



HAL
open science

Substitution de nourritures, nourritures de substitution en Méditerranée

Marie Hélène Sauner Leroy, Sophie Bouffier

► **To cite this version:**

Marie Hélène Sauner Leroy, Sophie Bouffier (Dir.). Substitution de nourritures, nourritures de substitution en Méditerranée. Presses Universitaires de Provence, pp.188, 2006, 9782853996501. hal-03584659

HAL Id: hal-03584659

<https://amu.hal.science/hal-03584659v1>

Submitted on 22 Feb 2022

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

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

études réunies par

Sophie COLLIN BOUFFIER

Marie-Hélène SAUNER

PUP

SUBSTITUTION DE NOURRITURES NOURRITURES DE SUBSTITUTION EN MÉDITERRANÉE



Substitution de nourritures/Nourritures de substitution en Méditerranée

Actes du Colloque tenu à Aix-en-Provence
les 14 et 15 mars 2003

Études réunies par

Sophie COLLIN BOUFFIER
Centre Camille Jullian
MMSH
Aix-en-Provence

Marie-Hélène SAUNER
IDEMEC
MMSH
Aix-en-Provence

2006

PUBLICATIONS DE L'UNIVERSITÉ DE PROVENCE

© PRESSES UNIVERSITAIRES DE PROVENCE

AIX MARSEILLE UNIVERSITÉ

29, avenue Robert-Schuman - F - 13621 Aix-en-Provence CEDEX 1

Tél. 33 (0)4 13 55 31 91

pup@univ-amu.fr – Catalogue complet sur presses-universitaires.univ-amu.fr/editeur/pup

DIFFUSION LIBRAIRIES : AFPU DIFFUSION – DISTRIBUTION DILISCO

Avant-propos

Depuis septembre 2000, la Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme soutient scientifiquement et financièrement un programme interdisciplinaire, réunissant des archéologues, des historiens, des ethnologues et des sociologues qui travaillaient déjà individuellement sur l'alimentation. Consciente des dérives occasionnées par le concept d'alimentation méditerranéenne, l'équipe s'est appliquée à définir un champ de recherche et des problématiques spécifiques à ces notions à travers des réunions de travail épistémologique, internes à la MMSH, et des séminaires thématiques intégrant des chercheurs extérieurs.

Le groupe de travail restreint, constitué de chercheurs de la Maison, qui se réunissait mensuellement, s'est concentré essentiellement sur des problèmes de définition : le concept d'alimentation méditerranéenne, qui sous-entend une unité et une permanence à la fois synchronique et diachronique, a été remis en question ; c'est d'abord un concept créé par les Anglo-Saxons dans les années 1960' et utilisé à des fins variant selon les utilisateurs, mais essentiellement médiatiques et publicitaires. Nous avons alors préféré employer les termes « alimentations en Méditerranée », le pluriel soulignant la diversité des usages et pratiques à travers ce vaste ensemble géographique que représente la Méditerranée. La réflexion s'est également portée sur les modalités du travail interdisciplinaire, sur le vocabulaire et les concepts, voire les processus d'analyse utilisés par chacun des représentants du programme, ethnologues, archéologues, historiens et sociologues. Si certains chercheurs souhaitaient privilégier l'analyse des techniques de transformation des aliments ou encore soulignaient les valeurs identitaires attachées aux nourritures humaines, d'autres désiraient orienter l'étude sur l'influence des interventions extérieures aux sociétés : pressions d'États économiquement dominants, susceptibles

d'induire des changements dans les pratiques alimentaires en imposant des processus de transformation des écosystèmes. D'autres encore mettaient en exergue l'importance du processus historique ou la variabilité de l'alimentation humaine. Nous avons finalement traité les choses dans leur contexte global : l'aliment est le résultat d'une chaîne de production et de représentations sociales. La société qui le crée est donc tout aussi importante que le produit lui-même et doit être intégrée à l'étude. Ces différences se sont doublées de divergences disciplinaires au niveau du vocabulaire d'abord, puis au niveau du traitement de l'information, chacun n'abordant pas de manière uniforme les documents d'étude à disposition. Cette réflexion a ainsi permis une confrontation bénéfique des méthodes, interprétations et résultats propres à chacun. Ce comparatisme méthodologique, qui s'appuyait sur des objets d'étude communs, a mis en exergue la variabilité des produits alimentaires en fonction des lieux, des époques et des mutations socio-économiques et culturelles. L'équipe a ainsi organisé plusieurs tables-rondes telles que « Le poisson en Méditerranée : plat du riche, plat du pauvre ? », « Les plats de légumes en Méditerranée ».

Parallèlement, au terme de deux années de séminaires mensuels, le thème « Substitution de nourritures/Nourritures de substitution en Méditerranée » a pu faire l'objet d'un colloque qui s'est tenu les 14 et 15 mars 2003 à Aix-en-Provence. Grâce à l'appui financier du CNRS, de l'Université de Provence et de la Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, et au soutien inconditionnel du Directeur de la MMSH, Robert Ilbert, il est aujourd'hui possible de procéder à cette première publication.

Sophie COLLIN BOUFFIER
(*Centre Camille Jullian*)
Aix-en-Provence

Marie-Hélène SAUNER
(*IDEMEC*)
Aix-en-Provence

Introduction

Les sociétés humaines connaissent parfois des dérèglements qui entraînent des crises alimentaires, obligeant les acteurs à interroger et remettre en question leurs habitudes. La récente crise de la vache folle ou la polémique sur les OGM ont montré clairement comment une société mettait en place des mécanismes de substitution, qui pouvaient correspondre à des pratiques inhabituelles, voire anormales, en cas de danger pour elle-même et ses modes de fonctionnement. Ces situations exceptionnelles ne sont pas propres au monde actuel mais sont attestées à différentes époques et dans différents lieux. Notre colloque avait précisément pour objectif d'analyser ce processus complexe que constitue la substitution dans le domaine alimentaire, c'est-à-dire le remplacement provisoire ou définitif d'un aliment par un autre.

C'est à partir de produits de base qu'on considère comme fixes et indispensables que s'opère le plus souvent une substitution. Travailler sur ce sujet implique donc de connaître d'abord le régime alimentaire des populations concernées. La plupart des communications ont abordé ce thème. Pour l'Antiquité, Peter Garnsey ou Luigi Gallo ont dressé le tableau des denrées qui constituaient l'alimentation quotidienne des Grecs ou des Romains : les céréales en général, avec une préférence pour l'orge chez les Grecs, le blé chez les Romains, mais également les légumineuses. Pour le ^{xx}e siècle, Lisa Anteby Yemini évoque la galette d'*injéra*, plat « national » des Juifs d'Éthiopie, fait à partir de farine de *tef*, que les immigrants vont chercher à retrouver après leur transfert en Israël. Mais tout en reconnaissant la justesse du constat fait par les historiens de l'Antiquité, Peter Garnsey souligne que les modes de consommation alimentaires variaient selon les classes sociales, selon les régions ou les lieux d'habitat : les populations urbaines ne consomment pas nécessairement les mêmes produits que les gens des campagnes, et

donc toute généralisation a quelque chose de forcé et d'erroné. Il est parfois illusoire de chercher un modèle alimentaire préalable à la crise qui va obliger les gens à recourir à la substitution.

On s'est également interrogé sur les causes de la substitution, impératifs naturels et/ou anthropiques, causes qui, précisément, jouent un rôle déterminant dans la permanence ou non de la substitution.

Tout d'abord, les dérèglements saisonniers ou climatiques peuvent occasionner disettes ou famines et pousser à l'émigration. Ainsi, au VII^e siècle av. J.-C., à la suite d'une sécheresse qui aurait duré sept ans, les habitants de Théra sont contraints d'envoyer un contingent de jeunes, à raison de un frère sur deux, coloniser une terre désignée par Apollon Pythien, dieu de la colonisation (Hérodote, *Enquête*, 4.150-152). Avant de parvenir à cette extrémité, et jusqu'à ce que le dessèchement de presque tous les arbres les conduise à consulter l'oracle, ils ont recours à la pratique de la cueillette, qui traduit le passage à un mode de vie autarcique. Ce dernier est considéré, même dans le monde grec, où l'autarcie fait longtemps partie des critères de l'idéal économique, comme un retour en arrière, à une vie sauvage ou du moins dévalorisée culturellement.

De même pour l'époque contemporaine au Sahara oriental, Marceau Gast a bien montré que les nomades avaient recours à des nourritures de substitution durant la période de disette, de décembre à fin mars : on consomme non seulement les graines, tiges, feuilles, racines des plantes, la gomme et la manne, mais également des produits complémentaires comme la glaise, de vieux os réduits en poudre ou les graines récupérées dans les crottes d'animaux. Cette consommation exige souvent un savoir pointu et séculaire car certaines plantes sont consommables seulement à certaines époques de l'année, ou seulement pour certaines parties (racines, tiges ou feuilles), le reste ayant parfois des propriétés toxiques, ainsi la laitue – boussole provençale qui développe des propriétés narcotiques si on la consomme à maturité¹.

Des causes anthropiques peuvent également contraindre les hommes à procéder à une substitution. La plus courante, et sur laquelle certaines époques donnent le plus d'information, est la guerre, qui coupe les soldats de leur environnement habituel ou les populations civiles de leur approvisionnement traditionnel, comme l'ont souligné durant le colloque Luigi Gallo, Florence Dupont² ou Jean-Marie Guillon. Les

1 GAST 2000, *Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles au Sahara central*, Paris, IBIS Press.

2 DUPONT n'a pu nous faire parvenir son texte sur « Les substituts alimentaires du soldat romain en campagne ».

traités sur l'art de la guerre ou sur le siège des villes abordent la question du ravitaillement alimentaire, et outre les conseils d'emmagasinage et de conservation qu'ils prodiguent, ils dispensent également des recommandations sur les aliments de substitution à envisager lorsque le ravitaillement est suspendu (ainsi Philon de Byzance indique des recettes de coupe-faim)³. Jean-Marie Guillon montre la progressive installation de la pénurie alimentaire, qui oblige les autorités à prendre des mesures de rationnement. Fixation des prix des denrées de base, surveillance des importateurs et des commerçants, et pour les sociétés contemporaines instauration de cartes de rationnement. Le panel des solutions préventives imposées par les gouvernements est sensiblement le même pour toutes les époques et sociétés. La communauté, en cas de conflit, prend des mesures collectives, voire législatives, qui encadrent le phénomène de la substitution alimentaire.

Les migrations forcées ou volontaires modifient également les comportements alimentaires des populations, comme le montre Lisa Anteby Yemini, pour les populations juives d'Éthiopie émigrées en Israël, ou comme l'a étudié Vito Teti pour les populations calabraises émigrées aux États-Unis d'Amérique durant le xx^e siècle⁴. Lorsque les Falachas arrivent sur la Terre Promise, ils ne trouvent sur place ni la farine de tef, ni le café éthiopien, et commencent par ne consommer que les fruits qu'ils connaissent déjà en ignorant totalement les légumes verts, inconnus en Éthiopie. Dans ces situations de migration toutefois, les migrants se retrouvent face à deux impératifs : conserver autant que possible leurs habitudes antérieures et faire cependant bonne figure dans leur nouvel environnement. On constate donc généralement dans ce cas de figure l'existence de plusieurs stratégies concomitantes : le maintien, au plus près, des habitudes précédentes mais aussi l'emprunt qui sera intégré au régime alimentaire plus ou moins rapidement. Les populations caucasiennes émigrées en Turquie à la fin du xix^e siècle ont ainsi conservé nombre de leurs habitudes antérieures comme la consommation de bouillies et de pain de maïs. Elles ont aussi emprunté avec succès nombre de plats à base de blé, tout en procédant à des arrangements, comme le feuilleté Laze, qui comprend à la fois une crème dont la recette était connue avant émigration et des feuilles de

3 AMOURETTI 1994, « Le remède d'Épiménide. Un aliment pour le temple, la guerre ou la disette ? ». In *EYKRATA, Mélanges offerts à Cl. Vatin*, textes réunis par AMOURETTI et VILLARD, Aix-en-Provence, PUP, p. 61-70.

4 TETI 1989, « L'invention d'une cuisine régionale : le cas de la cuisine calabraise ». In *Alimentation et régions*, PELTRE et THOUVENOT (éds.), Nancy, PUN, p. 411-421.

pâte dont la technique de préparation a été empruntée sur place⁵. Au niveau identitaire, ces emprunts et arrangements représentent bien une forme d'intégration des critères propres à la société d'accueil.

Enfin, dans le cadre de privations imposées par une situation d'emprisonnement, l'individu peut avoir recours à une substitution alimentaire qui relève de la transgression d'un interdit moral. C'est ce qu'analyse Martine Vasselin à partir de l'histoire de Cimon et de Péro, mise en images à l'époque moderne. Dans cet exemple précis, l'allaitement d'un père ou d'une mère par sa fille, assimilable à un inceste dans d'autres situations, est considéré comme un modèle de dévouement filial.

Des interdits diététiques ou médicaux, culturels ou religieux peuvent aussi inciter à la substitution, temporaire ou définitive. Les médecins grecs prônaient déjà le recours à certains types d'aliments dans le cas de pathologies qui contre-indiquaient la nourriture quotidienne. Il ne s'agit pas, dans ce cas précis, de nourritures extraordinaires comme celles que consomment les nomades du Hoggar ou les assiégés contraints aux pires extrémités, mais de nourritures provisoirement exclues ou au contraire recommandées pour leurs propriétés curatives dans telle ou telle pathologie. Dans le Pythagorisme antique, c'est toute viande qui se voit interdite à la consommation. On est ici dans une certaine acception du terme « substitution », car le tabou est durable et ne concerne qu'une partie des individus de la population. Ce sujet a été largement étudié par les historiens des religions, comme l'attestent les publications⁶. Bruno Laurioux revient sur la notion de cuisine maigre, associée à l'abstinence et au jeûne imposés aux Chrétiens pendant certaines périodes religieuses, comme le Carême, pour faire pénitence.

L'aspect symbolique peut aussi constituer la raison même de la substitution. Georges Charachidzé a par exemple très bien montré comment les Caucasiens substituaient pour des raisons rituelles un plat à un autre. Ainsi, lors d'une fête durant laquelle les âmes des morts sont sensées se divertir, le plat de beurre au lait habituellement employé lors des offrandes aux morts est interdit. À sa place, on prescrit un plat de maïs aux haricots – qui rappelle la couleur du beurre dans le lait –. Le

5 SAUNER-NEBIOGLU 1995, *Évolution des pratiques alimentaires en Anatolie, Analyse comparative*, Berlin, Klaus-Shwartz Verlag, p. 264-266.

6 Notamment DETIENNE 1972, « La cuisine de Pythagore ». In *Archives de Sociologie des Religions*, 29, 1970, p. 141-162, repris dans *Les jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce*, Paris, Gallimard, p. 76-104.

substitut est ici censé atténuer les capacités opératoires du plat : il s'agit de divertir les âmes sans créer de réelle communication qu'établirait trop rapidement l'élément 'beurre'⁷.

S'est posée également la question de la réversibilité. La substitution est-elle durable ou temporaire ? Le remplacement d'un produit entraîne-t-il des changements de comportements alimentaires ou s'agit-il seulement d'assurer la soudure entre une période de manque et une période de retour à la normale ? S'intéresser à la substitution alimentaire, c'est analyser un processus en mouvement continu et en chercher les mécanismes économiques, sociaux et culturels. La réversibilité ou non de la substitution doit beaucoup à ses causes : selon qu'elle est volontaire ou imposée, elle va être temporairement ou durablement adoptée. La force des habitudes alimentaires et des goûts peut inciter les populations soumises à ces changements à revenir le plus vite possible à leurs nourritures de base. Dans la mesure où l'alimentation est un élément identitaire, la substitution peut apparaître comme un déni de ses valeurs ou au contraire comme une chance à saisir dans la transformation de la société. Ainsi, Jean-Marie Guillon a bien montré comment à la Libération, en Provence, le rutabaga et le topinambour, rares produits disponibles pendant la guerre, avaient disparu définitivement des étals car ils symbolisaient l'angoisse du manque et de la faim. Les phénomènes psychologiques apparaissent comme essentiels dans la longévité de la substitution. En Israël, les jeunes Falachas ont adopté définitivement la nourriture occidentale, que consomment quotidiennement les Israéliens, tels les confiseries, la viande panée ou les plats-prêts-à consommer. Ce choix est une manière de s'intégrer à la société dans laquelle ils ont été transplantés.

Le remplacement définitif lui-même est-il possible ? La réponse est variable. En effet, le cas du maïs est bien connu puisqu'il a très souvent remplacé une céréale⁸ pour s'y substituer totalement dans les usages alimentaires et ce, de manière durable. C'est le cas en Anatolie et dans le Caucase où le maïs a également pris la dénomination du millet, *dari* à partir du XVI^e siècle. Selon Philippe Columbeau, dans le ravitaillement en viande de la Gaule méridionale à l'époque romaine, la substitution se fait par l'adoption d'un modèle alimentaire importé par les conquérants et la consommation de porc, plutôt que d'ovins, répond à la volonté de vivre à la romaine.

7 CHARACHIDZÉ 1968, *Le système religieux de la Géorgie païenne*, Paris, Maspéro, p. 600-604.

8 HAUDRICOURT, HÉDIN 1987, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, A.-M. Métailié, p. 222-223.

Les raisons de cette variabilité dans les réponses se trouvent peut-être aussi dans l'attention portée à l'aspect symbolique et à la classification des aliments, comme l'a évoqué Florence Dupont. Si l'on n'en tient pas compte, la substitution pourra ne pas être effective. Ce fut par exemple le cas pour la consommation de viande de cheval, qui fut proposée par l'élite dirigeante au XIX^e siècle pour nourrir les classes populaires à partir de la chair des animaux de trait trop âgés. Elle-même considérait comme indécent de consommer la chair de cet animal noble, ce qui constitua probablement un frein à l'adoption de cet aliment⁹. La limite substitutive résiderait donc à la fois dans l'absence de modèle élitaire et/ou conjoint au dépassement d'un tabou : la transgression doit aussi être partagée.

Pour savoir si la substitution de nourriture s'avère être réversible ou non, temporaire ou non, il faut étudier le phénomène sur le long terme. Procéder à une substitution de nourriture établit automatiquement une équivalence entre les deux aliments (plats, ingrédients), même si cette dernière est jugée peu acceptable. Cette équivalence repose sur les valeurs nutritives et symboliques attribuées à la nourriture par la société et/ou le groupe considéré.

Il s'agira généralement du reflet d'une négociation et d'un compromis entre des codes et des pratiques traditionnelles et l'élément ou les éléments nouveaux qui viennent remettre en cause cet équilibre. Même si, dans les conditions de crise évoquées, la population n'a pas véritablement le choix de la substitution, ces différents aspects continuent d'opérer. La solution consistera alors à lui faire prendre la forme et/ou le nom de l'ancien ou simplement à ne le considérer que comme un substitut transitoire.

C'est l'un des moteurs même de la substitution : conserver autant que faire se peut ses repères alimentaires. Cela se traduira le plus souvent par une reproduction de la forme, les produits n'étant bien souvent plus disponibles (Guillon, Anteby Yemini). Cette tendance apparaît de manière extrêmement claire lorsque la substitution est opérée pour des raisons religieuses, comme c'est le cas des jours maigres. Bruno Laurioux illustre ainsi l'un des mécanismes les plus répandus en matière de substitution : le fait de conférer au plat la forme du modèle, sa couleur et son mode de présentation. En Turquie et en Méditerranée orientale, on retrouve du reste une distinction entre des plats qui semblent très proches, l'élément permettant de les différencier étant la viande ou la graisse animale. Il en est ainsi des feuilles de vignes. Farcies à la viande, elles prennent la dénomination en Turquie de

9 LIZET, *La bête noire*, Paris, Ed. de la MSH, 1989.

‘dolma’, mais farcies à l’huile d’olive – correspondant ainsi aux exigences du carême – elles sont dénommées ‘*yalancı dolma*’ (‘farcis menteur’) : la langue elle-même traduit ainsi la volonté d’imitation.

Comment remplacer un aliment par un autre ? Certains intervenants l’ont noté, on ne choisit pas un substitut par hasard. Les Falachas d’Israël ont commencé par consommer les aliments qui leur rappelaient le plus les leurs. Bruno Laurioux a bien montré que cuisiner maigre au Moyen Âge consistait à imiter la cuisine grasse. Dans l’Antiquité, on réalise des pains d’herbes qui donnent l’illusion des pains de céréales.

On a ainsi abordé la nature des produits de substitution, en distinguant nourritures occasionnelles et nourritures complémentaires. Ces aliments peuvent être les mêmes que ceux de l’alimentation quotidienne, mais les circonstances en ont fait des aliments de substitution. Ainsi pour l’Antiquité, Marie-Claire Amouretti avait relevé la différence entre légumineuses couramment consommées comme aliments de complément lors de la période de soudure, donc substitués temporaires, et l’utilisation de plantes sauvages ou semi-sauvages, qui relèvent de la pratique de la cueillette et entrent dans la composition de recettes destinées à couper la faim¹⁰. Mais d’aliments complémentaires, ils peuvent également devenir aliments de base telle la pomme de terre¹¹. Il semble même que dans certains cas des produits puissent être considérés comme consommables alors que jusque-là ils avaient une fonction différente, comme l’évoque Peter Garnsey à propos du kangourou en Australie.

En cas d’extrême nécessité, la substitution consiste également à manger des aliments interdits par des règles d’hygiène sanitaire ou même par les lois religieuses et morales les plus universelles, comme la consommation de chair humaine. Ainsi Mohammed Yacine Benkheira souligne qu’au nom de la vie toutes les écoles juridiques de l’Islam autorisent la levée des interdits alimentaires. À quelque époque que ce soit, le tabou du cannibalisme a été transgressé : les témoins seront plus ou moins explicites selon le sentiment qu’ils éprouvent face à ce recours contre-nature, selon que l’on s’adonne à la nécrophagie ou au cannibalisme lui-même.

La substitution entre enfin dans un processus socio-économique qui trace des frontières ou au contraire établit des liens entre les différentes catégories de la population. Ainsi, dans la consommation des aliments de substitution, peut apparaître un clivage socio-économique qui

¹⁰ *Loc. cit.*

¹¹ BARRAU 1983, *Les Hommes et leurs aliments*, Paris, Temps Actuels, p. 225-253.

souligne la pauvreté de certains : dans l'Athènes classique, le pauvre consomme des pousses de mauve et des feuilles de raves maigres alors que le repas quotidien comporte *maza* d'orge (bouillie) et *opsa* (tout ce qui accompagne la *maza*)¹¹. Le clivage peut également être opérant entre la ville et la campagne. Pour reprendre l'exemple antique, la ville consomme des céréales et exploite alors la campagne, qui doit se contenter d'une nourriture dite de substitution dans la hiérarchie alimentaire et par conséquent dévalorisée. Dans le Sahara oriental et dans certains pays en voie de développement, le processus est identique et il faudrait étudier les stratégies alimentaires mises en place par le marché international pour approvisionner les pays développés en produits qui nuisent aux cultures vivrières.

On peut également se demander s'il existe une manière commune d'aborder la substitution ou si l'on observe des différences entre les régions méditerranéennes : pourquoi existe-t-il des spécificités des zones de production de certaines nourritures présentes en certains endroits et pas en d'autres, ou méprisées là et consommées ici ? est-ce un motif géographique (les régions maritimes ne produisant pas le même type de plat que la montagne ou les régions dites désertiques) ? est-ce un motif historique et culturel (le bassin méditerranéen ayant connu des expériences et un passé différents) ?

Sophie COLLIN BOUFFIER
(Centre Camille Jullian)
Aix-en-Provence

Marie-Hélène SAUNER
(IDEMEC)
Aix-en-Provence

12 Aristophane, *Ploutos*, 54.

Bibliographie

- AMOURETTI M.-Cl., 1994, « Le remède d'Épiménide. Un aliment pour le temple, la guerre ou la disette ? ». In *EYKRATA, Mélanges offerts à Cl. Vatin*, textes réunis par AMOURETTI M.-Cl. et VILLARD P., Aix-en-Provence, PUP, p. 61-70.
- BARRAU J., 1983, *Les Hommes et leurs aliments*, Paris, Temps Actuels.
- CHARACHIDZÉ G., 1968, *Le système religieux de la Géorgie païenne*, Paris, Maspéro.
- DETIENNE M., 1970, « La cuisine de Pythagore ». In *Archives de Sociologie des Religions*, 29, p. 141-162, repris dans *Les jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce*, Paris, Gallimard, 1972, p. 76-104.
- GAST M., 2000, *Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles au Sahara central*, Paris, IBIS Press.
- HAUDRICOURT A.-G., HÉDIN L., 1987, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, A.-M. Métailié, p. 222-223.
- LIZET B., 1989, « La bête noire », Paris, Éditions de la maison des sciences de l'homme.
- SAUNER- NEBIOGLU M.-H., 1995, *Évolution des pratiques alimentaires en Anatolie, Analyse comparative*, Berlin, Klaus-Schwartz Verlag.
- TETI V., 1989, « L'invention d'une cuisine régionale : le cas de la cuisine calabraise ». In *Alimentation et régions*, PELTRE J. et THOUVENOT Cl. (éds), Nancy, PUN, p. 411-421.

Table des matières

Sophie COLLIN BOUFFIER et Marie-Hélène SAUNER, Avant-propos	5
Sophie COLLIN BOUFFIER et Marie-Hélène SAUNER, Introduction	7
Nicole DURISCH GAUTHIER, Pains et gâteaux comme substituts d'animaux et d'offrandes carnées en Égypte ancienne : une étude de cas	17
Peter GARNSEY, Choix alimentaires, refus de nourritures, privations alimentaires dans l'Antiquité	35
Luigi GALLO, L'alimentation de substitution dans les cités grecques	53
Philippe COLUMEAU, La substitution de nourriture dans le monde romain : l'exemple de la Gaule du Sud entre la fin de l'âge du Fer et le Haut-Empire	67
Bruno LAURIOUX, Le « maigre » : cuisine de substitution ?	89
Mohammed Hocine BENKHEIRA, Qu'est-il permis de manger en cas de situation extrême ? Un problème de casuistique juridique dans l'Islam médiéval	107
Martine VASSELIN, La « Charité romaine », transgression d'interdits au nom de la piété filiale, à travers textes et images XVI ^e -XVII ^e siècles	121
Jean-Marie GULLON, Se nourrir en Provence dans les années quarante	139
Lisa ANTEBY-YEMINI, Manger éthiopien en Terre Promise ? Les immigrants d'Éthiopie en Israël	167
Présentation des auteurs	183

Mise en page
PUP Margaret BERTRAND
Maquette de couverture
Valérie JULIA

Imprimé en France
sur les Presses d'OZAPLAN - Marseille

Dépôt légal - 4^e trimestre 2006
ISBN - N° 978-2-85399-650-1