

# INTRODUCTION

Jean-Pierre Corbeau

## Aurons-nous à manger, que vais-je manger?

*« La faim est le principal facteur déterminant dans les relations humaines, d'abord au sein de la famille et par la suite dans les groupes sociaux plus larges, le village, une classe d'âge ou des États politiques. »*

Audrey RICHARDS (1939, IX).

« Aurons-nous à manger demain ? » C'est probablement la première question qui s'est posée avec le plus d'insistance à l'humanité à l'échelle de la longue durée historique et anthropologique ! Hélas, la question se pose encore aujourd'hui pour certains.

### ***La quête vitale des nourritures***

De la réponse à cette question « Aurons-nous à manger demain ? » sont nées d'abord des organisations sociales au service de stratégies d'approvisionnement : la chasse et la cueillette qui consistent à prélever, dans un milieu naturellement riche, de quoi satisfaire les besoins du groupe ; le nomadisme (qu'il soit de cueillette ou d'élevage) qui permet, en déplaçant le groupe, de bénéficier des ressources variables selon les cycles saisonniers et climatiques de plusieurs biotopes ; l'agriculture et l'élevage, qui offrent de meilleures possibilités de nourrir la collectivité tout au long de l'année, mais supposent une coopération entre les membres du groupe pour produire, gérer et surtout protéger les stocks.

La réponse à cette question engendre également la mise au point et l'incessante amélioration de techniques de conservation (salage, séchage, fumage, fermentation contrôlée, cuisson...), puis de technologies plus modernes qui ont transformé, en quelques dizaines d'années, le paysage alimentaire de la planète : les conserves appertisées, l'usage du froid

(positif simple, réfrigération ou négatif congélation et surgélation...). Ces techniques de conservation ont permis le développement d'une industrie agroalimentaire aujourd'hui capable de produire des stocks considérables d'aliments et de les déplacer d'un bout à l'autre de la Terre.

Des questions de quantités, donc, à produire et à conserver. Les manières mêmes de manger pouvaient s'inscrire dans cette perspective. En effet, une façon de gérer les fluctuations de l'abondance consistait à manger beaucoup lorsqu'il y avait des aliments disponibles, puisqu'on ne savait pas parfaitement les conserver. Le stockage se faisait donc dans le corps des mangeurs, notamment sous la forme de matières grasses. Prendre du poids était une manière de se prémunir contre le risque de manquer ainsi qu'une efficace stratégie d'adaptation : les rythmes alimentaires suivaient ainsi les alternances de l'abondance et du manque.

### ***La construction d'un répertoire du comestible***

La seconde question centrale posée à l'espèce humaine - découlant de son statut d'omnivore - fut : « Que manger pour ne pas s'empoisonner ? » Il fallut donc accumuler des connaissances sur les produits susceptibles de devenir des aliments et sur les conditions dans lesquelles s'opère le passage du statut de produit naturel à celui d'aliment. Un même produit, comme le manioc par exemple, peut être toxique à l'état naturel et consommable après certains traitements ou transformations. De même la fermentation, formidable technique de conservation, peut dans certaines circonstances devenir une cause d'intoxication grave. La troisième question fut sans doute de savoir comment associer les aliments pour en tirer le meilleur profit. Certains mélanges comme l'association d'une légumineuse et d'une céréale présentent des intérêts nutritionnels largement supérieurs à l'addition des qualités des deux aliments. Les légumineuses et les céréales ayant des formes inversées de déséquilibre en acides aminés essentiels, leur consommation simultanée permet une assimilation des acides aminés très supérieure à celle qui s'opère dans le cas d'une consommation séparée. Il a donc fallu mettre au point un corps de connaissances empiriques très précises, puis assurer sa transmission de génération en génération.

Les hommes ont ainsi beaucoup pensé à leur alimentation. Dans ces différents risques - de manquer, de s'empoisonner - s'enracine une anxiété fondamentale de la relation des hommes à l'alimentation<sup>1</sup>. Ces connaissances, fruits de l'interaction entre un groupe humain, son patrimoine génétique, sa culture et le biotope dans lequel il était installé, forment ce que l'on désigne par modèle alimentaire. La fonction d'un modèle alimentaire est d'abord de gérer l'anxiété alimentaire au sens le plus

---

1. Fischler, 1979, 1990 ; Rozin, 1994 ; de Garine, 1991 ; Paul-Lévy, 1997.

complet du terme, c'est-à-dire à la fois d'un point de vue pratique et d'un point de vue symbolique.

Aujourd'hui, pour une partie de l'humanité (celle qui vit dans les sociétés développées), penser son alimentation prend un sens nouveau. Certes, la question du manque n'a pas complètement disparu dans ces espaces, mais elle s'y formule en des termes différents : le risque de manquer vraiment de nourriture est faible, non que la précarité ait disparu des sociétés modernes, mais elle s'y développe même de façon suffisamment scandaleuse pour que des dispositifs d'aide se mettent en place et que la reconnaissance d'un nouveau droit à la nourriture se profile<sup>2</sup>. Pour la grande majorité, l'alimentation est un sujet d'inquiétude d'un nouveau genre. Penser son alimentation devient plutôt : « Que manger, quand manger, comment manger... ? » Comme l'écrit Claude Fischler<sup>3</sup>, ce qui fait question aujourd'hui, c'est le choix des aliments.

Or, à l'échelle de l'histoire des modèles alimentaires, ces questions sur le *comment*, sur le *quoi*, sont des questions qui ne se posent pas : les décisions alimentaires vont de soi car elles sont prises par une série d'acteurs sociaux en interaction<sup>4</sup>. Un enfant naît dans un « espace social alimentaire » déjà constitué, il apprend à manger en se socialisant ou, plus précisément, il se socialise en apprenant à manger. Il apprend ce qui est sa place dans la famille, celle des hommes, celle des femmes, ce qui est propre et ce qui est sale, les moments qui conviennent pour manger et ceux qui ne conviennent pas... Les réponses à ces questions de choix et de procédures sont fournies d'emblée au mangeur par le modèle alimentaire du groupe social où sa naissance l'a placé. Il apprend à aimer les produits qu'on lui offre et qu'il voit mangés et appréciés autour de lui, même si parfois il en préfère certains<sup>5</sup>. Il apprend à manger selon des rituels précis, parfois longs à maîtriser, comme l'usage d'un couteau et d'une fourchette ou d'une paire de baguettes. Ses rythmes physiologiques sont façonnés par les rythmes de sa société.

Ces questions de procédures et de choix ne font leur apparition que lorsque l'on se déplace d'un univers culturel à un autre ou que l'organisation sociale connaît de profonds bouleversements. En fait, dans les périodes de relative stabilité, quand les modèles alimentaires « tournent » bien, la réponse à la question qui nous sert de titre est sans doute qu'elle ne se pose pas, car les mangeurs ne pensent pas ! Ils mangent, un point c'est tout. Ils mangent en appliquant des règles, des principes certes, mais qui relèvent de « l'allant de soi », de l'évidence<sup>6</sup>. Ils prennent bien des

2. Poulain, 1998.

3. Fischler, 1990.

4. Lewin, 1943 ; Corbeau, 1997.

5. Chiva, 1984, 1997.

6. Lalhou, 1999.

décisions, mais elles sont encadrées, prédéterminées par leur modèle alimentaire. C'est le modèle qui décide en grande partie pour les mangeurs.

### ***Pratiques alimentaires et images du corps***

Pourquoi donc aujourd'hui la question du raisonnement alimentaire est-elle d'une acuité nouvelle ?

- Tout d'abord, parce que l'*espace social alimentaire* s'est profondément transformé. L'Europe occidentale est passée, en à peine plus d'un siècle, d'une organisation rurale centrée sur la production alimentaire à une organisation urbaine dans laquelle moins de 5 % de la population produit les aliments pour l'ensemble de la société. De ce fait, la relation entre les hommes et leurs aliments s'est considérablement étirée<sup>7</sup>. Depuis le début des années 1960, c'est l'abondance alimentaire, voire l'excès, qui semble caractériser la plupart des mangeurs occidentaux. « Au souci lancinant de la faim, vieille compagne de l'humanité, a succédé, pour la première fois dans l'histoire, le souci tout aussi aigu, mais inversé, du cholestérol », écrivait déjà Léo Moulin en 1974<sup>8</sup>.

- Ensuite parce que la transformation des modes de vie s'est accompagnée d'une individualisation des rapports à l'alimentation. À la maison même, les règles qui définissent les repas se sont simplifiées et surtout individualisées (Poulain, 2001). Il n'est pas rare de trouver à la même table un type de dessert pour les enfants, un autre pour le mari et encore un autre pour la mère. Nous mangeons plus souvent en dehors du foyer dans des contextes où nous avons le choix de nos aliments. Les restaurants d'entreprise et même les cantines scolaires se sont mis à l'heure du self-service, formidable progrès qui respecte la diversité des goûts et des styles d'alimentation, mais dispositif technique qui nous ramène à la question du choix.

La minceur s'impose à tous non seulement comme une règle esthétique mais plus encore comme une qualité morale. Désormais, pour être beaux et aimés par les autres et par soi-même – quand ce n'est pas tout simplement respectable –, il faudrait être mince. Malheur aux gros, que les sociétés modernes enfantent mais ne supportent pas. Elles les stigmatisent et les regardent comme des êtres moralement incorrects<sup>9</sup>. Comment être mince ? En contrôlant son alimentation. Le régime, la restriction se posent en termes de promesses de beauté. Mais que manger et comment manger... pour être mince ?

La santé, valeur en hausse, prend le relais au panthéon des mythes modernes des promesses d'immortalité qui sont les ressorts de bien des religions. Et la science moderne s'est mise au travail. L'espérance de vie

7. Fischler 1996-1 ; Poulain 2001, 2002.

8. Moulin, 1974, 166.

9. Cahnman, 1964 ; Poulain, 2000.

augmente régulièrement. Les maladies de carences et les épidémies classiques sont maîtrisées (en tout cas pour le moment, et ce même si une nouvelle épidémie sexuellement transmissible a fait son apparition), l'actualité est aux maladies dégénératives, aux maladies dites « de civilisation » dans l'étiologie desquelles l'alimentation est toujours plus ou moins impliquée. Mais que manger et comment manger pour être en bonne santé ?

Les crises alimentaires récentes réactivent l'anxiété de l'empoisonnement. Peut-on continuer à manger du bœuf ? Manger du fromage au lait cru, n'est-ce pas prendre des risques pour sa santé, voire pour sa vie ? Quant aux organismes génétiquement modifiés, sont-ils sans influence sur notre santé ? Toujours et encore la question du choix, alors que jadis, les décisions alimentaires étaient construites au-delà de l'individu dans une série d'interactions sociales, elles étaient télé-régulées. Dans le contexte contemporain, qui peut être interprété en termes d'érosion des modèles alimentaires<sup>10</sup>, les mangeurs doivent désormais reconstruire et intérioriser les règles qui leur permettent de prendre leurs décisions.

### ***Faire savoir et faire comprendre***

À travers les thématiques qui traversent cet ouvrage et en constituent pour partie la trame, on comprend la difficulté rencontrée pour forger un langage, trouver des métaphores qui satisfassent les différents acteurs sociaux. Qu'il s'agisse des professionnels de la nutrition, de l'éducation, des métiers de bouche ou de la commercialisation des produits agroalimentaires ; qu'il s'agisse de chercheurs en sciences humaines et sociales associés à une problématique méthodologique, confrontés à une multiplicité de points de vue que nous espérons nouvelle et originale mais quoi qu'il en soit enrichissante ; qu'il s'agisse enfin d'un public plus large qui pourra se reconnaître au détour d'un portrait, d'une situation, de témoignages, et découvrir davantage ce que « manger veut dire ». Ces lecteurs pluriels trouveront matière à réflexion sur les causes des modifications de nos pratiques alimentaires, sur les symboliques émergentes de la société française.

Ce livre prolonge celui de Jean-Pierre Poulain, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*<sup>11</sup>. Si les deux ouvrages se complètent, c'est qu'au-delà de l'amitié et de la complicité de leurs auteurs, ils résultent d'un terrain commun appréhendé avec des sensibilités et des méthodologies différentes, débouchant sur des interactions et une dynamique d'interrogation et de recherche de preuves. S'il s'agissait initialement de cerner les représentations et les usages du gras dans la population française, la problématique a été élargie à l'ensemble de notre alimentation et à la façon

10. Beardsworth, 1999 ; Poulain, 2001, 2002.

11. Poulain, 2002.

dont nous la pensons. Il n'empêche que l'histoire et la phénoménologie de cette recherche expliquent la fréquence des mentions au gras, aux rapports que le mangeur entretient avec lui, à l'incidence de son incorporation sur nos identités corporelles et spirituelles.

Nous avons décidé de placer l'analyse qualitative et l'approche proprement anthropologique après les résultats de l'enquête quantitative analysés dans *Manger aujourd'hui*. Un tel choix rompt avec les routines sociologiques et la démarche marketing où l'on tend à considérer que l'approche qualitative, la mise en perspective historique, la définition des mots et, avec elle, l'émergence de catégories qui structurent nos représentations des aliments doivent constituer le premier temps (certains vont jusqu'à parler de « pré-enquête ») d'un travail qui trouverait son aboutissement dans la quantification. Telle n'est pas notre position. Nous respectons toutes les démarches qui sont complémentaires, qui s'éclairent les unes les autres, sans qu'il soit possible d'introduire une hiérarchie. On peut envisager la lecture de *Manger aujourd'hui* avant celle de *Penser l'alimentation*, ou l'inverse... qu'importe ! Les auteurs ont travaillé ensemble et répondent - avec des outils différents et leur propre sensibilité - à des questions qu'ils se sont posées au fil de leur investigation. Cette complicité créait une sorte de dialectique qui se matérialise *in fine* dans le présent volume par la réflexion de Jean-Pierre Poulain pointant la complexité des catégories alimentaires et l'impact des crises alimentaires. Utilisant ses résultats quantifiés qu'il combine avec l'approche anthropologique et historique de l'alimentation et avec les logiques des acteurs sociaux que nous développons dans la première partie, il aboutit à une vision synthétique, à une construction holistique du comportement alimentaire de nos contemporains.

### ***Penser l'alimentation dans des perspectives plurielles***

Cuisiner, manger, autant d'actes dont il est impossible de nier l'importance. Le sens commun retient, avec Léo Moulin<sup>12</sup>, que « nous mangeons 100 000 fois environ au cours de notre vie. Nous engloutissons ainsi plus de 5 000 quintaux de nourriture. Nous buvons plus souvent encore. Et nous consacrons à ces activités de 40 000 à 60 000 heures de notre existence - sur les 700 000 que le professeur Jean Fourastier nous accorde. Quant à la ménagère, qui prépare les repas trois ou quatre fois par jour, elle sacrifie, à le faire, de 45 000 à 60 000 heures, sans compter la vaisselle et le rangement. »

Au-delà de l'importance matérielle des pratiques alimentaires, des actes culinaires s'y associant et des décisions d'achat les précédant, soulignons que manger, préparer les nourritures, c'est aussi et surtout se faire comprendre,

12. Moulin, 1975, p. 7.

parler un langage, parler le même langage... « Nous ne mangeons pas n'importe quoi, avec n'importe qui, ni à n'importe quel moment de la journée ou de notre vie, ni de n'importe quelle façon<sup>13</sup>. » Nous nous inscrivons tous dans ces codes intrinsèques à notre condition d'omnivore ; condamnés à la diversité<sup>14</sup>, nous devons à ce titre la gérer selon des représentations sociales variables d'un groupe à l'autre. Tantôt nous renforçons ces règles, tantôt nous les transgressons, les bousculons ou les refusons. L'universalité de cette activité conforte et légitime une anthropologie, une sociologie de l'alimentation... Toutes saisissent les différences, les distinctions susceptibles d'être appréhendées au sein d'une même société ou d'une société à une autre ; elles étudient, de façon synchronique et diachronique, les mutations de nos alimentations.

L'intérêt d'une étude des pratiques culinaires et alimentaires ne se cantonne pas à ces deux premiers aspects. La cuisine, le *manger* s'affirment comme autant de *phénomènes sociaux totaux* qui mettent en branle les *paliers en profondeur* que Georges Gurvitch<sup>15</sup> proposait de repérer : celui de la surface morphologique et écologique, celui des organisations établies, des modèles sociaux ; celui des conduites collectives, de la trame des rôles sociaux ; celui des attitudes collectives, des symboles sociaux, celui des conduites collectives effervescentes, novatrices et créatrices, celui des idées et valeurs collectives, des états mentaux et des actes psychiques collectifs. À ce titre, ils constituent une entrée privilégiée pour reconstruire des logiques sociales, des identités de groupes, pour en comprendre les enjeux économiques, sociaux et symboliques, pour appréhender la relation entre l'individuel et le collectif, le profane et le sacré.

À propos du double problème de l'explication dans les sciences et de l'existence de la liberté de l'homme, Roger Bastide<sup>16</sup> proposait une filiation entre Georges Gurvitch et lui : « Il lui [Gurvitch] apparaissait que le rôle de l'activité scientifique consistait essentiellement dans la construction de systèmes d'interaction (et pas seulement dans la recherche de lois causales ou de corrélations fonctionnelles) et il montrait, en des pages saisissantes, que la liberté de l'homme pouvait s'intégrer dans ces systèmes. Ce qui fait que la liberté restait liberté, tout en étant par ailleurs déterminée, puisque chaque système ne pouvait accepter ou privilégier qu'une forme particulière de la liberté, liberté d'indifférence ou liberté morale par exemple. L'idée que nous défendons s'éclaire sans doute mieux par cette comparaison avec Gurvitch. L'anthropologie appliquée théorique en effet, comme toute science, construit des modèles - mais pas des modèles des

---

13. Moulin, *op. cit.*, p. 7.

14. Fischler, 1990.

15. Gurvitch, 1963.

16. Bastide, 1971.

choses sociales, des modèles de l'action manipulatrice de ces choses sociales par les hommes<sup>17</sup>. »

La réflexion de Roger Bastide sur la « rationalité de l'irrationnel » et sur la possibilité de découvrir du sens à partir d'une approche plurielle (imbriquant l'anthropologie appliquée telle qu'il la définit, la sociologie, la psychologie sociale et, sans doute, la psychanalyse), constructrice de modèles intégrateurs de la totalité des faits, s'applique directement à la démarche engagée dans cet ouvrage. Il ne s'agit plus simplement de se satisfaire d'une sociologie **de** l'alimentation mais d'imaginer une sociologie ou une anthropologie **par** l'alimentation. C'est à ce prix qu'une réponse satisfaisante pourra être fournie aux deux questions posées par Jean-Pierre Poulain<sup>18</sup> : faut-il confondre *la modernité alimentaire* et *l'américanisation*? Le modèle alimentaire du repas structuré est-il un « rempart » pertinent contre « la "consommation extensive" et "l'alimentation continue" dont rêve l'industrie agroalimentaire, ou du moins certaines de ses branches comme la biscuiterie, la confiserie et la chocolaterie... »<sup>19</sup>?

La polysémie du titre du présent ouvrage prend alors tout son sens : *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité...* Qui pense? Le mangeur, le décideur (ingénieur, gestionnaire, médecin, législateur, politique, etc.) ou l'observateur modélisant d'une quelconque façon les données recueillies? Pour saisir l'alimentation, quelle place doit-on accorder à l'étude des cérémoniaux traditionnels du partage alimentaire que sont les repas? Ne faut-il pas traquer avec moins de préjugés de nouvelles formes de partages, l'émergence de nouveaux rituels, même si nous ne saisissons pas toujours l'importance et la signification que leur accordent les acteurs sociaux? N'est-il pas essentiel de rétablir le *mangeur* au centre de la problématique, de ne point le *réifier* par une excessive valorisation de son *mangé*, cette partie visible d'une complexité dont il est acteur mais qui le dépasse? Les notions d'« imaginaire » et de « rationalité » entrent alors en scène... Non comme des pôles incompatibles mais (et nous retrouvons les remarques précédentes de Roger Bastide) comme des couches imbriquées, des paliers entremêlés permettant à l'analyste qui les dénoue des lectures différentes d'une même action ou d'une même intention d'action (dès lors que l'on questionne le mangeur sur ses représentations, dès lors que son observation permet l'émergence d'un sens qu'il ne perçoit pas, ou pas encore).

### ***L'imbrication de l'imaginaire et du rationnel***

Claude Javeau rappelle que tout fait social doit être étudié sous l'angle **matériel** et sous l'angle **mental**. « Le premier de ces angles commande le

17. *Ibid.*, p. 233.

18. Poulain, 2002, p. 13.

19. Aymard, Grignon, Sabban, 1993.

donné (le cadre proprement instrumental : objets, langage, division du travail, etc.) et l'agi (les actions individuelles, les stratégies des groupes, les créations artistiques, etc.) sociaux ; le second commande le pensé (la religion, l'idéologie, l'interprétation des symboles, etc.) et l'impensé (les rêves, les mythes, les fantasmes collectifs, etc.) sociaux. L'angle mental est constitué pour une grande part de ce que l'on peut appeler l'imaginaire social : une société, en effet, tout en étant "agie" par ses membres (et réciproquement, tout en agissant sur eux), est en même temps "pensée" et "imaginée" par eux. Ce que Durkheim appelle les "représentations collectives" est recouvert par cette catégorie de l'imaginaire, qui sert notamment d'exutoire fictionnel aux dures contraintes de la vie de tous les jours<sup>20</sup>. » Javeau souligne qu'au sein de cet imaginaire social, le « pensé » peut être à ce point codifié qu'il peine à générer des images, et que l'« impensé » peut faire l'objet d'un refoulement collectif qui n'affleure dans les représentations collectives qu'à la faveur de certains accidents historiques.

Le lecteur constatera que chacun de nous deux a choisi un angle qui nous distingue, nous éloigne et nous rapproche selon les moments de notre analyse. Certes, chacun de nous deux cherche à réaliser une anthropologie ou une sociologie **de** l'alimentation, **par** l'alimentation, mais chacun organise son projet différemment, chacun le fait en privilégiant plutôt le point de vue de l'observateur, celui du décideur ou celui du mangeur. Jean-Pierre Poulain ou moi-même éclairons de façon préférentielle la rationalité (le donné, l'agi) ou l'imaginaire (dans son aspect pensé ou impensé) en choisissant plutôt le collectif ou le singulier. Chacun construit la « pensée de l'alimentation » à partir des approches conceptuelles existantes ou d'une démarche plus empirique. Chacun enfin embrasse des périodes historiques et des aires culturelles plus ou moins vastes.

### *La filière du manger*

Notre première partie, matérialisant cette démarche au sein d'une approche synchronique (dans l'ici et maintenant de situations contemporaines) ou diachronique (grâce aux enquêtes menées depuis quelques décennies ou grâce à une approche historique permettant des études comparatives à travers le temps), développe la notion de *filière du manger*<sup>21</sup>... Manger signifie couramment avaler un aliment dans le but de se nourrir. Cela renvoie aussi à des sens plus figurés dans lesquels l'objet dévoré n'est plus un comestible mais un corps (pouvant être mangé à l'aide d'un autre sens que le goût : « mangé des yeux » par exemple), dévoré symboliquement, amoureuxment (résurgence d'anthropophagie)...

Deux axes paradigmatiques du *manger* émergent alors, qui supposent des comportements opposés de l'acteur social. Le premier recoupe l'idée

20. Javeau, 1986, p. 68.

21. Corbeau, 1991, 1992b, 1992d.

d'une manducation, d'une dégustation et d'une incorporation conçues comme un moyen de découverte du monde environnant, de connaissance de l'extérieur, d'autrui, du différent, du surprenant. Ce *manger* est indissociable d'un partage, d'une communication conviviale ou commensale. Ce premier paradigme n'est qu'**ouverture**... Nous lui opposons l'autre, l'enfoncement du mangeur qu'évoque Frédéric Lange<sup>22</sup> : « Ici, l'ingestion collabore avec la pesanteur pour enfoncer le mangeur... le mangeur a la sensation d'une immersion dissolvante par laquelle il cesse d'être soi, là. Manger prend alors l'allure d'un aveuglement partiel ou total, d'une tentative d'abrutissement, une perte de conscience ou d'intérêt pour soi et le monde. » Ce second paradigme du *manger* signifie alors le **repli**, l'**enfermement**. Consommer l'aliment n'entraîne plus la curiosité intellectuelle, l'acuité et la mobilisation des sens pouvant décoder, reconnaître, apprécier, mémoriser l'émotion gustative et les plaisirs ressentis, constructeurs de métalangages. Ici, consommer l'aliment équivaut à se fermer, se boucher...

*Manger* peut donc se concevoir au sein de formes de *sociabilité* qui confèrent à l'aliment et aux rituels de son partage leurs dimensions culturelles et symboliques. Mais *manger* peut aussi recouper un autre comportement de l'acteur social qui cherche à fuir ponctuellement jusqu'à son identité en s'isolant, en refusant dans « l'ici et maintenant » de l'acte alimentaire toute forme de communication. À moins que la solitude ou l'isolement non désirés du mangeur ne constituent les principales raisons de cette volonté d'oublier le monde à travers un grignotage permanent et non socialisé ou des gavages et ivresses conduisant au sommeil... On peut alors manger sans qu'il y ait ni commensalité, ni convivialité. N'imaginons pas que ces pratiques solitaires, individualisées, de l'acte alimentaire enlèvent à celui-ci ses dimensions culturelles et symboliques. Les deux premiers paradigmes du comportement alimentaire s'inscrivent dans une acception plus large du *manger*, celle de la *filière du manger* à l'instant évoquée. Cela entraîne, et c'est l'objet des portraits de mangeurs et des descriptions de fêtes proposés au début de cet ouvrage, que les actes du *manger*, qu'ils soient solitaires, commensaux ou conviviaux, ne sauraient être artificiellement séparés de tout leur amont.

Rappelons avec Yvonne Preiswerk<sup>23</sup>, que les nourritures ne parviennent pas spontanément sur la table et a fortiori dans nos estomacs ! En milieu rural ou chez certains citadins possédant un jardin, les légumes auront été plantés à un moment précis du cycle saisonnier. On les arrose, on les regarde grandir, on les récolte, les engrange ou les conserve selon certaines habitudes et certains rituels dont la prétendue reproduction manifeste

---

22. Lange, 1975.

23. Preiswerk, 1986.

l'appartenance à un ensemble social antérieur, à moins qu'ils ne traduisent de façon plus « magique » l'émergence de nouvelles croyances, ou qu'ils ne proviennent de formes microsociologiques de sociabilité théâtralisant la vie familiale ou celle de groupes restreints. Lorsqu'il n'y a pas *autoconsommation*, l'acte d'achat des nourritures nécessite un déplacement vers des types de distribution qui vont de la vente directe à la ferme ou au marché jusqu'aux hypermarchés, en passant par la fréquentation des petits commerces de proximité ou celle de magasins et franchises symbolisant le luxe, le prestige gastronomique. N'oublions pas bien sûr la restauration hors domicile, tout aussi segmentée que les formes de distribution à l'instant évoquées. Chaque fois, la cuisinière ou le cuisinier, ou plus simplement, dans le cas des produits « prêt-à-manger », le futur mangeur, font un choix en fonction de leurs préférences ou de celles du groupe auquel ils dédient leur projet culinaire. L'acquisition par un consommateur solitaire d'un *snack* ou d'un quelconque produit transformé intègre d'une autre façon l'acteur social à la *filière du manger*. Dans ce cas, la décision alimentaire peut signifier, sans que l'on s'en rende compte, le partage avec les industries qui ont déjà, à travers l'individualisation de l'emballage, pensé la portion. La dimension culturelle et symbolique s'oriente plutôt alors vers l'amont que vers l'aval, mais elle est présente, ne serait-ce que sous la forme des signes de modernité, de praticité, d'exotisme, de *tradition*, de terroir, etc., que l'on consomme en même temps que la barre coupe-faim, le plat préparé, la gélule de complément alimentaire ou la boisson énergétique...

Nous pouvons ainsi affirmer que grignotage ou repas solitaire, commensalité ou convivialité déclenchent - d'une façon parfois inconsciente, que nous avons cherché à saisir à travers nos entretiens - une filiation imaginaire à des rituels de partage plus ou moins mystifiés. Cette filiation peut passer par l'idée d'une recette et l'anticipation des plaisirs qu'elle est susceptible de déclencher, par la représentation de la façon dont elle sera *mise en scène* (vaisselle, couleur de la nappe...) ou par celles des conséquences de ces préparations pour la santé des mangeurs.

Évoquant cette notion de *filière*, et quel que soit l'isolement constatable du mangeur (dont il faut signaler que durant le temps de la productivité sociale, de la fréquentation de la sphère publique, il est aujourd'hui moins important que lors des enquêtes que nous menions il y a une dizaine d'années), nous envisageons les processus de notre alimentation comme un phénomène social émergeant avec la décision de produire tel ou tel type d'aliment plutôt que tel autre, pour aller jusqu'à l'imaginaire attaché à la digestion, aux impressions laissées par la commensalité ou la convivialité ainsi qu'aux discours les présidant. Une telle perception de nos comportements alimentaires s'intéresse aux techniques de production, de transformation des matières premières, au déplacement des nourritures et à leur stockage, à leur commercialisation et à leur distribution. Elle saisit la

décision et le comportement d'achat ainsi que les éventuels actes de préparation culinaire. Elle analyse particulièrement les manières à table, la « mise en scène » du repas ou de la prise alimentaire qui peut s'y substituer. Elle appréhende les interactions associées à l'alimentation et les techniques corporelles du *manger*.

Une telle pratique de l'anthropologie et de la sociologie **de** l'alimentation et **par** l'alimentation nous permet de proposer à des lecteurs pluriels l'appréhension de logiques de sens au sein d'itinéraires de mangeurs contemporains. À partir de nombreuses observations sur le terrain, des propos recueillis au cours de soixante entretiens approfondis et un millier de personnes interrogées depuis 1997 (en collaboration avec nos étudiants tourangeaux du département TC2A de l'IUT et de la MST « Le goût et son environnement », qui doivent être ici collectivement remerciés), nous construisons trois profils de mangeurs<sup>24</sup> : les *complexés du trop*, les tenants du *nourrissant léger*, les tenants du *nourrissant consistant*. Ils sont tous segmentés en ethos multiples, variables selon les situations de consommation et les « jeux et enjeux » de recomposition identitaire. Cette variabilité de la diète, de la représentation que l'on a de son efficacité sociale, caractérise ceux que nous appelons les *gastrolastress*, dont l'alimentation, inscrite de façon préférentielle dans l'un des trois types, change selon qu'ils sont en situation de production sociale ou de temps libre, dans la sphère publique ou dans l'intimité, en situation de convivialité ou d'isolement, etc. Nous avons bien entendu cherché à comprendre les dissonances, pointées par Jean-Pierre Poulain dans *Manger aujourd'hui*, entre les normes des mangeurs et leurs pratiques en développant notre problématique de *recherche-action*.

Dans la seconde partie de cet ouvrage, Jean Pierre Poulain nous propose d'approfondir l'étude de la « raison alimentaire ». Il rappelle tout d'abord les horizons multiples de l'acte alimentaire : le plaisir, la santé, la convivialité. Il montre comment les modèles alimentaires sont des emboîtements de catégorisations qui organisent le rapport aux aliments : catégorisation culinaire, catégorisation alimentaire, catégorisation gastronomique, catégorisation nutritionnelle... Dans ces multiples catégories, se déploient différents types de rationalité : rationalité en finalité, qui tient compte des conséquences de la décision, mais aussi rationalité en valeur, qui met au premier plan le respect d'un certain nombre de valeurs quelle que puisse être la conséquence des actes mis en œuvre. Cette approche permet de mieux comprendre les logiques des mangeurs car elle dépasse la vision réductionniste d'un être humain qui serait seulement un *homo economicus*, dont l'objectif serait d'optimiser ses dépenses, ou un *homo sanitens*

---

24. Les intitulés des types correspondent à ceux trouvés par Raymond Ledrut (1979) et son équipe mais les contenus sont légèrement différents.

orienté vers la gestion de sa santé. Les décisions alimentaires apparaissent ainsi comme des arbitrages complexes gérant les ambivalences fondamentales de l'alimentation, les mangeurs apparaissant comme des êtres pluriels, ce qui ne veut surtout pas dire irrationnels.

Jean-Pierre Poulain nous invite ensuite à revisiter le modèle du triangle culinaire de Lévi-Strauss en le confrontant au risque de la gastronomie française. Pour ce faire, il suit les pistes indiquées par Lévi-Strauss lui-même, montrant comment, sous réserve de complexification et d'historicisation, le modèle du triangle culinaire permet de rendre compte des transformations du système des techniques françaises de cuisson qui trouve avec Escoffier son développement le plus complet. L'approche structuraliste apparaît comme un puissant outil pour comprendre comment s'articulent les formes de catégorisation, les logiques et l'imaginaire. Toutes ces approches mettent en place une phénoménologie embrassant l'émergence de rationalités depuis un imaginaire des nourritures, saisissent le mangeur « pensant » ses aliments, « pensent » le mangeur s'alimentant dans des contextes sociaux spécifiques.

Cela permet enfin de livrer une « réflexion à deux voix » sur la position du sociologue ou de l'anthropologue dans la production de représentations des aliments, des mangeurs et des pratiques alimentaires ; ce qui sans doute, dans une logique citoyenne, concerne la totalité des lecteurs, au-delà des spécialistes en sciences humaines et sociales.