

MANGERONS-NOUS ENCORE ENSEMBLE DEMAIN ?

Un livre sur « **LES ALIMENTATIONS PARTICULIÈRES** »
édité aux Editions Odile Jacob¹ pose la question du devenir du « **manger ensemble** » dans la société française et soulève les menaces qui pèsent sur les fondements de la socialité.

Paris, le 20 juin 2013

Dans la plupart des sociétés humaines et dans la société française en particulier, refuser un aliment offert revient à refuser la relation, à s'extraire du cercle des convives et du groupe, signifie la méfiance et appelle l'exclusion. Or, dans le monde contemporain, des individus de plus en plus nombreux revendiquent une alimentation particulière pour des raisons diverses : régimes d'engagements éthiques, politiques ou spirituels (végétarisme, végétalisme, véganisme), régimes de santé divers (groupes sanguins, living foods, crudivore, paléolithique), régimes sélectifs et restrictifs pour raisons médicales (allergies et intolérances), prescriptions ou proscriptions religieuses. Si une minorité de la population est soumise à des exclusions alimentaires pour des raisons médicales réelles impliquant des contraintes très lourdes voire discriminantes, dans la plupart des cas il s'agit de choix personnels volontaires vécus comme une liberté, voire une libération, ce que ce livre s'attache à décrypter.

INDIVIDUALISATION DE L'ALIMENTATION : UNE ATTEINTE AU PLAISIR, AU PARTAGE, À LA COMMENSALITÉ ?

La revendication d'une alimentation particulière ne signale-t-elle pas une évolution, voire une remise en cause, au nom de l'individu, de ce qui pouvait passer pour un fondement de la socialité : le partage et la commensalité ?

La question des alimentations particulières est abordée dans ce livre, publié à l'issue du colloque « les Alimentations particulières » de l'OCHA, dans une perspective radicalement interdisciplinaire : du biomédical (immunologie, allergies, intolérances) au social et au culturel. Elle nous permet de nous interroger sur l'étendue et les limites de l'individualisation dans les sociétés contemporaines, alors que dans d'autres cultures, manifester une préférence ou une aversion n'apparaît pas comme une option concevable.

INTOLÉRANCES ET ALLERGIES : DÉMÊLER LE VRAI DU FAUX

Une enquête² réalisée auprès d'un échantillon de sujets déclarant souffrir d'intolérances et d'allergies alimentaires montre la différence observée entre le nombre considérable d'allergies déclarées et celui mesuré par les tests cliniques. Selon les spécialistes³ 30% de la population allègue une allergie alimentaire alors que le taux réel est inférieur à 4%. Cet écart considérable entre « vrais et faux allergiques » a conduit les chercheurs à réfléchir aux représentations sur lesquelles les allergiques auto-diagnostiqués fondent leur conception alimentaire avec ses effets sociaux et sanitaires. L'allergie alimentaire dépasse le domaine médical parce qu'elle est considérée comme un mal singulier, autrement dit un mal qui « singularise », au sens où il sert à traduire ou à justifier l'existence d'un particularisme alimentaire.



RÉGIMES EN TOUS GENRES : ATTENTION DANGER

Les uns sont gênés par des intolérances diverses, parfois auto-diagnostiquées, ou ont adopté un régime de santé spécifique, d'autres adhèrent à des régimes « engagés » ou sélectifs. Ils déclenchent ainsi des conflits, petits ou grands, et remettent en cause les usages anciens et traditionnels, entrent dans des négociations, des arrangements – ou affrontent des ruptures.

La pratique des régimes « pour maigrir » soulève également nombre de questions que l'Agence Nationale de Sécurité sanitaire de l'Alimentation (ANSES) a mis en évidence dans son avis du 4 mai 2011 concernant « les effets néfastes sur le fonctionnement du corps, et notamment pour les os, le cœur et les reins, ainsi que des perturbations psychologiques, notamment des troubles du comportement alimentaire ». Les régimes amaigrissants nient le plus souvent la complexité de l'acte alimentaire, n'en faisant qu'un acte biologique limité, oubliant la biologie du plaisir et celle de la relation. De cette insatisfaction risque de naître également la désocialisation alimentaire. Le livre des « Alimentations particulières » offre des clés de compréhension pour se réconcilier avec l'alimentation, conjurer les peurs alimentaires, démedicaliser l'alimentation et combattre l'illusion entretenue par les discours simplificateurs.

LES ALIMENTATIONS PARTICULIÈRES, UNE MENACE POUR LE MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS ?

Renoncerons-nous à toute forme de commensalité ou saurons-nous inventer de nouvelles configurations, suffisamment souples mais suffisamment ritualisées pour donner un sens convivial à l'expérience de la table commune ? Le modèle français, même s'il se simplifie, semble protéger la commensalité et la santé. Saura-t-il prendre en compte, absorber, résoudre les alimentations particulières dans une nouvelle forme de commensalité ?

Les pratiques alimentaires constituent des marqueurs puissants d'analyse de la société : ce livre propose de les aborder à travers les études et les réflexions de 17 chercheurs de notoriété internationale en croisant le regard des sciences humaines et biomédicales internationales (sociologues, historiens, anthropologues, nutritionnistes, psychanalystes, archéozoologues).

Contact presse OCHA :

Cécile Guthmann

06 13 61 59 87

cguthmann@cniel.com

L'OCHA – Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires – explore les relations que les mangeurs entretiennent avec leurs aliments, à travers une approche pluridisciplinaire centrée sur les sciences humaines et sociales. L'Ocha s'est particulièrement attaché à comprendre comment les mangeurs d'aujourd'hui pensent leur alimentation, leurs représentations, leurs définitions de la qualité, l'évolution des normes afin de comprendre les pratiques alimentaires d'aujourd'hui et surtout celles de demain. L'importance du plaisir, du partage et de la convivialité dans le modèle alimentaire français, ses évolutions mais également les limites d'une approche trop nutritionnelle de l'alimentation sont autant de voies explorées par l'Ocha. Ces dernières années l'OCHA a notamment été pionnier dans des recherches autour de l'alimentation des enfants et des adolescents en rapport à leurs représentations du corps et de la santé.

Site de l'Ocha : www.lemangeur-ocha.com

1 Sous la direction de CLAUDE FISCHLER avec la collaboration de VÉRONIQUE PARDO.

Claude Fischler est directeur de recherche au CNRS, directeur de l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain (IIAC). Ses travaux portent sur la socio-anthropologie de l'alimentation. Véronique Pardo est docteur en anthropologie et responsable de l'Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires. Sortie le 27 juin en librairie. Aux Éditions Odile Jacob-ISBN 978-2-7381-2870-6.

2 Recherche réalisée dans le cadre du programme MANOE en partenariat avec le pôle enfant de Cholet (Nova Child), le SEM des Pays de Loire et l'AFPRAL – Association Française pour la Prévention des allergies.

3 Kanny, Moneret-Vautrin et a., 2001.

