

## les mutations des pratiques alimentaires

par

Jean-Pierre Poulain

La « modernité alimentaire » fait débat. Il faut d'abord préciser ce que l'on entend par modernité alimentaire. Dans l'univers du marketing ou de la presse spécialisée dans la consommation par exemple, on regroupe sous ce terme les nouveaux produits, les nouvelles présentations, en résumé les innovations. Le terme n'est pas compris ainsi dans d'autres milieux. Quand les spécialistes de santé publique font référence à la modernité alimentaire, ou quand on parle de cette modernité comme d'un fait de société, c'est la plupart du temps pour tirer des signaux d'alarme plutôt que pour s'en féliciter.

Les mutations des pratiques alimentaires des Français sont ainsi vécues ou décodées par les mangeurs, les analystes et les commentateurs et une partie du corps médical, sur le mode de la dégradation d'un ordre alimentaire traditionnel, et de la transgression de normes et de valeurs sociales. Ces changements s'inscrivent dans un univers psychosocial d'inquiétude et de culpabilité. Tout se passe comme si le modèle alimentaire français était mis à mal par les transformations de l'organisation sociale et de la vie quotidienne : travail féminin, pratique de la journée continue, urbanisation croissante, redéfinition des rôles sociaux de l'homme et surtout de la femme, évolution de l'alimentation caractérisée par une diminution de la cuisine « maison » au profit de repas pris à l'extérieur et, de plus en plus, d'aliments « prêts à manger », ou encore, baisse de la part de l'alimentation dans le budget des ménages au profit des activités de loisirs ...

Confronté à un univers de consommation surabondant, le mangeur contemporain est-il en train d'entrer dans l'ère de ce que certains n'hésitent pas à baptiser la « gastro-anomie » ? Cette question a été l'objet d'un **vif débat** au sein de la sociologie et parmi les anthropologues. Certains, s'appuyant sur des résultats d'enquêtes, remettent même en cause l'existence de tout phénomène de mutation.

On constate certes des contradictions entre les résultats des nombreuses enquêtes disponibles, et elles s'expliquent, pour une large part, par les techniques de collectes de données. Il existe des études travaillant à partir de comportements *observés* (un enquêteur observe par exemple ce que les clients d'un restaurant d'entreprise mettent sur leur plateau et ce qu'il en reste quand ils le reposent) ou *reconstruits* (en posant des questions, un enquêteur aide la personne à se remémorer ce qu'elle a mangé ou bu au cours des dernières 24 heures, aux repas et aussi entre les repas). Ces études mettent en évidence, à notre avis de façon indubitable, une série de mutations :

- **la simplification de la structure des repas,**
- **le développement de l'alimentation hors repas,**
- **l'introduction de l'alimentation sur les lieux de travail,**

Elles montrent également un **décalage entre les pratiques** réellement mises en œuvre **et ce que les mangeurs considèrent comme des « normes »**, c'est à dire ce qu'il convient de manger selon eux dans telle ou telle occasion. Il s'agit de normes « personnelles » qui sont l'intégration de normes sociales. Les normes relatives aux repas sont très précises sur la composition du repas – qui doit comprendre une entrée, un plat garni et un fromage ou un dessert- et érigent le « grignotage » en interdit absolu. Le terme, à l'origine purement descriptif, a d'ailleurs pris une connotation très négative. Ce décalage entre normes et pratiques permet de comprendre pourquoi les enquêtes n'utilisant que des données déclaratives ne perçoivent pas ou que plus faiblement les phénomènes de mutations, les

personnes interrogées restituant à travers leurs réponses aux enquêtes les «normes » qu'elles ont vraiment intégrées et non leurs véritables pratiques.

Quand on étudie les comportements alimentaires, il faut prendre en considération à la fois :

1. Ce qui est consommé lors des « repas », qui sont définis par des règles sociales assez précises, tant au niveau de leur composition, comme on vient de le voir, que des horaires, du lieu (théoriquement, en France du moins, on ne mange pas dans sa chambre, par exemple) , du contexte social (repas de semaine, repas de week-end, déjeuner d'affaires ...) et de la ritualisation (repas en famille, entre amis, repas de fête, façon de dresser la table, de mettre le couvert ...).
2. Ce qui est consommé entre les repas, et beaucoup moins fortement défini par des règles sociales. Ce qui est étudié à ce moment là, c'est toute « prise alimentaire hors repas », autrement dit toute consommation de produits alimentaires solides ou liquides apportant de l'énergie (des calories). Par exemple, un café ou un thé sera comptabilisé s'il est sucré et ne le sera pas s'il est consommé sans sucre. Ces consommations alimentaires hors repas peuvent être plus ou moins institutionnalisées, c'est à dire marquées par un statut social et un ensemble de règles de ritualité structurantes. Dans ce cas, la langue française leur a donné un nom qui permet de les identifier : c'est le cas des apéritifs, goûters, casse-croûte, et dans les entreprises des « pots » pour les anniversaires, les départs à la retraite ... Elles peuvent également être non institutionnalisées et relever de ce que l'on désigne, en l'absence de terme plus précis, par « grignotage », un terme qu'il est de plus en plus gênant d'utiliser puisqu'il a perdu sa neutralité descriptive.