

Table

<i>Introduction</i>	7
1. <i>Viandes interdites</i>	17
La charte de Mirepoix, 19. – La viande de boucherie, 23. – Qu'ils n'osent vendre des viandes malsaines, 27. – Le porc lépreux, 31. – La science et le savoir, 38.	
2. <i>La viande politique</i>	43
La boucherie sous surveillance, 43. – Qu'ils soient tués dans la ville, 48. – Chairs indignes d'entrer à corps humain, 54. – Les nourritures intouchables, 60.	
3. <i>Naissance du consommateur</i>	67
Le circuit long, 68. – Un système à deux vitesses, 72. – Le mythe de la digestion, 75. – L'estomac du riche, l'estomac du pauvre, 82.	
4. <i>Le consommateur vigilant</i>	87
Le contrat sanitaire d'Ancien Régime, 88. – Des consomma- teurs zoophages, 92. – La vigilance au marché, 95. – Le système des couleurs, 99. – La cuisine galénique, 105.	

5. *La phobie des plantes nouvelles* 114
 La néophobie du conquistador, 114. – Le dilemme de l’omnivore, 120. – Entre néophobie et néophilie, 128. – La farine à cochons, 131. – La peur de la lèpre, 134. – Le préjugé culturel, 138. – L’art de rassurer le public, 144.
6. *Le pain en procès* 153
 Le bon pain, 155. – L’affaire du pain à la reine, 158. – Le juge et le commissaire, 163. – Les experts, 167. – Les juges face au risque, 175.
7. *Les peurs muettes* 183
 Les dangers du pain au seigle, 183. – « Sourds aux cris du danger », 188. – Les drogues rustiques, 192. – Les dossiers du D^r Ramel, 198. – Les poisons lents, 203.
8. *Le pâté et le jardin* 210
 Les viandes creuses, 210. – Les rumeurs des temps de crise, 212. – La véridique histoire du pâté de chat, 216. – La sérénité du jardin, 225. – L’autoconsommation de rebut, 229.
9. *La maladie du bœuf hongrois* 233
 De l’épizootie à la panzootie, 234. – Les dangers du bœuf hongrois, 242. – Les dix commandements de Lancisi, 246. – Le moment Lancisi : quand les « brutes » sont devenues bêtes, 250. – Deux paradoxes : Londres et Rome, 256
10. *De l’épizootie à l’épidémie* 262
 La grande peur de la zoonose, 263. – La fièvre aphteuse apprivoisée, 269. – Les médecins aux pâturages, 272. – La maladie qui répand la terreur, 276. – Morte la bête, mort le venin, 282. – Bon ou mauvais : l’abattage préventif, 285.

11. <i>Les politiques de précaution</i>	294
Les autorités saisies par le principe de précaution, 295. – La viande sous surveillance, 303. – Gérer la peur, 307.	
12. <i>Les dangers des métaux imparfaits</i>	312
Les conserves de la Renaissance, 313. – Les goûts, les couleurs et les peurs d'Olivier de Serres, 315. – Le cuivre et les conserves, 320. – Les ragoûts de la droite raison, 324. – Les coliques métalliques, 327. – Les funestes secrets, 335.	
13. <i>Conflits d'hygiène</i>	342
L'air ou la nourriture ?, 345. – Les bêtes dans la ville, 348. – L'exil des abattoirs, 353. – La pellagre, le maïs et l'air, 357.	
14. <i>La sérénité bourgeoise</i>	362
Optimisme et hypocondrie, 364. – Volupté et santé, 368. – L'âge d'or de la falsification, 370. – La fin de la sérénité, 376.	
15. <i>La maladie du bœuf anglais</i>	382
La vache ambiguë, 383. – Une nouvelle image du lait, 387. – L'État et le consommateur, 392. – La connaissance inutile, 395.	
16. <i>Les empoisonneurs de Chicago</i>	403
Le consommateur fin-de-siècle, 403. – Le Nord et le Sud, 408. – Le cru et le cuit, 410. – L'industrialisation anxiogène, 417. – Le retour à l'alimentation-santé, 421. – Les empoisonneurs de Chicago, 428. – Vers un nouvel ordre alimentaire, 431.	
<i>Conclusion</i>	433
<i>Sources et sélection bibliographique</i>	439
<i>Index nominum</i>	465