



AGROBIOSCIENCES

UN HORS-SERIE DU CYCLE ALIMENTATION
Café des Sciences et de la Société du Sicoval

MAI 2000

LES AMBIVALENCES DE L'ALIMENTATION CONTEMPORAINE

Jean-Pierre poulain

Edité par la Mission Agrobiosciences. La mission Agrobiosciences est financée dans le cadre du contrat de plan Etat-Région par le Conseil Régional Midi-Pyrénées et le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Alimentation et des Affaires rurales.

Renseignements: 05 62 88 14 50 (Mission Agrobiosciences)

Retrouvez nos autres publications sur notre site :

<http://www.agrobiosciences.org>



Les ambivalences de l'alimentation

Avec **JEAN-PIERRE POULAIN**. Maître de conférences en sociologie à l'Université de Toulouse-Le Mirail. Directeur du Centre d'études du tourisme et des industries de l'accueil (CETIA) et de la Cellule Recherche Ingénierie Tourisme Hôtellerie Alimentation (CRITHA). Membre du Centre d'études des rationalités et des savoirs (CERS) UMR 5117, sur le thème de la sociologie de la santé. Co-animateur du Comité de recherche n° 17, sur la sociologie et l'anthropologie de l'alimentation, à l'Association internationale des sociologues de langue française (AISLF).

L'INTERVENTION DE JEAN-PIERRE POULAIN

J.-P. POULAIN : Merci. J'ai quand même bien envie de traiter le sujet que vous m'avez proposé... Que fait un sociologue dans l'alimentation ? Les contraintes qui enserrant le comportement alimentaire sont de deux ordres : biologique et environnemental. Cela dit, ces contraintes sont relativement lâches et laissent un espace de liberté qui est investi par le culturel pour créer de l'identité et de la différence sociales.

Prenons les contraintes biologiques : on peut envisager des formes d'alimentation extrêmement variées tout en respectant les quelques contraintes que la mécanique digestive nous impose. Il n'y a qu'à regarder l'extrême diversité des modes alimentaires à l'échelle de la planète d'un point de vue anthropologique : on constate qu'on peut manger uniquement des aliments d'origine animale, comme le font ou le faisaient les Inuits, et arriver à avoir des apports en nutriments bien plus variés qu'on ne le pense a priori dans un mode d'alimentation de ce type. Même type de remarque pour les Papous de Nouvelle Guinée qui, eux, ne consomment presque que des racines du type manioc qui ne nous paraissent pas capables d'apporter les quantités suffisantes en protéines.

En fait, il faudrait écrire l'histoire des « apports minimums conseillés » définis par la FAO et par le milieu médical. Elle nous montrerait qu'en permanence, on révisé à la baisse les besoins définis a priori par la science. J'insiste sur le « a priori », car on découvre un peu partout des gens qui ont le « toupet » de vivre en dehors des règles définies par la FAO... Ils ont peut-être parfois quelques petits problèmes de santé, au sens où nous l'entendons dans les sociétés modernes, mais ils vivent. Ces contraintes biologiques sont donc relativement faibles et laissent un espace de liberté à l'homme.

Deuxième type de contraintes, celles de type écologique. Si historiquement, dans certains contextes, la pression du biotope a été très forte, on

contemporaine

constate que dans la modernité, le développement de la technologie, les formes d'organisation économique détendent aujourd'hui cette pression.

De ce fait, on se retrouve avec un espace, qu'on appellera « l'espace social alimentaire », dans lequel les cultures vont venir modifier, transformer, façonner les pratiques pour générer de l'identité, de la diversité, du lien social et permettre la construction, l'organisation de la société. C'est dans cette perspective que le sociologue regarde l'alimentation.

On ne se rend pas toujours bien compte à quel point l'alimentation participe à la construction de l'identité personnelle, à quel point la façon dont nous mangeons est façonnée par la culture. Nous ne nous en rendons pas bien compte car cela nous paraît être normal, « naturel ». On « gomme » très facilement la dimension culturelle, qui nous échappe, en la naturalisant. Même la position que nous adoptons pour manger, la manière d'utiliser les mains ou non, les ustensiles dont nous nous servons, constituent autant d'éléments qui sont façonnés, très concrètement, sans parler des produits eux-mêmes. Prenons deux ou trois exemples en nous déplaçant dans les cultures, pour bien mettre en évidence ce point. Il suffit d'évoquer un plat constitué de chien pour simplement vous faire percevoir que ce produit n'est pas défini comme un aliment dans notre univers culturel alors qu'il l'est dans d'autres espaces. Non seulement d'ailleurs il est classé comme un aliment dans la culture vietnamienne du Nord ou dans celle de la Chine du Sud, mais en plus il y est considéré comme un aliment de choix, de grande qualité, l'équivalent de ce que peut être pour nous le foie gras. Un repas d'amoureux, par exemple, qui précède une nuit de sensualité, comprendra des plats de chien, ces derniers ayant pour fonction de rendre les femmes plus lascives et les hommes plus vaillants... Quand nous, nous faisons un repas de chien, je vous assure que nous ne sommes pas vaillants du tout et que nous sommes même dans une situation extrêmement difficile parce que le chien ne fait pas partie de notre « ordre du mangeable », de notre univers alimentaire.

Ceux qui ont un peu voyagé savent qu'en matière d'alimentation, on peut connaître des expériences, des moments extrêmement violents. J'ai le souvenir, par exemple, de m'être retrouvé au petit matin avec, à la place de mon café sucré et de mes tartines, une soupe de bœuf vietnamienne très épicée qu'on appelle le « pho »... Et même si c'est bon, si vous devez manger ça au petit matin, c'est extrêmement brutalisant. C'est quelque chose qui vous bouscule.

Mais venons-en à notre thème, les ambivalences de l'alimentation, avec pour toile de fond et pour horizon une réflexion sur la modernité alimentaire que nous avons tendance à vivre sur le mode de la crise.

D'abord, il convient de rappeler que l'aliment est fondamentalement anxiogène, en grande partie parce que nous l'incorporons. Cette fonction

On ne se rend pas toujours bien compte à quel point l'alimentation participe à la construction de l'identité personnelle, à quel point la façon dont nous mangeons est façonnée par la culture. Nous ne nous en rendons pas bien compte car cela nous paraît être normal, « naturel ». On « gomme » très facilement la dimension culturelle, qui nous échappe, en la naturalisant.

La grande rupture qui s'opère avec la chrétienté, dans cette formule célèbre qui dit « ce n'est pas ce qui rentre dans la bouche mais ce qui en sort qui souille l'homme », consiste à évacuer la réglementation spirituelle, religieuse de l'alimentation, à dégager celle-ci de la tutelle du sacré.

de l'incorporation, qui est un grand classique dans la tradition anthropologique, Claude Fischler(1) a eu le mérite de la poser comme un principe. Jusqu'à un passé récent, nous pensions en effet qu'elle ne concernait que les « sauvages », c'est-à-dire ceux qui ne sont pas de notre culture. Dans notre univers culturel, héritier de la tradition chrétienne, nous pensions que tout ce qui relevait des pratiques sacrificielles était rejeté dans un temps ancien : le grand sacrifice « du fils de Dieu fait homme », rendant inutile tous les sacrifices, a laïcisé l'alimentation. Au passage, je précise qu'un grand nombre de religions codifie de façon extrêmement précise l'alimentation, on va le voir tout à l'heure à propos du meurtre. Mais la grande rupture qui s'opère avec la chrétienté, dans cette formule célèbre qui dit « ce n'est pas ce qui rentre dans la bouche mais ce qui en sort qui souille l'homme », consiste à évacuer la réglementation spirituelle, religieuse de l'alimentation, à dégager celle-ci de la tutelle du sacré. Notre alimentation est ambivalente : quand nous mangeons, nous devenons ce que nous mangeons, et ceci est vrai objectivement. Il y a dans ma cuisine des acides aminés qui ont appartenu à des cuisses de vaches, de poulets, de cochons et lorsque vous caresserez le bas du dos de votre petite amie, vous y penserez la prochaine fois... C'est une réalité objective, mais sur cette réalité objective, d'autres réalités s'articulent, qui sont d'ordre symbolique. Je deviens ce que je mange au sens symbolique, c'est-à-dire que dans toutes les cultures, nous projetons des représentations sur les aliments, et lorsque nous les consommons, nous imaginons que nous nous les approprions. Evidemment, cette affaire est très bizarre, on se dit qu'on n'est pas aussi « cons » que ça, quand même. On retrouve certes cette dimension dans le langage courant avec de très nombreuses formules, du genre « eh ! Qu'est-ce t'as ce matin, tu as bouffé du lion ? » De même, quand les Italiens sont en situation de négociation un peu difficile, ils ont cette expression : « Oh la la, tu as mangé un sandwich au renard ».

Le principe d'incorporation a une double dimension : « je fais entrer en moi, et en même temps je m'incorpore dans la communauté des... ».

Juste un exemple pour bien cerner cette dimension symbolique, avec les Massaïs, cette culture africaine d'Afrique de l'Est (Tanzanie et Kenya). Dans leur biotope, vivent une sorte de gros hérissons ainsi que des lapins. Les tribus alentours consomment les deux, les hérissons et les lapins, mais pas les Massaïs. Vous leur demandez alors pourquoi ils ne mangent pas les hérissons, car il y en a partout et dans une logique d'adaptation au biotope, ils auraient intérêt à tirer partie de cette source de protéines. Et le type vous répond : « moi je ne mange pas de ça parce que je suis Massaï ».

Vous êtes bien avancé... En fait, le mode de raisonnement sous-jacent est le suivant : la culture des Massaïs est une culture guerrière dotée d'un code de l'honneur très contraignant. Un certain nombre de représentations symboliques est projeté sur l'animal. En l'occurrence, le hérisson se met en boule lorsqu'il est en situation de danger, c'est-à-dire qu'il est décodé comme refusant le combat. Eh bien, le danger identitaire qu'il y a pour un Massaï à consommer du hérisson tient dans le fait

qu'il risque de s'approprier ce trait de caractère considéré comme un défaut.

Or dans les sociétés modernes, nous mettons aussi en œuvre des mécanismes de cet ordre-là. Le grand mérite qu'a eu Claude Fischler, lorsqu'il a organisé en 1994 le colloque « Pensée magique », a été de mettre en évidence le fait que dans les sociétés occidentales dites « développées », le fonctionnement cognitif de la pensée magique continuait à exister parallèlement à la pensée dite rationnelle. Et que ce mode de fonctionnement était particulièrement exacerbé dans l'univers de l'alimentation. En mangeant, nous nous construisons physiquement mais aussi socialement. Quand vous voyagez dans un pays lointain où vous mangez de façon très différente, au bout de cinq ou six jours, les discussions sont monopolisées par la bouffe à la française. On entend les gens parler du camembert, demander « quand est-ce qu'on mange un bon steak? », etc. De même, il m'est arrivé de discuter avec des gens qui ont vécu des situations alimentaires très difficiles, par exemple avec des militaires qui, après la défaite de Dien Bien Phu, ont vécu dans les camps vietnamiens où ils étaient complètement sous-alimentés. Ils m'ont raconté qu'ils se regrouperaient régulièrement pour se raconter les gueuletons qu'ils avaient faits dans le passé, ou ceux qu'ils allaient faire s'ils s'en sortaient, et c'était à celui qui aurait le plus grand lyrisme pour évoquer cela.

Je distinguerai trois grandes ambivalences en matière d'alimentation.

La première : du point de vue gustatif, manger peut à la fois être une formidable expérience, qui procure des plaisirs d'une sensualité extrême, et d'un autre côté, l'alimentation peut provoquer le dégoût, allant parfois même jusqu'au vomissement. Voilà donc la première ambivalence, celle du goût et du dégoût.

Deuxième ambivalence, celle de la santé et de la maladie : il est nécessaire de manger pour nous donner de la vitalité, pour nous permettre de vivre, pour nous donner de l'énergie. Mais en même temps, c'est un facteur de maladie : « on creuse sa tombe avec ses dents », et cette idée n'est pas une récente... L'aliment est quelque chose qui nous permet de maintenir, de développer la vie et, en même temps, c'est quelque chose qui peut nous rendre malade.

Troisième ambivalence : pour manger et pour me maintenir en vie, je suis amené à prendre la vie à des animaux. Cette ambivalence va être gérée de façon très différente selon les cultures. Il y a des cultures qui vont frapper d'interdit le meurtre alimentaire, d'autres qui vont continger le rapport au meurtre, qui vont l'organiser, le ritualiser pour le rendre acceptable.

Ce que je vous propose, c'est de regarder en quoi une culture alimentaire sert, en fin de compte, à gérer ces trois ambivalences et en quoi la modernité alimentaire peut être interprétée comme une crise des mécanismes de régulation de ces trois ambivalences.

Premier élément, le goût et le dégoût. Claude Fischler a bien montré que ce qui régule le paradoxe de l'omnivore et le paradoxe du goût et du dégoût, c'est ce qu'il appelle le « système culinaire ». C'est-à-dire un ensemble de règles d'une extrême sophistication, qu'on ne comprend

Manger peut à la fois être une formidable expérience, qui procure des plaisirs d'une sensualité extrême, et d'un autre côté, l'alimentation peut provoquer le dégoût, allant parfois même jusqu'au vomissement. Voilà donc la première ambivalence, celle du goût et du dégoût.

(1) Claude Fischler, sociologue au Cnrs, fait figure de « pionnier » en s'attaquant dès 1976 à un thème de recherche jugé à l'époque peu convenable : manger... En 1990, sa thèse, qui met en évidence les ressorts universels du mangeur, décortique nos goûts et nos dégoûts, nos peurs et nos croyances alimentaires et nous ramène finalement à l'idée qu'il n'est pas de « sauvages » en la matière, devient un succès de librairie sous le titre « L'Homnivore » (Ed. Odile Jacob).

que lorsqu'on les transgresse tellement elles nous apparaissent comme naturelles. Notre culture gastronomique nous permet d'intégrer des aliments nouveaux, de les rendre familiers, de créer de la variété.

Ainsi, prenons l'introduction des avocats en France : cela fait une vingtaine d'années que l'on en mange, avec de la sauce vinaigrette ou de la mayonnaise. Or cette manière de les préparer est typiquement française. Au Sénégal, on ne mange pas du tout l'avocat comme ça : on en fait de la purée ou on y met un peu de citron dessus, parfois du sucre, mais certainement pas de la mayonnaise. Qu'est-ce qui s'est passé ? Notre système culinaire a posé des marqueurs gustatifs qui rendent familier un produit et permettent de le reconnaître comme mangeable.

Comment est gérée de façon traditionnelle la deuxième ambivalence, celle de la santé/maladie ? Pour l'espèce humaine, qui a un statut d'omnivore, c'est-à-dire qui peut manger n'importe quoi, il y a une véritable prise de risque dans la consommation de produits qui pourraient être toxiques. Il nous faut prendre conscience de ce risque objectif et de la somme de connaissances développées dans les sociétés dites traditionnelles pour articuler ce rapport santé/maladie. Regardez, par exemple, l'intelligence qu'il a fallu pour mettre au point le système technique permettant de rendre consommable une racine de manioc qui, à l'état naturel, contient des toxines. Regardez le travail d'expérimentation au quotidien que cela a nécessité, tous les risques rencontrés et la façon dont s'est accumulé un savoir.

Quand on étudie les cultures « diététiques » au sens traditionnel du terme, on est également surpris de voir de quelle manière elles articulent cette seconde ambivalence alimentaire tout en fonctionnant sur un mode symbolique. Et on retrouve des parentés très étonnantes dans des espaces culturels aussi variés que l'Europe médiévale ou de la Renaissance, et les pêcheurs de Malaisie. Par exemple, les grandes catégories – le chaud, le froid, le sec, l'humide. Ces catégories permettent de construire de véritables connaissances, de véritables diététiques que l'on peut qualifier de philosophiques – elles ne sont pas des diététiques au sens moderne du terme. Cependant, elles articulent le rapport à la santé et à la maladie : les aliments sont censés avoir tel ou tel effet et on les mange « en connaissance de cause ».

Comment est régulé le troisième paradoxe ? Je l'ai évoqué un tout petit peu tout à l'heure : il y a des cultures dans lesquelles on pose un tabou sur le meurtre alimentaire, d'autres dans lesquelles on mange des animaux qui ont été sacrifiés dans une autre logique que le meurtre alimentaire. C'est-à-dire que l'on tue l'animal dans le cadre d'un processus rituel, mais comme il conduit à disposer d'un animal mort, on va le manger. C'est-à-dire qu'initialement, le but n'est pas alimentaire, il est sacrificiel. C'est le cas de la cuisine sacrificielle chez les Grecs (cf. Vernant et Détienne), c'est le cas aussi chez les Proto-Indochinois des hauts plateaux du Vietnam (Condominas).

La deuxième manière de gérer le meurtre alimentaire consiste au contraire à poser d'abord le but alimentaire, mais celui-ci est encadré par un certain nombre de rituels. C'est ce qu'on rencontre dans les traditions isla-

mique et juive. Ainsi, au moment de l'abattage, la présence du religieux va protéger de la responsabilité de l'intervention de l'homme dans l'ordre des espèces et va signifier que le produit est mangeable.

Qu'en est-il dans nos cultures occidentales, où l'alimentation a été laïcisée, où notre culture pose la dimension rationnelle comme une grande valeur de la modernité ? On s'y est pris différemment : le meurtre alimentaire est organisé de façon rationnelle. On déplace le lieu vers l'extérieur de la ville, on taylorise le processus d'abattage, l'animal est quelque peu chosifié (un paradoxe, parce qu'en même temps, nos animaux de compagnie sont véritablement anthropomorphisés, et quand on regarde les publicités pour les « pet food » à la télévision, on en mangerait). Au moment où on tue les animaux que nous consommons, il y a un type qui est là avec une blouse blanche, qui a fait math sup, math spé, qui a un peu ferrailé pour entrer à l'école véto, où on lui a dit « tu vas faire attention au staphylocoque » et il y croit parce que c'est un type sérieux... donc il est là et il marque la barbaque d'un coup de tampon « bon à manger ». Il représente la science dans nos sociétés occidentales, une valeur forte. Il vient ici, au nom de la science, labelliser l'aliment.

Venons-en à présent à la toile de fond que j'évoquais tout à l'heure : la modernité alimentaire et la situation de crise. En fait, nous connaissons actuellement une crise des modes de régulation de ces différents paradoxes. Les cultures culinaires qui étaient bien installées, qui bougeaient lentement, ont été mises à mal par la modernité, par la vitesse de transformation des rôles sociaux et des représentations qui accompagnent l'alimentation. Il y a 35 ans, une femme passait 4 heures par jour à faire les courses, la cuisine, la vaisselle, refaire la cuisine, refaire la vaisselle... Quel rêve ! Le type arrive, s'installe, « qu'est-ce qu'on mange ? Quoi, ce n'est pas prêt » ? Je regrette d'être né à notre époque... Aujourd'hui, notre rapport à la cuisine s'est profondément transformé, on y passe beaucoup moins de temps et on a un sentiment d'homogénéisation des goûts, un sentiment de délocalisation de l'alimentation.

Pour deuxième paradoxe, plus la médecine et l'épidémiologie font des progrès, plus elles nous disent que des facteurs alimentaires sont impliqués dans les pathologies. Du coup, quand je mange, je suis dans une situation dramatique ! Parce que je me dis que je suis en train de me rendre malade. Je vais grossir, je vais avoir des maladies cardiovasculaires, etc., et je vous passe les corrélations statistiques qui vous prouvent qu'il est très dangereux de manger tel aliment quand on chausse du 42, par exemple... Car dans tous les travaux de recherche épidémiologique, le facteur alimentaire est un facteur corrélé. Mais vue la façon dont sont collectées les données relatives au comportement alimentaire, il y a de quoi émettre de sérieuses réserves. Beaucoup d'enquêtes, par exemple, se contentent de vous demander ce que vous avez mangé hier. Or, si on contrôle votre réponse par rapport à ce que vous avez effectivement consommé, je peux vous assurer qu'il y a de sacrés décalages... Mais pour autant, cela génère aujourd'hui de l'inquiétude. Lisez vos magazines féminins et vous verrez à quel point le lien santé et alimentation est mis en scène, exacerbé.

Dans nos cultures occidentales, où l'alimentation a été laïcisée, on s'y est pris différemment : le meurtre alimentaire est organisé de façon rationnelle. On déplace le lieu vers l'extérieur de la ville, on taylorise le processus d'abattage, l'animal est quelque peu chosifié (un paradoxe, parce qu'en même temps, nos animaux de compagnie sont véritablement anthropomorphisés.

Du coup, quand je mange, je suis dans une situation dramatique ! Parce que je me dis que je suis en train de me rendre malade. Je vais grossir, je vais avoir des maladies cardiovasculaires.

Je voudrais que le dernier paradoxe nous serve à décoder un peu la crise de la vache folle. Bien évidemment, on peut analyser la crise de la vache folle comme relevant de problèmes de catégorisations symboliques : d'abord on a compris qu'on mangeait de la vache alors qu'on croyait manger du bœuf, puis on a entendu parler de vaches qui mangeaient des farines animales alors qu'on pensait qu'elles mangeaient de l'herbe, mais ce n'est pas ce point-là que je voudrais mettre en avant. Ce qui nous saute aux yeux aujourd'hui, c'est que nous avons à assumer le meurtre alimentaire et que les modes de régulation que nous avons mis en place pour nous y aider connaissent quelques difficultés. Vous connaissez tous Marie Rouanet et Aline Pailler, qui sont de notre région. Lorsque Marie Rouanet a publié son livre « La cuisine amoureuse occitane », Aline Pailler, qui venait d'arriver à FR3 Paris, l'invite à une émission. Les voilà en train de discuter et vous voyez deux générations qui se rencontrent : Marie Rouanet expliquant la sensualité qu'il y a à dépecer un agneau, à voir la peau peu à peu se détacher, la chair apparaître marbrée par les tissus intermédiaires, et honnêtement elle parle de cela avec une vraie sensualité. En face, Aline Pailler, vingt ans de moins, est tétanisée, elle ne comprend pas comment on peut parler de sensualité à propos de ça. Qui, parmi nous, est capable de prendre le couteau, de tuer un agneau et de manger des côtelettes après ? On n'est pas nombreux... Alors revenons deux minutes là-dessus : on peut décoder, derrière la situation et la difficulté qu'il y a à gérer le meurtre alimentaire, quelque chose qui pourrait être interprété comme une crise de confiance dans les valeurs de la science, représenté par le vétérinaire dont je parlais tout à l'heure et qui joue une fonction symbolique. La crise de la vache folle fonctionne en résonance sur ce thème-là. Car elle intervient au moment où émerge le processus d'anthropomorphisation des animaux, où on entend des éthologues nous expliquer que les animaux pensent, qu'ils ont des sensations. On entend alors parler du confort animal dans l'élevage. Moi, j'ai même entendu des gens m'expliquer qu'il fallait « humaniser » les abattoirs ! Je ne sais pas ce que cela veut dire, je ne comprends pas.

Globalement, à travers la crise du sang contaminé et un certain nombre d'autres événements socio-politiques dans lesquels s'entremêlent les relations des experts scientifiques et des politiques, apparaît une crise de confiance dans le mode de régulation, une crise de confiance dans la science. Derrière tout cela, il y a des éléments qui relèvent de l'ordre de la culture, de l'ordre de la philosophie, et qui tournent tout simplement autour de la définition et de la place de l'homme à l'intérieur de la nature et dans la hiérarchie des espèces animales.

LE DEBAT

M. SAINT-PIERRE, mathématicien : *L'ambivalence santé/maladie me paraît incontestable. Pour autant, il y a un secteur qui semble réconcilier d'un côté la pensée magique de l'incorporation, et de l'autre côté la pensée rationnelle de la science, et qui ne semble donc pas être vécu comme une crise. Je veux parler du secteur des alicaments, des compléments vitaminiques et autres produits supplémentés, qui sont à la frontière entre la médecine et l'alimentaire. Un secteur sur lequel on trouve à la fois ce côté technique qui est justifié par des discours médicaux, et un discours magique qui semble fonctionner sans crise, à moins que cette crise soit éloignée, décalée vers le produit dopant. Qu'en pensez-vous ? Cette dialectique n'a-t-elle pas trouvé là un accord ?*

J.-P. POULAIN : Oui, mais en même temps, la relation aux alicaments, est extrêmement diversifiée, ne serait-ce qu'à l'échelle de l'Europe. On distingue en fait des espaces culturels dans lesquels c'est le rapport au plaisir qui va être privilégié par rapport à l'aliment, sa dimension hédonique donc, et d'autres espaces culturels où prédomine le rapport à la rationalité, à l'ascétisme. Vous avez tous vu, par exemple, le film « le festin de Babette », qui met en scène, si je puis dire en simplifiant à l'extrême, le rapport à l'alimentation dans l'univers catholique et l'univers réformé... De même, on peut s'amuser à repérer cette distinction avec des outils d'une extrême simplicité. Par exemple, vous demandez aux gens de regrouper les mots par deux dans la proposition suivante : « pain, sauce, nouilles ». Les uns vont rapprocher pain et sauce ou nouilles et sauce ; le mode de raisonnement qu'ils mettent en œuvre est de type culinaire. D'autres vont associer pain et nouilles : le mode de raisonnement qu'ils utilisent est de type nutritionnel. Ils pensent : on a affaire à deux hydrates de carbone, ces produits appartiennent à la même catégorie nutritionnelle. Quand on utilise ce genre d'outil à l'échelle de l'Europe, apparaît une très forte différenciation entre le Nord et le Sud. Pour faire simple, le Nord de l'Europe fonctionne sur des représentations de type nutritionnel, alors que le Sud a tendance à fonctionner sur des modes culinaires. Et à l'intérieur de ces espaces culturels, la différenciation homme/femme se retrouve de façon systématique, les hommes ayant un fonctionnement plus culinaire, et les femmes plus nutritionnel.

Donc, pour répondre à votre question, les alicaments, eux aussi, sont perçus de façon très différenciée selon les groupes sociaux. L'aliment peut effectivement être posé comme dépassement de la contradiction de la pensée magique et de la pensée rationnelle, ainsi que vous le faites, mais c'est un peu faire l'économie de la fonction hédonique de l'alimentation, fonction qui est très variable d'un espace culturel à l'autre. Nous, nous appartenons à une société qui a développé, de façon exorbitante, le plaisir alimentaire. On ne se rend pas compte à quel point la culture alimentaire française est une espèce de délire hédonique et transgressif. Je vais vous donner deux ou trois points de repère. À l'échelle de l'Europe, il y a des cuisines qui nous fournissent des expériences ou des

Nous, nous appartenons à une société qui a développé, de façon exorbitante, le plaisir alimentaire. On ne se rend pas compte à quel point la culture alimentaire française est une espèce de délire hédonique et transgressif.

satisfactions gastronomiques de grande qualité, on peut bien manger au Portugal, en Espagne, en Italie. Si vous raclez les fonds de tiroirs, quand vous faites un inventaire des traditions gastronomiques, vous dénombrez dans ces cultures 400 à 500 plats différents. Ce sont déjà des cultures alimentaires solides. En Asie, dans ces grandes cultures alimentaires que sont la Chine et le Vietnam, vous trouvez 1 700 plats, c'est énorme. Si je vous demande de me citer de mémoire tous les plats de la cuisine française que vous connaissez, vous allez m'en citer une soixantaine. Eh bien, la cuisine française du XIX^e siècle compte plus de 7 000 plats ! Et encore, c'est limitatif, parce que cette cuisine à l'époque est un code, un système ouvert qui, à l'instar de la langue, n'est pas saturable : elle a des règles d'association qui fonctionnent comme une grammaire et qui permettent de générer des plats en permanence. J'insiste car c'est un événement anthropologique qui n'a pas d'équivalent à l'échelle de la planète. Alors, comment cet événement s'est constitué en France ?

Premier élément : il y a une dynamique sociale qui démarre au moment de Versailles et de la centralisation de l'appareil d'État, dynamique mise en évidence dans « Le Bourgeois Gentilhomme », le plus bel ouvrage de sociologie de l'époque, où les classes montantes de la bourgeoisie se mettent à copier les aristocrates, ces derniers ayant délaissé leurs positions politiques locales pour aller à Versailles et être plus proches des centres de décision. Or, la bourgeoisie qui a quelques sous dans les poches commence à rêver qu'elle pourrait bien prendre la place de l'aristocratie, et elle commence à en copier les manières. Se met alors en place le moteur du système de la mode. C'est un phénomène extrêmement important. Car que se passe-t-il ? Les aristocrates, voyant qu'ils sont copiés, commanditent à leurs artistes de nouvelles manières de se distinguer, en matière d'habillement, de parfum, d'alimentation...

Donc un premier mécanisme, la mode. Un deuxième mécanisme s'y ajoute, de type moral : à l'intérieur des sociétés catholiques du Sud de l'Europe, tout un ensemble de dispositifs se met en place et va permettre de gérer la transgression. C'est tout à fait extraordinaire, car si la chrétienté laïcise le rapport à l'alimentation, elle pose un tabou sur le plaisir alimentaire. C'est-à-dire que dans notre univers, d'un côté le plaisir alimentaire est à la fois interdit, dangereux, de l'autre on va développer le mode d'esthétisation de l'alimentation le plus complexe que l'on connaisse. On a pu le faire parce qu'on avait, à l'intérieur de la chrétienté, un ensemble de dispositifs qui ont permis de nous déculpabiliser, telles que la confession, les théories du purgatoire et du repentir. Extraordinaire, cette affaire ! Je peux vivre en transgressant toutes les règles car si, dans les quelques secondes qui précèdent mon passage de l'autre côté, de façon sincère, je me repens, je gagne quand même le paradis. C'est quand même une belle organisation... À partir de là, je peux faire ce que je veux. Donc dans notre univers, à l'inverse du rapport ascétique des pays du Nord, le poids de l'hédonisme est extrêmement puissant et freine la pénétration de l'alimentation, à l'exception de quelques franges très spécifiques de la population, notamment parmi les lectrices de Marie-Claire et autres magazines de ce genre...

A.-M. GRANIE : *Je ne vais pas tenir un propos féministe, je suis complètement d'accord avec tout ce que tu as dit. Cela dit, peut-être faudrait-il se mettre à la page : il y a aujourd'hui des tas de magazines qui concernent les hommes, et qui parlent aussi de ce qu'ils doivent manger, ou ne pas manger. De même, dernièrement j'étais dans un salon d'esthétique, j'y vais comme tout le monde, et j'ai vu des hommes rentrer, dont un qui, la semaine dernière, venait justement demander des conseils sur ce qu'il pouvait manger aujourd'hui pour ne pas trop grossir.*

J.-P. POULAIN : Merci, Anne-Marie, de me ramener hors du cadre de la caricature ! Tu as raison, un certain nombre d'impératifs qui pesaient sur les femmes se déplacent aujourd'hui sur les hommes. Jean-Paul Aron a écrit un très beau texte dans « Les Modernes » autour de la première publicité pour les slips « Éminence », où l'on voyait un type cadré sur l'essentiel... Aron y voyait un basculement. En clair, voilà que dans la modernité récente, l'homme se doit d'être beau. Or cet impératif, jusque-là, ne lui était absolument pas assigné. Donc l'impératif d'esthétique, mais également l'impératif alimentaire. On constate que la différenciation des goûts homme/femme est en train de s'estomper, comme le reflète la montée d'un certain nombre d'aliments lactés, cette formidable expansion des produits ultra-frais, qui sont désormais consommés également par les hommes, alors qu'ils ont été longtemps des produits féminins ou infantiles. Dans cette transformation, la publicité a joué, il y a eu des effets de levier. Je pense aux très beaux travaux de psychosociologie menés sur le lait par Kurt Lewin : il montre ainsi que dans l'imaginaire de la femme américaine des années 40, il y a une crainte de dévirilisation à l'idée de donner du lait à boire à son cow-boy de mari. Or regardez les pubs aujourd'hui... On y voit ces mêmes « cow-boys », avec leurs grosses moustaches, chevauchant un cheval à cru dans les steppes de l'Europe de l'Est... et manger un yaourt. Ou bien encore vous pouvez tomber sur une pub pour les produits laitiers et vous vous demandez si vous ne vous êtes pas trompé de chaîne, tellement la sensualité y est puissante. La dernière pub du Cidil, par exemple, est très ciblée sur les 18-30 ans car les jeunes adultes ont tendance à baisser leur consommation de produits laitiers. Le Cidil a donc réalisé un spot très transgressif où les produits laitiers, perçus d'habitude comme les produits santé par excellence, sont inscrits dans une logique de désir. Vous y voyez des jeunes qui se rencontrent, les regards s'échangent, la fille est en train de manger, elle s'en met un peu partout et elle se retrouve devant le frigo ouvert, à moitié nue, avec son copain. Ma nièce, qui a 17 ans et qui se trouve donc à la charnière entre l'adolescente et la jeune femme, a été horrifiée par cette publicité. « Ils sont dégueulasses », a-t-elle dit, tellement ce film installe l'alimentation dans l'ordre du désir.

J'ajouterai deux mots sur les rôles par rapport à la cuisine. Il est très intéressant de demander aux femmes et aux hommes comment se répartissent les tâches. Quand on demande aux femmes, elles vous répondent que les hommes ne font pas grand-chose à la maison. Et quand on demande

En fait, il y a un espace de conflictualité très important autour de la cuisine, avec des moments très forts dans la vie des couples, par exemple lorsque l'un des deux cesse de travailler, où quand le couple se retrouve à la retraite et qu'il faut redistribuer les rôles...

aux hommes, ils vous répondent qu'ils font quand même quelques tâches. En fait, il y a un espace de conflictualité très important autour de la cuisine, avec des moments très forts dans la vie des couples, par exemple lorsque l'un des deux cesse de travailler, où quand le couple se retrouve à la retraite et qu'il faut redistribuer les rôles... Ah, quel bordel! La retraite est formidablement embêtante du point de vue de l'alimentation. Car souvent, tant qu'on travaille, on prend le déjeuner à l'extérieur, dans des univers individualisés. Brutalement, à l'heure de la retraite, vous ramenez 250 repas par an au foyer... Et les premières discussions à la maison, cela devient : « Qu'est-ce qu'on bouffe ? », « ça va te faire grossir, attention à ton cholestérol », « me fais pas chier avec ton régime »....

La retraite, c'est réapprendre à manger ensemble et à redistribuer les rôles : « Tu n'as plus rien à faire, tu vas m'aider un peu à la maison », « mais tu as vu quel travail tu m'offres?... Et les hommes se trouvent confrontés à : « Tu vas te taper la vaisselle », ou « tu vas m'éplucher les légumes ».

Et puis, quand on monte un peu dans l'échelle sociale, c'est encore une autre histoire, car les hommes veulent faire la cuisine et les conflits commencent à apparaître : « Tu es tout juste bon à faire le plus intéressant de la cuisine, tu en fous partout, me mets pas la pagaille dans ma cuisine... » (rires... féminins dans le public). Donc une conflictualité extrêmement intéressante parce que se redistribuent les rapports de pouvoir et l'on voit que la guerre des sexes n'est pas tout à fait terminée.

M. DAGNAC : *D'abord une remarque. Je suis de l'Université Paul Sabatier et, ce soir, il me semble que parmi le public, il y a moins de scientifiques que d'habitude. Or, je trouve que le sociologue est indispensable, y compris aux scientifiques, et que votre analyse est excellente. Ensuite, une question « para-scientifique » : dans votre raisonnement, je n'ai pas entendu la dimension historique et géographique de l'évolution de nos habitudes alimentaires. Quand j'étais enfant, je vivais à la campagne, sur les plateaux du pays de Sault et mes ancêtres mangeaient des lentilles ou de la pomme de terre tout simplement parce qu'on importait très peu de poissons et que le Mac'Do n'existait pas. Je veux dire par là qu'il y a d'une part cette dimension d'échanges nationaux et internationaux dans l'évolution récente, qui nous font consommer tous les jours des cuisines que nous n'avions pas autrefois l'habitude de manger, et d'autre part ce que j'appellerais la dimension écologique du système car dans le pays de Sault, poussaient la lentille, la pomme de terre et peu d'autres choses, donc on mangeait ce qu'on avait sur place. Là, on est forcément en deçà de la dimension culturelle ou philosophique du système alimentaire.*

J.-P. POULAIN : Votre remarque est extrêmement intéressante, elle me permet de revenir sur un point que j'ai insuffisamment expliqué. Ce que vous soulignez, c'est l'accroissement de la diversité par la modernité alimentaire et la baisse de la pression de l'écosystème. Dans d'autres temps et d'autres lieux, le poids de l'écosystème a été plus fort. Cependant,

regardons un paysage traditionnel, avec des champs de céréales, de la vigne, des animaux... tout cela, qui nous paraît pourtant être un poids fort de notre écosystème, a été en fait importé. Nous avons totalement façonné l'espace dans lequel nous vivons et nous l'avons façonné pour manger ce que notre culture considère comme mangeable. Nous aurions parfaitement pu tirer un autre parti de l'espace naturel dans lequel nous étions. Alors, certes, il y a des limites : il y a une zone au-dessus de laquelle on ne peut pas cultiver la vigne, des endroits où on ne peut pas cultiver des céréales panifiables. Et ces limites déterminent le mangeable. Mais nous aurions très bien pu concevoir d'autres formes d'élevage ou de culture. Je pense, à ce propos, qu'il faut se méfier de certaines analyses : peut-être avez-vous lu les travaux de Marvin Harris, aux Etats-Unis, qui consistent à interpréter les phénomènes culturels comme des rationalisations a posteriori de phénomènes adaptatifs. Il faut se méfier de ce genre de choses parce qu'avec ce type de raisonnements, on peut tout justifier. Dans un choix culturel, il y a toujours une part d'arbitraire et une part d'adaptation, cette part que vous voulez souligner, ce que je vous accorde bien volontiers.

Permettez-moi une remarque sur le mot scientifique que vous avez prononcé au début de votre intervention. Les représentations qu'on a de la sociologie s'organisent autour de deux grands pôles. Le premier consiste à dire : la sociologie, c'est de la sculpture sur nuage. Ce qui signifie qu'elle est proche du sophisme, avec un discours un peu séducteur qui va produire du sens dans l'instant, etc. Et il y a un second pôle dans les représentations relatives à la sociologie où celle-ci est considérée comme la discipline qui essaye de penser le complexe et le plus complexe. De ce point de vue, elle suppose une modestie et des outils, et j'aurai plaisir ici à m'abriter deux secondes derrière Edgar Morin – qui a été mon patron de thèse -, qui a eu le courage d'essayer d'ancrer la sociologie dans la pensée complexe. Elle se veut aussi scientifique.

Une intervenante : *Je voulais parler d'un sujet assez différent : les cantines scolaires. Que pensez-vous de la tournure que ça prend ? Parce que si les conditions dans lesquelles les enfants mangent aujourd'hui se sont améliorées par rapport à il y a quelques années – les réfectoires n'étaient pas du tout insonorisés, il y avait énormément de bruit, etc. –, en revanche, les repas sont devenus complètement aseptisés, impersonnels. Ils sont préparés dans des cuisines centrales, servis dans des barquettes en plastique qu'on ouvre en coupant le couvercle qui l'obture, il n'y a plus la dimension de la cuisinière avec son tablier, sa voix forte qui vient un peu donner de l'ambiance à tout ça. Je crois que la dimension affective et sensuelle de la nourriture, qui est très importante, n'existe plus et ça me paraît assez grave, notamment pour les enfants.*

J.-P. POULAIN : Il y a un très beau texte d'Alain sur le réfectoire, dans les « Propos ». En le relisant, on peut faire deux remarques. D'abord, vraisemblablement, il y a eu des réfectoires dans lesquels on a mal mangé, y compris dans un temps qu'on aurait parfois tendance à idéaliser. Et Alain

Alors, certes, il y a des limites : il y a une zone au-dessus de laquelle on ne peut pas cultiver la vigne, des endroits où on ne peut pas cultiver des céréales panifiables. Et ces limites déterminent le mangeable. Mais nous aurions très bien pu concevoir d'autres formes d'élevage ou de culture.

terminait son propos en disant – je le cite de mémoire – « Sans doute est-ce dans la façon dont une société nourrit ses enfants qu'on voit les valeurs qu'elle transmet et la façon dont elle croit dans l'avenir ». Ensuite, il y a eu effectivement des changements considérables ces dernières années, avec une technologie extrêmement forte qui s'est développée autour de la restauration collective, et qui s'exhibe de façon étonnante. Prenez les produits alimentaires dans les supermarchés : ils sont tous marquetés, c'est-à-dire qu'entre 15 et 20 % de leur coût est consacré à la construction de leur image, de leur identité, pour que les produits me signifient qu'ils sont naturels. À l'inverse, il y a deux lieux où la technologie n'est absolument pas cachée, c'est l'hôpital et les cantines scolaires. Manger à l'hôpital, c'est une aventure ! Le type est malade, fragile, il est en demande affective, et voilà le chariot bringuebalant qui arrive, on lui amène le repas dans une assiette carrée avec des barquettes en tôle ondulée et l'infirmière, fort sympathique au demeurant, lui dit « mon pauvre monsieur, mais qu'est-ce que vous allez manger ?... » ? C'est vrai que la technologie a toujours été inquiétante autour d'un aliment, mais là, que ce soit à l'hôpital ou à l'école, elle est en plus brutale, elle n'est pas gérée socialement. Or l'aliment se construit dans un échange.

Autre remarque : si vous voulez mettre la pagaille dans une réunion sur les menus de cantine scolaire, je vous suggère de proposer qu'on serve à vos enfants une crêpe surgelée et un steak frites, point final. Tout le monde va se récrier en disant : « Mais ce n'est pas possible, il faut des entrées, un plat, un légume, un dessert ». Ah oui ? Mais que mangent vos gosses chez vous ? Est-ce qu'ils mangent une entrée, un plat garni, un fromage, un dessert tous les jours ? Et vous, est-ce que vous mangez cela tous les jours ? Quand on fait des enquêtes déclaratives sur l'alimentation, c'est formidablement intéressant. Faites l'expérience : demandez à quelqu'un ce qu'il a mangé la veille au soir et vous verrez qu'il est prêt à vous inventer une entrée ou un dessert qu'il n'a pas mangé. Et si vous lui faites dire ensuite ce qu'il a vraiment mangé, il ajoutera « mais c'était exceptionnel ».

Faites l'expérience : demandez à quelqu'un ce qu'il a mangé la veille au soir et vous verrez qu'il est prêt à vous inventer une entrée ou un dessert qu'il n'a pas mangé. Et si vous lui faites dire ensuite ce qu'il a vraiment mangé, il ajoutera « mais c'était exceptionnel ».

Qu'est-ce qu'un vrai repas pour les Français aujourd'hui ? Ils disent : une entrée, un plat garni, fromage ou dessert. Que font-ils quand vous les observez, quand vous regardez les plateaux dans les restaurants d'entreprise ? Tout à fait autre chose. Et le discours médical aujourd'hui, sans argumentations scientifiques d'ailleurs, soutient encore le modèle du repas ternaire et de l'absence d'alimentation entre les repas. Quand on analyse, en France, les rapports entre cette norme et la pratique, on constate qu'en 1996, 47 % des gens étaient en situation de dissonance cognitive. C'est-à-dire qu'ils vivent un écart entre cette norme et leurs pratiques quotidiennes : ils sautent l'entrée ou le dessert, ils recombinent l'alimentation. Dans une enquête qu'on vient de terminer, ce taux de dissonance a augmenté : on est passé à plus de 60 % de gens qui sont dans une situation de contradiction. Cette question vaut pour nous adultes, mais aussi pour nos enfants.

Il y a d'autres questions d'ordre symbolique qui sont extrêmement puissantes. Autour des OGM, notamment, mais là, on est en pleine pensée

magique, ce qui n'exclue pas qu'il y ait aussi des choix de société qui s'expriment et des choix d'ordre philosophique. Prenons la dimension magique : les enfants représentent le sanctuaire de la société, c'est son avenir, c'est l'espace qu'il faut protéger. Leur donner des aliments « génétiquement » modifiés, c'est modifier leur avenir.

Maintenant, concernant la manipulation génétique, vous avez tous regardé la télévision hier soir, et voyez comment sur Antenne 2, le présentateur a annoncé qu'un champ de colza avait été « contaminé » par des OGM ! Pourtant ce type a fait l'école de journalisme, il est brillant et en principe il parle français. En sociologie, on appelle cela la contamination d'ordre symbolique.

Pour autant, la pensée symbolique n'est pas aussi « cul-cul la praline » qu'elle pourrait le paraître. Et il faut peut-être réhabiliter cette manière d'aborder la réalité, qui a été celle par laquelle l'humanité a fonctionné pendant des milliers d'années et à partir desquelles des cultures sophistiquées ont pu se construire.

Mais revenons à l'enjeu : par rapport à nos enfants, qui sont en situation de croissance, les OGM nous apparaissent comme venant perturber un mécanisme naturel.

Une dernière remarque sur les enfants : en mangeant, une société transmet ses valeurs. J'apprends en mangeant les rapports entre le propre et le sale, qui ne sont pas du tout les mêmes d'une société à l'autre, ni d'un moment à l'autre. Relisez Norbert Elias dans « La civilisation des mœurs » : il nous montre comment, à partir de la Renaissance, le code de civilités se transforme. Avant la Renaissance, à table, on s'essuyait avec la nappe. c'est d'ailleurs pour cette raison que nos nappes ont de grands pans. Ils n'ont plus leur fonction, nous en avons perdu l'usage, mais nous en avons gardé cette « trace ». On s'essuyait à la nappe, on s'y mouchait, on rotait à table et on pouvait même péter, sans que cela pose de problème particulier jusqu'au XVII^e siècle où les manuels de savoir-vivre commencent à vous expliquer que ce n'est pas très bien de se faire vomir... Mais jusque-là, les bruits du corps ne dérangent pas. On pissait en public : il n'y a d'ailleurs pas de toilettes au château de Versailles. On pissait dans les escaliers, dans les couloirs et on pouvait parfaitement continuer à discuter tout en urinant. Certains soixante-huitards ont revécu ça il y a quelques années, mais il est évident que ça ne fait pas partie de notre espace culturel ; la mise en scène du corps s'est transformée.

Donc à table, disais-je, en même temps que nous mangeons, nous apprenons un ensemble de choses qui ne se font pas et d'autres qui se font, tout un ensemble de valeurs, et cela pose plus globalement le problème des fonctions de l'école, de la formation de l'individu, des relations entre les usages de la famille et les valeurs transmises par l'école.

J. BERTHELOT : *Je partage cet avis selon lequel « Je suis ce que je mange ». Dans notre monde de plus en plus globalisé, où l'on veut manger des fraises à Noël et chaque jour tous les plats de la planète sous prétexte que cela apporte du plaisir. N'y a-t-il pas là un gros risque d'aliénation, de perte de ses racines culturelles ?*

Et est-ce que l'alimentation, au nom du droit à savourer tous les plaisirs, ne risque pas d'être un véhicule de la mondialisation, compte tenu justement de l'importance primordiale de l'alimentation dans l'échelle des valeurs ?

J.-P. POULAIN : On met souvent en contrepoint du phénomène de mondialisation et de massification de l'alimentation, les cultures alimentaires que l'on qualifie de traditionnelles. Et puis l'un nous parle du Rouergue, l'autre du Limousin, le troisième de la Provence. Adoptons une perspective historique : les cuisines régionales, telles que nous les connaissons en France, sont en grande partie le résultat de la rencontre de modèles alimentaires diversifiés au XVI^e siècle et de l'arrivée d'une multitude d'aliments nouveaux au moment de la découverte du Nouveau Monde. La mondialisation démarre à ce moment-là. Simplement, les différentes régions se sont appropriées de façon très différente ces nouveaux produits, ces nouvelles manières de manger, cette disponibilité incroyable d'aliments.

Revenons au XVII^e siècle, pour ensuite se redéployer dans la perspective contemporaine. Prenons deux ou trois exemples, la pomme de terre ou le maïs, pour parler de choses qui sont proches d'ici. Lorsque la pomme de terre arrive en Europe, celle-ci connaît des modèles alimentaires très différents, qui sont liés à la définition culturelle d'un certain nombre d'aliments, très fortement valorisés : le pain, comme élément central, le vin et les nourritures d'origine animale comme éléments de l'abondance, de la richesse, de la fête. Sauf que le poids de la pression écologique, signalée tout à l'heure, fait qu'à l'échelle de la nation française, les modèles alimentaires diffèrent d'une région à l'autre. Dans certaines plaines relativement riches où l'on peut cultiver des céréales panifiables, les modèles alimentaires réduisent l'ordre du mangeable : le pain y est l'élément central, un peu de charcuterie, un peu de viande, du fromage, la soupe. En revanche, il existe aussi des modèles considérablement plus diversifiés, dans des zones où la pression de l'écosystème est plus forte, où on ne peut pas faire de céréales panifiables. Le système alimentaire est alors appuyé sur une économie de polyculture, et comprend toute une série de recettes et de techniques culinaires qui s'appliquent notamment aux céréales non panifiables. Par exemple, dans le Massif Central, où on cultivait le sarrasin, le mil et l'avoine non panifiables, on appliquait des techniques de bouillies, de galettes, de cuisson au bouillon.

Lorsque la pomme de terre est arrivée, dans toutes les régions où le pain était l'aliment central, on a essayé de lui appliquer la panification. On a attrapé une bonne chiasse, on a dit « ça ne marche pas », et on a donné les pommes de terre aux cochons.

Lorsque la pomme de terre est arrivée, dans toutes les régions où le pain était l'aliment central, on a essayé de lui appliquer la panification. On a attrapé une bonne chiasse, on a dit « ça ne marche pas », et on a donné les pommes de terre aux cochons. Dans les autres régions, au contraire, on a utilisé la palette des techniques culinaires existantes. Et on voit qu'en Limousin, on a des recettes appliquées avec succès à la pomme de terre, bien avant que Parmentier ne commence sa fameuse campagne de promotion. Par exemple des recettes à base de pomme de terre râpée, comme le « millassou » – la racine étymologique nous renvoie au mil -, qui n'est autre qu'une galette de pomme de terre râpée, ou encore des boules

cuites dans du bouillon qu'on appelle des « farces dures » ou du côté d'Argentat, des « poules sans os », avec un clin d'œil à la poule d'Henri IV. Cela signifie que quand arrivent des produits nouveaux, il y a des cultures alimentaires en place, un système de valorisation des aliments, un complexe technico-culinaire à partir desquels s'opère l'appropriation de l'aliment. Et là-dessus, se génèrent d'incroyables diversités.

On pourrait décliner la même chose avec le maïs : au départ, avant que le maïs n'arrive, le « milla » que l'on consomme ici était réalisé à partir de mil. C'est une technique de bouillie qui a été appliquée ensuite au maïs. Si l'on regarde la consommation humaine du maïs en France, celle-ci dessine une frontière très nette : au-dessus de Brive, plus personne ne mange de maïs. Pour être plus exact encore, la frontière se situe à Aubazine, entre Brive et Tulle : à 20 km d'écart, les gens d'un côté mangent le maïs, de l'autre côté ne le mangent pas. Et aujourd'hui encore, le rapport à la consommation du maïs va de 1 à 20 dans la population française selon les régions.

Nos cultures alimentaires ne sont pas ces cultures historiques s'enracinant dans la nuit des temps. Elles bougent tout le temps. Les cuisines régionales, c'est une invention du siècle dernier – j'exagère un peu là. Et une grande partie de leur diversité vient en fait de la manière dont elles se sont appropriées les produits venus du Nouveau Monde.

Qu'est-ce qui se passe aujourd'hui ? Aujourd'hui, on a un sentiment de massification. Dans une enquête récente, on posait une question apparemment banale : « Quels sont, pour vous, les aliments essentiels ? » Cette question avait déjà été posée par Trémolière en 1966 dans une grande enquête qu'avait fait l'INSERM sur l'alimentation des Français. Bien évidemment, il ne s'agit pas de penser que les gens vont vous expliquer ce que sont les aliments les plus importants pour l'homme dans une perspective scientifique. Ils vous répondent en fonction de leurs représentations. Donc, nous faisons cette enquête, pour comparer les résultats de 1996 et ceux de 1966. Nous avons tous plus ou moins l'idée que nous étions dans un phénomène de mondialisation, qu'il fallait au moins raisonner à l'échelle de l'Europe, etc. Et puis, lorsqu'on commence à faire un traitement des données par régions, on s'aperçoit qu'il y a des différenciations extrêmement importantes dans la façon dont les Français hiérarchisent les aliments. Dans le Nord de la France, ils mettent en avant un modèle que l'on pourrait qualifier d'énergétique, avec en premier les féculents, puis la viande. Dans le Sud de la France, ils mettent en avant les légumes, le poisson, la viande reste en bonne place et les produits laitiers. Donc des hiérarchies très différentes et aujourd'hui, quand des produits nouveaux arrivent, ils sont intégrés à partir de ces modèles différents. On peut avoir le sentiment d'une massification, mais il faut faire attention à certains effets d'illusion : il y a encore des diversités extrêmement importantes, y compris à l'échelle de tous petits territoires géographiques comme la France.

Si ensuite on plaque ces cartes « alimentaires » sur les cartes de l'obésité ou des maladies cardiovasculaires, on est surpris par un certain nombre de phénomènes de concordance : on retrouve ainsi un gradient nord-

sud de l'obésité, qui renvoie à des représentations très différentes quant au modèle alimentaire.

Je disais donc qu'il y a un effet d'illusion possible : bien évidemment, il y a un phénomène de massification, mais il y a encore des particularismes extrêmement forts, non seulement dans une dimension de ressourcement ou de reconstruction identitaire plus ou moins mythique, mais aussi dans la façon dont nous avons digéré le discours nutritionnel et dans la façon dont nos représentations s'organisent autour de l'alimentation.

A.-M. GRANIE : *Cela dit, n'y a-t-il pas des catégories socio-professionnelles ou des tranches d'âges qui sont touchées plus particulièrement par la mondialisation, le phénomène Mac'Do et autres massifications ?*

J.-P. POULAIN : A l'intérieur de la société française, le Mac'Do joue un rôle très intéressant et très ambivalent, pour reprendre le titre initial de la soirée. Il est le repoussoir, le symbole de la « mal bouffe », de ce qui atteint la tradition et l'identité gastronomique française et, pourtant, Mac'Donald est devenu le premier restaurateur français : nous y allons tous plus ou moins, on s'y fait traîner peut-être, en tout cas il y a bien quelqu'un qui va dans les Mac'Do !

Je me souviens des premières enquêtes que l'on a faites sur le fast-food. Vous vous rappelez l'émission « Par le petit bout de la lorgnette » ? Dans l'une d'elles, Colaro s'était posté à la sortie d'un cinéma porno et avait demandé aux gens : « c'était bien, le film ? ». Les mecs tournaient la tête, faisaient comme s'ils ne savaient pas de quoi on parlait, disaient qu'ils n'étaient pas allés le voir. Eh bien, quand on était à la sortie des fast-food et qu'on enquêtait, c'était pareil. Les mecs disaient : « C'était la première fois », « Je n'y reviendrais pas ». Tout juste si on ne les avait pas obligés à y aller. Et pourtant, je le rappelle, Mac'Donald est le premier restaurateur mondial, il arrive même à faire bouffer des frites et des hamburgers à des Japonais, faut le faire.

Pour raisonner ce paradoxe autour des fast-food, je vous propose une piste : tout d'abord, le développement de Mac'Donald est une véritable révolution copernicienne dans l'histoire du marketing. Le démarrage du développement des fast-food s'inscrit dans ce qu'on appelle un marketing de l'offre. C'est-à-dire que le produit Mac'Donald est un produitaylorisé formidablement performant du point de vue de l'organisation. Or pour que cette organisation soit performante, il ne faut surtout pas bouger l'offre. Donc la stratégie des hommes de marketing chez Mac'Do, pendant 20 ans, a consisté à trouver comment lever les freins, présents dans la tête de ces couillons de consommateurs, qui ne comprennent rien et dont on va changer les représentations pour leur permettre de manger le produit Mac'Do. Cela a été un formidable succès. Car au début, en 1974, quand arrivent les premiers Mac'Do en France, c'est le bide total. À l'époque, la presse professionnelle de la restauration se gausse : « Pensez donc, au pays d'Escoffier, ça ne marchera jamais ». 20 ans après,

les choses ont bien changé... Alors, qu'est-ce qui s'est passé ? Quand Mac'Do essaye d'attaquer le marché français, il est l'objet au départ de deux critiques fondamentales. La première, rappelez-vous ceux qui ont vécu ça, consistait à dire : « ce n'est pas de la viande, c'est du steak de pétrole... ». Il y avait tout un discours autour de la modernité, qui nous rappelle des choses qui se passent aujourd'hui. Deuxième critique : cela attaque le modèle français du repas. Face à cela, le marketing de Mac'Do cherche à débloquer la situation avec deux campagnes de pub. La première : sur fond noir, un big mac avec une étiquette de boucherie sur laquelle est inscrit « pur bœuf ». Je précise que c'est l'étiquette de boucherie des années 60, car le boucher de l'époque, dans les années 80, n'a déjà plus celles-là, il les a mises à la poubelle pour en acheter de plus « jolies », oranges, modernes... Donc cette affiche disait : c'est un produit naturel. Deuxième campagne : le menu Mac'Do – au passage, il fallait être culotté pour parler de menu – qui, avec son hamburger-frites-coca réinstalle ses produits dans le modèle ternaire du repas. Cela commence à marcher, mais pas encore très bien. Il va falloir encore adapter le Mac'Do, le transformer un peu, et c'est là qu'on bascule d'un marketing de l'offre à un marketing de la demande. Et aujourd'hui, regardez la façon dont le produit Mac'Do est en même temps partout le même et partout différent. Par exemple, en France, on a un hamburger qui s'appelle le « Royal »... Et ça nous plaît. Oui, parce qu'on a fait la Révolution, on a coupé la tête du roi, mais on a aussi bouffé des bouchées à la reine, dans une espèce de cannibalisme métaphorique. Donc on mange du hamburger royal. Même chose pour les boissons, ou le café, qui diffèrent d'un pays à l'autre. À Montréal, les frites sont servies comme des « poutines », avec de la sauce et du fromage. Il existe même du Mac'homard et autres particularismes. Ce que nous sommes en train de vivre à l'échelle de la planète est un formidable mouvement de métissage alimentaire. Mais le métissage ne veut pas dire disparition des identités culturelles. C'est au contraire leur renouveau, parce que le métissage est toujours original. Regardez l'un des lieux qui, sur la planète, est peut-être un des plus formidables lieux de métissage, l'île de la Réunion. Vous avez ici un espace où se rencontrent la culture alimentaire européenne, la culture africaine, la culture indienne dans sa double composante hindouiste et musulmane, et la culture asiatique, le tout sur un territoire confetti, avec à peine plus de 600 000 personnes. Toutes ont débarqué là avec des cultures alimentaires extrêmement sophistiquées, des interdits très puissants. Tout cela s'est mélangé, mais pas n'importe comment. Il n'y a pas eu de phénomène d'arasement. Il y a d'abord une cuisine créole, qui constitue le socle commun que tous consomment. Une sorte de dénominateur commun de la multitude des identités en place. Mais en même temps, chaque communauté garde un certain nombre de particularismes. Et on va voir se mettre en place une gestion de la différence et de l'appartenance.

J'é mets une hypothèse : Mac'Do n'est-il pas en train de constituer, à l'échelle de la planète, un « espace commun » ? Comprenez-moi bien : j'utilise cette expression selon le sens que certains sociologues, dont Morin, lui ont donné dans les années 70, quand ils ont commencé à interpréter

Et aujourd'hui, regardez la façon dont le produit Mac'Do est en même temps partout le même et partout différent. Par exemple, en France, on a un hamburger qui s'appelle le « Royal »... Et ça nous plaît. Oui, parce qu'on a fait la Révolution, on a coupé la tête du roi, mais on a aussi bouffé des bouchées à la reine, dans une espèce de cannibalisme métaphorique.

la « culture de masse » comme un espace qui permet de passer d'une différence à l'autre et de trouver un espace de communication. La mondialisation n'a pas que des effets négatifs.

J.-C. FLAMANT : *Ce matin, j'ai retrouvé dans mes documents l'annonce d'un colloque que tu as organisé ou animé sur « l'alimentation du voyageur », l'hiver dernier. L'alimentation donc d'une personne qui traverse les pays, les habitudes culinaires différentes, etc. Qu'est-ce qui s'est dit d'original dans ce colloque ?*

J.-P. POULAIN : C'était un lieu un peu curieux dans lequel on a essayé de croiser des regards autour de l'alimentation et du voyage, autour de l'interculturalité. Y compris avec des spécialistes de la diarrhée...

Il y a eu d'ailleurs une très belle communication de Dominique Desjeux sur la façon d'aller aux toilettes. Voilà une activité apparemment très biologique et, en fait, il n'y a peut-être pas d'activité plus culturalisée que celle-là... Le voyage nous le montre. Si vous allez par exemple dans les toilettes japonaises, vous vous en foutez partout, vous ne savez pas vous en servir. De même, une très grande partie de la planète s'essuie avec les mains et considère que nous sommes des « gros dégueulasses », à « étaler la merde comme on le fait avec du papier ». Même chose sur notre rapport à l'intimité dans la défécation. Dans certains espaces culturels, on va facilement aux toilettes à deux ou trois, en discutant, en faisant ses besoins et en n'étant absolument pas gêné par les bruits, les odeurs, etc. Donc il y a une dimension culturalisée des fonctions biologiques.

Ce que nous avons également essayé d'aborder dans le voyage, c'est un des aspects de la modernité, à savoir le formidable développement du tourisme. Bien sûr, il ne touche pas tout le monde, il y a des groupes sociaux qui ne partent pas en vacances, car en contrepoint de la surabondance, de la mondialisation et de cette pléthore alimentaire, on voit émerger une nouvelle pauvreté, y compris dans les sociétés développées. Au passage, permettez-moi de m'attarder un peu sur cette nouvelle pauvreté qu'on rencontre sur les trottoirs, mais malheureusement pas seulement là. Dans une enquête que nous avons menée sur les 50-60 ans, nous avons constaté un truc très étonnant qui nous a époustoufflés : dans cette tranche d'âge, il y avait des gens qui étaient en situation d'extrême précarité et pour lesquels manger à sa faim était un des objectifs à atteindre au quotidien. On ne s'attend pas vraiment à cela avec les seniors, dont on a une vision un peu transformée par la thèse du senior marketing : ce sont ceux qui sont en haut de l'échelle sociale, la maison payée, les enfants installés etc. C'est vrai, mais pas pour tout le monde. Il y a aussi les gens qui ont divorcé deux ou trois fois, des femmes qui ont des gosses, qui attendent des pensions alimentaires, des gens qui attendent avec un RMI que la retraite vienne régulariser la situation.

Il y avait un très beau dessin dans le Canard Enchaîné, il y a quelques jours, où l'on voyait un Somalien qui disait : « Envoyez-nous à bouffer, même un peu de mal bouffe ça ne nous dérange pas... » Curieux cette modernité dans laquelle les uns s'inquiètent de ce qu'ils ont trop à manger et

d'autres, mêmes proches de nous, sont dans des situations plus complexes.

J'en reviens à mon propos du début. Le tourisme, disais-je, nous permet de découvrir des espaces nouveaux, des cultures nouvelles, mais qu'est-ce qu'un touriste ? C'est un type qui se déplace, qui ne dort pas dans son lit et qui, plusieurs fois par jour, doit manger quelque chose qui lui convient mais que, souvent, il ne connaît pas. Et le développement actuel du tourisme nous amène véritablement à rencontrer la culture de l'autre. Or l'une des façons les plus concrètes de vouloir rencontrer la culture de l'autre, c'est manger la même chose que lui. Mais en même temps, c'est formidablement inquiétant. Quel spectacle extraordinaire de voir un ethnologue partir sur le terrain et de le voir préparer sa valise, avec une petite trousse où il met de l'Ercéfuryl, du Smecta, et autres produits... Les touristes sont les nouveaux ethnologues, regardez leurs valises quand ils partent : la « chiasse » est leur pire ennemie. Nous nous sommes donc penchés, dans ce colloque, sur ce double aspect : l'aspect inquiétant de l'alimentation dans le voyage et le fait qu'elle représente un moyen concret d'aller à la rencontre de la culture de l'autre. Pourquoi un Indien mange avec les doigts ? Non pas parce qu'il ne peut pas se payer de fourchettes, mais parce qu'à l'intérieur de la culture indienne, organisée en caste, manger avec une fourchette, c'est prendre le risque de mettre dans sa bouche quelque chose qui a été touché par une personne située dans une autre caste. Vous voyez bien comment, à partir de ce truc très simple, la manière de manger, c'est toute l'organisation et la philosophie de la société que l'on peut dérouler. Si je devais résumer la conclusion du colloque, je dirais que le « mangé » constitue une formidable machine à voyager dans le temps et dans l'espace social.

Pour en savoir plus

BIBLIOGRAPHIE

De Jean-Pierre Poulain :

« **Histoire de la cuisine et des cuisiniers** »
Neirinck/Poulain, Édition J. Lanore-H. Laurens.

« **Cultures, nourritures** » J.-P. Poulain. Édition
Babel, Maison des cultures du monde. N° 7,
1997.

« **Histoire et recettes de la Provence et du comté
de Nice** » J.-P. Poulain. Édition Privat, 1987,
collection « Itinéraires gourmands ».

À paraître en octobre 2000 :

« **Sociologie de l'alimentation : le mangeur et
l'espace social alimentaire** » J.-P. Poulain.
Édition P.U.F.

ON PEUT ÉGALEMENT LIRE

« **Tables d'hier, tables d'ailleurs** ».
J.-L. FLANDRIN. Édition O. Jacob, 1999.

« **Chronique de Platine : pour une gastronomie
historique** ».
J.-L. FLANDRIN. Édition O. Jacob 1992

« **La cuisine du sacrifice en pays grec** ».
Marcel DETIENNE, Jean-Pierre VERNANT.
Édition NRF Gallimard, 1990.

« **Du vin** ».
Claude FISCHLER. Édition Odile Jacob, 1999.

« **L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps** ».
Claude FISCHLER. Édition du Seuil, 1993.

Le site de la Mission d'Animation des Agrobiosciences (MAA) est ouvert

Pour tout savoir des activités de la MAA, il vous suffit d'accéder à son site web, récemment ouvert : <http://www.agrobiosciences.org>

Le site décrit la vocation de la Mission, le programme des débats et événements qu'elle organise, le profil de son équipe, la liste de ses publications et de ses partenaires... Le site propose également le téléchargement des Actes édités par la Mission et de divers documents, ainsi que la commande en ligne des publications.

Pour vous tenir au courant des actualités et des nouvelles publications de la Mission, le site permet de s'inscrire à la lettre de diffusion électronique de la MAA. Mensuelle, celle-ci constitue un lien privilégié avec le réseau de la MAA permettant à la fois de publier les informations qui concerne la Mission et celles de ses partenaires. A noter que les non-voyants n'ont pas été oubliés. L'accès au site leur sera facilité grâce à l'application des directives destinées à améliorer l'accessibilité des contenus du Web aux non-voyants.

Ce site constitue la première étape concrète des moyens multimédia que met en place la MAA. Prochains tournants : l'édition sur cédérom des différents débats, colloques et conférences produits par la Mission, mais également la mise en ligne sur Internet d'un site-portal, l'« Observatoire des Agrobiosciences ». Lieu de ressources et d'échanges sur les sciences de la vie, l'agriculture et l'alimentation, il contribuera pleinement au débat public via la diffusion d'informations, la veille sur les débats en cours, en France et en Europe, ainsi que la création de forums et l'indication des liens les plus pertinents.

Contact :
Erwane Monthubert
05 62 88 14 56
erwane@agrobiosciences.org