



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

Papers downloaded from AgEcon Search may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

MARTIN BRUEGEL (dir.), *Profusion et pénurie. Les hommes face à leurs besoins alimentaires*

Rennes, Presses universitaires de Rennes, collection Tables des hommes, 2009, 152 p.

L'opposition entre le « trop plein » et le « trop peu » alimentaire est une thématique ancienne dans les sciences sociales, mais qui est toujours d'actualité. L'« abondance », la « faim » étaient déjà les deux mots essentiels du titre d'un ouvrage de M. Montanari, publié en 1995. Madeleine Ferrières le souligne d'ailleurs dans la postface de *Profusion et Pénurie* : « *Encore ! [...] il est vrai que les deux pôles entre lesquels oscillent nos conduites alimentaires, entre profusion et pénurie, sont toujours là, et si nous l'avions oublié, une actualité récente et triste nous le rappellerait* ».

C'est par ce constat de la persistance d'une inégalité criante entre le monde des riches et celui des affamés que débute le long article introductif de Martin Bruegel, qui a également dirigé la publication de cet ouvrage. Les émeutes de la faim au printemps 2008 dans une trentaine de pays ont attiré l'attention sur un phénomène que l'on croyait révolu pour les pays concernés. Hormis les graves crises de la faim qui affectent continûment certaines populations souffrant de malnutrition chronique, la situation alimentaire, que l'on aurait pu croire stabilisée dans certaines zones du monde, reste précaire. Et il suffit d'un épisode climatique imprévu pour qu'aussitôt les craintes d'une réelle pénurie poussent les populations conscientes du danger à protester et à se révolter pour réclamer leur dû alimentaire.

Ce petit ouvrage, qui réunit les contributions d'historiens, d'archéologues et de sociologues, fait suite à une journée d'études consacrée à cette question cruciale, organisée en février 2008 à Poitiers à l'Espace Mendès-France. Les terrains d'enquête explorés et les analyses restent cependant limités à l'Europe occidentale, ce qui exclut d'emblée la problématique de la « faim dans le monde », évoquée simplement à titre de référence symbolique à une actualité toujours prégnante.

L'originalité de cet ensemble de contributions réside cependant dans la volonté de tirer un fil interprétatif et analytique de cette opposition entre aisance et manque alimentaire, en commençant par les Magdaléniens, chasseurs cueilleurs du Bassin méditerranéen, avec la contribution d'Olivier Bignon, jusqu'à la situation alimentaire de la France contemporaine où la profusion pose tout autant problème que la pénurie dans d'autres régions du monde, comme une enquête sociologique menée par Faustine Régnier tend à le prouver.

Pour M. Bruegel d'ailleurs, il s'agit dans ce livre d'échapper à la définition étroite de la sécurité alimentaire donnée par la FAO et les organisations internationales, basée sur un calcul de l'équilibre nutritionnel *a minima* par individu, pour résister la question alimentaire dans le social. M. Bruegel rappelle en effet que « manger », pour chaque individu, est un acte social autant qu'individuel, acte fondé par ailleurs sur la maîtrise de savoirs diversifiés sur l'homme et la nature, dans une société et à une époque données. On apprécie en effet cette riche introduction, présentée comme un état des lieux comportant un grand nombre de références bibliographiques, et qui fait le point sur les grandes interrogations régulièrement posées en prélude à toute recherche sur les questions alimentaires : la définition des besoins alimentaires doit se comprendre comme la résultante de plusieurs déterminismes, déterminisme biologique certes, mais aussi celui des « attentes culturelles », selon les termes de M. Bruegel. Ces attentes sont extrêmement diversifiées dans leurs composantes et elles se réfèrent à un ensemble de représentations. Ainsi, en tenant compte des contextes spatiaux et

temporels des dispositifs et des processus mis en œuvre dans la production et la consommation des nourritures, le travail des chercheurs en sciences sociales consiste à identifier et à analyser les pratiques et les usages alimentaires à la lumière épistémologique des différentes disciplines.

M. Bruegel, historien lui-même, s'applique ainsi à faire le bilan historiographique des recherches sur ces questions depuis 1930, qui furent marquées par l'apogée dans les années 1960 de l'histoire quantitative. Les tenants de cette histoire fondée sur la statistique s'intéressaient essentiellement à l'équilibre nutritionnel des régimes alimentaires des populations du passé. En soulignant les forces et les faiblesses de ce parcours, Martin Bruegel attire l'attention de ses lecteurs sur le poids des circonstances historiques qui façonnent à leur insu les esprits. La pénurie et les manques alimentaires ont profondément marqué les générations qui ont vécu pendant et après la Seconde Guerre mondiale, il n'y a donc rien d'étonnant à ce que les historiens des Trente Glorieuses, à l'instar d'ailleurs des responsables politiques de l'époque, considèrent la question alimentaire comme une affaire essentiellement quantitative, et secondairement qualitative ; et encore strictement en fonction des normes diététiques et nutritionnelles de leur temps. A ce propos, Martin Bruegel rappelle la célèbre mesure de distribution de lait dans les écoles primaires prise par Pierre Mendès-France, initiative qui, accessoirement, était soutenue par l'industrie laitière française. Quant aux travaux des historiens, ils se focalisaient sur le versant quantitatif des questions alimentaires, et ceci même si certains précurseurs, comme Fernand Braudel après Lucien Febvre, avaient bien compris et mis en évidence l'importance des facteurs sociaux et culturels pour apprécier la situation alimentaire des populations. Ils n'ont pas d'emblée abordé l'histoire des habitudes alimentaires, cela est venu plus tard avec certains de leurs successeurs. Il fallait d'abord défricher un terrain qui était tout de même assez vierge. C'est pourquoi, nous ne suivrons pas M. Bruegel dans ses regrets *a posteriori* pour ce qu'il estime être un rendez-vous manqué entre l'histoire et l'ethnologie et qui, à ses yeux, aurait dû avoir lieu avant qu'en 1960 ne commencent les grandes enquêtes historiques sur les régimes alimentaires du passé. On peut toujours, comme il le fait, expliquer ce « ratage » par l'absence d'un « outillage intellectuel » qui aurait permis de « décrire et d'expliquer les habitudes alimentaires », selon ses termes, mais si les questions alimentaires étaient envisagées dans cette optique, ce n'était que la conséquence seconde d'orientations et de questionnements scientifiques qui devaient épuiser leur fécondité avant d'être remplacés par d'autres. Ils le seront d'ailleurs le moment venu, et ce livre en est l'un des fructueux résultats quelque trente ans plus tard. C'est ainsi que la recherche progresse, qu'une certaine cumulativité des connaissances peut s'effectuer, même si parfois des voies prometteuses se révèlent en fin de compte sans issue.

Les contributions qui composent cet ouvrage traitent plus de la pénurie et des moyens de s'en prémunir que de la profusion qui, pendant de longs siècles, ne fut le privilège que de quelques-uns, mais était rêvée par tous dans l'imaginaire du Pays de Cocagne, par exemple. Florent Quellier montre bien comment ce qu'il appelle la « culture de la faim » à l'époque moderne a modelé les esprits, faisant de la recherche d'aliments nourrissants une occupation de première importance pour la grande majorité des hommes, dont le régime était vraisemblablement à plus de 80% composé de féculents, comme ce fut le cas des populations de la majorité des sociétés agricoles traditionnelles avant la révolution industrielle. Ce besoin essentiel de nourritures pour soutenir la force de travail s'est traduit par la consommation importante de féculents (sous forme de pain ou de bouillies), mais aussi de légumineuses et,

accessoirement, de légumes du jardin, préparés en soupe, le plat emblématique de l'alimentation populaire. Les temps ordinaires sont ainsi ceux de la soupe quotidienne, mais régulièrement la fête avec ses excès et ses inversions permet de connaître une certaine abondance et le plaisir d'autres aliments, plus carnées, plus riches et considérés comme plus goûteux. Mais cet espace du plaisir de gueule ne dure pas et c'est sa brièveté qui lui donne sa valeur. Pour F. Quellier, la culture de la faim, qu'il ne confond pas avec la famine, moment de crise mortifère certes mais passager, est un état permanent qui conditionne tout un chacun à l'époque moderne. Elle continue d'habiter les esprits des plus démunis, même lorsqu'ils vivent des moments d'aisance, mais elle est aussi une référence constante pour les privilégiés dont le statut doit sans cesse se définir par la consommation, jusqu'à l'ostentation, du meilleur. Car, comme le dit F. Quellier, « *la qualité des plats et la profusion des dépenses de table dépendent d'une loi naturelle liée à la naissance, au rang social et à l'état* ». Ainsi, l'opposition entre manque et abondance telle qu'elle s'exprimait sous l'Ancien Régime ne peut se comprendre sans ce conditionnement. Les hommes vivaient dans l'incertitude du lendemain. Il fallait parfois jeûner par nécessité, en plus des abstinences régulières tout au long de l'année imposées par les règles liturgiques du calendrier chrétien. Cette contrainte religieuse préparait d'ailleurs les esprits à la retenue, à l'acceptation des privations et, parallèlement, à la reconnaissance envers le Très Haut pour le pain qu'il accordait aux pieux chrétiens.

Mais, pour faire obstacle à la pénurie alimentaire, notamment à certaines périodes de l'année, par exemple au moment de la soudure de printemps, les hommes ont fait preuve d'imagination pour inventer des techniques de stockage et de conservation des aliments, comme en rend compte Danièle Alexandre-Bidon pour le Moyen Age, dont elle a étudié certains sites archéologiques fournissant nombre de renseignements sur les contenants alimentaires et leurs contenus. D. Alexandre-Bidon remarque d'ailleurs que les durées de conservation peuvent être longues et dépasser le cycle de production annuelle grâce au fumage, qui permettait de conserver certains produits, comme les harengs pendant plusieurs saisons sous le manteau de la cheminée. Les hommes du Moyen Age faisaient preuve d'une sensibilité particulière aux qualités de certains matériaux comme la céramique, à leur interaction éventuelle avec la nature physico-chimique du produit à conserver et du medium pouvant servir à cette conservation (saumure, graisse, miel) ainsi qu'à la forme des « pots de conserve » qui avait aussi son rôle à jouer en fonction de la nature des aliments et de la durée du processus. De même les conditions et les lieux de stockage n'étaient jamais indifférents. Ainsi le silo enterré était d'un usage ancien et courant pour les légumes à racines ou certains fruits à enveloppe dure. Et, bien sûr, au respect de certaines conditions matérielles indispensables à la bonne marche des opérations de conservation, s'ajoutaient les pratiques apotropaïques et rituelles censées protéger par leur action invisible les aliments d'une éventuelle corruption. Pourquoi, en effet, ne qualifierait-on pas le résultat de ces pratiques de « conservation spirituelle », comme le suggère D. Alexandre-Bidon ? Il fallait bien, par tous les moyens, essayer de conjurer la peur de manquer si caractéristique des temps d'Ancien Régime.

Il est intéressant de constater que la peur de manquer, engendrée par l'ancestrale culture de la faim, n'a pas totalement disparu des préoccupations aujourd'hui. On le voit, notamment, chez certaines personnes interrogées par Faustine Régnier, alors même qu'elles peuvent jouir sans aucune restriction des bienfaits d'une profusion alimentaire sans précédent dans nos sociétés occidentales développées. F. Regnier interprète ces réactions comme l'une des conséquences de ce qu'elle appelle les « tourments de la profusion », qui non seulement

égaient certains mangeurs dont les appétits sont décuplés par l'offrande alimentaire, mais qui brouillent également les recommandations nutritionnelles faites par les instances sanitaires et médicales compétentes.

Cette profusion est très récente, à moins qu'il ne faille retourner à la préhistoire pour supposer, comme Marshall Sahlins le suggérait, que nos très lointains ancêtres vivaient dans l'abondance alimentaire. C'est en tout cas la thèse reprise par Olivier Bignon, avec prudence cependant, qui souligne la parfaite adéquation des chasseurs-cueilleurs du Bassin parisien à la fin du Paléolithique avec leur environnement et l'adaptation de leur organisation sociale à leurs besoins de subsistance. A travers les restes fauniques qu'il a étudiés, O. Bignon parvient à reconstituer les pratiques de chasse de ces groupes et à identifier leur dispositif socio-économique, en d'autres termes, la « morphologie sociale » qui leur a permis de survivre. La chasse des chevaux et des rennes, ces deux espèces constituant le gibier privilégié des Magdaléniens, est organisée sur le cycle annuel en fonction des spécificités propres à l'écologie de ces animaux : à l'automne, les chevaux, plus gras et affaiblis, sont des proies relativement faciles tandis que les rennes sont l'objet de grandes chasses collectives au moment de leur migration. Cette synergie permet un approvisionnement sur toute l'année. Elle s'accompagne d'une exploitation maximale de toutes les parties des animaux, aussi bien pour leur viande que pour d'autres usages non alimentaires, leur peau, leur poil, leur crin, leurs matières osseuses fournissant des matériaux de base pour la fabrication d'outils et autres objets utiles.

Si les chasseurs-cueilleurs magdaléniens savaient s'organiser tout au long de l'année pour être à même de disposer de nourritures en quantités suffisantes, les hommes des sociétés agraires qui leur ont succédé, tels ceux du monde classique gréco-latin étudiés par Robin Nadeau, eux aussi, surent mettre en œuvre des stratégies de survie ayant le même objectif. Mais, contrairement aux chasseurs-cueilleurs, leur régime alimentaire dépendait de leur activité agricole et était donc étroitement lié à de bonnes récoltes de céréales, comme pour l'époque moderne que nous avons évoquée à propos de la contribution de F. Quellier. La subsistance de ces sociétés paysannes pouvait être affectée plus ou moins durablement par des aléas climatiques et des facteurs externes comme les catastrophes naturelles, les guerres ou les invasions. Les populations du monde méditerranéen ont donc été contraintes de prévoir le manque éventuel de subsistance par le recours à des aliments de substitution et par l'invention de techniques de conservation permettant de « faire durer » les nourritures, techniques qui se sont transmises, comme nous le montre D. Alexandre-Bidon pour le Moyen-Age. Si, pour pallier les disettes, certains grands propriétaires prenaient l'initiative de faire des distributions de céréales, il revenait en principe aux cités d'assurer le ravitaillement correct et suffisant des populations. Aux côtés des questions militaires qui préoccupaient les instances dirigeantes, l'approvisionnement était une affaire politico-économique de la plus haute importance qui nécessitait la mise en réserve de certaines quantités de grains en cas de besoin. Mais ces actions caritatives étaient plus souvent le fait de mécènes qui, en faisant des dons alimentaires à la communauté, accroissaient ainsi leur prestige et consolidaient leur pouvoir politique, tant il est vrai qu'à l'époque « *food was power* » selon Peter Garnsey, spécialiste britannique des questions de subsistance dans le monde antique, cité par R. Nadeau en conclusion de son article. Encore fallait-il que les autorités municipales prennent des mesures pour éviter que les grands propriétaires spéculent sur la variation du prix des céréales, un reproche que les populations affamées leur adressaient souvent à juste titre. Dans ce cas, l'intervention des

autorités pour fixer un prix du blé fut la bienvenue et est attestée dans certains textes romains.

La spéculation sur les matières premières, et notamment sur les productions agricoles et celles qu'on appelait les « denrées de première nécessité », ne date donc pas d'aujourd'hui. On aurait pu imaginer qu'elle disparaîsse au XIX^e et au début du XX^e siècle, dans la mesure où les pénuries ont commencé à laisser la place à l'abondance. Au contraire, elle est allée en se renforçant, nous dit Alessandro Stanziani, avec l'essor de l'industrialisation et la révolution agricole. Dans sa contribution, A. Stanziani expose les évolutions de ce phénomène sur cette période en évoquant les mesures juridiques prises au XIX^e siècle à l'encontre de la spéculation, interprétée comme de l'« accaparement », une notion héritée de l'Ancien Régime et dont les espèces symboliques au XVIII^e siècle avaient été les blés et les farines. Cependant le législateur, ne pouvant remettre en cause la liberté du marché, s'est trouvé pris entre ce que l'on peut appeler la bonne spéculation dite « loyale » et celle considérée comme nuisible à la concurrence, car orientée et influencée par les rumeurs et qui prend alors la forme de l'accaparement. Quoi qu'il en soit, l'hostilité des producteurs agricoles envers la spéculation se maintiendra dans le dernier quart du XIX^e siècle, mais ce n'est pas une spécificité française. On la retrouve dans toute l'Europe, car les marchés à terme et les échanges commerciaux portant sur les marchandises en gros ont désormais une dimension internationale qui les inscrit dans une large compétition. L'un des produits emblématiques de ces enjeux est très certainement le blé, dont la concurrence entre les Etats-Unis, le Canada et la Russie est alors très forte et qui influe sur les exportations et les importations des autres pays. La conclusion de A. Stanziani a des accents très actuels quand il souligne, qu'au tournant du XIX^e et du XX^e siècle, les phénomènes d'internationalisation des marchés qui alimentent la spéculation « sont perçus comme la confirmation de la mise en place d'un capitalisme désormais à l'échelle planétaire dans lequel les valeurs intangibles et immatérielles (les actions, la bourse) auraient pris le dessus sur les valeurs matérielles au grand dam des petits producteurs, des agriculteurs et des travailleurs ».

Cette réflexion sur la spéculation de A. Stanziani, ainsi que les autres contributions de ce livre, illustrent parfaitement son titre et constituent une synthèse intéressante et essentielle sur la question. Quel dommage, cependant, que ces textes aient été si mal édités. La plupart d'entre eux ne semblent pas avoir été relus correctement avant le Bon à tirer. Ils contiennent un certain nombre d'erreurs, qui ne sont pas seulement typographiques, des impropriétés et des maladresses de style qui, malheureusement, gâchent un peu la lecture.

Françoise SABBAN
EHESS, UMR 8173 EHESS-CNRS
sabban@ehess.fr

