



« Peurs et croyances alimentaires »

Planche de Maître

Loge l'Avenir des Alpes à l'Orient d'Albertville (Savoie)

Vénérable maître, et vous tous mes frères et mes sœurs en vos grades et qualités,

L'alimentation revêt trois dimensions inséparables : on mange pour se nourrir bien sûr, pour apporter au corps les nutriments dont il a besoin, mais également pour le plaisir que cela procure (celui-ci étant directement lié à l'énergie fournie par les aliments). Cette composante de l'alimentation est essentielle à l'équilibre psychique car elle permet de réguler les émotions. La dernière dimension est d'ordre culturel : Il s'agit de la notion de réunion et de partage. Elle est prépondérante dans les populations françaises et italiennes alors qu'elle passe au second plan dans les cultures anglo-saxonne et russe, où la santé prime. Ainsi, en France, les affaires se concluent généralement autour d'un repas. Les cérémonies, mariage, enterrement, baptême...sont ponctuées de banquets. Et en Franc-maçonnerie, comment dissocier les agapes des tenues ?

Confectionner un repas pour les autres est considéré comme un don de soi. Cela explique d'ailleurs la difficulté que peuvent éprouver certains à se faire à manger lorsqu'ils sont seuls. A quoi bon puisque personne d'autre ne partagera ce repas ?

L'alimentation, c'est aussi un ensemble de traditions, parfois issues de croyances et de peurs très anciennes dont on a perdu le sens premier et c'est ce point que je voudrais explorer avec vous ce soir.

Etudier les peurs et croyances alimentaires, c'est s'intéresser au rapport de l'Homme à l'animal, aux religions, à l'importance de nos 5 sens, à la symbolique des couleurs, à l'évolution des connaissances physiologiques et médicales.

Le rapport de l'être humain à l'animal

L'Homme, par son statut d'être pensant, s'est toujours positionné au-dessus des autres espèces du règne animal mais dans l'Antiquité grecque, le courant de pensée initié par Aristote établissait une continuité entre trois degrés d'âme. Ainsi, les animaux étaient-ils dotés, selon lui,

des deux premiers degrés (l'âme nutritive et l'âme sensitive) tandis que seul l'être humain possédait le troisième degré (spirituel), ce qui le rendait supérieur.

L'Ancien Testament est quant à lui ambigu. On peut en effet concevoir Noé et la création de son arche de deux façons : soit l'Homme est chargé de veiller sur la nature en général et les autres animaux en particulier, soit ceux-ci doivent le servir. C'est cette dernière interprétation qui a été choisie depuis des siècles. Plus tard, Saint Thomas d'Aquin, sans remettre en cause l'asservissement de l'animal à l'être humain, pensait tout de même que l'Homme devait respect et compassion à l'animal. Cette pensée associée à celle d'Aristote a perduré jusqu'au siècle des lumières où Descartes et ses comparses ont décrété que l'Homme et l'animal n'avaient pas la même nature. L'être humain est au-dessus de l'animal et celui-ci n'est qu'une machine avec des instincts et des réflexes destinée à être utilisée par l'Homme. Point final. Tous les animaux sont abaissés au rang de bêtes.

On distingue alors les animaux nuisibles des animaux utiles, les animaux comestibles des non-comestibles et les animaux sauvages des domestiques.

Cette évolution des pensées est importante car elle explique plusieurs comportements.

Ainsi, au Moyen Age et pendant tout l'ancien régime, on mangeait des animaux, pas seulement de la viande et chaque animal ne se valait pas.

Par exemple, il était inconcevable de manger un cheval car celui-ci était un compagnon, de travail pour le paysan, de guerre pour le chevalier, de loisir pour la dame de l'aristocratie. Encore aujourd'hui, cette réticence à consommer le cheval persiste. Il n'y a qu'à se remémorer pour s'en persuader le scandale qu'a occasionné la découverte de viande de cheval dans des lasagnes à la viande de bœuf. Au-delà de la fraude manifeste, laquelle en soi ne présentait aucun danger pour la santé, la symbolique de l'animal de compagnie prédominait. Nul doute que si la viande mélangée avait été du veau, de l'agneau ou de la volaille, cela n'aurait pas eu une telle répercussion médiatique.

De même, on mangeait rarement de la chèvre et surtout du bouc car il s'agissait d'un symbole de sexualité.

D'ailleurs en parlant de symbole de sexualité, arrêtons-nous un instant sur le végétarisme des cathares. Ils croyaient en la métempsychose et pensaient qu'ils pouvaient se réincarner dans n'importe quel être sexué. Les animaux terrestres étant dotés d'un sexe, il était pour eux inconcevable de les manger. En revanche, comme ils pensaient les poissons asexués, ils ne présentaient pas cet inconvénient. On peut faire un parallèle avec les végétariens actuels qui sont bien en peine d'expliquer pourquoi ils ne mangent pas d'animal terrestre mais

consomment volontiers les animaux maritimes. Il se pourrait que la cause première ait été oubliée mais que le comportement, lui, ait perduré.

Quant au cochon, pour le consommer il lui fallait un traitement spécial (salaison ou cuisson), car il était censé donner la lèpre. Le pauvre animal était en réalité infesté de ténias dont il ne pouvait se débarrasser à cause d'un cercle vicieux. Les porcs vagabondaient dans les rues et se nourrissaient de ce qu'ils trouvaient, y compris des déjections humaines, contenant les vers. Ils se retrouvaient donc parasités, étaient tués, consommés, infestant à nouveau les humains et ainsi de suite.

Un autre point important indiquant l'évolution du rapport de l'Homme à l'animal concerne les conditions d'abattage.

Lorsque l'urbanisation a débuté au XII^e siècle, les abattoirs étaient situés à l'intérieur des villes. Cela présentait deux avantages : on voyait les animaux arriver sur pieds, ce qui était un gage de sécurité car chacun pouvait se rendre compte de leur état de santé. Un animal incapable de tenir sur ses pattes était sûrement malade. L'autre avantage, c'est qu'il était plus facile de prélever les taxes puisque tout était rassemblé au même endroit.

Cette situation a perduré jusqu'au XIX^e siècle, au moment où la théorie aériste (l'air nauséabond charrie forcément des composés nocifs et inversement un air sans odeur ou avec une bonne odeur est forcément sain) a prédominé sur la théorie alimentaire et digestive pour expliquer les maladies.

Les abattoirs ont alors été évacués des villes : cela a contribué à l'installation de la suspicion (car les consommateurs ne pouvaient plus contrôler ce qui s'y passait) et aussi à la dégradation de la relation entre humain et animal. En effet, on se désintéresse du sort de ce que l'on ne voit plus et en même temps, on en a peur car on ne le maîtrise pas. Il est également intéressant de noter qu'il n'y a eu aucun contrôle des abattoirs entre le moment où ils ont été sortis des villes (fin du XVIII^e siècle) et 1890, date à la fois de l'avènement de la médecine vétérinaire et de la législation concernant les animaux domestiques. Petit aparté : Avant que la médecine vétérinaire ne soit reconnue comme une discipline à part entière, on ne soignait les animaux que pour mieux soigner les humains.

C'est ainsi que l'Homme s'est éloigné progressivement de l'animal, passant de carnivore à sarcophage : on mange aujourd'hui de la chair pour éviter de penser qu'elle a un jour appartenu à un animal vivant. Cette dissociation de l'animal et de la viande est particulièrement mise en évidence dans la langue anglaise, où le mot désignant l'animal vivant est différent de celui indiquant la nourriture : sheep devient lamb, pig devient pork, ox devient beef...

Et cela souligne toute l'ambivalence de l'être humain, car si l'on ne veut plus voir l'animal transformé en nourriture, en même temps, notre société prône pour des questions autant environnementales que de sécurité des aliments le retour aux circuits courts d'alimentation.

Alimentation et religion

La religion catholique n'a jamais imposé d'interdit, car un aliment ne peut être impur. Seule la personne qui le prépare peut l'être. Par exemple, la femme qui a ses règles était censée accélérer la putréfaction des produits frais. Par conséquent, elle n'avait pas le droit de toucher les aliments frais.

Concernant la ségrégation des juifs, elle a débuté en France au XI-XII^e siècles : il s'agissait de la réponse chrétienne face aux interdits alimentaires juifs. Une première loi a été promulguée afin d'interdire aux chrétiens de manger la nourriture produite par les juifs. Puis, au XIII^e siècle, les cultures juives et chrétiennes s'affrontèrent et la nourriture faisait partie des points d'achoppement.

Une nouvelle loi fut alors instaurée à l'encontre des juifs, des prostituées et des lépreux : ils n'avaient pas le droit de toucher les aliments ; sinon, ils devaient les acheter. La raison invoquée, c'était le risque de contagion par la souillure. Mais concrètement, ces lois ne furent pas suivies parce que d'une part elles n'étaient pas crédibles, d'autre part, elles nuisaient au commerce.

Concernant les risques pour la santé à consommer tel ou tel aliment, pendant tout l'Ancien Régime, seuls les poisons immédiats étaient redoutés. On s'intéressait peu aux poisons lents, car si dans l'Ancien Testament, l'Homme était censé vivre 900 ans, après Noé, l'Homme déchu de sa toute puissance ne pouvait vivre plus que 120 ans. Puis les guerres, les disettes et autres épidémies passèrent par là et l'humain devint fataliste. Au moyen âge, les gens pensaient qu'à 33 ans, ils avaient bien vécu, puisqu'il s'agissait de l'âge auquel le christ était mort. Donc une substance qui ne tuait pas tout de suite n'avait guère d'importance.

La symbolique des couleurs, les cinq sens et la transformation des aliments

Sous l'Ancien Régime comme à présent les couleurs ont toujours été riches de symboles. Et c'est valable aussi pour l'alimentation.

Ainsi, le blanc était-il très recherché, quitte à falsifier les aliments avec des produits peu recommandables comme la céruse. Le rôle du blanc était de contrecarrer la bile noire (responsable de la mauvaise humeur, de l'anxiété, de la tristesse...).

Le terme de viande blanche, encore en vigueur actuellement même si ce terme, au moins dans la communauté scientifique, tend à disparaître pour être remplacé par la dualité viande de boucherie/volaille, est lié au lait. C'est ainsi que le veau encore allaité par sa mère était considéré comme une viande blanche.

Le lait, jusqu'au XIX^e siècle, a toujours eu bonne presse, car c'est un aliment rassurant, puisqu'il est le don de la mère à son enfant. Il représente la vie.

Au XIX^e siècle, c'est la tuberculose bovine, transmissible à l'Homme, qui a terni son image car le bacille pouvait se trouver dans le lait. Ce fut une perte de repère importante pour la population.

Aujourd'hui elle est entachée par de nombreux courants de pensée, comme les antispécistes, qui considèrent que l'être humain ne doit pas consommer le lait d'autres espèces. D'autres encore pensent que la vache est un animal beaucoup trop éloigné de l'Homme par sa morphologie pour que celui-ci puisse consommer son lait. C'est ainsi que l'on entend souvent dire qu'il ne faut consommer que des produits laitiers de chèvre ou de brebis, plus à la taille de l'Homme.

Cette idée provient en partie du principe d'incorporation, qui voudrait que l'on devienne ce que l'on mange. Une expérience faite auprès d'étudiants américains en sociologie est éloquent à ce propos : Si vous demandez à un groupe de vous décrire les caractéristiques physiques d'une tribu qui chasse le sanglier pour le manger et des tortues pour faire des ustensiles de leurs carapaces, ils imaginent les hommes et les femmes trapus, bruns, les yeux marrons, vifs et belliqueux. Lorsque vous présentez la même tribu mais chassant les tortues pour leur chair et les sangliers pour faire des vêtements avec leur peau, ils les imaginent blonds, les yeux verts, lymphatiques et pacifiques. Voilà une excellente illustration de ce schéma de pensée à laquelle nous sommes tous inconsciemment soumis.

Revenons aux couleurs : Le rouge, symbole de la sauvagerie, du sang, de la cruauté, de la guerre... ne devait pas être présent à table, en tous cas pas sous sa forme brute. On pouvait ajouter du rouge par le biais de colorants, pour rendre un plat agréable à la vue, mais après l'avoir blanchi au préalable.

Les techniques culinaires elles-mêmes sont symboliques :

Ainsi, on passe du cru, symbole du sauvage, au rôti ou grillé, symbole du barbare puis au bouilli ou mijoté, qui correspond à l'Homme civilisé.

L'ennui du bouilli, c'est qu'il appauvrit l'aliment en minéraux qui passent dans l'eau et en vitamines (pour celles qui sont labiles à la chaleur). L'avantage, c'est qu'il détruit les germes qui peuvent souiller l'aliment.

Par la couleur, on s'assure aussi de la naturalité d'un aliment. Un haricot, un petit pois se doit d'être d'un beau vert vif et là encore tous les procédés sont bons pour y parvenir. Avant l'avènement de la toxicologie, on n'hésite pas à préparer les aliments dans des contenants en cuivre afin d'en raviver la couleur, quitte à s'intoxiquer avec le sulfate de cuivre produit. De même, on ajoute en toute innocence des colorants rouges plus que douteux dans le vin et ainsi de suite. L'apparence de l'aliment est beaucoup plus importante que son innocuité dont on ne sait à ce moment-là presque rien. Et surtout, ce que l'autre fait peut être criminel, mais ce que l'on fait soi-même est forcément inoffensif. Cette pensée perdure toujours alors qu'à l'heure actuelle, 30 % des intoxications alimentaires (1 200 à 1 800 sont déclarées chaque année et touchent entre 10 000 à 16 000 personnes) sont d'origine familiale.

Passons à nos sens : pour s'assurer de la salubrité des aliments, l'utilisation de nos cinq sens a toujours été primordiale.

Si pour nous, la vue prime, sous l'ancien régime, c'était l'odorat, puis le toucher. Si un aliment avait une mauvaise odeur, c'est qu'il était gâté et au contraire, si son odeur était agréable, c'est qu'il était sain. On touchait aussi beaucoup, pour s'assurer de la fraîcheur d'un aliment. Cela servait de base au marchandage, lequel était obligatoire jusqu'à la fin du XVIIIème siècle : il permettait de créer un lien social, servait de moyen d'information du consommateur. D'un point de vue sanitaire, c'est en revanche plus que discutable.

A partir de la fin du XIX^e siècle, les aliments sont plus sains d'un point de vue microbiologique parce que l'on maîtrise certains procédés : l'appertisation d'abord, puis un peu plus tard la pasteurisation. Mais le corollaire, c'est que les aliments sont de plus en plus souvent emballés : les consommateurs perdent le lien avec l'aliment : ils ne le voient plus, ne peuvent plus le toucher, le sentir. Petit à petit la suspicion se renforce même si elle a toujours existé.

Homme des villes, Homme des champs

L'urbanisation a entraîné un éloignement de la nourriture. Or lorsque l'Homme s'éloigne de ce qu'il mange, cela lui fait peur, car il ne peut plus utiliser ses cinq sens pour savoir si sa nourriture est saine. Le terme de consommateur apparaît au même moment. Il désigne alors un gros mangeur, carnivore et citadin.

Au XIV^e siècle, la consommation de viande est très importante, y compris chez les plus pauvres, car les épidémies de pestes successives ont décimé une grande partie de la population. Il y a donc beaucoup de troupeaux pour peu d'êtres humains. Dans les villes, les viandes sont mangées fraîches (bœuf et veau pour les plus riches, porc et mouton pour

les autres), par souci de naturalité et de proximité avec l'animal tué. Dans les campagnes, on consomme davantage de salaisons qui se gardent mieux.

La viande fraîche est un puissant un symbole social, et selon son statut, on a droit à une viande de plus ou moins bonne qualité.

Ainsi, la viande saine (évaluée comme telle sur des critères visuels et olfactifs) est vendue en boucherie publique et réservé aux gens riches à cause son prix.

Celle qui n'est ni saine ni malsaine (on y détecte en petite quantité des kystes qui sont la plupart du temps des vers) est salée, ce qui permet de l'assainir puis vendue aux classes populaires.

La viande malsaine est jetée ou donnée aux pauvres.

Le revers de cette opulence, c'est que ce peuple citadin carnivore est inquiet pour sa santé car la viande est à haut risque selon la théorie galéniste : la viande est humide et facilement putréfiable. Il mange donc à sa faim mais pas dans la sérénité. Il se méfie notamment des pâtisseries, qui vendent des tourtes dont on ne sait pas avec quoi elles sont farcies. Toujours cet « autre » qui à tout moment peut nous empoisonner. Et pour être certain de ce qui est vendu sur les étals, le boucher doit vendre certains animaux avec leurs têtes : c'est le cas du lapin, qui peut être facilement confondu avec du chat. Cette coutume est d'ailleurs toujours d'actualité, bien que l'on ne soupçonne plus les bouchers de vendre du chat pour du lapin.

La réduction de la consommation de viande est progressive avec l'augmentation de la population. En 1650, elle est détrônée par le pain, dont la consommation moyenne est de 1,5kg par personne et par jour.

Après la viande, c'est donc tout ce qui touche au pain qui devient très sensible.

C'est dans ce contexte qu'éclate d'affaire du pain à la reine en 1667-1668. Il s'agit d'un pain fermenté à la levure de bière : il est blanc, léger et considéré comme le meilleur mais cher.

Au départ, cette affaire n'est qu'une guerre de corporation entre le pain au levain vendu par les forains et le pain à la reine des boulangers. Celui-ci étant plus cher, les cabaretiers se sont tournés vers les forains, provoquant le mécontentement des boulangers mais très vite la suspicion est apparue sur un fond religieux : ce pain est-il sain ?

Parce que la Bible nous dit bien que « tu gagneras ton pain à la sueur de ton front ». Plus le travail est dur, plus l'aliment produit est bon et sain. Or, ce nouveau pain à la levure est plus facile à pétrir. C'est louche.

On retrouvera la même connotation religieuse dans la défiance par rapport à la pomme de terre car sa culture ne demande presque pas de travail, mis à part pour la récolte.

Toujours est-il que le pain à la reine, soupçonné de tous les maux, est la première affaire de scandale alimentaire, faisant intervenir une sélection d'experts et de non experts : c'est ainsi que l'opinion publique montre son importance dès 1630-1650.

Mais tout cela, ce sont des affaires de citadins. Dans les campagnes, les problèmes sont tout autres. La priorité, c'est de manger à sa faim.

Il existe une réelle différence de perception des risques sanitaires entre les populations des villes et des campagnes et par extension, leurs médecins.

Prenons l'exemple de l'ergot de seigle. L'ergot est un champignon qui peut contaminer les cultures de seigle et qui produit une toxine, dangereuse pour l'Homme lorsqu'elle dépasse une certaine concentration. Hors période de famine, les cultivateurs trient leurs céréales afin d'éliminer celles qui sont contaminées et utilisent même l'ergot pour faciliter les accouchements car il augmente les contractions. Mais en période de disette, mieux vaut manger une céréale contaminée en connaissance de cause que mourir de faim. On voit alors émerger le fameux rapport bénéfice-risque. Car toute personne consommant du seigle contaminé ne tombe pas malade, tout dépend des quantités de toxines dans les aliments. Les paysans prennent leur responsabilité et les injonctions des médecins n'y changent rien.

A la campagne, en théorie, selon les livres de cuisine du moyen-âge, on mange mieux qu'en ville, l'alimentation est plus équilibrée selon nos standards actuels notamment pour les produits laitiers, fruits et légumes, légumineuses... Mais en réalité, les paysans vendent au marché le meilleur de leur production pour gagner plus d'argent. Par conséquent, ils ne gardent pour leur famille que le moins bon.

De plus, alors que l'on recherche aujourd'hui à respecter au mieux la saisonnalité des aliments, cette même saisonnalité était un réel problème sous l'Ancien Régime, car elle rendait l'alimentation trop monotone et carencée, notamment en vitamine C. Le scorbut terrestre, aujourd'hui exceptionnel, était loin d'être rare. L'avènement des moyens de conservation comme l'appertisation et bien plus tard, la réfrigération puis la congélation, ont amélioré cet état de fait.

En ville, la distanciation par rapport à la source de la nourriture a toujours posé problème. On ne sait pas ce que l'on mange, les denrées viennent de plus en plus loin pour nourrir des populations toujours plus nombreuses. Cela pose un double problème : les sources de

ravitaillement d'une part et le développement de la restauration rapide hors foyer (déjà à l'époque).

Le plus rassurant pour le citadin, c'est le jardin, alors qu'il n'est pas réglementé et se développe n'importe où, même sur les rebords des fenêtres, ce qui n'est pas sans danger pour les passants. Le développement des villes s'est toujours accompagné paradoxalement d'un désir de retour à la nature et de circuits alimentaires courts.

L'évolution des théories médicales et le principe de précaution

Au XIII^e siècle, c'est la théorie galéniste (de Gallien donc) qui prédomine et elle a duré jusqu'au XIX^e siècle avec des évolutions bien entendu. De nombreuses idées reçues autour de l'alimentation d'aujourd'hui trouvent leurs racines dans cette théorie.

Gallien considère que trois organes sont source de chaleur vitale : le cœur, l'estomac, le cerveau et que notre corps est assujéti a des humeurs.

Les aliments sont classés en fonction de leur action supposée sur celles-ci.

L'estomac tient donc une place très importante. On pense alors qu'il est chargé de cuire et broyer les aliments. Et en fonction de son statut et de son métier, on a un estomac plus ou moins solide, qui permet de consommer des aliments plus ou moins sains. C'est ainsi que les pauvres, les paysans, les travailleurs de force peuvent manger plus gras et des aliments moins sains (d'où la viande malsaine donnée aux pauvres) car le travail physique est censé donner un estomac plus solide et résistant, ce qui n'est pas le cas des bourgeois ou aristocrates, beaucoup plus délicats.

Voici un exemple d'association qui perdure mais dont on a oublié l'origine : le mélange Melon, jambon sec, vin cuit ; le jambon vient assécher l'humidité du fruit et le vin cuit apporte sa chaleur pour contrecarrer le froid du fruit.

D'une façon générale, les fruits n'étaient pas conseillés car trop froids et humides et si vraiment on voulait en manger, mieux valait le faire en début de repas afin que les autres aliments viennent les tempérer ou les assécher.

On entend encore aujourd'hui souvent qu'il vaut mieux manger les fruits en début de repas ou entre les repas et les raisons invoquées sont toutes aussi farfelues les unes que les autres mais voici la véritable origine de cette idée reçue.

Quant au poisson, il a été accusé de véhiculer la peste pendant les grandes épidémies parce qu'il était classé lui aussi comme étant froid et humide et par conséquent vecteur de maladies. Ce n'était pas très sérieux

mais pour autant les épizooties et les zoonoses ont toujours été à l'origine de peurs très importantes même si non fondées.

Jusqu'au début des années 1700, où la peste bovine se généralise à l'Europe entière, les traitements appliqués en cas d'épizootie sont des désenvoutements, les enterrements des bêtes dans les étables pour conjurer le mal. Finalement se résoudre à l'abattage systématique des troupeaux contaminés. Ce principe de précaution renforcé approuvé en 1714 n'a été réellement mise en place qu'à la fin du XVIII^e siècle pour plusieurs raisons : la réticence des éleveurs, dont le lien affectif avec leurs animaux était très fort, la perte importante de revenus, le risque de générer une insécurité alimentaire par pénurie de viande.

Avant cela, depuis le Moyen Age un principe de précaution allégé (dépistage et confinement) était en place dans le but de combattre la peur par tous les moyens car elle était susceptible de perturber les humeurs et de créer une maladie proche de la maladie animale : rage, peste bovine... Une traçabilité était en place pour vérifier la salubrité des animaux jusqu'à leur arrivée en ville pour l'abattage ; ce rôle était dévolu au curé, aux bouchers, aux policiers et avocats.

La prévention était extrêmement importante puisque la médecine ne soignait pas.

A l'heure actuelle, on est passé à l'inverse au moins en France. La prévention a malheureusement été totalement occultée au profit du curatif.

Autre principe naturel exacerbé par les médecins sous l'Ancien Régime : la néophobie alimentaire. Elle est innée et nous permet de faire le tri entre les plantes bénéfiques et leurs homologues toxiques.

Il s'agit d'une méfiance pour tout ce qui est inconnu. Si cette néophobie est indispensable et apparaît généralement vers l'âge de deux ans, il est important de la dépasser pour diversifier suffisamment son alimentation.

Les médecins galénistes pensaient l'inverse: tout ce qui est familier est forcément bon et il ne faut pas introduire de nouvel aliment. L'exemple le plus frappant est la pomme de terre. Il a fallu deux siècles pour qu'elle parvienne à s'implanter en France. Tout a été essayé par les agriculteurs et par les classes dirigeantes, mais rien n'y a fait. Pourtant, elle a été temporairement acceptée pendant les périodes de famine mais plus ensuite.

Deux faits se sont télescopés. La méfiance naturelle pour l'inconnu exacerbée par les médecins et le fait que la pomme de terre ait d'abord été dévolue à l'alimentation animale. Il était dans ce contexte très difficile de la faire admettre dans l'alimentation humaine car cela ramenait l'Homme au rang d'animal.

Puis, progressivement, à partir de la deuxième moitié du XVIII^e siècle, l'alimentation est passée au second plan avec l'avènement de la théorie aériste : celle-ci imputait à un air vicié toutes les maladies, ce qui n'est pas sans poser quelques problèmes, comme celui de la tuberculose. Il a fallu attendre plusieurs années avant que l'on comprenne que la maladie se propageait par les aliments (comme le lait) et non par l'air. Fait surprenant : bien que Pasteur ait démontré que la pasteurisation tuait le vecteur de la tuberculose, la France a été le dernier pays européen à adopter cette méthode pour assainir le lait en 1850. Cela a mis fin à l'épidémie.

Autre exemple de la théorie aériste et de son impact sur la sécurité alimentaire : la pellagre (qui provient d'une carence alimentaire en vitamine B3) dans les Landes au XIX^e siècle. Elle a été traitée par l'assèchement des marais car on pensait que ceux-ci rendaient l'air malsain. En réalité, l'assèchement a permis le développement de l'agriculture alors que la vigne périssait. Par conséquent, la population s'est enrichie et a pu se nourrir convenablement. Fin de la carence et donc de l'épidémie.

Enfin, c'est au XVIII^e siècle qu'émerge le problème des métaux lourds (principalement le cuivre et le plomb), que nous avons déjà cités car ils étaient employés pour donner la couleur voulue aux aliments ou encore pour modifier leur goût. Par exemple, la céruse (qui contient du plomb) était utilisée pour adoucir le vinaigre.

Les aliments étaient malsains mais banalisés dans les journaux. Du fait de la théorie aériste, l'alimentation était passée au second plan. De nombreux aliments étaient falsifiés mais ce n'était pas un problème puisque c'était fait maison. On voit une fois de plus tout le paradoxe de l'être humain face à son alimentation. Peu importe si on s'intoxique du moment qu'on le fait soi-même.

Les premières législations encadrant la sécurité des aliments, d'abord sur les additifs, sont extrêmement récentes : elles datent de 1905, tant aux USA qu'en Europe.

Enfin, au XIX^e siècle a émergé, avec la chimie, la théorie réductionniste de l'alimentation : on perd la dimension de plaisir, de convivialité, de l'aliment dans son ensemble et de sa symbolique pour ne s'intéresser qu'aux nutriments.

Parallèlement, face à la théorie réductionniste de l'alimentation, on a vu se développer la gastronomie : le goût avant tout et peu importe la santé.

Quant à la vision réductionniste de l'alimentation elle perdure encore, même si on voit de plus en plus d'articles abordant l'effet matrice des aliments (c'est-à-dire l'action synergique de leurs composants).

Il est dommage que la gastronomie et la nutrition continuent à s'opposer, que dans les écoles de cuisine, on ne prenne pas davantage en compte la santé et que dans les écoles de diététique et nutrition, on ne s'attache pas suffisamment à la dimension hédonique de l'alimentation. Cela contribuerait à rendre plus sereine la relation de l'Homme à son alimentation.

J'ai dit.