

ANTHROPOZOOLÓGICA

SECOND NUMÉRO SPÉCIAL

— 1988 —

L'ANIMAL DANS L'ALIMENTATION HUMAINE : LES CRITÈRES DE CHOIX

ACTES DU COLLOQUE INTERNATIONAL DE LIÈGE

26 - 29 novembre 1986

édités par

Liliane BODSON

Bulletin de l'Association

**L'HOMME ET L'ANIMAL,
Société de Recherche interdisciplinaire**

Adresse :
Laboratoire d'Anatomie comparée
55, rue Buffon
75005 Paris

MANGER AU XVIII^e SIÈCLE. QUELQUES ÉLÉMENTS D'INTERPRÉTATION D'UN DISCOURS MEDICAL

Carl HAVELANGE*

C'est une évidence, déjà plusieurs fois soulignée au cours de ce colloque : le thème de l'alimentation occupe, sous le regard de l'historien ou de l'anthropologue, une position privilégiée. Etudier l'alimentation humaine, c'est en effet se situer à mi-chemin entre l'ordre de la nature et l'ordre de la culture. Pour mieux dire, étudier l'alimentation humaine, c'est prendre en compte égal, d'une part, les déterminismes biologiques qui nécessairement la conditionnent et, d'autre part, les représentations sociales ou culturelles sur lesquelles elle repose tout autant. Manger, c'est tout à la fois témoigner de son appartenance à l'ordre biologique du vivant et exprimer son adhésion à une culture.

Dès lors, l'étude de l'alimentation humaine peut s'orienter dans une foule de directions différentes. L'examen, par exemple, des apports concrets de l'agriculture et de l'élevage, conjugué à celui du contexte socio-économique d'une société donnée, permet d'établir l'inventaire des ressources alimentaires de cette société et, surtout, la traduction de cet inventaire en termes de capacité de survie. Sous l'Ancien Régime en effet, et encore au dix-neuvième siècle, famines et disettes constituent toujours une menace permanente pour de larges couches de la population occidentale.

Dans un tout autre registre, l'historien peut encore s'intéresser aux rituels ou, plus simplement, aux habitudes alimentaires, qui révèlent quelques-uns des traits culturels dominants de nos sociétés. L'importance de l'alimentation dans le champ de la culture, par ailleurs, n'est pas une découverte récente. Ainsi, au dix-neuvième siècle, les habitudes alimentaires et les rituels de table sont perçus comme un indicateur du degré de civilisation atteint par chaque société :

Les sauvages mangent autant avec les ongles qu'avec les dents; chez-eux, le premier signe d'adoucissement se manifeste par l'emploi des doigts pour saisir les aliments, qu'ils prennent sans les déchirer. D'autres peuples, plus avancés, se servent de baguettes ou de bâtons pointus : il y a progrès; la fourchette à 2 dents est en usage dans le nord de l'Europe; en Angleterre, on est armé du trident d'acier à manche d'ivoire, la fourchette à trois dents. En France, nous avons la fourchette à quatre dents : c'est le comble de la civilisation.
(BRISSAULT, 1846 : 184)

Mais laissons Brissault à ses divagations. Les discours anciens sur l'alimentation, heureusement, révèlent parfois autre chose qu'une anthropologie douteuse, soucieuse seulement de sa propre supériorité.

* Université de Liège, Faculté de Philosophie et Lettres, Section d'Histoire, Place Cockerill, 3-5, B-4000 Liège.

1.- Savoirs médicaux et alimentation.

Parmi les sources innombrables qui peuvent être invoquées en matière d'histoire de l'alimentation, les textes médicaux, souvent méconnus, occupent une place de premier ordre; et ceci, pour au moins deux raisons.

D'une manière très générale, les savoirs médicaux révèlent une dualité analogue à celle qui vient d'être formulée en ce qui concerne le thème de l'alimentation. En effet, tout discours médical prétend atteindre la réalité des phénomènes physiologiques et pathologiques qui conditionnent objectivement la vie des individus. Mais en même temps, les discours médicaux traduisent, pour la plupart malgré eux, l'interprétation nécessairement subjective qui est faite, dans une société donnée, des phénomènes de la vie et de la mort.

A cette parenté épistémologique illustrée, dans un cas comme dans l'autre, par le poids du rapport nature/culture, s'ajoute l'importance de l'alimentation ou de la digestion dans tout système médical. L'assimilation des aliments constitue en effet un des principes majeurs qui permettent de caractériser la vie. En témoigne, entre tant d'autres exemples, ce qu'écrivit, en 1755, un médecin de la région liégeoise :

La fonction vitale est cette action par laquelle l'Ame rend un corps organisé vivant. C'est ce qui fait qu'un corps est censé animé et pas mort; or comme nous n'avons d'autres moyens de discerner les corps inanimés des animés que parce que ceux-ci se perpétuent par une suite de générations, se nourrissent, et prennent de l'accroissement en se nourrissant, on peut avec raison faire consister la vie dans la génération et la nutrition.
(GODART, 1755 : 128-129)

Ainsi les discours médicaux apparaissent-ils comme un outil d'interprétation privilégié de l'histoire de l'alimentation. Il semble qu'étudier l'alimentation humaine, c'est rencontrer nécessairement, à un moment ou l'autre, le médecin et tenter de comprendre les significations multiples, explicites ou implicites, de son savoir.

2.- A.-Ch. Lorry et la médecine néo-hippocratique.

En première analyse, la deuxième moitié du dix-huitième siècle, période de transition entre l'ancien régime médical et l'ère de la médecine scientifique, semble digne d'un intérêt tout particulier.

A cet égard cependant, une remarque s'impose d'emblée : les textes médicaux sur l'alimentation que l'on rencontre le plus fréquemment à cette époque ne se caractérisent pas, apparemment tout au moins, par leur côté novateur. Au contraire, l'unité se réalise ici autour d'une référence presque unanime aux principes fondateurs de la médecine hippocratique. Hippocrate est considéré comme le premier des Modernes et la rigueur et la pertinence de ses observations sont sans cesse opposées à l'esprit de système qui, aux yeux de beaucoup, entraîne la médecine sur les chemins de l'erreur. Hippocrate apparaît dès lors comme le garant d'une saine tradition scientifique et le génial découvreur des véritables principes de la nutrition. Archaisme donc, plus que modernité, en cette deuxième moitié du dix-huitième siècle, traditionnellement perçue comme le prélude à l'avènement de la médecine scientifique.

Ainsi, la plupart des médecins qui écrivent sur l'alimentation se réfèrent, jusqu'au début du dix-neuvième siècle, à la tradition hippocratique. Parmi ces nombreux auteurs, Anne-Charles Lorry¹ mérite une attention toute spéciale. L'œuvre de Lorry, pourtant, n'est signalée par aucun historien contemporain de la médecine. Et pour cause : Lorry n'a rien inventé et son *Essai sur les aliments* (1753-1757) ne marque aucune étape décisive dans la chronologie traditionnelle de l'histoire de la médecine et des découvertes scientifiques.

¹ Médecin parisien, né en 1726 et mort en 1783. La célébrité de Lorry, comme écrivain mais aussi comme praticien, lui valut les faveurs de la cour, puisqu'il fut appelé au chevet de Louis XV, alors atteint de la petite vérole. Il a notamment écrit, en deux volumes, un *Essai sur les aliments, pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate*, vol. 1, Paris, Vincent, 1753, et vol. 2, Paris, Didot, 1757. A propos de Lorry, cf. entre autres : ELOY (1778) : 100-101; HALLE et NYSTEN (1812) : 331-347; *Biographie universelle* (1820) : 72-73; *La grande encyclopédie* (1898) : 571.

Deux raisons nous semblent cependant plaider en faveur d'une relecture de ses travaux. Tout d'abord, l'*Essai sur les aliments* est constamment cité, au cours de la deuxième moitié du dix-huitième siècle, comme un des meilleurs et des principaux ouvrages écrits sur le sujet. Ensuite, lorsqu'au début du dix-neuvième siècle, les conceptions anciennes de la nutrition seront récusées par la chimie moderne, de nombreux médecins illustreront leur critique des savoirs anciens sur l'alimentation à partir de l'œuvre de Lorry.

L'originalité et l'incontestable célébrité de l'*Essai sur les aliments* s'expliquent aisément. Contrairement à la plupart des ouvrages consacrés à l'alimentation², le traité de Lorry n'est pas un simple recueil d'une multitude d'aliments définis, chacun, d'après leurs caractéristiques diététiques. C'est avant tout un ouvrage théorique et un travail de synthèse sur les principes physiologiques de l'alimentation et sur les propriétés nutritives des aliments. L'exégèse subtile de Lorry répond ainsi à une absence et à une attente du public médical qu'aucun auteur moderne ne s'était essayé, avant lui, à satisfaire.

3.- Qu'est-ce que manger ?

Dès l'abord, en effet, l'ensemble de la littérature médicale sur l'alimentation se caractérise par la multiplicité des critères qui permettent de déterminer la valeur nutritive, ou éventuellement thérapeutique, de chaque aliment. La médecine des qualités trouve ici un domaine d'application dont la richesse semble inépuisable. En 1750, par exemple, un auteur anonyme publie un volumineux *Dictionnaire des aliments et des liqueurs...* qui témoigne, parmi tant d'autres ouvrages, de cette diversité des critères de choix (*Dictionnaire*, 1750) : au fil de plus de deux mille pages, chaque aliment y est défini d'après un ensemble complexe de caractéristiques. Ainsi, ils peuvent être légers ou pesants, faibles ou forts, nourrissants ou peu nourrissants, humides ou secs, échauffants ou rafraîchissants, flatueux ou non flatueux, expansibles ou non expansibles, etc.

Cependant, au-delà de cette apparente diversité, le classement des aliments obéit encore à quelques principes beaucoup plus généraux, tels qu'ils sont notamment développés par Lorry. On peut synthétiser ces principes en posant aux médecins la question suivante : "Qu'est-ce que manger ?" A partir de la réponse apportée à cette question, il devient possible de s'interroger sur les propriétés fondamentales que doivent nécessairement posséder tous les aliments. Et de là, comprendre un des principaux critères sur lesquels repose le choix des aliments.

"Qu'est-ce que manger ?" donc. Voici la réponse proposée par Lorry :

La première propriété essentielle des aliments est de pouvoir se changer en notre propre substance [...]. Pour soutenir, pour réparer, pour augmenter, il faut des corps qui soient de même nature que le nôtre, autrement sa substance changeroit tous les jours; ce qui n'arrive point [...]. La matière de l'aliment est évidemment différente de celle qui constitue notre corps; il faut donc qu'elle se change en notre propre substance. C'est en ce changement que consiste toute la nutrition. (LORRY, 1753 : 13)

Ainsi, manger c'est s'adjoindre une certaine quantité de matière à la fois analogue et différente de celle qui nous constitue. Et le processus de la nutrition consiste à rendre strictement semblable à soi ce qui, au départ, ne l'est pas; ou plutôt ne l'est que partiellement puisque la matière de l'aliment doit en même temps être de même nature que celle qui nous constitue.

Deux nouvelles questions doivent dès lors être posées : en quoi l'aliment nous est-il semblable, d'une part; en quoi nous est-il différent, d'autre part ?

A.- Identité de nature.

Tout d'abord, l'aliment nous est semblable parce que, comme nous, il appartient à l'ordre du vivant; c'est-à-dire à cette catégorie d'êtres qui possèdent un degré de complexité suffisant pour être obligés de se nourrir et pour qu'il leur soit permis de se reproduire; c'est-à-dire, plus

² Cf., par exemple, Louis LEMERY, *Traité des Aliments, ou l'on trouve la différence, et le choix, qu'on doit en faire; les bons, et les mauvais effets qu'ils peuvent produire; leurs principes; les circonstances où ils conviennent*, 2 vol., in-12, 1^e éd. : Paris, 1702.

simplement : l'ensemble des végétaux et des animaux qui ont entre eux "une analogie parfaite" et qui "sont formés et composés des mêmes principes" (LORRY, 1753 : 2). Ce n'est pas le cas des minéraux : ceux-ci, plus simples dans leur organisation et composés d'une matière à la fois homogène et pour ainsi dire inaltérable, participent "davantage de la nature élémentaire" (LORRY, 1753 : 4). Ils ne peuvent dès lors servir d'aliment, puisque leur caractère inaltérable les empêche de participer au processus de transformation irréductiblement lié au phénomène de la nutrition.

Cette identité de nature entre les êtres vivants trouve sa traduction sur le plan diététique dans le principe hippocratique de l'unicité de la matière nutritive : *Alimentum unum et species ejus multae*; ou, de manière plus concise : *Alimentum unum et non unum*. C'est-à-dire qu'à partir de l'évidente hétérogénéité qui caractérise les aliments, la digestion recompose une substance unique, appelée chyle ou mucilage, qui correspond très exactement à leur nature commune. C'est cette substance nutritive unique qui est finalement assimilée par l'organisme³.

B.- L'échelle de l'altération.

A cet endroit se pose avec acuité le problème de la différence qui, malgré leur communauté de nature, distingue entre eux les êtres vivants, c'est-à-dire aussi les aliments. Car en effet, si la matière nutritive est unique, cela impliquerait que chaque être vivant peut virtuellement servir de nourriture à n'importe quel autre. La question des critères de choix perdrait dès lors toute signification.

Pour comprendre en quoi les êtres vivants sont sur ce point différents, il faut invoquer au moins trois éléments d'interprétation.

- 1.- Tout d'abord, les êtres vivants sont classés sur une échelle hiérarchique ordonnée en vertu d'un principe d'organisation ou de complexité croissante. Au sommet de cette hiérarchie, on trouve, bien évidemment, le plus parfait des animaux : l'homme.
- 2.- D'autre part, la caractéristique essentielle de tous les êtres vivants est d'être sujet à la putréfaction, à la fois limite et condition même de la vie. Ainsi tout être vivant s'inscrit dans un processus de décomposition qui le conduit nécessairement "vers la dernière période d'altération qui est la fin de tous les corps, où leurs différences s'anéantissent" (LORRY, 1753 : 5). La pourriture, état de désunion de la matière, exprime donc le destin individuel de chaque être vivant.
- 3.- Enfin, chaque espèce vivante se caractérise par un degré d'altération qui lui est spécifique (LORRY, 1753 : 32) :

Il y a en effet dans tous les corps de ces deux règnes (animal et végétal) un progrès continu d'altération. Cette altération commence à la même origine, et se réunit à la même fin. Entre ces deux extrémités sont comprises les nuances infinies que nous trouvons entre les différents végétaux et les différents animaux [...]. Tel est, d'après les vues de la nature, l'ordre de l'altération des corps. (LORRY, 1753 : 4)

Ainsi, au principe de complexité croissante des êtres vivants s'associe celui de leur degré d'altération, lui aussi croissant. C'est-à-dire que plus on s'élève dans l'échelle des êtres vivants, plus on se rapproche du "dernier degré d'altération et de désunion" (LORRY, 1753 : 5). La différence qui sépare entre eux les êtres vivants, et par conséquent la matière nutritive qui les constitue, n'est donc pas une question de nature, mais bien de degré d'altération, d'atténuation ou de putréfaction⁴.

³ "Tous les corps qui doivent nous servir d'aliment, sont réduits nécessairement en une seule et même substance, qui est cette substance chyleuse et lymphatique dont se forment toutes nos humeurs. De celle-ci se forme cette autre espèce de lymphe mucilagineuse qui, par des degrés successifs d'atténuation, pénètre dans tous les canaux les plus subtils du corps humain. Cette lymphe est destinée à arroser les premières fibres, à s'y attacher, à les augmenter et à les réparer; elle remplit cette fonction depuis le moment de la conception où les derniers de ces canaux sont d'une petitesse au-dessus de toute imagination jusqu'à la dernière vieillesse, où ce liquide s'arrête dans des canaux plus grossiers, et produit la rigidité inflexible, compagne nécessaire de cet âge." (LORRY, 1753 : 9-10).

⁴ L'association sémantique qui est faite, chez les auteurs du dix-huitième siècle, entre les termes *altération*, *atténuation* et *putréfaction* peut être considérée comme un travestissement de la doctrine hippocratique. Cette remarque n'invalide pas cependant la force du texte de Lorry. Ce n'est pas, en effet, la pureté philologique ou la fidélité stricte à un texte vieux de plus de deux mille ans qui donne sens à un savoir. Bien au contraire, l'utilisation — forcément impure dans un contexte aussi différent — de la doctrine hippocratique permet ici d'identifier les significations majeures de ce savoir.

On peut dès lors répondre de manière beaucoup plus précise à la question précédemment posée : "Qu'est-ce que manger?" Manger, c'est rendre semblable à soi ce qui, au départ ne l'est pas; c'est-à-dire que manger c'est conduire l'aliment à un degré d'altération ou de décomposition strictement analogue à celui du mangeur. Les aliments se caractérisent donc par le degré d'altération qui leur est spécifique et l'assimilation de ces aliments réside nécessairement dans un processus de décomposition.

Ce principe se comprend aisément. Les végétaux tirent leur nourriture de la terre et portent la matière nutritive à un degré d'altération supérieur. Les animaux qui se nourrissent de végétaux, quant à eux, "prennent le principe de leur nourriture déjà changé, déjà altéré dans les végétaux" et sont ainsi "nécessairement plus proches du dernier degré d'altération et de division" (LORRY, 1753 : 356), puisqu'en effet ils font subir à la matière nutritive un nouveau processus de décomposition. L'homme enfin, en mangeant l'animal, porte encore cette matière nutritive à un état supérieur d'altération. Dès lors, on comprend comment il est à la fois au sommet de l'échelle hiérarchique de la complexité et de la décomposition.

4.— Les critères de choix : l'homme et l'animal.

Les critères sur lesquels repose le choix des aliments s'éclairent d'un jour nouveau. Le choix des aliments humains sera nécessairement déterminé par une évaluation de leur degré d'altération ou de décomposition. Dans ce contexte, l'aliment animal, s'il se caractérise par des principes strictement semblables à l'aliment végétal, s'en distingue cependant par une altération différente⁵. D'une manière générale, l'aliment animal est, de ce fait, plus proche de l'homme que ne l'est l'aliment végétal. Plus proche de l'homme, il est aussi — et c'est là sa principale caractéristique — plus facilement assimilable par l'organisme humain.

Mais les animaux eux-mêmes peuvent être distingués les uns des autres. Car en effet, les circonstances particulières liées à l'existence de chaque espèce (climat, habitudes alimentaires⁶, manière de vivre) et, à l'intérieur de ces espèces, à l'âge et au sexe des individus, déterminent des différences significatives dans le degré d'altération de la matière nutritive. Ainsi par exemple, le mucilage d'un animal jeune sera moins altéré que celui d'un animal âgé. De même, la matière nutritive d'une femelle sera toujours moins atténuée que celle d'un mâle⁷.

⁵ "Les principes sont les mêmes, l'altération seule est différente [...]. Il ne faut pas croire qu'il y ait dans tous les êtres une tendance égale à la pourriture. On peut dire en général qu'il y a quelques degrés d'altération de plus dans les produits de la nourriture de chaque animal, que dans la matière qu'il a employé pour se nourrir, puisque l'aliment a essuyé nécessairement plusieurs différens changemens dans le corps animal" (LORRY, 1757 : 352).

⁶ Il y a, par exemple, une différence considérable entre les animaux qui se nourrissent de végétaux et ceux qui se nourrissent d'autres animaux (LORRY, 1753 : 369).

⁷ "L'âge imprime une grande différence aux principes des différentes espèces d'animaux, et ces différences se font surtout sentir en ce qui concerne la matière nutritive. En général, plus les corps sont près de leur origine, plus ils tiennent du mucilage dans lequel ils ont pris leur existence, et duquel ils sont formés" (LORRY, 1753 : 360-361). Ou encore, à propos du sexe : "En général, les femelles des animaux participent davantage de la constitution de l'enfance, par la mollesse de leur parties, par la nature de leurs humeurs, qui sont toujours moins assimilées et ont moins d'altération que celles des mâles. Ce qui constitue l'essence de leurs parties nutritives, est donc [...] un mucilage moins cuit, qui a souffert l'action de parties moins puissantes, moins actives, et qui par conséquent a les principes moins atténués par le mouvement, moins condensés par l'action des vaisseaux" (LORRY, 1753 : 363).

En guise de conclusion : le tabou de l'anthropophagie.

Les implications du système qui vient d'être sommairement décrit sont nombreuses. Du mythe du végétalisme originel aux interdits qui continuent de peser lourdement sur certains aliments, les discours néo-hippocratiques sur l'alimentation investissent sans cesse le domaine de la culture.

Dans ce contexte, l'explication donnée par Lorry du tabou de l'anthropophagie semble particulièrement lourde de significations. Parler de l'aliment, en effet, et décrire les rapports que celui-ci entretient avec l'homme, c'est aussi évoquer inévitablement les rapports que l'homme entretient avec lui-même.

Pour qu'un aliment puisse nourrir, il faut nécessairement que le degré d'altération qui le caractérise soit inférieur au degré d'altération de celui qui le mange. Les substances qui auraient un degré d'altération supérieur, en effet,

ne peuvent pas être regardées comme aliments, puisqu'elles sont incapables de rétrograder, pour ainsi dire, et de devenir moins altérées qu'elles ne l'étoient.

(LORRY, 1753 : 15)

Ne l'oublions pas en effet, la nutrition est un processus de fermentation qui porte l'aliment au degré de décomposition strictement équivalent à celui du corps qu'il doit nourrir. Pour chaque être vivant sera donc *a priori* considéré comme aliments, l'ensemble des êtres vivants qui se situent en dessous de la place que lui-même occupe sur l'échelle de la décomposition.

Ainsi, de la manière la plus générale qui soit, le *même* ne peut pas nourrir :

... les corps qui sont précisément au même état d'altération que les animaux, sont absolument incapables de les nourrir, parce que, outre qu'ils ont déjà les principes dans l'état dans lequel il faut qu'ils soient pour nourrir, ils ont encore des changements inévitables à éprouver dans le corps qui, les conduisant par des degrés d'altération dont ils n'avaient pas besoin, à un état encore plus atténué, en font une substance d'autant moins capable de nourrir, que la force des organes est plus grande et leur imprime plus d'atténuation.

Et plus loin :

Ainsi, un animal ne peut pas se nourrir d'un animal plus atténué que lui, ou s'il se trouve des animaux carnivores qui se mangent réciproquement, c'est plutôt par une férocité contre nature, que par une habitude naturelle. (LORRY, 1753 : 31, 37)

Ainsi, l'assimilation du même est-elle un acte contre nature. Dès lors, l'anthropophagie, qu'elle soit le fait d'un animal ou d'un homme, est, elle aussi, nécessairement récusée par les lois de la nature. Sous cet éclairage, le texte de Lorry exprime avec éclat une prétention à la fois majeure et implicite de tout discours scientifique : faire œuvre de science, n'est-ce pas chercher dans l'ordre de la nature une justification irrécusable à l'ordre de la culture?

BIBLIOGRAPHIE

- Biographie universelle ancienne et moderne* (1820), Michaud édit., Paris, 25 : 72-73.
 BRISSAULT (1846) : *Paris à table*, Paris : 184.
Dictionnaire des aliments et des liqueurs... (1750), Gisse-Bordelet édit., Paris.
 ELOY N.J. (1778) : *Dictionnaire historique de la médecine ancienne et moderne*, H. Hoyois édit., Mons, 3 : 100-101.
 GODART (1755) : *La physique de l'Ame*, Berlin : 128-129.
Grande encyclopédie (La —). Inventaire raisonné des sciences, des lettres et des arts, par une société de savants et de gens de lettres (1898), H. Lamirault édit., Paris, 22 : 571.
 HALLE et NYSTEN (1812) : Aliments, in *Dictionnaire des sciences médicales par une société de médecins et de chirurgiens*, Panckoucke édit., Paris, 1 : 331-347.
 LEMERY L. (1702) : *Traité des Aliments, ou l'on trouve la différence, et le choix, qu'on doit en faire; les bons, et les mauvais effets qu'ils peuvent produire; leurs principes; les circonstances où ils conviennent*, Paris, 2 vol., in-12, première édition.

- LORRY A.-Ch. (1753) : *Essai sur les alimens, pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate*, Vincent édit., Paris, tome 1.
- LORRY A.-Ch. (1757) : *Essai sur les alimens...*, Didot édit., Paris, tome 2.
-