

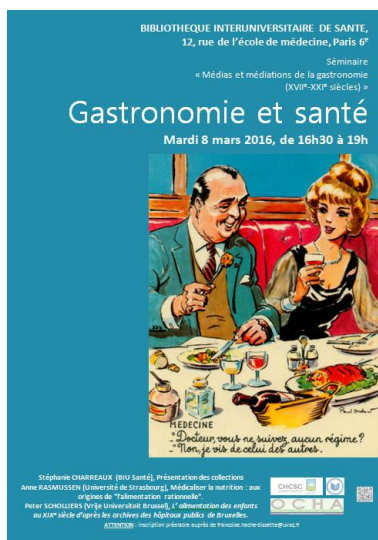
Compte-rendu de la séance 6 de la troisième saison du séminaire

« Médias et médiations de la gastronomie XVII^e- XXI^e siècles »

Mardi 8 mars 2016, 16h30 - 19h

Bibliothèque interuniversitaire de santé, Paris 6^e.

« GASTRONOMIE ET SANTE »



Programme :

Stéphanie CHARREAUX (BIU Santé),
Présentation des collections

Anne RASMUSSEN (Université de Strasbourg),
« L'alimentation rationnelle » : une médicalisation du discours sur l'alimentation ?

Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussel),
L'alimentation des enfants au XIX^e siècle d'après les archives des hôpitaux publics de Bruxelles.

Stéphanie CHARREAUX,
Conservateur au service d'histoire de la médecine de la Bibliothèque interuniversitaire de santé
Présentation des collections

Les origines du fonds médical remontent à la création de la Faculté de médecine de Paris au XIII^e siècle. Le plus ancien document conservé à la bibliothèque date de 1395. Le fonds comprend aujourd'hui 400.000 monographies, 21.000 titres de revues, plus de 1.000 manuscrits, 350.000 thèses.

Le fonds de pharmacie s'est lui constitué à partir de dons au XVI^e siècle. Il accueille aujourd'hui 100.000 ouvrages, thèses, brochures et publications de laboratoire et plus de 4.000 titres de revues

La présentation était organisée autour d'une vingtaine d'ouvrages sortis du fonds d'histoire de la médecine. Le lien entre alimentation et santé a été abordé à travers sept types de publications allant du XVII^e au XX^e siècle. Nombre de ces ouvrages, dont les références figurent ci-dessous ont été numérisés par la bibliothèque et sont donc consultables en ligne.

1. Thèses de médecine

- Le Moine, Antonius. - *Quaestio medica cardinalitiis disputationibus mane discutienda in scholis medicorum... : An panis, aqua, vita beata ?*. – Parisiis, apud Franciscum Muguet typographum regium, 1763. - 4 p.; In-4.
- Charles Baize. - *Étude clinique sur les empoisonnements par les gâteaux à la crème*. - Paris : E. Larose, 1906. - 1 vol. (234 p.) ; in 8° - Thèse de doctorat en médecine de Paris.

2. Régimes de santé

- Du Chesne, Joseph. - *Le Pourtraict de la santé ou est au vif représenté la reigle universelle et particulière de bien sainement et longuement vivre. Enrichy de plusieurs preceptes, raisons & beaux exemples, tirez des Medecins, Philosophes & historiens, tant grecs que latins, les plus célèbres par IOS Du Chesne, sieur de la Violette, conseiller & médecin ordinaire du Roy*. - A Paris : chez Claude Morel, rue Saint Jacques à la Fontaine, 1620; 591 p.; In-8.
Numérisé dans Medic@ : <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?75250>
- Gardeton, César. - *Le Directeur des estomachs, ou Instruction sur les alimens de toute espèce, dont chacun, selon son âge et son tempérament, peut se permettre, ou doit s'interdire l'usage, d'après l'avis des plus célèbres médecins, tels que Pisanelle, Boerhaave, Chomel, Lemery, etc, etc, etc*. - A Paris, Chez Debray, libraire, rue St-Honoré, vis-à-vis celle du Coq. Desenne, palais du Tribunat Et les principaux libraires des départemens. De l'Imprimerie d'Adrien Garnier, Quai Conti, n° 4, [ca 1800]. - IX-255 p. ; In-12.
- Pinsonnat, François. - *Régime de santé, pour se procurer une longue vie & une vieillesse heureuse; fondé sur la maxime de medecine. A laudentibus & juvantibus. Contre un livre intitulé Le medecin de soy-même. Par le sieur D. L. C.*. - A Paris, chez Maurice Villery, ruë S. Jacques, proche la fontaine S. Severin, à l'image S. Crisostome. 1686. - [24]-146 [i. e. 144] p. ; In-12.
- *Le Thrésor de santé, ou mesnage de la vie humaine, divisé en dix livres. Lesquels traictent amplement de toutes sortes viandes & breuvages, ensemble de leur qualité & préparation. Oeuvre autant curieuse & recherchée, qu'utile & nécessaire. Faict par un des plus célèbres & fameux médecins de ce siècle.*. - A Lyon, chez Jean Ant. Huguetan, 1607. - [18], 562p.; In-8.
Numérisé dans Medic@ : <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?39201>
- Martin, Louis . - *L'Eschole de Salerne en vers burlesques Et Poema macaronicum, de bello Huguenotico*. - Paris, I. Henault, 1650. - [20], 74, [2] p. ; 22 cm.
Numérisé dans Medic@ : <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?06809>

3. Dictionnaires, encyclopédies :

- Aulagnier, Alexis-François. - *Dictionnaire des substances alimentaires indigènes et exotiques, et de leurs propriétés ; ouvrage utile à ceux qui désirent connaître l'origine, la nature, le*

caractère spécifique, l'analyse, les falsifications et les moyens de les reconnaître, ainsi que les usages des aliments qui conviennent aux divers tempéramens. - Paris : Chez Pillot Ainé imprimeur libraire, 1830. - 2 vol. (332, 356 p.); In-8

Numérisé dans Medic@ :

http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?pharma_019128

- *Dictionnaire des plantes alimentaires qui peuvent servir de nourriture, de boisson aux différens peuples de la terre... ou les arts du boulanger, du pâtissier, du vermicelier, du confiseur, du distillateur-liqueuriste, du cuisinier, réunis dans cet ouvrage, utile aux cultivateurs et aux personnes qui habitent la campagne.* - Paris : Samson, 1803. - 2 vol. ; In-8.

http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?pharma_019128

4. **Livres de cuisine :**

- La Varenne, François Pierre de. - *Le vray Cuisinier françois,... augmenté d'un nouveau Confiturier, qui apprend à bien faire toutes sortes de confitures, tant sèches que liquides,... du Maître d'Hotel et du grand Ecuyer tranchant .* - Nouvelle édition. - [S.l.] : [s.n.], [ca 1682?] (Amsterdam : P. Mortier). In-12.
- Massialot, François. - *Le nouveau cuisinier royal et bourgeois qui apprend : à ordonner toute sorte de repas en gras et en maigre,...* - Paris : Veuve Prudhomme, 1735. - . - 3 vol. (496-[32], 500-[12], 374-[21] p.) ; In-12.
- Clergue Harisson, Grace / Clergue, Gertrude. - *La cuisine des alliés : recettes américaines, anglaises (écossaises, canadiennes, indiennes), belges (flamandes), françaises, italiennes, japonaises, russes (polonaises), serbes* / Grace Clergue Harrison et Gertrude Clergue ; préface de Gabriel Hanotaux. - Paris : Édition française illustrée, 1918. - 1 vol. (VI-128 p.) : ill. ; 17 cm. - Trad. de: "Allied cookery".

<http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?85243>

5. **Guides à l'usage des médecins :**

- Martinet, Alfred . - *Les aliments usuels : composition, préparation* / par Alfred Martinet,... - 2ème éd. rev. et augm. - Paris : Masson, 1910. - vi, 352 p. : ill. ; 21 cm. - (Bibliothèque de thérapeutique clinique à l'usage des médecins praticiens).
- Munk, Immanuel / Ewald, Carl Anton . - *Alimentation de l'homme normal et de l'homme malade : Traité de diététique à l'usage des médecins, chefs d'administrations, directeurs d'hôpitaux, de prisons, de pensionnats, etc...* / par I. Munk et C. A. Ewald ; traduit d'après la 3. éd. par J.-F. Heymans,... [et] P. Masoin,... - Paris : Carré & Naud, 1897. - . - 1 vol. (viii-604 p.) ; In-8. - Traduit de : "Die Ernährung des gesunden und kranken Menschen".

6. **Hygiénisme :**

- Santori, Santorio. - *La médecine statique de Sanctorius, ou l'art de se conserver la santé par la transpiration, traduite en François, Par feu M. Le Breton, medecin de la Faculté de Paris.* - A Paris, ruë S. Jacques, Chez Claude Jombert, au coin de la ruë des Mathurins, à l'Image Nôtre-Dame, 1722. Avec approbation & privilege du Roi 1 f. de front., [1-14 bl.-12]-119 [ie 219]-[5] p. ; In-16

- Payen, Anselme. - *Des substances alimentaires et des moyens de les améliorer, de les conserver et d'en reconnaître les altérations.* - Paris : L. Hachette, 1853. - . - 1 vol. (II-403 p.) ; 17 cm. - (Bibliothèque des chemins de fer. Cinquième série, Agriculture et industrie).
- Appert, Nicolas. - *Le Livre de tous les ménages, ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales,....* - 3e édition revue et augm. - A Paris : chez Barrois l'aîné, 1813. - 1 vol. (xxxxviii, 176 p.).
- Gaillard, Romuald. - *Hygiène des lycées, collèges 3e partie, alimentation et régime alimentaire.* - Vesoul : impr. Suchaux, 1866. (80 p.) ; In-8.
- *Revue de la Société scientifique d'hygiène alimentaire et de l'alimentation rationnelle de l'homme.* T.1, Paris : Masson, 1904.

7. Autres :

- Blegny, Nicolas de. - *Le bon usage du thé du café et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des maladies. Par Mr de Blegny, conseiller, médecin artiste ordinaire du Roy & de Monsieur, & préposé par ordre de sa majesté, à la recherche & vérification des nouvelles découvertes de médecine.* - A Lyon, chez Thomas Amaury, rue Merciere, au Mercure galant. M. DC. LXXXVII. - [22]-357-[5] p. : ill. ; In-12.
- Blackwell, Elizabeth / Trew, Christoph Jakob *Herbarium Blackwellianum emendatum et auctum, idest, Collectio stirpium. Quae in pharmacopoliis ad medicum asservantur, quarum descriptio et vires ... Elisabethae Blackwell. Cum praefatione Christoph. Jacobi Trew. Excudit figuras pinxit atque in aes incidit Nicolaus Fridericus Eisenbergerus.* - Norimbergae : Typis Christiani de Lavnoy, 1754-1773. - 2 vol; In folio. - En latin et en allemand.

<http://www.biusante.parisdescartes.fr/histmed/medica/cote?01937>

Pour en savoir plus

- L'histoire du fonds du pôle médecine et odontologie
<http://www.biusante.parisdescartes.fr/decouvrir/missions/medecine.php>
- L'histoire du fonds du pôle pharmacie, biologie, cosmétologie
<http://www.biusante.parisdescartes.fr/decouvrir/missions/pharmacie/index.php>
- Le blog actualités de la BIU santé
- <http://www2.biusante.parisdescartes.fr/wordpress/>
- Bibliothèque numérique Medic@
- <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/index.php>
- Banque d'images et de portraits
- <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/images/index.php>
- Catalogue de la BIU santé
- <http://catalogue.biusante.parisdescartes.fr>

Peter SCHOLLIERS, Professeur à la Vrije Universiteit Brussel,
<http://research.vub.ac.be/history/peter-scholliers>
***L'alimentation des enfants au XIX^e siècle,
d'après les archives des hôpitaux publics de Bruxelles.***

Cette recherche en cours porte sur la deuxième phase de l'alimentation des enfants entre 2 et 12 ans, c'est-à-dire après l'allaitement, la transition de l'aliment liquide et des premières nourritures solides, puis à l'alimentation des adultes. Elle a beaucoup moins été étudiée jusqu'à présent que la nourriture des nouveaux-nés. Nous formons l'hypothèse que l'alimentation enfantine s'est davantage améliorée que celle des adultes avant 1860, en raison d'une attention plus importante portée aux enfants par les parents et la société, d'une segmentation de la médecine qui s'intéresse au groupe spécifique que constituent les enfants, en vue, en particulier, de lutter contre la dégénérescence sociale.

Objectifs et sources

Il faut ici rappeler que les enfants jouent un rôle économique de première importance au XIX^e siècle car ils sont à la fois producteurs et consommateurs. Des historiens anglais pensent même que la Révolution industrielle n'aurait pas pu se dérouler si leur force de travail n'avait pas été mise à contribution. Il a bien fallu se pencher sur l'alimentation de ces enfants producteurs. D'autre part avec la révolution commerçante de la Belle Epoque, les enfants deviennent des cibles essentielles pour plusieurs secteurs alimentaires, dont celui des confiseries¹. Enfin ils deviennent une catégorie de patients, analysée à part entière pour améliorer la connaissance de la mortalité et d'autres aspects de santé publique. Les enfants représentent donc progressivement au XIX^e siècle un objet d'étude.

Si les recherches sur les institutions (écoles, hôpitaux, prisons) sont nombreuses, elles portent surtout sur les politiques des établissements et leurs finances, moins sur l'alimentation. Aussi notre étude a pour objectif d'apporter des éléments nouveaux sur la comparaison de l'alimentation des enfants avec celle des adultes, en prêtant particulièrement attention à la période avant la « révolution nutritionnelle » du dernier quart du XIX^e siècle et en privilégiant la pratique et non les traités théoriques consacrés à l'alimentation des enfants. Deux établissements sont étudiés ici : les hôpitaux Saint-Jean et Saint-Pierre, établis à Bruxelles depuis le XIII^e siècle et reconstruits, surtout le premier cité, après 1840. Ils disposent tous deux d'environ 500 lits ; ils sont depuis 1800 administrés par le conseil général de la ville et les patients y sont quasiment tous soignés gratuitement.

Les sources sont lacunaires (85% environ des archives des hôpitaux bruxellois ont été détruites par manque d'espace) mais diverses : lettres, rapports, comptes, tableaux, notes internes et surtout deux documents clés : le *Règlement appliqué dans les hôpitaux généraux de la ville de Bruxelles*, publié en 1859 et le *Régime alimentaire du personnel et des malades des hôpitaux*, datant de 1832.

Une amélioration assez spectaculaire

¹ Cf. dans notre *A table !*, l'article d'Olivier Londeix et ici même le compte-rendu de la communication de Gilles Fumey sur la passion suisse pour le chocolat.

https://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=TDM_024_0081

<http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2016/01/Compte-rendu-de-la-seance-1-Mediations-de-la-gourmandise1.pdf>

Comme il existe un contrôle quotidien de la nourriture dans les hôpitaux Saint-Jean et Saint-Pierre, on peut supposer que ces règlements représentent bien l'alimentation réelle, et qu'elle-même soit le reflet de celle donnée à l'extérieur, puisqu'il est dit et répété dans les rapports qu'il faut, pour les repas servis aux patients des hôpitaux, s'inspirer de ceux du dehors. Pour les enfants, il est prévu une division de la portion réservée aux adultes (soit $\frac{3}{4}$ de portion, puisque la portion entière n'est accordée qu'aux malades devant quitter l'hôpital dans les trois jours), sans aucune distinction de sexe :

1832 : 2 à 7 ans, $\frac{1}{4}$ de portion

7 à 15 ans, $\frac{1}{2}$ portion

au-delà de 15 ans, portion adulte

1859 : 2 à 10 ans, $\frac{1}{2}$ portion

au-delà de 10 ans, portion adulte.

La portion pour adultes a augmenté en calories de 20 % entre 1832 et 1859. Celles des enfants, respectivement de 130 % (enfants de 2 à 10 ans), de 240 % (11 et 12 ans) et de 80% (13 à 14 ans). Ainsi les portions contiennent-elles de plus en plus de calories : augmentation des quantités de pain et de pommes de terre, introduction du riz (une grande nouveauté !) et des vermicelles. On remarque donc qu'il n'existe aucun dispositif spécifique pour les enfants, ni en 1832, ni en 1859, puisque leur est attribuée une portion de la nourriture adulte. C'est aussi la raison pour laquelle de la bière peut leur être donnée.

Comment interpréter ces chiffres ? Cette nette amélioration des repas des deux hôpitaux bruxellois se déroule dans le contexte d'un progrès de l'alimentation et du niveau de vie moyen qu'il est possible de constater généralement en France et en Belgique à cette période. Cependant l'amélioration paraît bien plus conséquente pour l'alimentation des enfants. L'attention qui leur est portée s'accroît. A Bruxelles, dans les hôpitaux Saint-Jean et Saint-Pierre, l'habitude est alors prise, dès que l'état de santé d'un enfant s'améliore un peu, de lui donner des œufs en relativement grande quantité. Il faut sans doute y voir la traduction concrète de la modification du regard sur les enfants.

Une éducation à l'alimentation ?

Au XIX^e siècle, on considère encore très largement que l'alimentation des enfants constitue une question qui appartient au domaine privé. En Belgique comme en France, malgré la diffusion de textes fameux sur la pédagogie (*L'Emile* de Rousseau, etc.), l'école ne s'occupe guère de l'alimentation des enfants, si l'on excepte les campagnes contre l'alcool développées à partir de la Belle Epoque² ; en France le changement s'opère surtout pendant l'entre-deux-guerres, quand les municipalités se chargent des repas des élèves par l'intermédiaire des Caisses des Ecoles. D'autre part, la médiatisation des mutations du « statut » de l'enfant par son alimentation pouvait ne se réaliser que difficilement. En effet, leur conscience reste incomplète jusqu'à la Première Guerre mondiale. A Bruxelles, dans les hôpitaux municipaux, aucun médecin ne participe aux conseils d'administration. L'existence de l'application d'un discours sur « nourriture et santé » reste donc très hypothétique,

² Voir la communication de Didier Nourrisson

<http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2016/03/Compte-rendu-de-la-seance-2-Vins-et-spiritueux.pdf>

d'autant que de nombreuses personnes, dans la première moitié du XIX^e siècle, réfléchissent encore, pour l'alimentation, en fonction des équilibres à établir entre les quatre éléments naturels. On voit par là quelle révolution, aussi bien scientifique que communicationnelle, constituera le vaste développement des discours modernes sur les relations entre la santé et l'alimentation. Cependant l'étude de l'évolution de l'alimentation des enfants au cours de la période précédente permet de montrer l'existence d'un changement concret notable et déjà effectif.

Bibliographie sélective

- * Peter Scholliers, « Food recommendations in domestic education, Belgium 1890-1940 », *Paedagogia historica : International journal of the history of education*, 2013, vol. 49, n°5, p. 645-663.
- * Peter Scholliers, « Convenience foods. What, why and when », in *Appetite*, vol. 94, 2015, p. 2-6.
- * Peter Scholliers, « Post-1945 global food developments », in K. Albala, J. Chaplin & P. Freedman, (dir.), *Food in time and place. The American Historical Association companion to food history*, Oakland, University of California Press, 2014, p. 340-363.
- * Peter Scholliers, « Constructing new expertise. Private and public initiatives for safe food (Brussels in the first half of the nineteenth century) », in *Medical History*, vol. 58/4, 2014, p. 546-563.
- * Kyri Claflin et Peter Scholliers (dir.), *Writing Food History. A Global Perspective*, New York /Londres, Berg Publishers, 2012.
- * Peter Scholliers et Patricia Van den Eeckhout, « Hearing the consumer? The laboratory, the public, and the construction of food safety in Brussels, 1840s-1910s », in *The Journal of Social History*, vol. 44/4, 2012, p. 1139-1155.
- * Peter Scholliers, *Food culture in Belgium*, London, Greenwood Press, 2008.

Anne RASMUSSEN, Professeure en histoire des sciences à l'Université de Strasbourg
<https://sage.unistra.fr/membres/enseignants-chercheurs/rasmussen-anne/>
« L'alimentation rationnelle » :
une médicalisation du discours sur l'alimentation

Les projets de rationaliser l'alimentation humaine, portés par des savants, médecins et hygiénistes se sont développés dans les premières décennies du XX^e siècle. « L'alimentation rationnelle » a d'abord concerné l'alimentation animale, agronomes et éleveurs cherchant à optimiser la nourriture, afin d'améliorer la qualité sanitaire et augmenter les rendements. Les rations sont déterminées proportionnellement à l'activité physique.

Si l'on part de l'étymologie, la « ration » correspond à une dose unitaire journalière, précisément mesurable, adaptée aux besoins du rationnaire pour produire l'effort attendu. Comme pour le bétail, la ration destinée aux êtres humains doit être pratique, mesurable donc fractionnable, et adaptée aux collectivités (facile à transporter, etc.). Cependant le vocabulaire est ambivalent, car perçoit également dans cette notion une dimension d'hygiène publique, au sens du XIX^e siècle, c'est-à-dire ce qui concerne la santé des populations. Comme il s'agit aussi de rationaliser, la dimension scientifique,

l'idée de raison, de rationalité, un rapport économie/efficacité sont également très présents ; la notion en anglais se traduit d'ailleurs par le terme « efficiency ».

Certains paramètres propres à l'économie libérale définissent donc « l'alimentation rationnelle », mais elle intègre aussi d'autres préoccupations. Il s'agit d'une vision à la fois sanitaire et comptable du corps humain ; on peut parler d' « économie du corps humain ».

Comment émerge l'intérêt pour « l'alimentation rationnelle »

Au XVIII^e siècle et dans les premières décennies du XIX^e siècle, la réflexion sur la quantité alimentaire disponible est loin d'être absente. Les autorités municipales s'en soucient constamment, la disette constituant une menace récurrente. La question de l'altération et la falsification de la nourriture occupe également beaucoup les esprits : l'aliment est-il sain ou malsain ? D'autre part, de nombreux écrits médicaux concernent les principes diététiques ; ils suivent toujours le modèle d'Hippocrate : quel régime alimentaire pour l'homme sain, le malade, le convalescent, afin de préserver leur harmonie corporelle en équilibrant les différentes humeurs ?

Ces types de discours perdurent après 1840, mais des dimensions nouvelles surgissent dans la médicalisation de la question alimentaire, en raison des progrès de la chimie et de la physiologie, notamment en Allemagne (Leipzig, Munich, Berlin, etc.), en Grande-Bretagne, puis aux Etats-Unis. Le champ de recherches sur les processus chimiques du vivant est en plein développement. On s'intéresse aux principes nutritifs, aux « substances albumineuses » (protéines), aux graisses, aux hydrates de carbone. La notion de calorie se précise et avec elle la relation entre l'alimentation consommée et la dépense d'énergie du corps humain, sa force de travail³. D'autre part, la notion d'hygiène alimentaire prend son autonomie, d'abord à l'occasion d'affaires d'intoxications alimentaires. On s'interroge donc sur la qualité des substances consommées, puis, partir des années 1860, la relation est faite avec la variabilité des conditions de vie et de travail (voir notamment les publications des congrès d'hygiène). Enfin, dans le dernier tiers du XIX^e siècle, de plus en plus de chercheurs se demandent s'il existe un lien entre l'alimentation et les pathologies, par exemple la tuberculose, soupçonnée alors d'être causée par une alimentation animale malsaine ; l'on réfléchit d'ailleurs à de possibles cures anti-tuberculeuses par l'alimentation.

Pour la France, on trouve de bons exemples de cette dernière évolution dans l'ouvrage Jean-Baptiste Fonssagrives, professeur à la faculté de médecine de Montpellier, *Hygiène alimentaire des malades, des convalescents et des valétudinaires, ou du régime envisagé comme moyen thérapeutique* constamment réédité jusqu'à la fin du siècle, ainsi que dans le cours du clinicien Georges Dujardin-Beaumetz sur *L'Hygiène alimentaire*, publié en 1887. Les travaux de ce médecin de l'hôpital Cochin s'inspirent de la zootechnie. Il rappelle que « l'homme est un animal », et plaide pour la reconnaissance et le développement de « l'anthropotechnie », qui constitue à ses yeux une nouvelle science. Les expérimentations ne doivent donc plus rien à l'empirisme car il s'agit de vérifier une théorie énoncée en bonne et due forme, en particulier sur la nécessité de déterminer des rations alimentaires pour des groupes de population spécifiques.

³ Cf. Anson Rabinbach, *The Human Motor. Energy, Fatigue, and the Origins of Modernity*, New York, Basic Books, 1990 et rééd. University of California Press, 1992.

Dujardin-Beaumetz insiste sur l'enjeu de ce domaine scientifique pour la collectivité, ses liens avec la question sociale et nationale, à une période où la crainte de la « dégénérescence » est omniprésent. Les hôpitaux, les écoles et les armées servent de terrain d'expérimentation pour cette entreprise de médicalisation de la société, menée par des physiologistes et des praticiens hygiénistes. Ce mouvement aboutira, au début du XX^e siècle, à la définition des régimes alimentaires.

Les expérimentations et les enquêtes de la « nébuleuse réformatrice »⁴

En 1904 naît la *Société scientifique de l'hygiène alimentaire et de l'alimentation rationnelle de l'homme* (SSHA), fondée par des pastoriens (le bactériologiste et immunologiste Emile Roux, le biologiste Gabriel Bertrand,...), auxquels se joignent des médecins comme d'Arsonval, Auguste Chauveau, Maret, Charles Richet, médecin expérimentaliste, ou encore Armand Gauthier, à la fois médecin et chimiste, qui publie en 1904, *L'alimentation et les régimes chez l'homme sain et chez les malades*⁵. La plupart des membres de la SSHA sont des scientifiques universalistes, volontiers touche-à-tout, souvent des hommes publics et des vulgarisateurs, comme le neurologue Louis Landouzy, qui travaille aussi sur la tuberculose et qui est l'un des principaux vulgarisateurs de « l'alimentation rationnelle ».

La dimension de leurs travaux est foncièrement expérimentale. Par la métrologie, l'objectivation par la mesure, ils cherchent à déterminer la quantité d'énergie transmise par les aliments et les équivalences entre les différentes classes de nutriments. Ils élaborent des tableaux numériques de plus en plus sophistiqués. Les dispositifs expérimentaux se multiplient. En Allemagne, un disciple de Liebig, Carl von Voigt, met au point un projet de « chambre calorimétrique », tout comme W. O. Atwater aux Etats-Unis. La réalisation de ces dispositifs aura surtout lieu après la Première Guerre mondiale, en raison d'un manque de financement dans les premières années du siècle. Cependant, si ce type d'expérimentation est essentiellement technique, des enquêtes sociales, quasiment sociologiques, viennent leur prêter main forte. Atwater, en 1904, comme Landouzy et les frères Labbé, en 1908, lorsqu'ils conduisent une expérimentation à l'hôpital Laennec pour aboutir à des recommandations nutritionnelles pour éradiquer la tuberculose, couplent les pesées systématiques des aliments et des déchets alimentaires, avant et après les repas, avec des entretiens avec les personnes (une centaine d'ouvriers et d'employés tuberculeux dans ce cas précis) se prêtant aux tests.

La SSHA lance d'autres enquêtes sociales, avec l'Institut Solvay par exemple. En 1904-1905, Jules Tribot, professeur à l'Ecole pratique des hautes études, enquête sur les bouillons populaires et les crémeries⁶ parisiennes ; il réalise une analyse chimique des aliments servis. A la faculté de médecine de Montpellier, le professeur Humbert essaie d'étudier systématiquement l'alimentation d'une famille ouvrière, à partir des budgets qu'elle lui communique et d'entretiens avec les membres la composant.

⁴ L'expression est empruntée à Christian Topalov, qui a dirigé l'ouvrage *Laboratoires du nouveau siècle. La nébuleuse réformatrice et ses réseaux en France (1880–1914)*, Paris, Éd. de l'EHESS, 1999.

⁵ <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6468049j>

⁶ Sur l'histoire des crémeries, voir la communication de Claire Delfosse <http://www.lemangeur-ocha.com/evenement/promouvoir-gastronomie-seminaire-medias-mediations-gastronomie-xviii-xxi-siecles/>

La SSHA reprend donc en quelque sorte le modèle des enquêtes de Le Play mais avec une scientificité plus prononcée par la mise en équation numérique quasi-systématique. Si son ambition scientifique de ramener la sociologie à l'énergétique et à des données calculables est assez évidente, les préoccupations sociales de ses sociétaires sont réelles.

Les armées ont également servi de banc d'essai aux théories sur « l'alimentation rationnelle ». Ce milieu permet en effet de travailler sur une médecine des grands nombres, des grandes collectivités. L'échantillon de population y est presque « idéal » car homogène : coupé du monde extérieur, composé de jeunes du même âge, en relativement bonne santé physique (puisqu'une sélection s'opère avant le service militaire), et vivant dans les mêmes conditions pendant un temps assez long.

Conclusions

Le projet d'« alimentation rationnelle » en France est très daté car il n'a duré qu'une dizaine d'années, de la fin du XIX^e siècle à 1910. Peut-il être réduit à une médicalisation du discours sur l'alimentation ? Sans doute pas, car il s'agissait bel et bien d'un projet scientifique progressiste ; ses promoteurs et défenseurs visaient la perfectibilité individuelle et sociale par la science de la nutrition, et non l'assujettissement moral d'une population.

Bibliographie sélective

- * Christian Bonah, Christophe Masutti, Anne Rasmussen et Jonathan Simon (dir.), *Harmonizing Drugs. Standards in 20th-Century Pharmaceutical History*, Paris, Editions Glyphe, 2009.
- * Christian Bonah et Anne Rasmussen (dir.), *Histoire et médicament aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Editions Glyphe, 2005.
- * Martin Bruegel, « Un distant miroir. La campagne pour l'alimentation rationnelle et la fabrication du « consommateur » en France au tournant du XX^e siècle », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 2013/4 (n° 199), p. 28-45.
- * Jean-Louis Multon et Max Feinberg (dir.), *La société scientifique d'hygiène alimentaire. Cent ans d'histoire au service de l'alimentation (1904-2004)*, Paris, SSHA, 2005.
- * Anne Rasmussen, « L'alimentation rationnelle du soldat » : les sciences de la nutrition à l'épreuve de la guerre », in Caroline Poulain (dir.), *Manger et boire entre 1914 et 1918*, Gand/Dijon, Snoeck/ Bib. mun. de Dijon, 2015, p. 56-66.
- * Corinna Treitel, « Food science / food politics. Max Rubner and « rational nutrition » in fin-de-siècle Berlin », in Peter J. Atkins and Derek J. Oddy (dir.), *Food and the city in Europe since 1800*, Aldershot/Burlington, Ashgate, 2007, p. 51-61.
- * *Bulletin de la SSHA*
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/cb34378489h/date>

SOURCES et BIBLIOGRAPHIE

(N.B. Ces pistes bibliographiques ne peuvent viser à l'exhaustivité)

Bibliographies en ligne

- * L'alimentation au XXI^e siècle
http://www.bnf.fr/documents/biblio_alimentation.pdf
- * Fiches bibliographiques du fonds français pour l'alimentation et la santé

<http://alimentation-sante.org/documentation/fiches-bibliographiques/>
<http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/biblio.pdf>

* Une petite histoire de l'alimentation des enfants
<http://www.slate.fr/story/76394/nourrir-les-petits-histoire-menu-enfant>

Sites web

* FFAS – Fonds français pour l'alimentation & la santé
<http://alimentation-sante.org/>

* Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
<https://www.anses.fr/fr>

* INPS
<http://inpes.santepubliquefrance.fr/10000/themes/nutrition/index.asp>

* PNSS
<http://www.mangerbouger.fr/>

* Dossier INSERM Nutrition et santé
<http://www.inserm.fr/thematiques/sante-publique/dossiers-d-information/nutrition-et-sante>

* The European Food Information Council
<http://www.eufic.org/index/fr/>

* INRA
<http://www.inra.fr/Grand-public/Alimentation-et-sante>

CERIN
<http://www.cerin.org/>

* Alimentation nutrition santé
<http://www.agropolis.fr/publications/alimentation-nutrition-sante-2013-dossier-thematique-agropolis-international.php>

* IREPS Bourgogne
http://www.ireps-bourgogne.org/index.php?page=237&resultat=1&id_peth=1&id_supp=&id_publ=&id_loca=

* Eduscol
<http://eduscol.education.fr/cid47664/une-education-a-l-alimentation-precoce-et-durable.html>

* Educasources
<http://educasources.education.fr/selection-detail-140045.html>

* la SSHA
<http://www.ssha.asso.fr/>

Cinéma

* Lee Fulkerson, *La Santé dans l'Assiette*, 2011

* James Colquhoun, *Food Matters*, 2008

* Morgan Spurlock, *Super size me*, 2004

* Joe Cross, *Fat, Sick and Nearly Dead*, 2010.

Affiches

* Chocolat Carpentier/ 1^{er} prix de santé
<http://parismuseescollections.paris.fr/musee-carnavalet/oeuvres/chocolat-carpentier-1er-prix-de-sante-chocolat-carpentier#infos-principales>

* Les biscuits caséinés du secours national
<http://parismuseescollections.paris.fr/musee-carnavalet/oeuvres/grace-aux-biscuits-caseines-du-secours-national-entr-aide-d-hiver-du>

Archives

L'usage du biberon <https://www.histoire-image.org/etudes/usage-biberon>

Vidéos

L'alimentation infantile

La future maman (1925) <http://www.ina.fr/video/VDD09005655/la-future-maman-video.html>

Les deux méthodes (1925) <http://www.ina.fr/video/VDD09005629/les-deux-methodes-video.html>

L'apéritif (1928) <http://www.ina.fr/video/VDD09005592/l-aperitif-video.html>

A corps et à cru (1925) <http://www.ina.fr/video/CPB85105335/a-corps-et-a-cru-video.html>

La nouvelle assiette (1991) <http://www.ina.fr/video/CPB91009529/la-nouvelle-assiette-video.html>

Distribution fruits et légumes/Santé (2005) <http://www.ina.fr/video/2967014001003/distribution-fruits-et-legumes-sante-video.html>

Les alicaments/les graines germées (2007) <http://www.ina.fr/video/RCC11002781/les-alicaments-les-graines-germees-video.html>

David Servan-Schreiber : conseils d'alimentation (2007) <http://www.ina.fr/video/I11206426/david-servan-schreiber-conseils-d-alimentation-video.html>

Audio

Santé et alimentation, une histoire au goût du jour

[http://s3-eu-west-1.amazonaws.com/cruiser-](http://s3-eu-west-1.amazonaws.com/cruiser-production/static/culture/sons/2015/04/s16/NET_FC_9442ac9c-271b-4cf2-9552-7adc56f9ea14.mp3)

[production/static/culture/sons/2015/04/s16/NET_FC_9442ac9c-271b-4cf2-9552-7adc56f9ea14.mp3](http://s3-eu-west-1.amazonaws.com/cruiser-production/static/culture/sons/2015/04/s16/NET_FC_9442ac9c-271b-4cf2-9552-7adc56f9ea14.mp3)

Bibliographie

* Yuriko Akiyama, *Feeding the nation. Nutrition and health in Britain before World War One*, London/New York, Tauris Academic Studies, 2008,

* Philippe Ariès, *L'Enfant et la vie familiale sous l'Ancien Régime*, Plon, 1960.

* Astri Andresen, Josep Lluís Barona Vilar et Steven Cherry (dir.), *Making a New Countryside. Health Policies and Practices in European History, 1860 -1950*, Frankfurt am Main, Peter Lang, 2010.

* Jean-Paul Aron, « Biologie et l'alimentation au XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle », *Annales ESC*, 1961, vol. 16, n° 5, p. 971-977.

* Frédérique Audouin-Rouzeau et Françoise Sabban (dir.), *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, colloque de l'IEHCA, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, 2007.

* Josep Lluís Barona Vilar, *The problem of nutrition : experimental science, public health, and economy in Europe, 1914-1945*, Bruxelles, Peter Lang.

* I. Scott Bass et Anthony L. Young (dir.), *Dietary Supplement Health and Education Act : a legislative history and analysis*, Washington D.C., Food and Drug Law Institute, 1996.

* Egle Becchi et Dominique Julia (dir.), *Histoire de l'enfance. Tome I : De l'Antiquité au xvii^e siècle. Tome II : Du xviii^e siècle à nos jours*, Paris, Seuil, 1998.

* Amy Bentley, *Inventing baby food. Taste, health, and the industrialization of the American diet*, Oakland, University of California Press, 2014.

* Adelia Beeuwkes, Elizabeth Todhunter et Emma Weigley (dir.), *Essays on history of nutrition and dietetics*, Chicago, American Dietetic Association, 1967.

* Eric Birlouez, *La santé par l'alimentation de l'Antiquité au Moyen Age*, Rennes, Editions Ouest France, 2013.

- * Patrice Bourdelais, *Les hygiénistes enjeux, modèles et pratiques, XVIII^e-XX^e siècles*, Paris, Belin, 2001.
- * John Burnett and Derek J. Oddy (dir.), *The Origins and development of food policies in Europe*, London/New York, Leicester University Press, 1994.
- * Kenneth J. Carpenter, *Protein and energy. A study of changing ideas in nutrition*, Cambridge University Press, 1994.
- * Coll., *Des aliments et des hommes entre science et idéologie, définir ses propres repères*, Paris, Institut Français pour la Nutrition, 2005.
- * Roger Cooter (dir.), *In the name of the child. Health and Welfare, 1880-1940*, Londres, Routledge, 1992.
- * Julia Csergo, *Liberté, égalité, propriété : la morale de l'hygiène au XIX^e siècle*, A. Michel, 1988.
- * Andrew Cunningham et Harmke Kamminga (dir.), *The science and culture of nutrition, 1840-1940*, Amsterdam, Rodopi, 1995.
- * Marie-Hélène Desjardins (dir.), *Les biberons du Docteur Dufour*, musée de Fécamp, catalogue d'exposition, 1997.
- * Alexander Fenton (dir.), *Order and disorder. The health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth centuries*, actes du symposium 1997 de l'ICREFH, East Linton/Edimbourg, Tuckwell Press/European Ethnological Research Centre, 2000.
- * Mark T. Hamin, *Tables turned, palates curbed : elements of energy, economy, and equilibrium in American nutrition science, 1880-1930*, Thèse de doctorat en histoire, University of Pennsylvania, 1999.
- * Pascale Hébel Thierry Mathé et Thomas Pilorin, *Du discours nutritionnel aux représentations de l'alimentation*, CREDOC, 2008 <http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C252.pdf>
- * Shelley Ingram, « Food and the autobiographical self in Harry Crews' *A Childhood. The Biography of a Place* », *Food and Foodways*, vol. 24 / 1-2, 2016, p. 30-47.
- * François Lebrun, « La place de l'enfant dans la société française depuis le XVI^e siècle », *Communications*, 1986, vol. 44, n° 1, p. 247-257.
- * Florence Levert, « L'« élevage » des bébés à Fécamp (1894-1928) », *Ethnologie française*, 2009/1 (vol. 39), p. 141-149.
<https://www.cairn.info/revue-ethnologie-francaise-2009-1-page-141.htm>
- * Claire Marchand, *Le médecin et l'alimentation. Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (fin XIX^e – milieu XX^e siècles)*, thèse sous la direction de Jean-Pierre Williot, Tours, 2014. (avec une bibliographie très détaillée)
http://theses.scd.univ-tours.fr/index.php?fichier=2014/claire.marchand_4145.pdf
- * Ian Mosby, *Food will win the war. The politics, culture, and science of food on Canada's home front*, Vancouver, UBC Press, 2014.
- * Carolyn A. Nadeau, *Food matters. Alonso Quijano's diet and the discourse of food in early modern Spain*, University of Toronto Press, 2016.
- * Anne Nardin, *L'appétit vient en mangeant ! Histoire de l'alimentation à l'hôpital XV^e-XX^e siècles*, Paris, Musée de l'Assistance publique-Hôpitaux de Paris, 1997.
- * Emmanuelle Romanet, « La mise en nourrice, une pratique répandue en France au XIX^e siècle », *Transtext(e)s Transcultures*, 8 | 2013, mis en ligne le 2 déc. 2013,
<http://transtexts.revues.org/497>

- * Vittorio A. Sironi, Gabriella Morini (dir.), *Le declinazioni del cibo : Nutrizione, salute, cultura*, Rome/Bari, Laterza, 2015.
- * Patricia Skinner, *Health and medicine in early medieval southern Italy*, Leiden/New York, Brill, 1997.
- * David Smith, *Nutrition in Britain. Science, scientists and politics in the twentieth century*, Londres, Routledge, 1997.
- * Paolo Sorcinelli, « L'alimentation et la santé », in J.-L. Flandrin et M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, p. 809-822.
- * Alessandro Stanziani, *La qualité des produits en France XVIII^e-XX^e siècles*, Paris, Belin, 2003,
- * Georges Vigarello, *Le sain et le malsain. Santé et mieux-être depuis le Moyen-Age*, Seuil, 1993.
- * Georges Vigarello, « Les paradigmes d'une histoire de l'enfance », *Le Débat*, 2002/4 (n° 121), p. 154-157.
- * Patrick Zylberman, « Making food safety an issue. Internationalized french politics and french public health from the 1870s to the present », *Medical History*, 2004, vol. 48, p. 1-28.