



Le temps des aliments

Revue *Techniques & Culture*, n°69, 2018,
Éditions EHESS

Le n°69 de *Techniques & Culture*, revue semestrielle d'anthropologie des techniques, est consacré au thème du « temps des aliments ». Cette publication avait précédemment exploré le champ de l'alimentation en 1999, dans un double numéro (31-32) consacré à la dynamique des pratiques alimentaires. Ce numéro de 2018 réunit une vingtaine de contributions, dans une perspective interdisciplinaire : ethnologie, anthropologie, histoire et archéologie principalement.

Si trois grands temps de l'aliment sont identifiés (production, conservation et consommation), les auteurs explorent surtout la conservation, de loin la moins connue. Moyen de préserver durablement la denrée alimentaire et ses propriétés (sanitaires, nutritionnelles, organoleptiques) en se jouant, dans une certaine mesure, des effets du temps et de l'espace, elle témoigne de la manière dont les rapports sociaux s'organisent, soumis à diverses contraintes et jeux de pouvoir.

Dans une première partie (« Bonifier. Capitaliser »), des articles s'intéressent aux logiques de capitalisation, d'accumulation et de bonification qui, par la conservation, permettent la valorisation des produits. Par exemple, dans une approche anthropologique, I. Bianquis et I. Borissova montrent, à travers l'étude de la consommation de produits laitiers, de viandes et de poissons crus congelés en Yakoutie (Nord-Est de la Sibérie), que ce mode de conservation spécifique confère une plus-value à la fois économique et sociale, en transformant le goût et donc la valeur de l'aliment.

Dans la seconde partie (« Faire circuler. Partager »), les articles sont consacrés aux logiques de circulation, de partage et d'échange. Ainsi, par une étude historique allant du XIII^e au XVIII^e siècle, S. Robert montre comment, à partir de soubassements politiques et

religieux, la valorisation de la consommation de poisson frais a conduit à l'établissement d'un réseau commercial de chasse-marée (transporteurs spécialisés dans l'acheminement de poissons), depuis des ports de pêche du nord de la France vers Paris. La conservation se retrouve cependant contrôlée, normée et encadrée par la ville de Paris, qui établit des dates limites de vente, pour garantir la sécurité sanitaire de ce produit périssable.

D'hier à aujourd'hui, il apparaît donc que la conservation des aliments structure à la fois les espaces et les temporalités alimentaires, et est au cœur d'enjeux économiques, politiques ou symboliques.

Arnaud Lamy

Centre d'études et de prospective (stagiaire)

MAA

arnaud.lamy@agriculture.gouv.fr