

SOUS LA DIRECTION DE
Hélène Franconie, Monique Chastanet
et François Sigaut

Couscous, boulgour et polenta

Transformer et consommer les céréales dans le monde



Introduction

Hélène FRANCONIE, Monique CHASTANET
et François SIGAUT

Le colloque à l'origine de ce livre s'est tenu à AGROPOLIS-MUSEUM. Localisé à Montpellier, et voulu par son fondateur Louis Malassis en hommage aux paysans du monde, ce musée est consacré à l'agriculture et à l'alimentation. De 1999 à 2003, dans le cadre d'un partenariat établi avec le Musée National des Arts et Traditions Populaires de Paris et le Centre d'Ethnologie Française du CNRS, et soutenu par l'EHESS, il accueillait le projet AGAPI (« analyse et représentation spatiale des *agricultures* et systèmes *alimentaires préindustriels* »), porté par François Sigaut. Le groupe de travail réuni pour inventorier des problématiques à explorer se voyait alors interpellé en ces termes par Didier Chabrol, secrétaire général d'AGROPOLIS-MUSEUM et spécialiste des questions d'alimentation : « Qui, parmi vous, peut définir ce qui différencie le boulgour du couscous ? »

Les spécialistes que nous croyions être ont dû s'avouer mutuellement l'étendue de leurs ignorances sur ces produits céréaliers qui voisinent sur les étagères de nos cuisines et les rayons de nos supermarchés. Ce qui est plutôt bon signe, puisqu'il paraît que c'est à cela qu'on reconnaît un spécialiste ! Il n'empêche, nous n'arrivions pas à nous entendre sur la façon exacte de fabriquer le couscous... D'où l'idée d'attirer l'attention de nos collègues sur les produits céréaliers autres que les grands classiques (pain, pâtes alimentaires, bières...), en lançant un atelier pour en établir l'inventaire et la description, mais aussi pour les situer dans des pratiques sociales, qu'elles soient liées au quotidien ou à l'exceptionnel (fêtes, cycles calendaires, usages religieux). Les objectifs étaient de croiser les regards et de rechercher des convergences pour améliorer l'identification de ces produits d'apparence souvent similaire. D'établir également des

références utiles à l'ensemble de la communauté scientifique, au-delà des habitudes propres à chaque discipline. De favoriser enfin la diffusion de ces connaissances auprès d'un large public. L'enjeu parut suffisamment important pour qu'AGROPOLIS-MUSEUM décide de prendre en charge l'organisation d'un colloque, intitulé « Couscous, boulgour et C^{ie} ».

Près de quarante-cinq personnes vinrent participer aux journées de travail des 9 et 10 mai 2000, dont plus de la moitié avaient préparé les textes qui servirent à nourrir les débats. Si l'ethnologie tenait une place importante, les autres disciplines étaient bien représentées : histoire, archéologie, linguistique, botanique, agronomie, histoire des techniques, techniques des produits céréaliers, etc. Des industriels aussi s'étaient déplacés. La réflexion nourrie par les communications et les discussions fut complétée par la projection de deux films ethnographiques. Enfin, les repas réalisés par un restaurateur ami du musée furent l'occasion d'identifier concrètement certains des produits étudiés, en particulier du couscous roulé à la main spécialement à notre intention, et du « vrai » taboulé à base de boulgour. Les *gaudes* bressanes firent aussi l'objet d'une dégustation, tandis que des échantillons de grains ou de produits circulaient pendant les séances.

Le présent ouvrage est donc le résultat de ces deux jours de discussions. Il avait été précisé aux auteurs de communications que l'on attendait d'eux la prise en compte des débats pour la publication de leur article. De fait, un long travail d'homogénéisation commençait, auquel les auteurs se prêtèrent de bonne grâce, acceptant de remanier parfois profondément la structure de leur article, et de tenir compte de moult suggestions concernant la terminologie. La mise en parallèle des différents textes permettait aussi de relever des lacunes dans les descriptions proposées. Plusieurs auteurs retournèrent sur leur terrain d'enquête pour compléter ou affiner leurs observations. L'identification botanique des plantes fut supervisée par Michel Chauvet.

Blé, orge, maïs, millet et panis, sorgho, riz sont au menu de cet ouvrage, accompagnés aussi de non-céréales à usage semblable, comme la quinoa, le sarrasin, l'amarante ou... le manioc. De la préhistoire aux procédés industriels actuels, l'inventaire des produits et des pratiques a été mis en valeur dans des régions très variées : Maghreb, Afrique subsaharienne, Proche-Orient, Inde et régions himalayennes, et bien évidemment Europe (Portugal, Italie, Suisse, France).

Auteurs et auditeurs ont donc apporté une masse de données. Mais nos échanges ont montré que nous nous heurtions tous aux mêmes obstacles. Tout d'abord l'absence d'une terminologie normalisée pour décrire les opérations et les filières techniques (décortiquer, étuver, rouler, malaxer...)

ainsi que leurs résultats (grau, semoule, pâte...). Ensuite l'absence d'un référentiel exhaustif qui permettrait de se reconnaître dans la diversité des produits. Comment savoir si le mets appelé « A » par tel auteur ayant travaillé dans telle région est le même que le mets appelé « B » par tel autre, qui a recueilli ses informations dans une autre population habitant à quelques dizaines de kilomètres de la première ? Sinon, quelles sont exactement les différences ? Lorsque les descriptions sont brèves, elles laissent souvent de côté des données nécessaires à la comparaison, et lorsqu'elles sont détaillées, les informations essentielles sont parfois noyées au milieu des autres. Du côté des sciences biologiques, la situation n'est guère meilleure. La recherche agronomique se concentre sur les produits d'importance économique au sens le plus étroit de terme, les produits industriels. Les généticiens ne travaillent guère que sur les « grandes » céréales : blé tendre, blé dur, riz, maïs, et laissent de côté les autres, considérées comme secondaires ou mineures. Les technologues étudient le pain français et les pâtes alimentaires, mais négligent les produits régionaux ou exotiques. Enfin, le monde de la recherche biologique, soumis à des contraintes de plus en plus fortes, tend à abandonner son rôle de synthèse et de diffusion des connaissances, que ce soit par les moyens traditionnels (réalisation de manuels, de dictionnaires) ou nouveaux (bases de données, sites en ligne). Le résultat, c'est que chaque chercheur est amené à bricoler ses méthodes et sa terminologie comme il peut pour décrire les faits qu'il a observés.

C'est d'autant plus paradoxal que la globalisation nous fait connaître la diversité des cuisines du monde. Ce processus, déjà engagé à l'époque des colonisations européennes, s'est accéléré avec les migrations humaines – que leurs causes soient économiques ou politiques –, avec les voyages touristiques et avec la diversification de l'offre de produits sur le marché mondial. Dans le même temps, le paradigme de l'industrie alimentaire, – produire en masse des aliments sains du point de vue bactériologique et chimique, en décomposant et recomposant des ingrédients anonymes et interchangeables –, arrive à ses limites. Une fraction croissante des consommateurs, au moins dans les pays riches, exprime son insatisfaction devant des aliments qui ne lui évoquent plus rien. On a trop oublié que l'acte de manger est profondément culturel, et que les aliments doivent faire sens pour assurer notre équilibre individuel et social. Le souci de la traçabilité, les produits de terroir, les appellations d'origine, les cuisines ethniques constituent autant de signes de cette évolution. Si l'on ne veut pas sombrer dans la cacophonie culinaire, il nous apparaît essentiel d'accompagner cette demande sociale en décrivant précisément la diversité des aliments

du monde, leur histoire, leur géographie et les relations qu'ils entretiennent avec les peuples qui les ont élaborés.

De toute évidence, on ne sortira de ces difficultés et on ne répondra à ces enjeux qu'en retrouvant les voies de la coopération entre spécialistes. Il faut renouer avec la tradition représentée par Maurizio et ses émules, en renouvelant les objectifs et les méthodes. Ethnologues, historiens, archéologues, linguistes, etc., doivent (ré-)apprendre à travailler ensemble ainsi qu'avec leurs collègues des sciences et techniques alimentaires, non pas pour le simple plaisir de l'interdisciplinarité, mais pour franchir les obstacles qui, séparément, les arrêtent. Ce livre, nous voulons le croire, montrera à tous ses lecteurs combien ces coopérations sont nécessaires, et combien elles peuvent être fructueuses.

* * *

Nous tenons à rappeler le rôle d'AGROPOLIS-MUSEUM et de ses responsables (Louis Malassis et Didier Chabrol) dans l'organisation du colloque, tant par la mobilisation de la logistique du musée (secrétariat, reprographie, moyens audio-visuels), que par le financement du déplacement des communicants, assuré conjointement avec le SYAL grâce à l'intervention de José Muchnik. Nous voulons remercier à nouveau le personnel d'AGROPOLIS-MUSEUM pour son implication dans la tenue du colloque. L'organisation du colloque puis la publication de cet ouvrage n'auraient pu avoir lieu sans la mise à disposition d'Hélène Franconie par le CNRS (MNATP/CEF puis IDEMEC). Cette publication a bénéficié d'une aide financière de l'INRA, obtenue grâce à l'entremise de José Muchnik. La contribution de Monique Chastanet a été décisive dans la dernière phase de mise au point du manuscrit, par sa participation au suivi éditorial et à la relecture des épreuves. Enfin, nous souhaitons exprimer à François Gautier combien nous avons apprécié ses compétences et le soin apporté à la mise en forme du manuscrit, et le remercier pour la disponibilité dont il a fait preuve.

Qu'est-ce qu'on mange au juste ?

François SIGAUT*

La biodiversité est à la mode. Mais il y a, dans les façons de faire humaines, une diversité qui ne le cède en rien à celle qu'il est convenu d'admirer dans les œuvres de la nature. C'est en tous cas à cette diversité de nos façons de faire qu'est dédié ce livre. Et cela dans un domaine où règne, en apparence, la plus fastidieuse monotonie : l'art d'accommoder les céréales et les autres aliments féculents pour en faire ces mets simples et banals qui ont été pendant des millénaires, et sont encore souvent aujourd'hui, l'ordinaire de millions et de millions de paysans de par le monde.

L'emblème de ces nourritures simples, c'est le pain. Non pas la baguette actuelle, dont la création, dans les années 1920, n'a pas empêché la consommation des citadins en France de descendre jusqu'à quelque chose comme 130 g par tête et par jour. Mais le pain plus ou moins bis, en grosses miches rondes, dont il fallait près d'une livre (450 g) pour apaiser la faim de nos aïeux au début du XIX^e siècle. Car de celui-ci à celle-là, le changement n'a pas été seulement affaire de quantité. Ce qui s'est opéré a été une véritable révolution dans notre régime alimentaire. Aujourd'hui, le pain ne vient plus guère qu'en accompagnement dans des repas qui sont, pour l'essentiel, composés d'autre chose, viande, légumes, etc. Autrefois, sauf chez les très riches, c'est le pain qui était le mets principal, et les autres ne venaient qu'en accompagnement – *companaticum* en latin médiéval.

Or ce modèle, un mets de base accompagné de quelque chose – la « sauce » en Afrique francophone – était extrêmement général. Il y a des exceptions, comme celle des peuples arctiques qui sont carnivores par nécessité, ou celle de nos sociétés dites postindustrielles qui le sont par luxe, comme les très riches d'autrefois. Mais à l'échelle de la Terre, ces

* EHESS, 54 bd Raspail, 75270 Paris cedex 6 (mél : sigaut@cnam.fr).

exceptions sont vraiment des exceptions. Elles confirment la règle qui veut que dans presque toutes les sociétés humaines, l'alimentation est basée sur un petit nombre de produits céréaliers ou féculents : ici du pain, ailleurs une polenta de maïs ou de châtaignes, du porridge d'avoine, de la *kascha* de sarrasin, de la boule de mil, du *foutou* d'igname, et tout ce qui se peut faire avec du riz, du manioc, des bananes plantains, des taros, du sagou... Autant de pays, autant de plats de résistance, au sens le plus littéral de l'expression. Car ce sont ces plats qui constituent la « nourriture » proprement dite, celle qui tient au corps pendant les longues heures passées aux champs ou à l'atelier, et qui fait dire quand elle vient à manquer qu'« il n'y a rien à manger ». Le reste, ce qui accompagne, a aussi son importance. Il est important d'avoir du plaisir à manger, et c'est pour ce plaisir qu'on ajoute des condiments, une sauce, au plat de résistance. Les nutritionnistes nous ont appris en outre que la sauce apportait à l'organisme des éléments indispensables à son équilibre, vitamines, sels minéraux, etc. Mais ce n'est pas la sauce qui « nourrit ». On peut s'en passer de temps en temps, et les pauvres s'en passent assez souvent en fait. Privation des plus pénibles, assurément, mais qui n'est pas (pas encore) la véritable famine. Celle-ci commence quand l'aliment de base vient à manquer, ce qui signifie la misère ou la mort pour une partie de la population, à commencer évidemment par la plus pauvre.

Il ne faudrait pas, cependant, associer trop étroitement les céréales à la nécessité. Aliments de premier besoin, certes. Mais aliments de plaisir également. Pensons aux bières et aux autres boissons fermentées qui jouent un rôle si essentiel dans les échanges conviviaux et dans les relations d'hospitalité. L'orge et le riz (sakés), mais aussi le blé, le seigle, l'avoine, le mil, le sorgho, le maïs, le manioc, etc., soit la plupart des féculents de grande diffusion, ont servi et servent encore à fabriquer des boissons fermentées. Pensons aux innombrables pâtisseries, sans lesquelles il n'y a pas de banquets, de fêtes, ni même de deuils dignement célébrés. Pensons aux aliments de voyage, notamment pour les soldats et les marins (et les nomades, commerçants ou éleveurs). Pensons aux aliments de sevrage pour les enfants, aux friandises que s'offrent les amoureux, aux matefaims proposés par les marchands ambulants dans les lieux de promenade, de pèlerinage, partout en fait où le public afflue plus ou moins régulièrement... C'est tout un monde qui se déploie devant nos yeux, pourvu que nous nous donnions la peine de les ouvrir.

* * *

Est-il possible, même grossièrement, de se former une image un peu concrète de cette diversité ?

En Côte d'Ivoire, une enquête effectuée en 1973 sur les marchés recensait 48 produits différents obtenus à partir de sept plantes cultivées (riz, maïs, mil, sorgho, igname, banane plantain, manioc). Au Bénin, une étude réalisée vingt ans plus tard, en 1993, énumère 25 produits différents à partir du seul maïs. Au Ladakh, où l'orge est pratiquement la seule céréale cultivée, le nombre de préparations identifiées par C. Mangeot dans ce volume approche de la vingtaine¹...

On nous objectera sans doute que ces exemples ne sont pas comparables entre eux, et que les chiffres bruts qu'on peut en tirer ne signifient pas grand-chose. C'est vrai, et c'est justement le problème. Pour savoir combien il existe de produits ou de mets céréaliers de par le monde, il faudrait d'abord avoir identifié chacun d'eux, indépendamment du contexte social, linguistique, géographique où on le trouve, comme sont identifiées les substances de la chimie ou les espèces de la biologie. Nous en sommes loin. Non pas que les difficultés soient plus grandes, elles seraient plutôt moindres. Mais simplement parce qu'on ne s'est guère avisé de les résoudre. Certains produits alimentaires, les fromages par exemple, ont fait l'objet de définitions précises et même de classifications, lorsque des nécessités d'ordre commercial l'ont imposé. Mais ces définitions et classifications ne sont pas applicables hors du cadre strict pour lequel elles ont été conçues. La classification des fromages français, par exemple, ne tient pas compte des fromages fumés d'Europe orientale, et encore moins de la multitude de produits laitiers de l'Asie, dont certains pourraient ou devraient entrer dans la catégorie des « fromages », si celle-ci avait valeur universelle. Et on pourrait en dire autant de celle des « bières ». Aussi précieuses soient-elles comme documents, les classifications professionnelles ne sont pas universelles parce qu'elles ne visent nullement à l'être. Elles ne peuvent pas constituer la véritable systématique des aliments, au sens scientifique du terme, dont nous avons besoin.

Et si nous avons besoin d'une systématique, ce n'est pas – pas seulement – pour pouvoir dire à peu près combien il existe de produits féculents dans le monde. Ce genre de comptabilité n'a effectivement qu'un intérêt assez limité. Si nous en avons besoin, c'est pour savoir de

1. Pour la Côte d'Ivoire : J.-P. Chateau, *Les produits vivriers de base dans l'alimentation en Côte d'Ivoire*, Abidjan, ministère du Plan, Direction des études de développement, 1973 (document photocopié, 76 p.). Pour le Bénin : M. Nago et al., « Étude des systèmes techniques de transformation artisanale du maïs au Bénin », dans J. Muchnik (dir.), *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*, Paris, L'Harmattan, 1993, p. 385-404.

quoi nous parlons, tout simplement. Le problème ne se pose pas lorsque nous sommes chez nous, ou ailleurs mais dans les mêmes conditions, c'est-à-dire chez des hôtes parfaitement familiers avec les quelques produits qu'ils consomment couramment. Les difficultés deviennent insurmontables lorsqu'il s'agit de s'y reconnaître parmi des centaines de produits, décrits – quand ils le sont – de façon lacunaire ou erronée, et désignés, soit par un nom local sans doute précis, mais incompréhensible pour tous ceux qui ne connaissent pas la langue en question, soit par un nom général, mais tellement général (« sorte de pain », « espèce de bouillie ») qu'il ne veut plus rien dire. Le chercheur, et même l'être humain normalement constitué, n'a qu'une vie. Il lui est matériellement tout à fait impossible d'aller sur tous les terrains, d'apprendre toutes les langues, de s'exercer à toutes les cuisines, de goûter tous les plats. C'est, par la force des choses, de descriptions faites par autrui qu'il tire l'essentiel de son information. Quelle déception lorsque, par défaut de méthode, telle description d'une pratique disparue, ou dans une région devenue inaccessible, s'avère inutilisable ! La systématique n'est pas toute la méthode, tant s'en faut. Mais elle en est un des fondements. Il n'y aurait pas de biologie sans l'immense effort entrepris par les naturalistes depuis le XVII^e siècle pour unifier, normaliser, universaliser les façons de décrire les animaux et les plantes. À une échelle infiniment plus modeste, puisque le nombre d'« espèces » culinaires est sans commune mesure avec celui des espèces vivantes, c'est un effort semblable qui est devenu nécessaire en anthropologie et en histoire de l'alimentation, si on ne veut pas que les recherches continuent à y tourner en rond. Il y a bien sûr quantité d'autres problèmes urgents et importants, qu'il n'est pas question de rejeter au second plan. Mais aucune discipline ne peut se développer au-delà d'un certain niveau si elle ne se donne pas les moyens de savoir de quoi on y parle. La question rituelle « Qu'est-ce qu'on mange ? » est une excellente question. Nous ne faisons ici que proposer d'aller jusqu'au bout dans la recherche des réponses.

* * *

Rappelons tout de même que nous ne partons pas de rien. Sur les plantes cultivées, notamment, il existe une très riche tradition géographique, puis ethnologique, qui remonte au dernier tiers du XIX^e siècle. Développée d'abord en Allemagne, puis aux États-Unis, cette tradition s'est un peu essoufflée depuis quelque temps, mais elle a produit des matériaux tellement abondants qu'il faut la considérer comme une véritable mine, dont l'exploitation n'a pas vraiment commencé. *Le Dictionary of*

Economic Plants, de J.C. Th. Uphof (1968), qui recense près de 10 000 espèces, s'appuie sur une bibliographie de quelque 1 400 titres. *L'Atlas des cultures vivrières*, de J. Bertin *et al.* (1971), qui pourtant se limite à 18 plantes alimentaires (blé, seigle, avoine, riz, sarrasin, millet, panis, sorgho, maïs, manioc, patate douce, pomme de terre, ignames, bananier, canne à sucre, dattier, olivier et vigne), comporte une bibliographie de 1 700 titres ! Et dans les deux cas, on est évidemment loin du compte. Les travaux les plus anciens, qui ne sont pas toujours les moins bons, et ceux qui ont été publiés dans les langues de faible diffusion internationale (le néerlandais, le suédois, le russe, le polonais...) sont le plus souvent ignorés, si bien que personne n'est en mesure de dire le nombre de titres que devrait comprendre une bibliographie théoriquement complète.

Récemment, des entreprises d'inventaire et de synthèse des connaissances sur les plantes utiles ont été menées à bien. Certaines d'entre elles concentrent leur attention sur la nomenclature botanique, comme Mansfeld (2001) et la base de données GRIN. Moerman (1998) compile les données publiées sur 4 000 plantes utiles des Amérindiens d'Amérique du Nord. D'autres comme PROSEA et PROTA élargissent leur champ d'intérêt à l'agronomie et à la transformation des produits, PROSEA détaillant 7 000 espèces d'Asie du Sud-Est et PROTA prévoyant d'en documenter 7 000 pour l'Afrique tropicale. Grâce à ces diverses publications, on estime maintenant à plus de 25 000 les espèces végétales utilisées par l'homme de par le monde.

Il existe par ailleurs des synthèses qui visent davantage à offrir une vue d'ensemble qu'à l'exhaustivité. Une des plus classiques est *L'homme et les plantes cultivées*, par A.-G. Haudricourt et L. Hédin (1943, rééd. 1988). Ce que nous apprennent ces divers ouvrages, c'est que le nombre d'espèces céréalières et féculentes est relativement élevé. Si en effet on additionne les céréales et pseudo-céréales (une trentaine d'espèces), les plantes à tubercules farineux (une dizaine pour les principales), les arbres à moelle comestible (le sagoutier, par exemple) et les arbres à fruits féculents (châtaignier, chêne, bananier-plantain, arbre à pain...), on arrive rapidement à un minimum d'une cinquantaine d'espèces, qui laisse encore de côté les plantes de disette ou d'intérêt tout à fait local. C'est peu, si on compare ce nombre aux 10 000 plantes répertoriées par Uphof. C'est beaucoup si on considère que chaque espèce – qu'il faut souvent subdiviser en variétés – représente une combinaison originale de propriétés biophysiques, propriétés qu'il est nécessaire de connaître si on veut comprendre pourquoi les mêmes procédés de transformation ne leur sont pas applicables à toutes, ou pas avec les mêmes résultats. Les riz dits

gluants, les maïs à pop-corn, ont des propriétés tellement spécifiques par rapport aux riz et aux maïs « ordinaires » que, bien qu'il s'agisse de simples variétés (techniquement, de groupes de cultivars), on est amené à les traiter pratiquement comme des espèces à part entière.

Le second aspect de la question, c'est précisément l'inventaire des procédés de transformation. Ici, la situation est nettement moins favorable. Non pas que rien n'existe : le *Dictionary of Cereal Processing and Cereal Chemistry in English, French, Latin, and Russian*, publié sous la direction de R. Schneeweiss (Elsevier, 1982), qui contient près de 7 000 articles, ou ce grand classique qu'est le *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, par K.H. Steinkraus *et al.* (Marcel Dekker, 1983) sont là pour prouver le contraire. Mais aussi remarquables soient-ils, ces exemples ne font pas une tradition. Il faut d'ailleurs convenir qu'il y manque, surtout dans le premier, le souci d'universalité et – comment dire ? – l'esprit de curiosité sans bornes qui fait partie depuis longtemps de la démarche naturaliste. La chose se comprend d'elle-même, si on prend en compte les usages du milieu auquel appartiennent les auteurs. Les procédés ou les produits y sont considérés en fonction de leur importance économique, et plus exactement peut-être de leur importance industrielle ou commerciale. Sur les produits jugés sans intérêt commercial, même s'ils font partie de l'ordinaire de millions de familles de par le monde, la littérature devient bien pauvre, si même elle existe. Situation diamétralement opposée à celle de la botanique, où les plantes rares bénéficient au contraire d'une sorte de privilège dû à leur rareté même.

Cela dit, il ne faut pas faire la fine bouche. Le fait est que cette littérature technologique recèle de véritables trésors, dont le *Manuel* de Steinkraus que je viens de citer présente de nombreux exemples. Dans la même veine, l'ouvrage de J.J. Asiedu, *La transformation des produits agricoles en zone tropicale* (1991, éd. orig. anglaise 1989) présente une large synthèse sur les produits à base de manioc, de maïs, de sorgho et de mil, et d'igname. Et des études originales sur l'« amidon aigre de manioc » en Colombie, la *chikwangue* au Congo et les produits du maïs au Bénin sont réunies dans un recueil coordonné par J. Muchnik, *Alimentation : techniques et innovations dans les régions tropicales* (1993).

C'est peut-être sur l'identification de certaines opérations fondamentales, mais étrangères aux traditions européennes, que l'apport de la littérature technique est le plus irremplaçable. Qui chez nous a une idée même vague de ce qu'est l'*étuvage* des céréales ? Eh bien, sans des travaux comme « Bulgor, an Ancient Wheat Food », par W.L. Haley et J.W. Pence, paru dans *Cereal Science Today* (1960, 5 : 203-207, 214) et *L'étuvage du riz*, par F. Gariboldi (Rome, FAO, 1974), nous serions dans

la confusion la plus embarrassante sur un procédé dont, une fois qu'on a appris à le reconnaître, l'importance s'avère immense. Et on peut en dire autant de « Traditional Maize Processing Techniques in the New World », par S.H. Katz *et al.* (*Science*, 1974, 184 : 765-773), à propos de cet autre procédé fondamental qu'est la *nixtamalisation*.

Tous ces titres sont relativement récents. Mais la tradition technico-scientifique d'étude des pratiques alimentaires est ancienne. Elle remonte aux deux dernières décennies du XIX^e siècle, avec les premiers travaux des pastoriens, notamment en Extrême-Orient, et ceux des biochimistes à la recherche des vitamines – ou plus exactement des carences alimentaires déterminées par certains procédés de préparation. Il est évident par exemple que l'élucidation des causes du bériberi exigeait une connaissance précise des techniques d'usinage du riz. Un article de C.W. Hesseltine et H.L. Wang, publié dans le *Manuel* de Steinkraus (p. 607-623) présente des vues très suggestives sur tout cela. C'est peut-être la meilleure introduction actuelle à cette littérature technique ancienne, où de nombreux trésors attendent aussi d'être exhumés.

Sur le même sujet (l'inventaire des procédés) la littérature ethnologique et historique offre elle aussi un paysage contrasté, plus contrasté encore peut-être que la littérature technique. On y trouve en tous cas la même inégalité de traitement entre des produits riches et célèbres, si on peut dire, et d'autres qui sont régulièrement méconnus. La barrière n'est pas partout placée au même endroit, mais il est rare qu'il n'y en ait pas une. En France, par exemple, ce n'est pas une barrière, c'est une véritable muraille qui sépare le vin et la bière. Sur le vin, nos bibliographies sont interminables ; sur la bière, elles sont à peu près vides. Historiquement pourtant, on sait que la bière a toujours eu chez nous une importance comparable à celle du vin. Mais rien n'y fait. Le vin est un emblème national, la bière non. Loin de remettre ce stéréotype en cause, l'histoire et les sciences sociales ont contribué à le renforcer. Et le même genre de préférence sélective a été donné au pain, au détriment de toutes les nourritures paysannes ou locales à base d'avoine, d'orge, de millet, de châtaignes, etc., qui restent le plus souvent confondues dans une commune représentation d'aliments de basse catégorie. En un mot, les historiens et les ethnologues semblent bien avoir été aussi partiaux que les professionnels et que les scientifiques, sans avoir les mêmes excuses.

* * *

Tout cela ne fait d'ailleurs que traduire une indifférence très générale envers la question de l'identification. Qu'est-ce qu'on mange exactement ?

Qu'on parcourt la littérature la plus récente², et on se rendra compte à quel point cette question est rarement posée, alors même que toutes les problématiques imaginables (sauf celle-là) sont développées au maximum. On en vient à se demander s'il n'y a pas là comme une tache aveugle, qui s'expliquerait peut-être par un certain individualisme propre aux disciplines des sciences sociales, incompatible avec le caractère nécessairement collectif de la recherche d'une systématique.

Heureusement, il y a eu et il y a d'importantes exceptions, qu'il importe ici de mettre en lumière.

La plus connue est l'*Histoire de l'alimentation végétale*, d'Adam Maurizio (1932)³. Cet ouvrage est encore aujourd'hui le seul qui propose une histoire générale des aliments au sens propre et concret du terme, et à ce titre, il est considéré comme un classique. Il est vrai que ce classique a vieilli. Sur bien des points, les assertions de Maurizio ont été démenties par les recherches ultérieures et son cadre théorique, inspiré d'un évolutionnisme par trop sommaire, n'a pas résisté au temps. Mais ces critiques étant faites, il reste l'exemple d'un grand projet, dont la nécessité est évidente, et qui devra être repris tôt ou tard sur de nouvelles bases. Et il reste aussi une masse énorme d'informations irremplaçables, qu'il serait pratiquement impossible de réunir à nouveaux frais aujourd'hui. De ce dernier point de vue, la réussite de Maurizio s'explique probablement par la situation qui prévalait au début du XX^e siècle. Les nouvelles disciplines scientifiques qui se multipliaient, de la chimie biologique à la sociologie, n'étaient pas aussi fermées les unes aux autres qu'elles le sont devenues depuis. Avant de se faire historien, Maurizio avait fait carrière dans les « sciences céréalières », et il n'était pas seul dans son cas : Karl Mohs, un de ses confrères, publiait en 1926 une étude toujours irremplacée sur l'histoire du four à pain. On a évoqué plus haut l'intérêt des premiers pasteurs pour les fermentations alimentaires, en Extrême-Orient notamment. Les sources déjà abondantes auxquelles Maurizio a puisé les éléments de sa synthèse viennent de là, en grande partie. Depuis, les disciplines académiques ont fortifié leurs frontières et excluent impitoyablement ceux qui s'aventurent à les franchir. C'est pour cela que l'entreprise de

-
2. Cette littérature est trop abondante pour qu'on puisse faire plus qu'en citer quelques exemples : *L'omnivore*, de C. Fischler (1990) ; *Le temps de manger*, sous la dir. de M. Aymard et al. (1993) ; *La faim et l'abondance*, de M. Montanari (1995) ; *Histoire de l'alimentation*, sous la dir. de J.-L. Flandrin et M. Montanari (1996) ; *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, sous la dir. de J.-L. Flandrin et J. Cobbi, etc.
 3. L'original, *Geschichte unserer Pflanzennahrung*, a paru en 1927 à Berlin chez Paul Parey ; on l'a réimprimé en 1979. Maurizio est aussi l'auteur de deux ouvrages, l'un technique, *Die Nahrungsmittel aus Getreide* (2 vol., 1924 et 1926), l'autre historique, *Geschichte der gegorenen Getränke* (1933, réimpr. 1970) qu'on peut aussi considérer comme des classiques.

Maurizio n'a pas eu de suites, et c'est pour cela aussi qu'elle nous est aujourd'hui plus nécessaire que jamais. La littérature qu'il a utilisée, répétons-le encore, recèle des trésors qui attendent d'être exhumés.

En France, l'œuvre de Maurizio serait sans doute tombée dans un oubli complet, si sa tradition n'avait été maintenue par des auteurs comme Lucien Bernot. Avec A.-G. Haudricourt, J. Barrau, H. Balfet et quelques autres, Bernot a toujours défendu avec force l'idée d'une ethnologie attentive aux détails les plus concrets de la vie quotidienne, ainsi que la nécessité de situer chaque recherche dans la continuité des recherches antérieures. Pour lui, Maurizio était une référence fondamentale, et il le citait souvent. Ce qu'on peut appeler l'ethnographie de l'alimentation doit beaucoup à son enseignement⁴.

Elle doit aussi beaucoup à l'exemple des africanistes. *Hunger and Work in a Savage Tribe, A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu* (Londres, 1932), par Audrey I. Richards, est généralement considérée comme la première monographie sur ce sujet, celle qui a servi de modèle à toutes les autres. Son exemple fut rapidement suivi dans le monde anglophone. Du côté francophone, les premiers classiques sont la grande enquête sur *L'alimentation en A.O.F.* (Dakar, 1954) dirigée par le médecin-colonel L. Pales, et surtout la monographie exemplaire de Marceau Gast sur *l'Alimentation des populations de l'Ahaggar* (Paris, 1968)⁵.

Coincidence, c'est également dans les années 1960 que C. Lévi-Strauss publiait ses premiers travaux de mythologie comparée, où une place de premier plan était faite aux pratiques culinaires (*Le cru et le cuit*, 1964 ; « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 1965). Quelles que soient les réserves qu'on peut faire sur ces thèses aujourd'hui, il faut reconnaître que l'ethnographie de l'alimentation a tiré un bénéfice immense de l'effet de mode qui s'en est suivi. Voilà que tout d'un coup ou presque, la cuisine devenait un objet de recherches respectable, et même prestigieux. En dépit de la prudence qui s'impose sur les effets de mode en général, il faut convenir que celui-là a provoqué une véritable libération, et durable, des énergies.

-
4. On peut en juger par le volume d'hommages publié en son honneur en 1987 sous la dir. de B. Koechlin *et al.*, *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer* (Paris, Éd. de l'EHESS) ; on y trouve 11 contributions sur l'alimentation. Voir aussi le recueil de ses œuvres dispersées, *Voyage dans les sciences humaines*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2000.
 5. Marceau Gast a publié deux études en collaboration avec des spécialistes des sciences de l'alimentation : *Milks et sorgho en Ahaggar* (1965, avec J. Adrian) et *Le lait et les produits laitiers en Ahaggar* (1969, avec J.-L. Maubois et J. Adda).

L'ethnographie de l'alimentation a pris aujourd'hui une importance qui est de nature à décourager les bibliographes. Trois ouvrages récents (ils ne sont pas les seuls) permettent de se faire une assez bonne idée de l'état actuel de ce courant de recherches : *Cuisines, reflets des sociétés* (Paris, 1996, sous la dir. de M.-C. Bataille-Benguigui et de F. Cousin), *Dynamique des pratiques alimentaires*, numéro spécial de *Techniques & Cultures* (1998 : 31-32), et *Food and Celebration* (Ljubljana, 2002, sous la dir. de P. Lysaght). Les quelque 95 contributions réunies dans les trois volumes offrent un échantillon assez représentatif des terrains et des thèmes les plus pratiqués aujourd'hui.

Mais dans tout cela, il faut bien avouer une fois de plus que nos préoccupations relatives à l'identification des produits alimentaires sont assez peu représentées. À notre connaissance, le seul ouvrage actuel qui porte sur une catégorie bien définie de produits alimentaires est celui de Silvano Serventi et Françoise Sabban, *Les pâtes, Histoire d'une culture universelle* (Actes Sud, 2001). Cet ouvrage est une somme, qui est déjà considérée comme un classique sur le sujet. Mais il a aussi le mérite rare de montrer à quel point, sur un aliment qui nous est tellement familier, les notions d'usage courant sont confuses, lacunaires, erronées, voire carrément légendaires. Nos évidences les plus ordinaires sont celles dont nous avons le plus de mal à nous libérer. S. Serventi et F. Sabban offrent à leurs lecteurs l'occasion d'une autocritique extrêmement instructive.

* * *

Quels enseignements peut-on tirer de ce tour d'horizon pour le problème qui nous occupe, celui d'une nécessaire systématique des produits céréaliers et féculents ?

En forçant un peu le trait, on pourrait dire que ce problème a été posé et résolu, mais séparément, par des auteurs différents sans communication entre eux. Ceux qui l'ont posé ne l'ont pas résolu, parce qu'ils ont regardé les choses de trop haut, de façon trop abstraite, ou qu'ils ont voulu aller trop vite en besogne⁶. Et ceux qui l'ont résolu l'ont fait sans l'avoir posé, sans l'avoir voulu peut-on même dire, simplement parce que les conditions particulières de leur terrain ou de leur thématique les y conduisaient.

L'exemple le plus achevé de ces solutions particulières est probablement l'inventaire des produits céréaliers de l'Inde du Sud réalisé par

6. Voir, par exemple, le *Guide d'étude d'anthropologie de l'alimentation*, par P. Raybaut, et surtout H. Balfet et C. Pelras, « Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine » (1983).

Mikio Kimata en 1987 (voir tableau). Voilà en effet une région où l'on cultive jusqu'à 16 espèces de céréales, pour lesquelles on utilise jusqu'à 12 procédés de préparation différents ! Le seul moyen commode de rendre compte de cette extraordinaire diversité, c'est de construire un tableau à double entrée, croisant la liste des céréales et celle des procédés. À chaque intersection d'une ligne (représentant une céréale) et d'une colonne (un procédé) figure un symbole indiquant si le produit correspondant existe et s'il est d'usage fréquent ou non. M. Kimata a rempli cinq tableaux semblables, un pour chaque État de l'Inde du Sud. L'un d'eux, relatif au Tamil Nadu, est reproduit ci-après ; y sont répertoriés 68 produits, dont quatre seulement sont d'usage fréquent, les autres étant d'usage occasionnel (48) ou rare (16). Mais ce ne sont évidemment pas ces chiffres qui font l'intérêt du tableau. Cet intérêt tient à ce chaque produit – même s'il n'existe pas, est-on tenté de dire – y occupe une place et une seule, ce qui permet de l'identifier sans ambiguïté. À condition d'être généralisé, ce tableau préfigure tout à fait le système de référence dont nous avons besoin.

À quelles conditions cette généralisation est-elle possible ? Disons d'abord que cet exemple n'est pas unique. Le principe du tableau à double entrée (on pourrait dire, pour faire savant, de l'analyse matricielle) n'est ni nouveau ni difficile, et si M. Kimata a bien le mérite d'avoir été le premier à l'exploiter jusqu'au bout, il n'a pas été le premier à s'engager dans la voie qui y conduisait. Ce fut le cas par exemple de J.-P. Chateau, auteur de l'étude déjà citée sur la Côte d'Ivoire (cf. note 1), où – ce n'est pas un hasard – la diversité des produits alimentaires ne le cède guère à celle qu'on observe en Inde du Sud. Et c'est le cas de plusieurs autres auteurs dont une meilleure information permettra sans doute d'augmenter le nombre⁷. Il est presque évident que dès lors que la situation à décrire est tant soit peu compliquée, le seul moyen de ne pas s'y perdre est de faire le compte, 1°) des espèces (éventuellement des variétés) utilisées, 2°) des procédés de préparation connus (indépendamment des espèces auxquels ils sont appliqués), et 3°) de croiser les deux listes ainsi établies. La méthode du tableau à double entrée a ceci de précieux qu'elle oblige à déterminer sans ambiguïté, non seulement quels procédés s'appliquent à quelles espèces, mais aussi quels procédés ne s'y appliquent pas. Pour comprendre le système alimentaire d'une population, il peut être aussi important de savoir que certains produits théoriquement possibles n'existent pas, que de connaître ceux qui existent.

7. Exemples : S. Avitsur (1975), A. Gamerith (1975 et 1980), M.-C. Mahias (1985), T. Ankei (1990), H. Meininger (1996), etc.

Il est permis de se demander pourquoi l'idée si simple du tableau à double entrée n'a pas été utilisée davantage. Peut-être est-ce parce que cela heurte certaines habitudes bien ancrées. Celle par exemple d'associer une céréale emblématique à chaque grande aire de civilisation – le blé à l'Occident, le riz à l'Extrême-Orient, le maïs à l'Amérique précolombienne, etc. – ce qui revient à renvoyer les autres à une relative insignifiance. Ou encore, celle d'associer un seul produit à chaque céréale – le pain au froment, le couscous au blé dur, la polenta au maïs – les autres associations devenant par là même secondaires, atypiques, voire parfois frauduleuses. En France aujourd'hui, par exemple, le pain est implicitement du pain de froment, et ce n'est que quand d'autres céréales interviennent dans sa composition qu'on juge nécessaire de le préciser. En Allemagne, la loi (bavaroise) de pureté de la bière impose que celle-ci ne contienne que de l'orge, alors même que les bières dites blanches, faites avec du froment, y ont une grande importance. Cette espèce d'exclusivisme a l'avantage de nous simplifier la vie, ou du moins l'image que nous nous en faisons, et c'est sans doute pourquoi on le trouve en pratique partout. Son inconvénient est de nous enfermer dans des catégories que nous avons énormément de mal à remettre en cause par la suite, tant elles nous semblent aller de soi. Et le problème n'est pas seulement psychologique ou académique. Il touche à des intérêts économiques très importants. Beaucoup de produits, on l'a dit déjà, ont fait l'objet d'une définition commerciale ou réglementaire. Il n'est pas difficile d'imaginer les réactions qui se produiraient si ces définitions étaient sérieusement contestées.

Voilà quelques-uns des obstacles qui se sont opposés jusqu'ici, et qui s'opposeront encore, à un emploi plus général du tableau à double entrée. Mais lorsqu'il s'agit d'élaborer le tableau lui-même, une autre difficulté apparaît, tout à fait fondamentale, et dont il faut dire un mot.

Cette difficulté se voit du premier coup lorsqu'on examine le tableau de M. Kimata. D'un côté, en effet, on a une liste de plantes cultivées, identifiées par un nom latin qui appartient à la nomenclature botanique internationale, et qui permet à chacun, d'abord d'identifier sans ambiguïté la plante en question, ensuite d'avoir accès à toutes les informations qui la concernent. De l'autre côté, par contre, on a une liste de procédés culinaires désignés par leurs noms vernaculaires – *sadamu*, *uppuma*, *kulu*, *mavu* – qui ne disent évidemment rien à personne (en dehors des habitants du Tamil Nadu naturellement). On comprend, certes, les raisons qui ont poussé l'auteur à adopter cette solution. Certains de ces termes sont intraduisibles, parce que la réalité qu'ils désignent n'existe pas en dehors du pays où on les emploie. D'autres seraient traduisibles, mais avec quels

risques de confusion ou de contre-sens ! À tout prendre, la prudence et l'exactitude sont mieux servies en s'en tenant au vocabulaire local...

Mais on voit bien que cette solution est aussi un obstacle dirimant à l'utilisation du tableau lui-même. Naturellement, on trouve dans le texte qui l'accompagne la description au moins sommaire des procédés qui correspondent aux différents termes. Il reste qu'aussi précieuses que soient ces descriptions, elles ont nécessairement un caractère partiel et subjectif, puisqu'il n'existe dans ce domaine rien de semblable au système de référence international qui fait l'intérêt universel de la nomenclature botanique. Non seulement, on s'en doute, il n'existe pas de nomenclature internationale pour les procédés culinaires, mais il n'existe pas davantage de règles précises pour les identifier et les décrire. Si bien que chaque auteur qui entreprend une recherche doit tout reprendre à zéro, ou se débrouiller comme il peut avec ce que des hasards heureux ou malheureux lui auront permis de trouver dans la documentation existante. Rien d'étonnant, dès lors, à l'impression de piétinement qu'on éprouve parfois en parcourant la littérature sur le sujet. Chaque auteur a fait de son mieux dans des conditions souvent difficiles, c'est évident. Mais cela n'empêche pas les monographies de s'ajouter aux monographies, sans qu'on voie très bien à quoi elles conduisent. Le volume des connaissances disponibles augmente, sans doute. Mais ces connaissances sont sous une forme qui en rend l'utilisation incertaine, voire dangereuse. Du coup, on préfère souvent s'abstenir de les utiliser, et le processus cumulatif qui donne son sens à toute recherche n'arrive pas à vraiment s'amorcer.

* * *

Voilà la situation telle qu'elle nous est apparue. C'est à cette situation que nous avons tenté de trouver une issue en organisant le colloque sur le thème « Couscous, boulgour et C^{ie} », d'où est finalement sorti ce livre. Les auteurs de cet ouvrage collectif ont pris au sérieux les questions qui leur ont été posées au départ. De plus, l'interdisciplinarité a ses exigences, dont la première est de faire en sorte que chacun soit compris de tous. Or cette exigence va plus loin qu'il ne paraît. Il faut répondre à des questions auxquelles on n'avait pas pensé ou dont on n'avait pas perçu l'importance, ce qui peut obliger à reprendre les choses d'assez loin, au besoin en retournant sur le terrain... Ainsi ce livre ne représente qu'une étape d'un parcours qui, nous voulons le croire, en aura d'autres.

Les produits céréaliers au Tamil Nadu
Tableau d'identification établi par Mikio Kimata (1987)

Cooking	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
	<i>sadamu</i>	<i>uppuma</i>	<i>chapathy</i>	<i>roti</i>	<i>nan</i>	<i>poori</i>	<i>vadai</i>	<i>dosai</i>	<i>idilai</i>	<i>kali</i>	<i>kalu</i>	<i>mavu</i>	
<i>Brachiaria sp.</i>													0
<i>Ec. frumentacea</i>	●	▲					●			●	●		5
<i>El. coracana</i>	▲	●					■	●		■	●		7
<i>H. vulgare</i>		●			●			●	■	●	●		6
<i>O. sativa</i>	■	●					●	●		●		▲	6
<i>Pan. miliaceum</i>	●	▲					▲			●	●		5
<i>Pan. miliare</i>	●	●					●	●		●	●		6
<i>Pas. scrobiculatum</i>	●									●	●		3
<i>Pe. americanum</i>	●			▲						●	▲		4
<i>Se. glauca</i>													0
<i>Se. italica</i>	●	▲					●	●		●	●	●	7
<i>So. bicolor</i>	●	▲		▲			●	▲		●	●		7
<i>T. aestivum</i>			●					●		●	●		4
<i>T. dicoccon</i>		●											1
<i>T. durum</i>		▲	▲			▲							3
<i>Z. mays</i>		●					▲			▲	●		4
Total	9	11	2	4	0	1	8	7	1	12	11	2	68

Symboles : ■ : usage fréquent ; ● : usage occasionnel ; ▲ : usage rare

Abréviations :

Ec. Echinochloa ; *El.* Eleusine ; *H.* Hordeum ; *O.* Oryza ; *Pan.* Panicum ;
Pas. Paspalum ; *Pe.* Pennisetum ; *Se.* Setaria ; *So.* Sorghum ; *T.* Triticum ;
Z. Zea.

Bibliographie

- ANKEI Tanako, 1990, *Cookbook of the Songola*, Kyoto University.
- ASIEDU J. J., 1991, *La transformation des produits agricoles en zone tropicale*, Wageningen, C.T.A. et Paris, Karthala [trad. de *Processing Tropical Crops*, 1989, Mc Millan].
- AVITSUR Shmuel, 1975, *The Way to Bread, Tools & Tillage*, II, 4, p. 228-241.
- AYMARD Maurice *et al.* (dir.), 1993, *Le temps de manger*, Paris, Éd. de la MSH.
- BALFET Hélène et PELRAS Christian, 1983, Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine, *Technique & Culture*, I, p. 35-47.
- BATAILLE-BENIGUI Marie-Claire et COUSIN Françoise (dir.), 1996, *Cuisines, reflets des sociétés*, Paris, CNRS éd.
- BERNOT Lucien, 2000, *Voyage dans les sciences humaines*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne.
- BERTIN Jacques *et al.*, 1971, *Atlas des cultures vivrières*, Paris, Éd. de l'EHESS.
- CHATEAU J.-P., 1973, *Les produits vivriers de base dans l'alimentation en Côte d'Ivoire*, Abidjan, ministère du Plan, Direction des études de développement [document photocopie], 76 p.
- FISCHLER Claude, 1990, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob.
- FLANDRIN Jean-Louis et COBBI Jane (dir.), 1999, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob.
- FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo, 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- GAMERITH Anni, 1975, Arten und Wandel der Getreidebreie am Beispiel des Landes Steiermark, *Kansatieteellinen Arkisto*, 26 (Ethnologische Nahrungsforschung), Helsinki.
- Mehlspeisen, 1980, *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*, (83) 34, 2, p. 69-99.
- GARIBOLDI F., 1974, *L'étuvage du riz*, Collection FAO : Progrès et mise en valeur – Agriculture, Cahier n° 97, Rome, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.
- GAST Marceau, 1968, *Alimentation des populations de l'Ahaggar*, Paris, Arts et Métiers Graphiques.
- GAST Marceau et ADRIAN J., 1965, *Mils et sorgho en Ahaggar*, Paris, Arts et Métiers Graphiques.

- GAST Marceau, MAUBOIS J.-L. et ADDA J., 1969, *Le lait et les produits laitiers en Ahaggar*, Paris, Vigot frères.
- GRIN (Genetic Resources Information Network), USDA (<http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/index.pl>).
- HALEY W.L. et PENCE J.W., 1960, Bulgor, An Ancient Wheat Food, *Cereal Science Today*, 5, p. 203-207, 214.
- HAUDRICOURT André-Georges et HÉDIN Louis, 1943, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard (rééd. 1988, préf. de M. Chauvet, Paris, Métailé).
- HESSELTINE C.W. et WANG R.L., 1983, Contributions of the Western world to knowledge of Indigenous fermented foods of the Orient, in K.H. Steinkraus, *Handbook...*, p. 607-623.
- KATZ S.H. *et al.*, 1974, Traditional Maize Processing Techniques in the New World, *Science*, 184, p. 765-773.
- KIMATA Mikio, 1987, Grain Crop Cookery in South India, in S. Sakamoto (dir.), *A Preliminary Report of the Studies on Millet Cultivation and Its Agro-Pastoral Complex in the Indian Subcontinent (1985)*, Kyoto University, I, p. 41-55.
- 1989, Grain Crop Cookery on the Deccan Plateau, in S. Sakamoto (dir.), *A Preliminary Report of the Studies on Millet Cultivation and Its Agro-Pastoral Complex in the Indian Subcontinent (1985)*, Kyoto University, II, p. 33-50.
- KOECHLIN B. *et al.*, 1987, *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer, textes offerts à Lucien Bernot*, Paris, Éd. de l'EHESS.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1964, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon (Mythologiques, I).
- 1965, Le triangle culinaire, *L'Arc*, Aix-en-Provence, Pensée universitaire.
- LYSAGHT Patricia (dir.), 2002, *Food and Celebration*, Ljubljana, Založba ZRC.
- MAHIAS Marie-Claude, 1985, *Délivrance et convivialité*, Paris, Éd. de la MSH.
- MANSFELD, 2001, *Mansfeld's Encyclopedia of Agricultural and Horticultural Crops*, Edited by Hanelt, P. et Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Springer. <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/>
- MAURIZIO Adam, 1924-1926, *Die Nahrungsmittel aus Getreide*, 2 vol., Berlin, Paul Parey.
- 1927, *Geschichte unserer Pflanzennahrung*, Berlin, Paul Parey.
- 1932, *Histoire de l'alimentation végétale*, Paris, Payot [trad. par F. Gidon].

- 1933, *Geschichte der gegorenen Getränke*, Berlin, Paul Parey (réimpr. 1970).
- MEININGER Hélène, 1996, Les préparations culinaires à base de maïs à Cotacachi, Équateur, dans M.-C. Bataille-Benguigui et F. Cousin, *Cuisines, reflets des sociétés*, p. 109-128.
- MOERMAN Daniel E., 1998, *Native American ethnobotany*, Portland (Oregon), Timber Press.
- MOHS Karl, 1926, *Die Entwicklung des Backofens*, Stuttgart, Werner et Pfleiderer, viii, 184 p.
- MONTANARI Massimo, 1995, *La faim et l'abondance*, Paris, Seuil.
- MUCHNIK José (dir.), 1993, *Alimentation, techniques et innovation dans les régions tropicales*, Paris, L'Harmattan.
- NAGO M. *et al.*, 1993, Étude des systèmes techniques de transformation artisanale du maïs au Bénin, dans J. Muchnik (dir.), *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*, Paris, L'Harmattan, p. 385-404.
- PALES Léon, 1954, *L'alimentation en A.O.F.*, Dakar, IFAN.
- PROSEA, Plant Resources of South-East Asia, 1986-2001, 20 vol., Wageningen, Bogor (<http://www.proseanet.org>).
- PROTA, Ressources végétales de l'Afrique tropicale, 2002, en cours, Wageningen (<http://www.prota.org>).
- RAYBAUT Paul, 1977, *Guide d'étude d'anthropologie de l'alimentation*, Université de Nice [document photocopie].
- RICHARDS Audrey I., 1932, *Hunger and Work in a Savage Tribe – A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*, Londres, Outledge.
- SCHNEEWEISS R., 1982, *Dictionary of Cereal Processing and Cereal Chemistry in English, French, Latin, and Russian*, Oxford, New York, Elsevier.
- SERVENTI Silvano et SABBAN Françoise, 2001, *Les pâtes – Histoire d'une culture universelle*, Aix-en-Provence, Actes Sud.
- STEINKRAUS K.H. (dir.), 1983, *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, Basel, Marcel Dekker.
- UPHOF J.C. Th., 1968, *Dictionary of Economic Plants*, Lehre, J. Cramer.