

**« Des normes à boire et à manger.
Production, transformation et consommation des normes alimentaires »**

Journal des Anthropologues n°106-107, 2006¹

Compte-rendu de lecture par Virginie Lanouguère-Bruneau,
anthropologue²

L'art culinaire requiert un peu de technique, construite à travers les normes, et beaucoup de pratique, liée à un savoir-faire et à une touche personnelle où s'exprime le talent du cuisinier. La pratique doit néanmoins respecter un équilibre entre tradition et innovation. Ce numéro du *Journal des Anthropologues* nous présente un corpus de textes où différents groupes sociaux expriment des normes autour desquelles ils laissent se manifester leur talent pour s'adapter à un marché, à des normes nouvelles ou pour incorporer des nouveautés. Mais ce talent est toujours totalement imbriqué à leurs représentations sociales.

En introduction, Charles-Edouard de Suremain et Philippe Chaudat nous présentent les deux axes essentiels autour desquels est organisé ce numéro : d'une part une analyse des modalités de la production, de la transformation et de la consommation des normes alimentaires dans différentes sociétés ; d'autre part, la production institutionnelle des normes et la façon dont les acteurs en normalisent la production et la consommation.

Le premier texte, celui de Philippe Pesteil, nous conduit en Corse pour une dégustation (fictive) de deux produits régionaux typiques : la saucisse de foie de porc *ficatellu* et la farine de châtaigne *farina castagnina*. La problématique consiste à interroger les possibilités de concilier les variantes locales de la fabrication de ces produits à l'exigence d'une part des consommateurs qui ont besoin d'être rassurés, d'autre part de normes sanitaires de plus en plus strictes. Alors que l'identité corse « se pose en s'opposant » (page 37) à travers les variantes locales de ces deux produits, les notions d'AOC/AOP ou de labellisation se révèlent extrêmement difficiles à mettre en place car destructrices de ce qui constitue cette identité, à savoir la distinction d'un bout à l'autre de l'île. Le problème se pose alors de trouver une nouvelle voie pour allier le « savoir vendre » et les particularités régionales en évitant une uniformisation de la production. Philippe Pesteil montre ainsi, à travers d'un texte riche d'informations et d'analyses, que tout reste à construire face au problème de l'adaptation entre commerce et tradition/identité.

Le même problème d'intégration d'un domaine particulier à l'économie moderne est posé dans le texte suivant. Benoît Leroux explore le domaine « du bio » en tant que mode de production et marché en expansion, qu'il distingue de « la bio » en tant que mode de vie. Basé sur une observation participante en Midi-Pyrénées, ce texte, très intéressant dans la description des faits, présente une première analyse du problème de la transgression des normes et d'une alternative possible dans le monde agricole. Le problème majeur du bio est que la prise en compte dans ce mode de production des niveaux environnemental et socio-économique, reste peu valorisée car en dehors des normes et des cadres institués dans le mode de production traditionnel. On peut regretter que ces

¹ Edité par l'Association Française des Anthropologues.

² Docteur en Anthropologie et ethnologie de l'EHESS, Paris. Chargée de Cours à l'Université Paris V

normes et ces cadres institués n'aient pas été davantage développés par l'auteur, même dans le cadre d'un article relativement court. Il n'en reste pas moins que l'étude de Benoît Leroux le conduit à mettre en avant les stratégies indispensables pour répondre au problème d'intégration de la production bio. Ainsi, la nécessité pour les agriculteurs bio de trouver leur place au sein du marché agricole et commercial viendra d'appuis de leur démarche en dehors de leurs champs d'action (alimentation, santé, action politique), et d'une conception qui se pose différemment de la logique du marché, comme le fait déjà l'AMAP³, cette organisation qui transcende un certain nombre de normes alimentaires et oriente l'échange vers le développement du commerce équitable. Benoît Leroux pose ainsi le problème de la possibilité de s'imposer en dehors des normes établies et de s'intégrer à la société quand on se veut différent.

Anne Lhuissier pose le problème de la norme non plus par opposition à une identité particulière, mais dans le cadre de la réappropriation individuelle. Une enquête menée dans la ville de Lille auprès de femmes socialement défavorisées aborde le problème de la perte de poids en proposant des solutions nouvelles, moins prescriptives que celles habituellement suivies, cherchant à rendre ces femmes autonomes dans leur recherche d'amaigrissement. Trois messages sont passés au cours de séances des participantes à un atelier expérimental, qui exercent une violence symbolique face aux certitudes diététiques ancrées dans les habitudes alimentaires. Cette approche originale du régime, ou plus exactement d'une hygiène alimentaire pour lutter de façon préventive contre le surpoids ou l'obésité, montre que les pratiques alimentaires sont intimement liées à la structure familiale et à l'existence ou non de liens familiaux. Cette étude montre ainsi que la lutte contre l'obésité ne peut se faire que par la prévention, nécessitant de produire de nouvelles normes alimentaires à l'intention des familles. Elle souligne ainsi qu'il est impératif d'interroger les schèmes de pensée des acteurs de santé publique. Ce texte montre lui aussi la difficulté à sortir des normes, des acquis qui tournent autour de l'alimentation. S'il est incontournable de composer avec les normes, il est parfois indispensable de les dépasser. Ce récit d'une expérience locale ouvre ainsi un débat, qui conduit à s'interroger sur la voie à suivre pour une politique d'éducation à grande échelle de lutte contre l'obésité.

Interroger les normes est également la préoccupation de Florence Bergeaud-Blackler, dans un texte sur la consommation de viande *halal*. En l'occurrence, il n'existe pas de norme indiscutable et indiscutée de la production de viande *halal*. Ce terme, qui renvoie au geste du sacrifice d'Abraham, tend à devenir une marque communautaire, au même titre que consommer du bio, être végétarien, ou se tourner vers les produits alimentaires traditionnels. En effet, selon l'auteur, « les musulmans n'ont pas institué de « sacrificateur », pas plus qu'ils ne reconnaissent de caractère « sacré » à l'abattage effectué pour une consommation quotidienne.» (page 84). D'ailleurs, tandis que l'hygiène et la sécurité font l'objet de contrôles publics, le registre religieux reste soumis à des contrôles privés. Ainsi, Florence Bergeaud-Blackler montre comment les pouvoirs publics ont inventé une nouvelle norme alimentaire, visant à favoriser à la fin des années 80 un « marché de dégageant » pour une viande bas de gamme en surproduction. Cette nouvelle norme *halal* a généré un changement des habitudes alimentaires des Français musulmans de deuxième et troisième génération. Depuis les années 2000, la demande des consommateurs musulmans a changé de nature et le *halal* s'est vu investi d'une forte charge symbolique et émotionnelle. Manger *halal* devient une modalité de l'engagement islamique excluant même la consommation de viande casher autrefois admise. L'analyse du fonctionnement d'un *fast-food* musulman, BKM (Beurger King Muslim), montre ainsi que le *halal* est une construction sociale dont l'une des fonctions

³ Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

est « de produire de la confiance ». Selon l'auteur, il n'existe pas de régulation du *halal* car une telle normalisation équivaldrait à une politique discriminatoire à l'égard des consommateurs musulmans. Au regard des textes précédents, on peut objecter que les consommateurs ont à se prendre en charge eux-mêmes comme dans le bio par exemple, pour obtenir une norme à la hauteur de leur espérance. Mais est-ce nécessaire puisque c'est d'abord la réponse à une reconnaissance sociale qui semble importer, comme le montre l'analyse de l'exemple du *fast-food* BKM. En conclusion, l'auteur milite pour une institutionnalisation de la norme *halal* mais on peut s'interroger sur la pertinence de cette demande puisque apparemment cette norme n'est demandée ni par le consommateur ni par les institutions religieuses et ne répond pas, selon l'auteur, à des valeurs traditionnelles de l'islam. Ainsi, ce texte se conclut, à mon sens par un parti pris. Il présente néanmoins l'intérêt de soulever le problème des mécanismes qui peuvent conduire ou accentuer les phénomènes de communautarisation, dont la production d'une norme n'est pas à mon sens une alternative, mais plutôt une des causes.

Le texte suivant pose le problème d'une maladie spécifique, l'anorexie mentale, en s'appuyant sur une étude menée à Mexico. Karine Tinat étudie comment les jeunes filles se construisent un sentiment de supériorité par le contrôle de leur corps. La « préoccupation normative » (page 113, expression empruntée à Toro, 1996⁴) du poids et d'une image corporelle mince chez la femme vient ainsi s'opposer à la norme alimentaire. Le rapport des anorexiques à l'alimentation souligne un désir excessif d'indépendance, de liberté et de maîtrise de soi. La rupture de la dépendance nourricière est ainsi une prise de pouvoir en refusant de manger ou en prenant le rôle de la mère. Ce rapport à la norme alimentaire renvoie à la problématique de l'adolescent. Pour les anorexiques, la valeur calorique devient une « norme alimentaire » conditionnée par la « norme corporelle » et les jeunes filles manipulent les normes alimentaires et corporelles pré-établies. Cependant, les normes qu'elles s'imposent pour contrôler leur poids, exprimer leur liberté et leur indépendance finissent par devenir incontrôlables. On peut regretter que l'auteur ne centre pas davantage son texte sur la norme mexicaine (comme le fait E. Katz dans un autre texte pour les Indiens mixtèques), ce qui aurait permis une vision un peu plus spécifique de l'anorexie dans la société mexicaine.

Ce regard spécifique des normes alimentaires propre à une société est analysé de façon très fine par Chantal Crenn, dans son étude du discours et des pratiques des femmes originaires du Maroc vivant dans le vignoble bordelais. Les pratiques alimentaires marquent ainsi la fidélité au pays d'origine, dans une attitude réflexive par rapport au père et à la mère et par rapport à la société française. Cet angle d'approche génère une analyse très pertinente sur la résolution par les femmes et plus encore les jeunes filles marocaines, du conflit identitaire que génèrent les normes alimentaires de deux sociétés, marocaine et française. Ce conflit est résolu par l'association santé/alimentation. La problématique est d'autant plus intéressante que l'étude a lieu dans une région française réputée pour sa gastronomie. La perception de l'alimentation de la population immigrée est double : avec une « xénophobie alimentaire » (expression reprise à Calvo, 1982⁵) contre l'épicier et le chich kebab mais aussi une valorisation du couscous « authentique » préparé par les femmes et les jeunes filles et qui leur procure de la considération. Mais peut-on suivre l'analyse de l'auteur citant Guillaumin (1992)⁶ pour qui

⁴ TORO J., 1996 : *El cuerpo como delito. Anorexia, bulimia, cultura y sociedad*. Barcelona, Ariel.

⁵ CALVO E., 1982 : "Migrations et alimentation", *Information sur les sciences sociales*. London, Sage Publications, vol. 21(3) : 383-446.

⁶ GUILLAUMIN Colette, 1992 : *Sexe, race et pratiques du pouvoir : l'idée de nature*. Paris, Côté-Femmes.

l'admiration du « majoritaire » n'est qu'un versant du racisme ? On accuserait alors les « majoritaires », ici les habitants du Bordelais, d'hypocrisie.

Quoi qu'il en soit, la cuisine reste un marqueur identificatoire fondamental et l'auteur souligne que les migrants, qui se sentent menacés dans leur culture, « l'ethnicisent ». L'emprunt de ce terme à Juteau (1983)⁷ reste problématique, car même si Juteau définit l'« ethnicité » comme le résultat d'un processus d'assignation et d'autoattribution, l'emploi de ce concept n'était en rien indispensable à la qualification de la cuisine comme « marqueur identificatoire fondamental » (page 128). L'auteur montre bien comment l'éducation culinaire des filles pérennise la fidélité au groupe d'appartenance et comment de nouvelles normes naissent en migration pour composer avec la société majoritaire et ne pas rester « émigré ». L'auteur montre ainsi parfaitement que la cuisine est un lieu de formation identitaire. Elle souligne par ailleurs le report sur le label *halal* de l'espoir de maîtriser l'alimentation.

Ainsi, les données présentées et l'analyse menée dans ce texte sont d'une grande qualité, même si on peut regretter l'emploi d'un concept problématique dans un raisonnement qui se tient parfaitement sans lui.

Ce dualisme entre tradition et modernité dans l'alimentation est également examiné par Laurence Pourchez à l'île de la Réunion. Dans le marché créole, la cuisine constitue un continuum culturel face aux divers contacts liés à l'histoire, marqué par l'importance du riz, de l'embonpoint et des produits venus de l'extérieur. Les nénénes (nourrices) ont un rôle primordial dans la transmission des valeurs alimentaires, tant en ce qui concerne les propriétés des aliments, l'univers végétal, que les techniques du corps. Elles ont largement contribué à mettre en place un patrimoine culturel commun. Le bébé devant être gras, l'allaitement mixte a été encouragé dans les années 1970, soutenu par les médecins des PMI (Protection Maternelle et Infantile) qui soulignaient alors le côté hygiénique de ce type d'alimentation. Le développement de l'allaitement artificiel a permis un suivi médical et une baisse de la mortalité infantile. Le sevrage faisait traditionnellement appel à la rouroute (arrow-rot) et /ou aux farines du commerce. Mais aujourd'hui la tradition est remplacée par le schéma de la société de consommation et la quantité prime sur la qualité. Cette évolution se traduit par une augmentation des enfants obèses. L'auteur souligne que, pour changer ces nouvelles habitudes, il faut partir des représentations collectives, du mode de vie et de la conception particulière des relations au corps et à la maladie. Il est aussi, comme le note l'auteur, nécessaire pour les mères de prendre une distance par rapport aux normes fournies par la société de consommation. Ce texte, qui pose le problème de l'intégration de l'altérité, reste très intéressant et se situe dans la lignée des analyses sur les représentations collectives liées à l'alimentation.

La perception de l'altérité est au centre de la problématique de Faustine Régner qui étudie l'exotisme culinaire dans la presse féminine et le discours qu'il produit. Elle souligne que l'exotisme est la valence positive de l'altérité (page 170-171) et interroge son corpus de données sur l'existence de normes spécifiques aux cuisines exotiques. La particularité de ce type de cuisine est qu'elle génère une incorporation de l'Autre, à travers l'acquisition, la préparation et l'ingestion des aliments qui lui sont propres. Les procédés pour acclimater ce qui est hors de la norme traditionnellement admise, passent par la substitution (par analogie en double sens) et la réappropriation des aliments exotiques. Une codification renvoyant aux propriétés médicinales rassure également les consommateurs sur les aliments nouveaux. On assiste alors à une normalisation des cuisines exotiques qui doivent néanmoins rester différentes pour séduire, car la cuisine

⁷ JUTEAU D., 1983 : « La production de l'ethnicité ou la part réelle de l'idéal », *Sociologie et Sociétés*, vol XV(2) – oct. : 39-54.

exotique se doit de s'opposer au familier, de rester inattendue, inhabituelle et l'exotisme culinaire est un espace où les normes se relâchent. L'exotisme est ainsi un « faux contact » avec l'Autre (selon La Cecla (1995 : 82)⁸ même s'il permet d'aller à la découverte des normes et codes de cet Autre pour mieux le rencontrer. L'exotisme, rendu acceptable, vient enrichir celui qui le consomme et peut engager à de nouvelles consommations. Il permet ainsi de savourer la transgression des normes en s'enrichissant, en ingérant de l'Autre. Il consiste en un « jeu singulier entre deux types de normes : les nôtres et celles de l'ailleurs » (page 185). Ce texte donne des clés sur l'intégration de l'altérité, pour comprendre ou enrichir d'autres textes. Ainsi, il aide à comprendre comment les femmes de la Réunion par exemple s'attachent à intégrer l'exotisme occidental, lié à une idée de modernité.

Le texte suivant nous conduit au Brésil, dans l'Etat de Minas Gerais. Mônica Chaves Abdala analyse l'émergence de *self-service* en zone urbaine qui répond, par la vente de plats mijotés, à une identité sociale forte. Associant trois principes déjà connus (se servir soi-même, plat au kilo, prix fixes dans récipients fermés) les *self-service* introduisent une nouveauté (la cuisine familiale servie) tout en respectant le rituel du repas traditionnel. Généralement, cet espace est perçu comme une prolongation de l'espace de la maison, où se côtoient rapports amicaux et cuisine familiale, le tout dans une relation de confiance envers les dirigeants de ces restaurants. Ce nouveau type de consommation alimentaire est perçu de façon distincte par les différentes couches de population : les retraités ont la sensation d'être chez eux et retrouvent dans ce lieu une socialité qu'ils ont parfois perdue. Les femmes de 40-50 ans soulignent le « plus de tranquillité » au restaurant qui, pour elles également, est une extension de la maison. Les seuls réfractaires sont les jeunes de 20-30 ans, qui éprouvent une certaine réticence à manger dehors et avancent comme argument le « moins d'échanges d'idées » au restaurant. Le développement des *self-services* renvoie néanmoins à une préférence d'ordre culturel, où les plats mijotés sont préférés aux sandwiches et aux surgelés. Ce texte nous apporte un regard nouveau sur le *self-service*, sur le manger dehors au quotidien, dans une société où la perception des consommateurs est généralement positive sur cette nouveauté en accord avec son mode alimentaire traditionnel. L'évolution des normes peut ainsi être vécue de façon très positive, lorsqu'elle respecte les normes établies et/ou les modifie en respectant les valeurs sociales.

Toujours en Amérique Latine, Esther Katz nous conduit chez les Indiens mixtèques de l'Etat d'Oaxaca au Mexique, dont la particularité de l'alimentation est d'être totalement imbriquée avec la conception de la santé. Tous changements et innovations de l'alimentation sont toujours examinés dans cette perspective. L'intérêt de cette étude est de respecter le mode de pensée holiste des Indiens et par conséquent de considérer que l'alimentation est imbriquée au reste du système de valeur. Dans cette société aux faibles ressources économiques, l'alimentation est au centre des relations sociales. Le maïs est toujours associé au haricot et au piment. La distinction de la nature des aliments, chaud pour le maïs et froid pour les haricots⁹, est la signature identitaire de l'alimentation nationale. Les repas doivent ainsi être un équilibre des aliments chauds et froids, pour apporter la santé au consommateur. Cet équilibre est valable dans tous les domaines (agriculture, cycle de vie, reproduction, etc.). Lorsqu'il est perdu, on cherchera à le rétablir par l'alimentation. Le mode de préparation culinaire influe également sur ces

⁸ LA CECLA, F., 1995 : « Faux contact », in BESSIS s. (dir.), [Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles](#). Paris, Autrement, série Mutations, 154 (mars)

⁹ Distinction qui rappelle celle de la diététique médiévale, héritière de la physique d'Aristote et de la médecine grecque antique. Cf texte exclusif [de J-L Flandrin « Alimentation et médecine du Moyen-Age »](#)

qualités. Dans ce cadre, toute innovation alimentaire doit trouver sa place dans l'une ou l'autre des catégories : chaud ou froid. Les normes ne sont ainsi pas remises en cause malgré les innovations et incorporations. Cet excellent petit texte, dont les données et les analyses sont issues d'un long terrain, apporte encore une fois un exemple positif d'adaptation aux nouveautés dans un cadre traditionnel. Les catégories indigènes sont suffisamment vastes et ouvertes, pour accepter les nouveautés. Il montre ainsi que les sociétés non modernes font souvent preuve d'ouverture d'esprit et disposent de solutions pour contrer l'uniformisation.

Face à l'influence de la modernité, notamment liée à l'urbanisation, certains aliments résistent, comme c'est le cas de l'huile rouge du Cameroun. Claire Lamine montre que cette huile qui remplit la double fonction de condiment au goût « traditionnel » et de matière grasse utilisée pour la cuisson, est un indicateur de l'attachement de différents groupes à leur cuisine d'une part, à leurs pratiques culturelles d'autre part. Mais avec l'urbanisation, l'huile rouge se trouve en concurrence avec des produits importés. Bon marché, elle reste cependant utilisée même quand les revenus augmentent car son utilisation marque un attachement pour les plats traditionnels. De plus, l'huile rouge est « blanchissable » donc elle peut remplacer l'huile d'arachide et l'inverse n'est pas vrai. Enfin, elle porte le goût « traditionnel » du village qui s'oppose au goût « raffiné » de l'huile dite d'arachide. L'opposition recoupe celles entre village/ville, pauvre/riche, simple/raffiné. En ville, l'huile raffinée est associée au « propre » et l'huile de fabrication artisanale est associée au « sale ». Au village, ou pour les personnes familières à l'huile, c'est l'inverse : l'huile rouge est associée à la pureté. Aujourd'hui, les deux huiles, rouge et d'arachide, sont associées dans la cuisine camerounaise. Mais l'huile rouge reste le marqueur des différences entre groupes culturels, ainsi qu'un marqueur social. Le statut désiré oriente les pratiques et son utilisation. Au-delà de son utilisation en cuisine, l'huile rouge est un remède, un présent de la dot et du culte chez les Bamiléké et les Bété. Elle signe la pureté du roi, apporte protection vitale, fécondité, protection contre les esprits et la sorcellerie. Ainsi, même en concurrence avec d'autres huiles, l'huile rouge garde une place importante en cuisine et reste irremplaçable dans ses autres utilisations. Cette contribution est originale en ce qu'elle analyse les pratiques alimentaires du Cameroun à travers le prisme de l'huile rouge, zoom sur un produit particulier qui fournit ainsi un angle tout à fait pertinent pour souligner l'ambivalence d'une société entre tradition et modernité.

Cette ambivalence est également au cœur de la problématique du texte de Jean-Pierre Poulain, qui tente de comprendre les facteurs sociaux en cause dans l'obésité aux îles Marquises. Il analyse dans un premier temps la relation entre les normes produites par les sciences de la nutrition et les normes sociales. Traditionnellement, la journée comprend deux repas en Polynésie Française, mais les normes nutritionnelles importées d'Occident qui sont parfois les « passagers clandestins » des discours de promotion de la santé « supposés être scientifiquement fondés » (page 246) recommandent d'en faire trois. Outre ce premier décalage, et les risques d'inefficacité des recommandations nutritionnelles modernes si la dimension sociale et culturelle n'est pas prise en compte, l'auteur étudie les facteurs historiques de la production de la norme alimentaire polynésienne. Il distingue trois grandes périodes : préeuropéenne avec une forte séparation hommes/femmes, colonisation au cours de laquelle l'idée de partage, de communion entraîne la prise en commun des repas, et contemporaine qui génère une grande transformation dans les années 1960 avec l'installation du Centre d'Essais du Pacifique et l'injection de ressources monétaires générant une monétarisation de l'alimentation. L'obésité semble ainsi liée à plusieurs facteurs : d'une part la valorisation de l'embonpoint, signe de statut royal, d'autre part l'évolution du système de valeurs et

du système d'action. Une enquête a été menée à partir de questionnaires et de récits de vie. Les questionnaires ont fait l'objet d'une élaboration méthodologique complexe pour contrer l'amalgame entre norme traditionnellement admise et pratique d'une part, entre notion polynésienne et conception occidentale d'autre part. Le résultat qui en ressort laisse supposer que l'obésité apparaît dans un contexte d'érosion des modèles alimentaires et de « confusion » entre plusieurs modèles. J-P. Poulain parle alors d'anomie, c'est-à-dire de perte de légitimité des normes. L'érosion des modèles alimentaires entraîne un développement de la réflexivité, c'est-à-dire de l'espace de décision de l'individu : le système « hétéronomique » (comportement télé-régulé qui prépare les décisions) s'oppose au système « autonome » (situation autorégulée, dans laquelle l'individu construit lui-même ses décisions alimentaires). Or, la norme de trois repas par jour est selon lui une norme sociale et non scientifique. La construction des messages nutritionnels doit ainsi être adaptée à différentes formes d'alimentation et modes de vie. En conclusion, la connaissance de la science de la nutrition doit être mise au service de l'amélioration du modèle alimentaire pour réduire les risques sanitaires dans le respect des dimensions gustatives, culturelles et symboliques. Ce texte pose ainsi une question pertinente : la « science nutritionnelle » a-t-elle réellement une valeur universelle et n'a-t-elle pas sa part dans le problème de l'obésité en Polynésie ? Il reste néanmoins encore à considérer le fait que l'obésité n'est pas un problème pour les Polynésiens et qu'elle est même culturellement un signe de bonne santé physique et sociale.

L'évolution de la norme reste d'ailleurs problématique même en France. Séverine Gojard a en effet étudié les modifications considérables au cours de ces dernières décennies, des normes alimentaires pour les jeunes enfants. La science nutritionnelle prône en effet aujourd'hui la consommation d'aliments lactés jusqu'à cinq mois et non plus une diversification dès deux mois et demi. Une enquête a ainsi été menée sur des mères habitant en banlieue, de diplôme inférieur au baccalauréat et ayant des enfants très espacés dans le temps, pour étudier si elles se conformaient aux prescriptions des médecins des PMI. L'hypothèse est que la possession d'un diplôme d'enseignement général facilite la mise en application des prescriptions tandis que l'absence de diplôme ou la qualification technique éloigne les mères du modèle proposé par la PMI. De fait, beaucoup d'entretiens montrent une indifférence des femmes enquêtées vis-à-vis des normes de diversification alimentaire mais une préoccupation pour d'autres enjeux, notamment ce qui a trait à la consistance des aliments donnés aux jeunes enfants. En milieu populaire, la fluctuation des normes dans le temps nuit à leur crédibilité (c'est moins le cas pour les classes moyennes et/ou les personnes en ascension sociale). Il existe ainsi un décalage important entre les efforts de prévention de la PMI sur certains points et l'intérêt des femmes des milieux populaires, plus préoccupées par l'acceptation de l'enfant que par les normes. Ce texte construit comme un récit de terrain montre le décalage dans un certain milieu entre savoir/pratiques populaires et médicales.

Le dernier texte est le récit de l'expérience de terrain de Sabine Kradolfer chez les Mapuche argentins de Patagonie. Dans cette société, l'offrande de Maté en guise de bienvenue est régie par un ensemble de règles qui permet aux populations locales d'évaluer la proximité avec la culture mapuche de celui qui est invité à le consommer. Ainsi il devient nécessaire pour l'anthropologue de maîtriser « l'art du maté ». Les Mapuche disposent de réseaux complexes d'échanges de biens et de services entre les différents groupes domestiques, dans lesquels les échanges-dons de nourriture ont une grande importance. Il aurait été très intéressant que l'auteur développe un peu plus l'organisation de ces échanges. Boire et manger sont des actes essentiels au maintien du lien social et à la vie en société mais peuvent être source de danger car certaines

actions liées à l'alimentation sont pensées comme porteuses de sorts qui peuvent entraîner la maladie et la mort. Au travers de plusieurs anecdotes relatant son expérience de la commensalité et des valeurs associées à l'alimentation, S. Kradolfer souligne que l'acte de boire et de manger relèvent d'une communication non verbale, que ce soit lors de la consommation du maté ou dans le type de plat cuisiné dont chacun contient un certain nombre de messages. Il serait probablement très intéressant de développer ce sujet, d'autant que l'auteur fait preuve d'une fine connaissance de son terrain. De plus, l'existence de différents services dans la consommation marque une hiérarchie entre les personnes. L'acte de consommer se retrouve dans un important rituel visant à remercier les divinités et les ancêtres de leur protection, au cours duquel une grande quantité de nourritures circule et génère des interactions entre les différents groupes domestiques. Les divinités et les ancêtres sont honorés à travers les dons de nourritures entre personnes, ces dernières étant les véhicules des dons faits aux premiers. Bien que la conclusion soit un peu courte, ce texte agréable, vivant et non dénué d'humour nous apporte beaucoup de données qui permettraient une analyse poussée et passionnante de la relation aux nourritures des Mapuche. Ce texte est en fin de compte un bon dessert pour terminer ce corpus riche et passionnant sur les normes alimentaires.

En guise de conclusion, je reprendrai une phrase de J.P. Poulain (2002 : 177)¹⁰ citée par S. Kradolfer et qui résume l'ensemble de ce numéro du *Journal des Anthropologues* : « L'acte alimentaire est fondateur de l'identité collective et, du même coup, dans un jeu d'identification/distinction, de l'altérité ». L'ensemble des textes proposés nous apportent ainsi des données, des analyses et des pistes de réflexion passionnantes sur le rôle de cet acte quotidien qu'est la prise de nourriture et les différentes façons de le construire socialement. Sans nous faire prendre un gramme (n'en déplaise aux anorexiques de Mexico), les auteurs nous convient à un banquet délicieux où se mêlent diverses nourritures, qu'il est aisé de savourer du début à la fin.

¹⁰ Poulain, J-P, 2002 : *Sociologie de l'alimentation*. Paris PUF.