



**Le Plateau du J'Go**  
**l'actualité de l'alimentation en questions**

# L'intégrale

novembre 2007



La Mission Agrobiosciences organise, depuis le 6 novembre 2006, une émission mensuelle sur l'actualité de l'alimentation et de la société, le Plateau du J'Go.

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicales, et toujours une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponses dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de rééclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, les chroniqueurs de la Mission Agrobiosciences invitent, pour chaque émission, des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...) et des cuisiniers.

Initialement co-organisé avec le bistrot le J'Go (16 place Victor Hugo à Toulouse), le Plateau du J'Go était enregistré en public dans ce lieu festif, le premier lundi de chaque mois, puis retransmis sur les ondes de Radio Mon País (90.1). Depuis le mois d'octobre 2007, pour des raisons techniques, il a déménagé provisoirement dans le studio de Radio Mon País qui le diffuse sur ses ondes les 3<sup>ème</sup> mardi de 17h30 à 18h30 et mercredi, de 13h à 14h, de chaque mois. L'émission peut aussi être écoutée sur podcast à ces mêmes dates et heures à l'adresse Internet :

[http://tv-radio.com/espace\\_client/radio/index.html?ID2=mon\\_pais](http://tv-radio.com/espace_client/radio/index.html?ID2=mon_pais)

## Au menu de l'émission de novembre 2007

### Chronique Grain de sel .....p 3

*Bertil Sylvander, un homme de qualité*

L'interview de Bertil Sylvander, ancien directeur de recherches Inra (Toulouse) par Valérie Péan, Mission Agrobiosciences

Suivie des questions des chroniqueurs

### Ce sont mes oignons ! l'actualité à la loupe.....p 6

*Revue de presse de l'actualité alimentation société*, par Pierre Escorsac, journaliste

*Les débats sur l'anorexie revisités*, par Jean-Marie Guilloux, Mission Agrobiosciences

### Chronique Sur le Pouce.....p 8

*Le casse croûte : ça ne mange pas de pain !*

Par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences, et Julia Csergo, maître de conférences en histoire contemporaine, Université Lumière Lyon 2

Table ronde avec les chroniqueurs

### À emporter.....p 10

- « *Les impromptus culinaires* », un spectacle digeste et roboratif

Interview art et alimentation, par Michel Lafarge, journaliste. Avec le metteur en scène Patrick Séraudie

- *De la pêche Melba aux vins de Bordeaux*

Revue littéraire de l'alimentation, par Jacques Rochefort, Mission Agrobiosciences

**L. Gillot** : Bonjour, et bienvenue au Plateau du J'Go, une émission préparée en cuisine par l'équipe de la Mission Agrobiosciences, une structure indépendante financée par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche et le Conseil régional Midi-Pyrénées.

Au menu de cette émission, nous aurons l'occasion de revenir sur l'histoire du casse-croûte afin de mieux comprendre quelle place il occupe dans nos sociétés modernes, à l'heure du snacking et du grignotage. J'accueillerai pour ce faire l'historienne Julia Csergo. Jean-Marie Guilloux et Pierre Escorsac, journaliste à la DDM, passeront l'actu à la loupe, dans une nouvelle rubrique intitulée "Ce sont mes oignons !". Pour son reportage Art et Alimentation, Michel Lafarge est allé voir en avant première la pièce *Les impromptus culinaires*, qui se tiendra prochainement au théâtre du Grand Rond (Toulouse). Il recevra le metteur en scène Patrick Séraudie. Pour terminer cette émission, Jacques Rochefort nous présentera sa revue littéraire qui nous emmènera notamment faire un petit tour du côté du Bordelais.

Mais pour commencer, nous allons sans retenue aucune attaquer avec un morceau de choix, puisque Valérie Péan, dans le cadre de sa chronique Grain de Sel, a convié Bertil Sylvander à revenir sur son parcours de chercheur.

## Chronique Grain de Sel

### **Bertil Sylvander, un homme de qualité**

L'interview de Bertil Sylvander, ancien directeur de recherches Inra (Toulouse)  
Par Valérie Péan, Mission Agrobiosciences

**V. Péan** : Nous ne racontons que trop rarement la réalité du travail du chercheur. Aussi ai-je convié l'un d'entre eux, Bertil Sylvander, à nous retracer son itinéraire, et vous verrez que cela rejoint nos préoccupations en matière d'alimentation. Notre invité est directeur de recherches à l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), il fait partie de la catégorie des défricheurs, de ceux qui sentent avant l'heure les domaines que la science doit investir, les notions qui compteront demain, les tendances à venir. Un pionnier donc. Mais quel est donc son domaine de recherche ?

Si je vous dis que Bertil est né en Algérie, d'un père suédois, d'une mère anglo-russe, et qu'il vit dans le Gers, vous trouverez tout à fait logique qu'il travaille depuis plus de trente ans sur l'origine. Pas la sienne, toutefois, mais celle des produits agricoles et alimentaires. Ce sociologue et économiste mène en effet des recherches sur la production, la consommation et les marchés des produits sous signe officiel de qualité, que ce soient des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), des Indications Géographiques, ou autres labels.

**Aujourd'hui, parler de qualité des aliments nous semble aller de soi. C'est même presque une notion galvaudée. Mais qu'en était-il en 1972, lorsque vous êtes entré à l'Inra ? Était-ce déjà un sujet en vogue ?**

**B. Sylvander** : Pas du tout ! Dans ces années là,

au contraire, il fallait produire, et produire en masse. Il s'agissait, pour la recherche, d'augmenter les rendements et la productivité. C'était une préoccupation de la société et de l'agriculture. Et donc commencer à travailler sur la qualité à cette époque était un peu casse-cou. Cela ne constituait absolument pas une priorité par rapport aux thèmes de recherches de l'Inra ou, du moins, pas dans les termes qu'on imagine aujourd'hui. Par exemple, lorsqu'on parlait de qualité des carcasses de viandes, il s'agissait principalement de la conformation de ces carcasses par rapport aux attentes et aux contraintes des bouchers afin d'en retirer un maximum de rendement, et non de la tendreté ou du goût des viandes attendus par les consommateurs.

**Pourtant, les Appellations d'origine existaient déjà... Ce souci de la qualité devait donc déjà exister...**

Oui, il y avait des AOC, mais elles étaient considérées un peu comme archaïques. Dans les années 70, il fallait rationaliser l'alimentation et l'agriculture. Dans ce contexte, les appellations étaient perçues comme désuètes, des survivances dont on s'accommodait comme on pouvait. C'était dirigé par un obscur bureau du ministère de l'Agriculture, et l'Institut national des appellations, l'INAO, était un peu poussiéreux... Ce n'est que beaucoup plus tard qu'on s'est rendu compte que les enjeux liés aux AOC étaient très importants pour la société.

### **Pourquoi avoir choisi ce thème si peu en vogue ?**

Vous avez commencé l'interview en rappelant mes origines. De fait, je suis passionné par l'international. J'ai énormément voyagé depuis que je suis enfant. Je passais mes vacances en Suède, j'ai vécu en Algérie, et mes parents nous trimbalait partout. Or quand on voyage beaucoup, on se rend compte des nuances qu'il faut apporter à la perception de la réalité. Si on ne bouge pas de l'endroit où l'on est né, on croit que la réalité, c'est ce qu'on voit. En fait, elle est beaucoup plus complexe et plus variée. Quand on compare des situations, des milieux sociaux, des âges, des pays, on s'aperçoit que l'être humain sur la Terre a été capable d'innover dans plein de directions différentes. En fait, voyager, c'est percevoir des signaux faibles.

### **Qu'entendez-vous par "signaux faibles" ?**

Cette notion, qui n'est pas si connue que ça dans le monde de la recherche, est surtout utilisée par les spécialistes de la prospective. Il s'agit de percevoir des choses que nous ne sommes pas habitués à distinguer ou qui sont perçues comme de simples détails. Or cela peut justement annoncer des changements très profonds, des ruptures ou de nouvelles attentes de la société. Par exemple, quand en 1970, certains écologistes ont tiré la sonnette d'alarme sur l'usage et les effets des pesticides, tout le monde a dit : « *Ce sont des gauchistes, ils veulent renverser notre société et l'ordre établi* ». Mais quand on s'attache à regarder la situation internationale, on s'aperçoit que les Etats-Unis les utilisent à doses moindres qu'en France, qu'en Suède on nettoie les lacs et les archipels car il y a trop de mercure et de pesticides dans l'eau... Nous nous rendons compte peu à peu que l'usage de ces produits pose effectivement un gros problème.

### **Revenons à nos produits de qualité et d'origine. Au cours de ces années 70, vous menez les premières enquêtes de consommation en France... Qu'en ressort-il ?**

Les consommateurs à cette époque n'étaient pas vraiment sur la même ligne que les chercheurs. Ils voulaient des produits qui se conservent longtemps, certes, mais aussi de qualité. Et lorsque nous avons publié cette première étude, nous nous sommes aperçus que nos résultats gênaient une partie de la communauté scientifique et des pouvoirs publics : ils auraient souhaité des consommateurs qui disent vouloir des produits industriels. Or, justement, ils les rejetaient. L'Inserm a d'ailleurs fait le même constat que nous. C'est bien embêtant quand on

veut promouvoir l'agriculture intensive et l'industrialisation des produits alimentaires. C'était également l'époque du développement du travail féminin, des premiers supermarchés, de l'urbanisation à grande vitesse... Mais ce n'est pas parce que le "main stream" - le courant dominant - va dans une direction donnée qu'il ne faut pas regarder à côté. C'est justement le rôle du chercheur que de regarder ce qui se passe ailleurs, là où les autres ne regardent pas. S'il fait comme tout le monde, on n'en a pas besoin !

### **A partir de quel moment vos thèmes de recherches commencent-ils à être considérés comme importants ?**

A partir du milieu des années 80. Avec, par exemple, la Loi sur la montagne qui, en 1985, reconnaît à ces zones une spécificité que n'ont pas les plaines et met en œuvre des aides pour ces producteurs. On commence donc à sortir de la logique de la standardisation qui, au contraire, cherche à raser tout ce qui dépasse...

Certes, il y avait eu les labels agricoles dès les années 60, mais ils étaient là pour sauver les laissés-pour-compte du progrès. Si je résume à grands coups de serpe, il y avait le progrès en marche et, sur le bord de la route, quelques agriculteurs attardés auxquels on a donné les labels.

### **Depuis le début, nous parlons de la qualité, mais qu'est-ce que cela veut dire précisément ? Y a-t-il des critères pour la mesurer, une définition précise ?**

C'est exactement ce qu'on m'a reproché quand j'ai commencé à travailler ! C'était considéré comme une notion trop subjective. Mon parti pris a été de dire justement que cela n'empêche pas de faire de la science. C'est comme pour les psychologues. On peut étudier la manière dont chaque type d'acteur perçoit la qualité. Un agriculteur n'aura pas la même définition qu'un consommateur ou qu'un distributeur. C'est vrai aussi selon les générations. On peut imaginer, par exemple, qu'un jeune vigneron qui veut faire aujourd'hui une AOC se verra reprocher, par ses aînés, de planter des cépages qui ne produisent pas assez. Car la définition de la qualité par les plus anciens, c'est le degré d'alcool par hectolitre. On repère ces mêmes différences chez les consommateurs selon les âges et les classes sociales. Ainsi, pour un enfant qui veut tartiner de la confiture, le pain de qualité, c'est celui qui n'a pas de trous. Pour une personne âgée, c'est un pain pas trop dur parce qu'elle a les dents fragiles. Il s'agit donc de bien écouter les gens : quand ils parlent, cela a du sens ; et souvent, quand on veut expliquer le monde, on a tendance à négliger ces rationalités-là.

**Aujourd'hui, la qualité est également assimilée à la proximité. Il ne serait de bon bec que les produits de mon terroir. Il y a là une connotation identitaire qui n'est pas sans évoquer, pour certains historiens, des dérives réactionnaires. Quel est votre point de vue sur cette tendance ?**

C'est vrai qu'il y a toujours ce danger. Défendre l'idée d'une petite communauté vivant en autarcie, cela a quelque chose de réactionnaire. Sauf que cela n'existe pas. Toutes les communautés locales sont en lien fort avec la globalisation. C'est une dialectique où il y a toujours les deux tendances à la fois : le monde des AOC et des origines, mais aussi de grands innovateurs. Toute la question est de savoir comment ils vivent ensemble. Effectivement, dans le terroir, il y a la notion traditionnelle et conservatrice. Mais la tradition, c'est l'état de l'innovation à un moment donné !

**J.-M. Guilloux : Le discours employé pour valoriser ces produits est quand même très régionaliste et parfois source de tensions locales. Des agriculteurs se pensent même obligés de mettre le béret sur la tête...**

C'est exact, derrière ces AOC, il y a des mythes. Prenez le fromage Laguiole. Eh bien, la vache qui le produit, c'est la race Simmenthal "importée" de l'Est de la France. Donc le Laguiole est certes un produit traditionnel de Midi-Pyrénées, mais il a su innover et les véritables leaders de ce type de dynamique ne veulent pas revenir au passé, loin de là. C'est ce que dit André Valadier<sup>1</sup> : « *Je veux bien marcher dans les sabots de mes parents mais pas sur les mêmes traces* ». C'est bien cette conjonction de l'innovation et de la tradition qui fonctionne.

**P. Escorsac : Cette nouvelle notion qu'est la traçabilité permet-elle de mieux cerner la notion de qualité ?**

Effectivement, la traçabilité permet de vérifier qu'on ne nous raconte pas d'histoire. C'est un outil, comme le contrat ou l'étiquette, dont s'est dotée la société pour obtenir la transparence de l'information. Mais on peut tracer aussi un mauvais produit ! Chaque outil en lui-même ne

<sup>1</sup> André Valadier est président de la coopérative Jeune Montagne (Aveyron). Dans les années 60, c'est lui qui a créé une nouvelle dynamique autour de la tomme de Laguiole, dans l'Aubrac :

[http://www.aveyron.com/artisan/jeune\\_montagne.html](http://www.aveyron.com/artisan/jeune_montagne.html)

peut pas résumer le monde. Tout dépend de la manière dont on l'utilise. Un marteau peut planter un clou de tapissier avec beaucoup de délicatesse et, avec un autre, fracasser un objet.

**P. Escorsac : Ne pensez-vous pas que le prix soit actuellement un obstacle à la qualité ? Avec ce risque de voir s'affirmer une alimentation à deux vitesses.**

C'est un vrai problème. Une grande partie de la population a d'importants soucis en matière de pouvoir d'achat, notamment pour l'alimentation. Toutes les études le montrent. Mais ceci est vrai à structures de consommation égales. En clair, que préfère-t-on ? Un mauvais steak de bœuf ou un excellent poulet ? L'excellent poulet a un prix plus intéressant que le mauvais steak... La question est donc plutôt la suivante : comment chacun de nous raisonne-t-il son mode de consommation ? C'est très difficile à faire évoluer car nous héritons du mode de consommation de nos parents, de notre région, de notre milieu...

Les questions de qualité et de prix doivent donc être analysées sous l'angle des modes de consommation.

---

Pour aller plus loin sur cette question de la qualité et des appellations d'origine :

*Pourra-t-on défendre et promouvoir les appellations d'origine à l'OMC ?*, par Bertil Sylvander (novembre 2004)

*Quelle stratégie pour les produits de terroir dans le cadre de la mondialisation ?*, par Jean-Louis Rastoin (Mai 2004)

*Des produits made in China sans contrefaçon ?*, par Marie Papaix (décembre 2004)

*Quel avenir pour les appellations d'origine en Europe ?*, par Ana Soeiro (Mai 2005)

*Les produits de terroir, entre cultures et règlements*, par Laurence Bérard (juin 2005).

Toutes ces publications, tirées des cafés-débats de Marciac, sont accessibles sur le site de la Mission Agrobiosciences :

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=2280](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2280)

# Ce sont mes oignons !

## Revue de presse de l'actualité alimentation société

Par Pierre Escorsac, journaliste

**P. Escorsac :** « *Les Français ne pensent qu'à ça !* ». Derrière ce titre qui figure en Une du Parisien-Aujourd'hui en France (09/11/07) et qui laisse supposer beaucoup de choses, c'est de pouvoir d'achat dont il est question. Voilà ce qui fait monter l'adrénaline dans l'opinion aujourd'hui. Un sondage récent indique ainsi que, pour 66% des personnes interrogées, le pouvoir d'achat est devenu la principale préoccupation, loin devant l'emploi, la sécurité et même la santé. Il faut dire que notre portefeuille est mis à mal par les hausses en tout genre, à commencer par celles du pétrole et des produits de consommation. Paris Match note, par exemple, que le baril à 100\$ consomme le pouvoir d'achat des Français. L'hebdomadaire dresse une courbe éloquent de cette évolution torride : de 60.95\$ en décembre 2006, le baril passe à 66-70\$ en mars 2007, puis à 78.26\$ au 31 juillet, 83.09\$ au 27 septembre pour tutoyer les 98\$ en octobre 2007. Les 100\$ ne sont pas loin... Pour l'automobiliste, c'est le coup de pompe assuré et certaines catégories professionnelles comme les pêcheurs et les agriculteurs font monter la pression. Mais la ministre de l'Economie, Christine Lagarde, a trouvé la parade. Elle ne baissera pas les taxes qui plombent le prix du litre de super et remplissent les caisses de l'Etat. Non, la locataire de Bercy recommande plus simplement aux français d'éviter de prendre la voiture au profit de la marche ou du vélo. Il fallait y penser ! Mais est-elle sûre que les Français vont marcher... ?

« *Trop chère la vie* » titre à son tour la Dépêche du Midi (29/10/07), constatant que les hausses à répétition mettent les ménages en difficultés. Les témoignages sont édifiants à l'instar de celui de cette famille toulousaine selon laquelle il faudrait gagner plus pour vivre aussi bien. Pascale Hébel du Crédoc, Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de Vie, remarque quant à elle que, depuis quatre ans, la hausse du pouvoir d'achat a été divisée par deux.

Dans les rayons des supermarchés, c'est aussi la surchauffe. En un an, les prix de l'alimentation ont grimpé de 6% et les prix des matières premières agricoles ont fait un bon de 183% depuis 2005. Pour l'instant, la grande distribution et les industriels se renvoient la balle, attendant une nouvelle loi plus apte, nous dit-on, à faire jouer la concurrence. Ce qui est sûr, c'est que le panier de la ménagère n'est plus ce qu'il était, il est plus proche aujourd'hui du boulet que du jardin des délices.

« *Qui va payer ?* » interroge le Journal du Dimanche ? C'est effectivement la vraie question. Certains semblent avoir trouvé la réponse à l'image du président de la République Nicolas Sarkozy qui a multiplié son salaire par trois. Dominique Strauss Kahn a trouvé lui aussi, à sa manière, un élément de réponse puisque le nouveau directeur du FMI, Fond Monétaire International, empochera 500 000\$/an net d'impôts. Cela dit, ces deux cas restent tout de même limités et les Français, à qui Nicolas Sarkozy promettait pendant la campagne présidentielle de travailler plus pour gagner plus, ne voient pas leurs salaires progresser.

Qui va payer donc ? Poser la question, c'est connaître d'avance la réponse. Et dès lors, rien d'étonnant à ce que nos concitoyens aient le moral dans les chaussettes, l'évolution de leur situation financière étant devenue leur principale inquiétude, comme le révèle un sondage paru en octobre dernier. Comment s'y prendre pour reconquérir ce fameux pouvoir d'achat qui file entre les doigts ? La solution nous vient peut-être d'Italie où le chef d'entreprise d'une fabrique de pâtes a voulu vivre pendant un mois avec le salaire de ses employés. Il s'est bien vite rendu compte qu'avec un budget de 1000€, il n'arrivait pas à joindre les deux bouts et a, de fait, augmenté les salaires de son personnel de 200€. Tout ceci pour dire que le retour aux réalités du terrain, même s'il est parfois douloureux, est souvent le début de la sagesse. Alors, dans la reconquête de ce pouvoir d'achat ne serait-il pas temps d'ouvrir une bourse aux idées ?

Après tout la question est posée.

## Les débats sur l'anorexie revisités

Par Jean-Marie Guilloux, Mission Agrobiosciences

**J.-M. Guilloux** : Nul ne peut l'ignorer tant elle a fait grand bruit. De qui s'agit-il ? De la campagne d'affichage *No anorexia*, publiée par le photographe italien Oliviero Toscani, avec le soutien d'une marque de vêtements italienne. Cette campagne, qui cherche à sensibiliser l'opinion publique aux réalités de l'anorexie, nous montre le corps nu et décharné d'une jeune actrice française Isabelle Caro, anorexique depuis l'âge de 13 ans. Sa parution, le 24 septembre dernier, a fait scandale suscitant de vives réactions : elle a rebuté, choqué certains ou, au contraire, été portée par d'autres comme une affiche permettant de prendre conscience des difficultés liées à cette maladie. Pour tenter d'y voir plus clair, nous sommes allés interroger trois personnalités.

Jacques Rochefort est allé questionner Nicole Pons<sup>2</sup>, présidente de l'association "Anorexie boulimie", qui est au contact des anorexiques et de leurs familles. Selon elle, même si ce cliché est choquant, cette campagne peut permettre de parler de cette maladie. Mais si le débat se résume en l'affrontement de deux positions – choqué ou non – la campagne ne servira nullement à favoriser la compréhension de cette maladie par le public. Et pourtant, il s'agit d'un enjeu très important. Car, comme elle le souligne dans la suite de l'entretien, l'anorexie est un véritable problème de santé publique dont la prise en charge mais également la prise en compte par l'ensemble de la société relèvent de l'intérêt général, cette pathologie pouvant survenir dans n'importe quelle famille. En outre, elle précise que celle-ci est liée à des troubles psychologiques complexes, difficiles à soigner. Il serait donc « *simpliste, réducteur et trop pratique de considérer et de véhiculer que seul le rapport à l'alimentation est responsable de cette maladie.* »

---

2 Retrouvez l'entretien avec Nicole Pons, « *Il serait simpliste de considérer l'anorexie sous le seul rapport de l'alimentation* » : [http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=216](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=216)  
9

Ensuite, nous avons rencontré Jean-Pierre Corbeau<sup>3</sup>, socio-anthropologue à l'IUT de Tours, qui s'intéresse de près aux questions de l'alimentation et de notre rapport au corps. A la vue de cette affiche, il nous dit ceci : « *La vue de la maigreur nous est tous insoutenable. Elle nous agresse, (...) nous renvoie à celle du squelette, autrement dit à ce qui restera de nous après notre mort* ». Si cette affiche a bel et bien un impact, ce n'est peut-être pas celui escompté car, d'une certaine manière, le discours d'espoir véhiculé par celle-ci, dont le modèle déclare être sur la voie de la guérison, contraste avec cette image qui encourage les anorexiques dans leur maladie. Et bien sûr, il ne perd pas de vue qu'il s'agit aussi d'une publicité.

Enfin, nous avons interviewé Patrick Denoux<sup>4</sup>, maître de conférences en Psychologie Interculturelle à l'Université Jules Verne d'Amiens. Il nous rappelle tout d'abord qu'associer une charge affective à un message n'a rien d'exceptionnel : c'est un mécanisme publicitaire somme toute classique. A ce détail près : les charges affectives ont changé. Dans nos sociétés, les gens ont besoin d'éthique et, de fait, ils sont choqués par un certain nombre de phénomènes. La vue de ce corps démuné, qui nous montre le bord de la mort, capte notre œil. Ceci n'est pas anodin pour le publicitaire puisque son message, celui d'une marque de vêtements, est lu. Pour terminer, je lui ai demandé si cette publicité avait une vertu pédagogique. La réponse est sans ambiguïté : on présente sur ce cliché un top-modèle dont l'image est dévastée en permanence par le regard des autres – c'est là le propre de tous les top-modèles. Mais cette image nous montre ici quelqu'un qui s'auto-détruit, qui s'épuise dans le "modèle" pour précisément créer un "super modèle" lequel attire le regard de tous pour les besoins d'une firme de mode vestimentaire.

---

3 Retrouvez l'entretien avec Jean-Pierre Corbeau, « *Avec cette campagne, on s'attend à ce que les gens prennent conscience de la réalité de l'anorexie. Elle aura probablement pour effet de la stigmatiser* » :

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=2178](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2178)

4 Lire à ce propos deux interventions de Patrick Denoux « *Trop gros, trop maigres ? Décoder ces normes qui nous (top)-modèlent !* » Et « *Nouvelles obsessions alimentaires : l'orthorexie, une névrose culturelle* » :

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=0447](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=0447)

## **Le casse-croûte, ça ne mange pas de pain !**

Par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences et Julia Csergo, maître de conférences en histoire contemporaine, Université Lumière Lyon 2

**L. Gillot :** Casse-croûte... Quand on entend ce mot, on voit déjà deux compagnons, qu'ils soient au champ ou à l'usine, rompre et partager le pain, le tartiner généreusement de fromage, le tout arrosé – pourquoi pas – d'un cru du coin.

Initialement, le mot désigne un instrument conçu pour casser les croûtes de pain, pour les vieillards qui n'ont plus de dents nous précise le Littré. C'est en 1898 qu'il apparaît dans le sens qu'on lui connaît aujourd'hui, celui d'un repas sommaire pris sur le pouce, faute de mieux. Pour autant, si le mot fait son apparition à cette date, la pratique, elle, est bien plus ancienne. Une anecdote suffit pour le rappeler. Tout le monde connaît cette histoire d'un comte anglais féru de jeux qui, pour ne pas avoir à quitter une partie de cartes alors que la faim le tiraille, se fait porter un morceau de viande entre deux tranches de pain. Lord Sandwich vient ainsi d'inventer un met qui le rendra à jamais célèbre dans le monde entier. C'était en 1760...

On dit que le casse-croûte est de tout temps et de tout lieu. Qu'on le nomme en-cas, casse-dalle, collation, goûter, casse-graine, il existerait dans toutes les cultures et traverserait le temps : du mâchon lyonnais à la pizza italienne en passant par le bentô japonais, ces boîtes-repas que l'on achète à la sauvette avant de prendre le train. Et si cette diversité fait toute sa richesse, elle a pour effet d'en faire un objet presque indéfinissable. Finalement, c'est quoi un casse-croûte ? Une question pas si anodine que cela à l'heure de ce que l'on nomme la modernité alimentaire, celle du grignotage, du nomadisme et du fast-food, du sandwich avalé entre deux rendez-vous ou de la salade picorée sur un coin de bureau...

Pour en savoir un peu plus sur l'histoire du casse-croûte et ce qu'il désigne aujourd'hui, j'ai convié Julia Csergo, maître de conférences en histoire contemporaine à l'Université Lumière Lyon 2, membre du conseil scientifique de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation<sup>5</sup>, directrice de l'ouvrage collectif, *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, publié aux éditions Autrement Mutation en 2001.

<sup>5</sup> <http://www.iehca.eu/home.html>

**Vous parlez, dans le titre de cet ouvrage, de repas indéfinissable. Est-ce à dire qu'il n'y a pas de définition du casse-croûte ?**

**J. Csergo :** Il n'y a pas vraiment de définition du casse-croûte. Historiquement, comme vous l'avez précisé, sa définition comme repas sommaire apparaît pour la première fois en 1898. Auparavant, la mention de « casser la croûte » figure dans plusieurs ouvrages de littérature et d'autobiographie ouvrière dans le sens de manger ensemble et rapidement un repas improvisé. Le terme casse-croûte serait donc apparu après cette expression.

C'est un repas indéfinissable car tout le distingue d'un "vrai" repas. Ce dernier est formalisé autour d'un lieu – on se met à table – d'un foyer, d'un horaire. Il comporte un ordre de présentation des mets et des manières de table. Le casse-croûte ne comporte rien de tout cela. Voilà pourquoi il est indéfinissable : l'éventail de tous les possibles est ouvert.

**Le casse-croûte est associé aux travaux ouvrier et agricole. Dans nos sociétés modernes, peut-on considérer qu'il existe toujours ?**

La pratique du casse-croûte est effectivement liée aux travaux agricoles. Et pour cause : avant le 19<sup>ème</sup> siècle qui a vu l'essor de moyens de transport tel que le vélo, les paysans n'avaient pas toujours le temps et la possibilité de rentrer déjeuner chez eux. Cette pratique ne se limite pas au monde rural. En ville, les ouvriers des usines, les employés de commerce, faisaient eux-aussi une "pause restaurante". Rappelons qu'au 19<sup>ème</sup> siècle, dans les fabriques, on commençait le travail à 5h du matin pour le terminer à 20h. Le travailleur disposait de deux heures de pause réparties en trois temps sur la journée : une demi-heure le matin et l'après-midi, pour prendre un petit-déjeuner et un goûter ; une heure à midi, pour le déjeuner. Des pauses courtes qui ne permettaient pas aux ouvriers de rentrer chez eux.

Le casse-croûte définissait alors cet aliment que l'on glisse entre deux tranches de pain à déguster facilement et à tout moment, sans couverts, assis et même debout. Puis le terme s'est étendu à tous les repas simples pris sur le pouce, accoué à un comptoir, quelle que soit l'heure. Sous des formes bien plus diverses que le simple sandwich, on en



consommait aussi bien dans les cabarets de l'Ancien Régime, les cafés que les crémeries ou encore les traiteurs. Au 19<sup>ème</sup> siècle, il était même possible d'en acheter dans des cuisines en plein vent. Cette pratique existe encore aujourd'hui. Il suffit, pour s'en rendre compte, de passer la porte d'un bistrot à l'heure du déjeuner. Ce n'est donc pas une chose datée historiquement et qui n'aurait plus de sens de nos jours.

**Dans nos sociétés, les prises alimentaires peuvent prendre des formes diverses. En quoi le casse-croûte se différencie-t-il d'autres pratiques telles que le snacking<sup>6</sup> et le grignotage qui est, lui aussi, une prise alimentaire hors repas ?**

Le grignotage est un acte spécifique. Il s'agit de prises alimentaires répétées et solitaires qui s'effectuent dans des conditions particulières, différentes de celles du casse-croûte. A l'inverse, on peut effectivement relier la pratique du snacking à celle du casse-croûte. Mais cela ne doit pas pour autant nous amener à dramatiser les formes du repas moderne, à le considérer uniquement sous l'angle du repas hâtif dit déstructuré parce qu'il diffère du repas "normal" en famille et à heures fixes.

L'histoire nous montre en effet que les horaires des repas considérés comme normaux aujourd'hui se sont mis en place à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle ou au début du 20<sup>ème</sup>. Auparavant, selon la nature des travaux, on pouvait manger 5 à 6 fois par jour, en particulier quand les tâches requéraient une certaine force physique. Ces pratiques étaient courantes et normales. De fait, l'exception historique réside plutôt dans la structuration des prises alimentaires autour de trois repas que dans sa multiplicité.

**Nous aurions donc tort de diaboliser les prises alimentaires hors repas ?**

Je ne suis pas sociologue ; je ne m'engagerai donc pas sur le terrain de l'analyse des comportements. Mais en tant qu'historienne, je peux affirmer que nous avons eu pendant très longtemps des prises alimentaires multiples sans que cette pratique soit considérée comme anormale. La norme qui s'est mise en place au début du 20<sup>ème</sup> siècle ne correspond donc pas nécessairement à ce qui est bon pour la santé. D'ailleurs, actuellement, certains nutritionnistes recommandent de manger lorsque l'on a faim plutôt que de se mettre à table aux horaires convenus par la norme.

Ensuite, le fast food n'est pas une nouveauté.

Dans les grandes villes, dès le Moyen-Âge et jusqu'au 19<sup>ème</sup> siècle, il y avait toutes sortes de marchands ambulants qui vendaient des repas chauds ou froids que l'on emportait avec soi pour les consommer dans une taverne, un cabaret ou à son domicile. A l'exception des familles bourgeoises, les habitats étaient rarement équipés pour faire la cuisine. On mangeait donc fréquemment à l'extérieur. Cette pratique, profondément ancrée dans notre histoire, se retrouve d'ailleurs dans bien d'autres cultures.

Ceci étant dit, pour en revenir à la modernité alimentaire, il existe quelques différences entre ces pratiques et nos manières de "casser la croûte" aujourd'hui. La première concerne le lieu de consommation. Au cours de mes recherches, je n'ai trouvé aucun document qui suggère que l'on mangeait dans la rue. Même si l'on achetait un casse-croûte à un marchand ambulant, on le consommait toujours dans un lieu fermé. Il y avait une certaine pudeur attachée à l'acte de manger qui n'a plus lieu d'être de nos jours.

De plus, quel que soit le nombre de prises, l'acte de manger était associé à la pause. Il impliquait un arrêt de l'activité en cours pour se consacrer à ce que l'on mangeait. Aujourd'hui, il est possible de snacker tout en continuant à marcher, à travailler, à conduire...

Enfin, la prise alimentaire a été individualisée. On peut très bien snacker tout seul. Auparavant, on prenait son casse-croûte ensemble, en cercle, en compagnie. On retrouve, à travers cette notion de compagnon, l'origine même de cet acte, celui de rompre le pain et de le partager avec un tiers au cours d'un repas de nécessité qui renforce les solidarités.

**V. Péan : Connaissez-vous l'origine des termes croque-monsieur et pique-nique ?**

Je n'ai pas recherché l'origine du mot croque-monsieur. Je ne peux donc pas vous répondre. Par contre, je connais bien celle du pique-nique qui est, d'ailleurs, assez surprenante puisque son sens actuel est bien différent de celui qu'il avait à l'origine. De nos jours, le pique-nique est un repas en plein air. Historiquement, ce terme signifie partager les frais d'un repas. On pouvait donc pique-niquer chez soi ou chez ses voisins, l'un amenant le vin, l'autre une tarte...

Le terme est ainsi employé jusqu'au 19<sup>ème</sup> siècle dont la fin marque le développement des pratiques de loisirs en plein air. Et c'est probablement sous l'influence de la définition anglaise qui est associée d'emblée au plein air que nous avons en France adopté cette définition.

<sup>6</sup> Le snack est un repas léger et hâtif (Petit Robert 2007)

## **J. Rochefort : Le casse-croûte est-il plutôt de droite ou de gauche ? Est-il plutôt destiné à une couche sociale qu'à une autre ?**

A priori, le casse-croûte évoque des formes de repas plutôt populaires. Il est associé à la pause restaurante faite dans le cadre du travail. Mais les "bobos" existent depuis longtemps. Ainsi au 19<sup>ème</sup> siècle, la bohème qui se différencie à l'époque de ce l'on nomme aujourd'hui le bourgeois bohème, pratiquait le casse-croûte. Par exemple, dans *l'Education sentimentale* de Flaubert, Hussonnet convie un ami à déguster un casse-croûte. Ce dernier est extrêmement élaboré puisqu'ils vont au café anglais manger des huitres, des tournedos, des écrevisses, des truffes...

Je ne sais donc pas s'il est plutôt de droite ou de gauche. Mais il est vrai qu'initialement il est associé à des formes de représentations populaires qui se sont par la suite diffusées dans le corps social pour être réappropriées et réinterprétées. Il est d'ailleurs intéressant d'observer dans ces pratiques alimentaires toutes les diffusions qui s'opèrent du peuple aux élites et des élites au peuple, d'étudier les modifications, les adaptations qui découlent de ce mouvement de va et vient entre les différentes strates sociales. Mais pour conclure, je pense qu'aujourd'hui, que l'on soit de droite ou de gauche, il est toujours pratique, si le temps manque, de prendre un casse-croûte.

## **À emporter**

### **Reportage Art et Alimentation**

#### **« Les impromptus culinaires », un spectacle digeste et roboratif**

Par Michel Lafarge, journaliste, et Patrick Séraudie, metteur en scène du spectacle

**Michel Lafarge :** L'art culinaire, comme tout art authentique, est aussi affaire de mots. Dans toute activité humaine, dès que le rite affleure, la grand-mère impose son style. La preuve : avant de goûter un plat, on en lit le libellé sur la carte, parfois poétisé à toutes les sauces. Puis on en passe la commande au serveur, mâchant par avance la chair du mets au travers de juteuses syllabes. Enfin, la nourriture avalée, on en poursuit les saveurs jusque dans les discussions post-digestives entre commensaux ravis et gavés. Et le langage dont on se sert va du plus truculent au plus raffiné : ingurgiter, engloutir, boulotter, s'empiffrer, se bâfrer, côtoient dans le même bouillon : déjeuner, s'alimenter, pignocher, mangeotter ou se sustenter. Et quand on prend conscience que la salle de restaurant est aussi un lieu de mise en scène, on ne s'étonne plus que les recettes et les textes culinaires puissent devenir l'objet de théâtre. Du côté cuisine au côté jardin, le chemin qui mène de l'un à l'autre sent le romarin, la gousse d'ail, la menthe et le cerfeuil. On ne se pose pas non plus la question de savoir si c'est du lard ou du cochon puisque c'est devenu du théâtre. Tel est le pari pris par Patrick Séraudie, qui rend hommage à Brillat Savarin, théoricien du bon goût et du bien manger. Le spectacle – *Les impromptus culinaires* – qu'il met en scène au théâtre du Grand Rond, puise ses ingrédients dans les œuvres d'illustres écrivains

qui touillèrent d'une plume alerte aphorismes succulents et impromptus gouleyants. Spectacle digeste et roboratif qui vaut bien un coup de fourchette et une réservation à la table du théâtre du Grand Rond.

#### **Patrick Séraudie, quelle envie vous a poussé à mettre en scène la gastronomie à travers les textes d'auteurs très divers ?**

**P. Séraudie :** Il y a très longtemps que je m'intéresse à cette question des mets et des mots, à l'accointance, aux liens qui existent entre l'un et l'autre. D'où l'envie de faire découvrir au spectateur des textes qui évoquent la cuisine et qui ne sont pas nécessairement les plus connus.

#### **Cette pièce, c'est aussi et surtout un hommage rendu à Brillat Savarin qui était un théoricien mais aussi un cuisinier puisqu'il préparait lui-même ses plats.**

Effectivement, cet homme a un parcours atypique. Fin gastronome – certains de ses plats existent encore aujourd'hui-, il fut également député du Tiers Etat et le premier à se positionner contre la peine de mort. De Brillat Savarin, on connaît également cet ouvrage célèbre, *La physiologie du goût*. Pour la petite histoire, il a publié ce livre sans le signer. Ce n'est qu'après sa mort qu'on a découvert qu'il en était l'auteur.

Ensuite, la période à laquelle il a vécu est particulière dans l'histoire de la cuisine, parce qu'elle se situe à une époque charnière. A la suite de la Révolution, les cuisiniers qui travaillaient pour la noblesse se sont retrouvés au chômage. Et, pour continuer à vivre, ils ont créé les restaurants et le système de commande à la carte. C'est ainsi qu'a débuté la gastronomie telle qu'on l'entend aujourd'hui.

**Paradoxalement, votre mise en scène n'a pas lieu dans une cuisine de chef mais plutôt dans les studios d'une radio. Pourquoi ce déplacement de lieu ?**

Plusieurs raisons expliquent ce choix. D'une part,

il nous fallait une mise en scène qui nous permette à la fois de parler du nutritif et du culinaire, et de rendre hommage aux textes littéraires. Ensuite, notre compagnie a amorcé depuis quelques temps un travail de lectures sonores que nous voulions poursuivre. Voilà pourquoi nous avons choisi le cadre d'une émission de radio. Cela nous permet de faire naviguer les mots, de les mettre en son, d'aborder via le rubriquage inhérent à toute émission différentes thématiques, dans un format qui nous apparaissait moins consensuel que celui de la télévision. Enfin, ce choix de mise en scène nous permet aussi de jouer avec le public, puisque, dans l'histoire, cette émission de radio se déroule en direct et en public.

## **Revue littéraire**

### **« De la pêche Melba aux vins de Bordeaux »**

Par Jacques Rochefort, Mission Agrobiosciences

Dans *Sandwich et compagnie* édité chez Gallimard Jeunesse, Lionel Koechlin, illustrateur de son état, nous propose 140 noms propres associés à un nom commun. L'auteur nous propose de revenir à l'origine de mots tels que sandwich ou pêche Melba, célèbre dessert créé en l'honneur d'une cantatrice bien gourmande.

Hubert Monteilhet, auteur de romans policiers a su allier comme beaucoup d'auteurs du genre gastronomie et psychologie. N'oublions pas qu'il fut très longtemps chroniqueur gastronomique du journal Sud-Ouest. Dans un de ses romans il fit même déplacer *Œdipe en Médoc*, à travers un mélange d'écriture épistolaire et de journal intime. Hubert Monteilhet nous conte une histoire sordide qui lui permet de nous faire voyager à travers le vignoble bordelais par le biais du journal intime d'une dénommée, ça ne s'invente pas, Claudine Bourré. Laquelle a un penchant prononcé pour le Château Yquem « *un luxe fou !* » dit-elle. Un roman qui donne envie de découvrir les vignobles et les châteaux du bordelais. Un livre édité aux éditions de Fallois et réédité en livre de poche.

Quand il n'écrivait pas les *Trois Mousquetaires*, Alexandre Dumas passait son temps à mitonner des plats pour ses nombreuses maîtresses. Lesquelles en redemandaient tant que, durant toute son existence, il avait noté des recettes et rencontré les chefs les plus grands. « *Je vois avec plaisir*, écrivait-il peu de temps avant de mourir, *que ma réputation culinaire se répand et*

*promet bientôt d'effacer ma réputation littéraire* ». C'est ainsi qu'il écrivit le *Petit dictionnaire de cuisine* que les éditions Payot viennent de rééditer, recueil d'anecdotes sur la grande et la petite histoire de la cuisine ; une somme de connaissances et de bonheurs culinaires qu'il livre dans cet ouvrage. Quatre cents pages de recettes et de curiosités comme la célèbre "tête de veau en tortue".

Pour terminer signalons qu'Annie Hubert, anthropologue, directeur de recherches au CNRS publie à partir du 15 novembre un ouvrage intitulé *La santé est dans votre assiette*, à paraître, cela à toute son importance, dans la collection "Même pas vrai !" des Editions Erès sises à Ramonville Saint-Agne. Dans ce livre elle écrit notamment ceci : « *Non, la santé n'est pas seulement dans notre assiette ! Non, nous ne sommes pas ce que nous mangeons, mais nous mangeons pour être ce que nous sommes. Il faut décrypter les messages, se méfier de la médicalisation croissante de l'alimentation et rendre à notre relation aux aliments la qualité de partage et de sociabilité, de plaisir et de respect, dans un simple retour au bon sens.* ». Annie Hubert sera l'invitée du Plateau du J'Go de décembre<sup>7</sup> : *Que mangerons-nous en 2050 ?*

---

<sup>7</sup> L'interview d'Annie Hubert, *Quel avenir pour l'omnivore de 2050 ? Serons-nous tous végétariens ?*, réalisée dans le cadre de cette émission est d'ores et déjà disponible sur le site de la Mission Agrobiosciences :

[http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id\\_article=2271](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2271)