

**Symposium International Ocha/Congrilait  
Paris, 25 septembre 2002**

**ALIMENTATION, CORPS ET SANTE**

Une approche transculturelle

Sous la direction de Claude Fischler

DOSSIER D'INFORMATION

---

## SOMMAIRE

---

<b>Résultats de recherche auprès de 7000 mangeurs</b> Extraits du texte de synthèse de Claude Fischler	p 3
<b>Le coût de la liberté alimentaire</b> Les affres du choix et le poids de la responsabilité	p 8
<b>Chassez le naturel ...</b> Entre récits mythiques du passé et refus des OGM	p 11
<b>Savoir-vivre alimentaire international</b> Conseils de base aux voyageurs et à leurs hôtes	p 14

---

## GRAPHIQUES EN ANNEXE

---

1. Notes attribuées dans l'échelle du sain aux grandes familles d'aliments (N=1032)
2. Notes attribuées dans l'échelle du sain à divers produits laitiers (N=1032)
3. Enrichir, écrémer, supplémenter : notes attribuées dans l'échelle du naturel (N=6023)
4. Pour ou contre les OGM dans les aliments (N=6023)
5. Pour ou contre la recherche sur les OGM (N=6023)
6. Les métaphores du corps (N=6023)
7. Profils de mangeurs (N=6023)
8. Invitations : perception de l'exception individuelle (N=6023)
9. Manger entre amis au restaurant : l'addition (N=6023)

*Source : Programme de recherche transculturelle Ocha/Congrilait sous la direction de Claude Fischler*

# ALIMENTATION, CORPS ET SANTE

## Résultats de la recherche transculturelle de l'Ocha auprès de 7000 mangeurs

Extrait du texte de synthèse de Claude Fischler, Directeur de recherche au CNRS, Directeur du programme de recherche transculturelle de l'Ocha.

### Le contexte de la recherche

*« Dans toutes les sociétés dites d'abondance, les mœurs alimentaires (pratiques et représentations) ont connu dans les décennies récentes des changements considérables. Dans tous les pays concernés, ceux qui ont depuis longtemps surmonté les problèmes de pénurie, l'alimentation est néanmoins de plus en plus considérée comme un problème de santé publique et le problème de la régulation des prises alimentaires y est posé avec une acuité croissante. L'inadéquation des pratiques alimentaires est incriminée dans la montée de l'obésité et dans l'incidence importante de maladies venant, dans ces pays, aux premiers rangs des causes de mortalité, soit les pathologies cardio-vasculaires et certains cancers. Les campagnes d'information et d'éducation se multiplient. Les pouvoirs publics et les médecins espèrent conduire les mangeurs à une double prise de conscience : celle, d'abord, de l'étroitesse du lien entre notre façon de manger et notre santé ; celle, ensuite, des responsabilités de chacun en la matière : vis à vis de nous-mêmes mais aussi vis-à-vis de nos enfants et des proches qui sont sous notre responsabilité.*

*Ces considérations de santé s'imposent également aux professionnels de l'alimentation : producteurs, transformateurs ou distributeurs. Ils les vivent comme des contraintes (par exemple à travers la réglementation) et pour certains comme des opportunités commerciales : si le niveau d'intérêt et de préoccupation pour les questions de nutrition et de santé augmente, ce qui semble être le cas dans des sociétés à la fois vieillissantes et de plus en plus soucieuses de l'apparence corporelle des individus, alors on peut légitimement s'attendre que les mangeurs soient de plus en plus sensibles à des arguments de santé, de forme et de beauté pour choisir les produits alimentaires (de plus en plus transformés par l'industrie) qu'ils consomment.*

*Ainsi, pour les responsables de la santé publique comme pour les professionnels de l'alimentation, il est de plus en plus important de connaître et de comprendre les mœurs alimentaires, leur évolution, leurs ressorts, de savoir ce que pensent les mangeurs, ce qu'ils savent et ce qu'ils croient, de saisir leurs attitudes et leurs représentations et de mieux comprendre et, espèrent-ils, prédire leur comportement réel.*

*Tout ceci se situe dans le contexte de la planétarisation des échanges et des consommations : doit-on s'attendre, précisément, à une planétarisation, une mondialisation des mœurs alimentaires, des consommations, des préoccupations de santé et de sécurité ? Les problèmes*

*se posent-ils partout de la même manière ? Peut-on identifier des interrogations et des représentations communes à tous les mangeurs ?*

*Dans le monde de l'industrie comme dans celui de la santé, force est de constater que la tentation de répondre positivement est forte : on annonce partout la montée irrésistible de l'obésité et partout l'inexorable avancée des préoccupations de santé en matière d'alimentation. On semble tenir pour acquis que tous les pays de niveau économique comparable feront la même réception triomphale aux mêmes produits mondialisés, uniformisés, qu'il s'agisse du hamburger ou des nutraceutiques/alicaments.*

*Un examen rapide des données disponibles montre pourtant qu'il existe manifestement une réelle disparité dans les pratiques et les représentations et plus généralement dans le rapport au corps et à la santé, particulièrement en matière d'alimentation (Rozin, Fischler et al, 1999). Pour le chercheur en sciences humaines, cette question est fondamentale, puisqu'elle renvoie à celle des rapports entre culture et société : dans les comparaisons internationales, il faut pouvoir déterminer si les disparités qu'on observe éventuellement entre pays relèvent véritablement de caractéristiques nationales communes à tous ceux qui partagent une culture ou si elles peuvent en réalité être attribuées à des groupes, catégories, classes à l'intérieur d'une société. Existe-t-il vraiment des « cultures nationales » ? Et, si elles existent, comment se situent-elles dans le contexte « planétarisé » ?*

*Les données disponibles, en particulier celles de la recherche appliquée au marketing, semblent conduire de plus en plus à opposer les attitudes des pays « anglo-saxons » à celles des pays « latins » ou, en Europe, les pays du Nord à ceux du Sud. Les attitudes des premiers seraient davantage axées sur des considérations de diététique et de santé, marquées par une exigence d'information nutritionnelle sur la composition des produits, tandis que les mangeurs « latins », méridionaux, seraient davantage tournés vers le plaisir, la convivialité, et accorderaient une plus grande importance à l'origine des produits qu'à leur étiquetage nutritionnel, leur « recette » plus ou moins quantifiée. On sait par ailleurs que les pratiques et les orientations médicales varient selon les pays dans des proportions surprenantes : certaines pathologies ne sont reconnues et identifiées que dans certains pays (la fameuse « crise de foie », encore une exception française) ; les traitements varient considérablement ; les attitudes et même les comportements des cliniciens varient : il existe des « cultures médicales » nationales.*

*D'où le projet d'approfondir et de préciser l'étude de ces disparités spécifiquement dans le domaine de l'alimentation, du lien qui s'opère dans la tête du mangeur entre l'aliment et le corps, l'aliment et la santé. D'où l'intérêt des résultats du programme de recherche transculturelle de l'Ocha, mené de 2000 à 2002, dans six pays (cinq pays européens et les Etats-Unis) et partiellement dans un septième pays, l'Inde. Ce programme, réalisé avec un chercheur associé dans chacun des pays concernés<sup>1</sup>, a fait appel à des méthodes qualitatives et quantitatives. Après une première étape purement qualitative en 2000 et 2001 (focus groups), la seconde étape en septembre/octobre 2001 a concerné 1032 personnes dans six*

---

<sup>1</sup> Les six pays et chercheurs associés : Allemagne (Eva Barlösius), Etats-Unis (Paul Rozin), France (Mohamed Merdji), Italie (Nicoletta Cavazza), Royaume-Uni (Alan Beardsworth), Suisse (Laurence Ossipow). L'Inde (Jyoti Verma) a été associé à la première étape. Outre Claude Fischler, directeur scientifique du programme, l'équipe de direction et de coordination comprenait Christy Shields (USA/France) et Estelle Masson (France).

pays (consommateurs, enseignants et médecins) avec un questionnaire comportant de nombreuses questions ouvertes. Enfin, 6023 personnes dans les mêmes pays (environ 900 personnes dans chacun des pays européens et 1500 aux Etats-Unis) ont répondu en février/mars 2002 à un dernier questionnaire ne comportant que des questions fermées.

### **Les résultats de la recherche**

Certains résultats viennent confirmer ce que l'on attendait ou ce que l'on savait. On n'est guère surpris, par exemple, lorsque l'on découvre les réponses des « anglo-saxons » à certaines questions. On considère souvent, par exemple, que les Américains ont une relation purement fonctionnelle à leur alimentation, qu'ils la voient comme un carburant pour leur organisme (*food is fuel for the body*). Dans la troisième étape de la recherche transculturelle de l'Ocha portant sur 6023 personnes, il a été demandé aux personnes interviewées de choisir parmi quatre métaphores, générées spontanément dans les focus groups de la première étape, celle qu'elles préféreraient pour décrire leur corps par rapport à l'alimentation. Les métaphores mécaniques (l'usine et la voiture) sont choisies significativement plus souvent par les Britanniques et les Américains que par les autres échantillons, même si plus d'un Américain sur deux choisit néanmoins les métaphores de l'arbre ou du temple. Les sujets qui se reconnaissent dans ces représentations mécaniques ou fonctionnelles sont en général beaucoup moins d'accord avec l'idée qu'il suffit d'appliquer « quelques règles simples et générales » pour avoir une bonne alimentation, ce qui est le cas au contraire des Italiens et des Français.

Dans les six pays, une majorité très importante d'interviewés affirment être convaincus de l'importance de l'alimentation pour la santé. Le rapport à la modernité alimentaire pose problème partout, mais de manière différente. L'insatisfaction se cristallise autour des questions de goût et de qualité des produits en France, en Italie et dans une certaine mesure en Suisse (les Anglais et les Américains trouvent plutôt que, de ce point de vue, les choses se sont améliorées...). Aux Etats-Unis, ce sont les « habitudes alimentaires » que l'on incrimine plus qu'ailleurs, ce qui revient à mettre davantage en cause le comportement des individus que la qualité des produits. Partout, on constate une préférence nostalgique pour le « naturel » et une hostilité aux OGM, massive en ce qui concerne les OGM dans les aliments (même aux Etats-Unis), moins massive mais encore majoritaire partout en ce qui concerne la recherche sur les OGM en général.

Dans les conceptions du rapport entre alimentation et santé, la représentation du rapport aliment-médicament semble constituer une dimension essentielle. Existe-t-il une forme de continuité entre aliment et médicament dans l'esprit des interviewés ou bien au contraire peut-on mettre en évidence une discontinuité, voire une opposition radicale entre ces deux catégories ? C'est en Suisse et en Allemagne que la frontière semble la plus nette, aux Etats-Unis et en Angleterre le plus floue. La vision du naturel, sa définition, semblent liées à cette perception, au moins dans certaines cultures, et l'on voit qu'elles peuvent varier nettement. Ainsi, les Américains sont seuls à juger le lait enrichi en vitamine D plus naturel que le lait écrémé et que la vitamine C en sachet ou comprimés. Les notes de naturel données dans les quatre pays continentaux produisent le même ordre de classement entre les trois produits (du plus naturel au moins naturel) : lait écrémé, lait enrichi, vitamine C. Les Britanniques, eux,

*donnent une note de naturel significativement plus élevée au lait écrémé mais jugent la vitamine C plus naturelle que le lait enrichi...*

*Ce qui varie le plus nettement, c'est la façon de concevoir la gestion de son alimentation, le rôle et la conception de la santé, et le niveau de responsabilité individuelle, éventuellement de culpabilité que cette gestion suscite. Ainsi 55% des Américains se reconnaissent dans ce portrait de mangeur que l'on peut qualifier, pour résumer, de « mangeur tourmenté » : « Le mangeur C 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 ». Seuls 36% des Italiens, 40% des Suisses, 42% des Français font la même réponse.*

*La difficulté du mangeur à « tenir » devant la tentation est d'autant plus compréhensible dans le contexte américain que l'abondance du choix, pour les Américains de notre échantillon, semble revêtir une importance qu'elle n'a pas en Europe. Ainsi, entre deux glaciers dont l'un offrirait 50 parfums différents et l'autre une sélection de dix, 56% des Américains préfèrent le premier, alors que les Européens font tous le choix inverse (sauf les hommes italiens...).*

*Face à cette conception individualiste du rapport à l'alimentation, les Européens, les Français tout particulièrement, accordent une importance absolument centrale à l'aspect collectif, convivial, commensal et, pourrait-on même dire, communiel de l'alimentation. On en trouve confirmation dans leurs réponses aux questions « ouvertes » de la deuxième étape de la recherche (« bien manger », pour les Français, c'est souvent faire « un repas entre amis », « un repas familial », « partager une bonne bouffe », etc). Et indirectement, dans les réponses à des questions de la troisième vague : c'est le profil du mangeur convivial, « le mangeur B qui est content de se mettre à table pour partager le repas de midi avec ses collègues et celui du soir avec sa famille ou ses amis et qui déteste sauter un repas ou être obligé de manger vite » qui correspond particulièrement aux Français : 67 % s'en sentent proches et c'est parmi les Français qu'on trouve le plus de personnes déclarant s'en sentir tout à fait proches (35 %).*

*De même, les Français sont les plus nombreux (77 %) à se déclarer proches du profil du mangeur gourmet « le mangeur D qui considère que manger est un des grands plaisir de l'existence, qui parle fréquemment de cuisine et porte une grande attention à la qualité des produits qu'il consomme ». Ils sont même 41 % à se déclarer tout à fait proches de ce profil. Ce sont les Français qui se montrent le plus intolérants face à l'affichage d'aversion alimentaires par un invité (probablement parce qu'ils ont une conception communuelle du repas). Ce sont eux, ainsi que les Italiens, qui sont le moins favorables à ce que, dans un restaurant, au moment de l'addition, chacun paie exactement pour ce qu'il a mangé ; à cette solution parfaitement individualiste s'opposent le partage égal, qui manifeste que l'on paie sa part de l'expérience commune, et la prise en charge de l'addition par l'un des convives (soit « à charge de revanche », soit à raison de son statut particulier dans le groupe).*

## ***Deux conclusions à retenir (avec leur lot d'interrogations supplémentaires)***

*En premier lieu, le mangeur international standard n'existe pas (pas encore ?). Quels que soient les points communs entre tous ces mangeurs, des spécificités locales considérables se manifestent : même sous l'influence de la planétarisation, chacun semble produire sa propre version de l'alimentation et du rapport à l'alimentation. Ces mangeurs, peut-on leur proposer les mêmes produits, leur donner les mêmes conseils, leur tenir les mêmes discours ? Il semble que non. En effet, chaque culture, chaque cuisine accommode la nouvelle alimentation à sa propre sauce. Ce qui est mondialisé, ce n'est pas seulement de l'uniformité, c'est aussi de la diversité.*

*En second lieu, une question fascinante se pose. Partout, le mangeur est soumis à une pression analogue : prendre le contrôle de son alimentation, manger « correctement » (au sens médical). Cette incitation renvoie implicitement ou explicitement chacun à sa responsabilité individuelle, qui est de faire les bons choix, de maîtriser ses désirs et ses appétits. Cette pression vient autant de l'industrie (« tentations » gourmandes de plus ou moins bonne qualité, mais aussi allégations et promesses nutritionnelles) que de la médecine et des pouvoirs publics (injonctions à manger davantage de « bons » aliments, tels fruits et légumes, moins de certains, c'est à dire, là aussi, à assumer la responsabilité de ses choix) : dans les deux cas, ce qui est implicite, c'est une conception individuelle et volontariste de l'alimentation, qui est censée venir remplacer les « modèles » collectifs, culturellement déterminés, de jadis.*

*Or le pays dans lequel cette conception individualiste, volontariste, de la « gouvernance alimentaire » est le plus accepté, comme le montre la recherche de l'Ocha, et depuis le plus longtemps, comme l'indique l'Histoire, ce sont les Etats-Unis. Il ne semble pas qu'elle ait produit d'excellents résultats sur le plan de la santé publique.*

*Il est vrai que la progression de cet « individualisme alimentaire » est directement liée à l'évolution des sociétés occidentales et des modes de vie. Les réponses au problème de l'alimentation moderne se situent donc probablement ailleurs que dans l'alimentation, dans la politique du cadre de vie et du mode de vie. »*

Source : Claude Fischler, Symposium Ocha/Congrilait

# LE COÛT DE LA LIBERTE ALIMENTAIRE

## Les affres du choix et le poids de la responsabilité

*Avoir une alimentation saine*, c'est plus difficile pour les Américains et les Anglais, plus facile pour les Allemands, les Français, les Suisses et les Italiens. C'est ce qui ressort de la troisième étape du programme de recherche transculturelle Ocha/Congrilait sous la direction de Claude Fischler, directeur de recherche au CNRS, portant sur 6023 personnes dans 6 pays. Aux Etats-Unis, 2 personnes sur 10 seulement et entre 2 et 3 sur 10 en Grande-Bretagne déclarent arriver *tout à fait facilement* à cet objectif contre 3 sur 10 en Italie et 4 sur 10 en Allemagne, en France et en Suisse.

### Les grands principes

L'alimentation est-elle vécue comme un problème quotidien ou bien au contraire va-t-elle de soi, comme « une chose naturelle » ? Dans le second cas, on pourrait s'attendre à ce que les interviewés acceptent sans trop de difficulté l'idée que « pour avoir une alimentation saine, il suffit d'appliquer quelques principes de bon sens dictés par la « sagesse des nations ». Un clivage apparaît entre les Etats-Unis et la Grande-Bretagne d'un côté, qui sont les moins d'accord avec les grands principes proposés, et les quatre autres pays européens de l'autre. Les Italiens sont ceux qui adhèrent le plus aisément aux « grands principes » proposés. Quant aux Français, souvent proches des Italiens mais aussi des Suisses et des Allemands, ils se distinguent de ces voisins continentaux, et encore plus des Britanniques et des Américains, par l'importance qu'ils attachent au principe des trois repas par jour et rien entre les repas.

### *Pour avoir une alimentation saine, il suffit de...*

- ***Manger avec modération*** : ce principe est validé très fortement par 6 à 7 personnes sur 10 en Italie, Suisse, Allemagne et France et seulement par 4 personnes sur 10 aux Etats-Unis et moins de 4 sur 10 en Grande-Bretagne.
- ***Manger varié*** : ce principe est considéré comme tout à fait important par 7 à 8 personnes sur 10 en Suisse, France, Allemagne et Italie mais seulement par moins de 4 personnes sur 10 aux USA et en Grande-Bretagne.
- ***Manger des produits frais*** : encore un principe qui recueille un fort assentiment chez 7 à 8 personnes sur 10 en Suisse, Allemagne, France et Italie, chez 6 personnes sur 10 en Grande-Bretagne et à peine 5 sur 10 aux Etats-Unis.
- ***S'appuyer sur la tradition*** : 3 personnes sur 10 en Italie, entre 2 et 3 en France et en Suisse sont tout à fait d'accord avec ce principe, 1 sur 10 seulement aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne.

- ***Faire trois repas par jour et ne pas manger entre les repas.*** Les Français, ici, se distinguent par leur très fort attachement à ce principe : en France, 6 personnes sur 10 considèrent que c'est très important, contre 4 sur 10 en Italie, 3 sur 10 en Suisse, 2 sur 10 en Grande-Bretagne, 1 sur 10 aux Etats-Unis.

### **Ici, ailleurs : tous les mangeurs ne partagent pas les mêmes valeurs**

La façon dont les personnes interrogées dans les six pays se reconnaissent dans les cinq profils de mangeurs qui leur ont été proposés éclairent les réponses précédentes.

- ◆ ***Le mangeur « tourmenté ».*** Il est décrit comme « celui qui souhaite contrôler son appétit, ses envies et son poids, qui envisage de changer ses habitudes alimentaires et de faire plus de sport, et qui se juge faible de ne pas y parvenir ». Aux Etats-Unis, entre 5 et 6 personnes sur 10 se reconnaissent *tout à fait* dans ce profil et 2 sur 10 pas du tout. En Italie, en France et en Suisse, le mangeur tourmenté fait encore largement figure d'étranger : entre 3 et 4 personnes sur 10 ne s'y reconnaissent *pas du tout*.
- ◆ ***Le mangeur « confiant en la science ».*** défini comme « celui qui pense que, en suivant les conseils des nutritionnistes, il pourra éviter ou retarder certaines maladies et rester en forme jusqu'à un âge avancé ». Cette conviction est partagée plus ou moins (*tout à fait* ou *plutôt*) par un peu plus de 5 personnes sur 10 dans tous les pays sauf en Allemagne mais beaucoup plus aux Etats-Unis : près de 7 personnes sur 10. C'est en France que l'identification à ce mangeur fonctionne le moins bien : 1 personne sur 4 ne s'y reconnaît *pas du tout*.
- ◆ ***Le mangeur « convivial ».*** Ce sont les Français qui sont les plus nombreux et les Britanniques les moins nombreux à se reconnaître dans ce mangeur qui leur est décrit comme « celui qui 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, et qui déteste sauter un repas et être obligé de manger vite ». Entre 6 et 7 Français sur 10 s'y reconnaissent *tout à fait* ou *plutôt* alors que plus de la moitié des Britanniques ne s'y reconnaît pas.
- ◆ ***Le mangeur « gourmet »*** est « celui qui porte une grande attention à la qualité des produits qu'il consomme, parle fréquemment de cuisine et considère que manger est l'un des grands plaisirs de l'existence ». Ici encore, Français et Britanniques se retrouvent dans la situation la plus contrastée : les Français sont près de 8 sur 10 à s'y reconnaître *tout à fait* ou *plutôt*, les Britanniques près de 5 sur 10 à ne pas s'y reconnaître.
- ◆ ***Le mangeur « bio-écolo ».*** décrit comme « celui qui pense qu'il faut se protéger et protéger l'environnement contre les pollutions et mange des produits bio ou naturels », ne fait pas recette en Grande-Bretagne : c'est le seul pays où 5 à 6 personnes sur 10 ne se reconnaissent pas (ni *pas du tout* ni *plutôt pas*) dans ce profil de mangeur. La Suisse arrive en tête des pays où l'on s'y reconnaît *tout à fait* ou *plutôt* (6 personnes sur 10).

Si les Etats-Unis comptent autant de « mangeurs tourmentés », qui se sentent coupables de ne pas être capables de contrôler leur alimentation et leur poids et qui disent ne pas arriver facilement à avoir une alimentation saine, c'est qu'aux Etats-Unis, manger sain est un impératif moral autant qu'un impératif de santé. Certes, cette tendance commence à gagner l'Europe, notamment l'Allemagne, comme le souligne Eva Barlösius, professeur de sociologie à Berlin. Néanmoins, dans des pays comme la France, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, on voit que les grands principes (manger varié, manger avec modération, faire trois repas ...) paraissent encore suffisants pour gérer son alimentation, même si des inquiétudes s'expriment par rapport à la « modernité alimentaire ».

Les Européens, encore attachés à une culture alimentaire traditionnelle qui les dispense d'un certain nombre de choix, se distinguent des Américains, attachés aux notions de choix individuel et de liberté alimentaire. Pour reprendre une formule de Christy Shields, chercheur en anthropologie, (CETSAH, Paris), qui a comparé les Français et les Américains, les Français se sentent vulnérables en tant que « peuple » face à la modernité alimentaire (incarnée par les Etats-Unis) et les Américains en tant qu'individus : aux Etats-Unis, c'est « nous » en tant que peuple qui avons le choix et la liberté des choix, mais c'est à « moi » en tant qu'individu qu'il revient de faire le bon choix. Et cette responsabilité est un poids lourd à porter.

## CHASSEZ LE NATUREL ...

Entre reconstruction mythique du passé et refus des OGM

Nous regrettons tous le naturel, rêvons tous du naturel, voulons tous du naturel ! C'est ce qui ressort de la recherche de l'Ocha dirigée par Claude Fischler, Directeur de recherche au CNRS, dont les résultats ont été présentés au cours du Symposium Ocha/Congrilait du 25 septembre 2002 à Paris. Effet des crises alimentaires ? Conséquence d'une alimentation reposant sur des produits de plus en plus transformés et de plus en plus « prêts à manger » ? Difficulté à faire le deuil de l'époque où chacun ou presque cultivait son lopin de terre ? Nostalgie bien plus lointaine du jardin des origines, ou toutes ces raisons à la fois ? Ce naturel, comment le définissons-nous ?

### La fraise et la tomate, trop belles pour être honnêtes

Dès la première étape du programme de recherche de l'Ocha, lors des réunions de groupe de consommateurs qui se sont tenues en 2000 et 2001 dans les six pays concernés, on aurait dit que tous s'étaient passés les mêmes mots d'ordre : rien ne vaut le naturel pour le goût, rien ne vaut le naturel pour la santé, et si l'on met à part les produits bio, hors de portée de la bourse de beaucoup, on trouve de moins en moins de produits naturels ... La preuve : partout citées d'emblée, partout accusées, la fraise et la tomate : trop belles, trop régulières d'aspect, se conservant si longtemps que cela en est suspect ... et d'ailleurs, elles n'ont pas le goût des vraies ! La disponibilité des fruits et des légumes à tout moment, déconnectée de la saison et du terroir, est exprimée partout avec un sentiment de perte. Les étapes suivantes du programme de recherche portant sur 1032 personnes en 2001 et 6023 personnes en 2002 n'ont fait que confirmer cette nostalgie omniprésente, y compris aux Etats-Unis.

### La pire transgression de l'ordre naturel : les OGM

Le pas est vite franchi des reproches faits aux fruits et légumes *artificiels, de supermarché*, à l'expression de la peur des OGM, nés dans un laboratoire, se nourrissant encore moins au contact des quatre éléments fondamentaux (la terre, l'air, l'eau, le soleil), encore plus déconnectés des rythmes saisonniers et biologiques. *Les OGM, cela ne pourrait pas*, dit-on souvent. Les OGM, c'est une *manipulation contre-nature, une technologie du Diable*, la tentation démiurge de l'homme de *vouloir tout savoir, tout contrôler*, opposée à la *sagesse innée de la nature*. Mohamed Merdji, professeur à Audencia Nantes, rapporte les propos d'une dame pour qui *le principe moral qui nous commande, en tant que consommateurs, de refuser les fruits et légumes génétiquement modifiés est le même que celui qui nous interdit de vouloir choisir, en tant que parents, le sexe ou la couleur des yeux de notre enfant*.

Les données chiffrées sur 6023 personnes dans 6 pays confirment cette peur des OGM. En ce qui concerne les OGM dans les aliments, le taux de personnes *pas du tout* ou *plutôt pas d'accord* s'envole avec une moyenne à 82%, avec en tête la Suisse, l'Allemagne et la France (88 à 87 %), suivis de l'Italie (84%), de la Grande-Bretagne (78%) et des Etats-Unis (73%). Les pays où l'on trouve le plus grand nombre de personnes *pas du tout d'accord* sont la Suisse et l'Allemagne (68%), la France et l'Italie (65 à 63%).

La recherche sur les OGM, passe encore, si l'on peut dire : en moyenne 62 % seulement sont *pas du tout* ou *plutôt pas d'accord*. La Suisse, l'Allemagne et la France sont les pays les plus hostiles à cette recherche (entre 72% et 70%), suivis de l'Italie (62%), de la Grande-Bretagne (55%) et des Etats-Unis (51%). En tête des pays *pas du tout d'accord* : la France (46%), la Suisse (44%), l'Italie (42%) et l'Allemagne (38%).

### **Les saveurs du bon vieux temps, des récits à vocation identitaire**

L'évocation du *bien manger* passe en priorité par la romantisation et la glorification du passé et des saveurs enfuies, constate Eva Barlösius, professeur de sociologie à Berlin. De façon tout à fait remarquable, constate-t-elle, tous communient si bien dans la nostalgie du *bon vieux temps* qu'une phrase commencée par l'un peut être terminée par n'importe lequel des autres et tous les aspects négatifs sont complètement gommés. Le pain et le lait sont les thèmes préférés de ces récits identitaires en Allemagne. *Autrefois, on faisait du lait fermenté à la maison*, dit quelqu'un à Berlin Est ... et la même personne précise qu'elle n'achète ni lait frais entier, ni lait bio. *Avant le lait tournait et alors les grand-mères faisaient par exemple des concombres à l'aigre, on pouvait utiliser le lait pour autre chose*, dit quelqu'un à Berlin Ouest ... *Ah, que c'était bon*, dit-on en chœur. Là, un participant chante les louanges d'un lait bio - *avec sa belle couche de crème et qui tourne vraiment à l'aigre lui aussi* – dont il a apporté une bouteille : déception, personne ne veut y goûter ... Pour Eva Barlösius, il s'agit là de la narration d'une histoire collective qui vise à entretenir la mémoire d'un passé achevé, pour certains probablement jamais vécu, sans lien avec le présent : peu importe, dit-elle, que les souvenirs soient authentiques, l'important c'est de proclamer ensemble la nostalgie de l'époque où on mangeait *naturel*.

### **La nature du naturel**

Paul Rozin (Université de Philadelphie, USA), qui s'est notamment livré à l'analyse de toutes les données du programme Ocha concernant le naturel, résume la complexe « nature du naturel » à deux grands types d'hypothèses. D'un côté, des raisons instrumentales, autrement dit les conséquences favorables que l'on prête au naturel (essentiellement pour la santé pour les Américains, mais aussi pour le goût ou pour l'environnement), même si ces conséquences sont loin d'être toujours prouvées. De l'autre, des raisons qui relèvent de la pensée, le plus souvent de la croyance que ce qui est naturel est meilleur *par définition*, ou meilleur parce que c'est *plus pur*. Comme l'explique Emiko Ohnuki-Tierney, professeur de sociologie, cette notion de pureté représente au Japon le summum du naturel et s'incarne dans le riz nouveau. Riz nouveau qui ne peut être importé car il serait impur, la notion de pureté étant associée à la représentation pour les Japonais de leur terre, de leur passé, de leur Soi collectif ... même si cette image romantisée d'un Japon immuable et virginal, tel

qu'immortalisé par les graveurs d'estampes, n'a plus rien à voir avec le Japon ultra-urbanisé et post-industriel d'aujourd'hui.

On comprend le succès des produits d'appellation d'origine contrôlée puisque leurs cahiers des charges, qui garantissent le terroir de provenance ainsi que le respect de savoir-faire traditionnels, répondent à une certaine définition du naturel. Les informations fournies par la recherche de l'Ocha sur les degrés du naturel et les exigences de naturel dans les différents pays peuvent aider l'industrie agro-alimentaire à mieux répondre aux attentes de consommateurs de diverses cultures. Quant à ceux dont les représentations du naturel reposent sur une vision idéale d'une nature toujours pure et jamais nocive, seront-ils un jour convaincus par les arguments de la science, de la pédagogie, ou même de leur observation personnelle de la nature ?

## SAVOIR VIVRE ALIMENTAIRE INTERNATIONAL

### Conseils de base pour les voyageurs et leurs hôtes

Inviter chez soi un étranger n'est pas chose facile : pour vouloir faire plaisir, on peut facilement choquer. Même au restaurant, ce n'est pas parce que chacun peut choisir son menu qu'on est à l'abri d'une maladresse. Au delà du contenu de l'assiette, les malentendus portent sur les mœurs, les us et coutumes à table. Les manières des autres choquent, dérangeant : ce ne sont pas les « bonnes », c'est à dire les miennes.

Les résultats du programme de recherche de l'Ocha pour Congrilait, qui viennent d'être présentés à Paris lors d'un symposium international sous la direction de Claude Fischler, directeur de recherche au CNRS, et qui portent sur 7000 personnes dans six pays, confirment des différences notables. Même aujourd'hui, alors que l'attention est surtout mobilisée par les risques d'uniformisation des goûts et des cultures liés à la mondialisation.

Voici, préparée par Estelle Masson, maître de conférence en psychologie sociale, une liste des principales erreurs à éviter si vous invitez des mangeurs d'ailleurs chez vous ou au restaurant.

#### **Vous ne pouvez pas ou ne voulez pas *manger de tout* ?**

Est-ce que cela peut se dire et comment le dire sans cela ne choque ? Dans les six pays étudiés (Allemagne, Etats-Unis, Grande-Bretagne, France, Italie, Suisse) vous pouvez, quand vous êtes invité, émettre certaines restrictions sur ce que vous mangez. Cependant, toutes les raisons ne sont pas partout aussi bonnes à entendre.

- *Vous êtes au régime sans sel ?* Vous pouvez le dire à votre hôte partout sauf en Allemagne : 44 % des personnes interrogées trouvent qu'il n'est pas « normal », quand on est invité, de faire partager à son hôte ses soucis de santé. En France, dire que l'on suit un régime pour raison médicale est bien accepté.
- *Vous êtes végétarien ?* Vos hôtes seront compréhensifs aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne (95% trouvent normal que leurs invités le disent), et même en Suisse. Mais évitez de le dire en France et en Italie !
- *Il y a des aliments ou des mets que vous n'aimez pas, le poulet par exemple ?* Les préférences personnelles, c'est tout autre chose, surtout en France ! Le meilleur conseil que l'on puisse donner à des étrangers invités chez des Français, c'est de n'en rien dire et d'essayer de comprendre que les dimensions de don et de partage, et même de communion autour de la table, sont les piliers du repas français.

### **Qu'offrir à vos convives pour leur faire plaisir ?**

Au déjeuner et au dîner, pour être sûr de faire un sans faute dans tous les cas, choisissez plutôt du poisson. En ce qui concerne la viande rouge, sachez que certains l'évitent pour raisons de santé (les Américains) et d'autres (les Italiens, les Français) par déception sur le plan du goût : vous ferez donc le bonheur de ces derniers en leur offrant une viande d'excellente qualité. Fruits et légumes seront appréciés par tous. Les fromages au lait cru auront du succès auprès des Suisses, des Allemands et des Français. Et si vos invités sont encore chez vous pour le petit-déjeuner, sachez que proposer du lait enrichi en vitamines donnera bonne conscience aux Américains mais sera vu comme peu naturel par les Allemands ...

### **Où emmener vos invités manger une glace, quel type de restaurant choisir ?**

Avec des invités américains, sauf exception, pas d'hésitation : jouez la carte du choix maximum, c'est leur credo. A eux ensuite d'exercer leur responsabilité pour choisir ce qui est le meilleur pour leur santé. Quand on demande aux gens de choisir entre deux glaciers, l'un qui propose cinquante parfums et l'autre une sélection de dix parfums, à l'inverse de tous les Européens, les Américains choisissent massivement le premier. Il en est de même si on leur propose le choix entre deux grands restaurants, l'un dont le menu propose un très grand choix et l'autre un petit nombre de suggestions choisies par le chef. Attention tout de même, si vous avez affaire à des Américains d'un haut niveau d'éducation, il n'est pas exclu que leurs goûts se rapprochent de ceux des Européens.

### **Payer l'addition**

Quand on se retrouve au restaurant entre amis sans être intimes, l'arrivée de l'addition peut être un moment délicat. Proposer de diviser le total par le nombre de convives n'est pas à recommander partout. Si vous êtes avec des Américains et encore plus avec des Allemands, il y a de fortes chances (6,5 sur 10 avec des Allemands) pour qu'ils préfèrent payer exactement pour ce qu'ils ont consommé. En revanche, les Italiens, les Britanniques, les Français et les Suisses préfèrent 6 à 7 fois sur 10 partager l'addition en parts égales. Que l'un des convives paie pour tous ? Ce sont les Français qui préfèrent cette formule qui n'emporte cependant les suffrages que d'1 Français sur 4.

Les formules préférées pour payer l'addition varient aussi en fonction des religions : les juifs et les catholiques sont davantage pour diviser le total en parts égales, les protestants pour que chacun paie ce qu'il a consommé et les musulmans pour que l'un des convives paie pour tous.

Pour finir, l'alimentation peut aussi être un bon sujet de conversation. Avec les Américains, parlez santé, avec les Allemands et les Suisses parlez de naturel, avec les Anglais parlez de vins ... Quant aux Italiens, ils sont passionnés par la qualité des produits et leur origine : racontez leur dans le détail comment vous dénicher vos meilleures adresses et vous passerez pour l'hôte le plus éclairé qui soit ...