

FOOD SOCIOLOGY: PARADIGMS AND METHODS

Première université d'été du réseau scientifique ENCAFE

(European Network for the Comparative Analysis on Food and Eating)¹

Compte-rendu par Tristan Fournier²

Présentation du réseau ENCAFE et de l'université d'été

Du 28 Juin au 2 Juillet 2010 s'est tenue la première université d'été du réseau ENCAFE (European Network for the Comparative Analysis on Food and Eating) au Taylor's University College à Kuala Lumpur en Malaisie. Ce réseau, constitué en 2006, vise à connecter des équipes de recherches de plusieurs pays européens³, dont les travaux s'articulent autour des grandes thématiques qui structurent la sociologie de l'alimentation : consommation, santé, production, troubles du comportement alimentaire, sécurité sanitaire... Au terme de plusieurs réunions de travail, l'idée d'organiser une université d'été a ainsi émergé afin d'étendre le réseau aux doctorants en leur permettant une exposition à l'expertise internationale et commencer un élargissement vers l'Asie. Du réseau ENCAFE, étaient présentes les équipes danoises (University of Copenhagen et Aarhus University), suédoise (University of Uppsala), norvégienne (SIFO), anglaise (University of Manchester) et française (Université de Toulouse). Deux universités asiatiques, en plus du Taylor's University College, ont également rejoint la manifestation : l'Universiti Kebangsaan Malaysia et la National University Singapore. La délocalisation hors Europe de cette manifestation scientifique émanant d'un réseau européen de recherches affirme la volonté d'ouvrir l'espace de coopération vers l'Asie. Et le choix d'une université malaisienne s'explique simplement par l'existence d'un partenariat d'enseignements et de recherches entre le Taylor's University College de Kuala-Lumpur et l'Université de Toulouse 2 dans les champs du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation.

¹ Du 28 Juin au 2 Juillet 2010, Taylor's University College, Kuala-Lumpur, Malaisie

² Doctorant en Sociologie, Laboratoire CERTOP, Pôle Tourisme - Alimentation – Santé, UMR CNRS 5044, Université de Toulouse 2

³ Le réseau regroupe l'Université de Copenhague, Danemark ; l'Université de Barcelone, Espagne ; l'Université d'Oviedo, Espagne ; l'Université de Tartu, Estonie ; le *National Consumer Research Center* d'Helsinki, Finlande ; l'Université de Toulouse 2, France ; le SIFO d'Oslo, Norvège ; l'Université de Manchester, Royaume-Uni ; l'Université d'Uppsala, Suède.

Sur la forme, les quatre jours de conférence étaient ponctués par des interventions *senior researchers* exposant les cadres théoriques et questionnements épistémologiques de chacune des équipes de recherches, et des interventions *PhD students* présentant les thèses en cours. Chaque intervention de doctorant était mise en discussion par un autre doctorant puis par l'ensemble des membres de l'auditoire. Dans un souci de clarté, nous présenterons une à une les interventions des *senior researchers* puis regrouperons les interventions des doctorants en thématiques puisque de nombreuses connections ont pu être observées.

Les interventions des *senior researchers*

J.P. Poulain (Université de Toulouse, France), publication récente : *Sociologie de l'obésité*, PUF, 2009.

Food sociology: paradigms and methods

C'est J. P. Poulain qui ouvre le bal puisqu'il est le porteur du partenariat entre l'université de Toulouse et le Taylor's University College où s'est déroulée cette université d'été. Il propose d'abord, dans une perspective épistémologique, d'identifier les raisons pour lesquelles la sociologie de l'alimentation a eu du mal à s'instaurer et être reconnue comme champ de recherche académique. D'un côté, il reprend la définition qu'E. Durkheim propose du fait social dans *Les règles de la méthode sociologique*. Dans sa démonstration, E. Durkheim prend curieusement l'exemple de l'alimentation pour illustrer ce qu'un fait social n'est pas (car trop biologique) mais également pour montrer ce que c'est (à travers les manières de table qui sont soumises au processus de socialisation). Cette ambiguïté de la place de l'alimentation au sein du social explique en partie le fait qu'elle soit longtemps restée un simple lieu d'indexation de problématiques jugées plus fondamentales en sociologie (travail, religion, consommation, migration, genre etc.). Le primitivisme attaché aux travaux pionniers d'ethnologie constitue, selon lui, le second obstacle épistémologique à l'établissement de la sociologie de l'alimentation comme discipline scientifique autonome. Cet obstacle sera levé grâce à C. Lévi-Strauss et G. Condominas. Les travaux de M. Mauss et E. Morin seront également essentiels puisqu'ils permettront de penser l'alimentation comme point d'articulation entre le biologique, le psychologique et le socio-culturel, et donc de légitimer la transdisciplinarité. Ces différents éléments amènent à parler de sociologies de l'alimentation au pluriel. Ceci permet aussi de distinguer une sociologie *de* l'alimentation, qui vise à identifier les déterminants sociaux du comportement alimentaire, et une sociologie *par* l'alimentation, où l'analyse du fait alimentaire constitue une grille de lecture du social et de ses mutations. Après avoir brièvement expliqué le concept *d'espace social alimentaire* qu'il a élaboré, il s'attache à décrire les différents mouvements de la modernité alimentaire : médicalisation, judiciarisation, processus de patrimonialisation, politisation, préoccupation environnementale et bien-être animal. Il donne ensuite une lecture du phénomène de transition nutritionnelle, thèse qui s'appuie sur le modèle de transition épidémiologique. J.P. Poulain se propose d'en faire une lecture critique et

de questionner la place et le rôle de l'alimentation au sein de ce processus. Il tente notamment de comprendre ce qui se passe après la transition nutritionnelle. Deux scénarios sont alors envisagés : une première perspective nord-américaine d'auto-régulation, qui perçoit les mangeurs comme étant capables de mieux réguler, à terme, leur équilibre énergétique ; et une autre perspective, européenne, qui soutient qu'une politique nutritionnelle de santé publique est nécessaire pour un changement des habitudes alimentaires (et notamment au vu de la progression de l'obésité). L'intervention se termine sur des aspects méthodologiques où le décalage entre les normes auxquelles les mangeurs sont soumis et leurs réelles pratiques alimentaires est pointé comme difficulté à dépasser pour une analyse plus fine du fait alimentaire.

L. Holm (University of Copenhagen, Danemark), publication récente: "Food consumption and political agency: on concerns and practices among Danish consumers", *International Journal of Consumer*, 2008, 32(6): 667-674 (avec B. Halkier).

Meal patterns in the Nordic countries

L'intervention de L. Holm est structurée en trois parties : la première traite de l'évolution des habitudes alimentaires en Europe de l'ère pré-industrielle jusqu'à notre modernité ; elle présente ensuite une étude portant sur le comportement alimentaire dans les pays nordiques et une autre sur le suivi de régimes alimentaires. Pour décrire l'évolution des habitudes alimentaires, elle prend appui sur une recherche menée par R. Rotenberg sur l'impact de l'industrialisation sur les modèles alimentaires à Vienne en Autriche. Trois périodes y sont identifiées : pré-industrialisation (journée de cinq repas, un gros repas chaud à midi, repas pris en famille, entre amis et/ou collègues), industrialisation (journée de trois repas, repas plus utilitariste, moins de repas pris en famille et entre amis), et modernité (repas tout prêts, *gastro-anomie*, mondialisation, uniformisation, grignotage, repas sur le pouce, individualisation). La première étude quantitative comparative qu'elle présente a été menée en 2001 au sein des pays nordiques (Danemark, Finlande, Norvège et Suède). Les questionnaires administrés par téléphone visaient à reconstruire les journées alimentaires des enquêtés et à tester l'hypothèse d'un certain vagabondage alimentaire. Au final, les rythmes alimentaires sont encore bien définis et largement socialisés (famille, amis). Remarque intéressante, les individus qui mangent seuls ont un régime alimentaire d'une moindre qualité nutritionnelle que ceux qui mangent ensemble. Il y a par ailleurs une flexibilité montante et une interrogation sur l'existence d'une culture alimentaire propre. La seconde étude présentée porte sur le suivi d'un régime alimentaire administré à 30 individus en bonne santé âgés de 20 à 30 ans. Ce régime alimentaire suit à la lettre l'équivalent danois de notre Plan National Nutrition Santé. Quelques résultats sont surprenants : les rations sont trop importantes, il y a trop de poisson et pas assez de produits laitiers. L'étude montre que les changements ont été faciles quant à la réduction de la consommation de lait et de beurre. En revanche, le produit dont la consommation était la plus délicate à réguler était le fromage. L'intervention se termine sur une

présentation succincte des travaux dont vont parler ses doctorants et qui portent sur les représentations sociales de la faim et de la satiété.

A. Warde (University of Manchester, UK), publication récente: *Eating out: social differentiation, consumption, and pleasure*, Cambridge University Press, 2000 (avec L. Martens).

Food and fun: eating out, identity and globalization

La théorie sociologique qu'A. Warde propose s'enracine dans l'anxiété dont notre rapport à l'alimentation est porteur. Cette anxiété serait la résultante d'une dénaturation de l'alimentation, d'une déstructuration des repas et d'un phénomène de *gastro-anomie*. Il propose d'analyser les formes de restauration hors foyer (RHF) puisqu'elles permettraient d'identifier les évolutions des consommations alimentaires et des représentations sociales qui y sont associées. Selon lui, la RHF a changé de sens, nécessite plus d'argent et plus de temps, est une source de plaisir et existe au sein de nombreuses structures. De plus, cette thématique est d'autant plus intéressante à étudier qu'elle est à relier aux analyses en termes de risque (d'un point de vue sanitaire, comportemental et symbolique). Il prend alors appui sur une étude quantitative menée en Angleterre auprès de 1563 individus sur le thème de la RHF. Le fast-food y est appréhendé de manière négative (hygiène, santé, tentation des enfants, uniformité des produits, absence de rituel). La déstructuration est également largement associée à la RHF : incivilité, individualisation, remplacement du repas familial, fin des routines et de l'encadrement social, bouleversement des règles de convivialité. A. Warde parle alors d'une *glocalisation* et d'une segmentation des goûts. Il est ensuite demandé aux enquêtés de classer les types de restaurants en fonction de ceux qu'ils préfèrent et de ceux qu'ils aiment le moins. Les moins appréciés sont les fast food, les végétariens et les indiens. Les préférés sont les restaurants d'hôtel, les chinois / thaïlandais, les italiens et les indiens. Une forte différenciation sociale est à noter sur les préférences des types de restaurants ; par exemple, les plus diplômés apprécient beaucoup les restaurants français alors qu'ils sont très peu cités par les classes moyennes. Mais s'il cite abondamment *la distinction* et se réfère à la sociologie bourdieusienne, il ne s'y installe pas vraiment et tente même de la dépasser, notamment grâce aux travaux de L. Boltanski et L. Thévenot qu'il mobilise pour montrer l'intérêt de prendre en compte les intermédiations sur lesquels les consommateurs appuient leurs jugements, notamment au sujet du choix des types de restaurants. Le goût pour la cuisine exotique est, selon lui, lié au tourisme, au phénomène migratoire et aux échanges inter-culturels ; sa réception par les consommateurs anglais suit un processus séquentiel : refus, naturalisation, improvisation et authentification. Au final, la globalisation signifie pour lui la diffusion de la diversité. L'alimentation est analysée en termes reproductif et récréatif ; elle est une source complexe de sens. Il propose alors de travailler sur les influences entre *eating out* et *eating in*.

U. Kjaernes (SIFO, Norvège), publication récente : *Trust in food: A comparative and institutional analysis*, Palgrave MacMillan, 2007 (avec M. Harvey et A. Warde).

Eating: the significance of trust

La confiance est une notion-clé lorsque l'on parle d'alimentation, et notamment d'approvisionnement puisque ceci peut être relié à un certain ordre social (émeutes de la faim par exemple). Mais il existe désormais de nombreuses transformations qui ont dans une certaine mesure reconfiguré cette notion de confiance dans le champ de la consommation alimentaire : transformations des marchés et des politiques, poids des médias, mobilisations sociales, associations de consommateurs etc. D'un point de vue théorique, quatre approches de la confiance peuvent être repérées : les recherches en psychologie et en marketing, les travaux de communication et de perception des risques, les théories de la décision et les recherches portant sur la connaissance et l'information. D'un point de vue sociologique, elle propose de rapprocher les notions de confiance et de modernité et distingue ainsi deux approches : une approche pessimiste au sein de laquelle on retrouve les travaux d'U. Beck et d'A. Giddens (la confiance comme choix réflexif) et les travaux de R. Putnam (la confiance produite par le capital social) ; et une approche optimiste où l'on retrouve notamment les travaux de N. Luhmann (la confiance comme mécanisme de réduction de la complexité) et les travaux d'A. Guseva et d'A. Rona-Tas (où la modernisation tend à réduire le besoin de confiance). Selon elle, la modernité alimentaire voit la notion de confiance devenir de plus en plus vulnérable. Elle présente alors les résultats d'une enquête sur la confiance menée auprès de consommateurs issus de six pays européens. Lorsqu'on leur propose de donner leur niveau de confiance envers douze produits alimentaires, on y découvre que les Anglais sont les plus confiants et que les Allemands et les Italiens sont les plus méfiants. Les Anglais sont pourtant ceux qui font le moins confiance aux associations de consommateurs (alors qu'elles sont relativement populaires dans les autres pays) et le plus confiance aux agriculteurs. Les Anglais sont ceux qui pensent le plus que la sécurité alimentaire, la nutrition, les techniques de culture, la qualité et le prix se sont améliorés dans leur alimentation. Au final, on peut dire que l'opinion publique est largement partagée entre un scepticisme et une croyance diffuse envers les solutions modernes tentant de réintroduire de la confiance entre les consommateurs et leur alimentation.

J. Gronow (University of Uppsala, Suède), publication récente : *The sociology of taste*, Routledge, 1997.

Food innovations, fashions and fads

J. Gronow propose ici une réflexion sur la nouveauté et le changement dans le domaine de l'alimentation et s'attache ainsi à distinguer entre innovations, modes et *fads* (que l'on pourrait traduire par *engouement* mais qui n'a pas de réelle traduction possible en français). Il tente de justifier théoriquement les choix qu'il a faits pour retenir ces trois notions. En ce qui concerne l'innovation, il www.lemangeur-ocha.com – Tristan Fournier – Compte-rendu de la Première université d'été du réseau scientifique ENCAFE (European Network for the Comparative Analysis on Food and Eating) – Mise en ligne : 04 février 2011

s'appuie essentiellement sur les travaux de J. Schumpeter qui met l'accent sur la différence entre innovation et invention ; l'innovation y est définie comme quelque chose créant de la nouveauté au sein des pratiques sociales. Pour la mode, il reprend G. Simmel pour qui ce phénomène est représentatif de la modernité et consiste en un double processus de distinction / identification. Enfin, il retient le terme de *fads* qu'il distingue d'une mode en ce qu'il est moins attaché à des phénomènes de distinction, est plus irrationnel, et ne constitue pas nécessairement un phénomène de masse ni durable. A partir de ce cadrage théorique, il va tenter d'articuler au sein d'un tableau à double entrées diverses caractéristiques de l'acte alimentaire (menus, plats, préparations culinaires, ordre et nombre d'items, temporalités, rythmes saisonniers etc.) avec les phénomènes d'innovations, de modes et de *fads*. Le tableau sera sujet à de nombreuses discussions portant sur le statut des changements alimentaires (à partir de quand une innovation devient-elle une norme ?); quel est le statut des changements alimentaires cycliques ? ; peut-on parler d'innovation ou de mode dans un micro contexte socio-culturel ? etc.).

V. Sinha (National University Singapore), publication à venir: *Religion and commodification: Merchandizing diasporic hinduism*, Routledge, 2010.

Religion and food

L'intervention de V. Sinha a consisté en une présentation des cadrages théoriques lui permettant de questionner le phénomène religieux à partir des pratiques alimentaires au sein de plusieurs religions asiatiques (notamment bouddhisme, hindouisme, taoïsme et confucianisme), puis en la diffusion d'un film documentaire portant sur les liens entre alimentation et religion à Singapour. Trois thématiques structurent ses recherches anthropologiques : les décalages entre écrits et pratiques religieuses, les comparaisons interculturelles sur les mêmes religions (notamment en société pluri-ethnique et religieuse comme Singapour et la Malaisie) et l'évolution historique des liens entre religion et alimentation. Après une introduction sur les valeurs symboliques de l'alimentation et des références à la pureté (avec les travaux de M. Douglas notamment), elle s'attache à décrire les phénomènes d'offrandes alimentaires à partir de cette simple question : pourquoi les fidèles offrent-ils à manger à leur(s) divinité(s) ? Est-ce du registre de la dévotion ? Est-ce du registre de la spiritualité ? Est-ce une forme « d'action de grâce » ? Elle fait ici un focus sur l'hindouisme où l'alimentation est réellement abordée à deux niveaux distincts : à un niveau physique (visible et organique), et à un niveau imperceptible (dissimulé, essentiel et spirituel). L'alimentation y est donc convoquée pour le corps, l'esprit et l'âme. Le film qu'elle présente ensuite décrit différents rituels religieux en lien avec l'alimentation chez des Hindous et des Bouddhistes à Singapour. On y découvre notamment l'histoire d'une femme dévote qui se voit comme l'incarnation physique d'une divinité des religions chinoises ; la place de l'alimentation est fondamentale dans les offrandes qui lui sont faites, et elle-même utilise l'alcool et des cigarettes imbibées d'opium pour laisser parler la divinité qu'elle incarne avec les fidèles qui viennent lui exprimer leurs souhaits et leurs craintes.

G. Boëtsch (CNRS, Université Aix – Marseille, France), publication récente : *Dictionnaire du corps*, CNRS Editions, 2008 (Avec B. Andrieu).

Biological anthropology of food and anthropology of the body

G. Boëtsch intervient au sein de cette université d'été au titre de Président du conseil scientifique du CNRS, mais aussi comme anthropologue du corps et directeur de l'Unité Mixte Internationale « Environnement, santé, sociétés ». Il commence son intervention par un retour sur le statut épistémologique de l'anthropologie biologique qu'il définit comme l'interaction entre la biologie et la culture. Cette discipline a vu ses techniques d'investigation révolutionnées par l'utilisation des marqueurs biométriques et génétiques ; les méthodes sont donc davantage quantitatives. Il revient également sur le dépassement de l'explication des différences biologiques : elles ne sont pas raciales mais bien environnementales, culturelles etc. La relation entre la morphologie et le corps est donc elle aussi culturelle. La race, le sexe, l'âge et maintenant le poids sont désormais utilisés en anthropologie du corps. On connaît les problèmes de racisme, de sexisme et de discrimination sur la base de l'âge ; on commence tout juste avec l'obésité. Il puise également ses cadres théoriques en anthropologie de l'alimentation, où l'alimentation est appréhendée comme le miroir des relations entre l'environnement et l'organisation sociale. Il propose de rapprocher l'anthropologie du corps et l'anthropologie de l'alimentation car le corps humain bénéficie d'un nouveau statut social du fait qu'il est appréhendé comme un objet bioculturel. Pourquoi peut-on parler d'un nouveau paradigme ? Pour des raisons identitaires, pour des raisons de diversité alimentaire, et pour des raisons de recherche de la jeunesse éternelle. C'est pourquoi le poids et l'âge sont deux dimensions à intégrer aux recherches anthropologiques sur l'alimentation. S'ensuit la diffusion d'une large collection d'images d'archives et publicitaires témoignant de l'évolution des représentations sociales du surpoids et de la jeunesse.

A. B. Shamsul (KITA Institute, Universiti Kebangsaan Malaysia, Malaisie), publication récente : "The religious, the plural, the secular and the modern: A brief critical survey on Islam in Malaysia", *Inter-Asia Cultural Studies*, 2004, 5(3): 341-356 (avec A. Aziz).

From conflict to cohesion: a paradigm shift in analysis on Malaysia

Vient enfin l'intervention d'A.B. Shamsul, anthropologue malaisien, qui a permis de mieux appréhender la réalité sociale du contexte pluri-ethnique de la Malaisie et nous a donc donné à tous une bonne grille de lecture du pays dans lequel s'est déroulé cette manifestation scientifique. A.B. Shamsul s'interroge ici sur la construction du savoir scientifique et en particulier des sciences sociales en Malaisie. Ce savoir, qui s'est largement développé suite à la seconde guerre mondiale, s'est donc bâti sur une approche en termes de conflit et permet d'expliquer la large part d'études dans les champs du développement, de la politique et de l'ethnicité. Pour mieux définir son pays, il utilise le

concept de *domino*. D'une part, la sécurité politique de la Malaisie a été menacée à plusieurs niveaux : militaire (insurrection communiste 1948-1960), travail (grèves), ethnicité (tensions inter-ethniques), politique (discriminations ethniques) et social (demandes de réformes religieuses). Et face à ces menaces, diverses solutions ont pu être proposées : militaire (situation d'urgence 1948-1960), politique (indépendance) et sociale (constitution d'un contrat social). Il règne donc une forme de démocratie en Malaisie, mais LA démocratie est, selon lui, toujours à la porte. D'où l'idée de savoir si la Malaisie doit être définie en termes de cohésion ou de conflit. D'une part, le processus de cohésion serait perceptible et fonctionnerait comme il a pu être défini en anthropologie structurale : assimilation, adaptation, acculturation et amalgamation. La Malaisie, explique-t-il, a bonne réputation, ce qui est notamment dû à son image de modèle de société pluri-ethnique et à son record de développement économique ; mais il y a une réalité sociale parfois problématique qui amène à appréhender le pays du point de vue du conflit. La cohésion est donc souvent ponctuée de problèmes. La langue, l'éducation et l'économie constituent de bonnes grilles de lecture de cette ambivalence dans la mesure où elles unissent et divisent dans le même temps. Sa conclusion parle d'elle-même : "we talk conflict, we walk cohesion".

Les interventions des doctorants

- *Alimentation et santé*

Trois communications peuvent ici être appréhendées ensemble du fait qu'elles questionnent les liens entre alimentation et santé. La première, celle de B.J. Christensen et L. Hillersdal (University of Copenhagen, Danemark), aborde les aspects sociaux et culturels de la faim et de la satiété au Danemark à travers la question suivante : qu'est-ce qui amène certains individus à arrêter de manger alors que d'autres peuvent continuer ? La recherche, tout juste démarrée, est organisée autour de trois terrains d'enquête (observations et entretiens) permettant de tester différentes hypothèses : auprès de patients ayant subi une opération de type bypass gastrique (représentations de l'obésité et évolutions du comportement alimentaire) ; au sein d'une caserne militaire (attitudes face à une alimentation rationnée) ; et auprès de mangeurs lambda rassemblés autour de dîners organisés (influence des contextes d'interactions). Ce dernier terrain d'enquête peut être mis en relation avec deux autres communications. D'un côté celle d'A. Dupuy (Université de Toulouse, France), qui vise à rediscuter les effets protecteurs de la convivialité et de la commensalité sur certains changements inhérents à la modernité alimentaire, à travers les résultats d'une étude quantitative portant sur trois populations (enfants, leurs parents et adultes témoins). Elle tente notamment de comprendre dans quelle mesure la régulation sociale qui résulte en partie de la commensalité peut avoir une incidence sur la socialisation et les modalités de transmissions de valeurs, de normes et de pratiques en France. Et de l'autre côté, celle de T. Fournier (Université de Toulouse, France), qui questionne l'influence des liens sociaux sur l'état de santé de 800 mangeurs hypercholestérolémiques français censés suivre des règles hygiéno-diététiques prescrites par leur médecin ; les contextes de prises alimentaires, les

situations familiales et les niveaux de gestion alimentaire (courses, cuisine, restauration hors foyer) sont appréhendés comme autant de déterminants sociaux de l'observance diététique.

- ***Nouvelles pratiques alimentaires***

Deux autres communications peuvent être rapprochées dans la mesure où elles questionnent les nouvelles pratiques alimentaires. La première, celle d'A. Holst Andersen (Aarhus University, Danemark), s'intéresse aux processus qui mènent les individus danois à devenir des consommateurs d'aliments biologiques. Elle emprunte pour cela le concept de *carrière* à l'école de Chicago et va ainsi tenter d'identifier les différentes étapes – et leurs déterminants – de ces mises en carrière ; une attention est notamment portée aux étapes de vie et à la variabilité du recours aux produits bio, ce qui rapproche son travail des recherches menées par C. Lamine. La seconde communication, celle d'O. Lepiller (Université de Toulouse, France), aborde d'un point de vue théorique la question de la préférence pour le naturel. Il utilise cette problématique comme grille de lecture des différentes approches sociologiques de l'alimentation en France. Quatre approches sont ainsi repérées : une première approche *psycho-socio-anthropologique* portée par les médecins des années 60 ; une approche socio-anthropologique du mangeur développée par C. Fischler ; une sociologie du goût (C. et C. Grignon dans la lignée de P. Bourdieu) ; enfin, et plus récemment, une sociologie pragmatique du mangeur (C. Lamine, qui s'appuie notamment sur C. Bessy et F. Chateauraynaud).

- ***Identités et patrimoines alimentaires***

Cette dernière thématique regroupe trois communications qui peuvent être reliées par des questions d'identités culturelles et de phénomènes de patrimonialisation. La première, celle d'E. Mognard (Université de Toulouse, France), aborde le sujet épineux de la relation à l'animal à partir du cas d'étude du foie gras dans le sud-ouest français. Le terrain d'enquête, mené auprès de touristes – mangeurs français et étrangers, lui permet d'élaborer une problématique originale, tiraillée entre d'une part l'expérience touristique et la valorisation patrimoniale, et d'autre part les préoccupations en termes de bien-être animal (le foie gras étant considéré par certains activistes comme l'emblème de la torture et de la domination de l'homme sur l'animal). Cette présentation peut-être reliée au travail d'A.E. Fiamor (Université de Toulouse, France) qui, dans une perspective socio-anthropologique, s'attache à décrire une forme de patrimonialisation utilisant le présent comme espace de légitimation au sein d'un processus de valorisation des productions fermières du département de la Drôme. A travers cet exemple, elle questionne l'importance de l'équilibre entre une valorisation prise en charge par les acteurs du monde agricole et le développement connexe des stratégies politiques dans une perspective de développement local par l'alimentation. On retrouve aussi ce lien entre alimentation et identités socio-culturelles dans la dernière présentation, celle d'E. Olmedo (Université de Toulouse, France), qui aborde la question de la formation du goût, et par là même de l'identité culturelle, chez www.lemangeur-ocha.com – Tristan Fournier – Compte-rendu de la Première université d'été du réseau scientifique ENCAFE (European Network for the Comparative Analysis on Food and Eating) – Mise en ligne : 04 février 2011

des employés de l'industrie hôtelière de luxe dans la société pluri-ethnique malaisienne. Empruntant le concept de *diffusion des techniques* à l'anthropologie, il tente de comprendre dans quelle mesure le goût et l'identité culturelle peuvent interférer lors de la formation du personnel à la cuisine et à la restauration (sachant que les formateurs sont européens et que les employés proviennent de divers univers ethniques et religieux).

Quelques remarques conclusives

Au terme de cette université d'été sur la sociologie de l'alimentation, au moins trois éléments peuvent être pointés. D'abord, les diverses études présentées ont permis de voir que de nombreux outils et difficultés empiriques sont partagés par les différentes équipes de recherches. Les exemples de la reconstruction de journées alimentaires ou le besoin de dépasser les nombreux décalages entre normes et pratiques alimentaires en témoignent.

Ensuite, la question des langues à utiliser pour les recherches et leur valorisation scientifique a été discutée. Si l'anglais reste une langue essentielle pour échanger dans le monde académique et pour développer des comparaisons internationales, l'accent a toutefois été mis sur l'importance de préserver, dans l'espace des SHS, une production scientifique dans certaines langues où existent de fortes traditions scientifiques. De ce point de vue, la sociologie de l'alimentation dans laquelle des traditions française, espagnole et anglo-saxonne sont clairement repérables, constitue un excellent exemple.

Enfin, il a été souligné que la sociologie de l'alimentation est un champ de la discipline en pleine mutation, et qui gagnerait à évoluer vers une *sociology through food*. Ce type d'approche viserait ainsi à étudier les phénomènes sociaux à travers les faits alimentaires, et permettrait en ces termes de prolonger son institutionnalisation.