

REGARDS SUR L'HISTOIRE DES PEURS ALIMENTAIRES

Par M. Georges VAN HAVERBEKE *

Les peurs alimentaires sont au cœur du rapport de l'homme avec l'alimentation. Peurs des famines, peurs des aliments malsains, ces peurs ont elles évolué au cours des siècles ?

Dans un livre pionnier Madeleine Ferrières constate que de nombreuses sources documentaires décrivent l'existence des famines au cours des siècles, qu'avoir son pain quotidien était un problème récurrent. Il est donc normal de penser que nos ancêtres avaient essentiellement peur de manquer de nourriture. C'est inexact. Cette impression est due à la rareté des témoignages écrits traitant des craintes sur la qualité des aliments. Les angoisses et les peurs sont souvent muettes. Elles sont latentes, intéressent moins les chroniqueurs que les drames engendrés par une famine et le principal révélateur de ces craintes est l'apparition de règlements en matière de sécurité alimentaire. Il est à noter que, dans ce domaine, les documents sont plus nombreux dans l'Europe du sud car les règlements émanaient des autorités et étaient archivés, à la différence du nord où les règles étaient en général édictées par des corporations professionnelles et laissèrent moins de traces écrites.

De ces documents, il ressort que nos ancêtres eux aussi se souciaient de la qualité des aliments qu'ils consommaient et nous allons l'illustrer par quelques exemples que nous classerons en trois catégories principales :

- la peur de consommer des animaux malades ou des viandes avariées où nous évoquerons la Chartre de Mirepoix et la peste bovine
- la peur des aliments nouveaux illustrée par l'affaire du pain à la reine
- la peur d'aliments frelatés, considérés comme dangereux, ou, au contraire, consommés malgré leur toxicité

* Communication présentée à l'Académie des Sciences, Inscriptions et Belles Lettres de Toulouse, le 9 juin 2016.

La peur de transmission de maladies animales

Consommer des animaux malades a toujours suscité des craintes. Ainsi, pendant la dernière guerre, les habitants des grandes villes, qui souffraient de restrictions, refusèrent d'acheter des viandes atteintes de cysticercose pourtant assainies par la chaleur.

Cette crainte est illustrée par un document édicté au début du XIV^{ème} siècle :

La chartre de Mirepoix

Le 17 juillet 1303, Jean de Lévis, seigneur de Mirepoix, réunit dans la grande salle de son château tout un aéropage : le baile qui est son principal représentant dans la ville, quatre notaires, deux professeurs de droit, les quatre consuls de Mirepoix et les onze bouchers ou mazelliers de la ville. Le but de la réunion était d'éviter les périls, les risques pouvant provenir de la consommation de viande (viande de bœuf, de mouton et de porc, les autres viandes n'étant pas vendues dans les mazels, les boucheries, mais sur des étaux de second rang, les bocaria).

La réunion aboutit à la rédaction d'une charte qui précise que les viandes des espèces autorisées doivent être bonnes, utiles et non malades. La charte est rédigée en latin, mais les maladies sont dénommées par leur nom en occitan de l'époque. L'objectif de celui qui rédige ces lois de proximité n'est pas d'élaborer une belle loi dans une langue élégante et fleurie, c'est de faire une bonne loi. C'est-à-dire une loi qui, demandée par la base et recevant l'onction de l'autorité supérieure, résulte d'un consensus. Une bonne loi est aussi formulée en règles courtes, simples et utiles, en un mot elle est applicable. Voilà pourquoi on emploie pour nommer les maladies interdites une langue que les bergers et bouchers comprennent.

Première règle édictée par la charte : les animaux seront abattus dans un abattoir situé au milieu de la ville et les animaux devront y arriver sur pied. Chacun pourra constater que ces animaux sont sains d'aspect, ne boitent pas, ne sont pas étiques.

Ensuite sont précisées les mesures à prendre lors de l'abattage. Ainsi, pour les ovins, qui sont inspectés avant l'abattage, deux affections sont citées, décelables sur l'animal sur pied : la picota, vraisemblablement la clavelée, maladie éruptive et le mouton marrane. Ce terme a une connotation injurieuse, il est emprunté au castillan qui désigne ainsi les porcs. Par glissement sémantique, il désigne aussi le juif et le musulman qui ne mangent pas de porc.

Puis il nomme, de façon inamicale, les Espagnols. Le mouton marrane est languissant, étique. Mais pourquoi ? Ont été avancés les diagnostics de tuberculose, de charbon, de tournis, et même de tremblante. Sans vouloir être aussi précis, l'on peut dire que ce mouton avait vraiment l'air malade.

Pour les bovins l'inspection se fait post-mortem. On ne cite donc pas de maladie, mais un état de la carcasse : les moelles sont fluentes et non coagulées dans les os. Ce sont des viandes qui ne figent pas, restent humides. Cet aspect n'est pas caractéristique d'une maladie mais résulte d'un épuisement de l'organisme. On pouvait le rencontrer il y a une quarantaine d'années, quand les animaux malades étaient encore envoyés à l'abattoir.

Sur le porc s'exerce une suspicion plus importante car il est porteur de ladrerie, une affection que l'on rapproche de la lèpre de l'homme, la grande peur du Moyen Âge. Il y a plusieurs façons de la contracter, parmi lesquelles figure pense-t-on l'ingestion de porc ladre. Cette hypothèse est fautive ; en fait la ladrerie est une cysticerose qui donne chez l'homme le ténia, le ver solitaire. Et celui du porc est plus grave que celui transmis par le bœuf car son scolex, sa tête, a des crochets ce qui rend son évacuation plus difficile. Le porc fait donc l'objet de deux inspections, l'une de son vivant, l'autre après la mort.

Sur l'animal vivant on recherche la présence de petites vésicules sublinguales. Cette inspection est effectuée par un spécialiste, le lingueyeur. Sur la carcasse on recherche la présence de petits grains sur les muscles, ce sont des larves enkystées. Évidemment il est interdit aux bouchers de vendre la viande de ces animaux malades. Que devient-elle ? Il existe un deuxième marché, celui des bocaria. Mais on y vend surtout à prix plus bas des viandes moins nobles : chèvre, truie, taureau, bélier, bouc. C'est sur un troisième marché, un marché libre, que sont écoulées les viandes avariées ou provenant d'animaux malades à une condition, que l'acheteur soit prévenu.

Pour le porc, s'il est entièrement ladre, à vingt-quatre carats, sous Louis XI il est donné aux prisonniers du roi, alors que sous Louis XIV il est jeté à la Seine. Ailleurs les viandes avariées sont données aux lépreux ou font l'objet de charitables distributions de la part des consuls. Ces rebuts sont dénommés en Gascogne des « escarpits ». Ils sont généreusement distribués « pour l'amour de Dieu aux pauvres et misérables personnes ». Plus tard, quand on tentera d'enfermer les pauvres, ces viandes avariées seront données aux établissements d'assistance.

A travers le cas particulier de la chartre de Mirepoix, ce sont certains révélateurs de la société médiévale qui sont mis en évidence. D'abord, la différence entre les riches et les pauvres. Les premiers, surtout les citadins, sont considérés comme plus délicats, plus fragiles peut-être, ils ont besoin

d'une nourriture plus saine, ils ont également les moyens de la payer. Les seconds, travailleurs manuels, mènent une vie rude et leur estomac est considéré comme plus résistant aux aliments grossiers voire altérés. Et souvent ils n'ont pas les moyens d'acheter des mets de qualité.

La chartre fixe le prix de vente et la marge des professionnels, dans un souci d'éviter la concurrence qui est considérée comme un facteur de désordre de la société. Enfin, elle souligne la crainte de la lèpre, dont l'étiologie et les symptômes précoces étaient mal connus, ce qui conduisait parfois des gens atteints de maladies cutanées bénignes à être enfermés toute leur vie dans des léproseries où ils finissaient par attraper la maladie.

La peste bovine, autre exemple de peur engendrée par les animaux malades.

Vache folle, grippe aviaire ont marqué l'actualité de ces dernières décennies en jouant un rôle primordial dans le développement de peurs alimentaires spécifiques. De tels phénomènes ont eu des précédents. C'est ce qu'illustre bien le cas des épizooties bovines.

Appelée jusqu'au XIX^{ème} siècle « typhus contagieux des bêtes à cornes », la peste bovine est provoquée par un virus proche de celui de la rougeole chez l'homme, responsable d'une mortalité très élevée. Ce virus est, en outre, très contagieux. Pendant plusieurs jours de forte fièvre, l'animal ne mange pas, il larmoie, son pelage est hérissé. Les 3 à 5 jours qui suivent, l'on voit apparaître les symptômes: inflammation puis ulcération nécrotique de toutes les muqueuses. La conjonctivite s'aggrave. Des lésions cutanées envahissent le corps de l'animal. L'attaque des muqueuses digestives provoque une diarrhée profuse. Après une chute brusque de la température et l'aggravation des symptômes, la mort survient en une journée.

Les historiens commencent à mieux connaître l'histoire de cette maladie. Elle fait son apparition en France en 1610 (Alsace). La maladie se diffuse en Europe entre 1625 et 1645, pendant la guerre de Trente Ans qui généralisa l'épizootie. Durant le XVIII^e siècle, plusieurs épidémies sont signalées en France, mais paraissent assez limitées dans l'espace. Il faut souligner que de nombreuses épidémies n'ont revêtu qu'un caractère local ou provincial au XVIII^{ème} siècle ; par exemple: 1682 : Midi toulousain, 1730 : Guyenne, 1763 : Saintonge, 1781 : Beaujolais, etc.

Il semble qu'on puisse discerner quatre grandes vagues épizootiques qui eurent une dimension européenne au XVIII^{ème} siècle.

1 - 1714: l'épidémie passe du Piémont Suisse au Dauphiné, elle remonte dans le nord de la France : l'Anjou, la Bourgogne, le Lyonnais,

le Forez et le Bassin Parisien sont alors durement touchés; puis l'épidémie s'étend dans le Midi.

Cette épidémie, qui semble avoir été aussi virulente que brève, traverse toute l'Europe entre 1711 et 1717. Outre les vaches, les chevaux, les moutons sont frappés.

2 - 1742-1748: nouvelle vague d'épidémie qui touche toute l'Europe. L'épizootie arrive par l'Alsace en Franche-Comté et touche la Lorraine (1742); elle s'étend ensuite à la Flandre [la Flandre maritime est durement touchée : perte de 35% de son cheptel bovin] et à la Picardie jusqu'aux portes de Paris. Durant les années 1745-1746, l'ensemble de la France semble plus ou moins touché. La maladie sévit dans certaines provinces jusqu'en 1748 (Limousin, Berry, Touraine, Savoie, Vivarais).

3 - 1769-1779: L'épidémie traverse toute l'Europe. La France du Nord est touché dès 1769; la France méridionale est indemne jusqu'en 1774. Dès lors, elle est très sévèrement touchée, perdant brutalement l'essentiel de sa population de bêtes à cornes.

4 - 1792-1815. La quatrième vague d'épidémie européenne couvre les années 1792 à 1815. Toute l'Europe est plus ou moins touchée à des moments différents selon les pays et les provinces.

Au bout du compte, l'on peut dire que l'épizootie a été un mal endémique des campagnes françaises sous l'Ancien Régime et notamment au XVIII^{ème} siècle. Une de ses conséquences fut la création de la première école vétérinaire du monde à Lyon en 1762, par Claude Bourgelat, écuyer du roi et ami des encyclopédistes.

La maladie a persisté pendant les siècles suivants et sévissait encore en Afrique sub-saharienne où elle a enfin été éradiquée il y a quelques années.

La peur d'aliments nouveaux, l'affaire du pain à la reine

Elle est illustrée par l'affaire du pain blanc qui survint peu après le début du règne de Louis XIV.

Le pain est alors l'aliment de base du régime alimentaire. La population pauvre de Paris en consomme 1,5 kg de pain par jour en moyenne.

Il n'en fut pas toujours ainsi :

« *Du temps de mon père* », écrivait vers 1560 le sire de Gouberville, petit gentilhomme normand, « *on avait tous les jours de la viande, les mets étaient abondants, on engouffrait le vin comme ç'eut été de l'eau. Aujourd'hui tout est devenu cher, le ravitaillement des paysans les plus aisés est devenu pire que celui des serviteurs d'hier* ». On retrouve là une

déclinaison de ce vieux thème de l'âge d'or dont discourait déjà Caton l'Ancien. Mais, en l'occurrence, Gouberville avait raison : la situation alimentaire des Français et des Européens s'est bien dégradée à partir du milieu du XVI^{ème} siècle (quand les troupeaux étaient abondants et les hommes peu nombreux à cause notamment, de la peste).

La phase de pléthore animale se referme : entre le XIV^{ème} et le XVIII^{ème} siècle la consommation de viande des Allemands passe par tête de 100 kg à 14 kg. A Montpezat de Quercy on dénombre 18 bouchers en 1550, 10 en 1556, 6 en 1641, 1 en 1763. En compensation, la consommation de pain augmente : en Italie du nord, 650 g. par jour au XIV^{ème} siècle, 700, 900 et même 1200 g. à Sienne au XVII^{ème}. Et, nous l'avons vu, quand commence le règne personnel de Louis XIV (1661), la population pauvre de Paris consomme 1,5 kg de pain par jour en moyenne. Cet importance du pain en fait un aliment sensible, l'approvisionnement en blé est primordial, les récoltes insuffisantes de 1662 et 1692-1693 furent à l'origine de crises frumentaires.

Il n'en est rien en 1668, on est en période de tranquillité, voire d'abondance ; c'est alors que survient l'affaire du pain à la reine, une affaire touchant non plus à la quantité du pain, mais à sa qualité et à la santé du consommateur.

Celle-ci est une des responsabilités du lieutenant de police de la ville de Paris, Nicolas de La Reynie. Ses mesures de santé publique portent sur la salubrité de l'air, la pureté de l'eau, la bonté des aliments et des remèdes. Pour le pain il doit veiller à ce que les pains vendus ne soient pas reboutis (refusés), ratés (entamés par les souris), durs, ars (brulés), échaudés, métournés (trop petits).

Le pain à Paris, est fourni par les boulangers de la ville (un des métiers les plus réglementés et surveillés) et aussi par des boulangers forains venus de Gonesse et des environs. Deux fois par semaine ils apportent dans des charrettes des gros pains pouvant peser 12 livres. Ils sont bons, moins chers et indispensables pour nourrir les couches les plus populaires. Le pain marque donc l'identité sociale de façon plus complexe que ne pourrait le faire penser cette opposition entre pain parisien et pain bis de la campagne.

Les boulangers parisiens font trois sortes de pain : le pain blanc, le pain bis-blanc (ou pain bourgeois) et le pain brode (ou pain bis ou noir, comportant du seigle et du gruau). Leur prix tarifé varie du simple au triple. Mais, la demande s'élargissant, l'article 15 du règlement de la boulangerie stipule que les boulangers pourront faire autre sorte de pain comme le pain à la reine (dont le prix non tarifé permettait des profits plus importants). Ce pain aurait été introduit à Paris par l'entourage de Marie de Médicis, épouse d'Henri IV.

C'est une nouvelle façon de faire le pain. Jusqu'à cette époque, on utilisait uniquement le franc levain, une pâte faite avec de l'eau et de la farine et conservée jusqu'à ce qu'elle devienne aigre. Le franc levain agit lentement, il faut pétrir plus longtemps, le pain obtenu est plus pesant et plus ferme. La nouvelle façon de faire utilise de la levure, l'écume que la bière rejette quand elle fermente. Elle agit plus rapidement, enfle plus le pain, le pétrissage est plus rapide. Le pain obtenu est léger, délicat et très tendre.

Très vite sa consommation ne se limite plus à la Cour et se répand dans la bourgeoisie. Jusqu'à quelles profondeurs sociales ? Selon Poquelin la consommation de pain à la reine concerne une « infinité d'habitants de la plus grande ville du monde ». C'est un pain très pratique pour absorber les sauces des ragouts et autres estouffades à la mode au XVII^{ème} siècle. Il a en outre un goût délicat, car bien salé, bien supérieur à celui du pain au levain souvent aigre et mal levé. Il convient mieux à l'estomac délicat du citadin qui souvent n'exerce pas un métier physique.

Alors pourquoi cette affaire du pain à la reine ?

En 1668, un procès est en cours devant le Parlement de Paris : les boulangers portent plainte contre les cabaretiers qui ont le droit de vendre du vin en pot (comme les taverniers) mais également de servir à manger et de débiter du pain en morceaux. Les boulangers parisiens ont le monopole de la vente de pain aux cabaretiers. Mais ceux-ci ne respectent pas le règlement et achètent leur pain aux boulangers forains de Gonesse, pain fait avec du franc-levain. La cause paraît entendue, le règlement n'étant pas respecté.

Mais les cabaretiers déplacent le débat sur un autre terrain, celui de la santé publique : pour se défendre, ils affirment que s'ils achètent le pain de Gonesse, c'est pour préserver la santé de leurs clients. Ce pain est fait avec du levain de pâte et de la bonne eau, celle du Grould un affluent de l'Oise. Alors que le pain des boulangers parisiens est fait avec de la levure de bière, il est malsain. Déjà, bien avant le procès, les cabaretiers avaient lancé la rumeur selon laquelle le pain à la reine était mauvais pour la santé. Dans les cabarets la rumeur s'était vite diffusée. Elle se répandit aussi sur les marchés les boulangers de Gonesse ne se privant pas de la colporter. Puis elle est relayée par les gazettes imprimées dont le *Journal des sçavants*, nouvellement créé et se faisant l'écho des polémiques scientifiques en cours.

La Reynie, le lieutenant de police de la ville, très informé de tout ce qui se fait et se dit dans la capitale s'était, plusieurs mois avant le procès, inquiété de cette rumeur et avait lors d'une réunion informelle demandé à plusieurs médecins si l'utilisation de la levure de bière ne présentait pas des risques pour la santé. Devant les avis partagés il demande à l'Ecole (la faculté de médecine) de se saisir de la question. Le 24 mars 1668, les 75 docteurs régents de la faculté sont assemblés pour écouter le rapport de

quatre d'entre eux qui ont enquêté sur la manière dont les boulangers faisaient la levure et l'employaient. Après discussion, la majorité des sages, 45 sur 75 se prononcent contre l'utilisation de la levure (elle n'est pas nécessaire pour faire du pain, elle blesse la santé et est préjudiciable au corps humain).

L'avis est rendu public ce qui renforce cette suspicion de toxicité. Il faut noter que cette opinion est en concordance avec la culture de l'époque: le pétrissage à la levure demande un tiers de temps en moins, il est moins pénible et est en contradiction avec les Ecritures « tu gagneras ton pain à la sueur de ton front » ; ce pain est séduisant mais toute séduction est l'œuvre du Malin, il est en fait l'alliance entre l'avidité du consommateur cherchant un aliment facile et la cupidité du commerçant adepte d'un profit sans effort.

Le différent juridique se transforma ainsi en une sérieuse crise sanitaire.

Devant l'ampleur de la rumeur, les magistrats décident qu'avant toute décision, ils prendront l'avis de 6 médecins et de 6 bourgeois réunis dans une assemblée nommée « les assises du pain » qui se réunit le 3 janvier 1669.

Les médecins sont des professeurs de la Faculté de médecine avec à leur tête, Gui Patin, le doyen. Les bourgeois sont des personnes sages définis comme « *radicalement différents de ces couches populaires si versatiles, si promptes à l'émotion et à la passion qu'elles seraient bien incapables d'exprimer un avis stable et sensé* ». Ils sont à la fois notables et anciens. Au nombre des six figure Guy Poquelin, marchand drapier, de la famille de Molière et Antoine Vitre, imprimeur à la retraite âgé de quatre vingt-un ans. Ce dernier a enquêté chez les boulangers, il a voyagé en Angleterre, en Hollande où l'on fabrique du pain à la levure et même constaté que dans certaines villes de France, telle Saint Malo, on ne mange que du pain blanc. Il souligne enfin que de toute sa vie, il n'a mangé que du pain blanc. Ses collègues bourgeois, sauf un, sont tous de son avis.

Mais les médecins ne sont pas de cet avis. Pour 4 d'entre eux et en particulier pour le doyen, l'absence d'effet toxique immédiat ne prouve pas l'absence de nocivité à long terme. Comme ils l'avaient dit dès le départ, les bourgeois se rangent à l'avis des médecins. La commission se prononce en faveur de l'interdiction de la levure.

Le jugement du Palais ne suit pas les recommandations des commissions. Les juges ont suivi les discussions entre les deux camps et estiment qu'aucune certitude ne s'est dégagée. Ils sont en outre sensibles à un argument des défenseurs du pain blanc selon lesquels la levure n'est pas intrinsèquement mauvaise. Suivant les conditions de fabrication et de transport elle est tantôt bonne, tantôt mauvaise. Quand elle vient des

Flandres, au terme d'un long voyage, elle peut être autolysée et conférer au pain un goût amer. En revanche, la levure fraîche, sortant des cuves où la fermentation s'est déroulée correctement, est sans danger. Les juges autorisent donc la fabrication de pain à la levure, à condition de n'employer que celle fabriquée dans la ville de Paris.

Tout comme la chartre de Mirepoix, l'affaire du pain à la reine met en lumière certains révélateurs de la société de l'époque.

Tout d'abord et c'est conforme à la tradition, l'importance du lieutenant de police. Il est le représentant du roi qui est le père du peuple, son protecteur. A ce titre le lieutenant de police doit veiller à ce que la nourriture et principalement le pain, soit suffisante et saine. Il est là également pour prévenir les troubles à l'ordre public.

Mais, dans cette affaire du pain à la reine, d'autres aspects révèlent une évolution de la société :

- l'importance attribuée aux qualités sanitaires des aliments. En évoquant ce risque, les boulangers de Gonesse ont réussi à influencer l'opinion publique et à transformer un litige commercial en un débat où interviennent certaines des plus hautes autorités de l'époque

- le rôle des gazettes, dont le très sérieux Journal des sçavants, qui font écho à la rumeur

- la méfiance à l'égard des experts auxquels on associe, dans une commission destinée à conseiller la justice, des non spécialistes, des bourgeois, qui sont en fait les représentants des consommateurs

- le risque de toxicité à long terme introduite par Gui Patin, notion se différenciant du précepte classique en toxicologie selon lequel : « c'est la dose qui fait le poison »

Un autre point se dessine en filigrane derrière ces discussions, sans le dire, ni peut-être se l'avouer, les membres de la commission ont rejeté la levure qui a pour origine la bière, étrangère à notre culture du pain et du vin. A Paris elle est faite avec diverses céréales, de l'orge surtout, mais sans houblon qui lui donne arôme et limpidité. En fait la bière française reste à l'époque une cervoise.

En Flandres, le houblon assure une meilleure conservation et l'addition d'additifs tels que graines de coriandre, chaux ou colle de poisson est rigoureusement interdite. Et à l'époque, l'effort à Paris ne porte pas sur la mise à jour d'une réglementation efficace, mais sur le dénigrement des produits étrangers (la bière allemande serait faite avec de l'eau prise dans les rues, la bière flamande avec de la graine à rat, etc.).

L'opinion qui prévaut est qu'il faut préférer le vin qui est un aliment. D'ailleurs dans les hôpitaux français, pour renforcer les malades on leur donne une ration quotidienne d'un kilo de pain et d'au moins un litre de vin.

L'histoire ne dit pas si c'était du pain blanc.

Aliments frelatés, aliments considérés comme dangereux ou à toxicité ignorée

La méfiance des consommateurs se fondait également sur l'importance des fraudes dans la fabrication de certains aliments ou sur la suspicion de toxicité qui s'attachait à certains d'entre eux. Nous verrons à quel point ces convictions pouvaient être fausses.

Les aliments frelatés

Parmi les multiples et divers types d'aliments frelatés qu'on pourrait considérer, attachons-nous plus particulièrement au cas du vin dont l'importance dans l'ancien régime alimentaire n'est plus à démontrer.

Le vin bon marché des cabaretiers était parfois fabriqué de façon peu orthodoxe : on mélangeait de l'eau, du genièvre, du pain de seigle et on colorait le tout avec une infusion de betteraves rouges. Une autre recette consistait à faire bouillir du mauvais cidre dans du cuivre pour le concentrer puis on ajoutait de l'eau. On laissait fermenter et on ajoutait le même colorant plus souvent de la sauge crispée pour donner du piquant ou des substances narcotiques pour enivrer le consommateur. A Marseille, l'on mettait dans la cuve de la chaux vive, du plâtre, du sel marin et de la fiente de pigeon pour donner un goût piquant. Ces pratiques furent progressivement remises en cause par les règlements et aussi par un effort d'information par les gazettes qui relataient tous les accidents sanitaires, sans pouvoir empêcher une falsification fréquente des aliments au début du XIX^{ème} siècle.

Les aliments considérés comme dangereux

C'ETAIT LE CAS DES FRUITS FRAIS.

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, leur valorisation est loin d'avoir été une constante dans l'histoire de la consommation dans les pays occidentaux. On sait ainsi que le célèbre Galien, ce médecin de l'Antiquité qui a influencé la médecine pendant des siècles, s'abstenait de manger des fruits, ce qui lui aurait permis de vivre sans maladie. De fait, l'ancienne diététique considérait que les fruits avaient des sucres nocifs. Ainsi un

médecin soigne pendant 20 jours une fille de 12 ans qui souffre de coliques. Elle meurt et à l'autopsie on trouve dans ses intestins plus de 400 noyaux de cerise et nombre de pépins de raisin (qui devaient être bien verts à l'époque des cerises). Du XIII^e au XIX^e siècle il était ainsi courant qu'on rejette sur les fruits frais l'explication des maux de ventre (coliques, flux gastriques, etc.) qui tenaillaient fréquemment les contemporains.

Il en était de même pour certains légumes. Le concombre, si vert et si aqueux, était un véritable danger. Tout au plus sa nature réfrigérante le faisait recommander comme alicament pour les tempéraments qui seraient trop chauds. Et Champier, en 1560, suggère aux ouvrières du textile connues pour leur nymphomanie d'en consommer sans modération.

Les toxicités ignorées

Elles nous amèneront à mentionner les premières conserves, les progrès dus à l'appertisation et une toxicité frauduleuse d'origine industrielle, l'affaire du corned beef.

LES CONSERVES AU DEBUT DE LEUR UTILISATION

Contrairement aux fruits frais, fruits et légumes conservés étaient très appréciés. Ces conserves étaient consommées tout au long du repas, en entrée ou avec le bœuf bouilli on apprécie le goût aigre des confitures vinaigrées, en dessert celui des confitures douces. Tous les légumes en conserve doivent impérativement être d'une belle couleur verte. Et pour l'obtenir, nul n'est besoin d'utiliser des colorants, il suffit de bien faire cuire les fruits ou légumes dans une casserole en cuivre. Ainsi la couleur verte naturelle est-elle conservée. C'est du moins ce que l'on croit. En fait, la coloration verte est due à l'attaque du cuivre qui donne de la « rouille verte », du vert de gris. Ce vert est tout particulièrement exigé pour les cornichons. Au début du XIX^{ème} siècle, on fabrique dans le département des Bouches-du-Rhône 800 000 bocaux d'une livre de cornichons et 2 à 300 000 bocaux de câpres, vendus dans toute l'Europe.

Pendant ce temps, à Montpellier et ses environs, les femmes de viticulteurs, en trempant des lames de cuivre dans des rafles de raisin macérées dans de la vinasse (acide), produisent en abondance du verdet, c'est à dire du vert de gris. Il est expédié vers l'Europe du Nord, principalement la Hollande qui en importe une grande quantité, pour repeindre en vert tous les ans volets et clôtures. Ils s'en servent aussi pour teindre chapeaux et draps.

Il faut noter qu'à l'époque, à Paris, ce sont les cornichons en conserve de Hollande qui sont le plus appréciés car leur couleur est plus verte.

Et pourtant, dès 1749, un jeune médecin toulousain avait soutenu une thèse devant la Faculté de médecine de Paris affirmant que le cuivre était un poison lent, fatal à terme pour les consommateurs. Mais il était difficile de faire prendre conscience du danger, le premier symptôme de l'intoxication étant la diarrhée et les maux de ventre étaient alors monnaie courante.

Pourtant, le cuivre n'est pas le seul minéral dangereux. Le plomb l'est encore plus : on le retrouve dans l'étain des pichets des 43 000 débits de boisson de la capitale en 1790, dans le cerclage des tonneaux de cidre, dans les conduites d'eau, quand elles existent. Et il y a aussi les oxydes du plomb comme la céruse et la litharge. Le vin en est souvent additionné.

L'APPERTISATION

C'est la découverte d'Appert, la stérilisation des bocaux puis celle d'un nouveau mode de conditionnement, qui assura la salubrité des conserves et permit l'industrialisation. La consommation des conserves se développa plus vite à l'étranger et personne ne sera surpris que la France n'adhéra que tardivement à ce changement. L'industrie de la conserve en France, la première en Europe, exporte 85% de sa production. En revanche, la consommation des conserves fut plus précoce et massive aux Etats-Unis. La femme nouvelle de 1900 est américaine, elle tend à réduire les tâches ménagères. Elle est adepte de la nouvelle nutrition et n'a plus le souci du lendemain, les boîtes de conserve s'accumulent dans les placards de sa cuisine.

L'affaire du corned beef

Cette consommation des conserves, de viande en particulier, marqua un coup d'arrêt à la suite de l'affaire des empoisonneurs de Chicago ou du corned beef.

En 1900, cette ville champignon comptait un million d'habitants, c'est la ville des trusts, en particulier le beef-trust fabricant du fameux corned-beef.

Des rumeurs circulaient concernant la manière dont étaient fabriquées ces conserves.

Un jeune journaliste, Upton Sinclair, fut envoyé par le rédacteur en chef de *Mc Lure's* enquêter sur les conditions de travail dans les abattoirs. Ce journaliste était un muckraker, un fouilleur de boue, catégorie professionnelle qui a eu un bel avenir. Le résultat de son enquête fut la publication d'un livre intitulé : *The Jungle*, qui décrivait les pratiques et les conditions de travail dans les abattoirs et connut un succès retentissant.

Le livre précisait que les animaux faisaient l'objet d'une inspection assurée par 163 inspecteurs, ce qui rassurait les consommateurs. Ce que ceux-ci ne savaient pas c'est que ces inspecteurs n'examinaient que les animaux abattus pour fabriquer des conserves destinées à l'exportation afin de répondre aux normes sanitaires protectionnistes de l'Europe. Ils étaient payés pour s'assurer que tous les animaux malades étaient réservés à la consommation nationale.

Ces animaux étaient inspectés par trois personnes appartenant au milieu politique local. L'un d'eux, un médecin, ayant signalé que des animaux étaient tuberculeux au dernier degré et devaient être saisis fut invité à démissionner dans la semaine.

Tout se passait comme si les fabricants avaient des agences dans tout le pays ramassant toutes les vieilles bêtes malades et estropiées. Des animaux nourris de déchets de brasserie étaient couverts de furoncles et porteurs de foyers purulents internes. C'est avec cette viande qu'on faisait le « bœuf embaumé » qui pendant la guerre contre Cuba tua dix fois plus de soldats américains que les balles espagnoles.

Dans son livre, Upton Sinclair décrit des conditions de travail épouvantables. Les aides de cuisine répandaient une odeur à faire fuir et le pire était le travail dans les salles de cuisson. Elles étaient remplies de vapeur d'eau et au ras du sol s'ouvraient de vastes chaudières dans lesquelles les ouvriers prenaient soin de ne pas tomber. Ceux qui par malheur y tombaient n'étaient pas repêchés en vie, quand ils étaient repêchés. Si non ils s'en allaient courir le monde sous forme de saindoux garanti pur de Durham and Co.

Le scandale suscité par ce livre donna la nausée au monde entier. Des pays interdirent l'importation de conserves des Etats Unis.

Une enquête fut ordonnée qui confirma les déclarations de Sinclair. L'année suivante fut votée la loi fondatrice de la police sanitaire aux Etats Unis, le *Pure Food and Drug Act* d'où a découlé la *Food and Drug Administration* (FDA).

Dans cette affaire du corned beef, on retrouve sur le plan industriel une situation ressemblant à celle qui existait lors de la vente de vin frelaté : une absence de règlement et de surveillance permettant à des gens malhonnêtes de fabriquer et de vendre des produits alimentaires frelatés et dangereux.

Cet épisode du corned beef marque également le retour sur la scène des peurs alimentaires, plus tardivement aux Etats Unis que dans les pays

européens, de trois acteurs dont le rôle s'est depuis accentué : la presse, les consommateurs et l'État.

Ainsi, au XIX^{ème} siècle sont apparues les premières réglementations nationales : 1830 en Belgique, 1870 en Allemagne, 1875 en Angleterre, le *Food and Drug Act* aux USA en 1906. Mais elles ont été précédées par de très nombreux règlements pris par des instances variées, villes ou corps de métier ou, en France, les départements.

La succession de crises (et autres scandales) alimentaires depuis la fin du siècle dernier a généré une montée en puissance des peurs alimentaires. Ces dernières sont aujourd'hui comprises comme partie pleinement intégrante de la « société du risque » qui caractérise les sociétés occidentales. L'on redécouvre depuis quelques décennies que la sécurité alimentaire a été une préoccupation de toutes les époques et de tous les milieux. Un psychologue américain, Paul Rozin, a bien analysé le rapport de l'homme à son alimentation. On lui doit le paradoxe du « dilemme de l'omnivore ». Cet état d'omnivore nous permet de nous adapter à divers environnements, à la différence des espèces dépendantes d'un aliment spécifique, mais il nous soumet à une double contrainte, une contrainte de sécurité, car à la différence de la plupart des animaux, nous ne disposons pas de la capacité de discriminer les aliments toxiques et une contrainte de diversité dans le choix de nos aliments. Cette double contrainte est génératrice d'angoisse car, si nous devons diversifier notre alimentation, nous courrons un risque quand nous consommons des aliments que nous ne connaissons pas.

Le sociologue Jocelyn Raude explique que ces contraintes sont dépassées dans la plupart des sociétés par l'émergence de cultures culinaires. Quand un individu est dans un système culinaire donné, il ne ressent pas d'inquiétude. Lorsqu'il en sort, à l'étranger par exemple, sa méfiance réapparaît. Il en est de même dans des contextes d'urbanisation ou de changement des structures commerciales au bénéfice des grandes surfaces où les éléments de confiance interpersonnels qui dominaient dans les systèmes traditionnels disparaissent au profit de relations avec des organisations ou des institutions anonymes.

Ces notions de dilemme de l'omnivore et de culture culinaire s'appliquent aux peurs d'aujourd'hui comme à celles d'hier et nous pouvons noter entre elles un certain parallélisme :

- la peur des viandes illustrée par la charte de Mirepoix. Nous connaissons la peur des hormones, de la vache folle
- la peur des épizooties lors de la peste bovine. Nous venons de vivre la panique de la grippe aviaire.
- l'absence de peur à l'égard de produits dangereux, tels que le cuivre. Nous avons les acides gras trans, l'huile de palme qui seraient non pas toxiques mais des acteurs pouvant jouer un rôle dans l'émergence de maladies métaboliques et de l'obésité
- la peur de la toxicité à long terme retenue par Gui Patin à l'encontre du pain blanc et largement répandue de nos jours et concernant entre autres les additifs alimentaires, les pesticides et les polluants.
- la peur de la nouveauté lors de l'affaire du pain blanc. Cette peur caractérise notre époque et particulièrement l'Europe pour ne pas dire la France. Est-ce une caractéristique des pays riches même s'ils n'en sont pas conscients, les pays pauvres aspirant eux à la nouveauté, au progrès ?

Cette peur des nouveautés est illustrée par celle des OGM.

Ces organismes génétiquement modifiés sont issus de l'introduction au sein du génome d'une espèce d'un gène provenant d'une espèce différente, aucun croisement ne pouvant être fécond entre les deux espèces qui peuvent être très éloignées l'une de l'autre.

Cette façon de faire est considérée comme un viol de la nature, un processus qui ne peut pas exister normalement.

Or le Pr Raoult, le directeur du Centre de bactériologie des hôpitaux de Marseille, a montré que nos cellules, comme celles des autres êtres vivants, hébergent plusieurs bactéries et d'assez nombreux virus dans leur cytoplasme. Ces germes non pathogènes sont quiescents et échangent des gènes avec les cellules hôtes. Ces gènes qui s'intègrent dans notre génome font partie des 95% du génome qui ne s'exprime pas, les introns non codants. Mais rien n'exclut qu'ils ne s'expriment pas un jour. Quoiqu'il en soit, cette intrusion d'ADN étranger fait de la plupart des êtres vivants l'équivalent d'organismes génétiquement modifiés. Voilà sur le plan des principes.

Sur le plan des réalités c'est différent puisque pour les OGM que nous fabriquons, le gène s'exprime, c'est d'ailleurs le but de l'opération. En effet, pourquoi procéder à cette opération ? Pour que l'espèce receveuse puisse élaborer une nouvelle molécule, une protéine en général, qu'elle ne pouvait pas synthétiser.

Ainsi, dans le domaine pharmaceutique et médical :

- l'insuline fabriquée par des bactéries transgéniques depuis 1983.

- du lait de ruminant contenant de l'antithrombine III humaine (2004) ou des anti-corps monoclonaux.

- la production de vaccins recombinants : le virus de la vaccine produisant la glycoprotéine G du virus de la rage et permettant la vaccination contre cette maladie.

- la production de souris portant le gène PrP bovin : modèle d'étude de l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine.

Dans le domaine agricole, mentionnons les maïs BT 11 résistant à la Pygale et tolérant le glyphosate ou le Monsanto 810 (et, mais nous sortons du domaine alimentaire, le tabac avec le plant de tabac appelé Y-1 plus chargé en nicotine, et comportant naturellement certains produits nocifs, dont certains addictifs. A l'heure actuelle, les cigarettes sont composées entièrement ou en partie de tabac génétiquement modifié. Même le tabac pour cigare et pour pipe est concerné.)

Qu'en est-il de la toxicité de ces OGM ?

Pour l'insuline provenant de germes transgéniques, elle est identique au produit naturel.

Pour les vaccins, les procédures d'autorisation de mise sur le marché (AMM) assurent les vérifications nécessaires.

Pour les plantes tout dépend de la toxicité pour l'homme ou pour les animaux de la nouvelle molécule produite par la plante transgénique. On ne devrait pas parler de toxicité des OGM mais de toxicité de telle ou telle plante OGM.

Il faut également préciser l'origine du danger. Ainsi, pour le maïs BT 11 résistant à la Pygale et tolérant le glyphosate, sa culture incite à utiliser massivement ce dernier produit pour tuer les mauvaises herbes. Or le glyphosate est classé depuis le 20 mars 2015 comme cancérigène « probable » par le Centre international de recherche sur le cancer. Et il est très vraisemblablement à l'origine des pathologies observées chez l'homme au voisinage de certaines cultures de maïs BT 11.

Le danger des OGM paraît surtout résider dans leur mode d'utilisation.

Mais il ne faut pas non plus écarter le risque qu'une utilisation généralisée de plantes OGM n'amène la disparition des plantes traditionnelles, entraînant la perte d'un patrimoine génétique constituant actuellement une des richesses de la nature.

Dans ce domaine des OGM, comme dans celui des médicaments d'ailleurs, il faut également rappeler un principe essentiel : les risques potentiels même avec une faible probabilité de survenue peuvent être

acceptés quand l'innovation est bénéfique pour la santé humaine, ils ne peuvent pas l'être pour des questions économiques.

Mentionnons enfin que les études de la FAO ont précisé que pour nourrir les 7 milliards d'humains et les 9 milliards qui se profilent à terme, l'agriculture et l'élevage actuels sont suffisants, que le recours aux OGM n'est pas nécessaire et qu'il faudrait faire en sorte que les vivres disponibles soient mises à la disposition de ceux qui en ont besoin.

Parvenus au terme de ce rapide survol de l'histoire des peurs alimentaires, l'on se bornera à souligner quelques traits saillants d'une question complexe qui trouve, de nos jours, un écho très particulier. D'une façon générale, et contrairement à certaines idées reçues, force est de souligner à gros traits que les peurs ont une histoire et que cette histoire remonte très haut dans le temps. Ainsi s'avère-t-il qu'on n'a jamais cessé de vivre dans l'angoisse de consommer des produits « nécessaires à la vie » frelatés, de quelque nature qu'ils soient (fruits, légumes, viandes, poissons).

Cette angoisse est amplifiée par l'intrusion dans le domaine alimentaire de processus techniques de plus en plus complexes, par l'émergence d'une société où la notion de profit a souvent remplacé le sens du service, par des médias où l'émotionnel prime souvent sur le rationnel.

Mais rappelons, pour tempérer ce sombre tableau et terminer sur une note plus optimiste que la gastronomie française vient d'être inscrite sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

BIBLIOGRAPHIE

ABAD Raynald, *La fraude dans le commerce et l'approvisionnement alimentaires de Paris au XVIII^{ème} siècle : aperçu d'ensemble et étude du cas des vins frelatés*, dans *Fraude, contrefaçon et contrebande de l'Antiquité à nos jours*, Études réunies par Gérard Béaur, Hubert Bonin et Claire Lemercier, Genève : Droz, 2006, p. 539-561

BLANCOU (J.), *Histoire de la surveillance et du contrôle des maladies animales transmissibles*. Paris : Office International des Epizooties, 2000.

DENOUX Patrick, *Pourquoi cette peur au ventre ?* JC Lattès, 245 p.

CHAMPIER Jean Bruyérin *De re cibaria*. Libri XXII, Lyon : Honoré 1560, traduction française : *L'Alimentation de tous les peuples et de tous les temps jusqu'au XVI^{ème} siècle*, Paris : ICC, 1998, 666 p.

KAPLAN Steven Laurence, *Le Meilleur Pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII^{ème} siècle*, Paris, Fayard 1996, 766 p.

- MOUSNIER (M.) –éd.-, *Les animaux malades en Europe occidentale (VI^{ème}-XIX^{ème} siècle)*. Actes des XXV^{es} journées internationales d'Histoire de l'abbaye de Flaran, 12-14 septembre 2003. Toulouse : P.U.M., 2005
- PATIN Guy, *Lettres de Gui Patin* éditées par J-H Reveillé-Parise, Paris : Baillière, 1846, 3 vol., 2064 p.
- RAOULT Didier, *Dépasser Darwin*, Paris : Plon, 2010.
- ROZIN, P. (2002) *Human food intake and choice: Biological, Psychological, and Cultural Perspectives*. In H. Anderson, J. Blundell, & M. Chiva (eds.) *Food selection: From genes to culture*. (pp. 7-24). Paris : Danone Institute. [humanintake206danone2002chap.pdf](#)
- SINCLAIR Upton, *The Jungle*, New York : Bentham Books, 1981, 349 p.
- VALLAT (F.), *Les bœufs malades de la peste. La peste bovine en France et en Europe, XVIII^{ème}-XIX^{ème} siècle*. Rennes : P.U.R., 2009.
- WOLFF Philippe, « *Les bouchers de Toulouse du XII^{ème} au XV^{ème} siècle* » *Annales du Midi*, t. 65, n° 23, juillet 1953, p. 375-393.