

## Les mutations des pratiques alimentaires

### Les débats sociologiques sur la modernité alimentaire.

par

Jean-Pierre Poulain

La thèse de la modernité alimentaire a été l'objet au sein de la sociologie et de l'anthropologie de l'alimentation d'un vif débat. Il a d'abord porté sur l'objectivation du phénomène. Pour les uns, suivant une tendance déjà à l'œuvre dans la société Nord-Américaine, les pratiques alimentaires des Français se transformaient et certains ont tenté de poser clairement les dimensions de ces mutations : fractionnement de la prise alimentaire, montée du grignotage et déritualisation des repas, désynchronisation sociale. Pour d'autres, la déstructuration de l'alimentation des Français relèverait de la rumeur plus ou moins orchestrée par quelques groupes de pressions industriels cherchant à légitimer la mise sur le marché de produits alimentaires de grignotage.

« Déstructuration des repas », « vagabondage alimentaire », « montée du grignotage »... autant d'expressions qui rendent compte des mutations de l'alimentation quotidienne des Français. Des recherches américaines<sup>1</sup> déjà anciennes, des études françaises<sup>2</sup> réalisées par des cabinets de marketing relayées par certains sociologues labellisés, en « attestent » ; la modernité alimentaire des Français se lit sur le mode de la déstructuration, certains vulgarisateurs n'hésitant pas à parler de « *système dé* » : *dé*-structuration, *dé*-socialisation, *dés*-institutionnalisation, *dés*-implantation horaire, *dé*-ritualisation...

#### **Le débat sur la déstructuration**

Dès 1979, Claude Fischler s'appuyant sur les « dits travaux américains » écrivait : « Le repas composé et commensal est pratiquement en voie de disparition aux Etats Unis. Dans les familles de couche moyenne citadines, il arrive que l'on ne se trouve réunis autour de la table du dîner familial que deux ou trois fois par semaine et le repas ne dure guère alors plus de vingt minutes... Le « nombre de prises alimentaires (food contacts) dans la journée est d'une vingtaine et dès lors, le rythme supposé des trois repas quotidiens n'est plus qu'une survivance.<sup>3</sup> ». Thèse reprise, bien que nuancée, dix ans plus tard. « En Europe et en France, les mêmes tendances sont à l'œuvre depuis la fin des années 1970. Depuis plusieurs années une multitude d'études<sup>4</sup> commanditées par les industriels de l'agro-alimentaire confirment l'existence de courants relevant de ce que les professionnels baptisent « la déstructuration » des habitudes alimentaires et des repas. La régularité, la composition et le déroulement des repas semblent évoluer dans le sens d'une souplesse accrue : le nombre hebdomadaire des repas « sautés », la fréquence de la suppression d'un plat dans un repas, la simplification du repas du soir, la régularité des horaires sont considérés comme autant d'indicateurs »<sup>5</sup>. L'ouvrage est largement médiatisé et la thèse de la « déstructuration » rencontre le grand public.

Pourtant une série d'articles scientifiques mettait en cause « la pauvreté des bases empiriques qui étayaient ces analyses ». En conclusion des actes du colloque « *Temps et alimentation* » Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban écrivent : « *Née au*

---

<sup>1</sup> Fine, P. A. « Modern eating patterns -The structure of reality », a paper presented at the symposium on « Eating patterns and their influence on purchasing behavior and nutrition » of the American Medical Association, November 1971, et J. Hess and K. Hess : *The taste of america*, Grossmann, 1977.

<sup>2</sup> COFERMCA, 1983, et GIRA, 1984.

<sup>3</sup> Fischler, Claude. : « Gastro-nomie et gastro-anomie » in *La nourriture*, Communications N° 31, 1979, p. 203.

<sup>4</sup> Fischler, Claude. cite une seule étude réalisée par la COFERMCA en 1983.

<sup>5</sup> Fischler, Claude. *L'Homnivore*, Odile Jacob, 1990, p. 205 et 206.

début des années quatre vingt dans les milieux du marketing, reprise et vulgarisée par la suite par les sociologues de la modernité alimentaire, la micro-théorie de la déstructuration du repas, ne fournit jamais ses sources ; en l'absence de données accessibles, elle repose bel et bien sur des on-dit, sur une rumeur ». <sup>6</sup> Nicolas Herpin, s'appuyant sur des travaux préparatoires à l'étude de l'INSEE intitulée « Production domestique », précise : « l'enquête exploratoire sur les repas ne fournit que des réponses partielles à l'hypothèse d'une alimentation de plus en plus « déstructurée ». En outre, faute de disposer d'enquêtes du même type pour le passé, la prudence s'impose pour qui veut caractériser l'évolution des façons de s'alimenter... La déstructuration n'atteint pas tous les groupes sociaux sous la même forme et avec la même intensité. » <sup>7</sup>.

### **Ce que l'on dit faire et ce que l'on fait**

Les études marketing sont biaisées par l'intentionnalité de leurs commanditaires ; voilà le premier argument des opposants à la thèse de la déstructuration. « Si le repas structuré se trouve ainsi désigné comme repoussoir, s'il est à la fois attaqué du point de vue de la modernité, dénoncé au nom de la liberté individuelle, contesté au nom de la libération des mœurs et du refus de l'autorité, c'est peut-être parce que le modèle des repas actuellement en usage en France constitue, effectivement un obstacle à la « consommation extensive » et à « l'alimentation continue » dont rêve l'industrie agro-alimentaire ou du moins certaines de ses branches, comme la biscuiterie, la confiserie et la chocolaterie... » <sup>8</sup>. L'argument n'est pas sans intérêt, mais reste inefficace tant que l'on en a pas fait la démonstration.

La seconde critique, plus consistante, porte sur la faiblesse du matériau scientifique. Les données empiriques trop peu nombreuses et surtout contradictoires ne permettant pas de trancher, le débat s'est alors déplacé sur le plan des postulats théoriques, réactivant les oppositions entre grands « schèmes explicatifs <sup>9</sup> » ; positivisme contre attitude compréhensive, structuralisme contre logique d'acteur... derrière lesquels se profilent attitudes idéologiques et appartenances d'école de pensée, quand ce n'est pas « quelque protectionnisme de territorialité scientifique ». Il apparaissait donc scientifiquement nécessaire de nourrir le débat sur « la théorie de la déstructuration de l'alimentation contemporaine » à partir de données empiriques.

Les études travaillant à partir de comportements observés ou reconstruits mettent en évidence une simplification des formes de repas et une augmentation de l'importance de l'alimentation hors repas. Elles mettent également en évidence l'existence d'un décalage entre l'expression des normes sociales relatives aux repas et les pratiques réellement mises en œuvre. Les normes sociales restituent largement la norme du repas ternaire (entrée, plat garni, dessert) et l'interdit du grignotage, ce qui explique que ces mutations échappent en grande partie aux enquêtes utilisant uniquement des méthodes déclaratives et dans une moindre mesure des questionnaires auto-administrés.

---

<sup>6</sup> Aymard, Maurice. Grignon, Claude. Sabban, Françoise. : « A la recherche du temps social » in *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. MSH-INRA, 1993, p. 30. Les auteurs s'appuient sur une étude menée par Claude Grignon : *L'alimentation des étudiants*. réalisée en 1986/87 pour le CNOUS.

<sup>7</sup> Herpin Nicolas. « Le repas comme institution », compte rendu d'une enquête exploratoire, Paris, *Revue française de sociologie*, XXIX, 1988, p. 503-521.

<sup>8</sup> Aymard, Maurice. Grignon, Claude. Sabban, Françoise. déjà cité, p. 31.

<sup>9</sup> Herman, Jacques. *Les langages de la sociologie*. PUF, 1983 et Berthelot, Jean-Michel. *L'intelligence du social*. PUF, 1990.