

## Peut-on s'assurer contre la pensée magique ?

De l'homme, du lait ou de la mouche, qui est la victime : interrogations à propos de la publicité d'une compagnie d'assurance

Par

Maggy Bieulac-Scott, Responsable de l'Ocha

### Cuisine cacher, cuisine hindouiste : la peur d'une contamination qui n'est pas sanitaire

Dans le même texte, Paul Rozin examine deux « cuisines » sensibles à la pensée magique.

Dans la cuisine cacher, il s'agit d'éviter la contamination des aliments permis par des aliments tabous (pour des raisons spirituelles et non pas sanitaires) ou des mélanges interdits d'aliments qui, séparés, ne sont pas tabous (exemple bien connu : la viande et le lait, autorisés séparément). La loi talmudique, qui est d'une très grande précision, prévoit le risque de contamination accidentelle et précise des taux de contamination acceptables : le contact d'une substance non cacher avec un aliment cacher ne rend pas cet aliment impropre à la consommation si la contamination s'est produite par hasard et si l'agent contaminant ne représente pas plus d'un soixantième du volume total. Elle prévoit aussi le cas de plusieurs contaminants, représentant chacun moins d'un soixantième du total, mais plus d'un soixantième en tout : dans ce cas, il est prescrit de ne tenir compte que du contaminant principal.

Paul Rozin constate que ces règles ne remplissent pas leur objet qui est de protéger les individus de leur peur de la contagion. D'après son enquête auprès d'un groupe de juifs cacher aux Etats-Unis, un grand nombre rejetteraient un aliment contaminé accidentellement par une substance taboue, même si la dose est inférieure à un soixantième. Certains sont même dégoûtés par des aliments qui sont effectivement cacher mais qui n'ont pas l'air de l'être, par exemple des lardons végétariens ou du *non dairy creamer* (substitut à la crème de lait) dans un plat de viande : ici, c'est l'effet de la loi de la similitude qui se fait sentir.

Dans la tradition hindouiste, où la notion de caste est très liée à la religion et à la notion de pureté, la pureté ou l'impureté de la nourriture n'est pas liée à la nature ou au mélange de tel ou tel aliment mais lui est conférée ou ôtée par les personnes qui la touchent dans certaines conditions. Ainsi, on peut acheter des aliments crus à des personnes de caste inférieure mais pas consommer des aliments cuisinés par elles car cuisiner, c'est avoir un contact intime avec les aliments. Cette distinction montre bien que le danger n'est pas sanitaire : si c'était le cas, le danger viendrait plutôt des aliments crus que des aliments cuisinés.

Dans *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité* (avec J.P. Corbeau, Privat/Ocha, 2002), Jean-Pierre Poulain consacre un chapitre aux « risques de la commensalité ». Pas seulement en Inde ... Mais on y apprend qu'il n'est pas possible non plus, pour les hindouistes pratiquants, de partager un repas entre personnes de castes différentes. De ce fait, dans les hôpitaux par exemple, l'alimentation des malades est assurée soit par les familles, soit par des cuisiniers issus des castes les plus élevées. Pour la même raison, il n'existe pratiquement pas d'équivalent à la restauration collective d'entreprise : à l'heure du déjeuner, une armada de livreurs à bicyclettes et mobylettes livrent dans les bureaux les repas préparés pour eux à la maison.