

## CHAPITRE VI

### L'effervescence des ethos

Nous avons multiplié les approches de la *filière du manger*. Pour revenir aux propositions de Mondher Kilani, nous espérons avoir suffisamment cerné le contexte macrosociologique dans lequel se développent les pratiques alimentaires et leurs imaginaires, mais aussi le contexte microsociologique d'interactions avec nos locuteurs.

Cette démarche empirique et phénoménologique conduit à la valorisation de constructions identitaires qui refusent, recomposent, métissent, s'approprient l'altérité au sein d'une perpétuelle crise anémique, sans doute plus théâtralisée par nos sociétés contemporaines qu'à d'autres moments historiques. Elle redécouvre aussi la dimension ludique de l'action sociale qu'on a peut-être un peu oubliée depuis quelques années. Nous l'avons brièvement évoquée dans le chapitre précédent<sup>1</sup>, mais essentiellement dans la perspective du jeu des acteurs. Le jeu ne se limite pas à cette seule dimension : il existe aussi – et cela répond aux suggestions de Kilani – chez le chercheur, qui prend des paris dépassant les simples analyses ou commentaires des matériaux recueillis pour développer un imaginaire sociologique qui propose une reconstruction, sinon de la réalité sociale, mais de ce qu'il pense en comprendre. L'ethos, que nous concevons comme une représentation dynamique, nous permet d'étayer une typologie finale qui soit la moins réductrice possible.

#### ***L'ETHOS COMME RENCONTRE ENTRE LA SOCIALITÉ ET LA SOCIABILITÉ***

L'ethos matérialise la rencontre entre la socialité et la sociabilité, entre les déterminismes auxquels l'individu est confronté et son espace de liberté car il peut s'y soumettre ou les refuser.

---

1. On pourra retrouver des analyses et des illustrations plus complètes *in* Corbeau, 2002 (*Le Mangeur imaginaire*, à paraître).

## La socialité

La socialité représente pour nous le statut de tout être humain vivant en société, soumis à des formes de socialisation (qui le « produisent » culturellement, l'inscrivent dans des trajectoires plurielles susceptibles d'être objectivées), impliqué dans des hiérarchies et des ordres risquant parfois de jouer comme de véritables déterminismes. Bref, la socialité traduit les *facteurs sociaux* qui modèlent, souvent à notre insu, notre statut et l'originalité de celui-ci au sein d'une population segmentée. S'il fallait utiliser une métaphore, nous parlerions de la socialité comme d'un tatouage, marqueur accepté, valorisé, sublimé, refoulé, caché ou renié mais dont on ne pourra jamais se défaire.

La socialité ne saurait être confondue avec *le lien social*, qui exprime une solidarité avec un groupe ou un système culturel avec lesquels on affirme son appartenance ou sa filiation à travers une action porteuse de sens. La socialité réduit des individus à quelques déterminants identiques, susceptibles de se combiner les uns aux autres pour proposer des *matrices identifiantes*. Le lien social active les rituels d'une *appartenance revendiquée* au sein de laquelle l'acteur, rassuré, peut affirmer des différences (Corbeau, 1992a).

## La sociabilité

Nous concevons la sociabilité, à l'inverse, comme un *processus interactif* dans lequel l'individu choisit les formes de communication, d'échanges, qui le lient aux autres<sup>2</sup>. Il peut alors afficher une volonté de reproduction sociale en acceptant d'être un simple objet ou produit de la socialité. Il peut aussi imaginer des stratégies lui permettant de satisfaire ses passions, ses désirs, d'inventer de nouvelles formes de rapport aux autres, de transgresser des codes perçus comme insatisfaisants ou désuets. La dynamique de l'interaction suscite alors l'émergence de nouvelles formes de sociabilité, ou du moins donne-t-elle un autre sens au cérémonial d'un rite.

*L'ethos* relate à *la fois* l'impact de déterminismes auxquels l'individu se trouve confronté *et* les réponses, les efforts ou les espoirs que l'acteur formule pour y échapper, pour les subvertir ou les transgresser. L'ethos est une *reconstruction* à travers laquelle il s'agit, non plus de *crystalliser* l'impact des facteurs sociaux « objectifs »<sup>3</sup>, mais de *saisir la dynamique* qu'ils provoquent, les mutations qui peuvent en résulter et le sens<sup>4</sup> que l'acteur confère à son environnement et aux réponses qu'il y fournit.

En développant une telle conception de l'ethos, nous rejoignons et partageons un certain nombre de thèses chères à A. Schutz : « Le monde social

2. Le parallèle peut être fait avec le lien sociétaire (Dubar, 2000).

3. Que nous acceptons volontiers comme départ de notre démarche phénoménologique, comme ossature de notre « échafaudage ».

4. Sens étudié par R. Ledrut (1994). L'interaction de la situation d'enquête en accentue la dimension dramatique, ce que nous acceptons et revendiquons.

n'est pas essentiellement un monde sans structure. Il a une signification particulière et une structure pertinente pour les êtres humains qui y vivent, qui y pensent et qui y agissent. Ils ont sérié et interprété à l'avance ce monde par de nombreuses constructions courantes de la réalité de la vie quotidienne, et ce sont ces objets de pensée qui déterminent leur comportement, définissent le but de leur action, les moyens ultimes pour les mener à bien – en bref, qui les aident à s'y retrouver à l'intérieur de leur environnement tant naturel que socioculturel et de s'en accommoder. Les objets de pensée construits par la pensée courante de l'homme menant sa vie quotidienne parmi ses semblables et s'y référant. Ainsi, les constructions utilisées par le chercheur en sciences sociales sont, pour ainsi dire, des constructions au deuxième degré, notamment des constructions de constructions édifiées par les acteurs sur la scène sociale dont l'homme de science observe le comportement et essaie de l'expliquer tout en respectant les règles de procédure de sa science<sup>5</sup>. » Ainsi, l'ethos serait la « fiction scientifique » d'une représentation dramatisée par l'acteur social, une métaphore au second degré en quelque sorte.

L'ethos est donc une représentation typique construite à partir d'un travail empirique et d'une analyse critique de tous les résultats ou faits récoltés. Il traduit le comportement, la mentalité d'un acteur social appréhendé dans sa totalité<sup>6</sup> : ici, le mangeur. Comme nous nous plaçons dans la perspective de l'acteur, il résulte de la *rencontre entre des forces centrifuges produites par la sociabilité* (les pulsions, les passions, l'imaginaire et l'invention résultant des interactions de l'ego avec un environnement parfois porteur de hasard) *et des forces centripètes exprimant la socialité* (civilité, normalisation des images corporelles, contraintes diététiques, économiques ou commerciales, etc.). L'ethos correspond au bricolage, au métissage de ces forces de nature différente par le sujet qui donne ainsi sens à sa vie en inventant des trajectoires originales. Le socio-analyste, impliqué dans une démarche compréhensive, peut les rapprocher, les comparer, les superposer à d'autres pour que l'ethos, toujours significatif, se transforme en type représentatif. L'ethos s'affirme le lieu d'appréhension de tous les éléments recueillis au cours des enquêtes, la métaphore pédagogique pour en rendre compte de la façon la plus dynamique et totalisante possible.

Le sociologue est comme un peintre qui repère un visage. S'il construit un ethos, il lui faut le restituer, non comme un « photographe académique », mais en traduisant le drame (au sens développé par G. Politzer), les émotions, les sensibilités et la sensualité qui les animent au gré des forces centripètes et centrifuges qui les modèlent.

Car l'ethos est comme un visage dont le profil est esquissé par les interactions entre un environnement et les réponses personnelles fournies à

5. Schutz, 1987, pp. 10-11.

6. Au sens donné par G. Gurvitch.

cet environnement... « *Sur-faces* » sur lesquelles s'impriment les déterminismes du *dehors* (le sens centripète); *enveloppe* exprimant les émotions et les passions du *dedans* (le sens centrifuge); « *inter-faces* » produites par la résultante de forces se combinant les unes aux autres depuis des lieux symétriques, que l'acteur reçoit **dans** des espaces différents, celui du « Moi-Je », celui du « Nous » et celui du « On ». Chaque fois, la dramatisation s'en trouve modifiée et la représentation doit saisir ces changements.

## **LES ETHOS DES ANNÉES 1980**

En nous appuyant sur notre enquête, sur celles menées en collaboration avec nos étudiants, sur le travail d'échange et de réflexion avec Jean-Pierre Poulain et toute l'équipe du CRITHA; en consultant, à un niveau plus général, des informations relatives aux modes de vie et à leur mutation, nous avons « joué » à construire des *ethos* pour les « classer », *in fine*, dans des types de mangeurs. Ceux-ci seraient les matrices qui les abritent, la construction déductive obtenue par l'analyse comparative de leurs ressemblances et de leurs différences.

Il y a une vingtaine d'années, alors que nous commençons à repérer des *ethos*, nous avons trouvé que l'une des typologies les plus pertinentes pour les abriter était celle proposée par Raymond Ledrut et son équipe<sup>7</sup>. L'objectif de cette équipe toulousaine était double. Il s'agissait, d'une part, de construire un certain nombre de structures du comportement alimentaire qui puissent rendre compte des pratiques de groupes socialement différenciés; d'autre part, en reprenant en partie les travaux de Luc Boltanski<sup>8</sup>, de mettre en rapport ces mêmes structures avec des systèmes de pratiques et de représentations relevant d'un domaine plus large (consommation culturelle, rapport au corps, conceptions intellectuelles, etc.) et de poser la question d'une éventuelle structuration commune aux différents domaines. Bref, il s'agissait, à partir d'une enquête de sociologie *de* l'alimentation, de construire une problématique d'une sociologie *par* l'alimentation, ce que déjà nous revendiquions.

La typologie de Ledrut *et al.* distinguait les *complexés du trop*, les tenants du *nourrissant consistant* et les tenants du *nourrissant léger*. Résumons-la, au risque d'être caricatural. Chez les *complexés du trop*, la dimension magique de l'aliment était forte. À un certain niveau de consommation, l'aliment était considéré comme polluant pour le corps

7. Ledrut *et al.*, 1979.

8. Ce type développe une représentation du corps correspondant à ce que Boltanski (1970) appelle la représentation instrumentale : le corps devient un réceptacle qui accumule de l'énergie sous forme d'aliments et de boissons caloriques pour pouvoir devenir un outil (instrument) de production, celle-ci étant perçue comme un travail de force ne pouvant s'accomplir que si l'on est bien nourri (la quantité l'emporte alors sur les qualités organoleptiques, même si celles-ci peuvent être recherchées dans des occasions festives).

qui se devait d'« éliminer » les toxines apportées par les nourritures, particulièrement par certaines nourritures caloriques et/ou d'origine animale. Incorporer l'aliment renvoyait tôt ou tard à une culpabilité et les mangeurs freinaient leurs désirs et leurs pulsions pour les vivre ou les corrigeaient par des dépenses physiques « douloureuses », voire par des vomissements... Les tenants du *nourrissant consistant*, marqués par une culture populaire, cherchaient à s'emplir le corps d'aliments perçus comme les combustibles nécessaires à leur activité sociale. Ils valorisaient les soupes, les féculents, les lipides et les protéines animales (dont la consommation, favorisée par les Trente Glorieuses, devenait le symbole d'une revanche sociale). Les tenants du *nourrissant léger* constituaient les « nouveaux mangeurs » des années 1970. Hédonistes et individualistes, ils recherchaient des nourritures variées, où l'exotisme côtoyait la (re)découverte du terroir. En même temps, ils se préoccupaient de leur corps, de leur paraître, surveillant les aliments suspects et s'orientant vers des aliments légers (allégés) et sains (yaourts, fruits et légumes frais, vitamines, etc.).

Les ethos que nous avons construits à l'époque s'intégraient parfaitement dans les trois modèles proposés par l'équipe toulousaine. Cependant, dans les années 1980-1990, nous observions des modifications en fonction des situations de rencontre avec les aliments. C'est à cette période que nous avons conçu le « triangle du manger ». Il devenait extrêmement difficile d'intégrer les ethos dans les trois types de comportement alimentaire qui organisaient notre représentation des mangeurs jusque-là. Nous en avons créé un quatrième, qui permettait d'abriter les nouveaux ethos dynamiques, ceux qui variaient leur régime selon la situation ou les qualités de l'aliment proposé. Nous les avons appelés les *gastrolastress*.

En inventant le mot *gastrolastress*, nous souhaitions exprimer trois idées. D'abord celle de *gastrolâtrie* : individualisme mêlé à un refus de ritualiser les absorptions alimentaires en se laissant porter par les réactions de son « ventre », ses « besoins », si possible une digestion sans problème, caractéristiques valorisées par l'alimentation « déstructurée<sup>9</sup> » (particulièrement les formes de « grignotage »), susceptible de prendre des formes multiples selon des lieux et des temps sociaux différents. Ensuite, l'idée de *stress* intrinsèque à l'acteur urbain contemporain, qui « rationalise » et accélère son temps productif, rompt avec un lien social de commensalité et de convivialité pour se nourrir de « nutriments agréables », accentuant son individualisme, signe de son « efficacité sociale ». Enfin, la *combinaison des deux noms* qui sonne comme le féminin du vieux mot rabelaisien *gastrolâtre* au moment où la société *s'unisexualise* et où le corps doit être surveillé en tant qu'outil de représentation par les

9. Déstructurée ou non, ce débat a agité les trente dernières années. J.-P. Poulain (2001) le relate et apporte des données quantitatives qu'on peut lire à la lumière du modèle de *gastrolastress*.

hommes mais aussi par les femmes, au moment où la fonction de « production » déclenche les mêmes « contrôles de roi » que la fonction de reproduction. Les professions du secteur tertiaire, les personnes jeunes, les habitants des grandes villes (et les femmes dans leur déclaratif) présentaient plus fréquemment des profils de *gastrolastress*.

### **LES ETHOS DES ANNÉES 2000 : NOUS SOMMES TOUS DES GASTROLASTRESS**

Jusqu'à l'analyse des résultats de la présente enquête, nous nous satisfaisions de ces quatre modèles. Nous pensons aujourd'hui que les *gastrolastress* ne doivent plus être pensés comme un quatrième ethos mais comme une dimension commune aux trois premiers<sup>10</sup>. Autrement dit, les *gastrolastress* des années 1990 étaient, en quelque sorte, « l'avant-garde » de la « modernité alimentaire » (Poulain, 1998b) qui allait se diffuser dans tous les modèles...

Dans les années 2000, nous sommes tous des *gastrolastress* qui nous situons, de façon préférentielle, dans l'un des trois modèles proposés par Raymond Ledrut et ses collaborateurs.

#### **Quelques ethos de complexés du trop**

Ces ethos ont en commun une représentation un peu magique de l'aliment et sont les plus méfiants lorsqu'il s'agit de se métisser avec lui et les valeurs qu'il incarne. Par ailleurs, ils imaginent les incorporations avec des effets immédiats, quasi mécaniques, sur leur corps. Craignant que celui-ci ne soit déformé par les nourritures, ou que leur identité ne soit « souillée », ils se méfient des produits lipidiques, trop sucrés, de la viande (même avant la crise de la vache folle) des OGM. Leur jeu préféré dans le comportement alimentaire est l'*ilinx*, le vertige qui résulte soit du jeûne, soit de l'excès, lorsqu'ils « craquent ».

Si l'anorexie mentale relève de disciplines médicales, rappelons que ce trouble plurifactoriel aux composantes psychologiques, psychosociologiques et sociologiques, exprime, lorsqu'il émerge, un désir de maigrir, une peur de manger et le refus d'être obèse. C'est dire les liens privilégiés

---

10. Cela s'explique par une modification profonde, en moins d'une décennie, des rythmes de vie, des techniques de productivité, de l'offre alimentaire, et d'un phénomène que Claude Dubard (2000) désigne par le passage de formes communautaires à des formes sociétaires. Nous ne partageons pas pour autant la totalité de ses thèses ou de ses conclusions puisque nous postulons un métissage (qui, dans son principe, induit une logique sociétaire) dans lequel il y a prégnance ou résurgence de formes communautaires. Par ailleurs, l'éducation gustative, qui traduit des inégalités socio-économiques et socioculturelles, cristallise des préférences qui peuvent être modifiées, mais jamais totalement dépassées, significatives au sein d'une logique sociétaire de la présence communautaire.

qu'entretient l'anorexie avec les modèles culturels véhiculés, dramatisés par les médias de nos sociétés postindustrielles, ce qui explique, pour partie, qu'en une décennie la fréquence de l'anorexie mentale est passée de 1 à 2 % des adolescentes à 5 % actuellement<sup>11</sup> (les filles représentant 95 % des cas parmi les 15 à 25 ans). Les observations de Michelle Le Barzic, dans le début des années 1990, nous confortent dans la conviction que, même dans leurs formes les plus pathologiques, les complexés du trop sont des *gastrolaresses*. Elle montre comment le trouble de l'image de soi, le désir d'être plus mince pour accéder aux normes idéales est associé à un effort de limitation de la ration alimentaire, encouragé par la « mythologie diététique », qui contribue à « l'instauration insidieuse d'un comportement alimentaire qui associe la privation et la frustration à l'obsession alimentaire ». Conséquence :

« Si la limitation est "réussie", le sujet arrête toujours de manger alors qu'il a faim et n'expérimente jamais la satiété. Ou bien la restriction imposée en début de journée est compensée par une hyperphagie ou des troubles qualitatifs le soir. Le sujet cesse de manger malgré sa faim le matin mais continue au-delà de sa satiété le soir<sup>12</sup> ! »

Il ne s'agit pas d'expliquer l'anorexie en se satisfaisant de la simple approche sociologique mais de montrer comment des trajectoires et des contextes sociaux particuliers risquent de favoriser son développement. Aux cas de *holy anorexia*<sup>13</sup> (« anorexie sacrée ») du Moyen Âge succède, du XVII<sup>e</sup> siècle au XIX<sup>e</sup> siècle, le jeûne des *fasting girls*<sup>14</sup>, observées avec un scepticisme grandissant par les pouvoirs religieux et médicaux qui les sécularisent. Enfin, vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et l'avènement du XX<sup>e</sup>, l'anorexie mentale s'inscrit dans des trajectoires bourgeoises et l'on invoque alors l'hystérie pour expliquer son émergence.

Claude Fischler<sup>15</sup> note que ce qui, finalement, change le plus, ce sont les réponses sociales au comportement anorexique. Ces travaux de Claude Fischler, comme ceux de Michelle Le Barzic, datent des années 1985-1990

11. Dr Agnès Mouton-Gensburger, Dr Daniel Rigaud, 1999, p. 4.

12. Le Barzic, 1992, pp. 7-8.

13. Étudiées par Caroline Bynum, 1994.

14. Étudiées par Joan Brumberg, 1988.

15. « ... les *fasting girls* sont d'extraction populaire : leur jeûne sera perçu comme miraculeux, il suscitera l'intérêt du public, inspirera des pèlerinages, un peu au même titre que les stigmatisées. La famille protège sa jeûneuse comme un don du ciel, l'exploite parfois commercialement et lutte contre le scepticisme des médecins. Les anorexiques de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, au contraire, appartiennent à la bourgeoisie. Leur famille, en particulier la mère, est profondément choquée par leur refus de nourriture et les médecins les voient comme des enfants tragiquement gâtées, victimes d'une crise de la famille moderne. Les anorexiques de la période contemporaine, enfin, sont parfois présentées comme d'implacables révoltées sinon des héroïnes féministes en grève de la faim contre la société patriarcale, des "indomptables", mais aussi comme de malheureuses victimes de l'idéologie moderne de la minceur et de la lipophobie. » Fischler, *op. cit.*, p. 365.

et portent sur des analyses de la précédente décennie. Au cours de celle-ci, l'efficacité sociale suppose un corps léger (perçu aussi comme esthétique et signe de bonne santé), condition de la performance, de la vitesse et du *nomadisme* qui préside au déplacement des décideurs *sur le terrain* et à l'engouement pour les voyages. Décennie qui exacerbe aussi l'individualisme<sup>16</sup> comme modèle d'action sociale permettant de trouver son *créneau*, d'affirmer sa différence... Toutes ces valeurs sous-tendent les socialisations qui se sont mises en place il y a vingt ou vingt-cinq ans. L'éducation parentale, scolaire ou parascolaire des adolescents d'aujourd'hui en était plus ou moins porteuse et les a transmises. De ce point de vue, le refus de l'institution, la performance jusqu'à la défonce, l'individualisme jusqu'au repli sur soi, apparaissent comme une extrapolation stéréotypée, mais non contradictoire, des modèles sociétaux de l'éducation.

### *Daphnée, la petite anorexique*

À côté de ces anorexies très pathologiques, nous avons repéré et construit, à travers nos différentes enquêtes, un ethos que nous qualifierons de « petite anorexie ». Il s'agit plutôt d'une fille, appelons la Daphnée. Elle n'est pas forcément issue d'une famille bourgeoise. Elle entretient avec cette dernière des relations dans lesquelles on ne peut déceler aucune *surprotection* parentale. Le climat familial n'est pas dominé par un ordre patriarcal. On notera simplement que Daphnée ne participe pas aux activités culinaires. Elle est appelée à venir à table lorsque le déjeuner ou le dîner sont prêts. Bref, la vie se déroule *tranquillement* au sein d'une famille assurant un certain *confort logistique*. Puis, pour exercer une profession, pour suivre un apprentissage ou pour continuer des études, Daphnée quitte le domicile familial pour résider dans une ville plus importante.

Là, elle ne connaît personne et doit se contenter d'une sociabilité superficielle avec, selon son statut, les collègues de travail, les clients ou les autres étudiants. À ce relatif isolement, s'ajoute la fin de toute contrainte concernant l'heure des repas : journée continue, disparition de rites collectifs instituant les repas à horaires réguliers (on mange éventuellement - un *snack* - lorsqu'on a faim et non lorsque c'est l'heure, que l'on soit vendeuse dans un magasin, employée dans un bureau ou étudiante). De toute façon, se nourrir doit être rapide au nom d'une efficacité sociale où le temps de l'alimentation - qui n'est plus un temps du partage - est perçu comme un temps mort devant se cumuler avec d'autres activités sociales.

Dans cette logique comportementale, on boit si l'on a faim ! Cela va plus vite ; le geste pour dévisser le bouchon, dégoupiller l'emballage, porter le goulot ou la boîte aux lèvres devient une action sociale valorisante. Daphnée imagine le liquide - eau, soda, boisson light, laitage allégé - glisser dans le corps sans polluer celui-ci comme le ferait un aliment solide *plein de toxines*, pour finalement emplir l'estomac. À supposer que l'on

---

16. Corbeau, 1989.

soit interrompu en pleine incorporation, la culpabilité n'est pas aussi forte que si l'on avait la bouche pleine d'un mets qu'il faut mastiquer et dont on déclare de plus en plus fréquemment, depuis quelques mois, avoir peur *s'il contient de la viande - particulièrement de bœuf - ou des OGM* (dans les deux cas il faut sans doute interpréter ces déclarations comme des formes de légitimation - fournies par les médias - pour justifier une peur de manger préexistante). Dans l'interaction sociale on peut boire (du moins les boissons non alcoolisées) presque n'importe où... Nous avons déjà souligné comment ces *aliments liquides*, qui *glissent*, s'inscrivent aussi dans une culture de l'extrême<sup>17</sup>.

Daphnée travaille, seule au milieu des autres, puis elle rentre dans son domicile, toujours seule. Ses parents ne l'ont pas habituée à faire la cuisine, elle se contente de consommer du prêt à manger : petites salades, jambon sec et fumé, sans gras. Elle ingurgite aussi des yaourts allégés, croque parfois un fruit, une barre chocolatée de céréales, continue de boire des sodas. Sans doute est-elle parfois *victime* de boulimies alimentaires (son côté *gastrostress*!) mais la boulimie habituelle que peut enregistrer le sociologue est celle d'une boulimie d'images de *top models*, de stars et de recettes magiques<sup>18</sup>. Cette consommation de signes de la minceur semble compenser la diminution des nourritures. *Daphnée* mange de moins en moins dans le cadre d'un repas traditionnel. Elle boit ou *grignote léger* au fil de la journée<sup>19</sup>. Sa silhouette se modifie peut-être.

Au bout de quelque temps, elle rend visite à ses parents. Ceux-ci, heureux de l'accueillir, ont concocté un bon repas. Le drame éclate... Après l'entrée, Daphnée n'a plus faim. Sa mère lui signale qu'elle doit manger (*d'ailleurs, elle a une petite mine*), mais Daphnée ne peut plus. Alors se mettent en place des rituels d'évitement : Daphnée prétexte un rendez-vous avec des amies pour ne pas partager le repas familial ; le samedi soir, elle sort et rentre tard, si tard que le dimanche midi elle dort encore et signale à son réveil, en début d'après-midi, qu'elle se débrouillera avec des *trucs dans le frigo*. Elle repart ensuite vers la ville de sa nouvelle activité où cette privation qui tourne à l'anorexie semble pouvoir se modifier dès qu'apparaît une forme intense de sociabilité avec des pairs de trajectoires plus ou moins similaires. Alors, des formes de convivialité deviennent progressivement des formes de commensalité qui métissent le répertoire gastronomique parental, les produits préparés et les *snacking*.

17. Pour reprendre l'expression de V. Nahoum-Grappe (1997).

18. Qui fleurissent toute l'année, et plus particulièrement au moment du *syndrome du maillot de bain*, pour reprendre une expression de P. Pynson (1987).

19. J.-P. Poulain, dans *Manger aujourd'hui* (2001), montre clairement que les personnes présentant une sous-pondération sont celles qui mangent des repas simplifiés et qui multiplient les prises alimentaires.

### ***Le vieillard anorexique***

C'est un autre ethos « pathologique » émergeant parmi les *complexés du trop*, que l'attention portée aux adolescents anorexiques ne doit pas faire oublier. Un refus de l'aliment peut être interprété comme le refus de l'environnement, de l'institution ou de l'équipe soignante chez les personnes dépendantes, voire grabataires, qui signifient ainsi leur désir de mettre un terme à la sociabilité, l'abandon du dernier lien social que représente l'aliment porteur de filiation symbolique<sup>20</sup>. Il résulte aussi de la mutation sociale qui, désertifiant les campagnes dans le même temps qu'elle privilégiait les technologies de communication, a diminué les solidarités rurales et fragilisé les relations de voisinages traditionnellement associées à la fin de vie. L'anorexie dans le cas du vieillard est aussi induite en partie par une dilution du lien social imbriquée dans la montée de l'individualisme et par l'éclatement de la famille traditionnelle dans laquelle cohabitaient plusieurs générations.

Sans doute serait-il bénéfique, au-delà de la disparité des répertoires gastronomiques des 15-25 ans et des plus de 75 ans, d'analyser de façon comparative comment, à un moment de crise identitaire s'accompagnant sans doute d'une *fatigue d'être soi*<sup>21</sup>, la disparition d'un rituel collectif satisfaisant (qui nie les habitudes et les rythmes alimentaires antérieurs, qui est rendu impossible par de nouvelles conditions de vie, qui ne correspond plus dans la forme aux attentes exprimées - repas trop copieux, etc.) précipite une dilution du lien social, un repli sur soi, une altération de la communication, un clair-obscur qui permet de s'affirmer en négatif, pour apparaître sous le regard des autres conforme à une image mythifiée des attentes sociales, pour disparaître du regard des autres parce que non conforme à une représentation stéréotypée de leurs attentes. Plagiant Michel Serres nous dirions que la langue qui ne parle pas est une langue qui ne goûte plus...

### ***Complexés du trop pour raisons esthétiques***

Contrairement à ce que nous écrivions dans notre présentation des ethos de complexés du trop, ceux que nous venons d'évoquer ne verbalisent pas les légitimités de la surveillance de leur incorporation, de leur privation (sauf quelques « petites anorexies »). Ils ne médicalisent pas l'alimentation, ce sont eux qui sont médicalisés! Il en va tout autrement pour celles et ceux qui mettent en avant des raisons esthétiques ou de santé.

Des ethos apparaissent qui s'interdisent des consommations trop caloriques. On note que l'aliment réputé dangereux est plutôt solide et gras... La mode des sucres lents a réhabilité chez ces mangeurs bon nombre de

20. Corbeau, 1996, pp. 201-207.

21. Ehrenberg, 1998.

féculeux. L'ennemi, c'est le gras d'origine animale qu'on oppose facilement à l'huile végétale parée de beaucoup, sinon de toutes les vertus. On se méfie aussi du sucre. Bref, si nous nous plaçons du point de vue des saveurs, l'onctueux lipidique et le sucré, sources de plaisirs gustatifs, font peur, alors que l'acide, perçu comme une sorte de *détergent* récurant l'intérieur d'un corps tapissé de graisse, et l'amer, investi de pouvoirs médicaux, déculpabilisent... Si l'on commet des « abus » (ce qui arrive assez souvent dans une logique de *gastrolastress*), on contrebalance le « mal » par une surconsommation de jus d'agrumes ou par des potions amères que l'on espère efficaces pour la digestion et le transit.

Ces ethos lipophobes, qui se mettent facilement au régime, le transgressent, sans vraiment s'en rendre compte, par l'absorption de boissons alcoolisées ou/et sucrées, à moins qu'ils/elles ne craquent pour des mets sucrés. La consommation des glaces est, à ce sujet, exemplaire... Il faut dire que beaucoup de marques « perturbent » la structure onctueuse par la présence de pépites craquantes ou de noix, cassant ainsi l'aspect lipidique du produit et introduisant l'amertume du chocolat, de l'agrumes ou de la noix qui masque la saveur sucrée du « péché » ! À chaque fois on peut aussi interpréter cette inversion de régime comme une forme de régression vers l'enfance (liquide et sucre).

Ces ethos qui surveillent leurs incorporations et luttent contre leurs désirs de plaisirs gustatifs pour des raisons d'esthétique corporelle sont plutôt des femmes. Cependant, nous observons dans les pratiques (et non dans le déclaratif) de nos plus récents enquêtés une part de plus en plus importante d'hommes ; généralement il s'agit d'une interaction du couple dans laquelle la femme signifie que le corps masculin doit, lui aussi, respecter des canons, ne pas « se laisser aller ». La majorité de ces ethos correspond à des moments de crises : adolescence mal dans son corps ; femmes ou hommes abandonnés par l'autre et qui cherchent à se rassurer et à plaire tout en flirtant parfois, dans une période dépressive, avec l'anorexie ; femmes (et de plus en plus fréquemment hommes) qui craignent le vieillissement vers la cinquantaine et qui voient dans la surveillance de leur alimentation une action d'exorcisme qui, couplée à des activités physiques intenses, les protégerait de l'effet des ans et les signifierait comme dynamiques et socialement efficaces. Il faut souligner que lors d'événements intensifs, sports en vacances d'hiver ou d'été, soirées, organisation de rencontres, etc., ces ethos transgressent facilement leur régime puisque, pris par des activités multiples, ils se surveillent moins, et qu'au fond d'eux-mêmes, ils pensent démontrer leur tonicité. *L'ilinx* permet toutes les consommations...

### ***Complexés du trop pour raisons de santé***

Lorsque les locuteurs évoquent les raisons de santé pour justifier leur privation, nous pouvons construire leurs ethos selon plusieurs scénarios.

On peut tenir compte de la nature des produits suspectés, que l'on mange trop ; on peut aussi saisir l'importance des cohortes qui permet la construction de « triangles du manger » très significatifs. Nous retiendrons quatre catégories d'aliments qui déclenchent des peurs alimentaires débouchant sur les complexés du trop : les produits agro-industriels, la viande – surtout la viande rouge et particulièrement le bœuf –, les OGM, les produits perçus comme donnant du cholestérol. À chacun d'entre eux, on peut associer un ethos, voire plusieurs.

*Le refus des produits agro-industriels pour des raisons de santé* est généralement formulé par des personnes qui cuisinent beaucoup, qui font souvent appel à des produits frais. Elles aiment faire le marché ou aller s'approvisionner chez des producteurs. Cela suppose qu'elles disposent de temps ; ce sont plutôt des femmes d'origine relativement privilégiée ou des femmes au foyer inscrites dans des matrices populaires<sup>22</sup> qui peuvent organiser leur temps de travail, et des personnes à la retraite, hommes ou femmes, qui dramatisent, plus que le reste de la population, l'importance de l'alimentation pour la santé. Ces ethos cherchent à *manger sain*. Ils craignent les additifs alimentaires et préfèrent cuisiner eux-mêmes. Plus leur pouvoir d'achat est grand et plus ils achètent « biologique ». Ces ethos transgressent parfois leurs principes s'il s'agit de manger hors domicile, dans un style de restauration qui séduit leurs amis, leurs enfants ou leurs petits-enfants. De telles sorties leur plaisent par la convivialité qu'elles instaurent, mais s'ils n'évoquent pas les conséquences pour leur santé des mets qu'ils y mangent, ils critiquent fréquemment les qualités organoleptiques de la « malbouffe ».

*Le refus de la viande, et particulièrement la viande rouge*, organise le deuxième type d'ethos. Sans répéter les thèses de Noélie Viallés et Colette Méchin déjà évoquées, signalons l'obligation de distinguer le dégoût de la viande (avec tous les problèmes d'impossibilité d'incorporation de *mana* qu'elle véhicule) qui apparaît de façon significative dès la fin des années 1970 et celui, plus récent, de la peur de la maladie de Creutzfeldt-Jakob (peur plus forte dans les catégories intermédiaires que dans les catégories populaires, « prêtes à prendre des risques », ou dans les catégories supérieures rassurées par leur système d'approvisionnement – boucher de quartier, viandes biologiques).

*Le refus des OGM* exprime le troisième type de peur. Dans les dernières enquêtes réalisées, toutes catégories sociales confondues, elle est plus forte que celle de la vache folle. Les femmes et les personnes âgées l'expriment plus que le reste de la population. La crainte prend quatre formes

---

22. Les hommes jusqu'à la cinquantaine n'évoquent pas spontanément le rapport entre santé et alimentation lorsqu'il s'agit de produits agro-industriels.

différentes. D'abord celle d'une idée qui refuse que *l'on modifie artificiellement la nature et que l'on devienne des apprentis sorciers*. Si des scientifiques prétendent que cela ne présente aucun danger, leur discours passe mal, les affaires du sang contaminé et des farines animales ayant décrédibilisé les experts : *Il y a vingt ans on nous disait qu'il n'y avait rien à craindre avec les transfusions [...]. Les ingénieurs de l'INRA expliquaient que les farines animales étaient sans danger. Aujourd'hui ils les interdisent... Avec les OGM ils auront peut-être déclenché quelque chose qu'ils ne pourront plus contrôler.*

Paradoxalement, cette condamnation des biotechnologies pour tout ce qui concerne la production alimentaire, très présente chez les locuteurs, ne s'applique pas aux expérimentations demeurant dans le champ médical. Là, la recherche est admise, on la juge nécessaire, alors que dans l'alimentation, on est beaucoup plus sceptique. Sans doute à cause de la seconde forme de crainte : on a l'impression que si l'on ingurgite des OGM, cette altérité – elle-même hybride, porteuse d'une potentialité mal mesurée, déstabilisée – va, de façon plus ou moins magique, nous transformer, à moins que ce ne soit nos descendants. Cette représentation d'un *aliment qui bouge* parce que *constitué de choses peu ou pas compatibles* diffère de la représentation d'un aliment « vivant » traditionnel (fermentant) pour lequel on dispose de moyens sensoriels de perception qui permettent d'évaluer le risque pris lors de l'incorporation. La troisième forme de crainte, moins fréquente, concerne les risques pour l'environnement. La dernière est d'ordre « éthique » et appréhende que les biotechnologies ne transforment, par le biais de brevets exclusifs, de monopoles, le vivant en marchandise. À noter que ces ethos, refusant les OGM, deviennent *gastrolastress* lorsqu'ils consomment des produits apéritifs ou lorsqu'ils complètent leur alimentation par des produits qu'ils qualifient de diététiques ou parfois même de médicaments. Ils oublient et même ne pensent pas à en lire la composition.

Le dernier type de peur concernant leur santé chez les complexés du trop correspond aux produits susceptibles de donner du cholestérol et donc, dans leur esprit, des maladies cardio-vasculaires. C'est le fait de personnes vieillissantes. Souvent, la mise au régime<sup>23</sup> résulte d'une construction de pouvoir au sein du couple. Le plus souvent, c'est la femme qui – avec la complicité du corps médical – décide que son mari doit arrêter de manger des charcuteries, du beurre, des viandes en sauce, du fromage, etc. Cela lui permet de surveiller l'alimentation de son conjoint, de le protéger, mais aussi de prendre la direction du régime... Que des invitations aient lieu, que l'on passe d'un ordinaire alimentaire à une nourriture festive, et l'époux *gastrolastress* laissera libre court à ses désirs, mettant entre parenthèses les craintes relatives à sa santé.

---

23. Bagros, 1992.

### Les tenants du « nourrissant consistant »

Ils aiment les charcuteries et ne conçoivent pas de véritable repas sans viandes et féculents. Raymond Ledrut, et nous-mêmes jusqu'à nos dernières enquêtes, les avons confondus avec les mangeurs populaires perçus par Pierre Bourdieu et Claude Grignon. Actuellement, il existe sans doute au moins quatre types d'ethos entrant dans ce modèle, les deux premiers seulement étant de catégories populaires.

Le premier type est celui du « *revanchard* » des catégories les plus fragiles économiquement et culturellement. Il revendique le droit de manger en bonne quantité, ce que peut-être ses parents indigents ou vivant dans un autre pays lorsqu'il s'agit de populations migrantes ne pouvaient pas faire. Derrière sa consommation outrancière de viandes, de féculents et de graisses, se cache une volonté d'exorciser la famine, de s'identifier à des modèles de réussite sociale associés à la bourgeoisie triomphante d'une partie du XX<sup>e</sup> siècle. *Agôn* et *mimicry* sont les formes de jeux qui président à son alimentation... On est fier de manger, de se mettre en scène en tant que tel : ce qui importe, c'est plus le *big* que les qualités organoleptiques. Il faut s'emplir le corps pour trouver une quiétude sociale. Si d'aventure on s'imagine imiter les groupes dominants, le bonheur est total : *on mange beaucoup, comme eux...*

Le second type d'ethos est celui de l'*ouvrier traditionnel*. Il déjeune assez régulièrement au restaurant d'entreprise. Il est totalement *gastro-lastress*. Il mange consistant à midi sur le lieu de travail ou à la table familiale car il désire emplir son corps pensé comme un instrument de production (cf. Luc Boltanski, 1970). Par exemple, nous avons observé des « travailleurs de force » qui prenaient quatorze tranches de pain en restauration collective sociale, un grand bol de mayonnaise (en libre service gratuit) et, parallèlement, mettaient sur leur plateau une tranche de pâté, une côte de porc à la crème avec de la purée, un morceau de fromage et un éclair au chocolat. Les plateaux étaient entièrement vides à la fin du repas... Le soir, chez lui, ce second type d'ethos mange plus légèrement car il n'a pas d'effort à fournir (et peut être ne bénéficie-t-il pas de l'aide sociale présente dans la restauration collective sociale). Il en va de même le week-end, où il expérimente parfois, lorsqu'il n'y a pas de réception familiale dans lesquelles on reproduit des plats traditionnels et caloriques, des cuisines légères symbolisant une nouvelle forme de réussite sociale. Il déclare alors être heureux de goûter cette légèreté (attribuée à la nouvelle bourgeoisie : ici le *mimicry* est le jeu qui structure l'alimentation!) mais souligne que cela n'est possible que parce que l'on se repose après et qu'aucun véritable effort ne doit être fourni.

Le troisième type d'ethos est celui de *personnes socialisées dans un modèle valorisant la cuisine populaire traditionnelle* et dont certaines ont réussi une promotion sociale. Nourri de soupes, pâtés de tête,

rillettes, daubes, blanquettes, ragoûts, civets, pâtes, purées, fritures, beignets et clafoutis, il aime les retrouver. Cela représente son répertoire gastronomique, sa mémoire collective, une dimension affective. Mais les modes de vie ont changé. Il est de plus en plus rare que l'on mange chez soi à midi, et ce type de cuisine demande du temps. Alors on se laisse tenter par l'offre de la restauration collective, mais elle ne peut fournir la dimension affective et le plat déçoit forcément par rapport au standard familial. Le soir on cuisine un peu, parfois ; on fait aussi appel à des plats préparés qui s'inscrivent dans le modèle : Parmentier, lasagnes, plats en sauce, etc. Mais c'est vraiment le week-end, chez soi ou dans des restaurants traditionnels, que l'on profite de ce *nourrissant consistant*. Plus cet ethos vieillit et plus il découvre avec plaisir des produits exotiques symboliques d'une nouvelle forme de réussite sociale : le voyage. De façon festive, des métissages se mettent en place avec le modèle *du nourrissant léger* au point qu'il est parfois difficile de savoir, dans un chassé-croisé que nous évoquerons prochainement, quel est le modèle référent initial...

Le dernier type d'ethos correspond à *des mangeurs plutôt privilégiés qui réinvestissent le patrimoine gastronomique de terroir*. C'est ce que nous avons appelé le *métissage non pensé*. Les codes s'inversent : après avoir mangé léger, on s'empare d'une cuisine qui signifie le paysage, la qualité de vie, la chaleur de la convivialité, les racines oubliées... Dans l'espace urbain, on consomme pain paysan, produits fermiers, cassoulets. On théâtralise le « paradoxe français », redécouvre les charcuteries, tripes, volailles festives engraisées, les fromages et les vins de terroir un peu confidentiels susceptibles de les accompagner... Certes, cela ne caractérise pas chaque repas car on est productif dans la journée et l'on craint qu'un tel régime oblige à faire la sieste – qui traditionnellement l'accompagne et que l'on ne peut s'offrir dans le cadre d'une « journée continue » –, on se contente alors d'un sandwich, d'une quiche, d'une tarte ou d'une pâtisserie, parfois même d'un hamburger... *de quelque chose qui soit bon et qui tienne au corps*. Mais le soir, entre amis ou dans la complicité du couple, on apprécie les spécificités gastronomiques françaises plus consistantes.

À part le dernier ethos qui est plutôt consommateur de vin et qui, par souci d'une affirmation identitaire, assume d'en boire – raisonnablement – au repas méridien et dans la sphère publique, il faut noter que les autres ethos, historiquement gros buveurs, cessent de l'être dans l'espace public. Du moins officiellement, sous le regard des autres, à l'exception d'un restaurant collectif où nous avons constaté que le jeudi, jour du steak-frites, le chinon « partait bien », avec l'accord de la direction qui considérait que la pause de ce « jour festif » devait être plus longue pour permettre de recouvrer ses esprits. La consommation d'alcool et, de plus en plus, de bière et d'apéritifs anisés pour ces types d'ethos, se déplace vers le domicile, dans la sphère intime et privée, loin des alcootests... Elle échappe par

là même à des formes de régulations sociales caractéristiques des sociabilités françaises traditionnelles...

### **Les tenants du « nourrissant léger »**

Ils se caractérisent par une « bonne écoute » de l'information diététique et par un relatif équilibre entre le plaisir de manger et le souci d'être en bonne santé. Ils accordent une place de choix au petit déjeuner et allègent le repas méridien. Leur régime laisse une place importante aux végétaux et aux produits laitiers allégés (ils sont ou ont été socialisés dans un modèle plutôt lipophobe). Ils se méfient des sauces, qui ne servent qu'à donner du goût, aiment la diversité et mélangent aliments exotiques et recettes de terroir. Ce sont des urbains, nés après la Seconde Guerre mondiale, travaillant dans le secteur tertiaire. Nous pensons pouvoir distinguer trois ethnos.

Le premier, marqué par *une forme de végétarisme qui valorise les salades et les légumes verts ainsi que les fruits frais*, allège les structures des repas et tend à multiplier les prises alimentaires au-dehors. C'est généralement le fait d'une population jeune, plutôt féminine et d'un bon niveau socioculturel. Cet ethnos, de façon individuelle ou plus socialisée, aime grignoter, snacker... « La grignoteuse et le grignoteur n'aiment pas la soupe du repas, le noble et consistant plat principal auquel il faut faire face à table, il/elle sautent ces pesantes séquences pour filer droit au plaisir du sucré, du suc<sup>24</sup>... »

Le second type d'ethnos, totalement gastrolastress, *surveille son corps en se conformant aux principes diététiques contemporains*. Pour mieux produire, pour mieux agir, pour être plus « performant », il évite de boire de l'alcool, il mange le plus léger possible et se méfie de ce qui lui semble gras (cela pourrait alourdir et sédentariser son corps revendiquant l'ubiquité grâce à la plus grande légèreté possible). Rationalisant son temps de production, il refuse, pendant la « journée continue », les moments conviviaux extérieurs à l'univers du travail (repas pris sur place ou commensalités hors repas avec des collègues). Le temps ordinaire du labeur s'oppose au temps plus festif du retour au domicile. Les consommations lipidiques et alcooliques sont surveillées. Le soir, retrouvant son domicile, prenant le « temps de vivre », cet ethnos absorbe éventuellement une boisson alcoolisée, mange des produits plus lipidiques qu'au cours de sa journée. Cela se vérifie davantage encore le temps du week-end : on transgresse l'ordre diététique « respecté » pendant le temps productif, on trouve du plaisir en « se pensant dégustant<sup>25</sup> » le gras des viennoiseries dominicales, des charcuteries campagnardes, des viandes en sauce, des

24. Nahoum-Grappe, 2001, p. 47.

25. Lalhoul, 1999

confits, des fromages onctueux, des crèmes au beurre, en débouchant des bouteilles amoureusement sélectionnées dans un circuit de distribution donné (visite au producteur, cave personnelle, caviste, club, bonne affaire des GMS, etc.). Ces consommations ne se conçoivent qu'au sein d'un partage créateur de liens sociaux, opposé à l'individualisme prôné par une certaine division technique et sociale du travail.

Le dernier type d'ethos de nourrissant léger s'approprie le *régime méditerranéen*. Il consomme beaucoup de salades de tomates et de poivrons, mange de la viande de façon modérée, préfère les jambons séchés, perçus plus légers, utilise abondamment l'huile d'olive au détriment des autres graisses. Il raffole du parmesan (en copeaux diaphanes) et découvre de multiples façons d'accommoder les aubergines. Il est aussi *gastrolastress* car son régime méditerranéen l'amène à manger avec plaisir des pâtes – certes fraîches – mais semblables à celles dont raffolent certains ethos du *nourrissant consistant*!



## **P**ROPOS DIGESTIFS

Nous voici arrivés au terme de notre analyse. Les itinéraires de mangeurs pluriels ont permis de saisir l'émergence d'une typologie possible. En développant une démarche empirique et pédagogique qui se nourrit des observations de terrain, nous les avons progressivement distancées et modélisées, hors de tout nominalisme, de la façon la plus dynamique possible dont nous souhaitons qu'elle ne se transforme jamais en « étiquettes » cristallisées. Nous avons embrassé les phénomènes alimentaires à travers un système de rencontres, dans des situations données, entre un mangeur et des aliments auxquels il prête des qualités variables, notre *triangle du manger*. Cette rencontre se déroule au sein de la *filière du manger*.

« Le rêveur est dans un monde, il n'en saurait douter. Une seule image cosmique lui donne une unité de rêverie, une unité du monde. D'autres images naissent de l'image première, s'assemblent, s'embellissent mutuellement<sup>26</sup>. » Plagiant Gaston Bachelard, nous comparons le mangeur à un « rêveur éveillé ».

26. Bachelard, 1948.

Toute logique de consommation alimentaire (ou de non-consommation) porte l’empreinte d’un imaginaire organisant, parfois subrepticement, nos manières de penser et d’agir. Les informations, parfois contradictoires, véhiculées par les médias fonctionnent, au côté des répertoires gastronomiques conférés par la socialisation et des désirs de l’acteur social, comme des images initiales « bricolées » par le mangeur-rêveur, avec lesquelles il joue, en fonction de son histoire, de la situation qui le sécurise ou non. Ce contexte anémique le porte à projeter ses fantasmes et ses anxiétés. Cela explique que, lorsqu’on l’interroge ou lorsqu’il cherche à modifier, corriger ses habitudes alimentaires, il médicalise son alimentation. Il le fait par le recours à des mentors diététiques, par la référence à des continuums culturels mythifiés ou par des vertus magiques, bénéfiques ou maléfiques, qu’il prête à une catégorie particulière d’aliment.

Ces mécanismes que nous avons « déconstruits » sont « revisités » dans d’autres perspectives par Jean-Pierre Poulain.