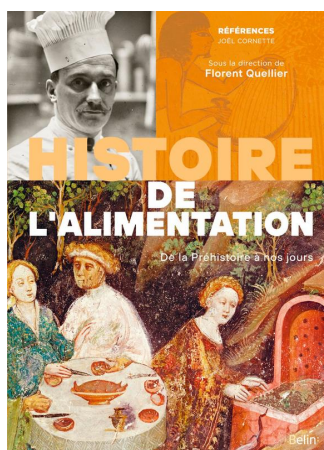


Florent Quellier (dir.), Histoire de l'alimentation. De la préhistoire à nos jours, Paris, Belin, 2020, 800 p.

8 juillet 2021



Une histoire complète de l'alimentation est toujours une aventure éditoriale : les éditions Belin ont publié récemment dans la collection *Références* un ouvrage sur ce thème. Sous la direction de Florent Quellier, professeur d'histoire moderne et spécialiste du sujet, une dizaine d'auteurs contribuent à ce livre qui reprend le cahier des charges de la collection : pouvoir être lu par un large public sans concession à la qualité scientifique. Il comprend de nombreuses illustrations rendant la lecture agréable, une rubrique « Clio aux fourneaux » avec des recettes d'époque qui remplace les « Ateliers de l'historien » des autres ouvrages de la collection.

La table des matières révèle deux entorses à l'universalisme du propos. L'une est d'ordre géographique : comme souvent, cette histoire est celle de notre espace occidental, le reste du monde étant seulement convoqué lorsqu'il est traité d'importations exotiques comme lors des Grandes découvertes du XVII^e siècle. L'autre, totalement assumée par le coordinateur, est d'ordre chronologique : part belle est faite aux époques les plus anciennes, le dernier chapitre se terminant en 1980, l'histoire récente étant brièvement esquissée dans les 5 pages de conclusion. Le livre se divise en trois parties chronologiques de longueurs inégales : la préhistoire et l'Antiquité occupent la moitié de l'ouvrage, tandis que 200 pages sont consacrées à l'époque médiévale et que les mondes moderne et contemporain figurent dans les 200 dernières.

Le prisme choisi montre en quoi les habitudes alimentaires reflètent des questions de civilisation, de culture, voire de modes de vie. Ainsi, les banquets de la civilisation mésopotamienne plaçaient les convives dans la pièce et leur destinaient des mets différenciés selon leur position sociale (voir sur ce même sujet l'exposition en cours au Louvre Lens et une [précédente brève](#)). Bien avant notre époque, les philosophes grecs se posaient beaucoup de questions sur le carnisme et certains recommandaient même un régime végétarien comme hygiène de vie. À l'opposé, les entraîneurs grecs ont préconisé, les premiers, une diététique athlétique hyperprotéique. L'approvisionnement alimentaire de la ville de Rome et des métropoles où les Romains étaient installés (Alexandrie, Byzance, Carthage, etc.)

reposait sur le concept très moderne d'association de circuits courts et d'une logistique mondialisée (à l'échelle de la *mare nostrum*). Ce livre est donc un bon moyen de redécouvrir comment nos ancêtres ont (ou pas) répondu à des questions très actuelles.

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective

Lien : [Belin Éditeur](#)