



Modernité alimentaire : un voyage sans cartes ?

.....

L'alimentation de l'occidental a connu des grands changements ces cinquante dernières années. Nouveaux modes de production, nouvelles manières de manger, nouvelles angoisses aussi. Y a-t-il une « bonne façon » de se nourrir ? Que penser de l'alimentation de nos contemporains ? Sommes-nous entrés dans une « post-modernité » alimentaire ?

.....

régionales et populaires, dont l'alimentation était soumise aux aléas de la production. L'ascension sociale d'une bourgeoisie en quête de légitimité l'amena à abandonner ses habitudes pour copier les manières et menus des aristocrates. Jusque là méprisées, les cuisines régionales connurent un retour en grâce lors de la Révolution française et de la départementalisation. Ce premier mouvement de régionalisation de la table s'afficha peu à peu comme un lieu de résistance et d'identité culturelle et se développa jusqu'à nos jours. Le goût actuel pour les cuisines exotiques s'enracine dans le même mouvement que celui qui porte vers le terroir : les traditions des anciennes colonies ne sont plus des sous-cultures mais des sources d'inspiration pour les grands chefs, porteuses d'identités à valoriser.

Axel Hoffman,
médecin
généraliste à la
maison médicale
Norman Bethune.

Les gastronomies de terroir représentent une cuisine « stable », fondée sur des traditions supposées immuables par opposition à l'économie de marché basée sur la nouveauté, et « authentique » face à l'artificialité des milieux urbains : elles nous font toucher l'utopie de la ruralité heureuse. Tableau folkloriste naïf qui ne résiste pas à l'analyse : même « locale », l'alimentation a toujours évolué, empruntant des produits et des techniques culinaires au gré des mouvements de l'histoire.

Au XXVII^{ème} le pain était l'élément central de l'alimentation en France, un quasi-symbole enraciné dans la tradition chrétienne ; les autres aliments étant considérés comme un accompagnement. D'Amérique arriva la pomme de terre : on tenta de l'acculturer en lui faisant subir un processus de panification, sans succès. La pomme de terre fut alors rejetée et devint un aliment pour les cochons. Mais dans les régions au sol trop pauvre pour cultiver le blé ou le seigle, on avait conservé les techniques culinaires applicables aux céréales non panifiables (sarazin, avoine, mil) et la pomme de terre s'y implanta grâce à l'adaptation de ces techniques pour connaître ensuite le succès que l'on sait. A observer les recettes, on se rend compte que nombre de plats réputés vénérables sont ainsi des inventions plus ou moins récentes liées à l'intégration de nouveaux produits que l'on accommode à la manière locale. Les particularismes, loin de représenter une tradition multi-séculaire, tiennent donc à l'originalité de l'appropriation de la nouveauté.

La dispute du local et du global

L'alimentation n'échappe pas au phénomène de globalisation. Pour un occidental, il est aujourd'hui possible de sillonner la planète sans changer d'une miette son menu habituel, de déguster des fraises en toutes saisons et, sans quitter son quartier, de goûter aux plats du monde entier.

A cette « internationalisation » répond un attrait de plus en plus net pour la « cuisine de terroir », où s'assouvit la nostalgie d'un espace social où le mangeur vivait sans angoisse, à l'abri d'une culture culinaire identifiée et identifiante. Pourtant, cette cuisine ne jouit que depuis peu d'un a priori positif. Petit retour historique. Au temps des rois de France, la gastronomie aristocratique se caractérisait par la distanciation à l'égard de la nécessité ; il importait de marquer sa supériorité (« nous n'avons pas les mêmes valeurs ») et de se distinguer des pratiques

Mots clefs : alimentation, éducation à la santé.

Si les cuisines dites traditionnelles évoluent dans le temps, elles se transforment aussi en voyageant dans l'espace. Un restaurant viet-

namien en France est diablement déroutant pour un vietnamien car tout y est adapté aux manières de table françaises : l'ordre du repas (entrée, plat dessert), la place du riz comme élément périphérique, le service de plats individuels, sont des pratiques françaises qui structurent la table autour du mangeur individuel, alors qu'en Asie le riz est central, la mise en commun prend le pas sur l'individu et le partage entre convives structure le repas. La rencontre des cultures alimentaires française et vietnamienne a créé une nouvelle forme alimentaire, une sorte de créolisation.

De la régulation alimentaire comme forme de dictature

« Nous autres futuristes dédaignons l'exemple de la tradition pour inventer à n'importe quel prix un nouveau que tous jugent insensé. Tout en reconnaissant que des hommes mal ou grossièrement nourris ont pu réaliser de grandes choses dans le passé, nous proclamons cette vérité : on pense, on rêve et on agit selon ce qu'on boit et ce qu'on mange ». Ainsi s'exprimait Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944), écrivain italien né Alexandrie et initiateur du mouvement futuriste.

Obsédé par la modernité sous toutes ses formes, Marinetti prône un projet de transmutation de toutes les valeurs anciennes, que ce soit dans l'urbanisme, la musique, le vêtement, le roman ou... la cuisine.

Art combinatoire, l'art culinaire est plaisir de voir (l'harmonie des plats est organisée), de toucher (abolition des couverts, on mange de la main droite tandis que la gauche caresse des rectangles tactiles assortis aux plats), de sentir (ventilation d'essences combinées pendant le repas), d'entendre (proscription de l'éloquence, du bavardage et de la politique à table, diffusion de « co-bruits », par exemple de moteur d'avion combiné à du Bach). Les mariages diététiques seront révolutionnaires : anchois-bananes, crème glacée à l'oignon cru, et autres inventions. En fait nombre de ces transgressions réactualisent des pratiques antiques ou médiévales qui connaissent le poisson aux dates, les potages à la framboise ou le canard aux huîtres... la diététique comme révélateur de l'éternel retour.

Avec Marinetti, la gastronomie devient l'instrument d'une volonté absolue de changement. « Il n'est plus du ressort individuel de décider de ce qui est bon, avec des jugements subjectifs relatifs au plaisir. Le bon est une décision nationale qui prend en compte les intérêts du groupe, du Tout. Avec nous, futuristes, naît la première cuisine humaine, autrement dit l'art de s'alimenter. » La gestion étatique des besoins nutritifs libérera le corps de la nécessité alimentaire en même temps qu'elle offrira la possibilité d'une esthétique culinaire élitiste et aristocratique. Le mangeur populaire se nourrit pour éteindre un désir primaire. Le mangeur aristocratique mange pour consommer des oeuvres d'art et participer à la logique esthétique du courant révolutionnaire.

L'alimentation au service d'un national-esthétisme...

Aujourd'hui, la cuisine internationale, « World cuisine », prend un nouveau visage. Important un modèle alimentaire unique aux quatre coins du globe, elle est accusée de « massification » et ressentie comme une manipulation des goûts par une industrie agroalimentaire capitaliste en quête de profits : elle incarne la crainte d'un néo-colonialisme américain. Elle véhicule une culture du « best of », du « top » des meilleurs plats qui réduit l'étendue de la production (disparition des espèces alimentaires difficiles à produire ou à commercialiser) et de la consommation et favorise une régression et une infantilisation des goûts et des manières de table (manger avec les doigts). Mais si cette « cuisine » estompes les contrastes, s'il y a réellement une homogénéisation, on constate paradoxalement que la variété de l'alimentation s'accroît : ketchup pour tous, mais introduction continue de nouveaux plats. Claude Fischler décrit ce phénomène comme un métissage : la nouvelle culture alimentaire entraîne à la fois une désintégration, une baisse de l'influence des particularismes et une intégration, création d'un nouvel espace social partagé par un nombre croissant d'individus.

La mondialisation génère donc un triple mouvement de destruction et recomposition : disparition de certains particularismes, émergence de nouvelles formes résultant du métissage, diffusion à l'échelle transculturelle de certains produits et pratiques. Dans ce triple mouvement, les identités locales sont mises à mal. Le retour aux cuisines de terroir devient ainsi, à nouveau, un lieu de résistance de cette identité mise en péril et rappelle que l'alimentation constitue un objet culturel porteur d'une part de l'histoire et de l'identité d'un groupe social.



L'évolution des manières de manger

Si la cuisine internationale implante un modèle artificiel, « extérieur », les pratiques alimentaires locales aussi sont en pleine mutation, sous l'impulsion de divers phénomènes socio-économiques : le développement du travail féminin et la redéfinition du rôle social des sexes, la déstructuration des horaires de travail, l'urbanisation et le dépeuplement des campagnes, site traditionnel de production alimentaire, l'industrialisation ou la baisse de la part des budgets consacré à l'alimentation par les ménages.

Le schéma classique du repas, « entrée, plat garni, fromage et/ou dessert », perd du terrain et se simplifie, se ramenant à un ou deux services « au choix ». Parallèlement, les études sociologiques montrent un recul de la division de la journée en trois repas, éventuellement agrémentée d'une ou deux collations, au profit d'un accroissement considérable des prises alimentaires hors repas. Aux Etats-Unis, on évoque une moyenne de vingt prises alimentaires dans la journée, et ce modèle semble s'insinuer en Europe occidentale. En France, dans la population adulte, ces mutations de la structure et du nombre des repas sont plus fréquentes chez les personnes au travail, et surtout chez les femmes soumises à la double journée (tâches professionnelles puis familiales) : elles l'expliquent non pas par des contraintes budgétaires ou diététiques, mais par le besoin de s'adapter à la charge de travail.

La conscience de s'écarter d'une « norme » est présente et vécue sur un arrière-plan de culpabilité, manifesté par le décalage entre les pratiques réelles, observées, et les déclarations des personnes observées qui tendent à minimiser les écarts par rapport à cette norme. Cela ne manque pas d'étonner : le modèle des trois repas et du repas en trois services est une invention récente. En fait, l'horaire et la structure des repas a toujours varié au long de l'histoire ; paysans, ouvrier, artisans et bourgeois ont eu jusqu'il y a peu des habitudes tout à fait différentes les uns des autres, chaque région ayant en outre ses particularités, pouvant différer d'après les saisons. De même, ce schéma est typiquement occidental et ne se retrouve pas

dans d'autres cultures : le grignotage, accusé ici de tous les maux, est un mode alimentaire normal chez les Chinois.

L'alimentation moderne, du domestique à l'économique

« Labourage et pâturage sont les mamelles de la France » : il y a entre les façons de s'alimenter et la société une interaction permanente que nombre de sociologues considèrent comme structurante. Le monde féodal organisé autour des terres nourricières, de type essentiellement rural, le redéploiement des centres urbains et du commerce à la fin du Moyen-âge, l'irruption des nouveaux produits à l'époque de la découverte du Nouveau Monde, l'exploitation des ressources des colonies, toute l'histoire de l'occident s'articule pour une bonne part autour d'enjeux économiques parmi lesquels la production alimentaire et ses modes de distribution jouent un rôle majeur.

Notre époque se caractérise par un basculement accéléré et massif de l'alimentation dans la sphère économique. Ce phénomène s'est emballé à partir des années 60 et se marque par l'industrialisation de la production et de la distribution, le recul des fonctions culinaires, l'essor de la restauration hors foyer et la transformation des paramètres de la décision et des choix en matière alimentaire.

Au niveau de la production, l'industrialisation se traduit par une distance toujours plus grande entre le produit d'origine et le consommateur. Le lien à la terre « nourricière » se distend, le savoir commun de modes de production s'estompe, le rapport à l'animal se transforme. L'enfant habitué aux fish sticks s'étonne que le poisson ne soit pas carré. Alors que l'animal vivant est personnifié, comme le montrent le succès de films où l'animal joue le rôle « éthique » ou la prolifération des produits pour animaux de compagnie, on ne le reconnaît pas dans la viande qui est « désanimalisée » : il y a une chosification de l'animal alimentaire.

Chosification-personnalisation : on peut y voir le prolongement du phénomène de refoulement de la corporalité et du spectacle de la chair morte

Modernité alimentaire : un voyage sans cartes ?



(moteur du processus de civilisation selon Norbert Elias), mais surtout le signe d'une désacralisation de l'alimentation, avec un nouveau visage de la difficulté à gérer le meurtre alimentaire. La perception de la place de l'homme moderne dans la nature devient floue. L'industrie propose des aliments transformés, qui ne sont plus « naturels », parfois prêts à consommer, des produits industriels sans identité, parfois considérés comme de « mauvais objets » qui peuvent renforcer l'angoisse d'incorporation. Les cuisines traditionnelles représentent alors de bons objets, un statut que la publicité va faire endosser aux produits qu'elle promeut : les anecdotes évoquant grand-mère ou bonne maman, les slogans simplificateurs (« le goût des choses simples » de Herta), les figures de moines ou de paysans à l'ancienne jouent la carte de l'enracinement affectif ou rural. Le développement de la « grande » distribution (les premiers hypermarchés datent des années 60), corrélative du développement urbain, accentue encore la déconnexion de l'aliment de son lieu de production, l'installe dans un statut de marchandise et donne naissance au mangeur-consommateur.

Autre bouleversement de notre rapport à l'alimentation, la perte de la fonction socialisatrice de la cuisine. Le développement des aliments prêts à consommer marque le déclin de la fonction culinaire : les tâches domestiques,

naguère assumées dans le cadre familial et principalement par la femme, passent en grande partie au secteur économique. Une enquête française de 1966 concluait déjà au rejet par les jeunes générations du modèle culinaire de la mère. Il y a cinquante ans, l'ensemble des tâches liées à l'alimentation de la famille (de l'achat des produits jusqu'à la vaisselle) prenait quatre heures par jour ; en 1992, ces tâches n'absorbent plus qu'une heure. On voit, en contre-point, se développer aujourd'hui une auto-production alimentaire dès la cessation d'activités professionnelles : de plus en plus de personnes retraitées mettent leur temps libéré à profit pour « bien manger », retrouver les « recettes maison », jardiner, cultiver leurs propres produits et réapprendre à manger ensemble.

La restauration hors foyer s'est considérablement développée au cours des trente dernières années. La progression se marque surtout pour les restaurants offrant des formules de repas simplifiées, comme les fast food et les buffets, mais aussi dans les secteurs de la restauration collective, principalement dans les hôpitaux et maisons de repos, tandis que la restauration sur les lieux de travail connaît une évolution plus fluctuante suivant les conditions socio-économiques.

À la différence des repas à la maison, dont la composition dépend d'une décision familiale, la restauration hors foyer déplace le choix alimentaire du groupe social vers l'individu, phénomène nouveau à l'échelle de l'histoire. Chacun est libre de décider ce qu'il va manger, quel que soit le choix des autres convives. Mais cette liberté n'est jamais totale : l'offre est organisée en fonction de ce que les acteurs de la restauration considèrent comme l'attente du client et selon la perception qu'ils ont de leur rôle professionnel. En fait ce n'est plus la mère de famille qui choisit, c'est le chef de cuisine ou le gérant, mais lui-même, malgré un certain espace d'autonomie, est dépendant de sa hiérarchie, d'autant plus complexe et lointaine que l'entreprise de restauration est importante.

Toutes ces transformations sont vécues sous le mode d'une perte de repères : « tout fout le camp », « les choses n'ont plus le même goût qu'avant », « avec ce qu'on nous sert, pas étonnant qu'on n'ait plus la santé ».



Gastronomie, gastro-anomie

La thèse de la « gastro-anomie » proposée par Claude Fischler dès 1979 tente de rendre compte des mutations de notre alimentation. Pour Fischler, la modernité alimentaire est caractérisée par trois phénomènes concomitants : une situation de surabondance alimentaire, la baisse des contrôles sociaux et la multiplication des discours sur l'alimentaire, avec leurs contradictions. En même temps que l'espace décisionnel se développe, que la possibilité de choix s'étend dans le contexte d'abondance, que les contraintes sociales s'affaiblissent (le repas composé et commensal est en voie de disparition), le mangeur perd la sécurité qu'apportait un système normatif socialement défini. C'est dans cette brèche que font irruptions les injonctions diététiques, hygiéniques, identitaires, hédonistes, esthétiques. Hypothèse de Fischler : la société moderne exacerbe l'anxiété fondamentale de l'acte alimentaire ; l'anomie ne renvoie pas seulement à une crise de l'appareil normatif, mais aussi à l'inflation d'injonctions contradictoires.

L'idée d'une situation anémique sera reprise par d'autres sociologues (Rivière, Poulain), parmi lesquels Corbeau décrira l'anomie comme « une béance institutionnelle rompant l'unanimité, voire la solidarité en arrachant l'acteur à la reproduction de normes coutumières. Il en résulte une créativité collective ou individuelle (dont certaines formes furent ou sont considérées comme pathologiques) orientée vers une expérience possible pour laquelle la conscience collective ne dispose d'aucun concept régulateur. »

Reynaud propose d'abandonner une définition trop large de la gastro-anomie, du type « absence de règles », au profit d'une conception inscrite dans une théorie de la régulation. Il réduit ainsi la notion d'anomie à la perte de légitimité de l'appareil normatif, des règles et des normes. « La règle est salvatrice non parce qu'elle est contraignante mais parce que sa contrainte est acceptée. L'anomie ne se définit pas par l'absence objective de règles mais par l'affaiblissement de la régulation légitime ». Le phénomène central réside donc dans l'inflation d'injonctions contradictoires : fluctuations du discours diététique, réductionnisme corporel de

L'omnivore ou la sociologie du mangeur

Avec la réflexion de Claude Fischler, les pratiques alimentaires cessent d'être lues comme des formes d'expression et d'affirmation de l'identité sociale pour s'inscrire au cœur même du processus de construction de l'identité. Fischler identifie un mangeur éternel régi par des lois, des invariants du comportement alimentaire : pensée classificatoire, principe d'incorporation et paradoxe de l'omnivore. Mais ces principes généraux s'actualisent de façon variée selon les contextes culturels, ce qui permet de décrire un « mangeur moderne ».

La pensée classificatoire régit la question du mangeable et de l'immangeable. Le processus qui transforme un produit naturel en aliment ne se réduit pas à une logique utilitaire mais s'inscrit dans un système de classification. Il renvoie à des logiques qui s'enracinent dans les représentations, dans l'imaginaire de la culture. Le besoin biologique est inséré dans un système de valeurs.

Le principe d'incorporation présente une double face. Sur le versant physiologique, le mangeur devient ce qu'il consomme avec un corollaire psychologique, il croit ou craint s'approprier les qualités de l'aliment dans un mécanisme qui relève de la pensée magique. Sur le versant psychosociologique, en mangeant, l'homme s'intègre dans son espace culturel, il construit son sentiment d'appartenance ou de différence sociale. C'est par la cuisine et les manières de table que s'opèrent les apprentissages sociaux fondamentaux et qu'une société transmet et permet l'intériorisation de ses valeurs.

Le paradoxe de l'omnivore correspond à une contradiction : l'homme est soumis à l'obligation biologique de consommer une alimentation variée et en même temps à la contrainte culturelle de ne pouvoir manger que des aliments connus, socialement identifiés et valorisés. Ce paradoxe est régulé par le système culinaire, sous-ensemble du système culturel, qui détermine les règles définissant l'ordre du mangeable, les modes de préparation et de consommation. Il permet par exemple l'acceptation d'un aliment nouveau en l'assaisonnant à la sauce de l'espace culturel du mangeur. Inséré dans une culture, le mangeur a donc peu de décisions à prendre : le système culinaire dénoue l'injonction paradoxale. L'affaiblissement des contraintes sociales sur le mangeur, la montée de l'individualisme, l'industrialisation de la chaîne alimentaire, en déstabilisant le système culinaire, coupent le lien entre l'homme et ses aliments et génèrent un contexte de gastro-anomie dans lequel domine l'anxiété alimentaire.

la vulgate médicale, incapacité à contrôler la filière, crise des esthétismes culinaires qui s'exacerbe dans l'opposition entre cuisine internationale et nationalisme alimentaire, impérativité du modèle esthétique corporel (la norme décharnée contre le modèle du plaisir alimentaire). La gastro-anomie est le trop plein de règles, de « il faut ».

En réaction à ce « désordre symbolique », on voit se déployer le thème de l'équilibre alimentaire qui propose un ordre nouveau, rassurant et scientifique. La multiplication des « régimes » qui font les beaux jours des librairies puise son succès dans la conjonction des normes sociales et leur justification scientifique. Parlant du régime méditerranéen, Hubert écrit : « Ne sommes-nous pas en quête perpétuelle de la potion qui mettra fin à tous nos problèmes physiques et psychiques ? ».

de position en tant que professionnels de la santé. ●

Danger dogmatisme

Lors de discussion avec des personnes ayant participé à des séances d'éducation à la santé centrées sur l'alimentation, nombres de réflexions, parfois exprimées à voix basse, dénonçaient ce que l'une d'entre elles appelait une « crispation normative ». Des orateurs connus comme des personnes ouvertes et tolérantes se révélaient inopinément rigides et arc-boutés sur des principes alimentaires « indiscutables », à la grande surprise de leurs auditeurs. Notre petit détour par la sociologie apporte certains éclairages sur ces attitudes. L'alimentation connaît à la fois la perte de repères et la tentation de repli identitaire que véhicule la post-modernité. Sujet supposé neutre, elle échappe à la réflexion de type politique et sociale (les sociologues de l'alimentation se plaignent du manque d'intérêt pour leur champ de connaissance jugé futile ou même trivial). Dans ce domaine aussi pourtant, la volonté de « faire de la santé » se doit d'éviter de faire avaler des principes tout faits aux utilisateurs. L'apport des sociologues de l'alimentation nous invite à prendre en compte les dimensions identitaires, l'anxiété alimentaire et le cadre de vie du mangeur (micro comme macro-social), à mieux échanger (au sens propre du terme) sur le sujet et à ré-interroger nos prises

Sources principales

- Fischler C., *L'omnivore*, Ed Odile Jacob, 1990.
 Onfray Michel, *Le ventre des philosophes*, Ed Grasset 1989.
 Poulain Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002.