

**CONFERENCE «ALIMENTATION ET SOCIETE »
COMPTE-RENDU/SITE WEB**

Local Democracy : Sustaining Healthy Community through Ethical, Sustainable Food Systems

Agriculture, Food and Human Values Society (AFHVS)
Association for the Study of Food and Society (ASFS)
Austin, Texas, USA
12-15 juin 2003

Christy Shields
25 juin 2003

Résumé

La conférence a été très instructive non seulement pour comprendre l'état de la recherche sur l'alimentation aux Etats-Unis, mais aussi pour rencontrer les chercheurs et sonder la direction que prendra la recherche aux Etats-Unis dans les années à venir. A noter plus particulièrement, le fait qu'un groupe de jeunes chercheurs soit en train de prendre le relais de cette organisation et ait l'intention de l'agrandir de plusieurs manières : en transformant le journal de l'association en une publication plus en vue, en élargissant le site web, en ouvrant leurs activités sur l'international.

En ce qui concerne les sujets traités lors de la conférence, un certain nombre de papiers représentatifs sont décrits ici, en cinq sections : culture et identités alimentaires américaines, les jeunes et éducation, les labels de qualité, l'obésité, la notion de plaisir. On peut noter d'abord à travers ces papiers la différence des champs de recherche aux Etats-Unis en sciences sociales et humaines par rapport à la France. L'état de la recherche reflète en particulier des hypothèses et des préoccupations différentes des deux côtés de l'Atlantique. On peut surtout noter une différence en ce qui concerne la recherche sur l'obésité et l'intérêt qu'il y aurait à exporter le travail des Français aux Etats-Unis. L'image très positive dont jouit la France en ce qui concerne l'aliment et les habitudes alimentaires se reflète dans les papiers concernant les labels de qualité, et de façon plus apparente encore dans les conversations avec les chercheurs.

Culture et identité alimentaire américaine

Les trois papiers suivants examinent le lien entre la notion d'abondance et l'identité nationale américaine. Ils sont ainsi représentatifs d'un certain nombre de travaux en cours aux Etats-Unis qui explorent l'identité alimentaire des Etats-Unis à partir de thèmes comme l'abondance, mais aussi la commodité, le choix, etc.

***« Bring Back the Belt : Nathan's Hot Dogs and American Nationalism »,
Jennifer Berg, New York University***

Le hot dog a fait sa première apparition officielle à la Foire Internationale de 1904. En 1916, Nathan Handwerker a ouvert son premier restaurant, "Nathan's Hot Dogs", à Coney Island, endroit mythique situé en bord de mer à Brooklyn, où les New-Yorkais allaient pour se distraire les week-ends au début du siècle : plage, foires,

restaurants, montagnes russes, etc. Perçu comme un aliment suspect, car les gens ne savaient pas ce qu'il contenait, le hot dog n'a pas connu un grand succès au début. Nathan Handwerker a beaucoup fait pour changer cela. Parmi ses projets les plus intéressants, M. Handwerker a payé des gens pour porter la blouse blanche du professionnel médical et manger des hot dogs devant son restaurant. Il a également lancé dès 1916 la compétition annuelle du hot dog qui a encore lieu chaque année le 4 juillet (fête nationale). Lors de cette compétition, 20 compétiteurs ont 12 minutes pour manger le plus de hot dogs possible. Aujourd'hui, les participants sont en train de se professionnaliser. Ils ont pris le titre d'« athlètes » et sont membres du IFCE (International Federation of Competitive Eating) et participent à d'autres compétitions aux Etats-Unis (piments rouges au Texas, etc.). Des compétiteurs viennent également d'autres pays. Le champion pour les deux dernières années est un Japonais, âgé de 24 ans et très mince, qui, lors de la dernière compétition, a mangé 50.5 hot dogs. L'Américain le plus proche était à 26 hot dogs. Ce qui n'est pas sans poser des problèmes pour une compétition considérée à la fois comme « américaine » et « masculine ».

« 'All seems good that can be swallowed' : Foodways as Portable Culture on the Westward Journey », Netta Davis, Boston University

Netta Davis se sert de journaux intimes et de lettres de trappeurs, missionnaires, mineurs, etc. qui ont ouvert l'Ouest à l'expansion américaine, ainsi que des guides pour pionniers et des romans de Willa Cather et Mark Twain, pour explorer la manière dont la culture alimentaire américaine a été affectée par l'expérience de l'expansion vers l'Ouest. Cette expérience, selon Netta Davis, est pleine de paradoxes et de contradictions. Elle retrouve, par exemple, une certaine fierté chez ses pionniers, qui peuvent se dire capables de manger n'importe quoi pour survivre (des insectes, par exemple) et qui rejettent en même temps l'alimentation indigène propre aux différentes tribus indiennes (une alimentation qui est parfois la bienvenue, car les pionniers en ont souvent besoin, mais qui reste considérée comme primitive ou non-comestible). Le rejet des mets indiens n'empêche pas non plus les récits d'abondance au sujet de cette nouvelle terre : abondance de gibier et donc de viande, mais aussi abondance issue d'une terre riche et fertile, bien que, comme dans les romans de Willa Cather, il n'ait pas toujours été évident au début d'apprendre à la travailler. On note également, à cette époque, une distanciation croissante vis-à-vis des aliments et des habitudes du passé ou un effacement de ce que l'on a été, et, pour le voyage, l'accent mis sur la commodité, les stocks, le sucre et les matières grasses.

« Thanksgiving Leftovers : Turning Trash into a Contemporary Tradition », Mimi Martin, New York University

Thanksgiving est une fête nationale américaine qui a lieu le troisième jeudi du mois de novembre. Ce jour-là, les Américains se mettent à table avec leurs familles et partagent un repas qui comporte traditionnellement une dinde et, en dessert, une tarte à la citrouille. Bien des travaux ont été faits sur l'identité nationale américaine à travers cette fête. Mimi Martin se concentre sur un aspect peu exploré jusqu'ici : les restes. Effectivement, les restes sont presque aussi importants que le repas lui-même. Bien des Américains (et ma propre famille ne fait pas exception) préparent trop exprès pour pouvoir avoir des restes lors du week-end suivant. Mimi Martin considère que les restes agissent à la fois comme un surplus représentant l'idée d'abondance fortement associée avec cette fête (abondance qui se reflète dans des

symboles clés comme la « cornucopia » (corne d'abondance), la dinde et la table couverte de plats et de mets), et comme un vestige qui permet une continuation de la fête pendant quelques jours. Elle examine aussi les nombreuses recettes pour restes de Thanksgiving publiées dans les magazines et les livres de recettes et constate l'émergence d'adaptations « ethniques » (turkey kebab, turkey chop suey, etc). Ainsi, les restes sont également une manière d'élargir la notion de ce que c'est d'être Américain aujourd'hui.

Jeunes et Education

Les intervenants, dans cette catégorie, semblent être plutôt des militants que des chercheurs dans la mesure où ils sont impliqués dans le développement de programmes éducatifs pour enfants. Il semble y avoir deux courants majeurs aux Etats-Unis visant à donner aux jeunes une manière différente d'aborder et de construire une relation avec l'alimentation que les cours de nutrition traditionnels au sein du système éducatif américain. La première approche est celle des « jardins », entretenus au niveau de la ville ou au sein de l'école elle-même, et où les enfants font pousser et parfois vendent les produits sur les marchés locaux. La deuxième approche, plus minoritaire semble-t-il, est celle des cours de « cuisine ».

Children's Cooking Classes : An Alternative Method to Enhance Learning, Leila « Cricket » Azima Salem, New York University

Ce papier soutient qu'à une époque où les parents sont trop occupés pour faire à manger à leurs enfants (et a fortiori de leur apprendre à faire la cuisine), où l'obésité est à la hausse et où les publicités télévisées pour les fast foods ciblent tout particulièrement les enfants, « de nouvelles méthodes » sont nécessaires « pour enseigner l'alimentation et la nutrition aux enfants de façon à la fois amusante et éducative ». Cette chercheuse souligne qu'au-delà d'une amélioration de la culture alimentaire, les cours de cuisine favorisent l'apprentissage des disciplines traditionnelles (l'anglais, les maths, les sciences...), renforcent l'estime de soi et accélèrent la socialisation.

The Garden Tapestry : Weaving Growing Experiences into Youth Education, Ginger Oglivie, Wasatch Community Gardens, Salt Lake City, Utah

Ginger Oglivie n'est pas une chercheuse mais une jardinière qui s'occupe d'un programme de « community gardens », des « cours de jardin » pour les enfants qui s'efforcent d'améliorer leur relation avec l'aliment. Elle décrit en détail le programme pour enfants qu'elle a développé et qui a présenté le jardin, le travail du jardin et les produits de jardin à 1100 enfants vivant en ville. Une telle expérience est perçue comme bénéfique sur tous les plans.

Global versus Local : Foodways and Food Knowledge of a Group of Mediterranean Children, Suzanne Piscopo, University of Malta

Suzanne Piscopo est une chercheuse maltaise qui est en train de finir sa thèse sur la question suivante : est-ce que la mondialisation est en train de priver les enfants maltais de leur héritage culturel ? Sa recherche se concentre sur les enfants de 7 à 8 ans vivant sur les deux îles de Malte. Les résultats d'une recherche quantitative et qualitative sur les enfants et leurs parents soulignent les effets du marketing, des aliments importés, du tourisme et du retour des immigrés sur l'alimentation, la nutrition et les connaissances des enfants.

Les labels de qualité: Les Américains se tournent vers la France et le Québec pour des solutions

Ces deux papiers présentent le concept des « labels de qualité » comme une solution intéressante pour certains secteurs agricoles en difficulté aux Etats-Unis.

« The 'Red Label' Poultry System in France : Lessons for Renewing an Agriculture-of-the-Middle in the United States, G.W. Stevenson and Holly Born, University of Wisconsin, Madison

La tendance aux Etats-Unis est double : d'un côté le développement des grands fermes industrielles et, depuis les vingt dernières années, l'apparition de petites fermes qui vendent surtout au niveau local. Après un séjour en France auprès de Ministère de l'Agriculture, ces chercheurs ont été convaincus que le système de « label rouge » développé en France pourrait aider les fermes américaines de taille moyen à se développer. La vision de la France présentée est très positive – un pays qui veille à la fois sur ses paysans et sur les consommateurs, qui reçoivent un produit de meilleure qualité grâce à ces labels. Ils soulignent le fait que ces labels marchent si bien en France parce qu'ils ont le soutien à la fois du gouvernement et du consommateur, qui recherche le goût et la provenance et est prêt à payer pour eux.

The Lamb that Roared : Origin Labeled Products as Place-making Strategy in Charlevoix, Quebec, Elizabeth Barham, University of Missouri-Columbia

Cette chercheuse (sociologue, ruraliste) s'intéresse aussi aux labels de qualité et a déjà fait des recherches en France et en Espagne. Elle milite pour le développement des labels aux Etats-Unis. A la différence de Stevenson et Born, elle parle le français – chose que j'ai pu constater moi-même. Récemment, elle a passé plusieurs mois à Charlevoix, une région rurale située au nord de Québec City. Cette très belle région, riche en forêts et parcs nationaux, a subi l'exode rural et eu du mal à survivre. Les paysans de la région ont développé une agriculture locale de haute qualité (surtout l'agneau, mais aussi les fromages, le miel...) et un système d'agro-tourisme (gîtes, restaurants, marchés, visites de fermes...). Suite au succès de leur produits, ils ont vu le nom de « Charlevoix » apparaître sur les produits à Montréal et même à Paris. Ils ont donc fait appel au gouvernement français pour les aider à se protéger et à développer un label de provenance pour leur produits. Le gouvernement français a répondu à l'appel et les produits de Charlevoix profitent aujourd'hui de cette protection.

Obésité

La recherche présentée lors de cette conférence fait apparaître deux grandes tendances de la recherche sur l'obésité:

Le premier champ de recherche, constitué autour des sciences sociales et humaines, se concentre sur le gras et l'obésité comme construction sociale. L'hypothèse est que les inquiétudes actuelles concernant les matières grasses ont existé à d'autres moments et sous d'autres formes à travers l'histoire. Ces travaux retracent le développement de ces constructions sociales à travers les discours historiques, souvent axés sur l'idée du contrôle individuel ou social, et mettent en avant les thèmes de la citoyenneté, des droits de l'homme et de la moralité. Un moteur de cette recherche est de s'opposer aux médias et aux autorités politiques qui dénoncent le problème de l'obésité avec force, d'une manière souvent

sensationnaliste et en ciblant certaines populations minoritaires (classes populaires, groupes ethniques, etc.). Au lieu de contribuer à une solution du problème, ces acteurs l'amplifient en renforçant les sentiments de culpabilité, d'échec et donc d'impuissance individuels. S'il est utile de comprendre les mécanismes par lesquels certaines populations se voient stigmatisées par les constructions sociales, le problème est que de tels textes ne reconnaissent pas l'obésité en tant que problème réel. D'ailleurs, quand ces chercheurs écrivent « le problème de l'obésité » le mot « problème » se trouve souvent entre guillemets, comme si le phénomène lui-même était totalement inventé ou imaginé car socialement construit. C'est à ce propos que le livre de Peter Stearns est important, car il pose clairement la question de la causalité et, en posant cette question, affirme qu'il y a, de fait, problème.

Le deuxième champ de recherche sur l'obésité relève d'approches scientifiques plus « dures » (sciences de la nutrition). Ces approches, représentées ici par le papier de Janet Long, constatent les problèmes à l'aide de statistiques et passent en revue une série de causes bien connues (grignotage, industrialisation, mode de vie). Les solutions envisagées, toutefois, axées sur les comportements individuels, paraissent moins novatrices.

Cet aperçu de la recherche américaine sur l'obésité, divisée en deux champs distincts, souligne l'importance du travail fait en France par les sciences sociales et humaines (Fischler, Poulain, etc.) car ici on pose clairement l'importance de la culture et de la société dans la perception, mais aussi le développement réel, de l'obésité. Cette recherche est essentielle et mérite d'être exportée aux Etats-Unis, où, me semble-t-il, il existe un espace pour une telle approche et un tel débat.

Weight Loss in the Age of Reason, Ken Albala, University of the Pacific

A l'encontre de l'idée que l'obsession moderne autour du gras a ses origines à la fin du 19ème et au début du 20ème siècle et est motivée surtout par la mode, ce papier retrace les racines de ce phénomène dans la littérature médicale du 17ème siècle. La thèse développée par Stearns - à savoir que le mouvement médical contre l'obésité a reflété et suivi un mouvement plus global - est ici remise en question. La médecine des humeurs n'a pas été très concernée par l'obésité. En revanche, les théories basées sur les découvertes en chimie ou en mécanique ont introduit le « gras » dans la conscience publique. Ken Albala cite une dizaine de thèses de doctorat en médecine rédigées en Europe entre 1650 et 1750 qui démontrent que les médecins de l'époque incitaient de plus en plus leurs patients à contrôler leur poids.

« Fat Bodies, Questionable Citizens : The 'Fat Epidemic' », Charlotte Biltekoff, Brown University

Ce papier soutient que les « corps gras » (c'est-à-dire à la fois le gras et les obèses) représentent une violation de l'idéal libéral de l'individu autonome et intégral, qui est une notion de base aux Etats-Unis. A travers les discours sur l'épidémie d'obésité aux USA, c'est donc la relation entre l'individu et l'ordre social qui est en question. Selon l'auteur, le gras et les « corps gras » sont définis de plus en plus comme des envahisseurs de l'ordre social qu'il faut bannir pour pouvoir sauver le bien-être physique, économique et moral de ce même ordre. Ces discours sont donc une violation de certains corps (ceux des femmes, des noirs, etc.) au nom de l'idée d'inviolabilité du corps individuel qui est à la base de cette idéologie clé.

Obesity in Mexico, Janet Long, Universidad Nacional Autónoma de México

Les statistiques publiées par le Département de la Santé du Mexique en 2002 constatent que 1 sur 3 adultes au Mexique ont un surpoids et beaucoup d'entre eux sont obèses. Ce surpoids est responsable, selon cette même étude, de 200 000 décès par ans. 27% des enfants entre les âges de 1 et 5 ans et 86% des adolescents sont soit trop gros soit obèses. Les raisons de cette prise de poids sont les mauvaises habitudes alimentaires, le grignotage de snacks et sodas, les grosses portions, l'urbanisation et la participation des femmes au marché du travail, l'infiltration des fast-foods américains et des habitudes alimentaires américaines, et finalement, le manque d'exercice.

Le plaisir chez les Puritains

La notion de plaisir est peu traitée aux Etats-Unis. Les deux papiers suivants ont été les seuls à l'aborder à cette conférence, et ils sont intéressants parce que leur analyses reflètent la culture américaine dans laquelle ils ont été conçus, dans le sens où les deux papiers traitent le plaisir comme le « breaking free of a puritanical society » : le premier décrit MFK Fisher, une gastronomes qui se rebelle contre une famille aux valeurs strictes de l'âge victorien, et le deuxième décrit le plaisir comme une régression vers l'enfance. Les deux papiers associent également le plaisir à la notion de famille : Dans le premier papier, le plaisir est lié à la notion de « communion » - une notion religieuse au départ mais considérée ici en tant que communion avec la famille et les amis - et dans le deuxième papier, il est lié à l'idée de « confort » et de « confort foods », notion elle aussi directement associée à la famille.

The Culinary Art of Communion in M.F.K Fisher's Memoirs, Alice McLean, University of California – Davis

MFK Fisher est une des gastronomes les plus connues aux Etats-Unis. Alice McLean examine ici ses mémoires pour essayer de comprendre sa relation avec l'alimentation. L'enfance de MFK Fisher a été, au moins au niveau alimentaire, apparemment bien malheureuse – tout était trop cuit et sans goût, manger était une nécessité et non pas autre chose. C'est au cours de son premier voyage en France, à l'âge de 20 ans, que, mangeant un soufflé de pommes de terres, elle découvre pour la première fois non seulement la cuisine, mais aussi les aliments de qualité et, in fine, elle même. Cette expérience, décrite en détail dans son livre The Gastronomical Me, a été vécue comme une illumination, un rite de passage, qui l'a transformée pour toujours. Par la suite, le plaisir devient suprême, un plaisir qui se définit surtout par la communion avec les amis et la famille, rassemblés au jardin, dans la cuisine ou autour de la table.

Lust for Food, A Psychoanalytic Understanding of Food as Love, Sensuality and Art, Kima Cargill, University of Washington - Tacoma

Aux Etats-Unis, les psychologues se concentrent surtout sur les troubles ou les pathologies alimentaires (anorexie, boulimie, etc.). Kima Cargill préfère se concentrer sur les attitudes qu'elle perçoit comme saines et festives. Pour elle, au départ, l'aliment est très lié à la mère, et par la suite, il l'est à la famille et à l'amour. Faire à manger pour quelqu'un, rechercher certains aliments, c'est exprimer ces liens. Cargill soutient qu'une telle relation à l'aliment est saine car régressive et peut

s'exprimer chez l'adulte dans l'amour et dans l'art. Et qu'il est donc important pour le développement de l'enfant de créer de telles associations autour de l'alimentation.