
Igor de Garine et l'anthropologie de l'alimentation

Igor de Garine 23 février 1931-27 juin 2018

Serge Bahuchet



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/6357>

DOI : [10.4000/ethnoecologie.6357](https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.6357)

ISSN : 2267-2419

Éditeur

Laboratoire Eco-anthropologie et Ethnobiologie

Référence électronique

Serge Bahuchet, « Igor de Garine et l'anthropologie de l'alimentation », *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 18 | 2020, mis en ligne le 31 décembre 2020, consulté le 29 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/ethnoecologie/6357> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ethnoecologie.6357>

Ce document a été généré automatiquement le 29 janvier 2021.



Revue d'ethnoécologie est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Igor de Garine et l'anthropologie de l'alimentation

Igor de Garine 23 février 1931-27 juin 2018

Serge Bahuchet

« J'ai choisi de travailler sur l'alimentation car il s'agit d'un domaine neutre et riche, il est à la limite de la nature, de la biologie et de la culture.

En amont il est possible de faire œuvre de naturaliste, traiter de la botanique ou de la zoologie, traiter des techniques, observer les résultats au niveau de la biologie, s'intéresser aux aspects symboliques qui permettront d'aller jusqu'à la religion. Étudier qui mange quoi ? combien ? quand ? pourquoi ? avec quel résultat biologique ? permet d'atteindre la plupart des aspects de la culture ». (Garine 2007a : 49)

- 1 À plusieurs moments cruciaux de ma vie, Igor de Garine m'a orienté. La toute première fois, en juin 1972, dans l'historique bureau de Raymond Pujol au labo d'ethnozoologie du Muséum, j'étais lycéen et je préparais mon voyage « initiatique » chez les Pygmées de Centrafrique. Igor m'y a donné une leçon impromptue d'anthropologie de l'alimentation, essentiellement en m'exhortant à *quantifier*. Je ne suis pas resté assez longtemps sur le terrain pour le faire cette fois-là (deux mois), mais l'instruction m'est restée. Plusieurs années plus tard, Igor, Marcel Hladik et moi-même voyageons en RCA. Je suis alors en pleine conception de ma thèse. Igor, examinant mon travail, me pose nombre de questions et me donne des orientations qui transformeront autant mes analyses que ma rédaction. J'ai encore aujourd'hui en tête la question qui concluait ses remarques : « Qu'est-ce que tes Pygmées ont dans le citron ? » - ce qui est un résumé peut-être abrupt mais ô combien remarquable de la quête ultime de l'ethnologue... Et aussi de ce qu'était Igor...

Figure 1 : Igor de Garine à son bureau, chez lui à Pargade, 2008



Cliché A. Aranda

Un parcours

La formation en ethnologie¹

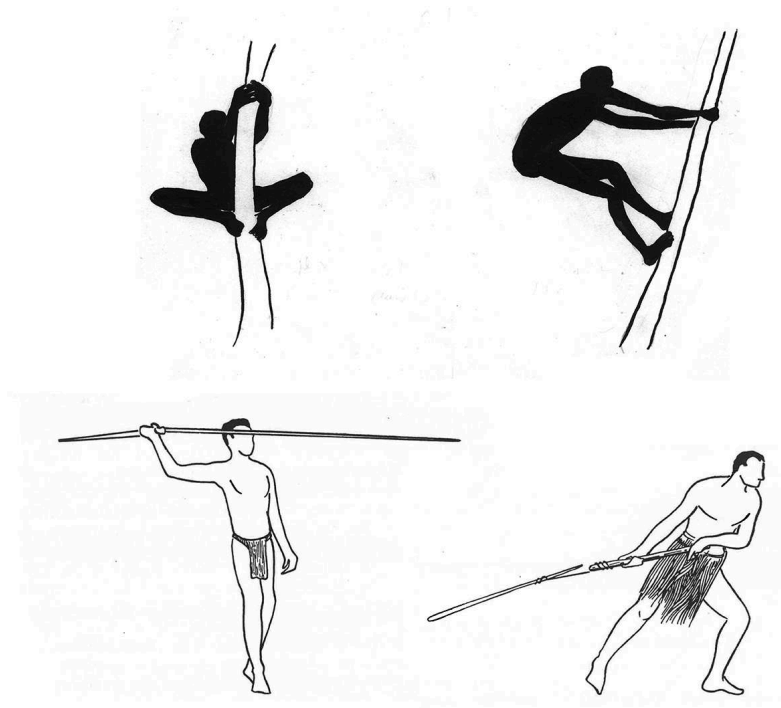
- 2 Passionné d'histoire naturelle, Igor de Garine se destinait à l'ornithologie. Son niveau en mathématique et son peu d'appétence pour la physique et la chimie l'empêchent d'être accepté à la Faculté des sciences (Garine 2007a : 46). Il s'inscrit alors en 1948 à la Faculté des lettres et sciences humaines, à la Sorbonne et à l'École pratique des hautes études, où il suit les cours d'ethnologie, de sociologie et d'histoire des religions, notamment de M. Leenhardt, C. Lévi-Strauss, G. Gurvitch. Certificats obtenus, il passe l'année universitaire 1950-51 à l'Université de Californie à Santa Barbara grâce à une bourse des fondations Fulbright et Marsden, à l'issue de laquelle il poursuit en licence à la Sorbonne et au centre de formation à la recherche ethnologique (CFRE, fondé en 1946 par André Leroi-Gourhan au Musée de l'Homme). Il en obtient les deux diplômes en 1953.
- 3 La formation du CFRE entraîne à des stages sur le terrain ; Igor va réaliser son premier terrain de trois mois en Mauritanie en 1953, chez les Oulad Ebeiri de Trarza. C'est son entrée en « africanisme », qui durera toute sa vie. Après son diplôme, il poursuit sa fréquentation du CFRE en participant à l'encadrement des stages des étudiants. C'est une période décisive, une étape formatrice où il rencontre des maîtres qui orientent sa démarche d'ethnologue, en tout premier lieu André Leroi-Gourhan et André-Georges Haudricourt.
- 4 Avec ce dernier, il s'intéresse aux techniques et aux gestes, auxquels il consacre ses premières publications (Garine 1957). Elles correspondent à sa collaboration avec A.-G.

Haudricourt pour la préparation d'un ouvrage de ce dernier sur les techniques pour la collection Gallimard qui restera finalement inédit. Le manuscrit de ce livre intitulé *Essai sur les techniques dans les sociétés pré-machinistes* a été récemment publié par J.-F. Bert (2010). On sait qu'A.-G. Haudricourt a écrit tous ses ouvrages majeurs avec un rédacteur ; pour celui-ci il avait choisi Igor de Garine :

« Cet ouvrage a été entrepris avec la collaboration d'I.G. qui a dessiné la plupart des figures, cherché la documentation de la première partie de l'ouvrage, fait la bibliographie et une première rédaction des sept premiers chapitres. [Diverses contraintes] l'ont empêché de s'occuper de la rédaction définitive qui est soumise ici. ». (in Bert 2010 : 27)²

- 5 Nul doute que ces « diverses contraintes » n'aient été son service militaire qu'il effectue pendant 28 mois, de 1955 à 1957, en pleine guerre d'Algérie.
- 6 Les schémas réalisés par Igor³ ont été partiellement repris en 1968 sans sa signature, dans le chapitre « La technologie culturelle » qu'AGH a publié dans la Pléiade (Haudricourt 1968). Il faut attendre la réédition de ce texte important en 1988 pour que la collaboration d'Igor de Garine soit révélée.

Figure 2 : Dessins d'Igor pour le livre de Haudricourt sur les techniques



Ligne supérieure : planche originale non publiée, dans les archives de l'IMEC (in Bert 2010) ; ligne du bas : publiés dans Haudricourt 1968, 1988)

- 7 C'est aussi au CFRE qu'il va rencontrer Roger Bastide, nommé professeur à la Sorbonne en 1958 et qui donne ses cours au Musée de l'Homme, à côté de Leroi-Gourhan avec lequel il anime le CFRE. Igor a toujours été impressionné par l'ethnologie de Bastide. Il participera aux activités d'enseignement du CFRE, au Musée de l'Homme, par intermittence, jusqu'en 1966.

Les Masa

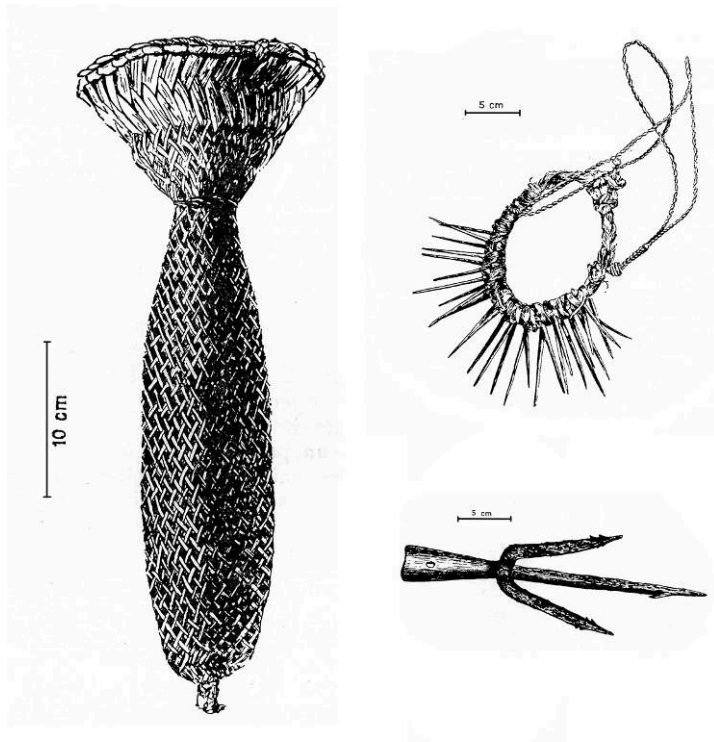
Figure 3 : « Pêche collective de saison sèche (Yagoua) ». Masa, juin 1958



Cliché I. de Garine (Pl. V, Garine 1964a)

- 8 À sa démobilisation, Igor de Garine obtient une bourse de l'Institut international africain (IIA/IAI) qui lui permet de mener son grand terrain de thèse de 15 mois, chez les Masa⁴ du nord du Cameroun, en 1958-1959. Il en rapporte des informations et des observations considérables, ainsi qu'une ample collection ethnographique de près de 300 objets pour le Musée de l'Homme⁵. Cet ensemble d'outils, vanneries, engins de pêche, armes de chasse, poteries, accessoires alimentaires, est caractéristique de la vie quotidienne des Masa, mais aussi des Musey et des Musgum qui vivent dans la même région. En 1962, il soutient sa thèse *Les Massa du Cameroun - vie économique et sociale*, sous la direction d'André Leroi-Gourhan, thèse qui sera publiée en 1964 dans la série « Études ethnographiques » de l'IIA.

Figure 4 : Dessins d'Igor d'objets masa : « panier à poisson (*sagata*), muselière à empêcher les veaux de têter (*jabayna*), trident à poisson (*nayna*) »



Garine 1964a

- 9 Il étend sa recherche par un séjour d'un an au Tchad, en 1962-63 chez les Musey, voisins directs des Masa, puis 4 mois en 1965 chez d'autres voisins, les Tupuri, les Kera et les Mundang, puis à nouveau 4 mois en 1970-71... Il ne cessera désormais plus de visiter cette région et ces populations, avec lesquelles il tisse de profondes relations amicales, jusqu'à ses derniers jours. Il leur consacre d'ailleurs un cinquième de son immense production de plus de 200 titres !

Figure 5 : Chez les Tupuri. Années 60



Cliché I. de Garine

- 10 Igor de Garine a, en effet, rapidement compris que sa recherche devait dépasser la monographie d'une seule ethnie, pour prendre en compte les groupes voisins, certains étant culturellement et linguistiquement apparentés, d'autres non, mais tous entretenant des relations d'échanges, éventuellement antagonistes, et partageant le même écosystème, les vallées d'inondation du Logone, du Chari et du Mayo Kebbi. C'est aussi une zone de rencontre de deux familles linguistiques, masa, musey, musgum, kera étant des langues tchadiques, alors que tupuri et mundang sont des langues adamawa.
- 11 À la suite de sa deuxième mission, il avait envisagé d'approfondir son étude des Musey, déposant en 1963 un sujet de thèse d'État sous la supervision de R. Bastide : « Le sacrifice chez les Moussey ; étude de l'organisation religieuse et sociale dans ses rapports avec les tensions caractéristiques de la vie quotidienne ». Mais sa carrière allait prendre un tournant fort différent.

La FAO

- 12 En effet, Igor de Garine entre au CNRS en 1959 comme attaché de recherche, mais en 1960 il effectue une mission de sept mois au Sénégal pour le compte de la FAO, grâce à Jean-Paul Lebeuf, spécialiste du Tchad et du Nord-Cameroun, qu'il avait rencontré à Londres à l'IAI (*International African Institute*) ; c'était d'ailleurs lui qui l'avait convaincu d'aller travailler au Cameroun pour sa thèse. Igor est chargé d'une enquête sur « l'étude des conditions de la vie familiale, portant sur le substrat socio-culturel des habitudes alimentaires » de la région de Khombole peuplée de Wolof et de Seereer. Il en rapporte un « rapport sur les habitudes alimentaires » (Garine 1960), qu'il va compléter lors d'un second séjour l'année suivante. C'est le point de départ de son « ethnologie de

l'alimentation », comme il l'énonce lui-même, et qui va désormais occuper toute sa carrière. C'est aussi le thème de son premier gros article (Garine 1962).

- 13 En 1963-1964, le CNRS détache de Garine à la FAO à Rome, puis à nouveau en 1967, où il crée la Section des habitudes alimentaires dans la Division de la nutrition, fonction qu'il occupe jusqu'en 1970. Cette fonction l'amène à se rendre dans de nombreux pays du monde, tant pour des réunions et des séminaires, que pour organiser des enquêtes et programmes nationaux de nutrition appliquée, toujours prolongés par des rapports. Il va ainsi séjourner en Afrique (Niger, Cameroun, Burkina Faso), en Amérique latine (Argentine, Paraguay, Brésil, Chili) et aux Philippines.
- 14 Cette période à la FAO et les responsabilités qui lui incombent pour la mise en place de cette nouvelle section, où son apport d'ethnologue expérimenté prend toute son importance, a aussi comme conséquence d'élargir sa conception de l'ethnologie appliquée à l'alimentation. En effet, Igor de Garine va acquérir une vision mondiale du phénomène alimentaire, prenant en compte les aspects économiques, les questions de santé publique, de sous-nutrition, de milieux urbains, de sous-développement... Il est également confronté aux problèmes méthodologiques que pose la prise en compte des aspects socio-culturels. C'est là qu'il forge sa conception de l'*anthropologie de l'alimentation*, qui se développera dorénavant.
- 15 Pour asseoir la prise en compte des aspects culturels dans les programmes de nutrition, sa fonction nécessite des efforts de diffusion, dans les conférences, dans des rapports et dans des publications internes à la FAO, puis dans de nombreux articles destinés au public scientifique (parmi les plus importants, hors rapports, Garine 1969a, 1969b, 1970a).

La commission internationale pour l'anthropologie de l'alimentation

- 16 La montée des préoccupations sur les questions alimentaires dans le monde académique aboutit en 1968 dans la résolution, lors du 8^e congrès international des sciences anthropologiques et ethnologiques à Tokyo (VIII^e ICAES), de créer un comité international pour l'anthropologie de l'alimentation et les habitudes alimentaires (*International committee for the anthropology of food and food habits*, ICAF⁶). Lors de sa première réunion en 1970, Igor de Garine en est élu secrétaire, Mary Douglas et Ravindra Khare présidents⁷. La même année, à son retour au CNRS en quittant la FAO, Igor met en place ce secrétariat, initialement installé au Musée de l'Homme avant de l'être au laboratoire d'ethnobotanique à l'invitation de Roland Portères⁸, en 1971.
- 17 De Garine avait déjà rencontré Portères dès son retour du Cameroun en 1958, où il lui présenta l'herbier qu'il avait confectionné sur le terrain. Il rapporta par la suite des herbiers de toutes ses missions, qu'il dépose au laboratoire d'ethnobotanique. Il rapporta également des échantillons de riz du Tchad pour enrichir les recherches de R. Portères. Son attrait pour l'histoire naturelle, accompagné d'une profonde connaissance de la faune africaine, explique son affinité avec les ethnosciences. Il est ainsi l'un des fondateurs de la Société d'ethnozoologie et d'ethnobotanique en 1964 avec R. Portères, Jacqueline M. C. Thomas et Lucien Bernot. Il prêtera toujours une attention particulière aux données ethnoscientifiques dans tous ses terrains, ce qui constitue l'une des méthodes-clefs de l'anthropologie de l'alimentation.
- 18 À ce dernier sujet, Igor est chargé la même année 1970 d'un cours « Alimentation et culture », dans l'option « Santé publique et nutrition dans le processus de

développement » à l'Institut d'étude du développement économique et social (IEDES, Université Paris I⁹). Dans le prolongement de ses activités à la FAO liées au développement, Igor était très attaché à ses cours de l'IEDES, qui accueillaien un public professionnel varié, souvent originaire de pays en développement. Il va aussi étendre son expérience de l'ethnologie de l'alimentation en menant à cette période des enquêtes dans le sud de la France, en Béarn et au Pays basque (1971-1972).

- 19 Son rôle de secrétaire de l'ICAF l'engageait à créer un fichier des chercheurs intéressés aux problèmes de l'alimentation et à les mettre en relation, à les engager à publier leurs travaux, à inclure l'ethnologie de l'alimentation dans les réunions scientifiques, à lancer les bases d'un groupe de travail spécifique. Il va ainsi organiser en décembre 1979 une rubrique « *Anthropologie de l'alimentation/Anthropology of food* » dans la revue *Social Science Information/Informations sur les sciences sociales* (édition Sage), à partir du Volume 18, n°6, revue dont le secrétariat est à la Maison des Sciences de l'Homme. C'est aussi à la MSH que se tiendront des séminaires réguliers (cf. Garine 1979a). Igor de Garine va inlassablement promouvoir la thématique de l'anthropologie de l'alimentation dans de nombreuses publications programmatiques et par ses communications à nombre de colloques (Garine 1969c, 1970b, 1971, 1972, 1975a, 1979b).
- 20 En 1993, il devient à son tour président de l'ICAF. Depuis lors, sous son impulsion et ses efforts, l'ICAF, Commission internationale pour l'anthropologie de l'alimentation¹⁰, a pleinement joué ce rôle d'incitateur, en fondant des comités nationaux dans de nombreux pays du monde, et en organisant régulièrement des colloques et *symposia* internationaux dans divers endroits du monde. Depuis la première réunion fondatrice lors du Congrès de New Dehli en 1978, une cinquantaine de conférences de l'ICAF ont ainsi été réunies (cf. Garine *et al.* 2009 pour un bilan des activités de l'ICAF). Igor a toujours été présent à ces colloques, dont il avait souvent suscité le thème, et où il a largement contribué, soit par la conférence introductive, une communication dans le sujet de la réunion, soit dans l'introduction du volume de publication¹¹. Ajoutons qu'Igor s'est lui-même rendu sur les terrains de ses correspondants, en les aidant à développer des programmes d'études.
- 21 L'ICAF n'a pas de budget propre ; elle ne peut donc avoir qu'un rôle incitatif, tout particulièrement à travers les colloques :
- « through conferences ICAF has managed to stimulate different individuals to draw on aspects of their own research and expertise to give a paper directed towards the theme of that conference » (Garine et al. 2009 : 13)
- 22 ce qui est une excellente définition de la démarche insufflée par Igor de Garine pour le développement de l'anthropologie de l'alimentation au niveau international.

Les groupes de recherche au CNRS

Figure 6 : Igor dans un essart ngbaka. Lobaye, village de Bobele, RCA, 1981

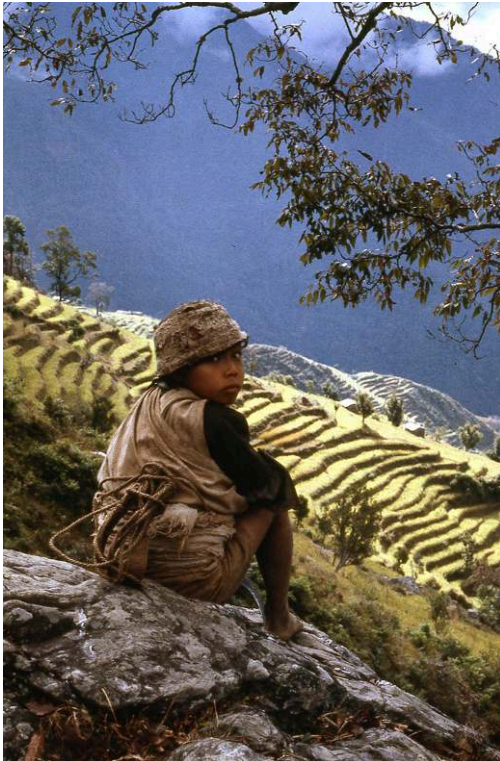


Cliché C.-M. Hladik

- 23 Parallèlement à ses activités d'animateur au sein de l'ICAF, Igor ressent la nécessité de mettre en pratique au CNRS ce qu'il préconise au niveau international. À cette fin, il va obtenir en 1978 la création d'une équipe de « recherche coopérative sur programme » (RCP 546) intitulée *Anthropologie alimentaire différentielle*, après nombre de réunions informelles préparatoires. Les chercheurs et étudiants qui se réunissent alors autour d'Igor relèvent de disciplines différentes, ethnologie, anthropobiologie, nutrition, écologie, primatologie, ethnoécologie, la conviction d'Igor étant que l'étude de l'alimentation se doit d'être *pluridisciplinaire*. Les réunions ont deux objectifs. Le premier, le plus important à cette étape, consiste à définir une méthodologie d'équipe. Le primatologue-écologue Claude-Marcel Hladik et l'ethnologue Pierre Robbe s'associent étroitement à Igor de Garine dans cette réflexion. Le deuxième objectif consiste à choisir un site de terrain au cœur duquel la diversité disciplinaire devienne un atout aux recherches collectives de l'équipe. Ces discussions sont nourries par la connaissance des terrains des participants à la RCP, et par la grande expérience d'Igor, à la fois basée sur la littérature et sur ses nombreuses visites de communautés dans divers écosystèmes du monde. I. de Garine est profondément convaincu que l'étude de l'alimentation, outre sa nécessaire pluridisciplinarité, doit aussi s'effectuer sur *une base comparative*. Aussi son équipe cherche-t-elle un lieu partagé par plusieurs ethnies différant par des traits culturels, économiques ou linguistiques.
- 24 Ce programme interdisciplinaire et cette méthodologie seront à la base du renforcement institutionnel de la RCP, dont va résulter en 1983 une structure pérenne sous la forme d'une unité mixte de recherche avec le Muséum (UMR 9935), intitulée « Anthropologie et écologie de l'alimentation », sous la direction d'Igor de Garine, puis de C.-M. Hladik¹².

- 25 C'est aussi à cette époque qu'Igor rencontre un jeune hollandais ingénieur en nutrition, Georgius (« Georges ») Koppert (1950-2019), cherchant un stage de fin d'étude pour son diplôme de l'université de Wageningen. Il va devenir son assistant et son partenaire indispensable, à la fois pour réaliser les études sur le terrain mais surtout pour forger les méthodes quantitatives statistiquement solides nécessaires à cette anthropologie de l'alimentation interdisciplinaire qu'Igor veut construire. Georges sera la cheville ouvrière des terrains majeurs engagés par Igor (Népal, et surtout Cameroun sud et nord). Georges est brutalement décédé peu après Igor, en mars 2019¹³.

Figure 7 : Chez les Tamang (Népal), 1982



Cliché I. de Garine

- 26 Igor de Garine a ainsi accompagné d'autres équipes, encadré des étudiants ou de jeunes chercheurs et impulsé des programmes d'anthropologie de l'alimentation aux Îles Marquises (1979), au Népal (1981-1982 – Toffin *et al.* 1986), en Inde (1982), au Mexique (Jalisco, de 1993 à 1996 – Ávila *et al.* 2003), au Zimbabwe (1996 – Garine & Garine-Wichatitsky 1999), au Belize (1996), au Vanuatu (1981, 1998) ... Il avait organisé ces voyages au Vanuatu, notamment à Tana, avec son camarade Joël Bonnemaïson, et il en était revenu particulièrement impressionné. Il a séjourné sur les terrains de deux de ses enfants, au Cameroun avec Éric Garine¹⁴ devenu à son tour ethnologue (chez les Duupa), et au Zimbabwe et en Nouvelle-Calédonie avec Michel de Garine-Wichatitsky, vétérinaire et écologue.
- 27 Dans le même temps, il a organisé et préparé le terrain pour des recherches menées au sein de sa propre unité de recherche, en Centrafrique (1981), dans diverses régions du Cameroun (1989, 1994-95), au Mexique (Chihuahua, 1999 – Balcáza *et al.* 2009). Il a surtout mis sur pied et participé à un ambitieux programme sur l'anthropologie alimentaire des populations camerounaises avec le Professeur Jean-Félix Loung

(Yaoundé) et Alain Froment (IRD), qui dura de 1983 à 1993¹⁵. On verra plus loin les apports méthodologiques développés durant ce programme. Bien entendu, il poursuivit durant la même période ses séjours et ses recherches chez ses chers Masa et Musey du nord Cameroun, jusqu'en 2010¹⁶ !

Figure 8 : Parade rituelle lors des funérailles en l'honneur du défunt ; Masa, Cameroun

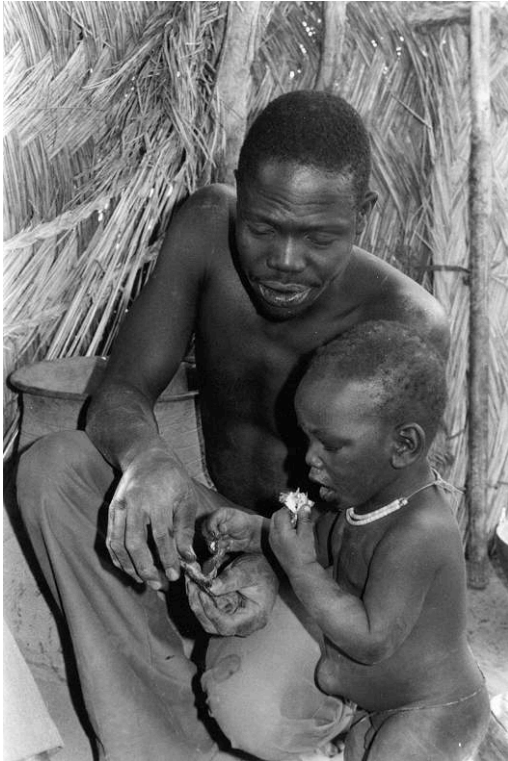


Cliché I. de Garine

- 28 Un trait caractéristique d'Igor de Garine, c'est l'importance qu'il accorde à l'image. Peut-être est-ce un héritage de son père, Viatcheslav Garine (1891-1957), peintre et surtout sculpteur d'origine russe. Toujours est-il qu'Igor a été un remarquable photographe (il a capté des milliers de clichés, utilisés dans de nombreuses expositions). Il a également réalisé une quinzaine de films ethnographiques, sur la plupart de ses terrains, illustrant avec finesse les activités, tant rituelles que techniques. On lui doit ainsi évidemment des films sur les Masa (dès son premier terrain en 1959 et jusqu'à 1991), mais aussi sur les Musey, les Koma et les pêcheurs Yasa au Cameroun, les Seereer du Sénégal, les Tamang du Népal. Plusieurs de ces films ont été primés lors de festivals de cinéma (voir la filmographie en fin d'article).
- 29 Des travaux menés durant cette carrière exceptionnelle, Igor de Garine a rendu compte dans plus de 200 publications, dont nous ne citons ici que les plus notables, pour inciter les lecteurs à les consulter et en savourer la richesse. On en trouvera les références jusqu'en 2013 dans Ávila (2014).

La recherche

Figure 9 : Simon Mandes, informateur principal musey d'Igor de Garine, et son fils. Années 70



Igor a toujours noué des amitiés profondes et durables avec ses collaborateurs dans les communautés étudiées et il savait s'attacher des personnalités remarquables

Cliché I. de Garine

L'ethnologie

« À quoi le travail de l'ethnologue sert-il ? À faire progresser la connaissance scientifique, à sauver de l'oubli des cultures et des modes de vie inconnus, intéressants, et qui vont disparaître et qui pourtant peuvent peut-être inspirer certaines réformes du mode de vie occidental. » (Garine 2007a : 52)

- 30 Dans le beau discours qu'il prononce lors de sa réception à l'Académie du Béarn en 2005, Igor décrit son métier et sa démarche d'ethnologue, d'une manière à la fois simple, didactique et très concrète. Il se disait lui-même *ethnologue*. Pour quelqu'un de sa génération, avec les professeurs qu'il eut, ce qualificatif est très significatif. L'ethnologie d'Igor de Garine est issue de la lignée des Leroi-Gourhan, Bastide et Haudricourt. Ces trois personnalités fondatrices furent toutes actives dans le CFRE, comme je l'ai mentionné dans la partie précédente. Se complétant, elles représentaient et enseignaient une ethnologie complète, sous les aspects matériels et sociaux, autour de la notion centrale de Mauss du « fait social total », et essentiellement basée sur un recueil précis des éléments de la vie ordinaire¹⁷.
- 31 Les fondements de l'ethnologie d'Igor se trouvent dans sa thèse monographique sur les Masa : il y plante le cadre géo-écologique et historique, celui de la culture matérielle et de la communauté. Il développe la vie économique en étudiant le bilan de la production, parcelle par parcelle, famille par famille (en définissant l'unité nommée « enclos »), et la consommation alimentaire d'une manière descriptive car, souligne-t-il, « en l'absence d'une enquête nutritionnelle, il n'est pas possible de fournir un bilan chiffré de la consommation alimentaire. » (Garine 1964a : 96). Il évalue cependant la

ration quotidienne et son apport calorique. Il porte ce faisant attention aux périodes « pénibles » de l'année, et la résolution des pénuries. Il étudie quantitativement les échanges et le commerce tant en milieu rural qu'urbain. Enfin la troisième partie est consacrée à la circulation des biens en relation avec l'organisation sociale, à travers les notions de richesse et de prestige, avec le rôle central du bétail et de l'élevage.

- 32 Igor de Garine va très rapidement, dès son deuxième séjour long, aborder l'étude d'une société géographiquement et culturellement proche des Masa, celle des Musey. Par la suite, ses travaux seront assez systématiquement comparatifs et consacrés à cette paire de sociétés, les Masa et les Musey.
- 33 Les informations récoltées au cours de ce long terrain seront complétées tout au long des séjours ultérieurs, fournissant les données permettant d'aborder des aspects différents de ces sociétés et de les approfondir : l'histoire (Garine 1981, 2009), la possession (1968a, 1986), la vengeance (1980a), la production (1978a), la notion de prestige à travers le bétail (1964b) ou l'alimentation (1980b, 1995a), les relations avec les animaux tant sauvages que domestiques (1975b, 1999, 2007b, 2013a, Garine *et al.* 2017), les boissons (2001b, 2003a, 2011) ... sans oublier ce phénomène culturel singulier, le rite de passage prestigieux que constitue la cure d'engraissement des jeunes garçons qui pose des problèmes physiologiques (Garine & Koppert 1991, Pasquet *et al.* 1992 ; Garine film 1991) aussi bien que socioculturels (1987a, 1995b).
- 34 Les nombreuses entrées qui lui ont été demandées en 1968, dans la composition du *Dictionnaire des civilisations africaines*, témoignent de la reconnaissance des domaines de spécialité d'Igor, entrées qui portent certes sur les ethnies du nord du Tchad, mais aussi sur la culture matérielle et les techniques du corps et sur divers aspects de la flore et de la faune sauvages comme domestiques (Garine 1968b).
- 35 La démarche d'observation et d'enquête qu'il s'est forgée sera appliquée dans tous les terrains qu'il mènera, avec toujours le même soin pour les techniques de production et de consommation, comme pour les savoirs ethnobotaniques et ethnozoologiques et les aspects écologiques et saisonniers (Garine 1980c, 1998a, Avila *et al.* 2003, Bahuchet & Garine 1989, Bahuchet *et al.* 1991, Toffin *et al.* 1986).

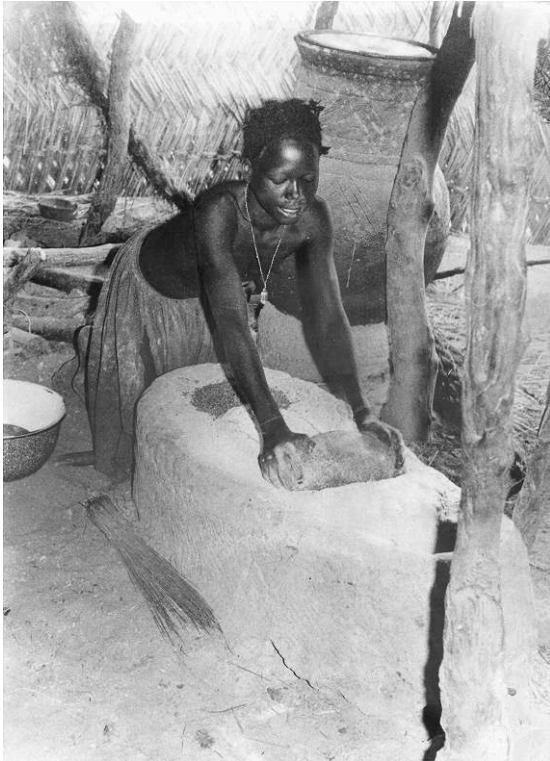
L'anthropologie de l'alimentation

- 36 En 1959 lorsqu'Igor de Garine réalise sa première enquête de terrain sur « les habitudes alimentaires » au Sénégal, il ne peut s'appuyer que sur une littérature très fragmentaire. Même les études ethnographiques descriptives sont alors peu nombreuses. Ainsi fait figure d'exception celle, très fouillée, sur les Dogons (Dieterlen & Calame Griaule 1960). Plus souvent, c'est l'inventaire des plantes alimentaires en lien avec la diversité climatique ou les problèmes de nutrition qui préoccupent les pouvoirs publics en Afrique francophone (par exemple Labouret 1937, Péhaut 1960, Portères 1956, Schnell 1957).
- 37 C'est vers l'Afrique anglophone qu'il faut se tourner pour une approche plus originale. En effet, dès les années 30 sont menées des recherches dont l'œuvre pionnière est celle de l'anthropologue britannique Audrey Richards menée chez les Bemba de Rhodésie du nord-est (actuelle Zambie), qui reste un modèle (Richards 1932). Raymond Firth en avait tiré un guide d'enquête, recommandant d'adjoindre des spécialistes pour une étude nutritionnelle (Firth 1934). C'est ce que fera Richards en association avec un nutritionniste (Richards & Widdowson 1936). Cette approche globalisante a été

inspirante mais difficilement suivie dans ses aspects quantitatifs, par exemple au Ghana (Fortes & Fortes 1936), et elle dépasse considérablement les recueils culinaires généralement compilés (par exemple Bascom chez les Yoruba, 1951a et b).

- 38 Dans le contexte de la malnutrition aux USA après la grande dépression, et de la crise sanitaire à la fin de la seconde guerre mondiale et de la libération des pays d'Europe, le Conseil national de la recherche des États-Unis a mis en place un comité auprès de la direction de la nutrition, pour conduire des études et préparer des programmes afin d'améliorer l'alimentation des populations, prenant en compte les habitudes alimentaires et leurs aspects socioculturels (Mead 1943a et b, 1944). Le comité produisit un gros rapport de synthèse, conçu comme un manuel pour l'étude des habitudes alimentaires
- « ...to set up preliminary standards for the collection of basic data on food habits which any study, whether pursued from the standpoint of psychology, psychiatry, sociology, anthropology, or home economics, should be responsible for recording or systematically taking into account » (Guthe & Mead 1945 : 23).
- 39 Ce manuel très complet souligne tous les aspects qui doivent être pris en compte : types d'aliments, organisation sociale de l'alimentation, idéologie, éducation, culture matérielle, pathologie, changement ... Il reste encore un guide très précieux, bien que définissant un programme de recherche extrêmement ambitieux, et donc de ce fait rarement mené entièrement à bien.
- 40 Igor était également informé du courant aux États Unis impliquant l'écologie dans les études sur les sociétés humaines, l'écologie culturelle de Julian Steward, mais surtout ses développements par Andrew Vayda, Roy Rappaport, ou Richard Lee pour les sociétés de chasseurs-collecteurs (cf. Lee 1969, Steward 1968, Vayda & Rappaport 1968, Vayda 1969).
- 41 Ces bases, Igor de Garine les avait faites siennes, avec deux principes fondamentaux : l'approche ethnographique, descriptive, doit être accompagnée d'un recueil *quantitatif* du régime alimentaire, et pour ce faire la recherche doit être *collective*. Il se place ainsi dans une position différente de celle de l'école d'anthropologie structurale qui se développe à cette même époque (Lévi-Strauss 1964, 1965, Thomas 1960, 1965, et même Douglas 1972). Il forge ainsi une anthropologie de l'alimentation *holiste*, qu'il conçoit comme un fait social total. Il en développe toutes les facettes dans l'ensemble de son œuvre. L'alimentation est aussi pour lui le phénomène qui d'une part concerne à la fois la biologie et la culture, et d'autre part relie l'individu à son environnement et à sa société ; son étude « *permet de progresser de la culture matérielle à la symbolique.* » (Garine 2010 : 204).

Figure 10 : Jeune femme masa moulant du sorgho sur sa table à moudre. Années 60



Cliché I. de Garine

- 42 La conception d'Igor de Garine sur l'anthropologie de l'alimentation se trouve exprimée d'une manière concise dès l'entrée « alimentation » du *Dictionnaire des civilisations africaines* (Garine 1968b), qui couvre tous les aspects du phénomène alimentaire. Il la développe plus tard dans trois importantes synthèses, dans lesquelles il déploie toute sa connaissance mondiale des sociétés, acquise par son expérience personnelle et ses voyages, par les innombrables lectures de sa grande bibliothèque et la vaste bibliographie qu'il a réunie (Garine 1990b, 1994, 2012). Ce point de vue, Igor va inlassablement le défendre, dans diverses langues (Garine 1969c, 1972, 1978b, 1979a et b, Garine & Garine V. 1999). Il a aussi dressé des synthèses régionales sur la Méditerranée (1992), sur les forêts équatoriales (Garine 2000a) ou même sur le monde entier contemporain (1998b) !
- 43 Il n'est pas possible de résumer ici toutes les facettes de l'anthropologie de l'alimentation abordées dans la production d'Igor. Je ne présenterai ici que quelques travaux parmi des plus significatifs, sans revenir sur les publications concernant spécifiquement les populations du Tchad et du nord Cameroun évoquées dans la partie précédente. Toutefois lorsqu'il traite de sujets généraux, il utilise souvent l'exemple de son terrain Masa et Musey, pour l'élargir et le contraster. Il a ainsi étudié la place des plantes sauvages dans l'alimentation, prenant en compte leur rôle dans les périodes de disette (Garine 1987b, 2005), la place du sel et du sucre (1989) ou le statut de la viande (Garine 1968b : 430, 2004c), soulignant que
- « La viande et le poisson, quelle que soit leur origine, sont des aliments valorisés gastronomiquement et socialement. » (2012 : 181).
- 44 Le rôle des aliments et des boissons dans l'organisation des sociétés et notamment dans les hiérarchies sociales a d'ailleurs toujours attiré son attention (Garine 1976, 1995a,

2011, Garine & Garine V. 2001). Il réfléchit sur le facteur de changements alimentaires que peuvent entraîner les choix des personnages de haut rang :

« ...c'est par le haut, par imitation et osmose des élites, que le changement s'opèrera dans nos sociétés industrialisées. L'écologisme et les connaissances en matière de biodiversité sont un des éléments de 'distinction', l'expertise est socialement valorisée et une preuve d'actualité. » (2012 : 184).

Les apports méthodologiques

Figure 11 : Enquête ethnobotanique chez les Baka, Cameroun (1972)



Archives de Garine

- 45 La pratique du terrain et les communications d'Igor de Garine ont, me semble-t-il, conduit à des développements importants dans le champ de l'anthropologie de l'alimentation, sur le plan méthodologique et sur le plan conceptuel.
- 46 En tout premier lieu, Igor a prôné (et prouvé) la nécessité d'une *approche pluridisciplinaire*, c'est-à-dire la collaboration de plusieurs spécialistes associés (1988a et b, 1996a, 2001a, 2004a), reprenant ainsi les recommandations programmatiques de Guthe & Mead (1945), une préconisation qui ne va cependant pas sans de réelles contraintes ! Ainsi la mise en place des projets collectifs sur le terrain a nécessité et favorisé la conception de méthodologies adaptées aux enquêtes alimentaires.
- 47 Il fallait concevoir quelles disciplines devaient être associées, en répartir les fonctions, définir les protocoles et déterminer l'échantillonnage des populations, l'enjeu majeur consistant à articuler l'approche descriptive et culturelle avec l'acquisition de données quantitatives. Indéniablement l'équipe a bénéficié de l'expérience pionnière d'Hélène Pagezy, mise au point au centre du Congo (ex-Zaïre) dès les années 1970 (Pagezy 1988a et b).

- 48 Pour l'approche qualitative, outre la pratique d'« observations participantes », selon l'expression consacrée, on a procédé à l'établissement d'une série de questionnaires, devant être appliqués dans chaque maisonnée (cf. Garine 1996a : 27-28).
- 49 La quantification du régime alimentaire entraîne des contraintes méthodologiques particulières. Les techniques ont pu être mises au point dans les terrains ayant précédé l'enquête collective au Cameroun, au Népal par Georges Koppert pour la quantification des prises alimentaires et le traitement statistique permettant l'établissement des régimes alimentaires (Koppert 1988), puis en RCA par Marcel Hladik (avec la collaboration de Serge Bahuchet), pour la quantification de la consommation individuelle. En effet, la consommation en Afrique centrale pose des problèmes particuliers du fait de la pratique même du repas, chacun puisant ses aliments dans un plat collectif. Il fallait donc s'efforcer soit de peser les prises, soit d'établir un calcul tenant compte des divers types de consommateurs, hommes adultes, femmes, enfants, vieillards (sur ces méthodes voir Koppert 1996, Koppert & Hladik 1989). À la quantification de la prise alimentaire, doit être associée une mesure de la dépense énergétique, à la fois par établissement de temps de travail tout au long de la journée et par mesures expérimentales (Pasquet 1996, 2004, Pasquet & Koppert 1996). Enfin, un bilan biomédical de l'état nutritionnel est effectué, par pesée et mesure des personnes, et par prélèvements biochimiques pour détecter les anémies ou rechercher les parasites (Froment 1989). Du fait que le projet est comparatif et concerne plusieurs communautés (ethnies) vivant côte à côte, des aspects complémentaires ont aussi été pris en compte, en premier lieu la perception gustative. La méthodologie a été mise au point par Hélène Pagezy et Marcel Hladik ; elle se base sur le test individuel de gouttes d'eau avec une concentration croissante, d'un goût simple (salé, sucré, acide et plusieurs amers) jusqu'au point où le patient reconnaît ce goût (cf. Hladik 1996, Hladik *et al.* 1986, Simmen *et al.* 2004).
- 50 Dernier apport méthodologique, celui concernant le cas difficile de la prise alimentaire en dehors des repas, notamment sur les lieux de travail (au champ, en brousse, en déplacement). On avait constaté depuis longtemps que l'alimentation des enfants en particulier se déroulait d'une part avec la famille, mais aussi en dehors et hors de la présence des adultes, en lien avec le fait observé que les enfants pratiquent la cueillette de fruits ou des petites captures d'insectes, de rongeurs, compléments notables du repas familial à dominante glucidique. C'est ce qu'Igor appelle « le grapillage » (*snack food* en anglais). Dans ce contexte, la seule prise en compte quantitative de l'alimentation dans le foyer conduisait à une sous-estimation systématique du régime des enfants. On a donc mis au point un protocole inspiré des méthodes de terrain des primatologues (Hladik 1988, 2011), c'est-à-dire basé sur le suivi et l'observation en comptant toute prise alimentaire de chaque enfant individuellement !

Les apports thématiques et théoriques

Figure 12 : Dans l'Adamawa, devant la case d'un Lamido. Février 1995



Cliché S. Bahuchet

- 51 J'ai retenu quelques aspects prépondérants du comportement alimentaire que les travaux d'Igor de Garine ont mis en évidence, et qui en effet s'avèrent de la plus haute importance pour en comprendre la diversité, la complexité, mais aussi les traits universels.
- 52 **Aliment de base.** L'aliment de base constitue la source prédominante de calories, et sa production et sa préparation accapare la majeure partie du temps de travail de la communauté. Ce sont très généralement des aliments glucidiques (céréales, tubercules, fruits charnus¹⁸...). Ils sont présents à chaque repas, et leur association avec un plat d'accompagnement (en Afrique, c'est « la sauce ») en constitue une structure quasi universelle (cf. Garine 1968b : sv. repas, 1998c, 2003b). Igor a attiré l'attention sur une publication du nutritionniste Derrick Jelliffe (1967) qui montrait comment les sociétés tant industrialisées qu'en développement classent leurs aliments, et y définissait les « *cultural superfoods* », « super-nourritures culturelles ». L'importance de certains aliments de base pour la survie du groupe leur procure une nature semi-divine qui les lie étroitement à l'histoire, la religion et la mythologie locales. Ce « superaliment » assure certes l'essentiel de l'apport calorique, mais surtout il calme la faim, il donne une satiété sécurisante et témoigne de la sollicitude divine. Du point de vue du comportement alimentaire la consommation de l'aliment de base s'accompagne généralement de la recherche d'une sensation de réplétion (cf. Bahuchet 2017 : 134).
- 53 **La faim de viande.** Avec Hélène Pagezy, Igor de Garine a mis en avant le fait que, si le manque d'aliment de base entraîne une sensation de *faim*, le défaut d'un aliment très valorisé pouvait également provoquer une sensation de *manque*, différente mais tout aussi pénible. Elle est d'ailleurs généralement qualifiée par un terme spécifique dans la langue locale, que l'on a traduit par « la faim de viande ». Cette baisse de consommation de viande ne se marque pas par un effet nutritionnel tel que la perte de poids, mais par un effet psychologique notable que les gens eux-mêmes expriment (Pagezy 1982, Garine & Pagezy 1989, Garine 2004b, 2013b).

- 54 **Disette, famine, malnutrition.** Travaillant dans des sociétés sahéennes particulièrement sujettes à des périodes de sécheresse, Igor de Garine a été contraint d'étudier les cycles d'activité et la résolution des problèmes de manque dans l'approvisionnement alimentaire. Il a aussi montré comment dans ces périodes difficiles des ressources méprisées ordinairement, en premier lieu les plantes de cueillette, prennent une importance cruciale (Garine & Koppert 1990, Garine 1993a et b). À l'évidence la saisonnalité apparaît comme un paramètre fondamental à prendre en compte dans l'étude des régimes alimentaires, dans l'établissement du protocole de terrain comme dans l'analyse des stratégies techniques et sociales mises en place pour en surmonter les irrégularités (Garine & Harrison 1988, Garine 2000b). Sur un autre plan, ces disettes plus ou moins durables ont une conséquence sur l'état nutritionnel des communautés, qui en ont une perception certaine (Garine 1984, 2007c). Assurément la période actuelle de changement climatique rendra ces analyses encore plus nécessaires...
- 55 **Les interdits alimentaires.** Communément appelés « tabou » d'une manière impropre, l'évitement de certains aliments est une habitude universelle. *Food avoidance* ou *food taboos*, en anglais, sont généralement appelés *interdits alimentaires* en français. Igor s'est très tôt trouvé confronté à ces pratiques qui ont des conséquences réelles sur les régimes alimentaires et donc peuvent conditionner les politiques nutritionnelles. Il s'est attaché à décrire les différents types d'interdits, et en a ainsi dressé une très utile catégorisation, contrastant les interdits individuels ou collectifs, affectés à une partie d'une communauté, et ceux qui sont temporaires ou au contraire permanents (Garine 1974, 1980d, 1991a, 1996a, 1997).
- 56 **Arbitraire culturel.** L'approche quantitative du régime alimentaire est la démarche de base des nutritionnistes ; elle se trouve rapidement en contradiction avec la pratique locale et avec les choix réels de la communauté étudiée. Igor de Garine a pu observer que ces choix ne suivent pas des règles cartésiennes, qu'une société humaine n'utilise pas toutes les ressources qui sont à sa portée et que deux communautés voisines diffèrent sciemment dans leurs usages : « *la variété des régimes alimentaires est énorme et l'homme omnivore n'est pas condamné à l'usage de toutes les ressources qui lui sont offertes par le milieu et que ses moyens techniques l'autorisent à maîtriser.* » (Garine 2012 : 180). Allant un pas plus loin, il va concevoir que « *La culture n'est pas étroitement au service du bien-être biologique. Il existe une sorte d'arbitraire culturel qui est la marque de chaque société.* » (Garine 2007a : 53 ; cf. Garine 1979a, 1990a, 1991b, Garine *et al.* 1993). L'arbitraire culturel est ainsi ce qui est la réelle frontière entre « la nature et la culture », si on veut se saisir de termes actuels très conflictuels dans le domaine des sciences sociales !
- 57 Le fait que ce soit là l'un des apports théoriques majeurs d'Igor de Garine à l'anthropologie générale est concrétisé dans le titre du colloque et du livre qui lui ont été offerts en 2001 par l'ICAF pour son 70^e anniversaire : « *L'arbitraire culturel : rationalité et irrationalité du comportement commensal* » (Millán Fuertes 2004).

Une conclusion toute personnelle

- 58 Volontiers provocateur, Igor de Garine aimait plus que tout contredire des biologistes ou des nutritionnistes trop prompts à juger des irrationalités des régimes alimentaires ou à entreprendre de les changer¹⁹ ; réciproquement il ne se privait pas d'interpeler des anthropologues sociaux dissertant des structures des « gustèmes » sans avoir la

moindre idée de la réalité de la part des divers aliments constituant la diète ordinaire²⁰. Lui seul pouvait se le permettre avec autorité, par sa fine connaissance de la biologie humaine et des avancées scientifiques de la nutrition, associée à un humanisme profond, une culture et une pratique ethnologiques incontestables, et une expérience multiple de sociétés rurales, des plus isolées aux plus proches des villes, sur une grande échelle de temps... Et cependant, lors de ces innombrables colloques, Igor y montrait son autre visage : celui d'un extraordinaire et très agréable participant aux activités hors-congrès, appliquant en maître le principe que *l'alimentation est fondamentale pour le lien social*. Pour reprendre la très belle synthèse qu'en a faite son cher ami Ricardo Ávila : « [Igor] a pu démontrer que l'alimentation est un fait culturel total, peut-être le plus total des faits concernant l'être humain. » (Ávila 2016 : 291).

- 59 Ce lien social se poursuivait chez lui, à Lasseube, dans la montagne des Pyrénées. « Pargade », sa maison-laboratoire-bureau-bibliothèque était ouverte au monde entier... Et nombreux sont ses collègues de toutes nations qui sont venus expérimenter sa très grande hospitalité et celle de sa compagne de toute sa vie, Valérie. La plus émouvante assemblée a été celle réunie lors de ses 80 ans, où Lasseube a accueilli le 31^e colloque de l'ICAF, sur le thème, ô combien significatif de l'engagement d'Igor, celui du PARTAGE²¹.

Fig. 13 : L'affiche du 31^e colloque de l'ICAF conçue par Igor



Aquarelle de Léon Serre

Fig. 14 : Igor et Serge inventorient les variétés de sorgho dowayo, village de Boko, 22 avril 1983 (Cameroun)



Cliché C.-M. Hladik

- 60 Pour conclure sur ce partage incessant, j'en fus moi-même l'heureux bénéficiaire ! Vers la fin de mes années d'étude des chasseurs-collecteurs aka de Centrafrique, c'est Igor qui me fera sortir de « mon terrain » de la Lobaye, en m'invitant dans son projet collectif au Cameroun. J'y rencontrerai d'autres Pygmées, les Kola, très différents « des miens », d'autres ethnies forestières et montagnardes, ce qui m'orienta définitivement vers les méthodes comparatives, déjà balbutiantes en Lobaye. Au Cameroun, j'appris aussi la pratique d'une interdisciplinarité partagée : nous étions plusieurs, de diverses disciplines (sciences humaines et, *horresco referens* !, sciences biologiques...), à vivre et travailler ensemble dans le même village, en toute amitié. Avec Igor ou à sa demande, j'eus la chance de réaliser plusieurs missions de prospection préliminaires au choix du terrain de recherche, dans plusieurs régions du Cameroun, du sud au nord, pour aller souvent « au bout de la route ». Certes cela me fit « voir du pays », ouvrant mes yeux et mes idées, mais surtout cela me montra, à son contact, comment un ethnologue chevronné met à profit son expérience des voyages, des modes de vie et des sociétés pour discerner habilement les points singuliers d'une région particulière. Au cours de ces voyages, j'ai pu voir aussi comment Igor ne nous ménageait pas plus qu'il ne se ménageait lui-même – j'ai encore le souvenir cuisant des randonnées sur les « pentes neigeuses » et abruptes du Nord Cameroun, en plein soleil par des chemins de chèvres, à la recherche de villages inaccessibles... et merveilleux !
- 61 Ce partage du terrain était en lui-même très formateur, toujours intense. Igor s'y montrait infatigable et profondément curieux des pratiques alimentaires de toute communauté du monde. Dans chaque village qu'il visitait, la première chose qu'il demandait était d'aller à la cuisine et de voir la préparation des plats. Joyeux convive,

Igor participait ensuite de bon cœur aux repas, goûtant tout sans rechigner, boissons bizarres comprises !

Figure 15 : Tous les participants au 31^e colloque ICAF à Lasseube, 2 avril 2011



Au premier rang, Yves Coppens, Valérie et Igor de Garine, entourés des membres de l'ICAF du monde entier (Japon, France, Italie, Allemagne, Grande-Bretagne, Mexique,...) et des habitants de Lasseube qui accueillirent le colloque

Cliché J.-B. Laborde

- 62 En bref, Igor m'a ainsi appris mon métier et surtout, à *regarder*. J'espère avoir été capable par la suite de le transmettre à mon tour aux jeunes passionnés qui m'ont entouré, qui ont l'âge que j'avais lorsque j'ai rencontré Igor de Garine, pour un voyage de toute une vie.

BIBLIOGRAPHIE

Travaux d'Igor de Garine cités dans le texte

Garine I. de 1957 – Les Techniques du Corps ; Le Jeu ; Les Sports. In : *L'Homme : Race et Mœurs*. Paris, Encyclopédie Clartés : 4720-4730, 4880-4890, 4890-4900.

Garine I. de 1960 – *Rapport sur les habitudes alimentaires dans la région de Khombole (Sénégal)*. Rome, FAO NU/MISC/68/17-I-6282, 63 p.

Garine I. de 1962 – Usages alimentaires dans la Région de Khombole (Sénégal). *Cahiers d'Études Africaines* 10 : 218-265.

Garine I. de 1964a – *Les Massa du Cameroun : vie économique et sociale*. Paris, Presses Universitaires de France, 250 p.

Garine I. de 1964b – Le prestige et les vaches. In : *VI^e Congrès international des Sciences Anthropologiques et Ethnologiques*. Paris, Tome II : 191-196.

Garine I. de 1968a – Aspects de la possession chez les Moussey (Tchad, Cameroun). In : Bastide R. & Rouch J. (Ed.) *Colloque du CNRS sur les Cultes de Possession*. Paris, CNRS, 12 p.

Garine I. de 1968b – 26 rubriques. In : Balandier G. & Maquet J. (Ed.) *Dictionnaire des civilisations africaines*. Hazan, Paris : sv. alimentation, arachide, bovins, buffle, chèvre, faim, faune, flore, fruits, Kirdi, légumes, manioc, Massa, mil, mobilier, Moussey, oiseaux, pièges, pluie, postures, poule, repas, riz, savane, sein, viande.

Garine I. de 1969a – Urbanisation et Alimentation. *Bulletin de Nutrition de la FAO*, 7 (1) : 1-21.

Garine I. de 1969b – Sociocultural aspects of food behaviour – an essay on classification of food prohibitions. *The Food and Nutrition Bulletin of the joint FAO/WHO regional Food and Nutrition Commission for Africa, CAU/STRC* 7 : 3-20.

Garine I. de 1969c – Pour une anthropologie de l'alimentation. *L'Homme* IX (4) : 125-126.

Garine I. de 1970a – The social and cultural background of food habits. *FAO Nutrition Newsletter*, Jan.-Mar. : 9-22.

Garine I. de 1970b – The social and cultural background of food habits in developing countries (traditional societies). In : G. Blix (Ed.) *Food Cultism and Nutrition Quackery* (VIII^e Symposium de la Fondation suédoise de Nutrition). Uppsala, Almquist & Wiksell : 34-36.

Garine I. de 1971 – Nutrition - Culture et Développement. *Cérès* 4 (1) : 46-51.

Garine I. de 1972 – The Sociocultural Aspects of Nutrition. *Ecology of Food and Nutrition* 1 (2) : 143-164.

Garine I. de 1974 – Tabous, Aliments et Société. *Santé du Monde, magazine de l'OMS* février-mars : 44-49.

Garine I. de 1975a – Changing Food Habits?. In : *Proceedings IX^e Int. Congr. Nutr., Mexico 1972*, Vol. 4. Bâle, Karger : 239-247.

Garine I. de 1975b – Contribution à l'Ethnozoologie du Cheval chez les Moussey (Tchad et Cameroun). In : *L'Homme et l'Animal, 1^e Colloque d'Ethnozoologie*. Paris, Inst. Int. d'Ethnoscience : 505-520.

Garine I. de 1976 – Food, Tradition and Prestige. In : Walcher D.N., Kretchmer N. & Barnett H.L. (Ed.) *Food, Man and Society*. New York/Londres, Plenum Press : 150-171.

Garine I. de 1978a – Population, production and culture in the plains societies of Northern Cameroon and Chad: The anthropologist in development projects. *Current Anthropology* 19 (1) : 42-57.

Garine I. de 1978b – Variability and Constancy of Feeding Behaviour in Man. In : Chivers D.J. & Herbert J. (Ed.) *Recent Advances in Primatology*. London/New York/San Francisco, Academic Press : 415-430.

Garine I. de 1979a – Culture et Nutrition (Alimentation et Adaptation). *Communications* 31 : 70-92.

Garine I. de 1979b – Anthropology of Food. *Social Science Information* 18 (6) : 895-901.

- Garine I. de 1980a – Les Etrangers, la Vengeance et les Parents chez les Massa et les Moussey (Tchad et Cameroun). In : Verdier R. (Ed.) *La Vengeance, Études d'Ethnologie, d'Histoire et de Philosophie*, Vol.1. Paris, Cujas : 91-124.
- Garine I. de 1980b – Approaches to the Study of Food and Prestige in Savanna Tribes – Massa and Mussey of Northern Cameroon and Chad. *Social Science Information* 19 (1) : 39-78.
- Garine I. de 1980c – Greniers à mil dans l'arrondissement de Thiénaba, Région de Thiès (Sénégal). In : Gast M. & Sigaut F. (Ed.) *Les techniques de conservation des grains à long terme*. Paris, Centre National de la Recherche Scientifique : 85-95.
- Garine I. de 1980d – Évolution contemporaine des croyances et interdits alimentaires en Afrique. *Présence Africaine* 113 : 127-146.
- Garine I. de 1981 – Contribution à l'Histoire du Mayo Danaye (Massa, Toupouri, Moussey et Mousgoum). In : Tardits C. (Ed.) *Contribution de la Recherche Ethnologique à l'Histoire des Civilisations du Cameroun*. Paris, CNRS : 171-186.
- Garine I. de 1984 – De la perception de la malnutrition dans les sociétés traditionnelles. *Social Science Information* 23 (4/5) : 731-754.
- Garine I. de 1986 – Aspects de la Possession chez les Moussey. In : *Transe, Chamanisme, Possession*. Nice, Serre/Nice Animation : 201-212.
- Garine I. de 1987a – Massa et Moussey : la question de l'embonpoint. *Autrement* « Fatale Beauté » 91 : 104-115.
- Garine I. de 1987b – L'Alimentation végétale (Plantes cultivées et sauvages) en Afrique Noire. *Europe/Outremer* 683-685 : 18-19.
- Garine I. de 1988a – Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité. *Bulletin d'Écologie Humaine* VI (2) : 21-40.
- Garine I. de 1988b – Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad. *América Indígena* XLVIII (3) : 635-650. [Repris dans Ávila 2014 : 139-149]
- Garine I. de 1989 – Le Sucre et le Sel. *JATBA* XXXV : 5-14.
- Garine I. de 1990a – Adaptation biologique et bien-être psychoculturel. *Bulletin et Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris* 2 (2) : 151-174.
- Garine I. de 1990b – Les modes alimentaires : histoire de l'Alimentation et des Manières de Table. In : Poirier J. (Ed.) *Histoire des Mœurs, tome 1 Les coordonnées de l'Homme et la Culture matérielle*. Paris, Gallimard, « Encyclopédie de la Pléiade » : 1447-1627.
- Garine I. de 1991a – Les interdits alimentaires d'origines sociale et religieuse. *La Revue du Praticien* 11 : 973-977.
- Garine I. de 1991b – Ecological Success in Perspective. In : Harrison G.A. (Ed.) "Ecological Success and its Measurement", *Journal of Human Ecology* Special 1 : 55-72.
- Garine I. de 1992 – La dieta mediterranea en el conjunto de los sistemas alimentarios. In : González Turmo I. & Romero de Solís P. (Ed.) *Antropología de la alimentación: Ensayo sobre la dieta mediterranea*. Sevilla, Consejería de Cultura y Medio Ambiente : 9-27.
- Garine I. de 1993a – Coping strategies in case of hunger of the most vulnerable groups among the Massa and Mussey of Northern Cameroon. *GeoJournal* 30 (2) : 159-166.

- Garine I. de 1993b – Contribution of wild food resources to the solution of food crises. In : Bohle H. G., Downing T. E., Field J. O. & Ibrahim F. N. (Ed.), *Coping with Vulnerability and Criticality. Case Studies on Food-Insecure Groups and Regions*. Sarrebruck, Breitenbach : 339-359.
- Garine I. de 1994 – The Diet and Nutrition of Human Populations. In : Ingold T. (Ed.) *Companion Encyclopedia of Anthropology: Humanity, Culture and Social Life*. Londres, Routledge : 226-266.
- Garine I. de 1995a – Food and the Status Quest in Five African Cultures. In : Wiessner P. & Schiefenhoewel W. (Ed.) *Food and the Status Quest*. Oxford, Berghahn : 193-218.
- Garine I. de 1995b – Cultural aspects of the male fattening sessions among the Massa of Northern Cameroon. In : Garine I. de & Pollock N.J. (Ed.) *Social Aspects of Fatness and Obesity*. Amsterdam, Gordon and Breach : 45-71.
- Garine I. de 1996a – Contribution de l'anthropologie culturelle aux enquêtes pluri-disciplinaires sur l'alimentation. In : Froment A. et al. (Ed.) *Bien Manger et Bien Vivre*. Paris, L'Harmattan : 23-34.
- Garine I. de 1996b – Aspects psychoculturels de l'alimentation. Motivations des choix : interdits et préférences. In : Froment A., Garine I. de, Binam Bikoi C. & Loung J.F. (Ed.) *Bien Manger et Bien Vivre : anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*. Paris, L'Harmattan : 345-364.
- Garine I. de 1997 – Food preferences and taste in an African Perspective: A word of caution. In : Macbeth H. (Ed.), *Food Preference and Taste: Continuity and Change*. Providence/Oxford, Berghahn : 187-207.
- Garine I. de 1998a – Traditional attitudes towards the fauna: A case study of Cameroon. In : Christoffersen N., Campbell B. & du Toit J. (Ed.), *Communities and Sustainable Use. PanAfrican perspectives*. Harare, IUCN : 81-89.
- Garine I. de 1998b – Views about food and culture in our contemporary world. In : Cresta M. & Teti V. (Ed.) "The Road of Food Habits in the Mediterranean Area". *Rivista di Antropologia*, 76 suppl. : 255-270.
- Garine I. de 1998c – ¿Y el pan de cada día?. In : Ávila R., Fournier D. & Ruiz M.T. (Ed.) *Ensayos sobre alimentación y culinaria*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara : 23-29. (Estudios del Hombre ;7).
- Garine I. de 1999 – Contribution à l'ethnologie du chien dans le nord du Cameroun et le sud-ouest du Tchad (Masa, Muzey). In : Baroin C. & J. Boutrais (Ed.) *L'homme et l'animal dans le bassin du lac Tchad*. Paris, IRD : 321-348.
- Garine I. de 2000a – Se Nourrir en Forêt. In : Bahuchet S. (Ed.) *Les peuples des forêts tropicales aujourd'hui. Vol. II, Une approche thématique*. Bruxelles, CEE - Programme Avenir des Peuples des Forêts Tropicales : 157-176.
- Garine I. de 2000b – Alimentation et Temporalité. In : Stauble-Tercier N. & Sottas B. (Ed.) *La Sécurité alimentaire en questions : dilemmes, constats et controverses*. Paris, Karthala : 101-113.
- Garine I. de 2001a – For a Pluridisciplinary Approach to Drinking: An Introduction. In : Garine I. de & Garine V. de (Ed.), *Drinking: Anthropological Approaches*. Oxford/Providence, Berghahn : 1-10.
- Garine I. de 2001b – Drinking in Northern Cameroon among the Masa and Muzey. In : Garine I. de & Garine V. de (Ed.) *Drinking: Anthropological Approaches*. Oxford/Providence, Berghahn : 51-65.
- Garine I. de 2001c – Views about food prejudice and stereotypes. *Social Science Information* 40 (3) : 487-507.

- Garine I. de 2003a – Aspetti ecologici e simbolici dell'acqua tra le popolazioni del nord del Camerun. In : Teti V. (Ed.) *Storia dell'Acqua: Mondi materiali e universi simbolici*. Roma, Donzelli : 357-371.
- Garine I. de 2003b – Staples. In : Katz S.H. (Ed.) *Encyclopedia of Food and Culture*, vol. 3. New York, Scribners : 335-339.
- Garine I. de 2004a – Anthropology of Food and Pluridisciplinarity. In : Macbeth H. & MacClancy J (Ed.) *Researching Food Habits: Methods and Problems*. Oxford/Providence, Berghahn : 15-27.
- Garine I. de 2004b – The trouble with meat: an ambiguous food. In : Hubert A. & Ávila R. (Ed.) *Man and Meat*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara : 33-54. (Estudios del Hombre ; 19).
- Garine I. de 2004c – Meat: Between ritual and gastronomy. In : Hubert A. & Ávila R. (Ed.) *Man and Meat*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara : 73-90. (Estudios del Hombre ; 19).
- Garine I. de 2005 – Nourriture de brousse chez les Muzey et les Masa du Nord Cameroun. In : Raimond C., Garine É. & Langlois O. (Ed.) *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le Bassin du lac Tchad*. Paris, IRD : 47-62. (Colloques et séminaires).
- Garine I. de 2007a – Remerciement de M. Igor de Garine. A propos d'ethnologie. In : *Académie de Béarn, Annales 2005*. Biarritz, Atlantica : 45-59.
- Garine I. de 2007b – Les relations symboliques entre les animaux et les hommes chez les Masa et les Muzey (Nord du Cameroun et Sud-Ouest du Tchad). In : Dounias E., Motte-Florac E. & Dunham M. (Ed.), *Le symbolisme des animaux. L'animal, clef de voûte de la relation entre l'homme et la nature ? / Animal symbolism. Animals, keystone in the relationship between Man and Nature?* Paris, IRD : 599-620. (Colloques et Séminaires).
- Garine I. de 2007c – Social Sciences and Malnutrition. *Food and Nutrition Bulletin* 28 (2) : 245-247.
- Garine I. de 2009 – Migrations et traditions orales au Mayo Kebbi, Tchad. In : Tourneux H. & Woin N. (Ed.) *Migrations et mobilité dans le bassin du lac Tchad*. Marseille, IRD : 519-535.
- Garine I. de 2010 – L'Anthropologie de l'alimentation comme outil de connaissance. In : Cousin F. & Pelras C. (Ed.) *Matières, manières et sociétés. Hommage à Hélène Balfet*. Aix-en-Provence, Université de Provence : 195-206.
- Garine I. de 2011 – Beer, ritual and conviviality in Northern Cameroon. In : Schiefenhövel W. & Macbeth H. (Ed.) *Liquid Bread: Brewing in Cross-Cultural Perspective*. New York/Oxford, Berghahn : 133-146.
- Garine I. de 2012 – Biodiversité et diversité culturelle. In : Poulain J.-P. (Ed.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses Universitaires de France : 179-185.
- Garine I. de 2013a – Fishing and its symbolic aspects among the Masa and Musey. In : *Fish and Seafood: Anthropological Perspectives from the Past and the Present*. Heraclión, Mystis : 237-246.
- Garine I. de 2013b – Hélène Pagezy et la faim de viande. *Revue d'ethnoécologie* [En ligne], 3 | 2013
[Avec d'autres auteurs](#)
- Avila R., Tena M & **Garine I. de** 2003 – Turtle hunting in the Mexican Pacific (abstract). In : Prinz A. & Kutalek R. (Ed.) *Hunting Food, Drinking Wine. Viennese ethnomedicine newsletter* VI (1) : 4.
- Bahuchet S. & **Garine I. de** 1989 – L'art du piégeage en forêt. In : Hladik C.M. et al. (Ed.) *Se nourrir en forêt équatoriale*. CNRS/Unesco/MAB, Paris : 24-25
- Bahuchet S., McKey D. & **Garine I. de** 1991 – Wild yams revisited: is independence from agriculture possible for rain forest hunter-gatherers? *Human Ecology* 19 (2): 213-243.

- Balcáza, M., Pasquet, P., & **Garine I. de** 2009 – Dieta, actividad física y estado de nutrición en escolares tarahumaras, México. *Revista chilena de salud publica* 13 (1) : 30-37.
- Froment A., **Garine I. de**, Binam Bikoi C. & Loung J. F. (éds.) 1996 – *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale ; du biologique au social.* Orstom/L'harmattan, Paris, 520 p.
- Garine I. de *et al.* 2009 – Nutrition and the Anthropology of Food. IUAES Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF). In : P. J. M. Nas & Zhang Jijiao (Ed.) *Anthropology Now, Essays by the Scientific Commissions of the IUAES and History of the IUAES.* China Intellectual Property Rights Publishing House : 117-148.
- Garine I. de** & Garine V. de 1999 – Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. In : *Alimentacion y cultura. Actas del Congreso Internacional 1998*, vol. I. Huesca, La Val de Onsera : 13-34 [repris dans Ávila 2014 : 89-103].
- Garine I. de** & Garine V. de (Ed.) 2001 – *Drinking: Anthropological Approaches.* NY/Oxford, Berghahn, 248 p.
- Garine I. de** & Garine-Wichatitsky M. de 1999 – Providing Impala meat (*Aepyceros melampus*) to local communities in Nyaminyami (Omay, Zimbabwe): nutritional and sociocultural aspects of man/wildlife interactions. *Bois et Forêts des Tropiques* 262 (4) : 61-76.
- Garine I. de** & Harrison G. A. (Ed.) 1988 – *Coping with Uncertainty in Food Supply.* Oxford, Clarendon Press, 483 p.
- Garine I. de**, Hugh-Jones S. & Prinz A. 1993 – Food choice and cultural factors: background. In : Hladik C. M. *et al.* (Ed.) *Tropical Forests, People and Food: Biocultural interactions and applications to development.* Carnforth/Paris, UNESCO/ Parthenon “Man and the Biosphere 13” : 525-534
- Garine I. de** & Koppert G. 1990 – Social Adaptation to Season and Uncertainty in Food Supply. In : Harrison G. A. & Waterlow J. C. (Ed.) *Diet and Disease in Traditional and Developing Countries.* Cambridge, Cambridge University Press : 240-289.
- Garine I. de** & Koppert G.J.A. 1991. Guru – Fattening Sessions among the Massa. *Ecology of Food and Nutrition* 25 (1): 1-28.
- Garine I. de** & H. Pagezy 1989 – Faim saisonnière et faim de viande. In : Hladik C. M. *et al.* (Ed.) *Se nourrir en forêt équatoriale.* Paris, CNRS/UNESCO/MAB : 43-44.
- Garine I. de**, Violon C. & Wencélius J. 2017 – Du coq à toutes les sauces : succession temporelle et spatiale des cycles rituels masa et tupuri (Extrême-Nord du Cameroun/Tchad). In : Guitar E. & van Beek W. (éds) *Rites et religions dans le bassin du lac Tchad.* University of Tilburg, Africa Studiecentrum/Paris, Karthala : 185-208.
- Hladik C.-M., Bahuchet S. & **Garine I. de** (éds.) 1989 – *Se nourrir en forêt équatoriale : anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique.* Unesco-MAB, Paris, 110 p.
- Pasquet P., Brigant L., Bard D., Froment A., Koppert G., **Garine I. de** & Apfelbaum M. 1992 – Massive overfeeding (Guru walla) and energy balance in men. The Guru walla model. *American Journal of Clinical Nutrition* 56 : 483-90.
- Toffin G., Meyer F., Jest c. & **Garine I. de** 1986 – Salmé, ethnologie et démographie d'un village tamang. In : Dobremez (J.F.) *Les collines du Népal central.* Tome 2 : *Milieux et activités dans un village népalais.* Paris, INRA: 55-120.

Autres références citées

- Ávila R. 2014 – De la antropología de la alimentación y de Igor de Garine. In : Ávila R. (Ed.) *Antropología de la alimentación*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara « Estudios del Hombre 32 » : 11-29
- Ávila R. 2016 – Partager... Épilogue lyrique. In : Garine E. et al. (Ed.) *Sharing food*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara “Estudios del hombre 35” : 285-292.
- Ávila R. (Ed.) 2014 – *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine. Selección y presentación de Ricardo Ávila*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara « Estudios del Hombre 32 », 236 p.
- Bahuchet S. 2011 – Haudricourt et les ethnosciences au Muséum national d'Histoire naturelle. *Le portique 27* « André-Georges Haudricourt, la matière du monde » : 87-96.
- Bahuchet S. 2017 – *Les jardiniers de la nature*. Paris, Odile Jacob, 400 p.
- Bascom W. R. 1951a – Yoruba food. *Africa 21* (1) : 41-53.
- Bascom W. R. 1951b – Yoruba cooking. *Africa 21* (2) : 125-137.
- Bert J.-F. (éd.) 2010 – *Des gestes aux techniques : essai sur les techniques dans les sociétés pré-machinistes, texte inédit d'André-Georges Haudricourt*. Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme/Quae, 236 p.
- Bromberger C. et al. 1986 – Hommage à André Leroi-Gourhan. Leçons et images d'un « patron ». *Terrain 7* : 61-76.
- Dieterlen G. & Calame-Griaule G. 1960 – L'alimentation dogon. *Cahiers d'études africaines 1* : 46-89.
- Douglas M. 1972 – Deciphering a meal. *Daedalus 101* (1) : 61-81.
- Douglas M. & Khare R.S. 1979 – Commission on the anthropology of food: statement on its history and current objectives. *Social Science Information 18* (6) : 903-913.
- Dounias E. & Colfer C.J.P. 2008 – Socio-cultural dimensions of diet and health in forest dweller's systems. In : Colfer C.J.P. (Ed.) *Human health and forests*. Londres, Earthscan : 279-296.
- Dounias E., Selzner A., Koizumi M. & Levang P. 2007 – From sago to rice, from forest to town: The consequences of sedentarization for the nutritional ecology of Punan former hunter-gatherers of Borneo. *Food and Nutrition Bulletin 28* (2 suppl. 2) : S294-S302.
- Firth R. 1934 – The sociological study of native diet. *Africa 7* (4): 401-414.
- Fortes M. & Fortes S. L. 1936 – Food in the domestic economy of the Tallensi. *Africa 9* (2): 237-276.
- Froment A. 1989 – Les enquêtes biomédicales en rapport avec l'alimentation. In: Hladik C. M. et al. (éds.) *Se nourrir en forêt équatoriale*. MAB-UNESCO, Paris : 69-72.
- Froment A., Pasquet P., Garine E. & Bahuchet S. 2020 – In Memoriam George Koppert (1950-2019). *Bulletin et Mémoires SAP 32* : 85-86.
- Garine E. 1995 – *Le Mil et la bière. Le système agraire des Duupa du massif de Poli (Nord-Cameroun)*. Thèse de doctorat, Université de Paris X, Nanterre, 280 p.
- Garine E. 1996 – Organisation saisonnière du système de subsistance des Duupa du massif de Poli (Cameroun). In : Froment A. et al. (éds.) *Bien Manger et Bien Vivre*. Paris, L'Harmattan : pp. 211-222
- Garine E. 2001 – An ethnographic account of the many roles of millet beer in the culture of the Duupa agriculturalists, (Poli mountains) Northern Cameroon. In : Garine I. de & V. de Garine (Ed.) *Drinking*. Oxford/Providence, Berghahn : 191-204

- Garine E., Rodrigo M. L., Raimond C. & Medina F. X. (Ed.) 2016 – *Sharing food*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara “Estudios del hombre 35”, 299 p. Haudricourt
- Guthe C. E. & Mead M. 1945 – Manual for the study of food habits. Report of the committee on food habits. *Bulletin of the National Research Council* 111, 142 p.
- Gutwirth J. 2005 – Roger Bastide, l'enseignement de l'ethnologie et la formation à la recherche (1958-1968). *Bastidiana* 51-52 : 59-72.
- Haudricourt A.-G. 1968 – La technologie culturelle : essai de méthodologie. In : J. Poirier (Ed.) *Ethnologie générale*. Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade : 731-822.
- Haudricourt A.-G., en collaboration avec I. de Garine 1988 – La technologie culturelle. Essai de méthodologie. In : *La technologie, science humaine*. Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme : 57-121.
- Hladik C.-M. 1988 – Seasonal Variations in Food Supply for Wild Primates. In : Garine I. de & Harrison G. A. (Ed.) *Coping with Uncertainty in Food Supply*. Oxford, Clarendon Press : 1-25.
- Hladik C.-M. 1996 – Perception des saveurs : aspects méthodologiques de l'acquisition et de l'interprétation des données. In : Froment A. et al. (Ed.) *Bien manger et bien vivre*. Paris, Orstom-l'Harmattan : 99-108.
- Hladik C.-M. 2011 – Considerations on field methods used to assess non-human primate feeding behaviour and human food intake in terms of nutritional requirements. In : MacClancy J. & Fuentes A. (Ed.) *Centralizing fieldwork: critical perspectives from primatology, biological anthropology and social anthropology*. Oxford, Berghahn : 170-185.
- Hladik C. M., Hladik A., Pagezy H., Linares O. F., Koppert G. & Froment A. (Ed.) 1996 – *L'alimentation en forêt tropicale : interactions bioculturelle et perspectives de développement*. Volume I. *Les ressources alimentaires : production et consommation*. Paris, UNESCO, 639 p.
- Hladik C. M., Robbe B. & Pagezy H. 1986 – Sensibilité gustative différentielle des populations Pygmées et non Pygmées de forêt dense, de Soudaniens et d'Eskimos, en rapport avec l'environnement biochimique. *Comptes rendus de l'Académie des Sciences de Paris* 303 : 453-458.
- Jelliffe D. B. 1967 – Parallel food classifications in developing and industrialized countries. *The American journal of clinical nutrition* 20 (3) : 279-281.
- Koppert G 1988 – *Alimentation et Culture chez les Tamang, Ghale et Kami du Népal*. Thèse d'Anthropologie, Université d'Aix-Marseille 3, France, 267 p.
- Koppert G. J. 1993 – Alimentation et croissance chez les Tamang, les Ghale et les Kami du Népal. *Bulletins et Mémoires SAP* : 379-400.
- Koppert G. 1996 – Méthodologie de l'enquête alimentaire. In : Froment A. et al. (éds) *Bien manger et bien vivre*. Paris, Orstom-l'Harmattan : 89-98.
- Koppert G. J., Dounias E., Froment A. & Pasquet P. 1993 – Food consumption in three forest populations of the southern coastal area of Cameroon: Yassa-Mvae-Bakola. In : C. M. Hladik C. M. et al. (Ed.) *Tropical Forests, People and Food*. Carnforth/Paris, UNESCO/ Parthenon : 295-295.
- Koppert G. & Hladik C.-M. 1989 – Mesure de la consommation alimentaire. In : Hladik et al. (Ed.) *Se nourrir en forêt équatoriale*. Paris, Unesco : 59-61.
- Koppert G., Rikong Adié H., Gwangwa'a S., Sajo Nana E., Matze M., Pasquet P., Froment A. & Garine I. de 1996 – La consommation alimentaire dans différentes zones écologiques et économiques du Cameroun. In A. Froment A. et al. (Ed.) *Bien manger et bien vivre*. Paris, L'Harmattan : 237-254.

- Labouret H. 1937 – La géographie alimentaire en Afrique Occidentale. *Annales de géographie* 264 : 591-610.
- Lee R. B. 1969 – !Kung Bushmen Subsistence: an input-output analysis. In : Vayda A.P. (Ed.) *Environment and cultural behavior*. N.Y., Natural History Press : 47-79
- Lévi-Strauss C. 1964 – *Mythologiques I. Le Cru et le Cuit*. Paris, Plon, 404 p.
- Lévi-Strauss C. 1965 – Le triangle culinaire. *l'Arc* 26 : 19-29.
- Mead M. 1943a – The Committee on Food Habits. *Psychological Bulletin* 40 (4) : 290.
- Mead M. 1943b – The factor of food habits. *The Annals of the American Academy of Political and Social Science* 225 (1) : 136-141.
- Mead M. 1944 – Food as a basis for international co-operation. *Africa* 14 (5) : 258-264.
- Millan Fuertes A. 2012 – Garine Igor de. In : Poulain J.-P. (Ed.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, PUF : 611-614. (Quadrige).
- Millán Fuertes A.A. (Ed.) 2004 – *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Huesca, La Val de Onsera, 838 p.
- Pagezy H. 1982 – Seasonal hunger as experienced by the oto and the twa of a Ntomba village in the equatorial forest (lake Tumba, Zaïre). *Ecol. Food and Nutr.* 12 : 139-153.
- Pagezy H. 1988a – *Contraintes nutritionnelles en milieu forestier équatorial liées à la saisonnalité et la reproduction : réponses biologiques et stratégies de subsistance chez les Ba-Oto et les Ba-Twa (Lac Tumba, Zaïre)*. Thèse d'Etat, Université d'Aix-Marseille, Faculté des sciences, 500 p.
- Pagezy H. 1988b – Démarches méthodologiques en anthropologie alimentaire. *Bulletins et Mémoires de la Société d'anthropologie de Paris* 5 (1-2) : 15-34.
- Pasquet P. 1996 – Méthodologie d'étude des activités et du bilan d'énergie sur le terrain. In : Froment A. et al. (Ed.) *Bien manger et bien vivre*. Paris, Orstom-l'Harmattan : 67-88.
- Pasquet P. 2004 – The concept of energy balance and the quantification of time allocation and energy expenditure. In : Macbeth H. & McClancy J. (Ed.) *Researching food habits: methods and problems*. Oxford, Bergham : 149-160.
- Pasquet P. & Koppert G. 1996 – Budget-temps et dépense énergétique chez les essarteurs forestiers du Cameroun. In : Hladik C.-M. et al. (Ed.) *L'alimentation en forêt tropicale*. Paris, UNESCO : 497-510.
- Péhaut Y. 1960 – Une enquête sur l'alimentation en Afrique Noire. *Cahiers d'outre-mer* 50 : 239-242.
- Portères R. 1956 – L'état des recherches sur la nutrition et l'alimentation au Sénégal. *JATBA* 3 (11) : 769-778.
- Richards A.I. 1932 – *Hunger and Work in a Savage Tribe: a Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. London, George Routledge and Sons, xvi + 238 p.
- Richards A.I. & Widdowson E.M. 1936 – A dietary study in North-Eastern Rhodesia. *Africa* 9 (2) : 166-196.
- Schnell R. 1957 – *Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique Noire. Essai de phytogéographie alimentaire*. Éditions Larose, Paris, 223 p.
- Simmen B., Pasquet P. & Hladik C.-M. 2004 – Methods for Assessing Taste Abilities and Hedonic Responses in Human and Non-Human Primates. In : Macbeth H. & McClancy J. (Ed.) *Researching food habits: Methods and problems*. Oxford, Berghahn : 87-99.

Steward J. 1968 – Cultural ecology. In : Sills D. (Ed.) *International encyclopedia of the social sciences*. The MacMillan Co, New York : 337-344.

Thomas L.-V. 1960 – Essai d'analyse structurale appliquée à la cuisine diola. *Bulletin de l'Institut Français d'Afrique Noire, Série B : Sciences humaines* 22 (1-2) : 328-345.

Thomas L.-V. 1965 – Essai sur la conduite Négro-Africains du repas (l'alimentation comme fait humain total). *Bulletin de l'Institut Fondamental d'Afrique Noire, Série B : Sciences humaines* 27 (3) : 573-635.

Vayda A.P. (Ed.) 1969 – *Environment and cultural behavior; ecological studies in cultural anthropology*. N.Y., Natural History Press, xvi + 485 p.

Vayda A.P. & Rappaport R.A. 1968 – Ecology, cultural and noncultural. In : Clifton J.A. (Ed.) *Introduction to cultural anthropology*. Boston, Houghton Mifflin : 476-498.

Films documentaires

La plupart sont accessibles par la vidéothèque du CNRS : <https://videotheque.cnrs.fr/> ou celle de l'IRD : <https://numerisud.ird.fr/documents-et-films/films/>

Garine I. de 1959 – *Massa, Hommes du Logone*. 16 mm sonore couleurs, 26 min. Seine Production.

Garine I. de 1959 – *Gourouna, bergers sacrés*. 16 mm sonore couleurs, 26 min. Seine Production.

Garine I. de 1963 – *Chef de Terre*. 16 mm sonore couleurs, 32 min. Ministère de la Coopération.

Garine I. de 1966 – *Foulina, possédés du pays moussey*. 16 mm sonore couleurs, 33 min. Ministère de l'Education nationale. (1° prix de la section scientifique au Festival du film ethnographique de Florence, 1967).

Garine I. de 1967 – *Réjouissances sénégalaises*. 16 mm sonore couleurs, 36 min. CNRS.

Garine I. de 1967 – *La Lune de Bogodi*. 16 mm sonore couleurs, 36 min. CNRS. (Sélection Festival dei Popoli, Florence).

Garine I. de 1968 – *Le Chef de Doré*. 16 mm sonore couleurs, 36 min. Comité du Film ethnographique. (Sélection Festival dei Popoli, Florence).

Garine I. de 1973 – *Initiation - Rites de passage chez les Moussey*. 16 mm sonore couleurs, 29 min. CNRS.

Garine I. de 1985 – *Le Fardeau et la Provende - Economie de subsistance chez les Tamang du Népal*. 16 mm sonore couleurs, 90 min. CNRS Audiovisuel.

Garine I. de 1987 – *Subsister en Savane - Ecologie et alimentation des Massa du Cameroun*. 16 mm sonore couleurs, 52 min. CNRS Audiovisuel/ORSTOM/Atelier du Film.

Garine I. de 1987 – *Ebodié sur Mer - Economie de subsistance des Yassa du Cameroun*. 16mm sonore couleurs, 73 mn. CNRS/ORSTOM/Atelier du Film.

Garine I. de 1991 – *Guru Walla : Embonpoint rituel chez les Massa (Cameroun) (1957-1991)*. 16 mm sonore couleurs, 34 minutes. ORSTOM audiovisuel et Igor de Garine. <https://numerisud.ird.fr/documents-et-films/films/GURU-WALLA>

Garine I. de & Garine É. 1993 – *Du mil à la Bière*. Vidéo, 32 minutes. ORSTOM Audiovisuel. <https://numerisud.ird.fr/documents-et-films/films/MIL-ET-LA-BIERE-LE>

Garine I. de 1996 – *Le Captif de la Terre : le Chef bouc-émissaire des Massa de Guisey*. Vidéo, 30 min. ORSTOM Audiovisuel. <https://numerisud.ird.fr/documents-et-films/films/CAPTIF-DE-LA-TERRE-LE>

NOTES

1. Je remercie chaleureusement Valérie et Éric de Garine pour m'avoir communiqué informations précises et documents précieux sur leur mari et père. Sur l'œuvre d'Igor de Garine, on pourra consulter Millán Fuertes 2012 et Ávila 2014.
2. Le manuscrit fait plusieurs longues références aux articles d'Igor sur les techniques du corps (Garine 1957).
3. Igor m'avait lui-même indiqué être l'auteur de ces dessins.
4. La graphie des noms d'ethnies a évolué au cours des publications d'Igor de Garine, pour aboutir à une transcription plus phonétique : massa s'écrit désormais masa ; moussey, muzey est actuellement musey ; toupouri devenu tupuri.
5. Cette collection est maintenant conservée au Musée du quai Branly sous les numéros d'inventaire 71.1959.43.1 à 278.
6. En 1977, ce comité sera transformé en « Commission internationale sur l'anthropologie de l'alimentation ».
7. Sur l'ICAF, on consultera Douglas & Khare 1979, et Garine *et al.* 2009.
8. L'agronome Roland Portères (1906-1974) a été élu professeur d'agronomie tropicale au Muséum à la suite d'Auguste Chevalier en 1948, laboratoire qu'il transformera en « ethnobotanique » en 1963.
9. L'IEDES est intitulé désormais « Institut d'étude du développement de la Sorbonne ». Deux recueils d'articles d'Igor de Garine seront publiés en 1974 et 1983, comme cahiers pédagogiques « *Alimentation et culture* 1 et 2 », dans la série « Santé-Nutrition ».
10. Comité puis commission... d'*International commission for anthropology of food*, ICAF est devenu récemment "*International commission for anthropology of food and nutrition*", présidée par F. Xavier Medina (Espagne), avec Frédéric Duhart (France) comme secrétaire et Paul Collinson (Royaume Uni) comme trésorier.
11. Plusieurs de ces colloques ont été publiés par l'éditeur Berghahn (NY/Oxford) dans la collection *The anthropology of food and nutrition* éditée par Helen Macbeth ; d'autres l'ont été dans la collection *Estudios del Hombre* de l'Université de Guadalajara (Mexique) sous la direction de Ricardo Ávila, dans la série *Antropología de la Alimentación*. Le 26^e colloque a été partiellement publié dans notre *Revue d'ethnoécologie* (n^{os} 2 et 3, 2012 et 2013).
12. En 1999, à partir du noyau initial centré sur l'anthropologie alimentaire, nous avons intégré des équipes d'autres disciplines pour ouvrir le champ des recherches vers les relations réciproques de l'homme et de l'environnement, dans une perspective de dynamique des écosystèmes et des sociétés. Cela a conduit à une nouvelle UMR intitulée « Éco-anthropologie », d'abord sous la direction de C.-M. Hladik puis de S. Bahuchet à partir de 2001.
13. Sur Georges Koppert, cf. Froment *et al.* 2020 ; ses principaux travaux : Koppert 1988, 1993, Koppert *et al.* 1993, 1996.
14. Éric Garine a fait partie de l'équipe des étudiants qui ont effectué leur mémoire de fin d'étude dans le programme « Anthropologie alimentaires des populations camerounaises » dirigé par Igor, avec Edmond Dounias et Daou V. Joinis, avant de faire sa thèse chez les Duupa du nord Cameroun (cf. Garine É. 1995, 1996, 2001, suivis par de nombreux autres travaux). Edmond Dounias a plus tard appliqué la méthode « qualitatif-quantitatif » d'Igor de Garine dans ses propres recherches parmi les chasseurs-cueilleurs de Bornéo, prolongeant ainsi son héritage sur l'anthropologie de l'alimentation (cf. Dounias *et al.* 2007, Dounias & Colfer 2008).
15. Cf. sur ce programme Froment *et al.* 1996.
16. Sur les Masa, relevons l'importante recherche menée avec Georges Koppert et Patrick Pasquet sur les cures d'engraissement (Garine & Koppert 1991, Pasquet *et al.* 1992).
17. Sur Bastide, Leroi-Gourhan et l'enseignement de l'ethnologie dans les années 50-60, on consultera Bromberger *et al.* 1986 et Gutwirth 2005 ; sur Haudricourt, cf. Bahuchet 2011.

18. Principalement les bananes à cuire (plantains) et l'arbre à pain.

19. Cf. Garine 1975a, 2001c.

20. Cf. Garine 1979a, 1990b, 1994.

21. Une grande partie des communications offertes à Igor lors de ce colloque a été publiée dans Garine É. *et al.* 2016.

AUTEUR

SERGE BAHUCHET

Professeur, UMR 7206 Éco-anthropologie, Muséum national d'Histoire naturelle