

## « Façons de manger, caractéristiques et changements : quelles perceptions ? »

Jesus Contreras

Les divergences entre les comportements de la population et les normes alimentaires socialement acceptées doivent être pensées en fonction des circonstances ou contextes différents dans lesquels sont prises les "décisions" alimentaires au niveau familial ou individuel mais aussi en fonction des différents types d'objectifs (plaisir, commodité, santé, sociabilité, appétit, rituel, tradition, etc...) qui peuvent être poursuivis à chaque repas. Chaque prise alimentaire, chaque décision alimentaire, n'a pas à répondre à une seule logique et les prises n'ont pas à répondre, tout le temps, à la même logique ou motivation. Ainsi donc, même si la santé est une motivation importante dans les décisions qui affectent les choix alimentaires, c'est une motivation parmi d'autres. Les menus répertoriés ne sont pas seulement le résultat des recommandations diététiques mais aussi celui des contraintes quotidiennes, différentes aujourd'hui de celles qui existaient il y a 30 ans, par exemple les horaires de travail et des autres activités quotidiennes, la nécessité de tenir compte de la diversité des horaires des différents membres du foyer, les différentes conceptions des relations entre santé et convivialité, plaisir et sociabilité, les disponibilités économiques liées au budget familial dans lequel d'autres postes de consommation ont acquis, comparativement, une plus grande importance (hygiène et esthétique, éducation, transport et loisirs...). Ces divergences normes/comportements se manifestent dans le fait que, durant les deux dernières décennies, s'est produit une baisse significative de la consommation des aliments considérés comme plus "sains" (légumes, crudités, fruits) en faveur d'aliments considérés comme moins "sains" (viandes, pâtisserie industrielle, snacks, etc...). On constate aussi que l'alimentation ordinaire alterne avec des événements gastronomiques plus ou moins particuliers (jours fériés, congés, fêtes diverses, fêtes de fin d'année...) dans lesquels les critères qui déterminent ce qui finalement se mange appartiennent à un ordre très distinct de celui de la nutrition. Dans cet exposé, nous allons montrer comment des catégories telles qu'aliments « bons/mauvais », « adéquats/inadéquats" ou "commodes/incommodes", mais aussi « bien manger/ manger bon/ manger sain » peuvent avoir des significations très différentes, plus ou moins complémentaires ou contradictoires, si c'est la santé, l'hospitalité ou les différents types de convenance ou le pragmatisme qui sont en jeu. Ainsi, la compatibilité entre bien manger et manger sain, ou manger bon et manger sain, n'est pas toujours facile. Si "manger bien" s'associe presque systématiquement avec "manger sain", "manger bon" est compris de manière bien différente.

**Jesús Contreras Hernández** est Professeur d'Anthropologie Sociale à l'Université de Barcelone. Spécialisé en anthropologie économique et anthropologie de l'alimentation, il travaille sur les terrains des Andes péruviennes et en Espagne.

Parmi ses nombreuses publications on peut citer *Antropología de la alimentación* (1993), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (1995), *Los productos de la tierra en la Europa del sur* (1996), *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud* (2004), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (2005) et *Los sabores del Mediterráneo* (2005).