

## QUE SERA DEVENU LE MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS À L'HORIZON 2050 ?

Jean-Pierre Poulain<sup>1</sup> en se questionnant dans un article sur le nombre de repas par jour en Polynésie française donne une définition du modèle intéressante car dynamique ; il le définit comme « un agrégat de multiples expériences » avec trois traits fondamentaux : sa construction progressive avec des erreurs et des essais, l'accord tacite des gens qui le partagent et un rapport aux aliments qui en découle ... qui va de soi.

Les Français restent très attachés au modèle alimentaire français dont l'axe central est la commensalité, la convivialité. Il est intéressant de voir que cette valeur (accord tacite ...) perdure aussi bien chez les adultes et les seniors que les adolescents et ne semblent pas s'éroder même au contraire : les résultats d'Alimados (Ocha/CNRS – 2009-2011) et les études sur les fast-foods de Jean-Pierre Corbeau montrent que c'est la motivation première des adolescents qui s'y retrouvent.

Ce modèle se définit également aujourd'hui par la régularité de repas structurés pris à des heures régulières et comportant plusieurs plats et des prises alimentaires hors repas limitées. Ce modèle s'oppose notamment au modèle en cours aux États-Unis : les prises alimentaires hors repas représentent 21,6 % des apports caloriques quotidiens aux USA contre 9,8 % en France. Les français restent en 2015 attachés à ces 3 repas par jour (de nombreuses sources : Fischler, 2008, 2011, cf. données recueillies en 2010 par l'INSERM auprès de la cohorte SIRS (Santé, inégalité, rupture sociale) sur un échantillon représentatif de 3006 adultes ...). Ce point-là semble s'éroder en partie avec une fragilité du petit-déjeuner et une baisse de la prise des fins de repas qui apparait. A horizon 2050 ce triptyque du modèle alimentaire français sera-t-il de l'histoire ancienne ou est-ce une sorte d'effet frugalité conséquence de la crise économique actuelle ? S'il n'y a pas la réponse il est possible de relativiser la norme qui est un moment construit et arriver à imaginer que le modèle français n'est pas figé mais dynamique : c'est dans les années 60 que cet usage généralisé des 3 repas ( dans nos campagnes, pendant longtemps 2 grands repas prédominaient) devient une véritable signature du modèle alimentaire : « ... cette norme n'est en rien une norme scientifique ; elle est une norme sociale qui résulte d'une organisation particulière des emplois du temps (semaine des 40 heures) qui, à partir des années 60, s'impose comme un modèle de progrès social. » (Poulain et al. 2002). Des pics de consommation à heures régulières identifient toujours fortement notre quotidien alimentaire ; leur nombre peut évoluer.

Il semble que l'aspect le plus solide du modèle alimentaire français reste l'importance accordée au plaisir, au goût et au partage alimentaire toutes générations confondues. Les modalités de ce partage seront peut-être différentes mais il semble qu'elles soient au cœur de l'identité alimentaire française. Ces modalités seront discutées aussi bien chez les seniors que chez les jeunes en Europe (Laura Guerin, Giada Danesi, Claude Fischler) lors des rencontres.

---

1. Jean-Pierre Poulain, « Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française », *Journal des anthropologues*, 106-107 | 2006, 245-268.