

Intégrer

2024

SCIENCES PO

L'ALIMENTATION LE CORPS

Épreuve de questions contemporaines

CONCOURS COMMUN DES IEP

Jérôme Calauzènes • Ghislain Tranié

Tout pour faire la différence

20 SUJETS
CORRIGÉS

-  La méthode pour réussir la dissertation
-  Tout le cours sur les deux thèmes
-  Une approche pluridisciplinaire
-  Les enjeux contemporains décryptés
-  Les références à connaître
-  De nombreux sujets corrigés

OFFERT EN LIGNE

- + 2 copies de candidats 2023 commentées
- + 6 sujets corrigés
- + l'actu 2023-2024 mois par mois
- + des vidéos d'approfondissement sur les deux thèmes

Vuibert
N°1 DES CONCOURS

Intégrer

2024

SCIENCES PO

L'ALIMENTATION LE CORPS

Épreuve de questions contemporaines

CONCOURS COMMUN DES IEP

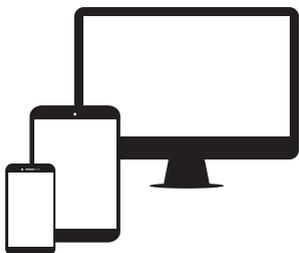
Jérôme Calauzènes

Agrégé d'histoire, professeur en CPGE au lycée Ampère de Lyon,
à l'IEP de Saint-Germain-en-Laye et en classes préparatoires Sciences Po

Ghislain Tranié

Docteur en histoire, chargé de cours à l'université Jean-Moulin-Lyon-3,
professeur au lycée Auguste-et-Louis-Lumière de Lyon

Vuibert



OFFERT EN LIGNE

- Deux copies d'élèves commentées 2023
- 6 sujets corrigés
- Un fil d'actu 2023-2024 mois par mois
- 6 vidéos focus sur les thèmes 2024

À télécharger sur www.vuibert.fr/site/215656

ISBN : 978-2-311-21565-6

Création de la couverture : les PAOistes

Adaptation de la couverture : Séverine Tanguy

Composition : Hervé Soulard

La loi du 11 mars 1957 n'autorisant aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article 41, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article 40). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. Le « photocopillage », c'est l'usage abusif et collectif de la photocopie sans autorisation des auteurs et des éditeurs. Largement répandu dans les établissements d'enseignement, le « photocopillage » menace l'avenir du livre, car il met en danger son équilibre économique. Il prive les auteurs d'une juste rémunération. En dehors de l'usage privé du copiste, toute reproduction totale ou partielle de cet ouvrage est interdite.

Des photocopies payantes peuvent être réalisées avec l'accord de l'éditeur.

S'adresser au Centre français d'exploitation du droit de copie : 20 rue des Grands Augustins, F-75006 Paris.

Tél. : 01 44 07 47 70

© Magnard-Vuibert – septembre 2023 – 5 allée de la 2^e DB, 75015 Paris

Site Internet : <http://www.vuibert.fr>

Sommaire

PARTIE 1. INFORMATIONS SUR VOTRE CONCOURS

1. Présentation du concours commun des IEP	10
A. Statistiques du concours	10
B. Épreuves du concours.....	11
C. Actualité du concours	12
2. L'épreuve de questions contemporaines.....	12
3. Bien se préparer tout au long de l'année	14

PARTIE 2. QUESTIONS CONTEMPORAINES AUTOUR DE L'ALIMENTATION

Introduction	19
Chapitre 1. Histoire et économie de l'alimentation : production, commerce et uniformisation	21
Débat.....	21
Introduction.....	22
1. S'alimenter de la préhistoire au XIX ^e siècle : une histoire et une signification complexes	22
A. De la préhistoire à l'Antiquité : de l'insécurité alimentaire à l'établissement de codes	22
B. Les transformations de l'alimentation au Moyen Âge.....	26
C. L'époque moderne et le XIX ^e siècle : le début d'une première mondialisation alimentaire	28
2. L'alimentation depuis le XX ^e siècle : production agricole, industries agroalimentaires et uniformisation.....	29
A. Produire de l'alimentation : les agricultures aujourd'hui.....	29
B. L'alimentation, un secteur économique rentable ?.....	33
C. Les grandes puissances agricoles de la planète	35
3. Le commerce alimentaire et ses conséquences	38
A. À l'échelle mondiale, un commerce des produits alimentaires toujours croissant mais qui pose problème.....	38
B. Vers une transformation de l'alimentation ?.....	40
C. La rupture du commerce alimentaire en périodes de crise	43
Fiche de lecture : Paul Ariès, <i>Histoire politique de l'alimentation. Du paléolithique à nos jours</i> ..	45

Chapitre 2. Géopolitique de l'alimentation : l'alimentation comme une arme	47
Débat.....	47
Introduction.....	47
1. La persistance de la faim et de la malnutrition dans le monde.....	47
A. La raréfaction des famines.....	48
B. La persistance de la malnutrition.....	51
C. La difficulté à éradiquer la faim dans le monde.....	55
2. L'alimentation, une arme politique et géopolitique.....	58
A. Les États entre dépendance et recherche de la souveraineté alimentaire.....	58
B. La question du <i>food power</i> , ou pouvoir alimentaire.....	61
C. L'alimentation, une arme politique.....	64
3. Crises et tensions liées à l'alimentation.....	67
A. La recrudescence des crises alimentaires mondiales.....	67
B. Des tensions dues aux ressources alimentaires.....	68
C. Risques économiques et droits de l'Homme.....	71
Fiche de lecture : Jean Ziegler, <i>Destruction massive. Géopolitique de la faim</i>	73
 Chapitre 3. L'alimentation, un marqueur identitaire	 75
Débat.....	75
Introduction.....	75
1. Pour une anthropologie et une sociologie de l'alimentation.....	76
A. L'alimentation : un acte naturel devenu culturel par excellence.....	76
B. Alimentation et religion.....	81
C. Alimentation et société.....	85
2. Alimentation : du plaisir au corps.....	89
A. L'alimentation, le corps et la santé.....	89
B. Alimentation et hédonisme.....	92
C. De l'alimentation à la cuisine : loisir, démocratisation et art de vivre.....	94
3 Philosophie de l'alimentation : ce que manger veut dire.....	98
A. Alimentation, idéologie et résistance.....	98
B. Vers une mutation des pratiques alimentaires ?.....	100
C. Alimentation, transmission et mémoire.....	101
Fiche de lecture : Pierre Raffard, <i>Géopolitique de l'alimentation et de la gastronomie</i>	104
 Chapitre 4. L'alimentation face à la question du développement durable : quel avenir ?	 107
Débat.....	107
Introduction	107
1. L'alimentation face à la question climatique et environnementale.....	107
A. L'agriculteur, facteur important des atteintes environnementales.....	107
B. Excès, gaspillages et scandales alimentaires.....	110
C. L'alimentation et le changement climatique.....	112

2. Alimentation et inégalités	113
A. L'alimentation, un marqueur des inégalités sociales à différentes échelles	113
B. L'alimentation, un symbole d'autres inégalités.....	116
C. L'alimentation : une forme d'élitisme	120
3. Quel avenir pour l'alimentation ? Des réponses aux problèmes posés difficiles à mettre en œuvre.....	122
A. Des réponses à plusieurs échelles : vers une plus grande régulation des problèmes alimentaires ?.....	122
B. Comment parvenir à une alimentation suffisante en quantité ?	126
C. Comment améliorer la qualité de l'alimentation et des systèmes alimentaires ?	130
Fiche de lecture : Alan Warde, <i>The Practice of eating</i>	134

Références et pistes d'approfondissement 136

PARTIE 3. QUESTIONS CONTEMPORAINES AUTOUR DU CORPS

Introduction	141
Chapitre 1. Figures du corps dans la société contemporaine	143
Débat.....	143
Introduction.....	143
1. Corps souffrants.....	144
A. Les corps face à la guerre.....	144
B. Les corps face à la pandémie	146
C. Les corps face au changement climatique.....	148
2. Corps malmenés	150
A. La fin d'une ère marquée par l'optimisme démographique.....	150
B. Le travail, source de pénibilité et de burn-out physique et psychique.....	152
C. Le corps des migrants : du corps malmené au corps rejeté.....	154
3. Corps militants.....	156
A. Des corps dissidents face aux régimes autoritaires et dictatoriaux	156
B. Des corps en révolution face aux régimes autoritaires et au patriarcat	158
C. Des corps à incorporer : l'inclusion du handicap en question	160
Fiche de lecture : Pascal Blanchard <i>et al.</i> , <i>Sexe, race et colonies</i> . <i>La domination des corps du xv^e siècle à nos jours</i>	162

Chapitre 2. Des corps au cœur de la gouvernementalité	165
Débat.....	165
Introduction.....	165
1. Des corps à connaître et à partir desquels est produit un savoir	166
A. Identifier les corps	166
B. Rendre productifs les corps.....	168
C. Soigner les corps	170
2. Des corps à éduquer et à discipliner pour faire société	172
A. Éduquer les corps.....	172
B. Discipliner le corps social	174
C. Créer des corps au service de l'État.....	177
3. Des corps à discipliner et à réguler tout au long de la vie.....	179
A. Contrôler la reproduction.....	179
B. Normer les corps.....	182
C. Réprimer les corps	183
Fiche de lecture : Michel Foucault, <i>Surveiller et punir. Naissance de la prison</i>	186
Chapitre 3. Le corps, un espace de projection de l'être dans le monde	189
Débat.....	189
Introduction.....	189
1. Le corps pour constituer et subir la société.....	190
A. Des biais de socialisation par le corps.....	190
B. Des biais d'appropriation de la culture par le corps	192
C. Des biais d'assignation sociale et culturelle par les marques corporelles.....	194
2. Les métamorphoses du corps au contact de la société	197
A. Du corps souffrant au corps résilient.....	197
B. Du corps affamé au corps suralimenté.....	199
C. Du corps dévoré au corps saisi par la mort.....	201
3. Le corps au cœur de la psyché humaine	203
A. Le corps parle à la société et aux institutions	203
B. Le corps parlant, un miroir de la psyché.....	205
C. Le corps saisi par le genre, un corps militant.....	207
Fiche de lecture : David Le Breton, <i>À corps perdus</i>	210
Chapitre 4. Le corps, une si longue histoire	213
Débat.....	213
Introduction.....	213
1. Le corps des temps passés, un corps étranger ?	214
A. Mythologies du corps.....	214
B. Philosophies du corps.....	215
C. Politisations du corps.....	217

2. Le corps contemporain, trop présent ?	219
A. Le poids moral des meurtrissures infligées aux corps	219
B. Le corps politisé et médiatisé par les mouvements radicaux	220
C. Le corps questionné par les débats sur la bioéthique.....	222
3. Le corps du futur, un corps utopique ?	224
A. Le corps vu par la science-fiction.....	224
B. Le corps de l'Homme augmenté	226
C. Le corps avec ou sans utopies ?	228
Fiche de lecture : Ivan Jablonka, <i>Le Corps des autres</i>	230

Références et pistes d'approfondissement 232

PARTIE 4. MÉTHODOLOGIE

1. Choisir le sujet	237
2. Bien recopier l'intitulé du sujet sur son brouillon	238
3. Analyser le sujet et définir les termes	239
4. Définir la problématique.....	240
5. Rechercher des idées.....	241
6. Élaborer le plan détaillé au brouillon	242
7. Rédiger l'introduction.....	244
8. Rédiger le développement.....	245
9. Rédiger la conclusion.....	246
10. Relire	247
11. Gérer le temps	247

PARTIE 5. SUJETS CORRIGÉS

Sujet 1. L'alimentation et les inégalités	251
Sujet 2. L'État et l'alimentation	253
Sujet 3. Qu'est-ce que manger veut dire ?.....	255
Sujet 4. La France : une exception alimentaire ?	257
Sujet 5. Pourra-t-on nourrir 11 milliards d'êtres humains en 2050 ?	259
Sujet 6. Alimentation et mondialisation	261
Sujet 7. Alimentation et progrès font-ils toujours bon ménage ?	264
Sujet 8. L'État doit-il se donner pour mission de gouverner les corps ?.....	267
Sujet 9. Le corps politique et social a-t-il encore un avenir ?	269
Sujet 10. Émanciper le corps, un défi contemporain.....	271

Sujet 11. L'Occident peut-il être défini comme une société du paraître ?	273
Sujet 12. Le corps, un moyen d'expression dans l'espace public contemporain	275
Sujet 13. Le corps entre aliénation et réappropriation au XXI ^e siècle	277
Sujet 14. Les défis communs du corps et de l'alimentation	279

PARTIE 1

Informations sur votre concours

- 10** 1. Présentation du concours commun des IEP
- 12** 2. L'épreuve de questions contemporaines
- 14** 3. Bien se préparer tout au long de l'année

1 Présentation du concours commun des IEP

Le concours est organisé conjointement par les instituts d'études politiques (IEP) d'Aix-en-Provence, Lille, Lyon, Rennes, Saint-Germain-en-Laye, Strasbourg et Toulouse.

La sélection est drastique (8,34 % de réussite en 2021 environ contre 14,5 % en 2019). Les chiffres sont cependant différents en fonction des IEP. Pour 2022, Parcoursup indique, en 2023, les taux de sélectivité suivants :

- Lille : 6 %
- Lyon (campus de Lyon) : 10 %
- Strasbourg : 13 %
- Aix : 14 %
- Rennes : 16 %
- Lyon (campus de Saint-Etienne) : 16 %
- Saint-Germain-en-Laye : 17 %
- Toulouse : 17 %

Le concours étant très sélectif, il faut s'y préparer !

Deux axes de préparation s'imposent :

- acquérir des **connaissances de fond**. Le fond consiste en une culture assimilée jour après jour et dont cet ouvrage constitue un atout important ;
- cultiver des **qualités de forme**. La forme consiste en une maîtrise de la dissertation, exercice scolaire très ancien, précisément réglé et parfaitement accessible à condition de s'entraîner tout au long de la scolarité. Il est nécessaire de travailler régulièrement également afin de maîtriser la langue (orthographe, grammaire et conjugaisons notamment) pour pouvoir adopter un style convenable, un registre de langue correct voire soutenu.

A. Statistiques du concours

		CANDIDATS	ADMIS
SEXE	FÉMININ	59 %	60 %
	MASCULIN	41 %	40 %
BOURSIER	OUI	15 %	17 %
	NON	84 %	82 %
ANNÉE DU DIPLÔME	BAC + 0	74 %	48 %
	BAC + 1	26 %	52 %

www.reseau-scpo.fr, 2019

Les statistiques diffusées par le site dédié au concours commun (www.reseau-scpo.fr) révèlent qu'une année de préparation après le baccalauréat donne plus de chances de réussir.

En **2022**, 10 500 candidats ont passé les épreuves du concours commun d'entrée en première année pour 1 140 places proposées. Ce nombre est en baisse par rapport à 2021 (13 000 candidats). Voici quelques statistiques du concours 2019 :

- Moyenne du 1^{er} admis : 17,17/20.
- Moyenne du dernier admis de la liste principale : 12,02/20.
- Moyenne du dernier admis sur la liste complémentaire : 11,67/20.

B. Épreuves du concours

Le concours s'articule autour de **trois épreuves** :

• Questions contemporaines

Durée : 3 heures.

Coefficient : 3.

Forme : dissertation, un sujet à choisir parmi deux thèmes (« la peur » et « l'alimentation » en 2023).

• Histoire

Durée : 2 heures.

Coefficient : 3.

Forme : analyse de documents guidée par une consigne, un seul sujet sur le programme « Les relations entre les puissances et les modèles politiques des années 1930 à nos jours. Histoire politique, sociale et culturelle de la France depuis les années 1930 ». Une bibliographie indicative est fournie.

• Langue vivante

Durée : 1 heure.

Coefficient : 2.

Choix : anglais, allemand, espagnol ou italien.

Forme : deux exercices (questions de compréhension et essai, absence de QCM).

→ L'admission est prononcée à partir des notes obtenues à ces trois épreuves en tenant compte de leur coefficient.

Tableau synoptique des épreuves et coefficients

Épreuves	Coefficient
Questions contemporaines (dissertation, 3h)	3
Histoire (étude de documents, 2h)	3
Langue vivante (texte, questions de compréhension et essai)	2
TOTAL	8

C. Actualité du concours

L'édition 2024 du concours commun se déroulera **le samedi 20 avril 2024**.

Le concours est accessible aussi bien aux élèves passant le bac en 2024 qu'à ceux qui l'ont obtenu en 2023. Les inscriptions se feront via Parcoursup à partir de la date d'ouverture de la plate-forme. Les candidats devront s'acquitter de frais d'inscription s'élevant à 180 euros (50 euros pour les candidats boursiers). En raison des conditions sanitaires, le concours a subi des inflexions ces deux dernières années. En 2020, il a été annulé. L'édition 2021 a été remplacée par une étude du dossier scolaire et une épreuve à distance pour « Questions contemporaines », axée sur la réflexion et des lectures personnelles. Un retour à des conditions normales de passation du concours a été opéré en 2022. Cela s'est poursuivi en 2023 et devrait se poursuivre les années suivantes.

2 L'épreuve de questions contemporaines

Il s'agit d'une épreuve de culture générale. Elle revêt la forme d'une dissertation à réaliser en trois heures, pour un coefficient 3 sur un total de 9. Le candidat choisit, parmi les deux énoncés proposés, le sujet qu'il désire traiter. Chaque sujet correspond généralement à un thème mais, parfois, l'un des deux peut être transversal. Par exemple, en 2022, les deux sujets étaient : « Faut-il avoir peur des révolutions ? » et « La peur, une arme politique ? ». Les deux portaient donc sur le thème de la peur et le premier croisait les deux thématiques, à savoir la peur et les révolutions. Il n'y a donc pas eu de sujet uniquement sur les révolutions. Il n'est d'ailleurs pas impossible, si l'on en croit le règlement du concours, que les deux sujets portent sur le même thème. En 2023, cependant, les sujets ont porté chacun sur un thème : « Ce que la peur fait aux sociétés » et « L'alimentation est-elle un enjeu politique ? ». Pour la session 2024, les thèmes sont : « L'alimentation » et « Le corps ».

On n'attend pas du candidat qu'il fasse preuve d'une culture érudite ni qu'il soit un spécialiste du sujet traité, seulement qu'il se révèle être un bon élève de terminale qui sache établir des liens entre l'histoire, la géographie, la philosophie, la littérature, l'économie, le droit, la sociologie, les sciences... Le candidat doit également suivre régulièrement l'actualité, notamment au prisme des deux thèmes proposés.

Le style doit être simple, clair, objectif, non dépourvu d'élégance mais non pompeux pour autant, en évitant autant que possible les fautes d'orthographe et de syntaxe (au-delà de dix fautes, le correcteur peut retirer des points). Il faut aussi savoir construire un plan progressif, clair et rigoureux, sans longueurs ni répétitions ni digressions. Enfin, les propos tenus doivent être denses, démonstratifs et convaincants.

Sur quels points les correcteurs évaluent-ils les candidats ? Il s'agit de déterminer si le candidat s'intéresse aux débats qui traversent la société et s'il sait les présenter de manière rigoureuse et problématisée. Les exemples (faits, controverses) sont à ce titre très importants. Ils devront être utilisés à bon escient et reliés à l'argumentation principale par des liens logiques et des transitions bien rédigées.

ANNALES DU CONCOURS

Thèmes 2023 : La peur et l'alimentation

Sujet n° 1 : Ce que la peur fait aux sociétés

ou

Sujet n° 2 : L'alimentation est-elle un enjeu politique ?

Thèmes 2022 : La peur et Révolutions

Sujet n° 1 : Faut-il avoir peur des révolutions ?

ou

Sujet n° 2 : La peur, une arme politique ?

Thèmes 2020 et 2021 : Le secret et Révolutions

2021, sujet n° 1 : À la lumière de vos références historiques, culturelles ou artistiques, pensez-vous que les révolutions font table rase du passé ?

ou

2021, sujet n° 2 : À la lumière de vos expériences et de vos lectures, pensez-vous encore possible de préserver le secret aujourd'hui ?

Pas de concours en 2020

Thèmes 2019 : Le secret et Le numérique

Sujet n° 1 : Faut-il tout dématérialiser ?

ou

Sujet n° 2 : Les institutions démocratiques peuvent-elle reposer sur le secret ?

Thèmes 2018 : La ville et Les radicalités

Sujet n° 1 : Les villes sont-elles en crise ?

ou

Sujet n° 2 : Peut-on à la fois être radical et démocrate ?

Thèmes 2017 : La sécurité et La mémoire

Sujet n° 1 : Le risque zéro est-il possible ?

ou

Sujet n° 2 : Comment comprendre aujourd'hui la notion de mémoire nationale ?

Thèmes 2016 : L'école et La démocratie

Sujet n° 1 : Le système d'enseignement en France vous paraît-il assurer l'égalité des chances ?

ou

Sujet n° 2 : La démocratie donne-t-elle le pouvoir au peuple ?

Thèmes 2015 : La famille et La mondialisation

Sujet n° 1 : La famille a-t-elle un avenir ?

ou

Sujet n° 2 : Mondialisation et contestations

Thèmes 2014 : Le travail et La culture

Sujet n° 1 : Le travail est-il toujours un facteur d'intégration sociale ?

ou

Sujet n° 2 : La mondialisation de la culture conduit-elle à l'uniformisation ?

Thèmes 2013 : La science et La justice

Sujet n° 1 : Doit-on faire confiance à la justice ?

ou

Sujet n° 2 : La science est-elle l'affaire de tous ?

Thèmes 2012 : Le sport et La religion

Sujet n° 1 : Le sport, une affaire d'État(s) ?

ou

Sujet n° 2 : La laïcité, garantie des libertés religieuses ?

Thèmes 2011 : Les frontières et L'argent

Sujet n° 1 : Argent et démocratie.

ou

Sujet n° 2 : Les pouvoirs ont-ils besoin de frontières ?

Thèmes 2010 : La vieillesse et Les médias

Sujet n° 1 : Une société qui vieillit est-elle condamnée au déclin ?

ou

Sujet n° 2 : Dans quelle mesure les médias sont-ils le reflet de la société ?

3 Bien se préparer tout au long de l'année

Au-delà des connaissances acquises tout au long de la scolarité, notamment au cours de l'année de Terminale, et des ouvrages incontournables (cf. « Références et pistes d'approfondissement » p. 136 et p. 232), une bonne préparation au concours passe par la lecture quotidienne ou quasi quotidienne de supports d'information généralistes et de qualité. Il vous est fortement conseillé de lire :

- un quotidien (au moins deux ou trois fois par semaine). Consultez les pages « *Débats* » (*Le Monde* en particulier) qui présentent des avis argumentés de spécialistes sur certaines questions et qui peuvent être repris ;
- un hebdomadaire par semaine (*L'Express*, *Le Point*, *L'Obs*) ;
- un journal lié à l'international : *Courrier International*, *Le Monde diplomatique* (ce dernier ayant l'intérêt d'avoir un argumentaire original et souvent contestataire) ;
- des sites d'information en ligne comme *Mediapart* ou *Le Huffington Post*.

L'écoute régulière de certaines émissions de radio peut aussi être bénéfique. Les **podcasts de Radio France** sont très utiles pour ce genre d'épreuve : revues de presse nationale et internationale, éditos politiques et économiques, émissions sur l'inter-

national (notamment *Géopolitique* sur France Inter ou *Les Enjeux internationaux* sur France Culture), émissions sur l'histoire (*Le Cours de l'histoire* et *Concordance des temps* sur France Culture), sur la philosophie (*Les Chemins de la philosophie* sur France Culture), etc.

Suivez également, notamment dans les pages des quotidiens nationaux, les parutions de **livres** ou d'articles sur les questions à l'étude. Une fiche qui résume les principales idées de chacune de ces publications (sur le modèle des fiches de lecture présentées dans cet ouvrage) permet de constituer des arguments précis et appréciés des correcteurs.

Il faut prendre en compte la complémentarité entre votre préparation au baccalauréat et celle du concours commun. Les cours de philosophie, d'histoire-géographie, d'enseignement moral et civique, de français mais aussi des spécialités sont utiles à cette épreuve.

Il est conseillé de faire des **fiches d'actualité** sur des thèmes qui sont liés aux questions au programme, sur le modèle des encadrés « *Repères* » présentés dans cet ouvrage. Elles peuvent être complétées en fonction de l'évolution de l'actualité.

Il est enfin intéressant d'imaginer **des sujets à traiter**, sur le modèle de ceux présentés à la fin de cet ouvrage. Un bon étudiant est celui qui sait inventer des sujets, car cela signifie qu'il est capable de déceler les pièges des intitulés.

Une préparation efficace implique également de s'entraîner à traiter des sujets types en rédigeant systématiquement en une heure vingt-cinq une introduction, un plan détaillé et une conclusion (voir, à titre d'exemple, les sujets corrigés présentés dans la quatrième partie de l'ouvrage).

Travailler en groupe et mutualiser le travail accompli sont également nécessaires.

EXTRAITS DE RAPPORTS DU JURY

Le rapport du jury 2014 donne quelques conseils : « La répétition de rédaction d'introductions, de paragraphes, de conclusions, en groupe ou seul, est indispensable. S'entraîner à la confection de plans, à l'identification de problématiques est tout aussi nécessaire. [...] Un effort de lecture est particulièrement recommandé. La réalisation de fiches est indispensable. Là encore, le travail en groupe est conseillé. Il convient de ne pas oublier que les fiches ne remplacent pas la réflexion. »

Quoi qu'il en soit, cette préparation relève plus d'un **marathon** que de la course de vitesse. C'est une épreuve d'endurance qui s'anticipe et s'organise depuis, au moins, le début de l'année de Terminale. Elle est d'autant plus difficile qu'il s'agit de concilier préparation au baccalauréat (avec les échéances afférentes comme les examens blancs) et réussite au concours. Cette préparation demande aux candidats une régularité sans faille et le respect d'un planning de préparation strict (mémorisation, fiches d'actualité et de lecture, plans de dissertation...). À ce titre la mémorisation des connaissances doit se faire le plus tôt possible afin que lesdites connaissances soient intégrées et puissent être restituées au mieux le jour J.

PARTIE 2

Questions contemporaines autour de l'alimentation

- 19** Introduction
- 21** Chapitre 1. Histoire et économie de l'alimentation : production, commerce et uniformisation
- 47** Chapitre 2. Géopolitique de l'alimentation : l'alimentation comme une arme
- 75** Chapitre 3. L'alimentation, un marqueur identitaire
- 107** Chapitre 4. L'alimentation face à la question du développement durable : quel avenir ?
- 136** Références et pistes d'approfondissement



Introduction

« *Croyez-moi en effet, il n'est pas de meilleure vie que lorsque la gaieté règne dans tout le peuple, que les convives dans la salle écoutent le chanteur, assis en rang, les tables devant eux chargées de viandes et de pain, et l'échanson dans le cratère puisant le vin et le versant dans chaque coupe.* »

Homère, *Odyssée*, IX, 5-10.

Selon une étude du CREDOC (centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie), parue en mai 2023, 16 % des Français déclarent ne pas manger à leur faim. Alors que ce chiffre n'avait que très peu augmenté entre 2016 et 2022, il est passé de 12 % à 16 % entre juillet et novembre 2022. De plus, 45 % des Français déclarent avoir assez à manger mais pas nécessairement les aliments qu'ils souhaiteraient. Dans un contexte de forte inflation, et qui plus est dans un pays riche, ce phénomène témoigne du fait que les questions alimentaires sont particulièrement actuelles.

On définit l'alimentation comme le choix et l'intégration de la nourriture (des aliments) par un être vivant. Les processus de nutrition permettent ainsi aux divers organismes de fonctionner et de survivre. Chez l'être humain, l'alimentation va au-delà du choix et de l'ingestion puisqu'il s'agit aussi de récolter, de stocker et de préparer (cuisiner) des aliments. En cela, la notion d'alimentation dépasse les enjeux de survie et touche au domaine du plaisir et du loisir.

En français, le terme « alimentation » désigne à la fois les aliments, les activités qui permettent de se nourrir et ce qui est consommé au quotidien (« une alimentation équilibrée »). Ce terme n'a pas de traduction exacte en anglais : *food* désigne la nourriture, les aliments ; *eating* renvoie à l'acte de manger ; *diet* désigne un régime (amaigrissant ou thérapeutique), mais aussi ce qui est consommé au quotidien.

Les aliments, quant à eux, sont les substances habituellement ingérées par un être vivant et lui fournissant les matières et l'énergie nécessaires à sa vie et à son développement. Selon cette définition, l'oxygène respiratoire fait partie des aliments. Mais on restreint en général cette notion, pour l'homme et les animaux, à ce qui est ingéré par la bouche, tandis que, pour les végétaux, le gaz carbonique absorbé par les feuilles vertes est tenu pour un aliment au même titre que les solutions minérales absorbées par les racines.

Les aliments ont diverses fonctions dans l'organisme. Alors que les aliments dits « minéraux » (ions) n'ont qu'un rôle plastique (construction et renouvellement des tissus), les aliments organiques (protides, lipides, glucides sucrés ou féculents, vitamines) ont, outre un rôle énergétique complexe, des fonctions catalytiques (permettant par exemple la digestion) ou pharmacologiques.

L'alimentation (terme proche de « la nourriture ») se distingue ainsi de la **nutrition, qui concerne l'ensemble des phénomènes biologiques d'assimilation et de dégradation des**

aliments qui s'accomplissent dans un organisme, permettant ainsi sa croissance, son maintien et son fonctionnement.

L'Homme, comme tout être vivant, doit disposer d'une alimentation équilibrée susceptible de lui apporter les ressources énergétiques et plastiques dont il a besoin. L'apport nutritionnel de base est estimé à environ 2 400 kcal/jour pour un individu sédentaire, mais il varie avec le sexe, l'âge et l'activité. L'alimentation doit respecter les proportions des constituants glucidiques (de 50 à 60 %), lipidiques (de 30 à 35 %), protéiques (de 10 à 15 %), vitaminiques et minéraux indispensables. L'alimentation doit aussi, par la texture et les arômes des aliments, apporter un plaisir lié aux souvenirs et aux habitudes familiales et culturelles, sans lequel l'appétit disparaît rapidement, comme l'ont montré les longs séjours dans l'espace.

L'alimentation concerne divers acteurs : les hommes qui la consomment, mais aussi les animaux, les entreprises et notamment de grandes firmes transnationales (FTN) du secteur agroalimentaire, les États qui établissent des législations en matière d'alimentation, des associations et organisations non gouvernementales (ONG) qui ont pour objectif de défendre, le plus souvent, les consommateurs contre des pratiques frauduleuses ou nocives.

Par ailleurs, on parle de « chaîne alimentaire » lorsqu'on trouve, au sein d'un espace donné, une succession de végétaux et d'animaux où chacun est mangé par le suivant. Cela montre l'interdépendance entre les différents êtres vivants. Sur le plan de la biologie, on relève généralement deux caractéristiques majeures des chaînes alimentaires :

- leur faible rendement : le mangeur ne récupère que 1 à 10 % de l'énergie chimique de sa proie ;
- la concentration, au fur et à mesure que l'on s'élève dans la chaîne, de certaines substances, toxiques en particulier, que les organismes ne savent ni utiliser ni éliminer.

Enfin, l'alimentation est liée à de nombreux domaines : politique, économique, géopolitique, technologique voire militaire, mais aussi social, culturel, éthique, anthropologique ou philosophique. **Au-delà de la satisfaction d'un besoin vital, elle est un acte éminemment culturel.**

À l'heure où la question de la pénurie de nourriture est posée, sur une planète dont la population vient de dépasser les 8 milliards d'habitants et dans un environnement géopolitique et géoéconomique instable, l'alimentation semble donc être, à différentes échelles, l'objet de toutes les attentions.

CHAPITRE 1

Histoire et économie de l'alimentation : production, commerce et uniformisation

« La mondialisation a rendu notre alimentation plus variée et plus abondante que jamais mais a également créé des déséquilibres dangereux dans nos systèmes alimentaires menaçant la santé, l'environnement et la justice sociale »

Olivier de Schutter, rapporteur spécial à l'ONU en 2014.

Débat

En 1798, John Malthus, pasteur anglican, publie *Essai sur le principe de la population*. Il y explique que la famine est inéluctable en vertu de la tendance des êtres vivants et des êtres humains à se multiplier. Selon lui, l'espèce humaine croît selon un principe géométrique alors que la production agricole n'augmente que sur un rythme arithmétique. Seules des famines, des épidémies et des guerres peuvent rétablir l'équilibre en diminuant le volume de population. La solution qu'il propose est alors de limiter les naissances, c'est-à-dire de substituer à ces fléaux des obstacles préventifs en réduisant volontairement la fécondité.

En 1965, l'économiste danoise Ester Boserup s'attaque à ce modèle dans son ouvrage *Évolution agraire et pression créatrice*. Selon elle, la croissance démographique, par la pression qu'elle exerce, pousse les hommes à trouver des solutions pour subvenir à leurs besoins. La pression démographique peut donc être qualifiée de « créatrice » car elle est à l'origine d'évolutions agraires allant vers plus de productivité. **C'est la théorie cornucopianiste (de la corne d'abondance) : les besoins matériels sont source de progrès.** Il faut faire confiance à l'inventivité humaine. Proudhon affirmait d'ailleurs à ce propos au XIX^e siècle : « *Il n'y a qu'un seul homme en trop sur Terre, c'est M. Malthus.* »

L'économiste américain Michael Kremer semble d'ailleurs montrer que les hypothèses de Boserup se sont confirmées dans l'histoire. C'est en effet lors des périodes où la croissance démographique a été la plus importante et dans les régions qui ont été les plus peuplées que les progrès techniques réalisés par l'humanité ont été les plus grands : en Europe, par exemple, après 1945. Au contraire, les régions isolées et très peu peuplées comme l'Océanie ont gardé à des niveaux de technicité rudimentaires.

Cependant, il reste à expliquer pourquoi l'Afrique, qui connaît la plus forte croissance démographique, en reste à des stades rudimentaires.

Introduction

L'histoire de l'alimentation passe inévitablement par celle de la nourriture et de sa disponibilité : que mange-t-on selon l'époque et la civilisation, et comment mange-t-on ? Comme l'exprime Louis-Sébastien Mercier dans son *Tableau de Paris*, à la fin du XVIII^e siècle, « on ne sait manger délicatement que depuis un demi-siècle ». Il sous-entend que c'est à partir de cette époque que, dans les classes bourgeoises et populaires des villes, la cuisine s'invente véritablement, que les couverts sont considérés comme un moyen de manger plus proprement. Si cette **convenance s'est progressivement démocratisée**, elle témoigne d'une évolution des usages liés à l'alimentation, depuis la préhistoire jusqu'à nos jours.

Il s'agit également d'étudier les modes de production de cette alimentation. Le problème de l'insécurité alimentaire semble avoir été progressivement résolu, malgré des périodes difficiles en temps de guerre ou d'épidémies. C'est surtout une industrialisation de l'alimentation qui s'est développée à partir du XIX^e siècle, ainsi qu'une mondialisation de son commerce, qui posent l'une et l'autre la question de la transformation des usages, de son uniformisation et de sa qualité déclinante.

1 S'alimenter de la préhistoire au XIX^e siècle : une histoire et une signification complexes

A. De la préhistoire à l'Antiquité : de l'insécurité alimentaire à l'établissement de codes

1. La préhistoire, une insécurité alimentaire constante.

Au paléolithique et au mésolithique (de -1 million d'années environ à -5000), l'alimentation est fondée sur le principe des chasseurs-cueilleurs. Elle dépend donc beaucoup des phases climatiques.

Longtemps, la viande de grands herbivores (rennes, bisons, bouquetins...) a été la base de l'alimentation. Des traces de charognage de gros animaux (rhinocéros, éléphants antiques) ont également été observées alors que le petit gibier est soit consommé (lapins, marmottes), soit transformé en outils ou parures.

Peu à peu, la nourriture se diversifie avec l'introduction du poisson puis des végétaux. Sans que l'on puisse parler de « tabou alimentaire », Sandrine Costamagno et Camille Daujeard, coauteures d'une *Histoire de l'alimentation, de la préhistoire à nos jours* (2021), notent la très faible place de la consommation de carnivores, plus rare que les traces d'anthropophagie.

Le néolithique, qui voit les premières traces de sédentarisation, est une période de transformations importantes en matière d'alimentation. Le régime alimentaire se diversifie avec la consommation de produits laitiers grâce aux animaux domestiques. Les céréales dominent, les légumineuses également, mais la chasse continue à jouer un grand rôle, à côté de l'élevage. C'est aussi la période de la domestication des arbres fruitiers.

Un peu plus tard, en Mésopotamie antique, dans le Croissant fertile, les productions de base sont l'orge, plutôt que le blé, le sésame, les lentilles et les pois chiches mais aussi des fruits : dattes, figues, pommes. On trouve également du vin et de la bière, quelques légumes (navet, concombre...) et l'élevage du petit bétail. L'orge joue un rôle central, confirmé dans les textes des premiers États qui organisent la production et le salaire en nature (grain, huile, laine).

2. Dans l'Égypte antique

Dans l'Égypte antique, grâce aux sources funéraires et à l'archéologie, nous savons que le Nil apporte l'eau de boisson, les poissons, conservés dans le sel du delta, le gibier des berges et une plante comestible de marécage : le souchet. Grâce aux crues qui déposent des alluvions fertiles, il assure des cultures relativement abondantes. Les céréales, orge, blé dur et amidonnier, occupent les terres basses alors que le sorgho et le millet, céréales africaines, sont peu présents. Sur les terres hautes, on trouve des légumes, des vergers – dattiers, mais aussi vignes et oliviers – ainsi que de l'élevage de volailles. Enfin, le désert offre du gibier, même si les antilopes, vraisemblablement trop chassées, disparaissent peu à peu des représentations.

3. Chez les Grecs anciens

Pour les Grecs, blé et vin sont les deux biens indispensables à une époque où le risque alimentaire est très présent dans la société antique. Thucydide montre bien que la base de l'alimentation repose sur les céréales (blé, orge, froment et millet, mal aimé mais présent). Elles sont consommées sous forme de pains, de galettes (la « maza » était une préparation de grains d'orge grillés et moulus, mélangés à un liquide : eau, lait ou vin). Les aromates contribuent à apporter plus de goûts, de même que les olives et les fromages. La cuisine est agrémentée d'aromates d'origine méditerranéenne (thym) ou plus lointaine (cannelle) utilisés pour les sauces. Le miel est également très utilisé. Les légumineuses (pois chiches, fèves, vesces), les légumes et les fruits sont aussi très présents. La viande tient une faible place dans l'alimentation quotidienne, mais on la trouve à côté des poissons dans les festins. En ce qui concerne les boissons, on trouve l'eau, dont la qualité dépend du mode d'accès (source ou citerne) et le vin, boisson de fête. S'il existe des périodes de disette, où le grain devient une arme politique, l'alimentation était aussi, pour les Grecs, un marqueur de civilisation.



TEXTE CLÉ

LES CYCLOPES ANTHROPOPHAGES, SYMBOLES DE BARBARIE

Après avoir gagné la guerre de Troie, Ulysse et ses compagnons tentent de rentrer chez eux. Leur navire fait naufrage et ils se retrouvent sur une île où vit le cyclope Polyphème. Entrés dans sa grotte en son absence, ils sont découverts par le cyclope et ils expliquent leur mésaventure.

« À ces paroles le Cyclope ne répond rien. Il se lève brusquement, saisit deux de mes compagnons et les écrase comme de jeunes faons contre la pierre de la grotte : leur cervelle jaillit à l'instant et se répand sur la terre. Alors il divise leurs membres palpitants, prépare son repas, et, semblable au lion des montagnes, il dévore les chairs, les entrailles, et même les os remplis de moelle de mes deux compagnons. À la vue de

cette indigne cruauté nous élevons, en gémissant, nos mains vers Jupiter, et le désespoir s'empare de nos âmes. Quand le Cyclope a rempli son vaste corps en mangeant ces chairs humaines, il boit un lait pur, se couche dans la caverne, et s'étend au milieu de ses troupeaux. »

Homère, *Odyssée*, livre IX.

Trois éléments associés à une divinité sont mis en avant : le blé et Déméter, l'olivier d'Athéna et la vigne dionysiaque. Mais on peut noter aussi une différence en matière d'alimentation entre hommes et femmes, esclaves et hommes libres, riches et pauvres. Il existe aussi une différence entre alimentation grecque et barbare. Les peuples nomades, par exemple, souligne Hérodote, consomment plus de laitages et de viandes. Les Arméniens sont souvent présentés comme des buveurs de bière et les Thraces ou les Scythes comme des buveurs de vin pur, ce qui correspond peu aux vertus de tempérance arborées par les Grecs.

Le repas grec est également associé à des rites et coutumes. La journée est rythmée par quatre repas. L'un d'entre eux, le *symposion*, est considéré comme une fête. Le temps du repas est une forme de sociabilité. **À partir du v^e ou du iv^e siècle av. J.-C., on peut parler de raffinement alimentaire.** Les Grecs disposent de divers modes de cuisson, représentés tant sur les vases que par des figurines de terre. La vaisselle est distinctive des catégories sociales. Il existe également des manières de se tenir à table, et les Grecs insistent notamment sur la propreté. Les excès sont condamnés par les dieux, dont la colère est alors d'ailleurs souvent évoquée dans la mythologie.

Au v^e siècle av. J.-C., Hippocrate consacre même un traité à la diététique et l'alimentation est, selon Acron d'Agrigente ou Dihile de Siphnos, le premier médicament. Des modes alimentaires minoritaires existent : **le végétarisme est décrit à partir des auteurs grecs et existe au moins dès le vi^e siècle av. J.-C. ; à l'inverse, la diète athlétique est surprotéinée.**

4. L'alimentation chez les Romains

Au quotidien, à Rome, on retrouve le blé au centre du régime alimentaire méditerranéen avec la triade : blé, vin, huile d'olive. Les protéines sont apportées par le *pulmentarium* (« accompagnement »), œufs ou fromages frais consommés avec de la bouillie ou seuls. Les légumes secs font figure de « viande du pauvre ».

Les conquêtes vont cependant faire apparaître de nouvelles denrées. C'est l'homme d'État et général Lucullus qui apporte les cerises, quand Pline apprécie le melon grec. Les épices gagnent Rome avec l'expansion orientale. Cette dernière donne lieu à un commerce, et la ville compte aussi sur les surplus agricoles de la campagne (ceinture maraîchère) ou sur les viviers de poissons.

Pour se nourrir, le Romain dispose de marchés sur le forum (la place centrale), de foires locales ou régionales. Pour la beauté et l'assainissement des villes, certaines boutiques, comme les boucheries, sont exclues du forum. L'administration cherche également à contrôler la qualité et la salubrité des aliments. Le Romain peut se nourrir à l'extérieur de la maison : la *popina*, une sorte de bar-restaurant, est un lieu où toutes les classes sociales se retrouvent pour manger rapidement.

Les inégalités alimentaires sont cependant importantes. Si l'élite profite de l'abondance, le peuple souffre de malnutrition. Les moins bien nourris sont les soldats et les esclaves, qui souffrent régulièrement de carences. Trois repas quotidiens rythment la journée mais seul le dernier, la cène, est à peu près complet.

Les banquets constituent au demeurant un véritable rite social. Le *convivium* (privé ou public) ou l'*epulum* (uniquement public) sont très divers. Ils peuvent être organisés dans le cadre de sacrifices aux dieux, lors de funérailles, en hommage à l'empereur ou à des évergètes (riches notables). Les notables y participent quand le peuple reçoit des distributions de nourriture et la femme y trouve progressivement sa place, mais à côté de son mari, en tant que *matrona*, c'est-à-dire mère de famille. On trouve des exemples de ces banquets chez Pétrone (*Satyricon*), notamment le festin chez Trimalcion dont certains extraits nous sont parvenus et qui fait figure de parodie du *Banquet* de Platon.

L'alimentation est aussi un plaisir qui porte un nom : la « *gula* ». Le gourmet le plus célèbre, sous Tibère, est Apicius. C'est sous la République romaine (de – 509 à – 27) que le métier de cuisinier se développe avant que la cuisine ne soit considérée comme un art sous l'Empire (de – 27 à 476). Comme en Grèce, la diététique tient une grande place au service de la santé et de la morale et le goût romain est opposé au goût barbare. Les Germains sont qualifiés par Tacite de « *mangeurs de racines et de viande crue à peine attendrie sous la selle* ».

En matière de politique alimentaire, il s'agit, pour l'État romain, d'assurer la paix sociale. Cela passe par la sécurisation des approvisionnements, mission confiée à l'Anone. Cette institution impériale est d'ailleurs née à partir des distributions de vivres sous la République, appelées les « *frumentationes* ». Si les famines sont très rares, les crises frumentaires (baisse des réserves de grains et augmentation des prix) suscitent régulièrement des révoltes. Un autre aspect de cette politique est la défense de la morale : les lois somptuaires cherchent à réglementer le luxe des banquets et à promouvoir la frugalité. Dans les provinces, la régulation en cas de crise se fait par les donations des évergètes aux cités.



Focus

LA CUISINE CHINOISE ET SON HISTOIRE

Selon l'archéologue Kwang-chih Chang, « *les Chinois sont particulièrement préoccupés par la nourriture* » et « *la nourriture est au centre, ou du moins elle accompagne ou symbolise, de nombreuses interactions sociales* ». Il considère que le repas chinois est composé de céréales et d'amidon et de plats de légumes ou de viande. Le sinologue Endymon Wilkinson insiste sur quelques facteurs d'évolution :

1. L'expansion de la culture Han a favorisé la diversité des ingrédients et des pratiques culinaires.
2. La médecine traditionnelle, élaborée et en constante évolution, considère la nourriture comme le fondement d'une bonne santé.
3. Les élites ont incessamment demandé des cuisines plus élaborées. Les voyages de ses membres y participent.
4. Les influences étrangères (commerçants japonais, missionnaires européens, envahisseurs nomades des steppes) ont des conséquences sur les recettes et les ingrédients.

Les anciennes routes de la soie sont des couloirs de circulation intenses et les traditions culinaires s'y sont transmises et transformées. Ainsi, des produits comme le sésame, les pois, les oignons, la coriandre et le concombre ont tous été introduits en Chine de l'Ouest sous la dynastie des Han.

B. Les transformations de l'alimentation au Moyen Âge

1. Chez les chrétiens

Lors de l'Antiquité tardive, à partir du ^ve siècle, on assiste à une période de métissage alimentaire entre tradition gréco-romaine et habitudes barbares.

Les élites tentent, non sans le modifier, de préserver leur modèle du banquet qui passe de la soirée vers midi : c'est le *prandium*, où le lit en arc de cercle remplace les trois lits distincts. Le ^ve siècle voit aussi la fin de l'Anone. **Depuis l'empereur Aurélien, au ⁱⁱⁱe siècle, les distributions de vivres contiennent du pain, mais aussi de l'huile, du vin, de la viande de porc, et elles deviennent quotidiennes.** La capitale de l'Empire d'Orient, Byzance, met en place une organisation semblable à celle de Rome, un système de distribution copié dans diverses villes d'Orient comme Antioche. Le but, comme à l'époque précédente, est d'éviter les révoltes en période de pénurie alimentaire.

La base de l'alimentation demeure centrée sur les céréales, les légumes, les légumineuses et le vin. La viande reste peu importante, mais les produits laitiers sont régulièrement consommés. Petit à petit, un mets devient primordial : le pain, demandé par les élites. La question de la conservation des aliments se révèle aussi primordiale, d'où l'importance prise par le sel. Là encore, les élites ont un régime alimentaire plus varié et plus riche : viande, épices, miel.

La christianisation, avec le Carême et les jours maigres, conduit à un certain ascétisme de l'alimentation, en lien avec la frugalité grecque et romaine. Les périodes de jeûne imposées par l'Église ne doivent pas masquer les disettes et famines fréquentes. Le jeûne religieux conduit à la création d'une cuisine « du maigre » où le poisson est roi. Mais à côté des restrictions, subies ou volontaires, on trouve aussi la profusion des banquets, moments sociaux et politiques.

2. Dans l'islam médiéval

Selon Mohamed Ouerfelli, dont la thèse porte sur *Le sucre : production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*, **l'alimentation en terre d'islam est liée au licite et à l'illicite.** Les seuls interdits sont les charognes, le sang, la viande de porc et les animaux sacrifiés à d'autres dieux.

Pour l'approvisionnement urbain, comme dans l'Antiquité, les pouvoirs politiques organisent et encadrent le commerce des denrées alimentaires. De nouvelles cultures se développent au Proche-Orient, comme le sorgho, le riz, introduit dans les marécages du bas Irak, et les agrumes.

L'alimentation de ce vaste espace est différente selon la catégorie sociale, les régions et les modes de vie : Bédouins qui consomment lait et dattes, paysans ou citadins. Au début de l'islam, le vin est d'ailleurs consommé et vanté par les poètes, avant son interdiction.

Le commerce alimentaire entre les mondes latin et musulman est assez abondant, surtout pour les céréales, en dépit des interdictions religieuses. Le pape interdit en effet, en

1291, de vendre des céréales aux musulmans tandis que certains juristes musulmans prônent le même interdit envers les chrétiens. Ainsi, les épices, que l'on doit entendre dans un sens très large (condiments, plantes tinctoriales et médicinales) et certaines denrées orientales (raisins secs, oranges et sucre) arrivent en Occident depuis l'Asie via le Proche-Orient grâce aux marchands musulmans et mongols. Contrôler les échanges est très lucratif, mais soumis aux aléas politiques. La route de Syrie-Palestine est par exemple bouleversée par la chute de Saint-Jean-d'Acre en 1291 sous les coups des Mamelouks. Le commerce du sucre conduit également, en Occident, au développement des confitures et de confiseries comme les dragées.

Dans ces contacts, nous devons aussi noter les apports de la pharmacopée arabo-musulmane à la médecine occidentale, à Tolède, Montpellier ou Salerne. La Sicile joue en grand rôle dans ces échanges. Certaines pratiques culinaires musulmanes se sont répandues avec, par exemple, l'introduction de nouveaux produits comme le safran, les agrumes ou le sucre déjà évoqué. On trouve ainsi quelques recettes orientales dans les livres de cuisine italienne du xiv^e siècle.

3. Écrire, faire la cuisine et gouverner le marché urbain dans l'Occident médiéval

La codification croissante et les ouvrages de cuisine permettent de connaître l'alimentation des élites à défaut d'approcher celle du peuple, qui n'est pas écrite. Les ouvrages sont en général datés des xiii^e, xiv^e et xv^e siècles.

Des livres de cuisine apparaissent peu à peu, d'abord anonymes, souvent peu précis, notamment concernant les temps de cuisson. Mais quelques noms apparaissent, dont certains sont passés à la postérité : le Français Guillaume Tirel dit Taillevent, le Savoyard Chiquart, ou encore Maestro Martino attaché à la papauté. Ces traités nous renseignent d'abord sur la volonté de surprendre les convives.

L'approvisionnement des villes est de plus en plus organisé au moyen d'officiers municipaux (à Bologne, ce sont les « Domini bladi »). **Ils contrôlent qualité, salubrité et prix des denrées naturelles ou transformées.** Parallèlement, les banquets princiers nécessitent une organisation qui crée de nouvelles fonctions : maître d'hôtel, maître-queux, écuyer tranchant et échanson.

Enfin, la hiérarchie sociale imprègne fortement les manières de s'alimenter. Les banquets de cours par l'ostentation du luxe sont des temps politiques. À partir du xiii^e siècle, partout en Europe, les autorités cherchent à limiter ce luxe des banquets en promulguant des lois somptuaires. La hiérarchie des aliments suit alors la hiérarchie sociale et les nobles se mettent à consommer des aliments plus légers, plus proches des recommandations religieuses.

L'alimentation s'adapte aussi au voyage. Le biscuit, nourriture du marin, les viandes et poissons séchés, les pâtes constituent la base de l'alimentation du voyageur, du pèlerin. Les guides du pèlerin et les récits de voyages évoquent les bons produits des régions traversées et de nouvelles denrées, comme la viande de chameau, consommée à Jérusalem par Niccolo da Ponggibonsi, de chien ou de loup.

SCIENCES PO

L'ALIMENTATION LE CORPS

Épreuve de questions contemporaines

CONCOURS COMMUN DES IEP

-  **La méthode pas à pas** pour réussir **la dissertation**, illustrée par des extraits de rapports du jury
-  **Tout le cours** sur les deux thèmes au programme : l'alimentation et le corps
-  **Une approche pluridisciplinaire** : géopolitique, philosophie, histoire, sciences politiques, droit, sociologie, économie et littérature
-  **Les enjeux contemporains** décryptés au travers de l'actualité
-  **Les références** à connaître : textes, cartes et chiffres
-  **14 sujets corrigés**, inclus dans le livre, pour s'entraîner dans les conditions du concours

OFFERT EN LIGNE

- + 2 copies de candidats 2023 commentées
- + 6 sujets corrigés
- + l'actu 2023-2024 mois par mois
- + des vidéos d'approfondissement sur les deux thèmes

Mettez toutes les chances de votre côté



Retrouvez tous nos ouvrages sur : www.vuibert.fr

ISBN : 978-2-311-21565-6



9 782311 215656

22,90 €

Vuibert
N°1 DES CONCOURS