

## P RÉSENTATION

Les articles qui composent ce dossier « Histoire et sociologie de l'alimentation » sont issus de trois manifestations qui ont eu lieu à la Maison franco-japonaise à l'automne 2005, et qui s'intégraient dans un programme organisé en collaboration avec l'Institut franco-japonais de Tokyo, intitulé « Boire & Manger »<sup>1</sup>.

Les activités organisées à la MFJ dans ce cadre avaient pour objectif de permettre, à partir d'un questionnement scientifique, un échange de points de vue entre Français et Japonais sur les questions alimentaires qui sont aujourd'hui d'une grande actualité, et intéressent aussi bien les spécialistes des sciences de la vie que ceux des sciences sociales et humaines.

On s'étonnera peut-être qu'une telle thématique soit abordée dans une revue d'études japonaises. Elle s'est imposée d'elle-même à l'achèvement du programme « Boire & Manger ». En effet, on a longtemps pensé que manger répondait simplement à une exigence biologique et qu'il suffisait de satisfaire les affamés pour que la question alimentaire de l'humanité soit réglée. Or, les débats qui ont eu lieu à la MFJ ont bien montré qu'il n'en était rien, que les recherches sur l'alimentation humaine ne sauraient se limiter à cette question et que l'alimentation est un objet de recherche fécond lorsqu'il est abordé dans une perspective pluridisciplinaire. Trouver les moyens de nourrir la planète n'est donc pas le seul objet d'étude possible pour les spécialistes de l'alimentation, qui ont aussi besoin d'autres savoirs que ceux dont disposent les nutritionnistes, les médecins et les épidémiologistes. Les historiens, les sociologues, les anthropologues, les économistes, les géographes et les chercheurs en sciences sociales et humaines de toute discipline, dans l'échange avec leurs collègues d'autres pays, ont également leur mot à dire sur ce domaine et peuvent contribuer à leur façon à la connaissance du fait alimentaire dans ses relations avec l'homme.

---

<sup>1</sup> Le programme complet est disponible sur le site Web de la Maison franco-japonaise (<http://www.mfj.gr.jp>) aux mois d'octobre et novembre 2005.

Aujourd'hui, non seulement la famine chronique continue de sévir dans un grand nombre de pays, mais là où régnait la « sûreté alimentaire » depuis le milieu du xx<sup>e</sup> siècle, des problèmes inattendus ont surgi à partir de la fin des années 1980. De graves crises sanitaires mettant en cause la sécurité alimentaire à l'échelle mondiale ont brusquement fait leur apparition, sensibilisant les hommes à la fragilité de leur système de production agro-alimentaire et de leur approvisionnement. Et cela concerne désormais tous les continents, et encore plus, les sociétés développées où personne, ou presque, ne pâtit de la faim, comme le Japon ou la France.

La crise de la « vache folle », par exemple, qui désigne l'épizootie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), a commencé en 1986-1987 au Royaume-Uni, puis elle s'est progressivement étendue au monde entier. Elle continue, aujourd'hui encore, de gagner des zones jusque-là exemptes de contamination. Au Japon, un pays peu touché par l'épizootie, 26 cas au total ont été notifiés en 2006. C'est un chiffre minime en comparaison des milliers de bovins abattus en Angleterre et même au regard du millier de bêtes atteintes en France, mais la notification de cas de contamination a d'importantes répercussions économiques, notamment en matière d'importations. Les États-Unis et le Canada, où plusieurs cas ont été connus en 2003, ont immédiatement subi un embargo sur leurs viandes bovines de la part du Japon.

Cependant, les épizooties qui semblent avoir pris une ampleur considérable depuis une vingtaine d'années, probablement suite à l'intensification des échanges commerciaux à l'échelle mondiale, constituent un problème plus important encore quand elles menacent la santé des personnes. Or, c'est à partir du constat, en 1994, d'un lien probable entre l'ESB et la variante d'une pathologie neurodégénérative humaine, rare et mortelle (maladie de Creutzfeldt-Jakob) que l'on a pris conscience de la menace que représentait l'ingestion de viande provenant d'un animal contaminé. C'est alors en termes de « sécurité alimentaire » que fut désormais posée la question. La « crise de la vache folle » n'était plus seulement une grave épizootie qui ravageait les troupeaux européens et provoquait des dégâts économiques irréparables, elle devenait aussi un danger sans précédent pour la santé des hommes. Même si les scénarios les plus pessimistes ne se sont pas réalisés, vingt ans après le début de la crise — une centaine de personnes dans le monde, depuis 1996, seraient décédées de la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob —, des recherches toutes récentes semblent montrer que le délai d'incubation de la maladie serait tellement long, une cinquantaine d'années, qu'il est, en

fait, impossible de prévoir aujourd'hui les conséquences à long terme de l'épizootie<sup>2</sup>.

Cette nouvelle maladie a frappé les imaginations des « consommateurs » des pays développés où la production agro-alimentaire est fortement industrialisée. Elle a renforcé les convictions de certains groupes minoritaires qui, depuis longtemps, prônent l'abandon de l'agriculture dite « productiviste » (ou « conventionnelle »). Ils considèrent, en effet, qu'elle génère des surplus inutiles et qu'elle détruit les écosystèmes. C'est notamment la position des tenants de l'agriculture biologique qui, en Europe, ont fait considérablement progresser leurs idées malgré une résistance, voire une opposition tenace, de la majorité des agriculteurs, attachés à l'idée de progrès que représente l'agriculture moderne usant d'intrants chimiques. Grâce, notamment, à la pression des consommateurs européens, de plus en plus intéressés par la question de la « sécurité alimentaire », la Commission européenne a décidé en 2002 de préparer un Plan d'action européen en matière d'alimentation et d'agriculture biologique dont la rédaction devait s'achever à l'été 2006. Cette reconnaissance par la Commission européenne de l'agriculture biologique s'inscrivait dans une histoire déjà longue de ces pratiques agricoles dans tous les pays européens, même si elle n'avait jamais concerné qu'une minorité d'acteurs.

Au Japon, l'histoire de l'agriculture biologique remonte au début des années 1970, et sa situation est tout à fait particulière, comme le montrent bien Sawanobori Sanae et Ōyama Toshio, tous deux spécialistes de la question et auteurs des articles consacrés à l'agriculture biologique japonaise, issus de leur participation à la table ronde du 28 octobre 2005 « Produire et manger bio : mythe ou réalité ? »<sup>3</sup>. Le Japon se singularisait, en effet, par l'existence d'une relation privilégiée entre les exploitants agricoles « bio » et les consommateurs intéressés par leurs productions spécifiques. Celle-ci se concrétisait par le système *teikei* dont l'objectif était, certes, de satisfaire une clientèle définie, mais aussi de soutenir un mode de production agricole qui n'aurait pas survécu sans cette collaboration. Ōyama et Sawanobori

---

<sup>2</sup> Toutes les informations et les chiffres donnés dans ce texte proviennent de « La nouvelle vache folle en ligne », journal d'information quotidienne de la Mission Environnement-Société de l'Institut National de la Recherche Agronomique (<http://www.inra.fr/dpenv/vchfol00.htm#crise>).

Dans un prochain colloque, nous espérons aborder de plus près l'étude de ces crises alimentaires qui secouent aujourd'hui notre planète, et notamment les menaces qui planent sur l'approvisionnement global du Japon dont l'autosuffisance en matière alimentaire reste très faible — 40% tout au plus, ce qui représente l'un des taux les plus bas des pays développés.

<sup>3</sup> Cette table ronde avait été proposée et organisée par Christine Ferret, que nous remercions à cette occasion pour sa contribution essentielle à l'ensemble du programme.

montrent comment cette situation a profondément évolué, à la fois par l'imposition d'une législation inspirée de l'étranger qui ne tient aucun compte des spécificités japonaises, ainsi que par la pression du marché et des consommateurs dont les besoins et les désirs se sont réorientés vers des produits plus « sûrs » et plus « sains ». Ces deux articles dont les auteurs sont de fervents adeptes de l'agriculture biologique, mais néanmoins fort savants dans leur domaine, illustrent parfaitement la transition qui est en train de s'opérer dans un secteur de la production et de la consommation, réservé jusqu'alors à une minorité éclairée qui ne cherchait pas à s'intégrer dans les circuits ordinaires de la consommation. Le « bio » est donc devenu un marché comme un autre. Ceci explique l'augmentation considérable, en quelques années, des importations de produits biologiques alors même que la production autochtone progresse très peu.

L'histoire de l'agriculture biologique au Japon n'est pas très ancienne, mais elle valait néanmoins d'être attestée et reconstituée. La mise en évidence de ruptures — ou au contraire de continuités étonnantes par leur durée — dans l'histoire d'une denrée ou d'une pratique alimentaire est aussi l'un des objectifs des historiens de l'alimentation. Takada Masatoshi et Aoki Takahiro ont justement choisi de situer leur recherche à cette période féconde de l'histoire moderne japonaise qui a suivi la restauration de Meiji et qui constitue en soi une rupture, dont témoignent certaines transformations importantes de la société. Ainsi le travail de Takada Masatoshi est-il consacré à l'histoire de la cuisine occidentale au Japon et de ses développements jusqu'au début du xx<sup>e</sup> siècle. Bien que les étapes de ce processus soient relativement connues des spécialistes de l'histoire de l'alimentation japonaise, nous avons choisi de publier le texte de Takada, suite à sa participation au colloque « La cuisine au miroir de l'histoire : modèles, goûts, échanges », les 15 et 16 octobre 2005, parce qu'il constitue une synthèse claire de l'évolution représentative d'un syncrétisme productif dans le domaine de l'art culinaire. Il illustre en effet l'attractivité que certaines modes et préparations alimentaires « occidentales » ont exercée sur des Japonais urbanisés qui découvraient dans le même temps la modernité et d'autres façons de vivre venues de l'étranger. L'adoption de cette cuisine exotique représente vraisemblablement un cas d'école d'une indigénisation réussie. En se popularisant et en se diffusant à toutes les couches sociales dans un mouvement descendant classique, cette « nouvelle cuisine » occidentale s'est profondément transformée, certains de ses plats étant même devenus les emblèmes d'un style de cuisine populaire considérée aujourd'hui comme japonaise.

Cette appétence pour des denrées, des goûts, des modes, venus de l'Occident peut-elle s'assimiler aussi aux convictions religieuses des adeptes des sociétés de tempérance protestantes qui sont nées au Japon à la même

époque, entre 1875 et 1890, et qui n'eurent de cesse de faire la promotion d'une certaine forme de prohibition inspirée de l'exemple américain ? Il n'est pas dans le propos de Aoki Takahiro, dont l'article porte sur le mouvement antialcoolique au Japon de 1880 à 1920 et sur l'adoption de la législation antialcoolique, de répondre à cette question, mais son travail met en lumière le double jeu de ceux qui ont voulu à toute force faire adopter la législation antialcoolique pour les mineurs, espérant secrètement pouvoir aller beaucoup plus loin en matière d'interdiction des boissons alcooliques. C'est aussi l'histoire des échecs répétés du député Nemoto Shō, l'un des acteurs les plus acharnés de ce combat, que raconte Aoki, Nemoto Shō qui ne parviendra pas à ses fins et devra se contenter d'une loi qui, finalement, préserve les intérêts économiques d'un gouvernement dont les membres auront su instrumentaliser la foi chrétienne des adeptes des sectes protestantes à leur profit. L'histoire du boire est aussi celle de l'abstinence, comme le démontre brillamment Aoki Takahiro dans cet article tiré de son intervention au colloque « Modes et monde du boire : vin et saké dans la mondialisation », les 6 et 7 novembre 2005.

Ce dossier se conclut par un texte de Nicolas Baumert qui rend compte en détail du colloque sur les modes et les mondes du boire, et souligne les différences et les concordances entre les deux pays du boire sec que sont la France et le Japon.

D'autres pistes furent bien évidemment explorées au cours de ces journées consacrées au Boire et au Manger, mais il reste encore beaucoup à faire pour affiner les problématiques permettant de poursuivre un dialogue franco-japonais bien engagé, et qui fut instauré dans un esprit de grande curiosité respectueuse. Ces deux colloques de la MFJ ont d'ailleurs été pensés et organisés en collaboration étroite avec Hirota Isao (Université de Niigata). Qu'il trouve ici l'expression de notre profonde reconnaissance. Nous remercions également Fukuda Ikuhiro (Université de Waseda) pour son aide précieuse tout au long de ces journées<sup>4</sup>.

*Françoise Sabban  
Tokyo, juin 2006*

<sup>4</sup> L'ensemble de ces manifestations a reçu le soutien financier de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation (Tours), de l'Università di Scienze Gastronomiche (USG, Pollenzo-Colorno), ainsi que les appuis de la SOPEXA et de l'Ajinomoto Foundation for the Dietary Culture que nous remercions également.