

Les mutations des pratiques alimentaires

Le décalage entre normes et pratiques.

par

Jean-Pierre Poulain

Claude Fischler pointe une des difficultés essentielles de la collecte de données dans le champ de l'alimentaire. « *Le nombre de prises alimentaires (food contacts) dans une journée était d'une vingtaine : les répondants déclaraient pourtant en majorité faire trois repas par jour. Ainsi les mangeurs modernes pensent toujours prendre trois repas par jour, un peu comme les amputés sentent encore longtemps leur bras ou leur jambe perdu, comme un membre fantôme.* »¹.

A la question « *combien de fois avez vous mangé hier ?* », la réponse spontanée restitue les normes sociales intériorisées (normes individuelles). Certes, une telle question et sa réponse ne sont pas dénuée d'intérêt, elles permettent d'étudier normes, attitudes, représentations... mais les données obtenues ne peuvent pas être considérées comme des variables comportementales objectives.

Il convient donc de distinguer les pratiques réelles objectivées, - soit directement par observation, soit par médiatisation au travers de variables économiques -, des « pratiques rapportées » par les interviewés, qui peuvent être l'objet de transformation, de restructuration sémantique, d'oubli, ou encore de dénégation. Dans les déformations subies par les données comportementales au cours de leur restitution, dans le décalage éventuel entre ce qui est déclaré et les comportements réellement mis en œuvre, réside un matériau sociologique de première importance d'où émerge le sens des pratiques alimentaires. Du croisement des données comportementales (ce que fond réellement les mangeurs) avec les normes individuelles (*Qu'est ce qu'un vrai repas pour vous ?*), émergent un certain nombre de contradictions.

Les « normes » alimentaires : norme diététique et norme sociale.

La norme diététique est constituée d'un ensemble de prescriptions étayées sur des connaissances scientifiques nutritionnelles et diffusées par le milieu médical et ses relais. Plus ou moins fluctuante, au gré des découvertes scientifiques et des processus d'influence qui pèsent sur les prescripteurs, elle décrit, en termes quantitatifs et qualitatifs, ce que devrait être un « bon repas », un « repas équilibré » et au-delà, En effet, la notion d'équilibre alimentaire dans le discours diététique contemporain tend à ne plus s'appliquer seulement au repas mais à l'organisation de la prise alimentaire (combinaison des repas et des prises hors repas) sur 24 heures, voire une semaine pour maintenir le mangeur dans un état de bonne santé.

La norme sociale renvoie quant à elle, à un ensemble de conventions relatives à la composition structurelle des prises alimentaires - repas et hors repas - et aux conditions et contextes de leur consommation. Norme sociale et norme diététique s'influencent mutuellement. En France, la « norme sociale » de la structure du repas est une unité constituée de quatre catégories : entrée, plat garni, fromage, dessert. Une version simplifiée est admise, qui comprend : entrée, plat garni, dessert. Elle se donne à voir, par exemple, dans les menus des cantines scolaires ou les contrats passés entre une société de restauration collective et une entreprise ou une administration « cliente ». Dans ce type de document les rédacteurs, en définissant la « prestation » qui doit être servie aux convives,

¹ Fischler, Claude. *L'Homnivore*. Odile Jacob, Paris, 1990.

précisent ce qui, pour cette collectivité, est considéré comme « le repas normal ». Elle est également lisible dans les plans de menus rédigés par les intendants de lycée, les diététiciennes des institutions de santé, les conseils diétético-culinaires des magazines féminins... Sur le plan individuel, la norme sociale peut être repérée à travers la définition d'un « vrai repas » donnée par un individu.

Contradiction entre normes et pratiques

Le premier paradoxe de la modernité alimentaire réside dans la contradiction entre les normes sociales intériorisées et les pratiques. Alors que près de 62 % des personnes interrogées considèrent qu'un vrai repas se compose au moins d'une entrée, d'un plat garni et d'un dessert, elles ne sont que 53 % à respecter cette norme à midi et 39 % seulement le soir.

Une large majorité (80,8 %) des répondants juge que manger entre les repas « peut poser un problème » et « mérite examen » (28,5%) ou encore que cela est « nettement mauvais » (52,3%). En même temps, 74,6 % d'entre eux reconnaissent qu'ils leur arrivent de manger entre les repas. 22,8 % seulement se conforment strictement aux trois repas par jour et 41,2 % reconnaissent prendre 5 prises alimentaires quotidiennes et plus. Émerge ici un phénomène de dissonance entre les normes (sociales et/ou diététiques) intériorisées et les pratiques réelles.

Une analyse conduite sur deux repas de midi mis en relation avec la « norme individuelle » fait apparaître différents types comportementaux, qu'il est possible de positionner sur un graphe à deux axes : norme traditionnelle $\swarrow\swarrow$ norme simplifiée, pratiques structurées $\swarrow\swarrow$ pratiques simplifiées. On distingue des comportements cohérents, pour lesquels les pratiques sont conformes à la norme exprimée. Ils représentent globalement 58,3 % de l'échantillon, mais cette cohérence se manifeste de deux manières (Figure 4) :

- **une cohérence traditionnelle** (31,7 %). Dans ce cas, les individus expriment une norme traditionnelle (le repas complet) et la respectent dans leurs pratiques quotidiennes. Les variables corrélées sont le lieu de résidence (ruraux et villes moyennes), la catégorie professionnelle (ouvriers et professions intermédiaires) et le sexe (dominante masculine),
- **une cohérence « nouvelle »** (20,6 %). Ici, les mangeurs se réfèrent à une norme « simplifiée » (repas sans entrée ou sans dessert, voire plat unique) et les repas consommés prennent effectivement cette forme. Ce comportement est à dominante féminine, plus fréquent chez les employés et les cadres et très fortement lié à l'urbanisation (sur-représentation des résidents de Paris et de sa région), enfin, elle concerne plus systématiquement des individus jeunes.

« Les nouveaux comportements », avec cohérence entre pratiques et normes, sont mis en œuvre par des groupes sociaux en développement numérique (urbains, employés et cadres du secteur tertiaire), alors que les comportements traditionnels renvoient à des catégories sociales en régression. Se repère donc ici un véritable processus de mutation.

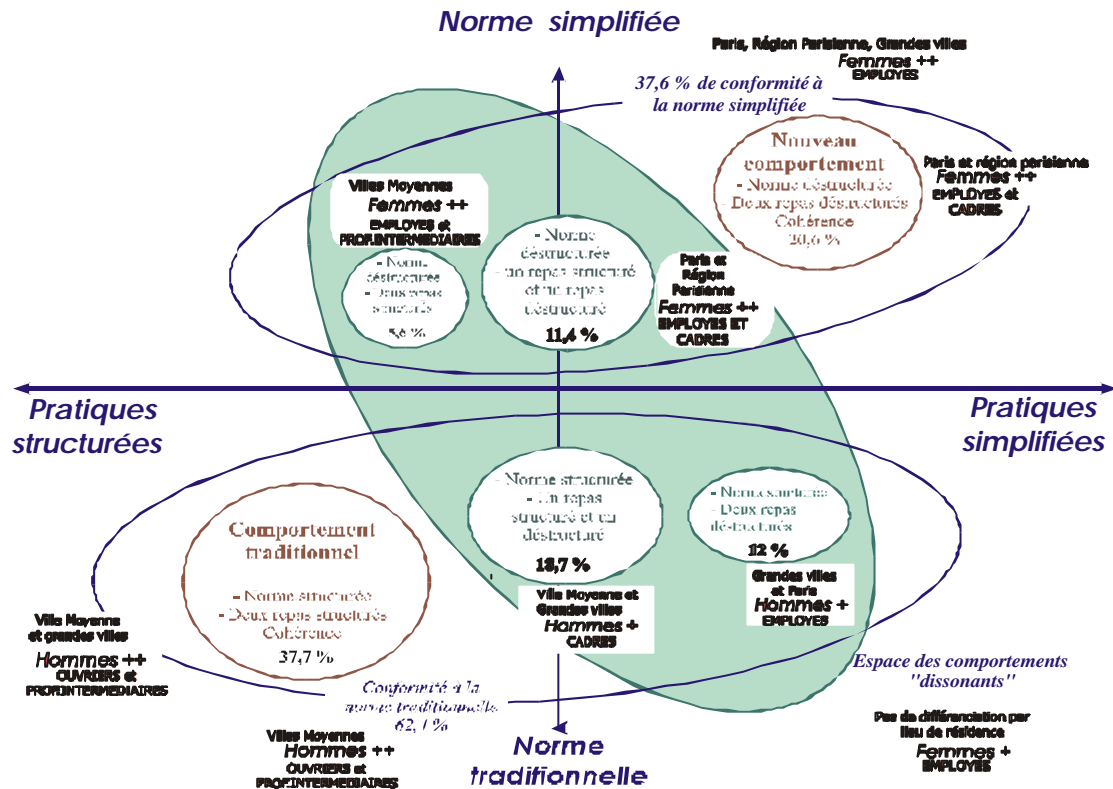
Cependant, un nombre important d'individus (47,7 %) atteste d'un décalage entre les pratiques et les normes exprimées. La dissonance, toutes normes confondues, augmente avec l'urbanisation. Deux formes principales peuvent être repérées :

- **« norme traditionnelle pratiques simplifiées » (17 %)**. La norme est traditionnelle, mais les repas sont incomplets avec plus ou moins de stabilité. Tout en conservant des références traditionnelles, l'individu a opéré, dans ses pratiques, une mutation de type adaptatif. Légère sur-représentation masculine ;

- « *norme simplifiée pratiques traditionnelles* » (20,7 %)

L'individu a intériorisé l'idée de la simplification des repas, mais les pratiques alimentaires conservent des repas complets. Ce comportement est très majoritairement féminin. Il atteste de la concurrence entre le rôle de la femme dans la transmission des valeurs qui s'articulent sur le repas et le modèle d'esthétique corporelle de minceur qui impose une limitation de la prise alimentaire.

Figure 1 : Décalage normes pratiques



Source : JP. Poulain, J.M. Delorme, M. Gineste, 1995
Ministère de l'Agriculture, SHR.

Bibliographie :

Corbeau, Jean-Pierre. « Rituels alimentaires et mutations sociales », in *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 39, n°92, 1992.

Fischler, Claude. Taieb, Rosy. *Le bon et le saint*. Les Cahiers de l'OCHA N°1, Paris, 1993, 28 p

Garin (de), Igor. « Pour une anthropologie de l'alimentation des Français », in *Ethnologie française*, n° 3, 1980.

Grignon, C. « Styles d'alimentation et goûts populaires », in *Revue française de sociologie*, XXI, 1980, p. 531-569.

Herpin, Nicolas. « Panier et budget : l'alimentation des ouvriers urbains », in *Revue française de sociologie*, XXV, 1984, p. 20-48.

Herpin, Nicolas. Verger, D. *La consommation des Français*, La découverte, 1991.

Hess, J. and Hess, K. *The taste of America*, Grossmann, 1977.

Lambert J-L, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire*, Lavoisier, 1987.

Poulain Jean-Pierre. « Les dimensions sociales de l'obésité », in *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*, Expertise collective, INSERM, Paris, 2000, p. 59-96.

Rivière, Claude, *Les rites profanes*, PUF, Paris, 1995.