



Temporalités alimentaires

Pierre-Olivier Dittmar, Yann Philippe Tastevin

► **To cite this version:**

Pierre-Olivier Dittmar, Yann Philippe Tastevin. Temporalités alimentaires. Techniques et culture, Éditions de la Maison des sciences de l'homme 2018. halshs-02456805

HAL Id: halshs-02456805

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02456805>

Submitted on 27 Jan 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

TEMPORALITÉS ALIMENTAIRES

Pierre-Olivier Dittmar et Yann Philippe Tastevin

Éditions de l'EHESS | « Techniques & Culture »

2018/1 n° 69 | pages 6 à 11

ISSN 0248-6016

Article disponible en ligne à l'adresse :

<https://www.cairn.info/revue-techniques-et-culture-2018-1-page-6.htm>

Distribution électronique Cairn.info pour Éditions de l'EHESS.

© Éditions de l'EHESS. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Temporalités alimentaires

Pierre-Olivier Dittmar et Yann Philippe Tastevin



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/tc/8801>

ISSN : 1952-420X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 17 mai 2018

Pagination : 6-11

ISBN : 978-2-7132-2750-9

ISSN : 0248-6016

Distribution électronique Cairn



CHERCHER, REPÉRER, AVANCER.

Référence électronique

Pierre-Olivier Dittmar et Yann Philippe Tastevin, « Temporalités alimentaires », *Techniques & Culture* [En ligne], 69 | 2018, mis en ligne le 17 mai 2020, consulté le 07 juin 2018. URL : <http://journals.openedition.org/tc/8801>

Tous droits réservés

FOOD IS FIGHTING STRENGTH



CONSERVE IT!



ARMY CONSERVATION PROGRAM NO. 40-11-11

ILLUSTRATION BY WALTER DILLON

THIS POSTER WILL BE DISPLAYED IN NEAR FUTURE ONLY

Temporalités alimentaires

Dans un réjouissant court-métrage de 1974 intitulé *L'Objet*, le réalisateur Jacques-Louis Nyst imagine les hypothèses les plus improbables que formulerait un archéologue du futur face à une étrange découverte, une théière bleue du ^{xx}e siècle. Objet de culte à une divinité oubliée ? Support et procédé d'écriture perdue ? Les préjugés interprétatifs sont ici moqués avec joie. Mais quel n'aurait pas été le désarroi de ce professionnel imaginaire s'il avait trouvé un frigo de la fin du ^{II}e millénaire ! Il y a peu de chance que cet objet soit alors considéré comme le simple terminal d'un réseau technique du froid : cet archéologue du futur serait sans doute marqué par l'étrange co-création qu'offrent ses surfaces extérieures : expression d'un jeu familial et social qui réunit et oppose les conjoints, les parents et les enfants, accumulation d'aimants, de souvenirs, de cartes postales, de dessins d'enfant, de rappels... Ce lieu, le plus spectaculaire – émettant de la lumière dans la nuit de nos cuisines – parmi ceux dédiés à la conservation alimentaire domestique, n'apparaîtrait pas seulement comme un témoin, un reflet ou un signifiant passif, mais comme un « acteur » de la vie quotidienne du ^{II}e millénaire et ce, parfois, de manière non métaphorique. Mélangeant la mémoire – la photographie –, et l'éphémère – la liste de courses –, comment ne pas imaginer que cet objet est le support d'un étrange culte diffusé tout autour du globe ?

Il écrirait : les traces de cette dévotion se rencontrent dans presque tous les foyers des campagnes et des villes de cette époque charnière, vers la fin du ^{II}e millénaire. Quand les modernes domestiquaient le froid, quand s'inventaient des procédés physico-chimiques consistant à refroidir des corps pour en préserver durablement les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires. Les archives disponibles témoignent des enjeux de ce culte : « Le froid ne fait que suspendre la vie. Il ne tue pas. Il restitue exactement ce qu'on lui a donné¹. » La première machine frigorifique de Charles Tellier, équipant le navire éponyme, ne restituait-elle pas en l'état, à Buenos Aires, après 105 jours de mer, la viande qu'on lui avait donnée à Rouen ? Étape décisive d'une chaîne transatlantique du froid, du développement d'une société industrielle de

la conservation alimentaire qui, en se frigorifiant, s'est ramifiée à l'échelle du monde, s'introduisant partout et transformant l'alimentation des foyers. Que transmettent encore ces débris de réfrigérateurs à ammoniac ou de congélateur à plaques, de l'empreinte des sociétés gaspilleuses du début du III^e millénaire, où l'énergie « brute » abondait ? Dans cette partie climatisée du monde, la conservation par le froid concernait alors 60 % de l'alimentation quotidienne, et 8 % de la consommation énergétique mondiale servait à produire du froid alimentaire², contribuant à transformer le temps des aliments, à modifier le goût, à diffuser de nouvelles saveurs.

Il sera sans doute difficile pour notre archéologue du futur d'envisager cet étrange mode de vie avec ses temporalités alimentaires dictées non plus par les saisons, mais par les impératifs d'une alimentation industrielle, hors-sol et lointaine. Une alimentation diversifiée et pratique, mais parfois carencée, que l'on pouvait transporter sur de longues distances et finalement stocker chez soi, grâce à cet étrange objet.

1. Deux frigos en 2018



Près de vingt ans après l'analyse de la « dynamique des pratiques alimentaires » (*Techniques & Culture* 31-32, 1999), ce numéro soumet la question alimentaire au spectre du temps et fait « remonter à la surface » une part du travail invisible, des agencements sociomatériels, constitutifs de collectifs sociaux et des systèmes économiques et politiques d'approvisionnement alimentaires, en analysant précisément le rôle spécifique des techniques de conservation, en retraçant les variations culturelles qu'elles tiennent dans cet ensemble de relations entre production-distribution-consommation, au cœur de nos façons de manger et de consommer. Et ce dans l'espace et dans le temps ! La découverte en 2015 du site de stockage de Corent offre un merveilleux défi à l'intelligence. Comment et pourquoi les Gaulois de l'Âge de fer ont-ils creusé un millier de silos dans l'argile d'un lac asséché, se dotant ainsi d'une capacité de stockage qui pourrait aller jusqu'à 1,5 tonne de céréales, pouvant être préservées de l'air pendant des années³ ? Dans *Le Monde*, l'archéologue s'enthousiasme : « Le système est ingénieux, c'est une sorte d'emballage sous vide⁴. »

Maîtriser les temporalités alimentaires ne se réduit pas à prévoir la faim, à anticiper les fringales et les sécheresses, c'est encore et toujours des systèmes de valeurs qui sont révélés par ces différentes techniques. Les Européens mangent moins



de viande qu'il y a dix ans? Voilà qu'apparaît aussitôt de la viande de garde, pour *happy few*, transformée par un nouveau rapport au temps. La valorisation de la moisissure sur les viandes maturées plusieurs mois dans les chambres-froides-écrins des boucheries haut de gamme est à la fois une réponse et un symptôme de la capacité qu'a le temps à créer de la valeur et des niches économiques nouvelles.

Les « sociétés de consommation » sont toujours des « sociétés de conservation » : ce paradoxe, au fondement de ce numéro, doit servir d'aiguillon au lecteur, pour repérer les tensions et les enjeux qui structurent la question alimentaire contemporaine et passée. C'est toute l'originalité de cette livraison que de montrer par l'incroyable tressage des différentes techniques, séchage, salage, boucanage, congélation, surgélation, maturation, ensilage, fermentation, pasteurisation... que des choix sont possibles, impliquant à chaque fois des conceptions de la valeur et du social. Marie-Pierre Julien, Lucie Dupré et Olivier Wathelet à l'initiative de ce dossier nous interpellent à juste titre : la conservation, cet objet bon à penser, ne serait-il pas aussi un levier pour agir et transformer les pratiques alimentaires contemporaines ?



2. Viande maturée dans la vitrine d'une boucherie de la rue Saint-Denis, à Paris

■ ■ ■

Notes

1. Cet intertitre est un condensé du déroulement de ce document exceptionnel de 1937 : <http://fresques.ina.fr/picardie/fiche-media/Picard00322/charles-tellier-inventeur-du-refrigerateur.html>.
2. D'après les estimations de l'Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture. <http://www.actu-environnement.com/ae/news/Frisbee-chaine-du-froid-Irstea-22545.php4>.
3. Ledger, P. M., Miras, T., Poux, M. & P.Y. Milcent 2015 « The paleoenvironmental impact of prehistoric settlement and proto-historic urbanism : Tracing the emergence of the oppidum of Corent, Auvergne, France », *PLoS ONE* 10(4) : e0121517. doi : 10.1371/journal.pone.0121517.
4. http://www.lemonde.fr/archeologie/article/2015/08/13/des-centaines-de-silos-a-grains-gaulois-decouverts-en-auvergne_4723127_1650751.html.

Iconographie

Image d'ouverture. Office for Emergency Management. Office of War Information. Domestic Operations Branch. Bureau of Special Services. (09/03/1943 - 09/15/1945).

Creative Commons.

1. © *Techniques&Culture*, 2018.
- 2 & 3. © Pierre-Olivier Dittmar, 2018.

3. Une photo de plateau durant le tournage des dialogues pour la parution de *Techniques&Culture* 68: « Mondes infimes »

Alice Doublier s'entretient avec Annabel Vallard devant la camera d'Arnaud Lambert.



La revue continue sa mutation. De fait, tout porte à croire que *Techniques&Culture* est aujourd'hui davantage lue dans son format électronique que papier. Cette évolution, qui est générale, pose un problème récurrent : comment rendre compte dans ce nouvel espace, du projet intellectuel que constitue la composition d'un numéro ? Pour susciter le désir de connaissance au-delà de la lecture d'un article isolé, nous avons lancé un ensemble de courts films destinés à être diffusés sur notre carnet (tc.hypotheses.org) et les réseaux sociaux. Ces cinq films sont pensés comme une véritable série, à partir des dialogues avec les auteurs du dernier numéro « Mondes infimes » ; ils donnent ainsi à sentir l'aventure collective que constitue toujours la composition d'un numéro. Au-delà du plaisir de constituer une galerie de portraits des acteurs de la recherche de notre champ, cette démarche s'inscrit dans une réflexion de longue durée sur les formats courts ayant vocation à servir de relais vers les articles plus longs de la revue. Gageons qu'elle permet à un nouveau public de trouver le chemin des techniques.

À l'inverse, il nous a semblé particulièrement nécessaire de ressusciter une rubrique traditionnelle de la vie des revues scientifiques, les comptes rendus d'ouvrage, que l'on peut désormais retrouver dans notre carnet sur Hypothèses.

Pour citer l'article

Dittmar, P.-O. & Y. P. Tastevin 2018 « Temporalités alimentaires », *Techniques&Culture* 69 « Le temps des aliments », p. 6-11.

