



ALIMENTATION:
**QUAND L'HIS
SE DÉVORE**

TOIRE

SOUS L'INTITULÉ « NOURRIR LE MONDE », LA 8^e ÉDITION DU FESTIVAL HISTOIRE ET CITÉ ABORDAIT LA THÉMATIQUE DE L'ALIMENTATION. UN SUJET A PRIORI BANAL QUI A POURTANT LARGEMENT FAÇONNÉ NOS SOCIÉTÉS, EN PARTICULIER VIA LE CONTRÔLE DES CÉRÉALES.

Dossier réalisé par Vincent Monnet et Anton Vos

Boire et manger. Au travers de quelque 600 événements répartis entre Genève, Lausanne et, pour la première fois, Neuchâtel, la 8^e édition du Festival Histoire et Cité s'est penchée sur la vaste thématique de la nourriture qui renvoie tantôt à la joie et au plaisir de consommer, tantôt à l'asservissement, aux difficultés économiques, à la maladie, voire à la famine. Or, pour l'un des orateurs, Alessandro Stanziani, directeur d'études et titulaire de la chaire Histoire globale des régimes économiques (XVII^e-XX^e siècle) à l'École des hautes études en sciences sociales à Paris, c'est justement le rapport de l'humain à la nourriture ou, plus précisément, sa volonté de contrôler les semences et le marché des céréales, qui a non seulement largement façonné le monde d'hier et d'aujourd'hui mais façonnera aussi celui de demain.

Campus : Dans votre dernier livre (« Capital Terre », 2021), vous proposez de relire l'histoire de l'humanité par le biais des céréales. Pourquoi ce choix et quel a été le point de départ de votre réflexion ?

Alessandro Stanziani : Avec les changements climatiques et la dégradation des terres, nous devons aujourd'hui faire face à une pression environnementale qui se fait de plus en plus contraignante. Or, dans le même temps, nous restons enfermés dans un système alimentaire qui se caractérise, d'une part, par une très forte spéculation sur le prix d'aliments de base tels que le blé, le maïs ou le riz et, d'autre part, par une augmentation galopante du phénomène d'accaparement des terres. Mon intention était de comprendre pourquoi on laisse faire ce genre de choses et comment on est arrivé à une telle situation.

Le maïs est arrivé en Afrique très tôt après la découverte du Nouveau-Monde. Il s'est adapté grâce à la sélection de variétés venues du Brésil ou du monde aztèque, moins gourmandes en eau.

Contrairement à de nombreux théoriciens, vous réfutez l'idée selon laquelle la plupart des difficultés auxquelles nous devons faire face aujourd'hui trouvent leurs racines dans la révolution néolithique et le passage d'une société de chasseurs-cueilleurs à l'adoption de l'agriculture. Pourquoi ?

Ce type de lecture, qu'on retrouve par exemple chez des auteurs comme Jared Diamond ou Yuval Harari (l'auteur du best-seller *Sapiens*, ndlr), présuppose que « l'invention » de l'agriculture marque une rupture radicale. Or, c'est loin d'être le cas. La plupart des archéologues et des archéo-botanistes considèrent en effet aujourd'hui qu'il y a eu une coexistence entre sédentaires et non-sédentaires pendant des millénaires. Ils estiment également que cette évolution a reposé sur des modèles économiques multiples et variés qui n'étaient pas forcément fondés sur l'idée d'optimiser le profit ou l'efficacité. Ce qui me gêne également chez ces auteurs, c'est le déterminisme qui sous-tend leur raisonnement.

C'est-à-dire ?

Si on les suit, on a l'impression que tout était dicté par avance par l'environnement : c'est la qualité des sols dans la région du « Croissant fertile » qui a permis la domestication des céréales par les Occidentaux. À partir de là, ceux-ci ont pu accumuler des richesses, bâtir des cités, nourrir et équiper des armées. Il en résulte que la domination imposée par le monde occidental au reste de la planète ne serait pas le fruit d'une volonté délibérée, mais une simple question d'opportunité et de chance.

Ce qui est loin d'être le cas, selon vous...

Cette vision est certes très politiquement correcte, dans la mesure où elle nous dédouane de la responsabilité de la colonisation, de l'esclavage ou de la destruction des populations qui habitaient le Nouveau-Monde avant notre arrivée, mais elle élude totalement le fait que l'humanité a été confrontée à de très nombreuses bifurcations au cours de son histoire. Dans les faits, on a bel et bien choisi de sélectionner certaines semences plutôt que d'autres, d'exclure une partie de la population plutôt qu'une autre, d'investir les profits réalisés grâce à la culture du blé dans la guerre plutôt que dans autre chose... Toutes ces décisions résultent de choix. Elles ne sont pas des conséquences inévitables de la mise en culture de certaines graines à un moment donné.

Le grand historien de la longue durée qu'était Fernand Braudel estimait de son côté que le devenir des grandes civilisations était intimement lié aux types de céréales qu'elles avaient choisi de cultiver. Êtes-vous davantage en accord avec cette façon de voir les choses ?

Pas vraiment. D'abord parce que cette approche tend à opposer les civilisations les unes aux autres. Ensuite, parce qu'elle repose sur des éléments qui sont en partie inexacts.

Pouvez-vous préciser ?

Braudel distingue trois grands types de civilisations. Celle de l'Europe est caractérisée par la culture du blé. Une céréale relativement rentable en termes de rendement, mais qui épuise rapidement les sols et qui exige donc la présence de bétail pour les régénérer. On se trouve donc face à une société dans laquelle la possibilité d'accumuler des surplus est constamment liée à cette tension entre l'homme et l'animal. Le monde asiatique, c'est la civilisation du riz. Beaucoup plus productive que le blé et ne nécessitant pas la présence d'animaux, cette plante permet de nourrir plus de gens et expliquerait ainsi pourquoi on a une population plus importante en Asie qu'en Europe depuis l'époque ancienne. Mais le prix à payer, c'est qu'il faut un pouvoir fort pour assurer la gestion à grande échelle des systèmes d'irrigation, d'où la tendance de ces pays à générer des États despotiques. Le troisième système est celui du maïs, céréale qui est encore plus productive que le riz et que le blé au moment où commence sa domestication, ce qui expliquerait selon Braudel pourquoi l'Amérique centrale est la seule région – avec la plaine du Nil –, où il est possible de sacrifier une partie de la main-d'œuvre disponible pour fabriquer des choses inutiles comme des pyramides. Enfin, tout au bas de l'échelle, il y aurait l'Afrique, condamnée à la pauvreté par l'absence de cultures céréalières.

Où donc se trouve la faille dans ce raisonnement ?

Lorsqu'on prend en compte les données fournies par les archéo-botanistes – qui utilisent la génétique pour

**ON A BEL ET BIEN
CHOISI D'EXCLURE
UNE PARTIE DE LA
POPULATION PLUTÔT
QU'UNE AUTRE,
D'INVESTIR LES
PROFITS RÉALISÉS
GRÂCE À LA CULTURE
DU BLÉ DANS LA
GUERRE PLUTÔT QUE
DANS AUTRE CHOSE.**



ADOBE STOCK

reconstituer l'histoire des semences – on peut déterminer quels types de semences étaient présents à telle date à tel endroit. On s'aperçoit alors que les conclusions auxquelles est arrivé Braudel ne collent pas avec les faits.

Pourquoi ?

Tout d'abord, parce que le riz aquatique sur lequel Braudel appuie son raisonnement n'apparaît pas avant le XIII^e siècle en Chine et que sa diffusion s'est longtemps limitée aux régions côtières. Sur la longue durée, ce qui est prédominant en Asie, c'est le riz sec, qui n'est pas cultivé dans des rizières et que l'on retrouve fréquemment associé à la culture du millet dans l'ensemble de l'Eurasie. Et dès lors que l'on trouve des cultures sèches des deux côtés, l'opposition entre Asie et Europe n'a plus de sens.

Et qu'en est-il pour l'Afrique ?

Bien avant l'époque coloniale, on y trouve également du riz sec – qui voyage à travers toute la planète dès le

VIII^e siècle – ainsi que du maïs, qui arrive sur le continent très tôt après la découverte du Nouveau-Monde et qui parvient à s'adapter grâce à la sélection de variétés issues du monde aztèque ou du Brésil, moins gourmandes en eau. Tout cela démontre que les civilisations ne sont pas cloisonnées et qu'il y a beaucoup de mélanges et d'échanges entre elles depuis très longtemps.

Partant de là, peut-on encore expliquer la domination du monde occidental sur le reste de la planète en se basant sur le choix des céréales ?

Oui, parce que celle-ci résulte en grande partie d'un certain nombre de décisions et de choix qui lui ont permis de contrôler très largement le marché mondial des céréales. Cela étant, les choses se passent très différemment selon que l'on considère l'espace atlantique ou l'océan Indien. Dans cette dernière région, les Occidentaux se sont en effet trouvés dans l'incapacité de débarquer et de prendre possession des lieux.

Malgré des siècles d'efforts, ils ne sont jamais réellement parvenus à contrôler ces territoires en dehors de quelques régions côtières et ils ont donc été contraints de négocier constamment. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'ils ont inventé les règles du commerce international. Et c'est aussi ce qui explique la puissance actuelle de pays tels que l'Inde, la Chine ou le Japon.

Comment se fait-il que la relation au Nouveau-Monde ait été si différente ?

C'est une fois encore une question liée aux céréales. Pour cultiver du blé, on l'a vu, il faut du bétail. Mais ces animaux sont aussi porteurs de virus capables de se transmettre à l'être humain. Après être tombés comme des mouches pendant des millénaires, les Occidentaux ont fini par s'immuniser progressivement contre ces maladies. Ce qui n'était évidemment pas le cas des populations amérindiennes. Cela étant, après avoir épuisé les ressources en or et en argent, il y a eu un long moment de flottement parce que personne ne savait vraiment quoi faire de ces territoires inhospitaliers sur lesquels personne ne souhaitait s'installer. Ensuite, avec la mise en place de l'esclavage, qui permet de disposer de beaucoup de main-d'œuvre à faible coût, on lance l'exploitation du café et, surtout, du sucre dont la demande connaît une très forte augmentation en Europe à partir du XVII^e siècle avant d'exploser au cours des XVIII^e et XIX^e siècles.

Pourquoi ?

Quand on évoque la Révolution industrielle, on pense à l'invention de la machine à vapeur et à la mécanisation du travail. Mais dans les faits, les machines restent longtemps très rares. Dans le monde industriel, leur usage se développe à grande échelle seulement à partir des années 1920, tandis que dans le monde agricole, on n'en voit pas beaucoup avant la fin de la Deuxième Guerre mondiale. Ce qui signifie que l'énorme effort de travail fourni par l'Europe tout au long du XVIII^e et du XIX^e siècle repose avant tout sur l'énergie humaine et animale. Or, qu'est-ce qui constitue le carburant des travailleurs et des travailleuses, sinon le sucre et bien sûr les céréales – on y revient – dont le contrôle devient dès lors un atout stratégique plus essentiel que jamais.

Rien d'étonnant donc à ce que les deux grandes puissances du XX^e siècle que seront les États-Unis et la Russie investissent de façon massive dans ce secteur...

Non, mais ce qui l'est peut-être plus, c'est que ces deux États procèdent selon des logiques similaires.

À savoir...

Tous deux se débarrassent de populations qui, pour l'occasion, sont présentées comme nomades. Au prétexte qu'ils ne sont pas capables de valoriser les terres sur lesquelles ils vivent, les habitants des steppes d'Ukraine ou d'Asie centrale comme ceux des grandes plaines américaines sont chassés, quand ils ne sont pas tout simplement anéantis. Et dans les deux cas, le motif est le même : s'approprier ces territoires pour y faire pousser du blé ou du maïs.

Cette course effrénée à la production, qui pose les prémices de la Guerre froide, n'empêche pas le système d'entrer en crise dans les premières décennies du XX^e siècle. Quelles en sont les causes ?

La plupart des terres disponibles sont alors mises en culture mais les semences standardisées qu'on utilise à l'époque perdent progressivement de leur rendement. Leur pouvoir calorique est par ailleurs assez faible et elles épuisent rapidement les sols tout en étant vulnérables aux parasites. Deux types de solutions se dessinent dès lors.

Lesquelles ?

La première consiste à partir à la recherche de variétés anciennes, qu'on suppose capables de mieux s'adapter à l'environnement, dans les parties les plus reculées de la planète. On voit alors apparaître énormément de chasseurs de semences perdus partout dans le monde. Mais leur quête n'apporte pas vraiment les résultats escomptés.

Quelle est la deuxième ?

Elle consiste à imposer aux agriculteurs l'usage de semences hybrides. C'est-à-dire de semences produites en laboratoire grâce à des croisements. C'est un procédé qui était connu depuis la fin du XIX^e siècle mais dont personne ne voulait. Dans le cadre du *New Deal*, le gouvernement américain parviendra toutefois à inverser la tendance.

Comment ?

L'idée est à la fois très simple et assez géniale. L'État commence par investir massivement pour financer des recherches agronomiques à même d'optimiser le processus de croisement et de sélection des semences. Une fois que la technique est au point, il transfère l'activité au secteur privé et éponge les dettes des fermiers consécutives à la



Festival Histoire et Cité

La 8^e édition du Festival Histoire et Cité, qui a réuni plus de 7500 visiteurs, s'est tenue du 28 mars au 2 avril 2023. Sous l'intitulé « Nourrir le monde », elle a proposé près de 600 événements – conférences, tables rondes, expositions, ateliers pédagogiques, performances ou projections de films – sur trois sites : Genève, Lausanne et Neuchâtel.

Retrouvez les temps forts du festival sur histoire-cite.ch

crise de 1929 à condition qu'ils s'engagent à utiliser ces nouvelles graines. Les paysans se trouvent dès lors pieds et poings liés parce que ces semences, qui ont certes un rendement faramineux, doivent être renouvelées tous les deux ans et qu'elles épuisent très rapidement les sols, ce qui nécessite l'utilisation d'une dose plus substantielle de fertilisants chimiques qu'auparavant, produit dont le marché explose également. Le modèle est d'une telle efficacité qu'à la fin de la Deuxième Guerre mondiale, les cultures hybrides se sont répandues sur la quasi-totalité du territoire américain. Et ce n'est là qu'un début.

De quelle manière ces semences vont-elles se répandre sur le reste de la planète ?

Dans le cadre du plan Marshall, les États-Unis accordent d'importants crédits aux pays européens en reconstruction. Mais en échange, ils demandent notamment à ceux-ci de s'approvisionner en semences américaines, ce qui leur permet de pénétrer le marché du Vieux-Continent et de s'y installer durablement. Avec la Guerre du Vietnam, c'est au tour du riz hybride de faire son entrée en Asie, tandis que le Mexique et l'ensemble de l'Amérique centrale sont envahis de maïs hybride américain. En réaction, l'Europe, puis la Russie et la Chine se lancent à leur tour dans la course et développent leurs propres variétés.

Avec quelles conséquences ?

Ces semences ont des rendements bien plus élevés que les variétés utilisées jusque-là, ce qui va permettre de soutenir l'énorme croissance que le monde a connue au cours des Trente Glorieuses. Mais ce sont de véritables bombes à retardement sur le plan écologique parce que ces nouvelles variétés exigeantes en espace et en fertilisants sont très néfastes pour les écosystèmes et les sols. Si bien que dès les années 1970, on voit à nouveau les rendements baisser et le système entrer une nouvelle fois en crise.

Une crise qui va déboucher sur une nouvelle révolution, celle des organismes génétiquement modifiés (OGM)...

Précisément. On se trouve alors à la fin de la décolonisation. Le mot d'ordre des grandes agences internationales est le développement des pays de ce qu'on appelle encore le tiers-monde. Et pour ce faire, il y a deux options possibles. La première, c'est de protéger les agricultures locales en leur offrant un soutien. Mais aucune grande puissance n'est favorable à cette solution car elles n'ont rien à y gagner. La

« CE QU'ON A APPELÉ LA 'RÉVOLUTION VERTE' EST EN FAIT UN HABILE TOUR DE PASSE-PASSE. »

seconde, c'est ce qu'on a appelé la « Révolution verte » et qui est en fait un habile tour de passe-passe.

Pouvez-vous préciser ?

À l'origine, les OGM ont été présentés comme une solution pour éradiquer le problème de la faim dans les pays pauvres. Mais en réalité, ils vont d'abord et surtout être commercialisés sur les marchés occidentaux, à commencer par celui des États-Unis, tandis que dans le même temps on se débarrasse des semences hybrides en les distribuant à tout-va dans les pays en voie de développement. Le tout, avec les mêmes avantages que dans le monde dit développé, à savoir une croissance spectaculaire des rendements, mais aussi avec les mêmes inconvénients : des dégâts environnementaux considérables, qui se manifestent notamment par la déforestation, le retour de maladies telles que la malaria ou encore l'apparition de zoonoses telles qu'Ébola ou le covid.

À ce tableau peu réjouissant, vous ajoutez la montée en puissance, depuis le début du millénaire, de la spéculation sur les matières premières. En quoi celle-ci est-elle contre-productive à vos yeux ?

Depuis le Moyen Âge, les commerçants faisaient des profits en achetant du blé par avance et en pariant sur une augmentation des prix. Mais au XIX^e siècle, on introduit un nouveau type de spéculation qu'on appelle les « futures » et qui permet de spéculer non plus sur des récoltes réelles mais sur des promesses de récolte, ce qui veut dire qu'il n'y a plus de produit réel. Cette pratique a été interdite à de nombreuses reprises au cours de l'histoire du XX^e siècle parce qu'elle provoquait systématiquement des crises. Puis elle a de nouveau été autorisée à la faveur du mouvement néolibéral des années 1980. Résultat : on se retrouve aujourd'hui avec d'énormes profits réalisés au travers de la spéculation sur les matières premières alors même que

L'ALIMENTATION MONDIALE EN CHIFFRES

8
milliards
d'humains

UTILISATION DU SOL

SURFACE TERRESTRE:
51 MILLIARDS
D'HECTARES (HA)

**SUPERFICIE DES TERRES
ÉMERGÉES:**
14,9 MILLIARDS
D'HA (29 %)

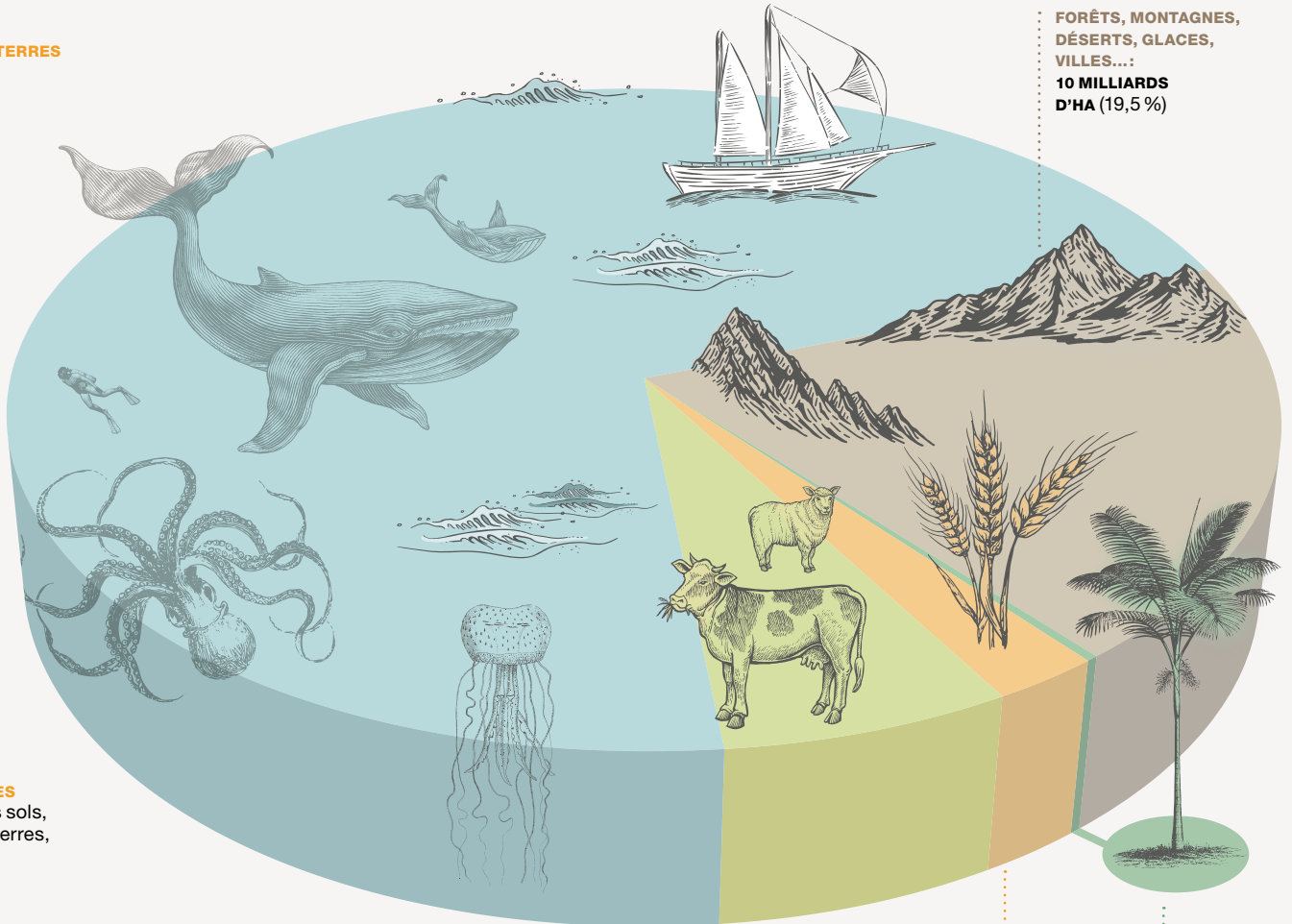
**SUPERFICIE
DES OCÉANS:**
36,1 MILLIARDS
D'HA (71 %)

DÉFRICHEMENT:
12-13 MILLIONS
D'HA PAR AN

**RÉGRESSION DES
TERRES CULTIVÉES**
(dégradation des sols,
salinisation des terres,
urbanisation...):
11-12 MILLIONS
D'HA PAR AN

**HECTARE DE TERRE
CULTIVÉE POUR
ALIMENTER UNE
PERSONNE**
EN 1961 : 0,45
EN 2021 : 0,18

FORÊTS, MONTAGNES,
DÉSERTS, GLACES,
VILLES...:
10 MILLIARDS
D'HA (19,5 %)



**PRAIRIES
ET PÂTURAGES
PERMANENTS**
3,3 MILLIARDS D'HA
(6,5 %)

TERRES ARABLES
(cultures annuelles et
permanentes):
1,4 MILLIARD D'HA
(2,7 %)

PLANTATIONS DIVERSES
(vergers, palmiers,
vignes, thé, café...)
0,2 MILLIARD D'HA
(0,3 %)

PRODUCTION ALIMENTAIRE

en millions de tonnes (Mt) par an (2022)

2820

Mt
céréales



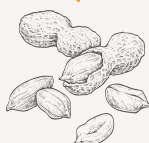
921

Mt
produits
laitiers



610

Mt
oléagineux



173

Mt
sucre



177

Mt
poisson



135

Mt
volaille



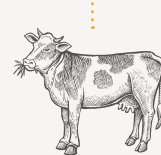
114

Mt
porc



72

Mt
bœuf



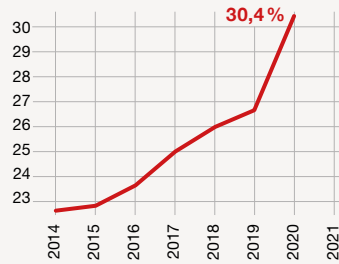
16

Mt
ovins



2,36 MILLIARDS DE PERSONNES SONT EN SITUATION D'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

(graphique en pourcentage de la population mondiale).



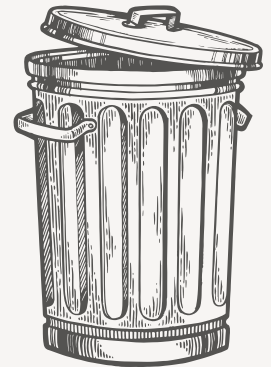
Cet indicateur fournit la proportion de la population qui rencontre des difficultés en matière d'accès à la nourriture dont la gravité vécue est mesurée à partir d'entretiens directs.

GASPILLAGE

Dans le monde, 931 millions de tonnes de déchets alimentaires provenant des ménages, des établissements de vente au détail et de l'industrie de la restauration sont produits par an.

Cela correspond à un gaspillage de 17 % de la production alimentaire mondiale totale (11 % dans les ménages, 5 % dans la restauration et 2 % dans le commerce de détail).

En moyenne, chaque habitant de la planète gaspille 74 kg de déchets alimentaires par an, une valeur relativement constante entre les pays pauvres et riches.



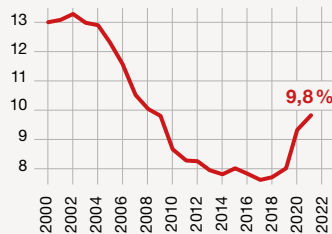
PRODUCTION DE CÉRÉALES

Le **maïs** est la céréale la plus produite au monde, avec une récolte de près de 1100 millions de tonnes (Mt) en 2018/2019, suivi du **blé** (734 Mt) et du **riz** (495 Mt). Ces trois céréales totalisent environ 90 % de la production céréalière mondiale.

Les pays affichant la plus forte production de céréales au monde sont la **Chine** (612 millions de tonnes), les **États-Unis** (468 Mt), l'**Inde** (318 Mt), l'**Indonésie** (113 Mt) et la **Russie** (110 Mt). La **Suisse** est 107^e avec 882 000 tonnes environ.

767,9 MILLIONS DE PERSONNES SOUFFRENT DE SOUS-ALIMENTATION

(graphique en pourcentage de la population mondiale)



Une personne est sous-alimentée si sa consommation alimentaire habituelle est insuffisante pour fournir l'apport énergétique nécessaire à une vie normale, active et saine.

98% des échanges réalisés dans les Bourses de commerce portent sur des avoirs virtuels. Cette situation est un non-sens qui profite aujourd'hui avant tout à la Russie de Poutine. Il faut donc en sortir tout comme il faut mettre un terme à l'accaparement des terres massif auquel nous assistons depuis quelques décennies.

De quoi s'agit-il ?

Quand l'espace vient à manquer, comme c'est le cas aujourd'hui, le contrôle des terres devient, lui aussi, une source de profit considérable. Les grandes puissances, les fonds de pension, les grandes compagnies occidentales, mais aussi les néo-capitalistes chinois, africains ou russes cherchent donc aujourd'hui à acquérir le plus de terres possible en Afrique, en Amérique centrale et en Asie. Grâce à la corruption des gouvernements locaux, ils parviennent parfois à acquérir des surfaces grandes comme la moitié de la France. Et plutôt que de les mettre en culture, ils les conservent en réserve afin de pouvoir spéculer le moment venu et de garder ainsi la main sur le marché. Et à ce petit jeu, il y a effectivement quelques gagnants, mais surtout beaucoup de perdants.

Ces procédés sont peut-être contestables sur le fond, mais ils sont tout à fait légaux. Comment y mettre un terme dans ces conditions ?

À mon sens, la solution ne viendra pas de la rue. C'est un chemin dangereux qui a tendance à ouvrir la voie au populisme. Je pense qu'il faut en passer par un processus institutionnel et donc par le vote démocratique. Mais des mesures qui viseraient à interdire de breveter le vivant ou

à spéculer sur les matières premières n'ont aucune chance d'être acceptées tant que les partis politiques seront sous l'influence des lobbys. En revanche, je suis convaincu que les choses seraient très différentes si le seul financement des partis provenait d'un système permettant à chaque citoyen d'allouer un pourcentage de son revenu au parti de son choix. Chaque formation aurait ainsi les mêmes chances de faire entendre son point de vue. Ensuite : que le meilleur gagne.

Est-ce que mettre fin à la spéculation sur les semences et à l'accaparement des terres suffirait à sauver la planète ?

Non, il faudrait aussi passer à une agriculture radicalement différente. Ce que l'on peut affirmer avec certitude sur la base des données dont nous disposons actuellement, c'est que nous possédons des capacités techniques qui sont largement supérieures à celles qui sont nécessaires pour nourrir l'ensemble de la population mondiale. On pourrait donc revenir à des rendements moindres sans avoir de problème puisque 10% de ce que l'on gaspille aujourd'hui suffirait à résoudre le problème de la faim dans le monde. Notre système se mord la queue. Au sein de l'Union européenne par exemple, on subventionne aujourd'hui les producteurs pour qu'ils achètent des machines plus performantes avant de leur redonner de l'argent pour qu'ils détruisent leurs excédents de production afin de préserver les prix. C'est la même chose chaque année ou presque depuis cinquante ans, mais ce n'est pas une fatalité. C'est le résultat d'une série de choix et il se trouve que l'on peut très bien en faire d'autres. Tout peut être questionné. Rien n'est irréversible.

MONDIALISATION

GÉOPOLITIQUE DE L'INGRÉDIENT

RACONTER LA MONDIALISATION EN RETRAÇANT L'HISTOIRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES EMBLÉMATIQUES DE CERTAINES RÉGIONS OU DE CERTAINS PAYS, C'EST LE PARI DE « L'ÉPICERIE DU MONDE », UN OUVRAGE COLLECTIF RÉALISÉ SOUS LA DIRECTION DE PIERRE SINGARAVÉLOU ET DE SYLVAIN VENAYRE. MORCEAUX CHOISIS.

le curry

On trouve aujourd'hui du curry en poudre dans n'importe quel supermarché. Mais qui peut légitimement revendiquer la paternité de ce subtil mélange de saveurs ? Le mot lui-même vient du tamoul *kari* – devenu *currey* ou *curry* en anglais – et renvoie à une origine indienne. Mentionné dès 1490 par les voyageurs portugais qui mettent pied sur le sous-continent, le terme désigne alors tout plat de viande ou de légume accompagné d'une sauce épicée. Sa recette va toutefois se préciser au fil des siècles, d'abord sous l'influence des empereurs moghols, puis avec l'introduction des piments venus d'Amérique du Sud et, enfin, par l'entremise des employés britanniques de la Compagnie des Indes qui l'adaptent à leurs exigences gustatives. Conditionné en poudre, le curry devient dès lors un produit

d'exportation diffusé aux quatre coins de l'empire de Sa Gracieuse Majesté et bien au-delà. Importé d'Angleterre, il conquiert ainsi l'archipel nippon au XIX^e siècle, tandis que les Berlinoises se prennent de passion pour la « Currywurst ». À peu près au même moment, par un curieux retour de manivelle, il se taille également une place de choix dans les livres de recettes indiens. Même si Bipradas Mukhopadhyay, maître en la matière, affirme en 1889 que ce que les Britanniques appellent le « Calcutta curry powder » – un mélange de café, de graines de coquelicot, de curcuma, de piment, de cumin et de sel – n'a rien d'indien, sa popularité ne cesse de s'élargir. Au point que les Indiens l'emportent désormais partout avec eux au fil de leurs migrations : aux États-Unis, dans les Caraïbes, aux Fidji, en Guyane, aux Maldives, à l'île Maurice, au Suriname, en Afrique du Sud ou à Trinidad. Victime de son succès et sujet à d'innombrables adaptations, le curry a depuis peu été réinvesti d'un fort sentiment national en Inde. À cette différence près qu'aucun Indien respectueux des traditions n'utilise de la poudre de curry industrielle. Un vrai curry, proclament les chefs locaux, est un mélange spécifique, adapté à chaque plat et utilisé selon des méthodes précises. Il n'y aurait donc pas un, mais des milliers de « curries ».

le Christmas Pudding

Longtemps resté un sommet incontournable du repas de Noël en Grande-Bretagne, ce plat qui met « 24 heures à cuire et une semaine à digérer », selon la formule du chercheur d'or Francis Augustus Hare, est souvent présenté comme le plus *british* des desserts. La promotion du Christmas pudding au rang de plat national n'a pourtant rien d'une évidence. Hormis la farine, la graisse de rognons de bœuf, le lait et les œufs, ses principaux ingrédients proviennent en effet tous de pays lointains : le rhum de Jamaïque, les raisins secs d'Australie, le sucre des Antilles, la cannelle de Ceylan, les clous de girofle de Zanzibar, les épices d'Inde, le brandy de Chypre et les pommes du Canada. Qui plus est, sa recette est l'œuvre d'un Français, le chef Henri Cédard, qui fut à la tête des cuisines de la famille royale d'Angleterre de 1885 à 1935.



le gin



ISTOCK

Spiritueux fabriqué à base de baies de genévrier et utilisé dans la fabrication de nombreux cocktails, dont le fameux Dry Martini cher à James Bond, le gin est aujourd'hui considéré comme une boisson plutôt chic et typiquement britannique. Réputée à l'origine pour ses vertus médicinales, elle aurait été créée au XIII^e siècle par des moines flamands et c'est la distillerie Bols à Amsterdam qui a été la première à en vendre, à partir de 1575. L'alcool distillé étant un produit stable supportant bien les longs voyages, au contraire du vin ou de la bière, le commerce du gin à destination des colonies connaît dès lors un important essor.

Son centre névralgique est alors le port de Schiedam, à côté de Rotterdam qui, fort de ses 400 distilleries, peut exporter jusqu'à un million de litres du précieux liquide par semaine. Les choses changent avec la guerre de Trente Ans (1618-1648). L'embargo à l'encontre du cognac imposé à l'Angleterre par la France conduit en effet la monarchie britannique à abolir le monopole de la guilde des distillateurs de Londres, autorisant chaque citoyen à devenir bouilleur de cru. Peu taxé et non encadré par des licences, le gin a le double avantage d'être facile à produire et peu cher à la vente. Élaboré avec de l'alcool de céréales, il permet en outre aux agriculteurs d'écouler leurs surplus de grains de moindre qualité. Le succès est spectaculaire. Mais le breuvage, souvent de piètre qualité, fait des ravages au sein de la classe ouvrière. Au point qu'il est bientôt montré du doigt par les ligues de tempérance qui y voient une puissance maléfique entraînant crises de démence, suicides et autres infanticides. Pour lutter contre cette « folie du gin », qui sévit dans toute l'Europe du Nord, les pouvoirs publics mettent en place une série de mesures (les « Gin Acts ») s'apparentant à celles prises aujourd'hui contre l'usage de drogues.

Les nouveaux procédés de distillation mis au point au XIX^e siècle permettent toutefois d'augmenter considérablement la qualité du gin. Les soldats de la Compagnie des Indes prennent par ailleurs l'habitude d'y mêler de la quinine pour lutter contre le paludisme. Importée des Andes, celle-ci est diluée à l'eau gazeuse afin d'en atténuer l'amertume. Le gin tonic, dont Winston Churchill dit qu'il « a sauvé davantage de vies et d'esprits britanniques que tous les docteurs de l'Empire réunis », est né. Il fera le bonheur des soirées mondaines de la Belle Époque, tout comme le Dry Martini (une mesure de vermouth pour six de gin, remué ou secoué), dont la première recette est publiée en 1904. Adoubé par la reine Victoria en personne, le gin n'a cessé depuis de se réinventer. Si bien qu'aujourd'hui en Bretagne, il est iodé aux algues, que dans l'Oregon on le parfume à la lavande et à la sausepareille indienne et qu'au Japon il est enrichi d'agrumes tels que le yuzu, le kabosu, l'amanatsu ou le shikuwasa.

le ketchup

Le ketchup est un aliment phare de la culture culinaire américaine. À tel point qu'en 1999, il est inscrit par la Nasa sur la liste des aliments pouvant être consommés dans la Station spatiale internationale. Dans les faits, la sauce à base de tomates n'a pourtant pas grand-chose d'américain. Tout d'abord parce que son inventeur, Henry J. Heinz, qui crée sa première entreprise à Pittsburgh en 1869 et dont la marque écoule aujourd'hui 650 millions de bouteilles de ketchup par an, est un fils d'immigrés allemands. Ensuite, parce que la sauce qu'il a mise au point en aidant sa mère à confectionner des conserves de raifort – auxquelles il a un jour l'idée d'ajouter du sucre – et qu'il commercialise à partir de 1876

sous l'appellation « catsup », est une variante des très nombreuses sauces adaptées dès la fin du XVII^e siècle par les Britanniques de retour d'Asie du Sud-Est, puis importées dans leurs colonies d'Amérique du Nord. Il est en effet fort probable que ces saumures que l'on nommait ké-tsiap dans le sud de la Chine et *kicap* ou *kecap* en Malaisie devinrent progressivement le catsup, puis le ketchup anglais, en même temps que le poisson cessait d'en être un ingrédient fondamental pour être remplacé par la tomate.



ISTOCK

De plus, ladite tomate est un des fruits les plus symboliques de la rencontre entre le Nouveau et l'Ancien Monde. Originaires de l'Amérique du Sud, elle a été acclimatée en Espagne dès 1520, puis en Italie, une vingtaine d'années plus tard. Et c'est dans ce même pays qu'a été mise au point la technique permettant d'obtenir la purée de tomates en conserve qui est la norme dans la fabrication du ketchup depuis 1970.

Enfin, parce que la tomate industrielle, nécessaire à la production des millions de tonnes de ketchup consommées aujourd'hui de par le monde est, elle, issue d'une variété provenant des îles Galapagos.

les frites

Considérée comme un produit de luxe entre le moment de son invention au XVIII^e siècle et les années 1950, la frite est aujourd'hui devenue un des symboles de la *junk food* au même titre que le hamburger auquel elle sert souvent de compagne.

Victime de son succès – près de 11 milliards de kilos consommés dans le monde en 2011 –, elle a perdu l'essentiel de ses qualités gustatives au cours d'un processus d'uniformisation qui l'a conduite à être produite à la chaîne avant d'être mise en sac et surgelée. Lorsqu'elle est importée d'Amérique centrale au XVI^e siècle, la pomme de terre suscite une certaine méfiance et est d'abord réservée à un usage médicinal. Antoine Parmentier, qui l'a popularisée en France, est d'ailleurs pharmacien de métier. Passé ce premier mouvement de rejet, le tubercule, dont la valeur nutritive est importante, connaît une

diffusion rapide. La graisse étant chère, seuls les consommateurs aisés peuvent cependant la faire rissoler dans un bain d'huile, procédé qui lui confère une saveur qu'elle n'a pas quand elle est bouillie. Une inégalité contre laquelle entend bien s'élever Frédéric Krieger. Ce fils de forains, né en Bavière en 1817, a appris à cuisiner la pomme de terre rôtie sous la forme de rondelles lors d'un séjour à Paris avant de poser ses valises en Belgique. C'est là que sous le pseudonyme de Fritz, il commence à proposer dans diverses foires des patates frites qu'il a préalablement découpées en bâtonnets pour plus de commodité. La formule fait des émules dans toutes les grandes villes d'Europe, où le cornet de frites s'impose comme un élément constitutif de la modernité urbaine au même titre que l'omnibus, la publicité et les lampadaires.

Paradoxalement, c'est son entrée dans les foyers qui va provoquer son déclin gustatif. La ménagère moderne est en effet de plus en plus rebutée devant la corvée de l'épluchage et l'odeur tenace de la friture. Ce, d'autant plus que l'opération n'est pas sans danger : le bain d'huile peut en effet causer de méchantes brûlures ou s'enflammer s'il est oublié sur la gazinière. D'où l'intérêt de disposer d'un produit prêt à l'emploi et facile à utiliser qui est aussi devenu un des aliments privilégiés par les classes les plus défavorisées de nos sociétés d'abondance.



I STOCK

l'huître

Prisée pour ses vertus gustatives, diététiques et aphrodisiaques, l'huître est consommée depuis la Préhistoire dans la plupart des régions côtières du monde. Le mollusque reste toutefois un mets relativement luxueux jusqu'au XIX^e siècle, date à laquelle il connaît un boom d'envergure planétaire. À tel point que vers 1850, victimes de l'usage inconsidéré de la drague qui ravage les fonds et de la surpêche, les huîtrières naturelles périssent partout dans le monde. Provoquant d'innombrables conflits, les mesures conservatoires mises en place pour enrayer ce déclin s'avèrent insuffisantes. C'est dans ce contexte que Victor Coste (1807-1873), professeur d'embryologie au

Collège de France, perfectionne une technique déjà connue ailleurs, comme en Chine, au Japon, au Mexique ou en Italie, consistant à collecter les petites huîtres (le naissain) d'un banc pour les replanter sur un autre. Soutenus par Napoléon III, ces travaux permettent l'émergence en France d'une industrie ostréicole à grande échelle, que des pays tels que la Belgique, la Norvège, le Canada, l'Autriche-Hongrie s'empressent de copier. Très sensible à la qualité des eaux, l'huître n'est pas pour autant tirée d'affaire. En 1920-1921, une épizootie touche en effet subitement l'huître plate endémique d'Europe (*Ostrea edulis*), entraînant la destruction presque totale des bancs naturels nécessaires au captage du naissain. Les ostréiculteurs se tournent alors vers une autre espèce plus résistante, l'huître portugaise (*Crassostrea angulata*). Sans doute originaire du détroit de Taïwan, cette dernière a été introduite par accident dans les eaux du Tage au temps des grandes découvertes et est présente



ADOBE STOCK

dans le bassin d'Arcachon depuis les années 1860. Le succès de son acclimatation va lui permettre de se substituer progressivement aux variétés plates jusqu'à ce qu'une nouvelle épizootie conduite à sa disparition brutale dans les années 1970. *Crassostrea angulata* est alors à son tour remplacée par l'huître japonaise (*Crassostrea gigas*), introduite avec succès aux États-Unis et au Canada dans les années 1920 et qui règne depuis, presque sans partage, sur l'ostréiculture mondiale.

le piment

Souvent associé à la cuisine asiatique, le piment est en réalité originaire d'Amérique, où il est consommé depuis 7000 ans et cultivé depuis 3500 ans avant notre ère. Il doit son nom moderne à Christophe Colomb qui, à la fin du XVI^e siècle, signale l'existence de cette plante qu'il désigne sous le nom de *pimiento*, par analogie avec l'épice qu'il recherchait alors : le poivre (*pimenta* en espagnol). Le nouveau venu est rapidement adopté par les colons espagnols et portugais qui le répandent sur le continent américain avant de l'introduire dans les comptoirs commerciaux qu'ils colonisent en Afrique et en Asie.

En Inde, il remplace bientôt le poivre, plus cher, ce qui lui vaut d'être baptisé le « sauveur des pauvres » par un poète du Sud du pays. Il devient également très populaire en Chine où il revêt à partir du XX^e siècle une symbolique centrale dans l'élaboration de la culture révolutionnaire. Plusieurs chansons et poèmes de la province du Hunan établissent ainsi un lien direct entre la cuisine régionale pimentée, garante de virilité, et les actions révolutionnaires des leaders militaires et politiques qui y sont nés, à l'instar de Mao Zedong. En Europe, son succès est moins unanime. D'abord utilisé comme plante d'ornement, il intéresse surtout les botanistes avant d'être adopté comme condiment sous ses formes douces dans la péninsule ibérique ainsi qu'en Europe centrale et orientale.

Le paprika, introduit par les Turcs,

devient ainsi emblématique de la cuisine hongroise. Mais le piment est aussi utilisé à d'autres fins : aux États-Unis, les magazines de jardinage des années 1980 regorgent de recettes à base de piment mixé pour protéger les plates-bandes des chats ou des écureuils tandis que des éleveurs enduisent le cou de leurs moutons d'extrait de piment pour éloigner les loups et les coyotes. C'est également le principal composant du spray au poivre utilisé dans la répression des manifestations aux États-Unis, alors qu'à Hong Kong, en Iran, en Islande ou en Belgique, il fait partie de la panoplie usuelle des armes policières.

le spam

Employé aujourd'hui pour désigner un message électronique non sollicité, le « spam » est aussi un plat qui, depuis son lancement au sortir de la Grande Dépression, est parti à la conquête de la planète en marchant dans les traces de l'armée états-unienne. C'est en 1937 que l'industriel américain Jay Hormel lance un nouveau produit rassiant et bon marché : de la viande de porc en boîte. À défaut d'atteindre des sommets gastronomiques, le spam a l'avantage de se conserver des années tout en n'exigeant aucune préparation. Inclus dans la ration ordinaire des GI's durant la Deuxième

guerre mondiale, il devient aussi un élément clé de l'aide alimentaire des États-Unis. Ainsi, 50 000 tonnes de spam sont acheminées en Europe et dans le Pacifique, et auprès des soldats russes menacés de famine après la perte de l'Ukraine et du Caucase. Il en ira de même sur tous les théâtres d'opérations de l'armée américaine dans les décennies suivantes. Synonyme de modernité et de sophistication en Asie, il entre, en Corée, dans la composition du *budae jjigae* (littéralement le « ragoût de l'armée ») aujourd'hui devenu un plat national. Aux Philippines, il a donné son nom à l'une des déclinaisons

la baguette



L'histoire de la baguette est plus récente et plus prosaïque que le veulent les nombreuses légendes qui entourent ce pain croustillant, élément constitutif de l'identité française.

Si l'on s'en tient à la mythologie, la baguette serait l'incarnation alimentaire de l'idéal révolutionnaire. Un pain démocratique voulu par la Convention nationale au lendemain de la prise de la Bastille pour en finir avec un système de ségrégation qui réservait jusque-là l'usage de la fleur de farine aux riches tandis que les pauvres devaient se contenter de pain de son.

Cette origine est toutefois discutée. D'aucuns en attribuent la paternité à Napoléon I^{er}, qui aurait vu dans la forme allongée du produit un moyen de faciliter son transport dans le pantalon des grognards. D'autres y voient la main de la préfecture de police de Paris qui, sous la III^e République, aurait favorisé la fabrication de miches allongées et donc faciles à rompre avec les mains, afin de bannir les couteaux des poches des ouvriers. Dans la même veine, une troisième variante attribue la démarche à Fulgence Bienvenüe, le constructeur du premier métro parisien, qui aurait été soucieux d'éviter les bagarres entre Bretons et Auvergnats dans les tunnels du chantier par ce même moyen.

En réalité, l'habitude d'acheter son pain chez le boulanger date seulement de la fin du XIX^e siècle et coïncide avec l'urbanisation massive de la société française. Le passage du pain rond cuit à la maison ou acheté pour plusieurs jours à un pain plus petit, allongé et produit quotidiennement, se réalise en effet dans le contexte du développement du petit commerce de proximité. Un mouvement qui est accentué par le fait qu'il devient alors impossible de cuire son pain dans les immeubles des villes ainsi que par la mise en place de réglementations de protection civile destinées à lutter contre le bruit et les incendies nocturnes qui limitent à 4 heures le début de l'activité nocturne des fournils. Contrainte qui motive la plupart des boulangers à se lancer dans la production de pains à cuisson rapide, donc minces et de forme allongée.

Pour autant, il faut attendre 1902 pour voir apparaître dans un brevet d'invention la première mention officielle d'un pain appelé « baguette ». Et ce n'est que depuis 1933 que sa fabrication est encadrée par décret.



les plus populaires d'un plat de petit déjeuner : le *spamsilog*, combinaison de *sinangag* (riz frit à l'ail), de *itlog* (œuf au plat) et d'une tranche de spam frite. À Hawaï, la chaîne McDonald's l'a intégré à son menu en 2002. Et son succès ne semble pas se démentir puisque lors de l'épidémie de coronavirus de 2020, les ventes du petit rectangle de viande rose ont augmenté de 70 %.

ANTONIN CARÈME, LE ROI DES TOQUÉS



Son nom est aujourd'hui largement oublié. Antonin Carême a pourtant été la première star de la gastronomie moderne. Un chef doué et inventif, dont la cuisine, à bien des égards en avance sur son temps, a réjoui les papilles de tous les grands d'Europe dans les premières décennies du XIX^e siècle.

Selon sa propre légende, Marie-Antoine Carême, dit Antonin, qui est né le 8 juin 1783 à Paris, a été abandonné à l'âge de 8 ans par des parents démunis ayant déjà la charge de 14 enfants. Considérant que ce fils astucieux était le seul de la famille à avoir une chance de s'élever socialement, son père l'aurait laissé aux portes de la capitale avec un baluchon et quelques pièces en poche. Après quelques jours d'errance, le jeune garçon aurait entamé sa fantastique ascension en trouvant refuge chez un cabaretier qui l'aurait employé comme garçon de cuisine en échange du gîte et du couvert. Selon Marie-Pierre Rey, qui a consacré un récent ouvrage au personnage et qui en a dressé le portrait lors de la conférence d'ouverture du Festival Histoire et Cité, la réalité serait quelque peu différente. Celui que l'on surnommait plus tard « le roi des chefs et le chef des rois » aurait ainsi été placé en apprentissage chez un aubergiste des faubourgs parisiens par son père, avec lequel il a d'ailleurs

gardé contact par la suite, à l'âge de 11 ans. Il travaille ensuite comme mitron chez un boulanger, où il a l'opportunité d'apprendre à lire et à écrire. Il y démontre visiblement de réelles aptitudes pour le métier puisque, en 1801, le célèbre Sylvain Bailly, qui est alors un des plus grands pâtissiers de la capitale, lui propose de rejoindre son établissement.

Chargé de la préparation et de la fabrication des pâtes pour les tartes, les gâteaux et les viennoiseries, domaine dans lequel il excelle, Antonin Carême passe « second tourier » après huit jours et devient « premier tourier » à la fin de son premier mois d'embauche.

Dès l'année suivante, les pièces montées qu'il réalise en s'inspirant des traités d'architecture consultés avec frénésie à la Bibliothèque royale de France, située à deux pas de la maison Bailly, donnent lieu à de savantes constructions – temples grecs, pagodes chinoises, pyramides égyptiennes – qui émerveillent le Tout-Paris tant par leur goût exquis que par leurs formes extravagantes.

Désormais à la tête de sa propre boutique, Carême est bientôt sollicité pour agrémenter la table de Talleyrand, alors à la tête du Ministère des affaires extérieures. Pour tester sa nouvelle recrue, le diplomate la met au défi de composer 365 menus tous différents et tous de saison. Une prouesse dont le jeune cuisinier, qui a entre-temps pris soin d'élargir sa palette, s'acquitte sans coup férir.

Le ministre est conquis. Tout comme le seront le tsar Alexandre I^{er}, le roi de Naples, Jérôme Bonaparte, l'impératrice Marie-Louise, le futur George IV d'Angleterre ou encore le baron James de Rothschild qui profitent successivement de ses services. Delacroix, Balzac, Berlioz, Rossini, Chopin ou Litz, qui ont la chance d'éprouver ses recettes, chantent également ses louanges.

Riche et adulé par tous ceux qui ont goûté à sa cuisine, Carême, à qui l'on doit notamment l'invention du vol-au-vent et de la toque, est aussi un auteur à succès. Ses ouvrages – *Le Pâtissier pittoresque*, *Le Pâtissier royal* ou *Le Maître d'hôtel français* – sont de véritables best-sellers pour l'époque que l'on s'empresse de traduire aux quatre coins de l'Europe.

Cependant, même poussé au rang d'art, le métier de chef – titre qu'il est par ailleurs le premier à porter – reste à l'époque une activité

très astreignante. Gourmand en temps, il impose de tenir des heures durant dans des cuisines surchauffées où le manque d'aération peine à dissiper les émanations du charbon nécessaire à l'alimentation des fours.

En 1829, malade, Carême rend donc son tablier pour se consacrer à ce que Marie-Pierre Rey considère comme son œuvre maîtresse : *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle*, un recueil en cinq tomes qui reste inachevé au moment où Carême décède, le 12 janvier 1833, emporté par une infection dentaire mal soignée.

Son héritage est néanmoins considérable. Dans ses différents ouvrages, Carême a en effet retranscrit plus de 2000 recettes dont il a hérité par l'intermédiaire de ses confrères, qu'il a compilées dans des ouvrages anciens avant de les revisiter ou qui sont le fruit de sa créativité.

Chacune est décrite avec rigueur et comporte – ce qui est une innovation majeure à l'époque – les temps de cuisson, les quantités et les étapes précises du déroulé à suivre. Quant à son traité des sauces, il restera en vigueur durant près d'un siècle.

Mais ce sont surtout les principes qui ont guidé ses créations qui font de lui un pionnier. Tournant le dos à l'opulence et à la lourdeur des menus de l'Ancien Régime, Carême défend une cuisine qu'il souhaite aussi belle que bonne. Convaincu qu'une alimentation modérée est un gage de santé, il sert des portions raisonnables, n'abuse pas du gibier et de la viande rouge, évite les préparations trop grasses. Refusant le gaspillage au profit du recyclage des restes, il adopte une cuisine de saison et adapte ses menus à l'évolution du calendrier. Enfin, il en appelle à une gastronomie fondée sur des produits locaux, sa préférence allant aux légumes primeurs pour lesquels il préconise des cuissons aussi courtes que possible afin de préserver texture, fermeté et goût naturel.

Rien d'étonnant par conséquent à ce que la Médaille de l'Académie culinaire de France, fondée en 1883 par un de ses disciples, le Valaisan Joseph Favre, soit ornée de son portrait.

« **Le Premier des chefs** », par Marie-Pierre Rey, Flammarion, 2021, 388 p.

FAMINICIDE

ET STALINE AFFAMA L'UKRAINE

DE L'ÉTÉ 1931 À L'ÉTÉ 1933, 7 MILLIONS DE SOVIÉTIQUES MEURENT DE FAIM À LA SUITE DE LA POLITIQUE DE COLLECTIVISATION FORCÉE DES CAMPAGNES. CHAPITRE TABOU DE L'HISTOIRE RUSSE, CE TERRIBLE ÉPISODE FUT AUSSI, SELON L'HISTORIEN NICOLAS WERTH, UN MOYEN DE MATER LA RÉSISTANCE DES UKRAINIENS FACE AU POUVOIR STALINIEN.

« **L**a guerre est la continuation de la politique par d'autres moyens » affirme Clausewitz dans le traité qui l'a rendu célèbre (*De la guerre*, 1832).

À écouter Nicolas Werth, qui intervenait par visio dans le cadre du Festival Histoire et Cité à l'occasion d'une conférence consacrée aux famines qui ont frappé l'espace soviétique – et en particulier l'Ukraine –, on serait tenté de penser que la faim peut, à son tour, être la continuation de la guerre par d'autres moyens. Explications.

Aux côtés du goulag, de la Grande Terreur de 1937-1938 ou des déportations de masse, les famines qui frappent l'espace soviétique au début

des années 1930 constituent sans nul doute un des épisodes les plus sombres de l'histoire de l'Union soviétique. En moins de deux ans – de l'été 1931 à l'été 1933 –, ce sont en effet près de 7 millions de personnes qui meurent de faim ou d'épuisement durant ce qui est la dernière grande famine qu'a connue l'Europe en temps de paix. Les

victimes, qui sont dans leur immense majorité des paysans, se concentrent dans les régions agricoles les plus riches de l'URSS : le Kazakhstan (1,5 million de morts), les plaines du Kouban et de la Volga (qui affichent le même bilan) et surtout l'Ukraine, où le bilan s'élève à 4 millions de décès sur les 24 millions de ruraux que compte alors la région.

« Cette catastrophe n'est pas une famine comme une autre, précise d'emblée l'historien français. Elle ne ressemble pas à celles qu'avait connues à intervalles réguliers l'Empire russe ni à celle de 1921-1922 qui marque la fin de huit années de guerre mondiale, puis civile. Elle n'est en effet

précédée d'aucune catastrophe météorologique telle que la sécheresse ou les inondations. Mais elle marque la fin d'un processus politique d'une rare brutalité, caractérisé par l'affrontement entre l'État et les paysans et qui a été inauguré quasiment dès la prise de pouvoir des bolcheviques. »

Après une relative accalmie durant les années de la Nouvelle politique économique (NEP), la mise au pas de la paysannerie, en grande majorité hostile au pouvoir des Soviétiques, connaît un tournant décisif avec la politique de collectivisation forcée des campagnes mise en place par Staline à partir de 1929. L'objectif est double. Il s'agit, d'une part, d'extraire de la paysannerie un lourd tribut afin de réaliser l'accumulation de ressources nécessaires à l'industrialisation du pays et, d'autre part, d'imposer un contrôle politique sur les campagnes, restées jusque-là largement en dehors des valeurs du régime.

Mais les résistances sont vives. Et, chaque automne, la campagne de livraison obligatoire aux organismes chargés de la collecte se transforme en une véritable épreuve de force entre l'État et un monde rural qui use de tous les stratagèmes possibles et imaginables pour conserver une part de la récolte et assurer ainsi sa survie.

C'est alors un véritable cercle vicieux qui s'engage. Tandis que la productivité, minée par la désorganisation complète du cycle de production, ne cesse de baisser – moins 20% pour les céréales, moins 30% pour les pommes de terre, moins 40 à 50% pour les produits de l'élevage et la viande par rapport à l'époque de la NEP –, les prélèvements sont, eux, multipliés par trois.

Le résultat est quasiment mécanique : en trois ans, le Kazakhstan, qui abrite le plus important cheptel du pays, voit disparaître un tiers de ses éleveurs. Ceux qui ne sont pas décimés par la faim et les épidémies fuient vers la Sibérie ou la Chine, tandis que le nombre de bêtes fond de 90%.

Le tout, dans la plus grande indifférence du pouvoir stalinien qui considère que ces souffrances ne constituent rien d'autre qu'un dommage collatéral à la modernisation de l'Empire soviétique. Il en va tout autrement en Ukraine

CHAQUE AUTOMNE, LA CAMPAGNE DE COLLECTE SE TRANSFORME EN UNE VÉRITABLE ÉPREUVE DE FORCE ENTRE L'ÉTAT ET LE MONDE RURAL.

ainsi que dans la région du Kouban, où la famine est intentionnellement aggravée à partir de l'automne 1932 par la volonté de Staline de briser par l'arme de la faim la résistance particulièrement opiniâtre des paysans à la collectivisation et d'éradiquer un sentiment nationaliste perçu comme une menace pour l'intégrité de l'URSS. Les Ukrainiens, il est vrai, n'ont jamais caché leur mécontentement face à la politique de collectivisation forcée. En 1930, près de la moitié des 14 000 soulèvements qui surviennent dans le pays contre la mise en place de cette mesure éclatent sur leur territoire. Et en 1932, l'organe local du parti refuse tout bonnement de se plier au plan de collecte imposé par Moscou, jugeant ce dernier irréalisable.

Dire non au maître du Kremlin est certes un acte courageux, mais c'est aussi une entreprise périlleuse, ce que les dirigeants ukrainiens (Stanislav Kossior et Stanislas

Redens) ne vont pas tarder à apprendre à leurs dépens.

Le « Petit Père des peuples » annonce la couleur dans une lettre datée du 11 août à Lazare Kaganovitch, un de ses plus proches collaborateurs : « *Le plus important maintenant, c'est l'Ukraine. Les affaires de l'Ukraine vont lamentablement mal. Ça va mal du côté du Parti. On dit que dans deux régions d'Ukraine*

(celle de Kiev et celle de Dniepropetrovsk), environ 50 comités de district se sont exprimés contre le plan de collecte après l'avoir déclaré non réaliste. Dans les autres comités de district, on affirme que les choses ne vont pas mieux. [...] Si nous n'entreprenons pas immédiatement le redressement de la situation en Ukraine, nous pouvons perdre l'Ukraine. Ayez à l'esprit que [Józef] Pilsudski (le chef de l'État polonais, ndlr) ne sommeille pas, son antenne d'espionnage en Ukraine est beaucoup plus forte que ne le pensent Redens et Kossior. Ayez également à l'esprit que dans le Parti communiste ukrainien (500 000 membres, ha, ha!) on ne trouve pas peu (non, pas peu!) d'éléments pourris [...] et enfin des agents directs de Pilsudski. Sitôt que les choses empireront,

ces éléments ne traineront pas pour ouvrir un front à l'intérieur (et hors) du Parti, contre le Parti. Le plus grave, c'est que les dirigeants ukrainiens ne voient pas ces dangers. »

La reprise en main sera d'autant plus brutale que, sur le front des collectes, l'automne 1932 est catastrophique. Partout, les blés sont enfouis à peine récoltés, cachés dans des entrepôts clandestins, disséminés à la périphérie des villages, moulus dans des moulins de fabrication artisanale, détournés lors du transport vers les silos. Afin de briser toute résistance, Staline décide, le 22 octobre 1932, d'envoyer sur place deux commissions plénipotentiaires, l'une dirigée par son bras droit, Viatcheslav Molotov, l'autre placée sous le commandement de Kaganovitch.

« *Parmi les premières mesures prises par ces deux commissions figure ce qu'on appelle à l'époque l'inscription au tableau noir de centaines et de centaines de kolkhozes et de districts, précise Nicolas Werth. Cette décision entraîne le retrait de tous les produits manufacturés et alimentaires des magasins, l'arrêt total du commerce, le remboursement immédiat de tous les crédits individuels ou collectifs en cours, une imposition exceptionnelle équivalente à 15 fois l'impôt habituel en viande et en pommes de terre, des arrestations massives de tous ceux qu'on appelle les saboteurs des collectes d'État ainsi que la déportation collective de nombreux habitants des villages les plus rebelles.* »

Et ce n'est pas tout. Fin décembre, sur ordre conjoint de Staline et de Molotov, les kolkhozes qui n'ont pas rempli le plan de collecte sont tenus de rendre, dans un délai de cinq jours, leurs prétendus « fonds de semences », soit les dernières réserves permettant d'assurer la prochaine récolte.

Le 22 janvier 1933, Staline en rajoute une couche en rédigeant une directive secrète qui vise à mettre immédiatement fin à l'exode de plus en plus massif des paysans ukrainiens. Le même jour, des patrouilles spéciales chargées d'intercepter les fuyards sont mises en place. Et, dès le lendemain, le dispositif bloquant les villages est aggravé par des mesures suspendant la vente des billets de train aux paysans. Le piège vient de se refermer sur ces villages déjà affamés où les arbres fruitiers sont par ailleurs systématiquement abattus.

Le résultat fait froid dans le dos, puisque entre janvier et juillet 1933, ce sont plus de 15 000 personnes qui meurent de faim et d'épuisement chaque jour. « *Les témoignages dont nous disposons aujourd'hui dépeignent des villages totalement abandonnés à eux-mêmes, la terrible agonie des gens, la progressive déshumanisation des victimes, la multiplication des transgressions et notamment des trois plus grandes d'entre*

LE PIÈGE VIENT DE SE REFERMER SUR CES VILLAGES DÉJÀ AFFAMÉS OÙ LES ARBRES FRUITIERS SONT PAR AILLEURS SYSTÉMATIQUEMENT ABATTUS.



BRIDGE/MANN

elles que sont les cadavres laissés sans sépulture, l'anthropophagie et l'abandon des enfants, détaille Nicolas Werth. Mais ils montrent aussi que la famine n'a pas frappé toutes les catégories de la population de façon égale. Les campagnes ukrainiennes ont payé un tribut bien plus lourd que les villes où vivaient une forte minorité de non-ukrainiens. Par ailleurs, les kolkhoziens sans spécialité étaient beaucoup plus vulnérables que les cadres ou les techniciens. »

Peut-on dès lors qualifier ce terrible drame humain de génocide ? C'est l'avis des autorités ukrainiennes actuelles qui, fin 2006, ont officiellement qualifié ainsi l'« Holodomor » (qu'on peut traduire par « extermination par la faim »). Une décision reconnue aujourd'hui par une vingtaine d'États, dont les États-Unis, ainsi que par le Parlement européen, mais qui est contestée par le Kazakhstan et la Russie.

« La Convention des Nations unies du 9 décembre 1948 qui définit le crime de génocide insiste sur deux conditions jugées nécessaires et indispensables à l'établissement de cette qualification, explique Nicolas Werth. Premièrement, l'intentionnalité et, deuxièmement, le ciblage d'un groupe national, ethnique, racial ou religieux en tant que tel. Dans le cas de l'Ukraine, l'intentionnalité est clairement établie

puisque les différents ordres donnés par Staline conduisent à une dégradation inévitable de la situation dans les territoires ukrainiens et uniquement dans ceux-ci. Mais sur la question du groupe-cible, les avis divergent. La famine a en effet aussi frappé d'autres citoyens de nationalité soviétique, ainsi que des Polonais et des Allemands et il n'a jamais été procédé à une forme de sélection sur une base nationale ou ethnique. Par ailleurs, durant cette période, de nombreux Ukrainiens ont participé à l'affamement d'autres Ukrainiens en collaborant avec Moscou. Enfin, il me semble que la famine avait pour objectif principal de briser une résistance paysanne plutôt que nationale. On se trouve donc là face à un processus très différent de la Shoah, du génocide arménien ou de celui des Tutsis. »

Devenu un point de clivage déterminant entre pro et anti-russes dans une Ukraine qui a renoué depuis une quinzaine de mois avec la guerre, ce débat, qui est loin d'être clos, laisse présager des difficultés que pourrait connaître la justice lorsqu'il s'agira de se pencher sur les crimes aujourd'hui reprochés aux armées de Vladimir Poutine sur ce même territoire.



HISTOIRE DE L'ART

LE « BŒUF ÉCORCHÉ », UNE ŒUVRE QUI SE SAVOURE

AUJOURD'HUI CONSERVÉ AU LOUVRE, **LE CÉLÈBRE TABLEAU DE REMBRANDT** REPRÉSENTANT UNE CARCASSE DE BŒUF A FAIT L'OBJET DE MULTIPLES INTERPRÉTATIONS. GRAND SPÉCIALISTE DES XVII^e ET XVIII^e SIÈCLES, JAN BLANC A LIVRÉ LA SIENNE DANS LE CADRE DU FESTIVAL HISTOIRE ET CITÉ.

Par le choix du sujet, sa palette réduite à l'essentiel, sa touche presque brutale et l'impression d'étrangeté qui s'en dégage, le « *Bœuf écorché* » est une des toiles les plus saisissantes peintes par Rembrandt Harmenszoon van Rijn (1606/1607-1669). Mais quelles étaient les intentions du maître néerlandais au moment de peindre ce tableau ? La critique traditionnelle y a vu tour à tour une référence à la vanité de la nature humaine, une allusion au message biblique, une commande destinée à garnir la devanture d'une boucherie et un manifeste pictural.

Professeur d'histoire de l'art à la Faculté des lettres et grand spécialiste du Siècle d'or hollandais, Jan Blanc suggère une autre lecture qui interroge le rapport moral que l'humanité entretient avec la consommation de viande. Une thèse qu'il a présentée dans le cadre du Festival Histoire et Cité, lors d'une conférence donnée au Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel. Explications.

Ce tableau « *tue tout le reste* » (« *it kills everything* ») constate le grand peintre et critique d'art britannique Joshua Reynolds lorsqu'il pose pour la première fois les yeux sur le *Bœuf écorché* de Rembrandt, à l'occasion d'un séjour à Amsterdam en 1781. Une manière de jouer avec le sens de ce qui est montré (un animal mort), mais aussi de signifier l'intensité du choc provoqué par la vision de cette œuvre à côté de laquelle la plupart des toiles de l'époque paraissent falotes, voire insignifiantes. D'autant que cette violence visuelle n'a,

selon toute vraisemblance, rien de gratuit, Rembrandt ayant toujours eu à cœur de donner du sens à ses œuvres.

Du cadavre à la carcasse « *On sait que Rembrandt appartient à cette catégorie d'artistes qui avaient une conscience très aigüe de leur activité, confirme Jan Blanc. Il y a chez lui une réflexion presque théorique sur la façon dont il travaille. C'est quelqu'un qui se posait de nombreuses questions vis-à-vis de sa propre profession et, a fortiori, de ses propres productions. À mon sens, la plupart des analyses proposées jusqu'ici concernant le Bœuf écorché ont toutefois accordé une trop grande importance aux enjeux symboliques au détriment de ce que laisse réellement voir cette toile, à savoir non pas un cadavre mais une carcasse animale « habillée » par la main de l'homme (selon le terme employé par les bouchers) en vue d'être consommée.* »

Dans le sillage d'artistes comme Francis Bacon ou Chaïm Soutine qui, au cours du XX^e siècle, ont traité le motif du bœuf écorché comme une figure du pathos, l'interprétation dominante relève en effet d'une lecture anthropocentrique de l'œuvre de Rembrandt. Celle-ci consiste à voir dans la carcasse de l'animal une métaphore de la souffrance et de la mort. En d'autres termes, cette toile nous mettrait face à une tragédie, qu'elle soit humaine ou animale.

« *Certains auteurs ont même fait le lien entre ce tableau et les massacres de Juifs qui sont alors perpétrés en Europe de l'Est et qui ont provoqué la fuite de beaucoup d'entre eux vers Amsterdam, explique Jan Blanc. Notamment parce qu'un texte des années 1650 mentionne le fait que les Juifs se trouvaient dans la même situation que les bœufs que l'on envoie à l'abattoir.* »

Le titre même du tableau, qui assimile le cadavre de l'animal à un corps humain (un « écorché »), tendrait à confirmer cette idée. Sauf qu'il est apocryphe, puisqu'il

**CE TABLEAU
« TUE TOUT LE RESTE »,
CONSTATE LE GRAND
PEINTRE ET CRITIQUE
D'ART BRITANNIQUE
JOSHUA REYNOLDS.**

n'apparaît que dans la seconde moitié du XIX^e siècle, au moment où cette toile entre dans les collections du Louvre. Jusque-là, elle est répertoriée sous l'appellation « bœuf » ou « bœuf abattu » (respectivement « os » et « geslachte os » en néerlandais). Aucun indice susceptible d'étayer ce genre d'association ne figure par ailleurs dans la composition choisie par le peintre. *« Cette dimension doloriste semble, par exemple, plus évidente dans le tableau peint à peu près à la même époque par Jan Victors et actuellement conservé au Musée d'art et d'histoire de Genève, précise Jan Blanc. Victors – qui n'a pas été l'apprenti de Rembrandt, comme on l'écrit parfois, mais a suivi les activités du maître – opte en effet pour un rendu plus sanguinolent. Il intègre aussi dans son œuvre un petit enfant tenant dans sa main une vessie gonflée, ce qui est un commentaire comique sur l'allégorie classique de la brièveté et de la fragilité de la vie humaine. Or, Rembrandt, qui les connaît parfaitement, renonce volontairement à ce type de références. Et s'il ne les utilise pas, c'est qu'il y a une bonne raison à cela. »*

Bœuf en croix Une autre manière de comprendre la représentation de cet animal qui semble presque avoir été porté en croix a été d'y déceler un message à dimension religieuse. L'analogie avec la parabole biblique du retour du fils prodigue – dans laquelle un père sacrifie un veau pour célébrer le retour de son fils dans le giron familial – est certes possible mais, là encore, aucun élément matériel ne permet de l'étayer. Et c'est un motif que Rembrandt a par ailleurs peint en 1668 sans y intégrer le moindre animal. Crédible sur le plan visuel, le rapprochement avec la crucifixion du Christ n'est pas non plus très convaincant aux yeux de Jan Blanc. *« Si Rembrandt avait vraiment voulu faire référence à l'histoire du christianisme, il aurait probablement mis en scène un agneau, qui est le symbole sacré par excellence de cette religion, appuie le spécialiste. Mais dans le cas présent, c'est bel et bien d'un bœuf qu'il s'agit. Et celui-ci est installé tête-bêche sur une croix, qui ressemble plus à celle de saint André, tout simplement parce que c'est comme cela que l'on procédait à l'époque lorsqu'un animal de grande taille était mis à mort à des fins de consommation. »*

Selon une autre lecture assez largement répandue, la toile de Rembrandt constituerait un espace que le peintre aurait utilisé pour procéder à une forme de mise en abîme de son art. L'hypothèse selon laquelle on retrouverait dans les

autoportraits du peintre le même traitement des chairs que sur ce tableau et qu'il faudrait donc y voir une façon de raconter la marche du vieillissement et l'approche de la fin n'est toutefois guère crédible. Pour la simple et bonne raison que Rembrandt ne s'est jamais représenté en personnage morbide ou moribond. *« Il vieillissait et il voulait que cela se voie dans ses productions, parce qu'il voulait être un peintre de la vérité, note l'historien de l'art. Mais il a toujours choisi de se représenter de manière très positive, ironique ou héroïque – en saint Paul, en sage ou en philosophe –, sans chercher à se rabaisser. »*

L'art du boucher La piste d'une mise en parallèle du travail du boucher et de celui du peintre semble en revanche tout à fait envisageable. La précision portée à la manière dont la carcasse a été travaillée, la restitution extrêmement précise de la structure interne du corps, ainsi que l'intérêt connu de Rembrandt pour l'art de la boucherie, auquel il a consacré trois dessins fort détaillés et même annotés de sa main de l'artiste, semblent en tout cas plaider en ce sens.

« Rembrandt avait probablement perçu que le travail de la boucherie ne se limite pas à un savoir-faire purement technique mais qu'il implique une dimension esthétique, appuie Jan Blanc. Comme le peintre, le boucher transforme en effet la nature en image, pour en faire un objet susceptible de provoquer du plaisir, gustatif bien sûr, mais également visuel, notamment quand il expose ses carcasses aux yeux de ses possibles clients. Et comme le peintre, pour y parvenir, il se doit de maîtriser parfaitement les lois de l'anatomie et de la composition. Ce tableau est donc probablement aussi pour Rembrandt une manière de réfléchir au statut de sa profession et de se présenter comme un peintre savant. »

Du sens de la fête L'essentiel n'est cependant pas là aux yeux du chercheur. Et pour s'en rapprocher, il convient tout d'abord de replacer l'œuvre dans son contexte, de l'arracher à une forme de singularité exceptionnelle pour la rattacher à une tradition qui est déjà presque centenaire au moment de sa réalisation. Qu'il mette en scène des porcs, des veaux ou des bœufs, ce type de tableau apparaît en effet dès le milieu de XVI^e siècle, sous le pinceau d'artistes comme Pieter Aertsen, Joachim Beuckelaer, Martin van Cleve ou les frères Isaac et Adriaen van

« COMME LE PEINTRE, LE BOUCHER TRANSFORME LA NATURE EN IMAGE POUR EN FAIRE UN OBJET SUSCEPTIBLE DE PROVOQUER DU PLAISIR, GUSTATIF BIEN SÛR, MAIS ÉGALEMENT VISUEL. »

Ostade. Rembrandt en a également réalisé plusieurs avant celui qui est aujourd'hui visible au Louvre. Offrant des compositions parfois très proches de celle du *Bœuf écorché* de 1655 – une carcasse dans un espace très sombre avec une ou deux figures humaines pour tout entourage –, ces œuvres se caractérisent par une référence quasi constante à l'abattage de l'animal. Celle-ci peut se concrétiser par la présence de la tête et/ou des boyaux de l'animal dans un plat ou au sol, par la mise en scène du boucher et de ses couteaux ou l'ajout d'une traverse que l'on plaçait autrefois dans la carcasse et qu'on recouvrait d'un linge mouillé afin d'éviter que la viande ne sèche trop vite. Or, rien de tout cela n'apparaît dans le tableau de Rembrandt, si ce n'est la traverse, qui est presque invisible sous les replis de la chair. La seule présence hormis la carcasse est celle d'une figure féminine située à l'arrière-plan qui fixe le spectateur de manière assez énigmatique et qui semble renforcer l'idée que la scène se déroule dans un espace intérieur et donc que cette viande a été préparée pour être mangée immédiatement, conservée ou vendue.

« Ces différents éléments laissent penser qu'au fond, pour Rembrandt, il ne s'agit pas uniquement d'insister sur le travail du boucher mais de souligner ce qu'on pourrait appeler le "sens de la fête", note Jan Blanc. Cette pièce de viande, qui est d'ailleurs beaucoup moins sanguinolente que celles de la plupart des autres tableaux du même genre, n'évoque sans doute pas pour le spectateur néerlandais du XVII^e siècle quelque chose de morbide mais bel et bien une promesse de bonheur : celle d'une bonne soirée qui se prépare ou d'une bonne saison qui s'annonce. »

Faut-il dès lors voir dans cette profusion de chaire rouge et brillante une forme d'hommage aux plaisirs de la table, au luxe et à l'opulence ? C'est en tout cas aussi ce que semble penser Vincent Van Gogh qui découvre cette œuvre près de deux siècles après sa création et qui confie dans sa correspondance, à Émile Bernard, qu'à son avis personne – Charles Baudelaire compris – n'a rien entendu à cette forme d'expérimentation picturale dont le propos renvoie davantage à la vie qu'à la mort.

Un sacrifice moral À l'heure où les débats sur le statut de l'animal et les souffrances qui lui sont infligées dans le cadre de l'industrie agroalimentaire occupent une place toujours plus importante au sein de l'espace public, un

tel propos peut apparaître choquant, voire déplacé sur le plan moral. Mais il ne l'était sans doute pas à l'époque où Rembrandt a peint son tableau et dans l'esprit qui était le sien au moment de le concevoir.

« Rembrandt, comme d'autres théoriciens de son époque, a pleinement conscience du fait que l'alimentation carnée implique la souffrance de l'animal, développe Jan Blanc. Son sacrifice, dès lors que, comme le bœuf, cet animal fait partie de ceux que l'on pense destinés par Dieu à être mangés par les hommes, appartient néanmoins à un ordre naturel des choses. Et une manière de lui donner du sens est de glorifier l'animal, de le remercier par l'image, en rendant hommage à sa beauté et au goût de sa viande. En faisant donc de la présentation de son corps un don que la nature fait aux hommes. Cette dimension, attestée dès l'Antiquité gréco-romaine, où le bœuf est l'animal sacrificiel par excellence, et que l'on retrouve dans de nombreuses civilisations extra-européennes, me paraît tout à fait centrale dans cette œuvre. D'autant que c'est une idée consubstantielle à la foi chrétienne – sans qu'une nouvelle fois, il faille identifier ce bœuf à l'Agneau de Dieu. Le Christ a en effet donné sa vie pour sauver les hommes du péché originel, tandis que l'histoire du sacrifice d'Isaac, qui est in extremis remplacé par un bouc, nous enseigne que le sacrifice animal est une manière d'éviter le sacrifice humain tout en témoignant son amour pour Dieu. Notons toutefois que le point de vue des Néerlandais du XVII^e siècle diffère suivant les animaux. Nombreux sont ceux qui, comme Rembrandt ou certains de ses poètes compatriotes, expriment une grande tendresse pour leurs animaux de compagnie. Ils chérissent leurs chats comme leurs proches et pleurent la mort de leurs chiens, mais non pas de leurs bœufs... »

SEIN NOURRICIER

ALLAITER, UN GESTE SIMPLE, UNE HISTOIRE COMPLEXE

UN OUVRAGE TRÈS COMPLET, **FRUIT D'UN PROJET ÉDITORIAL QUI A DURÉ CINQ ANS**, REVIENT SUR L'HISTOIRE ET LES PRATIQUES DE L'ALLAITEMENT EN EUROPE, DE L'ANTIQUITÉ À NOS JOURS. UNE THÉMATIQUE BIEN PLUS COMPLEXE QUE LE SIMPLE GESTE DE DONNER LE SEIN POURRAIT LAISSER PENSER.

Le premier repas d'un nouveau-né humain est, le plus souvent, une gorgée de liquide qu'il tète instinctivement d'un sein nourricier. La lactation est apparue au cours de l'évolution et permet d'assurer la survie et d'achever le développement des petits mammifères. Cependant, pour l'être humain, l'allaitement, qui peut durer plusieurs mois voire plusieurs années, représente bien plus que le geste élémentaire d'une mère nourrissant un enfant. Depuis l'Antiquité au moins, cette pratique fait en effet l'objet d'une multitude de constructions culturelles et sociales. Elle est chargée de symboles forts et son histoire est traversée par des tensions religieuses, sociales, politiques et économiques. Pour la reconstituer, une équipe de chercheuses, dirigée par Yasmina Foehr-Janssens, professeure au Département de langues et littératures médiévales, et Daniela Solfaroli Camillocci, professeure associée et directrice de l'Institut d'histoire de la Réformation, a rassemblé plus de 70 contributions originales dans un ouvrage de près de 1000 pages qui vient de sortir : *Allaiter de l'Antiquité à nos jours : histoire et pratiques d'une culture en Europe*. Fruit d'un projet Sinergia financé par le Fonds national suisse durant cinq ans (2013-2017) à hauteur de 1,5 million de francs, ce livre a également fait l'objet d'une table ronde durant le dernier Festival Histoire et Cité qui s'est déroulé à l'Université de Genève au printemps. Tour d'horizon non exhaustif en compagnie des deux responsables du projet et de deux autres membres du comité éditorial : Francesca Arena, historienne et maître-assistante à l'Institut Éthique Histoire Humanités (Faculté de médecine), et Véronique Dasen, professeure au Département d'histoire de l'art et d'archéologie de l'Université de Fribourg.

Campus : La question de savoir s'il faut allaiter son enfant ou pas se pose à chaque fois qu'une mère accouche. Et la réponse n'est pas toujours si simple. Comment le nourrissage au sein est-il perçu aujourd'hui dans le débat féministe ? Comme une assignation des

femmes à un rôle reproducteur et nourricier ou comme un symbole de la puissance biologique de la procréation ?

Yasmina Foehr-Janssens (YFJ) : Ce débat est aussi vieux que le féminisme lui-même. Et la question est en réalité bien plus complexe que cela. Les deux positions que vous citez sont elles-mêmes ambiguës. La vision selon laquelle la femme pourrait s'arroger un pouvoir social, culturel ou politique en maîtrisant l'allaitement (*l'empowerment* dirait-on en anglais) souligne d'emblée l'asymétrie qui existe entre les hommes et les femmes dans les possibilités d'accéder au pouvoir, une asymétrie qui est justement construite sur le rôle reproducteur des femmes. Quant à l'injonction incitant les femmes à rester à la maison pour s'occuper de leurs enfants en bas âge, elle est certes souvent dénoncée mais elle est aussi utilisée pour exiger que les tâches reproductives dévolues aux femmes soient considérées à leur juste valeur et qu'elles obtiennent enfin la place qu'elles méritent dans la réflexion politique et économique de la société. Car si l'allaitement est une affaire privée, « le privé est politique », selon le fameux slogan du Mouvement de libération de la femme (MLF) dès les années 1960.

Daniela Solfaroli Camillocci (DSC) : Il y a dix ans, lorsque nous avons ouvert le chantier de ce travail de recherche, nous sommes parties du constat que lorsqu'il s'agit de nourrir les bébés, les mères ont toujours été tiraillées entre des attentes contradictoires. Selon les contextes de lieu, de culture et d'époque, voire même dans une même société et en même temps, soit elles allaitent trop, soit elles n'allaitent pas assez. Cette polarisation dans le discours est elle-même une construction articulée autour du corps des femmes et de son rôle reproductif.

Francesca Arena (FA) : L'objectif de notre travail était de montrer comment le débat autour de l'allaitement trouve une généalogie plus ancienne dans l'histoire. Nous avons envie de complexifier la situation actuelle dans laquelle la responsabilité du choix de nourrir ou pas son enfant au



sein repose entièrement sur la mère biologique, soumise à une pression sociale, médicale et culturelle importante. L'allaitement exclusif (qui signifie que l'enfant ne reçoit que du lait et seulement de sa mère) est aujourd'hui le modèle prôné. Mais il est lui-même le résultat d'une construction contemporaine et largement mythifiée. En réalité, le nourrissage des bébés a toujours représenté une opération plus vaste dans laquelle entrent d'autres ingrédients que le lait et qui implique bien plus de monde que la mère biologique.

Les nourrices, par exemple, jouent un rôle important dans l'histoire de l'allaitement. Elles semblent toutefois avoir disparu aujourd'hui. Qu'en est-il ?

YFJ : Nous vivons en effet à l'ère de l'allaitement exclusif et nous avons les moyens, si la mère ne peut pas donner le sein, de faire survivre son enfant sans recourir à l'allaitement collectif. Mais cela n'a pas toujours été le cas et la réflexion autour des nourrices soulève de nombreuses questions qui trouvent encore un écho aujourd'hui.

Véronique Dasen (VD) : Le nourrissage est un sujet dont on parle dans l'Antiquité avec des points de vue assez différents. Il existe alors le concept de la parenté nourricière qui traduit l'idée que le lait produit par un sein fécondé poursuit la formation de l'enfant après l'accouchement. Le fait de partager la nourriture crée des liens, une famille ou, du moins, une para-famille. À tel point que Caton l'Ancien, l'exemple type du Romain austère et républicain, conseille à sa femme de nourrir les enfants de leurs esclaves dans le but de créer une telle *familia*. Soranos d'Éphèse, qui a rédigé au début du II^e siècle de notre ère un manuel d'obstétrique, de pédiatrie et de gynécologie, exprime de la compréhension pour la fatigue que cause l'allaitement à une femme de l'élite romaine. Elle peut donc déléguer cette tâche à d'autres mères. D'autres voix affirment au contraire qu'une femme qui refuse d'allaiter rejette son enfant. L'idéal, selon elles, serait que la mère donne le sein à son bébé tout en ayant près d'elle une nourrice qui peut prendre le relais le cas échéant.

Est-ce que le choix des nourrices est important à cette époque ?

VD : Oui, et elles sont choisies avec beaucoup de précaution car elles transmettent non seulement du lait et de la parenté mais aussi de la culture. Soranos d'Éphèse, dont les préceptes sont repris durant tout le Moyen Âge, estime d'ailleurs qu'il faut choisir non pas une, mais plusieurs nourrices, probablement afin de brouiller les pistes en multipliant les femmes susceptibles de contribuer au développement du petit. Selon d'autres sources, une nourrice suffit mais il faut qu'elle ressemble le plus possible à la

mère. Elle doit avoir une bonne moralité, il faut qu'elle soit calme (pour éviter de malmener le bébé) et, ce qui est caractéristique du monde romain, qu'elle soit, si possible, bilingue. L'élite de cette époque parle en effet latin et grec. L'idéal est donc une nourrice grecque qui transmettra directement sa langue au bébé. Cependant, celle-là doit faire attention à ce qu'elle consomme car tout passe par le lait. Ainsi, s'il faut soigner un bébé constipé, c'est la pauvre nourrice qui doit prendre un laxatif. De la même manière, elle doit éviter de boire de l'alcool. Non seulement parce que la substance est transmise par le lait mais aussi parce que si la nourrice dort alors qu'elle est éméchée, elle risque d'étouffer le bébé sans le savoir en se retournant – ce qui nous apprend en passant que c'est elle qui dort avec le petit.

Les nourrices ont-elles toujours existé ?

DSC : Nous savons qu'il y a toujours eu un partage du travail reproductif entre les femmes. La femme a toujours travaillé, que ce soit en tant que responsable des stratégies familiales dans l'élite, en tant qu'artisane dans un atelier familial ou la boutique du mari, comme paysanne dans les champs ou encore comme ménagère dans le foyer. Si l'on ajoute à cela les morts en couche, les maladies ou encore des traditions culturelles, l'allaitement se révèle souvent une entreprise compliquée et le recours à une nourrice une alternative envisageable.

FA : Au XVIII^e siècle, la médecine s'empare du sujet de l'allaitement clairement pour le réguler et pour contrôler le corps de la femme. On organise des lieux où un médecin peut expertiser les nourrices, examiner leur corps et leur moralité et décider laquelle peut nourrir quel enfant. Cela n'empêche pas les femmes de mettre en place des pratiques de résistance et des transgressions. Il y a une différence notable entre les normes que la médecine édicte et les pratiques sociales. Les femmes s'organisent, surtout dans les classes populaires, entre celles qui se chargent du travail reproductif et celles qui s'occupent du travail productif.

DSC : Le geste de l'allaitement a toujours été chargé d'une forte composante symbolique qui a peu à voir avec le nourrissage et bien plus avec la transmission et

EN RÉALITÉ, LE NOURRISSAGE DES BÉBÉS A TOUJOURS REPRÉSENTÉ UNE OPÉRATION PLUS VASTE DANS LAQUELLE ENTRENT D'AUTRES INGRÉDIENTS QUE LE LAIT ET QUI IMPLIQUE BIEN PLUS DE MONDE QUE LA MÈRE BIOLOGIQUE.

la filiation. Les enjeux sont importants et permettent de comprendre la force des injonctions actuelles sur l'allaitement. Au XIX^e siècle, par exemple, le concept de nation est souvent représenté par une mère qui allaite. La mère patrie nourrit ses citoyens et forme ainsi une communauté qui partage le lait symbolique de la nation. On représente alors aussi la France ou d'autres puissances coloniales comme une mère donnant un sein à un enfant blanc et à un enfant noir, comme une sorte de tentative de « blanchissement », ou de civilisation des populations colonisées à travers la maternité.

YFJ: L'image de la mère patrie nourrissant ses citoyens crée certes l'idée d'une nation (dont l'étymologie est d'ailleurs la même que celle de naissance) en théorie égalitaire, mais on voit émerger en même temps un mouvement inverse de renforcement du pouvoir des classes sociales aisées par la pratique individuelle de l'allaitement.

FA: Ces mouvements politiques visant à imposer un allaitement par la seule mère biologique concernent surtout les bébés des classes aisées. On estime alors que si ceux-ci sont nourris par des femmes ayant un statut inférieur, ils recevront une éducation qui ne sera pas digne de leur rang social et qui ne sera pas à la hauteur de la construction du nouveau citoyen. On voit alors émerger l'idée d'une endogamie de l'allaitement pour préserver et renforcer les élites au pouvoir.

DSC: Un médecin du XVIII^e siècle écrit toutefois un traité à contre-courant qui s'oppose au fait que les femmes de l'élite allaitent leur propre bébé car il estime qu'elles sont dépravées et que l'aristocratie est dégénérée. Pour éviter de transmettre leurs « maladies », il vaut mieux selon lui nourrir les petits avec du lait de vache ou de chèvre.

On apprend aussi dans votre livre que l'allaitement a également beaucoup inspiré les religions...

VD: La symbolique du lait entre par exemple dans la cosmogonie des Grecs anciens. Le nom de la Voie lactée (et le mot galaxie lui-même, d'ailleurs, tiré du mot grec pour laiteux) vient de l'histoire du bébé Héraclès, né des amours illégitimes de Zeus et d'Alcmène et confié à Héra pour le nourrir (les déesses ont du lait à volonté, c'est bien pratique). Cet allaitement offre une légitimité à l'enfant en tant que fils de Zeus et lui donne accès à l'Olympe. On dit que du surplus de lait produit par Héra serait née la Voie lactée.

YFJ: Dès le XII^e siècle, dans la société chrétienne, les représentations de la Vierge Marie allaitant son enfant

s'installent durablement. En le nourrissant de son lait, la mère affirme l'incarnation d'un Dieu fait homme, elle donne à Jésus son humanité. Et par ce geste, elle nourrit non seulement son fils mais aussi, à travers lui, tous les êtres humains. D'autres représentations montrent des scènes plus surprenantes, comme celles où Marie donne son lait à saint Bernard de Clairvaux. C'est une image très fréquente au Moyen Âge qui représente un acte mystique au cours duquel ce puissant abbé du XII^e siècle reçoit l'expérience de la foi. Dans un autre registre, certaines représentations mythologiques ou religieuses montrent des animaux allaitant des enfants. Le cas le plus connu est sans doute celui de Romulus et Rémus, nourris par une louve, dont les qualités qui lui sont attribuées (dynamisme, esprit de conquête, énergie vitale...) seront transmises au peuple de Rome. Au Moyen Âge, le bestiaire de l'allaitement animal se concentre essentiellement sur deux espèces, très fortement marquées par l'imaginaire aristocratique et chrétien : le lion et la biche. On voit des images d'enfants tétant des biches et des lionnes mais aussi des lions d'un genre un peu spécial. Le fluide nourricier, dans ce dernier cas, est la salive du félin, et le bébé tète la langue. On remarque là un empiètement de figures masculines sur cette force incroyable que l'allaitement donne aux femmes.

À ce propos, est-ce que la figure paternelle est évoquée dans votre ouvrage ?

VD: Oui à plusieurs reprises. Durant l'Antiquité, la puissance du *pater familias* est indéniable. C'est lui qui orchestre tout et on construit des discours pour le réintégrer dans le processus pourtant très féminin de l'allaitement. On considère ainsi que le lait est fabriqué par le sang matriciel fécondé par un homme. Par conséquent, dans les contrats de nourrice de l'Égypte romaine, il est demandé à la femme louée comme nourrice de ne pas avoir de rapports sexuels durant un an ou deux, entre autres à cause de la crainte qu'elle puisse concevoir de nouveau et donc transmettre une autre identité masculine au bébé. Soranos d'Éphèse rapporte même que certains évitent de faire allaiter une fille par une nourrice ayant accouché d'un enfant mâle pour éviter de la masculiniser (et inversement pour les garçons).

DSC: De manière générale, le discours sur l'allaitement a longtemps été masculin. Quand on lit l'histoire de l'allaitement à travers les documents personnels, on remarque que les contrats de nourrices se signent entre hommes, c'est-à-dire entre le père de l'enfant et le mari de la nourrice.



Allaiter de l'Antiquité à nos jours

Histoire et pratiques d'une culture en Europe

Par Yasmina Foehr-Janssens, Daniela Solfaroli Camillocci, Francesca Arena, Véronique Dasen et Irene Maffi, Éd. Brepols Publishers, 2023, 989 p.

En libre accès sur le site de l'éditeur : <https://shorturl.at/ioFU3>