

Modernité

La France et les Etats-Unis : du modèle
moins une question de retard qu'une question de pente

La « modernité alimentaire », incarnée par la mondialisation, alimente les débats et les peurs. Dé-structuration, dé-socialisation, dé-ritualisation, perte de nos repères et risque d'uniformisation... La société de consommation était à peine née, dans les années 1960, qu'elle était déjà pointée du doigt. Dès cette époque, Joël et Stella de Rosnay mettaient en garde contre la *malbouffe*. Aujourd'hui, c'est une progression de l'obésité à l'américaine qui effraie. Menace ou fantasme ?

Le diagnostic ne fait pas l'objet d'un consensus parmi les spécialistes, ni dans le domaine des sciences sociales ni dans celui de la nutrition. Certes, les repas se simplifient, se prennent de plus en plus à l'extérieur du domicile. Certes, la cuisine repose toujours sur les femmes et celles-ci, travaillant, ont davantage recours aux aliments et aux services offerts par l'industrie agro-alimentaire, jusqu'au *prêt à manger*... Peut-on parler pour autant de

« vagabondage alimentaire » ou de « déviance nutritionnelle » ? Dans ces questions, la morale n'est jamais loin, et la prudence s'impose. On sait également qu'en matière de qualité alimentaire, la définition et les attentes varient : il existe une culture latine et une culture anglo-saxonne. Pour mieux comprendre ces différences, un programme de recherche ambitieux de l'Ocha a été mis en œuvre dans cinq pays européens et aux Etats-Unis. Dans un ouvrage paru début 2008

Un Français à New York, un Américain en France :

lunettes culturelles et ethnocentrismes croisés

“ À New York, personne ne rentre chez soi au milieu de la journée : on mange sur place, soit dans les bureaux, tout en travaillant, soit dans les clubs, soit dans les cafeterias (...) Dans les bouillons populaires, des milliers d'êtres alignés dévorent, chapeau sur la tête, sur un seul rang comme

à l'étable, des nourritures d'ailleurs fraîches et appétissantes, pour des prix inférieurs aux nôtres. Ils foncent sur leurs assiettes pleines de boules de viande ; derrière eux, on attend leur place. ”

Cette observation que rapporte l'écrivain-diplomate Paul Morand, en 1937, Claude Fischler et Estelle Masson la mettent en miroir avec celle de Daniel Lerner, sociologue américain, dans le cadre d'une vaste enquête sur les Français réalisée en 1956 :

“ Les Français ont tendance à être rigides dès qu'il s'agit de se nourrir. Les heures de repas [en français dans le texte], d'une région à l'autre, ne varient pratiquement pas alors que, pour beaucoup de non-Français, manger tous les jours à la même heure ferait plutôt penser au zoo. On dévie très peu des règles définissant quel vin va avec quel plat et rares sont ceux qui s'aventurent hors des règles établies «pour essayer quelque chose de différent». La notion de «repas bien composé» elle-même est une idée spécifiquement gauloise qui comporte certaines caractéristiques immuables. ”

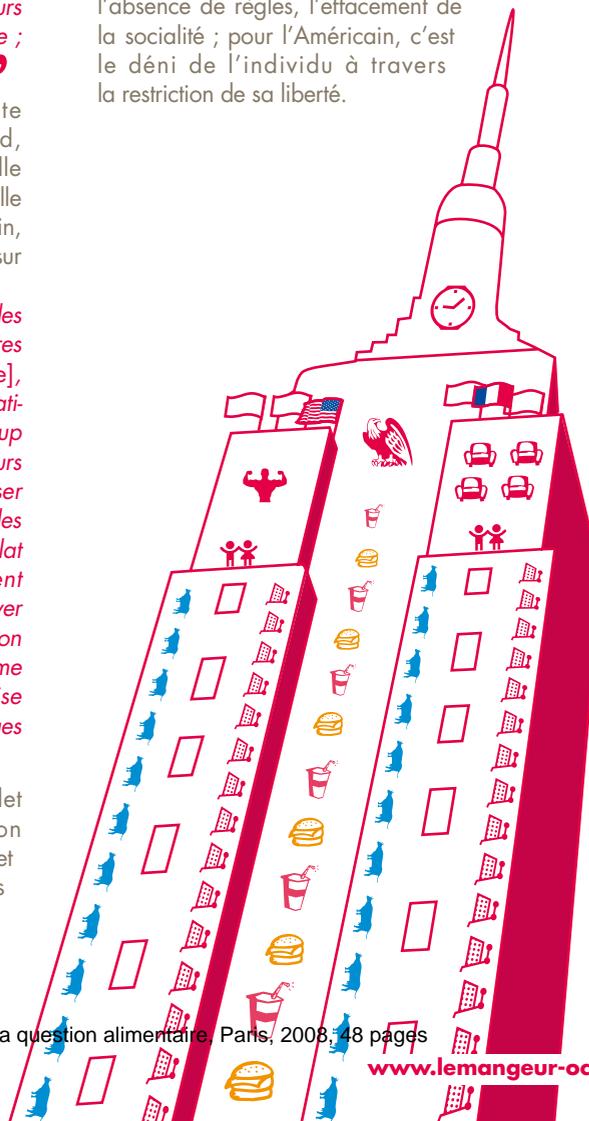
Pour Claude Fischler, c'est le reflet (la «réflexion») de la description dans le regard de l'Autre qui permet de diagnostiquer la différence. Dans ce jeu de miroirs, apparaît en creux l'opposition nature/culture,

animalité/humanité : ce qui est barbare pour le Français c'est l'absence de règles, l'effacement de la socialité ; pour l'Américain, c'est le déni de l'individu à travers la restriction de sa liberté.

français

chez Odile Jacob, Claude Fischler et Estelle Masson en analysent les principaux résultats et constatent que la France et les Etats-Unis sont les pays les plus diamétralement opposés.

Pour eux, cette différence est moins une question de retard à rattraper – que nous serions fatalement voués à rattraper – qu'une question de pentes différentes. Dès lors, ne faudrait-il pas, autant que de s'inquiéter de la modernité alimentaire, cultiver la modernité du modèle alimentaire français ?



Questions de méthode

Critères de choix des pays

La première difficulté dans les enquêtes comparatives étant celle de la langue, un des critères de choix des pays a été les langues parlées par l'équipe de pilotage dont deux des membres ont participé à pratiquement tous les focus groups. Un autre principe était de travailler avec un chercheur associé dans chacun des pays. Les traductions ont fait l'objet de concertation et vérification avec eux, elles ont été testées sur deux niveaux de compréhension : la formulation et ce qui faisait ou ne faisait pas sens. Les questionnaires ont tous été administrés par téléphone de Paris par des enquêteurs dont la langue natale était celle du pays enquêté.

Détermination des étapes

- **Phase 1** : focus groups dans chaque pays, pilotés par Claude Fischler et Christy Shields et les chercheurs associés dans chacun des pays : Allemagne (Eva Barlösius), France (Mohamed Merdij), Grande-Bretagne (Alan Beardsworth), Italie (Nicoletta Cavazza), Suisse (Laurence Ossipow), USA (Paul Rozin)
- **Phase 2** : Enquête Ocha 1 qualitative/ quantitative (nombreuses questions ouvertes) auprès de 180 personnes environ par pays (un tiers de médecins, un tiers d'enseignants, un tiers de « population générale »).
- **Phase 3** : Enquête Ocha 2 auprès d'échantillons représentatifs de la population (900 personnes dans chacun des pays européens, 1 500 personnes aux USA).

Style culturel de réponse : Italiens et Britanniques les plus opposés

Note-t-on de la même manière dans les divers pays ? Non, et c'est pourquoi une analyse des notes attribuées par les personnes interrogées selon les pays a été réalisée a posteriori.

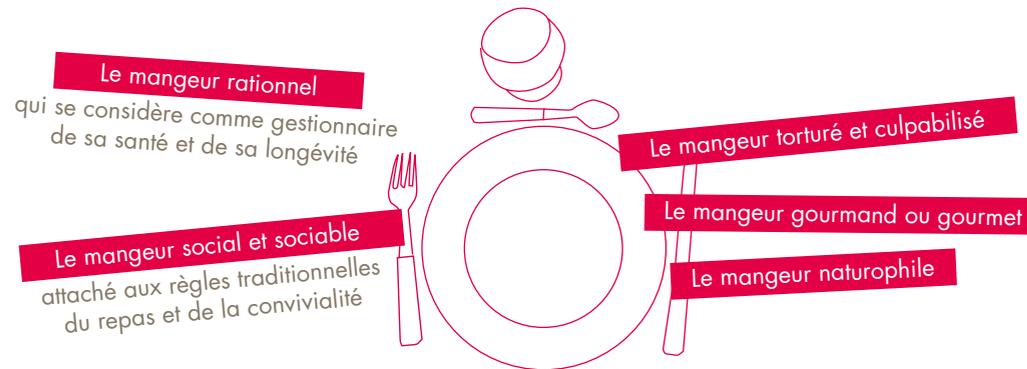
Les différences les plus grandes ont été constatées entre les Italiens, qui n'hésitent pas à donner des notes extrêmes, et les Britanniques qui émettent des jugements nuancés et notent de façon peu dispersée autour de la moyenne. Quelles en sont les conséquences ? Au terme d'une analyse détaillée, Emmanuel Dion estime que l'impact du biais culturel reste limité et que, d'une certaine façon, il fait partie intégrante des résultats d'une enquête internationale et se mêle inextricablement à un certain nombre de différences réelles.



“ Ce qu’il faut parvenir à penser, c’est bien l’interaction des tendances et des contraintes en présence, la nature et l’étendue des spécificités culturelles, leur vigueur et leur résilience, leur capacité à se perpétuer, leur rigidité ou au contraire leur plasticité, leur propension à se modifier en fonction du contexte matériel et économique ou à se désagréger définitivement sous l’effet du marché planétaire. ”

Claude Fischler et Estelle Masson

in « *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation* »



Portraits de mangeurs

de part et d'autre de l'Atlantique

Cinq portraits – imaginaires et assez tranchés – de mangeurs ont été soumis aux 6 000 personnes interrogées lors de l'enquête Ocha 2. Il leur était demandé dans quelle mesure elles se reconnaissent (tout à fait, plutôt, plutôt pas, pas du tout) dans chacun de ces portraits.

- **Le mangeur A est un mangeur «rationnel»** qui se considère comme gestionnaire de sa santé et de sa longévité, il pense qu'en suivant les avis des médecins, il pourra éviter ou retarder certaines maladies et rester en forme jusqu'à un âge avancé.
- **Le mangeur B est un mangeur social et sociable,** attaché aux règles traditionnelles du repas et de la convivialité, il est content de se mettre à table pour partager le repas de midi avec ses collègues et celui du soir avec sa famille et ses amis, il déteste sauter un repas et être obligé de manger trop vite.
- **Le mangeur C est un mangeur un peu torturé et culpabilisé,** il souhaiterait mieux contrôler son appétit, ses envies et son poids, il envisage de changer ses habitudes alimentaires et de faire plus de sport. Il se juge faible de ne pas y parvenir et éprouve parfois un sentiment d'échec.
- **Le mangeur D est gourmand ou gourmet,** il considère que manger est un des grands plaisirs de l'existence, il parle fréquemment de cuisine et porte une grande attention à la qualité des produits qu'il consomme.
- **Le mangeur E est un mangeur «naturophile»,** il pense qu'il faut absolument se protéger et protéger l'environnement contre les pollutions, il mange surtout des produits bio ou naturels.

Examinant comment se combinent les prises de position sur ces portraits avec les autres variables analysées, Claude Fischler et Estelle Masson constatent que si l'on est «rationnel» (A), on est plus prédisposé à se reconnaître aussi dans le mangeur culpabilisé (C) et à affirmer une forme de naturophilie (E). Cette combinaison est très américaine, plutôt protestante et elle réunit paradoxalement beaucoup de personnes très croyantes mais aussi des athées. Ceux qui se reconnaissent le moins dans cette trilogie sont les Italiens. Les Français se reconnaissent davantage dans le mangeur convivial (B) et le gourmand gourmet (D), les Britanniques étant ceux qui s'y reconnaissent le moins. Les plus nombreux à se reconnaître dans le mangeur naturophile (E), volontiers suisses, se reconnaissent aussi dans le rationnel (A) et dans le gourmet (D) : on y retrouve sans doute des tenants d'une alimentation saine et naturelle et des personnes en quête à la fois de santé et de goût.

Aliment et/ou médicament :

un consensus culturel plutôt que scientifique

La question de la continuité ou de la rupture entre aliment et médicament est particulièrement intéressante. Elle a été abordée, entre autres, à travers une question portant sur la fréquence de consommation de vitamines sous forme de compléments alimentaires. On pouvait s'attendre, dans l'enquête Ocha 1, à obtenir des réponses très proches des médecins des divers pays enquêtés par rapport aux deux autres groupes : enseignants et population générale. Surprise ! Dans chacun des pays enquêtés, **le savoir scientifique ne joue pas un rôle déterminant** : les médecins ne se distinguent pas significativement de leurs concitoyens.

Ceux qui déclarent prendre des suppléments vitaminiques tous les jours :

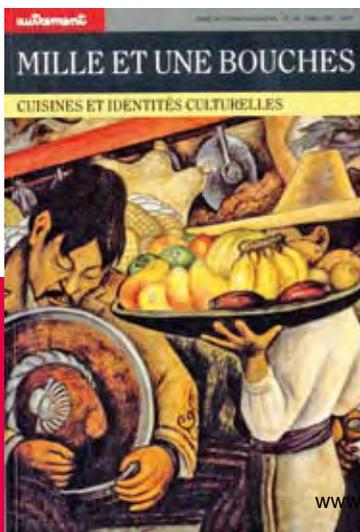
- Aux Etats-Unis, plus de 50% des personnes interrogées, autant médecins que profanes,
- En France et en Italie, quelques rares profanes mais pas un médecin,
- En Allemagne et en Grande-Bretagne, davantage de non-médecins que de médecins

Ceux qui déclarent n'en prendre jamais

- En Italie, 70% des non-médecins et 73% des médecins,
- En France, 60% des médecins et 60% des non-médecins,
- En Allemagne, 40% des médecins et 40% des non-médecins,
- En Suisse, beaucoup plus de médecins (62%) que de non-médecins (43%).

Pour Claude Fischler et Estelle Masson, plutôt qu'une position scientifique commune aux médecins de tous les pays, ces résultats mettent en évidence une sorte de « pente » nationale, que suivent les ressortissants d'un même ensemble culturel, médecins ou profanes.

Pour eux, il existe bien, dans chaque pays étudié, un fonds commun culturel largement partagé.



Mille et une bouches

Cuisines et identités culturelles
Sous la direction de Sophie Bessis,
Editions Autrement, 1995, 182 pages.

Textes en ligne sur
www.lemangeur-ocha.com

www.lemangeur-ocha.com - Maggy Bieulac-Scott - OCHA. La question alimentaire, Paris, 2008, 48 pages



Une thèse d'anthropologie

compare les systèmes alimentaires français et américain

Cette thèse de Christy Shields-Argelès, sous la direction de Claude Fischler, à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, éclaire les débats contemporains sur le lien entre l'alimentation et la santé avec une approche transdisciplinaire. Elle tente de dépasser les clichés transatlantiques dans un cadre comparatif : il s'agit de considérer notre relation à l'alimentation sous ses formes à la fois universelles et culturellement spécifiques.

La thèse s'ouvre sur un examen de ce que ces deux pays modernes partagent : une forte agriculture, une anxiété croissante face à l'assiette, une expérience de la mondialisation qui génère un désir de renforcer les identités locales et nationales. Le cœur de la thèse s'efforce d'identifier et d'analyser les systèmes alimentaires dans les deux pays à partir des réponses données à des questions ouvertes posées dans le programme de recherche transculturelle de l'Ocha. Elle soutient que ces systèmes, ainsi que la façon dont ils définissent des termes comme santé, goût ou plaisir, sont considérés comme évidents et universels dans les deux pays au point que même des travaux en sciences sociales, que ce soit en France ou aux Etats-Unis, ne les questionnent pas, mais les renforcent plutôt. La chercheuse a suivi également les traces de couples franco-américains vivant des deux côtés de l'Atlantique en se concentrant sur la vie des conjoint(e)s français(e)s vivant aux Etats-Unis et des conjoint(e)s américain(e)s vivant en France. Elle constate **le rôle décisif de l'environnement (familial, local et national)** dans l'expression et la reproduction des modèles alimentaires, et donc des pratiques et valeurs qui y sont associées. Cependant, l'essor récent d'un modèle culinaire aux USA et d'un modèle nutritionnel en France conduit à s'interroger sur l'état actuel de ces modèles dans les deux pays et sur leur possible évolution future.