
Reprendre l'enquête Inserm 1966

Au sortir de la seconde guerre mondiale, face aux problèmes de santé publique que pose le retour à une alimentation normale des prisonniers, d'origines culturelles très différentes, revenant des camps allemands, ainsi que de certaines populations européennes touchées par l'effondrement de la production agricole, s'engagent, avec l'aide américaine et sous son autorité, une série d'études de grande envergure sur l'alimentation. Des psychosociologues américains et des médecins pilotent les opérations

pour tenter de comprendre les déterminants culturels des pratiques alimentaires. Jean Trémolières, alors jeune médecin biologiste, participe à cette aventure dans plusieurs pays d'Europe⁶. Celui qui deviendra la figure de proue de la recherche en nutrition humaine française gardera de cette expérience la volonté de saisir le comportement alimentaire dans sa globalité et l'aliment dans sa multidimensionalité. Attitude qu'il ne cessera de promouvoir tout au long de sa carrière. « *L'homme normal ne supporte pas sans vomir un régime fait de mélanges des amino-acides et nutriments dont il a besoin... car l'aliment doit non seulement être un objet apportant des nutriments, mais il doit faire plaisir et posséder un prestige, une valeur évocatrice de réconfort... l'homme est probablement consommateur de symboles autant que de nutriments* »⁷.

En France, c'est au cœur des années 60 que s'institutionnalise la recherche en nutrition humaine. Sous l'impulsion de Jean Trémolières se crée, à l'hôpital Bichat, une unité INSERM, intitulée *Laboratoire de Nutrition Humaine*, elle deviendra très vite l'équipe de référence.

Avec l'aide du ministère de l'agriculture américain, se mettent en place des études centrées sur le comportement alimentaire. L'enquête INSERM 1966 est donc la première enquête française d'envergure adoptant une démarche multidimensionnelle et cherchant à prendre en compte le comportement alimentaire dans sa globalité. En cela, Jean Trémolières et son équipe, Jean Claudian, Yvonne Serville, Claire Trémolières son épouse et François Trémolières son fils, sont héritiers à la fois des travaux des sociologues français de la consommation et des psychosociologues américains de l'alimentation.

Une dimension pluridisciplinaire

En France, le sociologue Maurice Halbwachs a été le premier à poser le repas comme une « *institution sociale* » jouant un rôle fondamental dans le processus de socialisation et de transmission des normes et des valeurs des

6. On pourra se reporter à la première partie, largement autobiographique de l'ouvrage, de Jean Trémolières, 1975, *Partager le pain*, Robert Laffont.

7. Jean Trémolières, 1969, *Biologie générale*, Tome 4, Dunod, p. 462 et 463.

groupes sociaux. « *L'essentiel de la vie familiale paraît bien être le repas pris en commun avec la femme et les enfants... L'ouvrier sait bien que l'ordre des repas, l'habitude de consommer certaines nourritures et le prix qu'on attribue à chacune d'elles sont de véritables institutions sociales* »⁸. Le repas familial avec son système normatif très précis - qui appelle, en cas de non respect, des sanctions immédiates - avec sa dimension socialisatrice - c'est par lui que les enfants intériorisent les valeurs de propreté, du respect des autres, du partage... - et sa dimension régulatrice - il participe à la définition des rôles sociaux non seulement à l'intérieur de la famille, mais bien au delà et rendant plus ou moins prévisibles les comportements - apparaît comme une institution centrale de l'organisation d'une société.

Après avoir discuté les théories nutritionnelles de l'époque, selon lesquelles les besoins alimentaires sont strictement dépendant de l'activité physique, Maurice Halbwachs précise que la mécanique digestive elle-même est sous la dépendance de *dispositions mentales* qui résultent « *des habitudes, de l'imagination, de l'entourage, des croyances et préjugés touchant l'excellence ou le bon goût des aliments...* »⁹. Nous sommes au début du siècle et cette perspective profondément novatrice sort l'alimentation humaine d'une lecture qui en faisait une simple conduite d'adaptation au contexte naturel. Elle entrouvre la porte de l'étude des interactions entre le biologique et le social.

Même s'il n'ira pas lui-même très loin dans cette voie, (ses principaux résultats se réduisant, somme toute, à une mise en évidence de lois reliant l'appartenance à des classes sociales à des niveaux de consommation de produits alimentaires : viande, pain, beurre ou légumes), Maurice Halbwachs indique que l'on agirait bien plus sur les mangeurs « *en modifiant les représentations peu à peu, en leur proposant des régimes où un grand compte soit tenu de leurs appréciations coutumières, qu'en les heurtant au nom de la science pure et simple* ». Cohabitent déjà chez cet auteur la volonté d'explication, par l'analyse statistique et quantitative des consommations, et la compréhension du sens que les individus donnent à leurs pratiques, en approfondissant l'étude des représentations, qui, chez les mangeurs, accompagnent et supportent la consommation. Il faut s'intéresser, précise-t-il, à ce que « *pense l'ouvrier, quand il va se nourrir* », et si l'on adopte cette démarche, on comprend que « *bien plus qu'une quantité donnée de carbone, de graisse et d'albumine, c'est la représentation complexe d'une satisfaction (où entrent, nous le verrons, bien des éléments sociaux) qu'il évoque, à propos de tels mets, de tels aliments*¹⁰ ».

8. Maurice Halbwachs, 1912, *La classe ouvrière et les niveaux de vie, Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*, Alcan, éd. Gordon and Breach, (1970).

9. Idem, p. 340 et 341.

10. Idem, p. 343.

11. Paul Henri Chombart de Lauwe, 1956, *La vie quotidienne des familles ouvrières*, CNRS.

Dans une attitude assez proche, Paul-Henri Chombart de Lauwe étudiant « *La vie quotidienne des familles ouvrières* » constate qu'une « *bonne alimentation* » doit être, pour elles, avant tout « *nourrissante* », c'est à dire « *abondante* » et « *rassasiante* »¹¹.

Aux Etats Unis, Kurt Lewin a démontré que les choix alimentaires ne sont pas seulement des décisions individuelles. Pour qu'un aliment soit consommé par un mangeur, encore faut-il qu'il parvienne jusqu'à lui. Dans une étude célèbre sur la consommation du lait, réalisée pour le Ministère de l'agriculture américain, il met en évidence le fait que la consommation ou la non consommation de lait ne dépend pas d'un choix individuel de « l'homme américain », mais de décisions de son épouse qui détermine ce qui est bon à manger pour son mari, pour ses enfants et pour elle même. Il propose ainsi la notion de « *portier économique* » dont la fonction est l'ouverture ou la fermeture d'une série de « canaux » par lesquels passent les aliments pour venir jusque sur la table familiale, traversant toute l'organisation sociale alimentaire. La distinction entre consommateurs et acheteurs est ainsi posée et le règne de « *la ménagère* », chère aux hommes de marketing et autres mesureurs d'audience, commence.

L'originalité de la démarche initiée par Jean Trémolières tient dans sa dimension pluridisciplinaire et dans l'ouverture de ce grand médecin aux sciences sociales et humaines ; sociologie, psychologie, anthropologie. Trente ans après et avec le recul que donne aujourd'hui le développement des sciences sociales appliquées à l'alimentation¹² et les coopérations interdisciplinaires qui commencent à se mettre en place, cette perspective apparaît formidablement novatrice.

Saisir les mutations contemporaines

L'analyse des mutations des pratiques alimentaires se heurte très souvent à l'absence de données collectées sur des modes et des échantillons comparables à deux époques différentes.

Sur notre proposition, l'OCHA a donc décidé de lancer une enquête alimentaire en reprenant telles quelles un certain nombre de questions des études INSERM conduites entre 1966 et 1968. Nous désignerons sous le nom « *Étude Trémolières* » une série de travaux réalisés sous la direction de Jean Trémolières dans le *Laboratoire de Nutrition Humaine*, de l'hôpital Bichat, à la fin des années soixante. Notamment : une enquête conduite par Jean Claudian, Yvonne Serville et François Trémolières¹³, une recherche sur le symbolisme des aliments et la signification du repas fami-

12. Pour une mise en perspective synthétique, on pourra se reporter à :
– Claude Fischler, 1990, *L'omnivore*, Odile Jacob.
– Jean-Pierre Poulain, 1997, « La cuisine c'est plus que des recettes », p. 31 à 126, in J.-P. Poulain, dir. *Pratiques alimentaires et identités culturelles*, Editions The Gioi, *Les études vietnamiennes*.

13. Jean Claudian, Yvonne Serville et François Trémolières, 1969, « Enquête sur les facteurs de choix des aliments », *Bulletin de l'INSERM*, T. 24, n° 5 p. 1277-1390.

lial réalisée par Yvonne Serville et Claire Trémolières¹⁴ et les travaux méthodologiques de Jean Trémolières lui-même¹⁵.

Reposer les mêmes questions à 30 ans d'intervalle autorise deux types de comparaisons dynamiques des représentations alimentaires :

- La recherche des différences à l'intérieur de la même tranche d'âge aux deux époques ; c'est à dire, étudier les 50-60 ans en 66 / 67 et en 1998.
- Le repérage des évolutions des représentations des individus qui en 1966/67 avaient entre 20 et 30 ans et qui constituent, aujourd'hui, la catégorie des jeunes seniors, les 50-60 ans.

14. Yvonne Serville et Claire Trémolières, 1967, « Recherches sur le symbolisme des aliments et la signification du repas familial », *Cahier de nutrition et de diététique*, Fascicule 1, p. 49-58.

15. Jean Trémolières, 1970, « Base pour l'étude de l'évolution des habitudes alimentaires », *Cahiers de nutrition et de diététique*, Fascicule 3, p. 85-92.

1 50-60 ans en 1966-67 ↔ 50-60 ans en 1998

2 20-30 ans en 1966-67 ↔ 50-60 ans en 1998

Les assises théoriques

Les auteurs de l'enquête Trémolières s'appuient explicitement sur les travaux de Kurt Lewin et utilisent pour construire leur problématique la notion de « *portier économique* », traduite dans le domaine de l'alimentation par celle de « *maîtresse de maison* », c'est à dire celle qui fait les achats alimentaires, mais aussi la cuisine, pour tous les membres de la famille. C'est donc les représentations de la maîtresse de maison relatives aux aliments et à leurs qualités et vertus supposées pour l'ensemble des individus dont elle a la responsabilité, qu'il convient d'étudier. Parce que c'est elle qui décide en première analyse de ce qui sera mangé. Certes, elle tient parfois compte des goûts des différents membres de la famille, lorsque ceux-ci les expriment, mais pour un grand nombre de produits qui ne sont l'objet, ni de choix électifs, ni de rejets susceptibles de faire pression sur sa décision, c'est elle et elle seule, qui décide de ce qui est *bon à manger* et par qui.

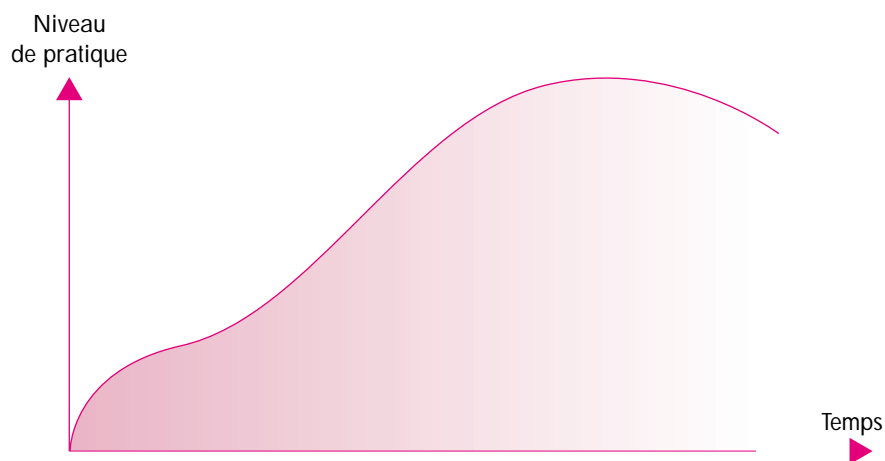
■ Le modèle explicatif dominant

« C'est en analysant le comportement particulier de certaines « *catégories de pointe* » (population des grandes villes exerçant des activités tertiaires, jouissant d'un niveau d'instruction plus élevé, jeunes) que nous essayerons de dégager les tendances évolutives du comportement du Français envers la nourriture » explique Jean Trémolières¹⁶. Le modèle explicite est un mélange entre évolutionnisme partiellement installé dans une perspective progressiste historique et un diffusionnisme de type américain qui postule que le changement s'opère à partir de groupes sociaux « *avancés* », disposant « *d'un niveau de culture élevé et de moyens matériels abondants* ». Ces milieux

16. Déjà cité. p. 39-40

« avancés » influençant, contaminant les autres groupes sociaux sur le modèle de « l'épidémie » ou de la tâche d'huile, selon la fonction logistique de Quetelet et qui inspirera la théorie économique des cycles de vie des produits.

Pour comprendre les mutations des pratiques alimentaires et saisir leurs tendances d'évolution, l'équipe Trémolières étudie les représentations des « maîtresses de maison » et postule que celles des « groupes sociaux de pointe » constitue le « modèle avancé » pour la grande majorité du corps social.



■ **Investir les dimensions imaginaires de la modernité alimentaire**

Le dernier apport novateur de l'étude Trémolières réside dans l'intérêt qu'elle porte aux structures symboliques qui articulent le rapport tradition - modernité et aux conséquences imaginaires de l'industrialisation de l'alimentation. Pour ce faire, les auteurs puisent dans l'anthropologie de l'imaginaire, principalement chez Gilbert Durand¹⁷, les outils d'une herméneutique alimentaire et tentent de mettre au jour les mythes fondamentaux qui organisent les relations des hommes aux aliments et qui sont à l'oeuvre dans la modernité alimentaire.

Intérêts et limites

Dans l'étude d'un phénomène social aussi complexe que l'alimentation, il convient de distinguer la nature des données sur lesquelles on travaille et le niveau d'entrée dans le phénomène.

Du premier point de vue, on ne peut pas considérer comme équivalentes des données « factuelles », que sont des comportements sociaux objectivables (soit directement par l'observation, soit par médiation au travers de variables économiques) et des données « comportementales rapportées » par les interviewés, qui peuvent être l'objet de transformations, conséquences de phénomènes cognitifs (restructuration sémantique), d'oubli, ou encore de dénégation. Ce que les gens disent qu'ils font ne doit

17. Durand Gilbert, 1969, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Bordas.

pas être confondu avec ce qu'ils font réellement. L'épaisseur du fait alimentaire suppose une analyse à différents niveaux : les pratiques réelles, les pratiques rapportées, les normes individuelles, les opinions, les attitudes, les valeurs... Dans les déformations subies par les données comportementales au cours de leur restitution, dans le décalage éventuel entre l'expression des normes individuelles, des valeurs sur lesquelles elles s'appuient et les pratiques réellement mise en oeuvre, réside un matériau sociologique de première importance. C'est dans le croisement de ces différentes données qu'émerge la complexité du vécu qui accompagne les pratiques alimentaires et que peuvent se lire les mutations.¹⁸

Du second point de vue, les voies d'entrée dans les pratiques alimentaires sont multiples. Les achats (les lieux, les rythmes, les logiques...), les pratiques culinaires ordinaires et festives, les manières de tables et les logiques de consommation (les rythmes des repas, leur structure, leur organisation sociale...) ou encore les rôles domestiques et leur répartition au sein du ménage (répartition des tâches alimentaires : cuisiner, mettre le couvert, débarrasser la table, faire la vaisselle...) sont autant de points d'observation, de lieux de lecture offrant des perspectives complémentaires.

De quoi est-il question dans l'étude Trémolières ? Les données collectées ici sont avant tout des données déclaratives, c'est à dire des discours tenus par les ménagères (et uniquement par elles) sur les *pratiques* supposées du ménage¹⁹, sur leurs *attitudes* et leurs *valeurs*. Certaines questions tentent de cibler les pratiques et les goûts des autres membres du ménage, elles ne collectent en fait, pour la plupart, que les représentations de la ménagère relative aux goûts des autres membres de la famille. Les données déclaratives constituent un matériau sociologique tout à fait intéressant, mais ne doivent pas être prises pour des pratiques réelles. L'analyse de l'équipe Trémolières se concentre sur les temps d'achats, les pratiques alimentaires et les modes de consommation.

Espace d'investigation de l'enquête Trémolières

	Achat	Cuisine	Consommation	Vaisselle
Pratiques réelles	-	-	-	-
Pratiques rapportées	X	X	X	-
Attitudes	X	X	X	-
Valeurs	X	X	X	-

Poser la « maîtresse de maison » comme pensant ce qui est « bon à manger » pour les différents membres de la famille, c'est s'inscrire dans une perspective socio-anthropologique héritière tout à la fois de l'anthro-

18. Voir, à ce sujet, la recherche que nous avons conduite pour le Ministère de l'Agriculture, Jean-Pierre Poulain dir. en collaboration avec Jean-Marie Delorme, Muriel Gineste et Cyril Laporte, *Les nouvelles pratiques alimentaires ; entre commensalisme et vagabondage*, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, programme « Aliment Demain », 1996. Partiellement présentée dans :

– Jean-Pierre Poulain, 1996, « Les nouveaux comportements alimentaires », *La revue technique des hôtels et des restaurants*, n° 553, – 1997, « Mutations et modes alimentaires », in *Le mangeur et l'animal, Autrement*, n° 170 – 1998, « La modernité alimentaire, pathologie ou mutations sociales », *Cahiers de nutrition et de diététique*.

19. Cette enquête inaugure la méthode du cahier de menu sur trois jours, méthode qui a le mérite de tenter une reconstruction des journées alimentaires mais qui fait l'hypothèse que l'on ne mange que pendant les 3 repas principaux de la journée ; petit déjeuner, déjeuner et dîner.

pologie et de la psychosociologie. Pour être considéré comme mangeable, un produit doit entrer dans des catégories et des représentations, c'est à dire, selon la formule maintes fois citée de Claude Lévi-Strauss, il doit « être bon à penser » avant « d'être bon à manger ». Mais l'apport de Lewin tient également au fait d'avoir montré que ces représentations s'inscrivent dans des logiques d'interactions sociales à l'intérieur du groupe familial.

Malgré la centration sur la « maîtresse de maison », supposée jouer le rôle de « portier » dans les décisions alimentaires du ménage, et bien que posant clairement le discours de la ménagère sur les pratiques des autres membres de la famille comme des représentations, les auteurs ne tirent pas totalement partie des travaux dont ils s'inspirent, notamment en sous-estimant l'analyse en termes de canaux d'approvisionnement et surtout en réduisant à la simple dimension gustative les influences que subit la maîtresse de maison de la part du groupe familial. Les rôles domestiques sont aussi déterminés par la nature des réseaux sociaux²⁰ dans lesquels sont engagés les différents membres de la famille, et leur mise en oeuvre est l'objet de négociation, de transaction²¹, dont les formes changent avec les hiérarchies sociales.

Enfin, l'échantillonnage de l'enquête Trémolières réalisé sur 4 départements français (13, 42, 69, 54) et à partir de ménagères non actives, rend impossible l'analyse en termes de sous-cultures régionales et, pour le moins, difficile la saisie des influences du travail féminin sur la sphère alimentaire.

20. Elisabeth Bot, 1971, *Family and social network*, Tavistok.

21. Bloch Françoise et Buisson Monique, 1991, « Du don à la dette : construction du lien social familial », *Revue du Mauss*, 11, p. 54-71.