

Dossier de présentation

Dictionnaire des cultures alimentaires

Sous la direction de
Jean-Pierre Poulain

QUADRIGE



puf

Parution le 24 octobre 2012

Ce premier Dictionnaire des cultures alimentaires est un événement.

Il n'a pas d'équivalent dans le monde.

Il n'est évidemment pas neutre qu'il soit une initiative française, accueillie par les Presses Universitaires de France, éditeur de toute la diversité des sciences humaines, et qu'il soit publié dans le pays qui a vu naître la gastronomie.

Il est tout aussi remarquable que ce dictionnaire soit proposé par une équipe internationale d'auteurs, confrontant leurs points de vue dans une perspective interdisciplinaire : de la sociologie à la géographie, de l'histoire à la psychologie, en permanent dialogue avec les spécialistes de la médecine, de l'agronomie, des sciences des aliments.

Le *Dictionnaire des cultures alimentaires* explore toutes les dimensions, sociales et culturelles, de l'alimentation et signe un moment important : l'institutionnalisation du fait alimentaire. Crises alimentaires, émeutes de la faim, malnutrition, obésité, cultures OGM, etc. : l'alimentation est devenue une question politique et environnementale de premier plan. Manger est aussi un acte social, plus encore un événement social, central de la vie familiale, comme de la vie publique. Il était temps qu'un outil complet permette d'interroger à la fois le fait nutritionnel et le fait alimentaire.

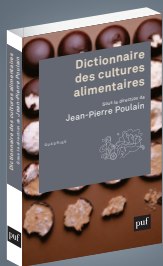
Dictionnaire des cultures alimentaires

Sous la direction de **Jean-Pierre Poulain**

230 articles • 162 auteurs • 1536 pages • 42 €

Avant-propos

Jean-Pierre Poulain



Parution :
24 octobre 2012

Depuis une vingtaine d'années, le statut de l'alimentation a changé. Les crises en cascade, la montée de l'obésité, les émeutes de la faim l'ont projetée sur le devant de la scène médiatique. Aux paisibles rubriques gastronomiques et aux pages « régime », marronniers d'avant l'été et d'après Noël, s'ajoutent désormais celles qui se consacrent à la politique, à la santé, aux relations internationales, et l'on ne compte plus les unes de journaux dans lesquelles l'alimentation tient les premiers rôles. Dans un contexte de transition épidémiologique, les maladies de dégénérescence, les cancers et les cardiopathies, pathologies pour lesquelles l'alimentation pourrait avoir une fonction préventive décisive, ont pris la place des épidémies. Partout dans le monde, et en réaction à la globalisation, les cultures alimentaires locales se voient dotées du statut de patrimoine. Les cuisines savantes trouvent en elles leur inspiration. En 2011, l'UNESCO inscrit à l'inventaire du patrimoine immatériel de l'humanité le repas gastronomique des Français, le régime méditerranéen et la cuisine mexicaine. Dans le même temps, les questions qui accompagnent le développement des cultures OGM dans certaines parties du monde et les usages non alimentaires de certaines productions agricoles s'invitent dans les débats politiques. Des états généraux de l'alimentation, puis des Grenelle, s'organisent et posent des moratoires sur certaines cultures ou inscrivent les aliments bio aux menus des cantines scolaires. À travers le monde, les ministères lancent des plans nationaux... pour la nutrition, pour l'alimentation.

En juin 2008, les émeutes de la faim réactualisent une vieille interrogation : comment nourrir l'humanité ? Celle-là même que Malthus avait problématisé sous la forme de courbes progressant à des vitesses différentes, l'une représentant la croissance de la production alimentaire évoluant au rythme d'une fonction arithmétique, et l'autre celle de la population suivant le rythme d'une fonction géométrique. Un jour ou l'autre, la seconde rattraperait la première et à leur point de rencontre adviendraient les malheurs les plus grands pour l'humanité : famines, guerres... Nombreux furent, et sont encore, ceux qui ont lancé l'alerte et tenté – Josué de Castro, René Dumont, et plus près de nous, Jean Ziegler – d'extraire le problème de la faim dans le monde du registre de la charité pour l'inscrire dans l'agenda politique international. Ils ont pour une part réussi, puisque leurs sombres pronostics ne se sont pas réalisés, pour le moment. Les progrès techniques ont augmenté considérablement les capacités productives tandis que la baisse des taux de natalité dans le processus transitionnel repousse toujours plus loin ce moment fatidique. Les famines contemporaines sont dues à des problèmes d'accessibilité et non de disponibilité.

Avant-propos

Jean-Pierre Poulain

Voilà donc que, traversée par ces mouvements, l'alimentation devient une question politique (nationale et internationale), une question environnementale, patri-contemporain et qui sont bonnes à penser pour les sciences sociales. Ces différents mouvements qui traversent l'alimentation se nourrissent de la façon dont les sciences sociales et humaines, dans leur diversité, l'ont thématisée. Ainsi les travaux de la géographie, de l'économie, de la sociologie, de l'anthropologie, de l'histoire, de l'archéologie, des sciences du comportement, ont tous été mobilisés. En retour, ils les interrogent, les forcent au dialogue, entre elles et avec les autres disciplines comme la médecine, l'agronomie, les sciences de la nutrition, l'écologie...

Dans cette double dynamique qui travaille les sciences sociales, l'alimentation humaine apparaît comme « fait social », aurait dit Émile Durkheim, comme « fait social total » aurait rajouté Marcel Mauss, et Edgar Morin de préciser : un « fait total humain »... Trois postures qui ont en commun d'affirmer que l'alimentation est bien plus que l'infrastructure biologique qui la supporte et qui pointent de façon grandissante la nécessité du dialogue interdisciplinaire. C'est donc le « fait alimentaire » contemporain qui constitue l'objet de ce dictionnaire. La façon dont les hommes conçoivent la satisfaction de leurs besoins alimentaires ne peut se réduire à de strictes logiques biologiques, ni même utilitaires ou encore technologiques. Elle détient une position centrale dans la culture du groupe social auquel ils appartiennent.

Manger est un acte social, plus encore : un événement social, central de la vie familiale comme de la vie publique. Le repas est au cœur de la socialisation, au double sens de ce mot : lieu d'apprentissage des règles de vie dans un groupe et lieu de socialité, de partage, de convivialité. Il semble que l'obésité et les troubles du comportement alimentaire soient le tribut payé par les sociétés qui tendraient à l'oublier. Car si les hommes ont besoin de nutriments : de glucides, de lipides, de protéines, de sels minéraux, de vitamines, d'eau, etc., autant d'éléments qu'ils trouvent dans des produits naturels faisant partie de leur environnement, ils ne peuvent les ingérer, les incorporer que sous la forme d'aliments et plus encore, de plats cuisinés, c'est-à-dire de produits naturels culturellement valorisés, transformés et consommés dans le respect d'un protocole d'usages fortement socialisés. L'alimentation est donc à la fois un fait naturel et un fait culturel. En elle, ces deux pôles, si souvent opposés dans la pensée occidentale moderne, se rencontrent, s'entremêlent et se confondent, et les pratiques sociales dont elle est le support contribuent également à sa régulation.

Mise en scène concrète des valeurs fondamentales d'une culture, les activités de cuisine et les manières de table constituent un lieu de lecture privilégié des représentations sociales. Depuis les activités de production, de distribution, de préparation, de consommation, l'alimentation structure l'organisation d'un groupe humain et se pose en objet crucial du savoir socio-anthropologique. Les cultures alimentaires donnent à voir l'originalité des modalités de la connexion bio-anthropologique d'un groupe humain à son biotope. Pointées comme telles par un certain nombre de chercheurs, ethnologues, sociologues, anthropologues, historiens, géographes, elles ont connu, cependant, quelques difficultés à se constituer en question légitime au sein des sciences sociales et humaines. Sans doute, la complexe imbrication de ses dimensions sociales et culturelles avec celles qui relèvent du biologique et de la corporalité ainsi que son omniprésence dans la vie sociale, qu'elle soit privée et quotidienne, ou publique et fastueuse, ont-elles créé une sorte de paradoxale invisibilité scientifique du *fait alimentaire*.

Et la France, le pays qui a vu naître la gastronomie, était peut-être plus que d'autres encore confrontée à ce paradoxe et à la difficulté d'en faire un objet scientifique sérieux. Pourtant, il y eut Roland Barthes, trop vite disparu, et son célèbre article sur la psycho-sociologie de l'alimentation quotidienne, ou encore sa lumineuse introduction à la réédition de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin. Pourtant, il y eut Claude Lévi-Strauss, atteignant avec *Le cru et le cuit* ou *L'origine des manières de table*, des sommets dans les index bibliométriques, mais cette partie de son oeuvre est aujourd'hui curieusement absente des manuels et des enseignements des départements de sociologie et d'anthropologie, reléguée aujourd'hui au rang de curiosité théorique, passée en pertes et profits de la critique du structuralisme.

Pourtant, il y eut des auteurs anglais comme Théodore Zeldin, Jack Goody, ou allemands comme George Simmel, Norbert Elias pour pointer l'importance de l'alimentation. Il a fallu attendre la fin des années 1970 pour que l'intérêt des sciences sociales se porte sur l'alimentation. Cela commença par l'histoire et la sociologie (Hemardinquer, 1970 ; Fischler, 1979). Puis, durant une vingtaine d'années, dans une relative clandestinité, les travaux se sont multipliés. Un patrimoine scientifique s'est ainsi constitué, que les crises des années 1990 et 2000 ont révélé. Historiens, sociologues, anthropologues, psychologues se sont alors trouvés convoqués pour décrire ce qui était le plus souvent lu par les administrateurs de la crise en termes d'irrationalités, et pour dégager les enjeux.

Avant-propos

Jean-Pierre Poulain

Voilà que se fracturait le modèle productiviste mondialisé d'un monde alimentaire piloté par l'amont, modèle qui avait connu le succès et avait permis à l'Occident, depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, de sortir d'une malnutrition atavique. L'objectif de ce dictionnaire est de donner à voir la richesse des travaux qui, depuis les sciences sociales, explorent les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation. Face à une multitude de données et de faits issus de disciplines différentes, constituant souvent des « petits » territoires annexes de problématiques plus institutionnalisées qu'il convient de repérer et de cartographier, ce dictionnaire entend tracer des chemins et ouvrir des voies de coopération scientifique. Pour ce faire, il se propose d'aborder cette question à travers la perspective de « modèles alimentaires », définis comme configuration de l'« espace social alimentaire ». Ce concept, développé dans le sillage de Georges Condominas, permet de distinguer ce qui, dans l'alimentation humaine, est « sociologisable » et ce qui relève de la biologie ou de l'écologie, pour ensuite tenter de penser les interactions entre ces différents niveaux. Le poids du social et du culturel se repère à différents niveaux, depuis les registres du mangeable et de l'immangeable, les modes d'acquisition et de production, les pratiques culinaires, les modes de consommation, la temporalité, les processus de différenciation sociale, les formes d'organisation des politiques nutritionnelles et alimentaires (Poulain, 2002).

Cette perspective est complétée par l'analyse des rapports à l'espace géographique, sous l'angle des relations entre une population et un ou des territoires, en n'oubliant pas les contextes diasporiques, ou encore de l'interaction entre plusieurs populations fortement diversifiées sur un même territoire. L'analyse historique est mobilisée pour donner à voir les transformations et les mutations des systèmes de représentation et les reconfigurations des systèmes d'action. Un certain nombre d'articles sont consacrés aux aspects méthodologiques, aux concepts clés, à l'histoire de leur construction et de leur mode opératoire, à leur mise en oeuvre et à leur champ de pertinence. D'autres analyses de ces phénomènes les saisissent à différents niveaux de l'espace social et géographique.

Enfin, les auteurs qui ont contribué à construire et à institutionnaliser le champ de l'alimentation au sein des sciences sociales et humaines sont présentés soit dans le cadre de biographies scientifiques, soit au fil des différentes notes. Une fois l'obstacle de l'invisibilité levé, un second obstacle se dresse devant nous : celui de la tentation de l'exhaustivité, de vouloir couvrir tous les sujets, en termes d'échelles géographiques, en termes de produits, en termes de pratiques.

Il a donc fallu faire le deuil de l'exhaustivité tant la question est tentaculaire. L'objectif est plus de montrer une dynamique à l'oeuvre dans différentes disciplines, dans différents paradigmes, dans différentes parties du monde, dans différentes aires linguistiques. Pour rédiger les 230 articles de ce volume, nous avons, au sein du comité scientifique, sollicité 162 auteurs, représentant diverses disciplines des sciences sociales, de la sociologie à l'archéologie, de l'anthropologie à la géographie, de l'histoire à la psychologie, interlocuteurs réguliers des spécialistes de la médecine, de la nutrition, de l'agronomie, des sciences des aliments... Cette perspective interdisciplinaire a été complétée en invitant des auteurs issus de différentes traditions linguistiques. Car s'il est une caractéristique forte des sciences sociales, c'est bien de ne pas avoir réalisé la convergence vers l'anglais et d'affirmer des traditions fortes construites dans et grâce à des langues comme le français, l'espagnol, le portugais, l'allemand, le japonais... Il existe encore (pour combien de temps ?) dans plusieurs bassins linguistiques, des écoles fortes dans de nombreuses disciplines des sciences humaines et sociales, qui tirent partie des visions du monde qu'autorise l'usage savant d'une langue.

C'est ainsi qu'à la centaine d'auteurs francophones se sont joints plus de soixante chercheurs anglophones, bien sûr, mais aussi des lusophones, des hispanophones, des russophones, des nipophones, travaillant et écrivant dans leur propre langue. Les textes ont alors été traduits, très souvent réécrits, pour tenter de rendre compte de leurs qualités littéraires. Cette aventure éditoriale et linguistique n'a été possible que grâce à l'expertise du Centre de traduction, d'interprétation et de médiation linguistique (CETIM) de l'Université de Toulouse et au soutien financier de la fondation Nestlé France et de l'Université de Toulouse 2, Institut Supérieur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation (ISTHIA) et le Centre d'Étude et de Recherche : Travail, Organisation, Pouvoir (CERTOPUMR-CNRS).

Ce dictionnaire se veut une étape dans l'institutionnalisation du champ, en aucune manière un aboutissement ; il appellera des actualisations. Avant lui, il y a eu bien sûr des travaux novateurs dans le sillage desquels il se place volontiers, même s'il ne les prolonge pas en droite ligne et invite à de nouvelles articulations. Nous avons plaisir à citer : *Les hommes et leurs aliments* de Jacques Barreau (1983), *Histoire de l'alimentation végétale* de Adam Maurizio (1932), *Les plantes cultivées et l'homme*, d'André Georges Haudricourt (1943) ou encore *Les plantes cultivées et l'Homme* de Jack Rodney Harlan (1987). Tous ces auteurs incarnent, avec quelques nuances, des formes de métissage scientifique entre agronomie, botanique, zoologie, ethnologie,

linguistique, sociologie... Au-delà de sa fonction d'inventaire dans les différentes disciplines concernées par le fait alimentaire, cet ouvrage s'inscrit dans une perspective plus longue. Nous sommes sans doute à la veille sinon d'une révolution, en tous cas face à une très profonde transformation des conceptions nutritionnelles. Les développements très rapides de la nutri-génétique, de la nutri-génomique et plus encore de l'épi-génétique, vont réorganiser la vision actuelle de l'alimentation, en ouvrant de nouveaux espaces de recherche et surtout de dialogue entre les sciences sociales et la nutrition. Les connaissances acquises sur les modèles alimentaires et le fait alimentaire auront alors une double utilité pour la recherche et pour l'éducation alimentaire. Un défi se trouve alors devant nous : articuler et réarticuler sans cesse le « fait nutritionnel », qui au fur et à mesure de l'avancée des connaissances – par l'identification de facteurs personnels de risque – promouvra inéluctablement l'individualisation du rapport à l'alimentation, avec le « fait alimentaire », qui nous rappelle que manger est acte de partage, un acte social, un acte de sens qui s'inscrit dans des cadres culturels. Fait nutritionnel et fait alimentaire : deux dimensions qui participent au bien-être et à la santé des mangeurs humains.

Jean-Pierre POULAIN



Jean-Pierre Poulain

Jean-Pierre Poulain est professeur des universités, socio-anthropologue, titulaire depuis 2012 de la chaire of « Food Studies:cultures and health » créée conjointement par la *Taylor's University* de Kuala Lumpur et l'université de Toulouse 2. Il est l'auteur de nombreux ouvrages, dont *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalités*, en collaboration avec J.-P. Corbeau (Privat, 2002), *Manger aujourd'hui* (Privat, 2001 – Prix Jean Trémolières), *Sociologies de l'alimentation* (PUF, 2005 – Prix de la recherche en nutrition de l'Institut français de Nutrition, *Sociologie de l'obésité* (PUF, 2009).

Allaitement

Lise Buboïs - Daniel Burnier

ALLAITEMENT

Les représentations de l'allaitement maternel traversent l'histoire de l'art pour s'épuiser vers le milieu du XX^e siècle. Des statuettes d'Isis nourrissant Horus, aux *Maria lactans* du monde chrétien, des estampes japonaises d'Utamaro aux tableaux de Mary Cassatt, les représentations polysémiques de l'allaitement sont toujours le reflet d'un contexte historique, social et culturel. Au cours du XX^e siècle, l'iconographie de l'allaitement se fait moins riche, reflétant les transformations en cours : les femmes, du moins jusqu'au années 1970, sont moins nombreuses à allaiter et le font moins longtemps. De plus, le geste de la mère qui allaite, « l'image du monde continué et sauvé » dont parlait Zola dans *Le docteur Pascal*, devient inconvenant en public et, dans un étrange renversement, c'est le ventre des femmes enceintes qui désormais s'affiche partout (Lett & Morel, 2006). De meilleures connaissances en matière d'hygiène, la fabrication des tétines en caoutchouc, l'accès facilité au lait en poudre et sa publicité, ainsi que la mobilisation des femmes sur le marché du travail, sont autant de facteurs qui vont promulguer l'usage du biberon désormais associé à la modernité et au progrès, dans toutes les couches de la société. Néanmoins, au cours des années 1970, il devient évident que l'adoption de l'alimentation « artificielle » dans les régions urbaines de certains pays en développement a des conséquences tragiques sur les nourrissons (malnutrition, infections, etc.). Ce constat est à l'origine d'une prise de conscience des pays développés qui vont peu à peu voir leur taux d'allaitement remonter. Au tournant du XXI^e siècle, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande l'allaitement exclusif (sans autre liquide ou eau, sans nourriture, mais éventuellement avec vitamines, minéraux et médicaments) pour les six premiers mois de vie des nourrissons (OMS, 2003). Bien que ces recommandations soient appuyées par les instances de santé publique de divers pays, les taux d'allaitement demeurent néanmoins très variables en fonction des cultures et des pratiques sociales, familiales et hospitalières. Les taux d'allaitement à la naissance avoisinent les 100 % dans certains pays scandinaves, sont de 92 % en Suisse, 85 % au Canada (76 % au Québec), de 71 % aux États-Unis, et de 55 %

en France (chiffres de 2003) (Beaudry *et al.*, 2006). À l'intérieur de ces pays, de nombreuses études ont montré que ce choix individuel est sensible à des déterminants familiaux, sociaux, économiques et symboliques, et que le choix d'allaiter, la durée de l'allaitement, ainsi que ses représentations varient selon les milieux sociaux (Lutter, 2000 ; Gojard, 2000 ; Dubois & Girard, 2003). Quelles femmes choisissent donc l'allaitement et pourquoi ?

Déterminants démographiques et sociaux

Dans les pays développés, le niveau socio-économique et l'âge de la mère sont des facteurs qui influencent grandement la décision d'allaiter (Dennis, 2002). Dans une étude à l'échelle de la population québécoise, Dubois et Girard (2003) ont montré que le niveau d'instruction de la mère est l'élément de prédilection le plus important pour l'allaitement de la naissance à 3 mois mais que l'âge de la mère est le facteur le plus important pour l'allaitement exclusif à 4 mois (toutes choses égales par ailleurs). En France, l'enquête nationale périnatale de 1995 dans les maternités a révélé que l'allaitement était plus fréquent chez les femmes ayant un âge et un niveau d'études plus élevés ou une profession qualifiée (Crost & Kaminski, 1998). Les résultats des enquêtes nationales américaines de 1989 et 1995 (Ryan, 1997) – incluant en tout plus de 900 000 femmes – indiquent également que les femmes plus jeunes, moins instruites et de niveau socio-économique plus bas sont moins nombreuses à allaiter, et lorsqu'elles le font, l'allaitement dure moins longtemps. Comment expliquer ces différences ? De façon générale, avoir un plus haut niveau d'éducation permet aux parents de rechercher et de mieux comprendre l'information diffusée par les professionnels de la santé concernant les bienfaits de l'allaitement pour la santé de l'enfant et de la mère. De plus, le rapport aux médias de masse (magazines, livres, radios, télévisions, Internet, etc.) et aux professionnels de la santé, est très différent selon le milieu social. La distance critique, l'indifférence liée à la « peur de se faire avoir », l'« écoute oblique » dont parlait Richard Hoggart (1970) à propos des classes



Allaitement

Lise Buboïs - Daniel Burnier

populaires, peut éventuellement contribuer à la résistance au discours médiatique, médical ou savant, sur l'allaitement. Mais il existe aussi des facteurs plus évidents. Il semble en effet que travail et allaitement sont expérimentés et perçus par beaucoup de femmes comme incompatibles ou du moins en concurrence (Roe *et al.*, 1999). Le type de travail ou son environnement (présence de locaux adaptés, climat de travail favorable à l'allaitement), la législation concernant l'accès et la durée de congés rémunérés suivant la naissance d'un enfant, ou encore l'existence d'hôpitaux « amis des bébés » (initiative IHAB initiée par l'OMS et l'UNICEF) sont autant de facteurs qui influencent la prise de décision d'allaiter, son exclusivité et sa durée. Plusieurs recherches ont en effet démontré que les pratiques hospitalières, telles un soutien pratique des infirmières et conseillers en allaitement (aide, information), la présence ou l'absence de distribution (gratuite) de lait en poudre, le partage de la chambre (rooming-in) entre la mère et l'enfant, sont associées à la décision et à la durée d'allaitement (Wright *et al.*, 1996; Kuan *et al.*, 1999). D'innombrables autres facteurs, comme le type de famille, le sexe, le rang de l'enfant dans la fratrie, le nombre de parents en emploi, l'origine ethnique, l'urbanisation, le soutien social (mères, sœurs, voisins, services sociaux ou communautaires, etc.) ou du conjoint, le tabagisme, et encore bien d'autres, influencent également ces décisions, bien que les études sur ces sujets n'aient pas toujours produit des résultats convergents (pour une synthèse de la littérature, voir par exemple Scott & Binns, 1999 ou Dennis, 2002). Notons que dans les pays en développement, la relation entre niveau socio-économique de la mère et allaitement n'est pas claire. Si plusieurs études ont montré que, pour des raisons économiques et culturelles, la pauvreté « protège » l'allaitement (Millet *et al.*, 1997; Malhotra *et al.*, 2008), il semble que ce ne soit plus toujours le cas, spécialement dans les pays en transition économique (Beasley & Amir, 2007; Duong *et al.*, 2004; Morrow, 1996). On peut penser en effet que si le manque de moyens, d'instruction et d'alternatives favorise l'allaitement, beaucoup de femmes vivant en situation de pauvreté doivent également retourner travailler peu de temps après l'accouchement – l'exode rural

masculin est également souvent important – et les substituts au lait maternel, largement publicisés, peuvent alors être favorisés. Ainsi, les facteurs individuels, familiaux ou sociétaux doivent être pris en compte dans la promotion de l'allaitement. En effet, promouvoir l'allaitement implique de cibler les individus, mais son action doit également viser à changer le contexte familial ou sociétal dans lequel le choix de l'alimentation du nourrisson est effectué, et toucher les politiques et normes, les publicités, les conditions économiques, sociales et familiales, ainsi que le soutien pendant la grossesse et après l'accouchement.

Avantages de l'allaitement

Dans les pays en développement, où les taux d'allaitement sont en général élevés, la prise de décision d'allaiter ou non demeure fondamentale pour la santé de l'enfant et de la mère. En effet, les risques de mortalité des enfants nourris au biberon sont supérieurs à ceux nourris au sein (FAO, 2001). De nombreuses recherches ont montré que le lait maternel est l'aliment idéal pour le nourrisson et soulignent son adaptation aux besoins du nouveau-né. Le lait maternel d'une femme en bonne santé et correctement nourrie, répond aux besoins nutritionnels du bébé (si ce dernier en consomme suffisamment) et son rôle dans la résistance aux infections (gastro-entérites, otites, etc.) et aux allergies (dermatite atopique, eczéma, troubles digestifs, etc.) est régulièrement mis en avant (American Academy of Pediatrics, 2005). L'Organisation mondiale de la santé (OMS) propose l'allaitement exclusif jusqu'à l'âge de six mois, et l'allaitement mixte (lait maternel auquel s'ajoute substituts et aliments appropriés) jusqu'à l'âge de deux ans ou au-delà, comme un moyen efficace pour protéger et améliorer la santé de l'enfant (OMS, 2003). Si la dénutrition est à l'origine directe ou indirecte de plus de 50% des décès d'enfants de moins de cinq ans dans le monde – environ 10 millions de décès en 2006 selon l'UNICEF – on comprend toute l'importance de l'allaitement. L'allaitement exclusif pendant six mois, puis mixte jusqu'à un an, pourrait à lui seul prévenir jusqu'à 13% des décès d'enfants de moins de cinq ans dans le monde, d'après une étude publiée dans la revue médicale britannique

Lancet (Jones *et al.*, 2003). À titre de comparaison, si dans le monde entier, des mesures étaient prises pour améliorer les conditions d'hygiène lors des accouchements et fournir de l'eau potable et un environnement hygiénique à tous, 7% des décès seraient prévenus (Jones *et al.*, 2003). Par rapport aux formules lactées pour nourrissons, les avantages de l'allaitement maternel pour l'enfant et la mère ont été résumés par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO, 2001). Le lait maternel est d'abord nutritionnellement équilibré et idéal pour le développement du nourrisson. De plus, il prévient les risques d'allergies, d'obésité et certains autres problèmes de santé. En termes d'infections, le colostrum (substance que les seins sécrètent juste après la naissance du bébé) et le lait maternel contiennent des agents anti-infectieux tandis que l'alimentation de substitut augmente les risques d'infection par contamination avec des organismes pathogènes présents dans le lait, l'eau, dans les biberons et autres ustensiles utilisés pour nourrir le bébé. Une analyse des données de plusieurs études (méta-analyse) publiée en 1999 a également montré que le développement cognitif était légèrement supérieur chez les enfants nourris au sein (Anderson *et al.*, 1999). De plus, l'allaitement est pratique et économique, puisque l'aliment est immédiatement disponible et ne nécessite pas de dépenses comme le demande l'alimentation de substitut (lait, biberons, stérilisation, etc.). Il est également bénéfique pour la mère puisqu'il prolonge le repos ovarien après l'accouchement, permettant des naissances plus espacées. Enfin, l'allaitement, beaucoup plus qu'une simple histoire de nutrition, contribue au développement du lien mère-enfant.

Allaitement et sida

Si l'allaitement est fortement recommandé dans presque toutes les circonstances, qu'en est-il lorsque la mère est infectée par le virus de l'immunodéficience humaine (VIH)? À l'échelle mondiale, le Programme commun des Nations unies sur le VIH/SIDA estime qu'entre 30 et 36 millions de personnes vivent avec le VIH (2007). Les deux-tiers (67%) d'entre elles vivent en Afrique subsaharienne, où se produisent les trois quarts de tous les

décès dus au SIDA (globalement environ 2 millions de personnes sont mortes du SIDA en 2007). À l'échelle mondiale, entre 1,9 et 2,3 millions d'enfants de moins de quinze ans vivent avec le VIH et près de 90% d'entre eux ont contracté le virus au cours de la grossesse, de l'accouchement ou de l'allaitement. À l'heure actuelle, l'OMS recommande en cas de séropositivité de la mère, d'éviter l'allaitement lorsque « l'alimentation de substitution est acceptable, praticable, financièrement abordable, sûre et durable » (OMS, 2008). Quand ces conditions ne sont pas remplies – et tel est le cas dans beaucoup de pays en développement – le choix de la meilleure option dépend pour la mère « de sa situation personnelle, en particulier son état de santé et les circonstances locales ». Notons que ces recommandations sont susceptibles d'évolution et que leur actualité doit se vérifier régulièrement. Pour l'heure, l'OMS recommande ainsi à la mère séropositive qui choisirait d'allaiter son nourrisson, de le faire de manière exclusive durant les six premiers mois. En l'absence de tout traitement, la transmission du VIH par l'allaitement survient dans 5 à 20% des cas, dépendant de plusieurs facteurs : la charge virale de la mère, la durée de l'allaitement, l'état des seins (présence de lésions) ou l'exclusivité de l'allaitement. En effet, plusieurs études récentes semblent indiquer que l'allaitement exclusif réduit le risque de transmission du VIH, par rapport à l'allaitement mixte (Ilf *et al.*, 2005; Coovadia *et al.*, 2007). Dans des pays où l'accès à l'eau salubre est limité, un choix cornélien se pose ainsi aux mères séropositives puisque le risque de transmission du VIH à leur enfant doit se comparer aux risques de décès occasionnés par la dénutrition ou d'autres maladies infectieuses (gastro-intestinales) liées au recours au biberon : « au cours des deux premiers mois de vie, un bébé nourri au biberon a un risque près de six fois plus élevé de mourir de diarrhée et d'infections notamment respiratoires, qu'un enfant nourri au sein » (United Nations Children's Fund, 2007). De manière explicite, l'OMS souligne que la réponse à ce dilemme dépend des circonstances individuelles et locales. Et ces circonstances ne sont pas seulement médicales (connaissance des risques de transmission du VIH) ou économiques, mais aussi sociales, culturelles et familiales. En effet, dans différents pays ou milieux socio-écono-

Allaitement

Lise Buboïs - Daniel Burnier

miques, le choix de ne pas allaiter comporte des risques de stigmatisation et de rejet de la part du conjoint ou de la belle-famille. La prise de décision de nourrir l'enfant au sein ou au biberon se prend ainsi souvent dans ces tensions entre savoir médical et pressions familiales ou sociales.

Au-delà du nutritionnel et du médical

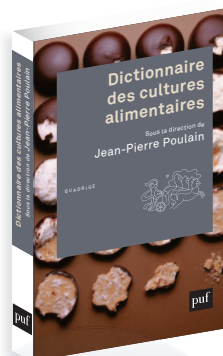
Les pratiques d'allaitement varient selon les sociétés et les cultures et s'adaptent aux circonstances locales et familiales. L'allaitement est symboliquement fort : de nombreuses études anthropologiques ont souligné le rôle du lait maternel et des autres fluides corporels (sang, sperme, etc.) dans la construction de l'individu et dans les liens de parenté (Godelier & Panoff, 1998). De même, les seins – du moins en Occident – sont des symboles sexuels et maternels forts et la pratique de l'allaitement apparaît ainsi intimement liée aux idées de maternité, reproduction, fertilité ou sexualité (Maher, 1995). On peut dès lors penser que les recommandations des organisations internationales (OMS, UNICEF, etc.) butent devant les pratiques sociales et l'expérience des mères (Moland, 2004; Maher, 1995). Bien que fondées au plan médical et nutritionnel, ces recommandations normatives (six mois d'allaitement exclusif par exemple) ont été critiquées pour ne pas davantage s'inscrire dans des relations de pouvoir et de genre. Ces mouvements critiques ont rappelé que l'allaitement n'est pas qu'une relation mère-enfant mais qu'il est imbriqué dans un système social plus large où des relations de pouvoir, de contrôle, d'autorité et de genre s'exercent (McCarter-Spaulling, 2008). Dans les pays développés, l'image du corps varie selon le milieu socioéconomique, et diverses études démontrent que les femmes qui choisissent d'allaiter dans des milieux où cette pratique ne correspond pas à la norme subissent de fortes pressions pour sevrer au plus tôt l'enfant, tant du conjoint qui tolère mal que la femme « s'expose » ainsi devant tous à tout moment de la journée, que de l'entourage féminin (mère, belle-mère, sœurs...) qui juge cette pratique inconvenante. À cela j'ajoute le fait que la mère allaitante doit adopter des comportements « sains » (par exemple, ne pas fumer ni boire d'alcool) qui ont plus souvent cours dans des

milieux socio-économiques favorisés. Il a également été suggéré que différents facteurs, tels la distribution de la nourriture auprès des membres de la famille, le contrôle de l'argent, le rôle du père – encore trop souvent absent des analyses sur l'allaitement – et de la belle-famille, le type de travail pratiqué par les femmes (rémunéré ou non, pour la famille ou pour des étrangers, agricole ou industriel, proche de la maison ou lointain, saisonnier ou continu, etc.) sont à considérer dans l'imposition d'une norme biologique optimale aux nouvelles mères de tous les pays.

► AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS, « Breastfeeding and the Use of Human Milk », *Pediatrics*, 2005, 115 (2), p. 496-506. – ANDERSON J. W., JOHNSTONE B. M. & REMLEY D. T., « Breast-feeding and cognitive development : a meta-analysis », *Am J Clin Nutr*, 1999, 70, p. 525-535. – BEAUDRY M., CHIASSON S. & LAUZIÈRE J., *Biologie de l'allaitement*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2006. – BEASLEY A. & AMIR L. H., « Infant feeding, poverty and human development », *International Breastfeeding Journal*, 2007, 2 (14), p. 1-6. – COOVADIA H. M. *et al.*, « Mother-to-child transmission of HIV-1 infection during exclusive breastfeeding : the first six months of life », *Lancet*, 2007, 369, p. 1107-1116. – CROST M. & KAMINSKI M., « L'allaitement maternel à la maternité en France en 1995. Enquête nationale périnatale », *Archives de pédiatrie*, 1998, 5 (12), p. 1316-1326. – DENNIS C.L., « Breastfeeding initiation and duration : A 1990-2000 literature review », *Journal of Obstetrics, Gynecologic and Neonatal Nursing*, 2002, 31 (1), p. 12-32. – DUBOIS, L. & GIRARD, M., « Social determinants of initiation, duration and exclusivity of breastfeeding at the population level. The results of the Longitudinal Study of Child Development in Quebec (ELDEQ 1998-2002) », *C. J. Public Health*, 2003, 94, p. 300-305. – DUONG D. V., BINNS C. W. & LEE A. H., « Breast-feeding initiation and exclusive breast-feeding in rural Vietnam », *Public Health Nutrition*, 2004, 7 (6), p. 795-799. – GODELIER M. & PANOFF M., *La production du corps. Approches anthropologiques et historiques*, Amsterdam, Archives contemporaines, 1998. – GOJARD, S., « L'allaitement, pratiques et discours. Une approche sociologique », *Revue européenne du développement de l'enfant*, 2000, 12, 4, 35-55. – JONES G. *et al.*, « How many child deaths can we prevent this year? », *Lancet*, 2003, 362, p. 65-71. – HOGGART R., *La culture du pauvre*, Paris, Minuit, 1970. – KUAN L. W., BRITTO M., DECOLONGON J., SCHOETTKER P. J., ATHERTON H. D. & KOTAGAL U. R., « Health System Factors Contributing to Breastfeeding Success », *Pediatrics* 1999, 104, p. e28. – ILIFF P. *et al.*, « Early exclusive breastfeeding reduces the risk of postnatal HIV-1 transmission and increases HIV-free survival », *AIDS*, 2005, 19, p. 699-708. – LETT

D. & MOREL M.-F., *Une histoire de l'allaitement*, Paris, La Martinière, 2006. – LUTTER C.K., «Breastfeeding Promotion : is its effectiveness supported by scientific evidence and global changes in breastfeeding behaviors?», *Adv Exp Med Biol*, 2000, 478, 355-368. – MAHER V. (dir.), *The anthropology of breast-feeding : natural law or social construct?*, Oxford, Berg, 1995. – MALHOTRA R., NOHERIA A., AMIR O., ACKERSON L. & SUBRAMANIAN S.V., «Determinants of termination of breastfeeding within the first 2 years of life in India : evidence from the National Family Health Survey-2», *Maternal and Child Nutrition*, 2008, 4, p. 181-193. – MCCARTER-SPALDING D., «Is breastfeeding fair? Tensions in feminist perspectives on breastfeeding and the family», *Journal of Human Lactation*, 2008, 24 (2), p. 206-212. – MILLET G. W., SULLIVAN J., ROGERS L. S., EMMETT P. M. & GOLDING J., «The incidence and duration of breastfeeding», *Early Human Development*, 1997, 49, Supplément 1, p. 45-74. – MOLAND K.M., «Mother's Milk, An Ambiguous Blessing in the Era of AIDS : the case of the Chagga in Kilimanjaro», *African Sociological Review*, 2004, 8 (1), p. 83-99. – MORROW M., «Breastfeeding in Vietnam : poverty, tradition and economic transition», *Journal of Human Lactation*, 1996, 12, 2, p. 97-103. – ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ, *Stratégie mondiale pour l'allaitement du nourrisson et du jeune enfant*, Genève, OMS, 2003 ; *Le VIH et l'alimentation du nourrisson*, Genève, OMS, 2008. – ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO), *La nutrition dans les pays en développement*, Rome, FAO, 2001. – PROGRAMME COMMUN DES NATIONS UNIES SUR LE VIH/SIDA, *Rapport sur l'épidémie mondiale de SIDA 2008*, Genève, ONUSIDA, 2008. – ROE B., WHITTINGTON L. A., FEIN S. B. & TEISL M. F., «Is there Competition between Breast-Feeding and Maternal Employment?», *Demography*, 1999, 36 (2), p. 157-171. – RYAN A., «The resurgence of breastfeeding in the United States», *Pediatrics*, 1997, 99, p. e12. – SCOTT J. A. & BINNS C. W., «Factors associated with the initiation and duration of breastfeeding : a review of the literature», *Breastfeed Review* 1999, 7 (1), p. 5-16. – UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND, *Semaine mondiale de l'allaitement maternel 2007*, UNICEF, 2007. – WRIGHT A., RICE S. & WELLS S., «Changing Hospital Practices to Increase the Duration of Breastfeeding», *Pediatrics*, 1996, 97, p. 669-675.

Lise DUBOIS, Daniel BURNIER



Parution :
24 octobre 2012

Cannibalisme

Amado A. Millan-Fuertes

CANNIBALISME

Le cannibalisme constitue un terrain d'analyse multiple, parcouru de rumeurs, de peurs, d'ambiguïtés. Ce qui suit constitue l'esquisse d'une typologie en construction de l'anthropophagie.

La thématique est jugée tabou en Occident et provoque une forte répugnance. La légitimation des guerres de religion en Europe du XVI^e siècle (théophagie catholique) ou l'expansion coloniale (conquête et soumission des anthropophages) lancent sur l'Autre l'accusation de cannibalisme.

L'intérêt de l'anthropologie pour l'anthropophagie parcourt le XIX^e siècle pour s'atténuer au dernier quart du XX^e siècle après les polémiques entre deux interprétations théoriques du phénomène (nutrition chez Marvin Harris – culture chez Marshall Sahlins). La mise en doute de l'existence d'un tel fait (Arens 1979) et finalement la diffusion des dernières publications sur le cannibalisme en Nouvelle-Guinée et dans le Pacifique en général (Guille-Escuret 2000) épuisent le sujet.

Cannibalisme – Anthropophagie

Le cannibalisme, l'action de se nourrir d'un être de la même espèce, devient anthropophagie quand le terme est appliqué à l'espèce humaine. Par la suite on fera référence au cannibalisme humain, c'est-à-dire à la consommation du corps humain par des humains.

Le cannibalisme est présent dans beaucoup d'autres espèces animales qui mangent des membres de leur propre espèce; en même temps, ils peuvent aussi pratiquer l'anthropophagie. Ainsi les humains qui mangent des humains sont des cannibales (même espèce) et des anthropophages (espèce humaine).

Faits et interprétations

Pour proposer un classement du cannibalisme humain, il faut tout d'abord tenir compte de sa complexité. La littérature sur le sujet est très abondante et inégale. Ce phénomène qui semblerait très répandu dans le monde, tant dans le passé lointain que récemment, a été mis en doute malgré les témoi-

gnages archéologiques. Ainsi, Sanday (1987 : 19) relève la présence de 34% de cas avérés dans un échantillon de 109 sociétés, surtout dans le Pacifique (par exemple chez les Fore de Papouasie Nouvelle-Guinée où fut diagnostiqué le *kuru*, une encéphalopathie transmissible mortelle), en Amérique du Nord, Afrique subsaharienne et Amérique du Sud.

Les formes qu'il prend sont très diverses et apparaissent souvent détachées de leur contexte dans les sources d'information; il faudrait pourtant intégrer le fait cannibale «dans un champ sémantique plus vaste» (Lévi-Strauss 1984 : 144). La complexité du phénomène augmente si on considère l'anthropophagie comme un *fait socioculturel total* (Maus 1978 : 147, Combès 1992 : 17). De plus la fiabilité des informations reçues est mise en question.

Les approches théoriques sur le cannibalisme en anthropologie peuvent fondamentalement se résumer à deux tendances ou orientations théoriques polarisées (Brown & Tuzin 1983, Sanday 1986). L'une tient à des interprétations culturalistes et symboliques (Clastres 1972, Detienne 1972, Sahlins 1983) et l'autre adopte des explications bioécologiques axées sur l'adaptation (Sagan 1974, Harner 1975 et 1977, Harris 1977). Mises à part ces deux approches, il faudrait tenir compte, entre autres, de la perspective psychanalytique dont la *Nouvelle Revue de Psychanalyse* se fit écho (1972).

Des positions théoriques s'opposent (Sahlins face à Harris, Sanday face à Arens) et souvent manquent de nuances. Ainsi, par exemple, le cannibalisme ne peut pas se réduire à une question alimentaire, il est doublé d'une expression rituelle et axé sur des croyances magico-religieuses, sauf dans des circonstances extrêmes où il est question de survie.

Par rapport à l'environnement, il peut s'établir un type de cannibalisme dénommé de *subsistance*. Quand le milieu est pauvre en ressources animales, le recours à la viande humaine semblerait nécessaire. Mais l'environnement ne détermine pas la culture même si elle la conditionne. Dans des milieux semblables, des cultures différentes apparaissent (Gariné 1987). Des peuples vivant en pénurie de protéines ne deviennent pas irrémédiablement cannibales, il s'agit d'une option culturelle (Sahlins). En situation de famine, des

sociétés le condamnent comme les Arapesh (Tuzin 1983 : 63, Sanday 1986 : 20) d'autres le justifient comme les Orokaiva (Sanday 1986 : 21) ou aux Iles Fidji on sélectionne les victimes : les cadavres des ennemis considérés comme lâches sont méprisés et ne sont pas mangés (Sahlins 1979 : 125, Guille-Escuret 2000 : 188). Même dans des conditions extrêmes, comme chez les survivants de l'avion uruguayen tombé dans les Andes en 1972, malgré la tentative de transformation en communion de l'ingestion cannibale, certains préfèrent mourir plutôt que de manger de la chair humaine (Read 1974).

Une supposée déficience de protéines peut être le résultat d'une erreur d'évaluation alimentaire par l'analyste. Dans le cas des Aztèques, on ignore souvent l'abondante consommation d'insectes et le haut niveau protéinique de leur alimentation (Ramos-Elorduy & Pino Moreno 1997). De plus, les paramètres de valorisation nutritionnelle sont ethnocentriques et dans ce cas-ci, ils peuvent être aussi anachroniques. Puis l'interprétation *étic* (environnement et pression démographique) peut être parasitée par la vision *émic* de l'analyste (*protéines et profit*).

Esquisse d'une typologie

Toute typologie est une construction qui opère par sélection sur un ensemble divisé par catégories qui comportent des caractères communs. Il en découle une extraction de certains éléments qui sont posés comme discriminants et donc il se produit une réduction *abstraite* de la réalité *concrète* qui sert à la comprendre, mais qui évidemment, n'est pas la réalité même. Une typologie, un essai de classement, constitue donc un objet théorique, un outil, une forme de modélisation (Poulain 2002).

L'exhaustivité étant inabordable, nous retiendrons certaines catégories que nous exposerons par la suite.

Les théories dominantes sur l'anthropophagie peuvent donner lieu à une première classification : cannibalisme *nutritionnel* et cannibalisme *culturel*. Mais toute ingestion de viande nourrit le corps et toute ingestion alimentaire humaine nourrit la société et la culture.

Par rapport à la structure sociale et aux acteurs impliqués dans le fait cannibale, la

distinction entre *mangeur* et *mangé* est sans doute fondamentale, de même que la relation qu'ils entretiennent entre eux. Nous avons ici la typologie classique : *endo* et *exocannibalisme*.

L'*endocannibalisme* consisterait à manger ceux qui appartiennent à la même famille, tribu, peuple ou ethnie que ceux qui les mangent (les Guayaquies, par exemple, mangent leurs propres morts). Quand consommateurs et consommés n'appartiennent pas à la même famille, tribu, peuple ou ethnie, nous aurions à faire à l'*exocannibalisme* (les Guaranies, par exemple, mangent leurs ennemis).

Déjà pour Frazer (1890) le cannibalisme est une forme d'appropriation par le mangeur des qualités du mangé. L'*endocannibalisme*, manger un parent mort, par exemple, garantirait la permanence de l'esprit du défunt entre les vivants (Mauss 1896). L'*exocannibalisme* serait l'anéantissement de l'autre en le transformant en soi. Les deux formes de consommation ont par effet le renforcement de la cohésion groupale des commensaux selon Mauss, la restauration du corps social.

Cette typologie, établie d'après le critère d'appartenance groupale, est tout de même ambiguë ou comme signale Lévi-Strauss « la distinction devenue traditionnelle entre exo- et endo-cannibalisme reste trompeuse » (1984 : 141). Manger les autres qui ont mangé les nôtres revient à manger les nôtres et vice-versa. Quand le mangé n'appartient pas au groupe des mangeurs, l'incorporation sociale des captifs peut précéder l'incorporation alimentaire (Aztèques, Tupis, Iroquois) ce qui suppose l'assimilation des allochtones. D'après le récit de Staden sur les Tupinamba, l'étranger devient comestible quand il devient membre de la communauté locale, ce qui suppose une inversion *statutaire*. En langue *tupi*, ennemi et beau-frère constituent un seul mot (Hélène Clastres 1972). La typologie classique *endo* et *exocannibalisme* semblerait difficile d'application. Elle pourrait peut-être s'appliquer au niveau primaire du cannibalisme *réel* mais pas au niveau *secondaire* du cannibalisme *symbolique*.

La pratique cannibale ne touche pas l'ensemble de la société, elle serait un privilège de quelques-uns (Lévi-Strauss 1984 : 143-144). La différenciation sociale hiérarchique concerne aussi le fait cannibale, elle produit un type de cannibalisme qui peut se dénommer *statutaire*, et donc *restreint*.

Cannibalisme

Amado A. Millan-Fuertes

Ce type de cannibalisme (découpe et partage hiérarchique du corps mangé) se révèle réglé par rapport à des positions sociales inégales, non seulement vis-à-vis du rang du capteur ou du sacrificateur – ce dernier pouvant obtenir plus de prestige que le premier (Guille-Escuret 2000 : 197) – mais aussi par le rang des commensaux avec des morceaux réservés pour chacun d'eux. Malgré la diversité des comportements, les différences statutaires se réitèrent : cœur et sang offerts aux dieux aztèques, cuisse à l'empereur Montezuma (Sahagun 1981 : 49), sang et cervelle, encore chauds, pris par des vieilles femmes tupinamba (Métraux 1982 : 53), tandis que le tueur s'abstenait de manger sa victime (Clastres dans Pouillon 1972 : 21); les exemples se répètent.

Le rang social, le sexe ou la classe d'âge, tant des victimes mangées que des commensaux, établissent donc des différences. On pourrait parler d'infanticide, sénescide, régicide, cannibales (enfants, vieux, chefs, rois, empereurs et reines en Chine, etc.). Lévi-Strauss (1984) rappelle comment les femmes «occupent toujours une position fortement marquée»; exclues par exemple comme victimes ou commensales en Afrique, Nouvelle-Guinée et Indonésie.

Le statut (status) de la victime et certaines parties de son corps dépecé, comme les *statuts* des commensaux, constituent une composante du fait cannibale, et donc le statut sert de critère classificatoire à l'établissement d'un type de cannibalisme, le *statutaire*, qui va se présenter dans tout cannibalisme *social* ou *institutionnel*.

En parallèle avec les modèles de la psychanalyse, il serait possible d'établir la classification suivante : cannibalisme *réel*, qui a été ou est pratiqué matériellement, cannibalisme *symbolique*, et finalement cannibalisme *imaginaire*, réduit à des fantasmes ou reporté par des mythes, des contes ou des rumeurs, par la littérature ou par le cinéma.

D'après Sahlins (1983) le cannibalisme est toujours symbolique même lorsqu'il est réel. À en croire Arens (1979) tout cannibalisme serait imaginaire. Thèse défendue beaucoup plus tôt par Salas (1921) et soutenue aussi par Cardin (1994) entre autres.

Le cannibalisme *réel* adopte des formes nombreuses, jamais nettes ou dissociables et il est doublé d'une dimension tant symbolique qu'imaginaire.

L'eucharistie catholique, où l'on mange le corps et l'on boit le sang du fondateur, est un exemple de cannibalisme *symbolique*.

Dans cette catégorie, on pourrait placer un type spécifique, le cannibalisme *métaphorique* (Cardin 1994 : 59-74). Il comprendrait tant des expressions langagières que des objets comestibles sans qu'ils soient de la chair humaine. Les métaphores cannibales renvoient au sexe (cannibalisme *sexuel*) ou à l'agression (Freud, Lévi-Strauss, Lizot, Cardin). Quant aux objets comestibles, nous pouvons citer les sucreries qui adoptent le nom ou la forme de parties du corps humain, par exemple : *tête-de-nègre* en France, *barriga de freira* au Portugal, *bras de gitan* en Espagne, et *pêts* ou *soupirs* de nonne, *seins* de Sainte Agnès, *os* de saint, etc., de même qu'une série interminable de friandises consommées surtout par les enfants, comme *mains*, *doigts*, *dentiers*, *cœurs*, etc.

Le cannibalisme *imaginaire* comprend des objets très divers : mythes, contes, légendes, rumeurs, littérature, arts plastiques, cinéma, etc., qui touchent à l'anthropophagie humaine.

Dans cette catégorie de l'imaginaire, les références au fait cannibale sont nombreuses. Elles apparaissent dans des rapports et des chroniques de la conquête américaine (Colon, Cortes, Nuñez Cabeza de Vaca) ainsi que dans des œuvres littéraires ou des récits de voyages (Marco Polo); Michel de Montaigne avec son essai sur *Les cannibales*; Shakespeare, qui invoque le cannibalisme dans plusieurs de ses œuvres, *Titus Andronicus*, *Macbeth*, *Le roi Lear*, *Othello*; Quevedo (*El sueño de las calaveras*) soupçonne la présence de la chair des défunts dans des gâteaux de viande à quatre *maravédis* (monnaie espagnole de l'époque); Swift écrit un ironique discours cannibale : *A Modest Proposal For Preventing The Children of Poor People in Ireland From Being Aburden to Their Parents or Country, and For Making Them Beneficial to The Public* (1729).

Les références au cannibalisme dans les arts plastiques sont aussi très nombreuses. Gravures, comme celles de d'Hans Standen qui sont un témoignage visuel du cannibalisme Tupi-Guarani; toiles, comme celle de Goya au Musée de Besançon, où s'exhibe la dévoration cannibale de deux pères jésuites au XVII^e siècle (*Cannibales préparant leurs victimes* et *Cannibales regardant des restes*

humains), Saturne dévorant ses fils, exposé au Prado, peint aussi par Goya. Le fait cannibale est l'objet de nombreux films (Rue 2004). De multiples contes répandus dans toute l'Europe occidentale jouent des scènes cannibales, comme *Chaperon Rouge*, *Hansel et Gretel*, *le Petit Poucet* et bien d'autres.

Le cannibalisme dans la mythologie classique (Détienne 1977) ou amérindienne (Lévi-Strauss 1964) est aussi abondant. Dans la Bible se trouvent diverses références. Les rumeurs, sur des faits cannibales, attribuées à des sociétés entières ou à des individus sont très répandues. Il est fréquent que les uns accusent et dénigrent les autres et vice-versa, tant dans le Nouveau Monde que dans l'Antiquité ou au Moyen Âge, ou entre juifs et chrétiens (Cardin 1994). Comme écrit Pierre Clastres : «Le cannibale est toujours l'Autre» (1986 : 219).

Dans le domaine normatif, la consommation de chair humaine peut être interdite et rendue tabou, ou bien être non seulement permise mais obligatoire pour certains membres de la société qui doivent la consommer à des moments précis.

Quand une société règle la pratique de consommation régulière et communautaire de la chair humaine, nous pouvons parler de *cannibalisme généralisé* et de *cannibalisme institutionnel*. Elle peut ainsi s'exercer par vengeance ou par punition «On ne mange un cannibale que dans une société de cannibales, ce que revient à dire que le cannibalisme est pratiquement toujours une institution, jamais une transgression» (Pouillon 1972 : 12).

La consommation de chair humaine peut être considérée comme un fait asocial et réprouvé, tant dans une société cannibale que dans une société qui ne le serait pas, ce serait un «*cannibalisme sans règle*» (Chodowicz 1972 : 56), un type de cannibalisme que l'on pourrait appeler *sauvage*.

C'est dans l'ordre magico-religieux que le cannibalisme *institutionnel* peut apparaître sous forme *rituelle*, tant *funéraire* que *sacrificielle* (sur le sacrifice voir Hubert et Mauss 1899, Benveniste 1969, Girard 1972, Leach 1976, Sahllins 1978, Hinkelammert 1991). La consommation rituelle sera attachée au *cycle temporel annuel* (calendrier sacrificiel chez les Aztèques) ou au *cycle vital* (funéraires : cannibalisme *nécrophage*). Chez les Fore, le moribond précise qui de ses parents pourront manger de sa chair (Robert Glasse dans

Pouillon 1972 : 17). Dans l'ordre alimentaire, deux classes de cannibalisme peuvent se distinguer, l'une, de *subsistance*, l'autre *gastronomique*. La première est due au besoin de survivre dans une permanente ou récurrente rareté de ressources (en Nouvelle-Guinée ou Nouvelle-Zélande selon Baillif 1991 : 483) ou face à des situations accidentelles de naufrage ou dérive, l'isolement, les sièges de villes, les guerres et grandes famines. Pour Goody (1984 : 179) ce serait le «cannibalisme du désespoir».

Le manque d'aliments et la faim donnent lieu à de nombreux cas de cannibalisme entre les conquérants espagnols des Amériques. Nuñez Cabeza de Vaca raconte plusieurs de ces faits «se comieron los unos a los otros, hasta que quedó uno solo, que por ser solo no hubo quien lo comiese» (1971 : 41); «y los que morían, los otros los hacían tasajos; y el último que murió fue Sotomayor, y Esquivel lo hizo tasajos y comiendo de él se mantuvo» (*ibid.* 51). Plus près de nous semblables événements sont avérés.

Les pratiques anthropophagiques dans des situations limites, de pénurie extrême, pourraient se classer comme cannibalisme *circonstanciel* et de *survivance*.

Est-ce qu'une déficience protéinique permanente pourrait donc donner lieu à une institutionnalisation du cannibalisme? Est-ce que l'anthropophagie *circonstancielle* peut devenir action *rituelle*? Il faut considérer l'existence des sociétés qui vivent des situations de disette répétées, ou qui souffrent temporairement de la famine, mais ne s'adonnent pas au cannibalisme (Sanday 1986, chap. IX et X) c'est l'exemple des Massim (*ibid.* 9). Dans des situations et contextes similaires, les comportements humains diffèrent, cela est valable appliqué au cannibalisme, à l'alimentation et à d'autres productions socioculturelles, *l'arbitraire culturel* agit. Le cannibalisme fait partie de l'expérience sociale et de la vision du monde.

L'autre type cannibalisme alimentaire serait le *gastronomique*. La dimension gastronomique n'est pas négligeable chez les mangeurs de chair humaine. Les captifs sont adoptés comme époux par les femmes ou filles du chef et sont gâtés et engraisés, «luego que lo cautivan lo ponen a engordar y le dan todo cuanto quiere a comer, y a sus mismas mujeres y hijas para que haya con ellas sus placeres» (Nuñez Cabeza de Vaca 1971 : 125). Ainsi l'«absorption alimentaire»

Cannibalisme

Amado A. Millan-Fuertes

suit à l'« absorption sociale » (Guille-Escuret 2000 : 200).

Le goût de la chair humaine est apprécié chez les Orokaiva ou les Fore. Chez les Tupis « Tous confessent que cette chair humaine est merveilleusement bonne et délicate » (Léry 1972 : 180). Les Iroquois étaient friands de la chair des Français, valorisée par eux par rapport à d'autres chairs européennes (Lafiteau dans Domingo : 167). Les chroniqueurs remarquant la glotonnerie de la manducation, le plaisir de lécher la graisse, la douceur avouée de la chair ou sa tendresse, le statut gastronomique des viandes et morceaux. Pour les Iroquois, le goût de la viande humaine était comparable à celle de l'ours ou du cerf (Domingo 168); un Dani de la Nouvelle-Guinée se souvient du goût de la chair « Elle était délicate, meilleure que celle du cochon ou du poulet », ses paroles sont rapportées par la presse (*El País*, 7/5/1992, p. 72). Pour la Chine, Goody (1984 : 178-179) cite « des boulettes farcies à la chair humaine hachée » préparées à la vapeur à l'époque des Yuan et des Ming. Le *hufu*, un supposé tofu végétal de saveur et texture à chair humaine, ne fut jamais fabriqué ni vendu, mais fut largement commandé par Internet, suite à une blague lancée sur Internet qui a duré de 2005 à 2006.

Les Orokaiva traitaient les cadavres humains à manger comme des animaux de chasse (Williams 1930 : 171-172). Les Fore assimilaient la viande de cochon à la viande humaine (Lindenbaum 1979 : 21-24). Ainsi, aux îles Viti, cinquante cochons et cinquante hommes furent consommés dans un même banquet (Ballif 1991 : 484).

Par rapport à l'état du corps de la victime, il est possible d'établir deux types d'anthropophagie; ou bien la victime vit et il faut la tuer, ou bien il s'agit du cadavre de quelqu'un déjà mort. Ici nous aurons un cannibalisme *prédateur*, belliqueux ou guerrier et un cannibalisme *funéraire* ou nécrophage.

Différentes classes de cannibalisme apparaissent par rapport au type de préparation culinaire du corps mangé (bouilli, rôti, fumé, boucané, pilé, congelé, etc.). Les Iroquois pouvaient rôtir ou bouillir la chair ou d'abord la rôtir et puis la bouillir; certains morceaux étant pilés et puis mangés crus; le sang se donnait aux enfants (Domingo : 168; cit Lafiteau et Heckwelder). Les tortures subies par la victime seraient aussi une phase de la préparation culinaire (Pouillon 1972 : 21, Domingo : 168).

Une nouvelle catégorie pourrait dériver des acteurs culinaires qui tuent la victime et découpent, préparent, cuisinent, la viande. La tâche peut être partagée entre sacrificateurs, capteurs et cuisiniers ou cuisinières, qui souvent sont des vieilles femmes (Nunez Cabeza de Vaca 1971). Parfois, les acteurs impliqués sont sujets à des tabous avant ou après l'ingestion, comme aux îles Marquises où les hommes ayant mangé de la chair humaine sont évités par les femmes pendant plusieurs jours (Ballif 1991 : 485).

Au niveau de la superstructure culturelle (normes, valeurs, représentations) la sexualité comme l'alimentation, même cannibale, c'est-à-dire ce qui touche à la reproduction et à la production du corps, sont réglementées. Toutefois, inceste et cannibalisme ne sont pas équivalents (Lévi-Strauss; Pouillon). La consommation des organes génitaux de la victime pourrait se classer comme *cannibalisme sexuel*.

Au niveau des représentations, tant l'opposition *nature – culture* (même si cette polarité est une création artificielle de la culture, comme souligne Lévi-Strauss) comme l'opposition *humain – non humain*, génèrent des réflexions sur les différentes classes d'anthropophagie.

D'après le degré d'ingestion du corps mangé, qui peut être partielle ou totale (quasi totale), le cœur, la tête, le sang, la graisse, les os, on pourrait parler de cannibalisme *partiel* ou *total*.

Goody (1984 : 131) fait référence au *cannibalisme partiel*, à propos du roi yoroumba qui devait manger le cœur de son prédécesseur, ou celui des Gonja dont les chefs les plus âgés et ceux qui étaient à la tête d'une branche dynastique devaient manger une élaboration culinaire contenant du foie humain. D'après ce même auteur, la consommation de chair humaine servait à la purification des homicides (Goody 1962 : 115). Manger le placenta après l'accouchement serait assimilable aussi à du cannibalisme partiel. Boire du sang humain serait à inclure dans cette catégorie. L'*autophagie*, le fait de manger une partie de soi-même, serait également du *cannibalisme partiel*.

Une catégorie *périphérique* de cannibalisme serait proposée par Goody. Il raconte une anecdote (1984 : 141-142) à propos de la consommation d'un chat dans un champ de concentration qu'il qualifie de *semi cannibalisme*. Ce qui mènerait à considérer comme

interdite l'ingestion des animaux de compagnie (Leach, Sahllins, Tambiah) par extension du tabou anthropophagique. Manger au-dedans d'une limite ou manger au-dehors reviendrait à exercer ou pas la pratique cannibale. La distance entre le mangeur et le mangé est un critère de comestibilité (Leach).

Par rapport au *temps linéaire*, le cannibalisme serait *préhistorique* (Atapuerca) ou *historique* ancien (Hérodote) ou *contemporain* (Andes); par rapport au *temps cyclique* il suivrait un calendrier sacrificiel (Aztèques) ou bien aurait lieu de façon aléatoire à l'occasion de déprédations et de guerres (Tupis). Par rapport à *l'espace*, il serait répandu sur certains territoires et pratiqué sur certains lieux sacrés, donc local.

La consommation cannibale, par rapport à son but, peut être d'ordre *magico-religieux* (identification du commensal à la victime ou aux dieux), *alimentaire* (de survivance ou gastronomique) ou *pharmaceutique-sanitaire*.

Chez les Criks, que rencontre Nuñez Cabeza de Vaca (1971 : 43), les os des chamanes étaient réduits en cendres et, mélangés avec de l'eau et donnés à boire, pendant que tous les autres morts étaient enterrés. Un type de cannibalisme *pharmaceutique-sanitaire* a existé en Europe occidentale. Gordon-Grube signale les recommandations médicales et la vente pharmaceutique de *charamomie*, une préparation de chair humaine sèche ou momifiée. Boire le sang d'un enfant pour récupérer la vigueur et la force était au moins une rumeur étendue comme l'existence des éventreurs d'enfants. La transplantation d'organes serait aussi une sorte de cannibalisme sanitaire.

Sanday (1987 : 51) fait la distinction entre cannibalisme *social*, sous contrôle du groupe, ou *antisocial*, hors contrôle du groupe. Il faut donc distinguer entre la consommation collective, rituelle, sacrificielle, non interdite, obligatoire même, sociale, d'une part, et, d'autre part, la consommation asociale, interdite, donc résultat de la transgression d'un tabou de premier ordre renforcé par la sensation de dégoût. Cette violation peut s'actualiser, soit sous forme d'un impératif de survie, soit sous forme d'un comportement considéré pathologique. La consommation de chair humaine peut être une transgression individuelle, décidée et volontaire; c'est le cas du cannibale allemand qui trouva par Internet

une victime consentie, ou bien une consommation involontaire comme le doigt du charcutier passé par accident dans la viande hachée ou la chair des victimes de Friz Haarmann devenues des saucisses (Thomas : 248).

Le cannibalisme social *sacrificiel* et *institutionnel* se trouve *ritualisé*. Le corps de la victime n'est pas consommé dans des repas « ordinaires » (Sanday 1986 : 38) et la chair humaine n'est pas considérée comme une viande « ordinaire », l'événement possède un caractère sacré (Sahllins 1978 : 46). Dieux et humains sont interdépendants, leur survie demande le sacrifice, nécessaire tant au renouvellement de l'ordre culturel, au maintien de la domination légitimée du sacrificateur et de la soumission de la victime, comme il l'est au renfort de la cohésion sociale.

Le *cérémoniel* serait une autre classe de cannibalisme, d'après Goody, et fait référence à l'époque des Tang au cours de laquelle des fonctionnaires corrompus ou tyranniques étaient découpés et mangés (Goody 1984 : 178).

Identité

Le cannibalisme est un fait identitaire puisqu'il implique une relation à soi et à l'autre (Sanday 1986 : 11), une définition de soi comme humain et de l'autre comme animal, une relation de pouvoir entre dominé et dominant, un déploiement de stratégies de soumission faisant de la cruauté de la torture sur la victime la phase d'un rituel qui la transforme.

La victime devient, assimilée par le mangeur, *totalelement autre*. Celui qui mange la chair de la victime devient victime et la victime devient bourreau. L'appropriation de l'identité de l'autre est l'effet de l'assimilation du mangé par le mangeur. La souffrance de la victime, comme dans un rituel initiatique, la mène à devenir l'autre, son intégration dans l'autre demande la désintégration de soi. Mais elle conduit aussi à la dissolution de l'identité du mangeur dans l'identité du mangé. Cabeza de Vaca fait référence aux Guaraquies dont le sacrificateur prend le nom de la victime (Domingo : 165) même si ailleurs règne l'interdiction de prononcer à jamais son nom (Guille-Escuret 2000 : 197).

Cannibalisme

Amado A. Millan-Fuertes

Ce processus identitaire se montre aussi bien dans la jonction des humains avec les dieux par l'incorporation symbolique des divinités, dans l'assimilation de la vaillance de l'ennemi, que dans la persistance chez les vivants d'un parent mort. De même les dieux mangeurs d'hommes sont humanisés, puisqu'ils ont besoin de s'alimenter comme les hommes pour se maintenir eux, le monde et la société. L'ingestion tant symbolique que réelle constitue un échange d'identités entre les deux.

Tout fait cannibale touche aux identités, et cette transformation s'agrège aux difficultés ou à l'inopérance de maintenir (sans nuances) la division *endo* – *exocannibalisme*, déjà remarqués par Lévi-Strauss (1984). Mais par contre, ce jeu identitaire n'empêche pas qu'il puisse s'établir une typologie ouverte sur le fait cannibale.

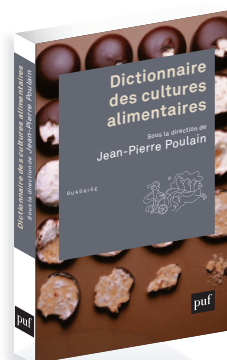
Un essai de classement des différentes formes adoptées par le cannibalisme doit tenir compte de l'ambiguïté, et donc de la complexité et de l'incertitude que génère l'imbrication dans un même fait cannibale divers types de cannibalisme.

Le fait cannibale est ambivalent. La victime est en même temps choyée, aimée et haïe, tuée. La destruction préserve, la conservation passe par la destruction, dans les différentes formes de cannibalisme, mourir est toujours survivre.

- ARENS W., *The Man-Eating Myth. Anthropology & Anthropophagy*, Oxford, Oxford University Press, 1979 – *Arqueología Mexicana*, «El sacrificio humano», Vol. 11, n° 63, 2003 – BALLIF N., «L'homme et le cannibalisme», Poirier J. (dir), *Histoire des maurs*, vol. III, Paris, Gallimard, «Pléiade», p. 459-498, 1991 – BROWN P. & TUZIN D. (eds), *The Ethnography of Cannibalism*, Washington D.C., Society for Psychological Anthropology, 1983 – CHAILLU P. du, *Voyages et aventures en Afrique équatoriale*, Paris-Libreville, Sépia-Centre Culturel Français de Libreville (1863), 1996 – CHODOWIEC U., «La hantise et la pratique. Le cannibalisme iroquois», *Nouvelle Revue de Psychanalyse*, n° 6, p. 55-69, 1972 – CLASTRES H., «Les beaux-frères ennemis. À propos du cannibalisme Tupinamba», *Nouvelle Revue de Psychanalyse*, n° 6, p. 71-82, 1972 – CLASTRES P., *Chronique des Indiens Guayaquis*, Paris, Plon, 1972; trad. esp. Clavería A., *Crónica de los Indios Guayaquis*, Barcelona, Alta Fulla, 1986 – COMBÈS I., *La tragédie cannibale chez les anciens Tupi-Guarani*, Paris, Puf «Ethnologies», 1992 – COLON C., *Los cuatro viajes del Almirante y su Testamento*, Madrid, Espasa Calpe, 1946 – DÉTIENNE M., «Entre bêtes et dieux», *Nouvelle Revue de Psychanalyse*, n° 6, p. 231-246, 1972; *Dyonisos mis à mort*, Paris, Gallimard, 1977 – DEVEUREUX G., *Essais d'ethnopsychiatrie générale*, Paris, Gallimard, 1970 – DIAZ DEL CASTILLO B., *Historia verdadera de la conquista de Nueva España*, México, Porrúa, 1955 – EVANS-PRITCHARD E.E., «Zande Cannibalism», *Journal of the Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 90, II, p. 238-258, 1960 – FIDDES N., *Meat A Natural Symbol*, London, Routledge, 1991 – FISCHLER C., *L'honnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990 – FRAZER J.G., *The Golden Bough. A Study in Magic and Religion*, London, Penguin (1922) 1998 – FREUD S., *Totem et tabou. Interprétation par la psychanalyse de la vie sociale des peuples primitifs*, Paris, Payot (1912), 2001; *Trois essais sur la sexualité*, Paris, Gallimard (1905), 2001 – GARINE I. de, «Alimentation, culture et société», in *Le Courrier de l'UNESCO*, n° 5, p. 4-7, 1987; «Les interdits alimentaires d'origine sociale et religieuse», in *La Revue du Praticien, Nutrition et Diététique*, n° 11, p. 973-976, 1991 – GIRARD R., *La violence et le sacré*, Paris, Grasset, 1972; *Le bouc émissaire*, Paris, Grasset, 1982 – GOODY J., *Cooking, Cuisine and Class : A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982; trad. fr. Paris, Centre Georges Pompidou et CCI, 1984; *Death, Property and the Ancestors*, Stanford, 1962 – GORDON-GRUBE K., «Anthropophagie in post-renaissance Europe: the tradition of medieval cannibalism», *American Anthropologist*, n° 90, p. 405-409, 1988 – GUILLE-ESCURET G., «Épistémologie du témoignage. Le cannibalisme ni vu ni connu», Paris, *L'Homme*, n° 153, p. 183-206, 2000 – HARNER M., «The Ecological Basis for Aztec Sacrifice», *American Ethnologist*, n° 4, p. 117-135, 1977; «The Material Basis for Aztec Sacrifice», San Francisco, *American Anthropological Association*, 1975 – HARRIS M., *Cannibals and Kings : The Origins of Cultures*, New York, Random House, 1977; *Good to Eat*, New York, Simon & Schuster, 1985 – HÉRODOTE, *L'enquête*, Paris, Gallimard, Livres I à IV (éd. d'André Bargaet), 1985 – KILANI M., «Cannibalisme et métaphore de l'humain», Paris, *Gradhiva*, n° 30-31, p. 31-

55, 2001-2002 – LEACH E., «Anthropological aspects of language : animal categories and verbal abuse» in LENNENBERG (Ed), *New Directions in the study of language*, Cambridge, MIT Press, 1964 – LÉRY J. de, *Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil, autrement dite Amérique*, Lausanne, Bibliothèque Romande, 1972 – LÉVI-STRAUSS C., *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964; *Les structures élémentales de la parenté*, 2^e éd., Mouton, 1967; *Paroles données*, Paris, Minuit, p. 141-149, 1984 – LINDENBAUM S., *Kuru Sorcery*, Palo Alto, Mayfield, 1979 – LIZOT J., *Le Cercle des Feux*, Paris, Le Seuil, «Recherches Anthropologiques», 1976 – MALINOSKI B., *Argonauts of the Western Pacific*, Routhledge and Kegan Paul, 1922 – MAUSS M., «La religion et les origines du droit pénal selon un livre récent», *Œuvres* t. 2, Paris, Minuit, 1969, p. 651-698; *Anthropologie et Sociologie*, Paris, Puf «Sociologie d'aujourd'hui», 6^e éd., 1978 – MÉTRAUX A., *Les Indiens de l'Amérique du Sud*, Paris, A.M. Métailié, 1982 – MILLAN A., «Acerca del status animal», Guadalajara, México, Universidad de Guadalajara, *Estudios del Hombre*, n° 7, p. 133-149, 1998; «Le scrupule alimentaire : Une approche socioculturelle», in Essid, *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, Paris, Maisonneuve et Larose, p. 123-138, 2000 – NUÑEZ CABEZA DE VACA A., *Naufragios y Comentarios*, Madrid, Espasa-Calpe, 1971 – ORTIZ DE MONTELLANO B., *Aztec Medicine, Heald and Nutrition*, Rutgers University Press, 1990 – POUILLON J., «Manières de table, manières de lit, manières de langage», *Nouvelle Revue de Psychanalyse*, n° 6, p. 9-25, 1972 – POULAIN J.-P., *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2002 – READ P.P., *Alive*, Harper & Row, 1974 – RUE J.J., *Mangez-vous les uns les autres. petite histoire du cannibalisme au cinéma*, La Madeleine, Tausend Augen, 2004 – SAGAN E., *Cannibalism : Human Agression and Cultural Form*, New York, Harper and Row, 1974 – SAHAGUN B., *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, Porrúa (1558), 1989 – SAHLINS M., «Raw women, cooked men and other "Great Things" of the Fiji Islands», in BROWN P. & TUZIN D. (eds), *The Ethnography of Cannibalism*, Washington D.C., Society for Psychological Anthropology, p. 72-93, 1983 – SAHLINS M., 1978, «Culture as Protein and Profit», *New York Review of Books*, 25 (18), 45-53, 23 November; (1979, trad. fr., «La culture comme protéines et profit», *Libre*, Paris, Payot (5), – SAHLINS M., *Islands of History*, Chicago, Chicago University Press, 1985 – SALAS J.-C., *Etnografía americana. Los indios caribes. Estudio sobre el origen del mito de la antropofagia*, Talleres gráficos Lux, Barcelona, 1921 – SANDAY P.R., *Divine Hunger, Cannibalism as a Cultural System*, Cambridge University Press, 1986; trad. esp. Ibañez Monge G., *El cannibalismo como sistema cultural*, Barcelona, Lerna, 1987 – STANDEN H., *Nus, féroces et anthropophages*, Paris, A.M. Métailié, 1979 (1557) – TAMBIAH S.J., «Animals Are Good to Think and Good to Prohibit», *Ethnology*, 8 (4), 1969 : 423-459 – TANNAHILL R., *Flesh and Blood. A History of the Cannibal Complex*, London, Hamish Hamilton, 1976 – VILLENEUVE R., *Histoire du cannibalisme*, Genève, Le Livre Club du Libraire, 1965 – WHITE T.D., *Prehistoric Cannibalism*, New Jersey, Princeton University Press, 1992 – WILLIAMS F.E., *Orokaiva Society*, Londres, Oxford University Press, 1930

Amado A. MILLAN-FUERTE



Parution :
24 octobre 2012

Cynophagie

Christophe Serra Mallol

La consommation de viande de chien est avérée dans le passé, dans l'antiquité romaine comme dans les civilisations amérindiennes précolombiennes, ou encore dans l'Europe médiévale et jusqu'au XIX^e siècle en France où on trouvait encore des boucheries canines et des marchés au chien (Mahler & Denis, 1989) comme en Allemagne pendant la Seconde guerre mondiale. Si elle fait aujourd'hui l'objet d'un interdit général du fait de la proximité affective du chien comme animal familier, elle est toutefois encore pratiquée dans certaines régions rurales de Suisse, en Corée du sud, en Chine en Indonésie et au Vietnam, chez les Berbères du Sahara et certains groupes d'Afrique noire (Mali, Burkina-Faso, Niger, Togo...), et en Polynésie française. C'est cette dernière région que nous traiterons ici.

Le chien dans la consommation alimentaire des anciens Polynésiens

Avant l'arrivée des premiers Polynésiens, il n'existait pas de mammifères terrestres sur les îles isolées du Pacifique oriental. Les seuls animaux terrestres ont tous été apportés par les premiers Polynésiens au cours de leurs migrations transocéaniques de l'ouest vers l'est du Pacifique : le porc, le chien, et la volaille, en sus du rat.

Le porc étant réservé aux occasions cérémonielles, les chiens et les poules composaient la majeure partie des animaux terrestres consommés à Tahiti, et parfois les seuls dans certaines îles polynésiennes (Titcomb 1969), à l'exception de l'île de Pâques et de Tongatapu où les chiens étaient absents. L'absence de diversité en matière de chair d'animal terrestre, et notamment de grands herbivores (Harris 1987) a sans doute été un facteur qui a induit les Polynésiens à manger du chien. Le nom donné au chien est similaire dans chien». À Tahiti, il était censé protéger les hommes par son aboiement. Il faisait partie des offrandes des cérémonies hautement sacrées, ou touchant à la survie du groupe, comme lors des cérémonies qui suivaient la mort du chef, ou encore dans le rite de conciliation *'utu* pendant lequel les deux partis échangeaient deux jeunes chiens destinés à être engraisés puis consommés lorsque la paix était conclue entre belligérants (Serra Mallol 2010).

Les chiens présents à Tahiti à l'arrivée des Européens sont décrits comme petits avec une tête large, le museau pointu, de petits yeux, des oreilles dressées, et un poil plutôt long de couleur blanche et marron. Ils sont vus par les premiers Européens comme timides et peu agressifs, ce que certains expliquent par leur nourriture, à base de végétaux : restes de fruits de l'arbre à pain, de noix de coco, ignames... (Rey-Lescure, 1946)

Par manque de gibier, les chiens n'étaient pas utilisés pour la chasse en Polynésie (Cook 1998), à l'exception de la Nouvelle-Zélande où les relations entre humains et chiens devaient être d'un autre ordre du fait de leur rôle dans l'approvisionnement alimentaire (Ellen, 1999).

Les chiens étaient laissés en semi liberté à Tahiti et dans les Îles de la Société, et étaient nourris par leurs propriétaires. On ne trouve que peu de descriptions d'élevage de chiens dans les sources primaires, pourtant un élément commun aux cultures polynésiennes ancestrales (Oliver 1974) qui se retrouve dans tout le Pacifique sud sauf en Nouvelle-Calédonie, élevés à la fois pour la nourriture et le prestige tiré de leur possession et de leur circulation. Des gardiennages de chiens sont ainsi avérés parmi les chefs traditionnels à proximité des *marae*, lieux de culte où ils étaient destinés à être sacrifiés (Ferdon 1981).

Dans les cas où les porcs étaient rares ou inexistantes comme à Hawaïi, les chiens jouaient le rôle du porc ailleurs, et étaient également nourris des produits de l'agriculture, bruts ou même préparés comme le *poi* (purée du fruit de l'arbre à pain) pour les engraisser (Handy & Handy 1972, Titcomb 1969). Plutôt élevés en liberté autour des habitations aux Îles de la Société, ils l'étaient à Hawaïi sur des terrains appropriés où des abris leur étaient construits pour qu'ils puissent y dormir (Oliver, 2002).

Comme les porcelets, ils pouvaient être utilisés comme animaux de compagnie par les anciens Polynésiens, jusqu'à parfois allaiter les chiots au sein à Tahiti, comme on le signale également à propos de Hawaïi (Oliver, 1974 ; Titcomb 1969). Ils jouaient dans ce cas le rôle de « tétairre », tétant les femmes dont la production de lait était trop abondante voire douloureuse (Pujol & Carbone, 1991).

Un aliment réservé. – La viande de chien était considérée comme supérieure à celle des porcs, et pouvait constituer la principale viande lors des repas de cérémonie, ainsi que le mode de taxation traditionnel le plus utilisé pour les offrandes faites aux chefs et notamment à Hawaïi, aux Marquises et à Wallis (Handy & Handy, 1972; Milliet, 1995). Du fait de leur relative rareté et de leur valeur d'échange importante, les mammifères terrestres ne faisaient pas l'objet d'une consommation quotidienne : il s'agit d'aliments « de luxe », réservés à une élite ou à des occasions rituelles de consommation au cours de festins qui suivaient les cérémonies religieuses (Titcomb, 1969).

Potentiellement émanation d'un esprit, le chien était essentiellement un élément cérémonial et sacrificiel à Tahiti ou aux Marquises.

Modes de préparation traditionnels. – Lors de la préparation du chien, l'animal était soigneusement tué, par strangulation ou étouffement, pour préserver intact son corps, avant d'être enduit de son sang et lui donner ainsi la couleur rouge sacrée, puis cuit dans un four du lieu de culte où avait lieu la cérémonie, sur un feu dédié avant d'inviter les dieux au repas (Ferdon, 1981).

Le chien était également utilisé comme viande cérémonielle aux îles Samoa et à Hawaïi, de façon encore plus importante qu'à Tahiti, et sa chair constituait la viande principale à l'occasion de ces festins : on a pu compter jusqu'à quatre cents chiens rôtis avec autant de porcs et de poissons au cours d'un seul festin (Ellis, 1972).

La perception de la consommation de chien par les premiers Européens. – Le four polynésien enterré ou *ahima'a* était d'usage pour nourrir un nombre important de commensaux, ou pour la cuisson d'un animal de grande taille, comme les chiens. Cook (1998) nous donne dans un passage devenu fameux la recette du chien au four polynésien à l'occasion d'un don fait par une cheffesse de Tahiti :

« Il fallait accepter les présents qu'elle nous avait apportés, à savoir : un cochon, un chien, quelques fruits à pain, et des bananes. Nous avions refusé le chien, en donnant la raison que nous n'avions pas besoin de ce genre d'animaux; cela parut l'étonner un peu, et

elle nous dit que sa chair était très bonne à manger; nous eûmes sans tarder l'occasion de constater que cela était vrai, car, Monsieur Banks ayant acheté un panier de fruits parmi lesquels se trouvait une cuisse de chien apprêtée pour être mangée, plusieurs d'entre nous y goûtèrent et trouvèrent que cette viande était très estimable. Ils prirent donc le chien d'Obirihā et le firent sécher tenante apprêter par quelques naturels de la façon suivante : ils firent d'abord dans la terre un trou profond d'un pied environ, et y allumèrent un feu dans lequel ils firent chauffer quelques petites pierres. Pendant ce temps on étrangla le chien et on lui arracha les poils en le plaçant à plusieurs reprises sur le feu, et il arriva à être aussi propre que si on l'avait échaudé à l'eau bouillante, on le vida et les entrailles furent parfaitement lavées avec tout le reste, et aussitôt que le trou et les pierres furent assez chauds, on éteignit le feu et on laissa une partie des pierres au fond du trou. Sur ces pierres on posa des feuilles vertes, et sur ces feuilles le chien, les boyaux par-dessus, et le tout fut recouvert de feuilles; après quoi le trou fut parfaitement refermé avec du terreau. Après être resté ainsi quatre heures, le four – c'est le mot qui convient – fut ouvert et on en sortit le chien, entier et cuit à point. » (Cook 1998 : 48-49).

Après un premier mouvement de refus qui étonne la cheffesse, Cook et ses hommes acceptent par obligation rituelle le don qui leur est fait : ils choisissent de faire cuire immédiatement le chien plutôt que le cochon qui fait également partie du présent. Une fois la cuisson terminée, et ayant goûté à une viande jugée dégoûtante dans leur pays d'origine, les hommes de Cook en apprécient alors la saveur : « Tous ceux qui en avaient goûté déclarèrent qu'ils n'avaient jamais mangé viande plus savoureuse, et que, désormais, ils ne mépriseraient plus la viande de chien » (Cook 1998).

Sydney Parkinson (1984) rapporte la même anecdote, en modérant toutefois l'enthousiasme culinaire de Cook : « I ate a little of it; it had the taste of coarse beef, and a strong disagreeable smell; but Captain Cook, Mr. Banks, and Dr. Solander, commended it highly, saying it was the sweetest meat they had ever tasted; but the rest of our people could not be prevailed on to eat nay of it », et précise que les Tahitiens tirèrent ensuite les boyaux, les mirent sur des pierres chaudes, et

Cynophagie

Christophe Serra Mallol

dès qu'ils furent grillés, les mangèrent avec avidité.

Une fois l'interdit européen franchi, plus par nécessité que par réelle envie, les navigateurs britanniques trouvent la viande de chien délicieuse, et la placent « au premier rang après les agneaux d'Angleterre » (Cook 1998).

L'agréable surprise gustative qu'éprouve Cook en goûtant au chien ne fait pour autant pas disparaître les *habitus* européens en matière animale, comme en témoigne l'épisode moins connu où malade à bord de son navire, Cook (1998) demande qu'on lui fasse cuire le chien favori d'un de ses hommes : « Quand je commençai à me rétablir [de violentes coliques], un chien favori qui appartenait à monsieur Forster fut offert en sacrifice à mon estomac fragile. Nous n'avions absolument aucune autre viande fraîche à bord, et je pouvais manger de sa chair, et du bouillon qu'on en faisait, alors que je ne pouvais supporter le goût de rien d'autre ; ainsi je puisais de la nourriture et des forces dans un aliment qui aurait soulevé le cœur de la plupart des Européens, tellement il est vrai que nécessité fait loi ».

Le nouvel ordre chrétien. – Après les premiers contacts avec les navigateurs, les Tahitiens voient s'installer les missionnaires qui ont pour mission civilisatrice de christianiser les autochtones. Sur les ruines des anciens lieux de culte s'élèvent dès 1820 les nouveaux temples, faits de chaux et de blocs de corail. Le nouvel ordre chrétien commence à exercer son influence sur les pratiques organisationnelles et institutionnelles mais également dans la vie quotidienne des Tahitiens.

Le caractère sacré de certains aliments est profané par leur consommation publique sous l'injonction des missionnaires, et notamment le rite le plus sacré de l'ancienne religion : la consommation de la tortue, jusque-là réservée aux chefs après une préparation rituelle dans l'enceinte même du temple. Le même moyen est utilisé en 1820 à Rurutu aux îles Australes et à Hawaïi (Ellis, 1972 ; Farb & Armelagos, 1985). L'objectif des missionnaires était non seulement de désacraliser la consommation de la tortue, nourriture sacrée ou *tapu* par excellence, mais d'obliger les Tahitiens à renoncer à la consommation de viande de chien comme cela a été le cas aux îles Samoa, sans pouvoir pour autant s'appuyer sur les Évangiles muets sur ce point (Serra Mallol, 2010). L'absence de cynopha-

gie a souvent ainsi été invoquée comme argument du degré supérieur de civilisation des sociétés occidentales (Milliet 1995).

Du point de vue des premiers missionnaires on passe d'une société polynésienne vue comme idéale, paradisiaque, du « bon sauvage », à une vision d'une société déstructurée, anarchique, aux modes de vie « barbares » et « païens », jusque dans les détails de la vie quotidienne, et l'alimentation en particulier : il s'agissait de faire des Tahitiens, après les Indiens et les Kanaques, des « mangeurs de chiens » (Serra Mallol, 2010).

Les normes occidentales véhiculées au cours des XIX^e et XX^e siècles par les classes dirigeantes tahitiennes se sont diffusées en s'adaptant dans la société polynésienne, par une forme de contrôle social basée sur le « savoir-vivre » à l'europpéenne, qui touchait à la fois les aliments consommés et leur mode de consommation et d'obtention.

La consommation de chien aujourd'hui en Polynésie française

Une consommation jugée illégale. – La viande de chien est interdite de consommation en Polynésie française depuis 1959 car jugée viande « répugnante » par les textes réglementaires, aliment « n'entrant pas normalement dans l'alimentation humaine », assertion répondant au comportement culturel métropolitain pourtant reprise par les législateurs polynésiens dans un souci de normalisation sociale et culturelle. D'après les textes, ces viandes doivent être saisies et détruites, et les personnes en cause font l'objet d'une amende au montant peu élevé.

Le texte initial a été modifié par une nouvelle délibération qui omet de citer la viande de chien en tant que telle, sans non plus la lister dans « les animaux dont la chair est destinée à être livrée au public en vue de la consommation (...) et présentés à la vente », et qui doit être contrôlée par les services vétérinaires. La précision de la destination commerciale est importante, puisque le texte précise « les animaux destinés en totalité à la consommation familiale peuvent être exemptés de cette inspection ». On peut ainsi déduire de ce texte que la viande de chien destinée à la consommation familiale est autorisée par défaut, la référence au caractère « répugnant » de la viande de chien étant désormais abandonnée, si les conditions de mise en œuvre et

notamment l'abattage sont respectées. Il faut attendre 2006 pour qu'un arrêté du Conseil des Ministres mette en application cette délibération pour préciser les conditions techniques de mise en œuvre des denrées animales pour leur vente. Mais outre les conditions générales d'installation, d'équipement et d'hygiène, il n'est fait aucune référence particulière à la viande de chien, sinon la seule référence aux «denrées qui ne sont pas recon nues propres à la consommation humaine».

Malgré l'existence de la réglementation de 1959, les autorités publiques locales, constituées en grande majorité et jusqu'à peu de métropolitains expatriés, ont fait peu de cas de la consommation de chien, qu'ils considéraient comme une subsistance d'anciennes habitudes jugées «traditionnelles». Mais la référence à la consommation de chien n'apparaît que rarement en tant que telle dans les documents officiels depuis cette date. Ainsi, une enquête sur le budget des ménages polynésiens réalisée en 1966-67 établit le montant des dépenses moyennes par mois et par unité de consommation pour la viande, en donnant le détail pour le mouton et l'agneau, le bœuf et le veau, le porc, les volailles, la charcuterie et les abats, mais en considérant un poste «autres viandes et non précisés» qui constitue plus de 30% du total. Les autres enquêtes de consommation alimentaire ou de budget des ménages réalisées localement depuis ne la font pas non plus apparaître.

L'une des rares exceptions notables est constituée par les rations alimentaires moyennes établies par les services du Commissariat à l'Énergie Atomique pour le suivi des populations après les essais nucléaires aériens menés entre 1966 et 1974. Deux enquêtes alimentaires et nutritionnelles effectuées en 1965 et 1985 auprès d'adultes à Tureai (archipel des Tuamotu) et Tahiti font pourtant apparaître à Tureia et dans la zone rurale de Tahiti une consommation moyenne de 10 grammes par jour de viande de chien sur un total de trente grammes de viande. On retrouve donc bien cette proportion de 30% de viande canine dans la consommation totale de viande, définie pudiquement comme «autre viande» dans les enquêtes statistiques officielles.

Devant ce qui est considéré comme une «survivance culturelle», les autorités publiques s'en tiennent au strict cadre de leurs missions. Ainsi, le Bureau de la Qualité Alimentaire et de l'Action Vétérinaire du Service

du Développement Rural, en charge de l'inspection sanitaire des denrées animales, se limite à vérifier les conditions d'abattage des viandes vendues pour consommation humaine dans la restauration commerciale, la vente à emporter et à l'exportation, à partir des déclarations fournies par les commerçants eux-mêmes. Le Bureau ne possède pas de moyens de contrôle au-delà des documents de déclaration à l'importation et à l'exportation ou à l'abattoir, et les infractions constatées sont orientées vers la gendarmerie. Des contrôles sont également effectués pour vérifier que des espèces protégées ne font pas l'objet de détention et de commercialisation, en vertu d'un arrêté se basant sur le récent code de l'environnement. Les amendes existantes ne concernent d'ailleurs pas le type de viande saisi, mais les conditions d'abattage, l'animal devant être étourdi correctement et tué sans souffrance inutile. De la même façon, le Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique de la Direction locale de la Santé avoue son impuissance à intervenir en matière de consommation de chien, sauf sur commission du Procureur de la République qui ne concerne que les violences faites aux animaux.

La consommation de chien est pourtant de notoriété publique, certaines roulottes sont réputées pour en vendre, mais avec discrétion, sans l'inscrire sur leur carte de menus, et les commerçants prennent la précaution de n'en proposer qu'aux personnes de connaissance (Serra Mallol, 2010). De même, les préparateurs de viande de chien prennent un soin particulier à ne pas attirer l'attention sur eux, afin de ne pas tomber sur le coup de la protection animale et du Code pénal.

Des associations de défense des animaux, créées par des métropolitains résidant en Polynésie française, luttent depuis peu contre la consommation et la commercialisation de la viande de chien en Polynésie, en s'appuyant sur la réglementation existante, et en centrant leur argumentation sur les tortures dont feraient l'objet les bêtes pour leur mise à mort mais en mélangeant à tort les phases de la préparation (en prétendant que le chien est ébouillanté avant que d'être tué), et en arguant des conditions sanitaires dans lesquelles l'abattage est réalisé, n'étant pas soumis à contrôle puisque interdit. Un des arguments également utilisé est l'impact que la consommation de chien, ou du moins son image, pourrait avoir sur les représentations des touristes étrangers, principale source de revenus propres du Territoire (Serra Mallol, 2010).

Cynophagie

Christophe Serra Mallol

Une consommation encore avérée. – Après plus de deux siècles de présence européenne, avec la christianisation générale de la société tahitienne au cours de la première moitié du XIX^e siècle, nous avons pu vérifier que la viande de chien est toujours consommée dans un certain nombre de ménages tahitiens. Sa consommation n'est pas quotidienne mais occasionnelle, notamment en fin de semaine, en fonction de la « disponibilité » du « bon » fournisseur, réputé pour savoir choisir et préparer le chien (Serra Mallol, 2010).

L'immutabilité relative de certains plats reflète leur indépendance par rapport au reste du système socioculturel. Ce serait l'autonomie de certains aspects de la cuisine qui leur conférerait une importance particulière, emblématique, aux yeux des individus, notamment quand ils sont placés dans des situations de changement social, et surtout si le changement a été rapide (Goody, 1984). Cela pourrait être le cas de la consommation de certains mets jugés dégoûtants par d'autres cultures et notamment les cultures dominantes, et qui ont pu être interdits durant une longue période de colonisation, comme ce fut le cas avec la France en Polynésie française à propos de la consommation de viande de chien.

La viande de chien est souvent comparée aux autres « viandes rouges », comme le bœuf et le porc. La consommation de chien est observée surtout de la part des hommes : entre 10 et 20% en mangeraient de façon occasionnelle mais régulière, une fois tous les mois à deux mois en moyenne. Les consommateurs interrogés perçoivent cette consommation comme étant typique de l'archipel polynésien des Tuamotu, où elle était régulière il y a peu encore (Malcoms et Massal 1955), et de la population chinoise de Tahiti dont sont issus les meilleurs préparateurs tahitiens de viande de chien (Serra Mallol, 2010).

En Polynésie française, la consommation contemporaine de chien n'est donc pas propre aux seuls habitants des Tuamotu parmi la population de souche. Igor de Garine (1981) notait déjà que dans l'archipel des Marquises les jeunes adultes procédaient à des festins de chien, qu'il analysait comme relevant de « la provocation et la dérision que ceux-ci affichent vis-à-vis de la société des adultes, y compris sur le plan alimentaire », et qui pourraient également se lire comme une volonté de s'affirmer en tant que Polynésiens face à

de s'affirmer en tant que Polynésiens face à l'acculturation perçue des adultes, liée à la monétarisation de l'économie à laquelle n'avaient pas encore accès ces jeunes gens.

Dans le quartier étudié de la principale commune de l'agglomération tahitienne, des personnes passent de maison en maison pour proposer des plats préparés à base de viande de chien, s'adressant aux foyers dont ils connaissent l'appétence pour ce type de plat, et évitant soigneusement les maisons habitées par des Européens. Le plat, constitué de viande de chien cuite dans son sang, une forme de civet agrémenté de gingembre et accompagné de riz, est vendu environ huit à neuf euros la portion de trois cents grammes, servie dans un contenant individuel en plastique transparent ou blanc, et recouvert d'une feuille de plastique alimentaire. À titre de comparaison, un plat complet populaire à base de viande de poulet ou de bœuf est vendu environ sept euros dans les restaurants populaires pour une portion unitaire d'environ trois cents à quatre cents grammes.

Le prix relatif du plat à base de chien est donc plus élevé que des plats de type « populaire » : il ne s'agit donc pas d'un recours économique, ou d'un cas « d'urgence alimentaire », mais bien d'un acte délibéré de consommation d'un plat « de choix », festif et considéré comme « de luxe », consommé avec plaisir mais aussi discrétion quand l'occasion se présente. Quelques roulottes et snacks installés tout autour de l'île de Tahiti sont réputés pour servir du « ragoût de chien », les consommateurs habituels se passant le mot de bouche à oreille lorsque le plat réputé délicat est disponible (Serra Mallol 2010).

La préparation de la viande de chien. – Les chiens choisis pour être abattus sont en général des chiens errants, sans maître. Parmi les « préparateurs » de viande de chien rencontrés sur Tahiti, aucun ne nous a avoué procéder à de l'élevage, même si les installations dans les cours jouxtant les habitations (niches fermées superposées à côté des ustensiles destinées à la cuisson) laissent penser le contraire, au moins en matière de « stockage » des animaux destinés à être mis à mort.

Ils ne doivent pas avoir été vaccinés, et être considérés comme « propres » et exempts de maladie. Les chiens avec maîtres ne seraient donc pas « enlevés » ou « kidnappés » pour être consommés comme le prétend la rumeur à Tahiti, quoique cela ait pu arriver, mais prélevés parmi la population considérable de

chiens errants qui pullulent sur l'île, et les bâtarde préférés aux animaux de race plus prononcée qui ont plus de chances d'avoir été vaccinés. Les chiens destinés à être consommés sont de taille moyenne, le poil brun ou brun clair («jaune»), au poil court et au museau allongé.

Pour le préparer, le chien est mis à mort par strangulation avec une corde, et la nuque brisée, ou à coups de bâton sur le museau en le maintenant par la nuque. Le cadavre du chien est plongé quelques minutes dans l'eau bouillante, ou de l'eau bouillante versée sur lui, afin de détacher plus facilement les poils en grattant la peau avec un couteau, puis la bête est passée au chalumeau pour brûler et racler les poils restants, en la retournant plusieurs fois sur le sol ou en la suspendant à une corde. L'animal est alors soigneusement éventré pour récupérer le sang et les entrailles qui serviront à élaborer la sauce de cuisson, ainsi que les abats (cœur et foie), évitant que ces derniers ne soient pollués par le contenu des entrailles, l'urine ou la salive de l'animal. La tête est tranchée et jetée, ainsi que les pattes et la queue, et le sang récupéré dans un récipient. L'animal peut être alors «fumé», suspendu au-dessus d'un feu pour faire rougir la peau sans cuire pour autant la chair.

L'animal est ensuite coupé en petits morceaux et désossé, ou en fines lamelles, et les morceaux jetés dans une marmite «pour leur faire perdre leur eau». Cette «eau» est récupérée, écumée et mise de côté. On ajoute aux morceaux de viande du gingembre frais, des feuilles de citron, de la peau de citron et parfois d'orange séchée, et un peu de sel, on mélange et on fait cuire entre un quart d'heure et une heure. L'eau écumée du chien est ajoutée alors, ainsi qu'un mélange d'anis étoilé broyé disponible dans les pharmacies chinoises de Tahiti. On remue et porte le tout à ébullition, puis le feu est de nouveau baissé et le sang du chien ajouté pour lier la sauce ainsi obtenue, dont l'assaisonnement est rectifié. Au bout du temps de cuisson de cette forme de civet, jusqu'à deux heures, la sauce est liée et la chair de l'animal a pris une couleur rouge sombre (Serra Mallol 2010).

La perception tahitienne de la viande de chien aujourd'hui : goûts et dégoûts. – «L'alimentation, avec ses tabous et ses plats caractéristiques, est un moyen d'identifier les étrangers» (Goody, 1984), de même que ses manières de table, ses goûts et ses dégoûts

(Poulain, 1997). Le choix des aliments suit une ligne de partage entre nature et culture, l'expression du sentiment identitaire polynésien passe par la différenciation première en matière alimentaire et sexuelle. Ainsi, manger du chien rapproche de la «tradition» de la culture polynésienne. Au-delà de l'aspect folklorique, ces consommations témoignent de la survivance d'un «goût» polynésien traditionnel.

Les femmes rencontrées déclarent souvent avoir goûté de la viande de chien, mais à leur insu selon elles, et n'avouent pas de goût pour cette viande, contrairement aux hommes. De fait, le dégoût réside plus dans le fait de manger un animal considéré par ailleurs comme domestique, que dans le goût et la saveur de la viande, jugés bons. Le dégoût vis-à-vis de la consommation de chien, qui provient en grande majorité des femmes, est lié à l'idée de la proximité affective de l'animal, considéré d'une manière générale comme un animal familier, voire un «ami» (Serra Mallol, 2010). Ainsi, comme l'a montré Jacqueline Milliet (1995), «quelle que soit la société, on ne mange pas son chien, on ne mange pas du chien, mais on mange un certain chien (...). Le goût et le dégoût se comprennent en fonction de l'attribution d'un territoire qui assigne aux animaux une distance – éloignement ou proximité – admises par tous les membres de la société».

Au dégoût féminin sont souvent associées des idées de malaise physique : courbatures, rhumatismes dans les articulations... qui reposent sur les vertus censées caractériser la viande de chien (viande forte, chaude...). Ces malaises, réels ou psychosomatiques, sont peut-être la trace des conséquences anciennes de la violation de tabous alimentaires.

La séparation chaud / froid est peut-être également liée à une séparation entre domaine masculin et domaine féminin : la consommation de viande de chien, viande jugée «chaude», qui «échauffe le corps», est formellement déconseillée aux femmes. Selon nos interlocuteurs, les préconisations de saison de consommation du chien sont la période «froide» de la saison sèche tropicale ou les jours de pluie. La nourriture de viande de chien n'est pas autorisée pour les enfants, considérée comme trop forte pour eux. Elle est déconseillée également aux personnes faibles ou malades, ou simplement fiévreuses. Outre ses vertus d'aliment «chauffant», la viande de chien est également réputée pour

Cynophagie

Christophe Serra Mallol

être fortifiante et aphrodisiaque, et se digérerait beaucoup plus facilement que le bœuf ou le porc, selon les hommes rencontrés (Serra Mallol 2010).

Conclusion

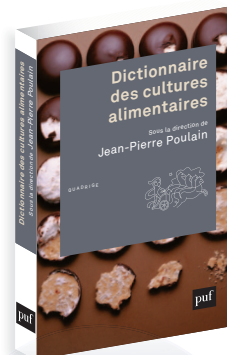
Malgré le dégoût des Européens, manger du chien en Polynésie reste une façon de marquer sa différence, son appartenance à la culture polynésienne, qui est issue en partie de la fusion de deux grandes cultures cynophages : l'océanienne et l'asiatique. C'est aussi affirmer le côté festif du «manger ensemble», lorsqu'on prépare toutes les fins de semaine en commun des repas familiaux à base de chien sur les îlots coralliens en face de telle île de l'archipel de la Société, ou lorsqu'on veut honorer non sans ironie des archéologues occidentaux en leur offrant quatre chiens cuits au four enterré polynésien.

Consommer du chien c'est affirmer son identité, qu'elle soit polynésienne, coréenne, kabyle ou berbère (Bonte, 2004), par un choix raisonné de signes caractéristiques, qui n'est parfois que la reprise d'un discours ethnoculturaliste que les acteurs tiennent eux-mêmes sur le sens de leurs pratiques.

trielle «Alors», 1984. – HANDY E.S.C. & HANDY E. G., *Native Planters in Old Hawaii : their Life, Lore and Environment*, Honolulu, Bernie P. Bishop Museum, Bull. 233, 1972. – HARRIS M. *The Sacred Cow and the Abominable Pig, Riddles of Food and Culture*, New York, Touchstone Book, 1987. – MAHLER X. & DENIS B., «Le chien, animal de boucherie», *Ethnozootecnie*, n° 43, 1989, p. 81-84. – MALCOLMS S. & MASSAL E., *Études sur la nutrition et l'alimentation dans les établissements français de l'Océanie*, Nouméa, Commission du Pacifique Sud, Document Technique n° 85, 1955. – MECHIN C., «La symbolique de la viande», in M. Paillat (dir.), *Le Mangeur et l'Animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Paris, Autrement «Mutations», juin 1997, p. 121-134. – MILLIET J., «Manger du chien? C'est bon pour les sauvages», *L'Homme*, n° 136, oct.-déc. 1995, p. 75-94. – OLIVER D. L., *Ancient Tahitian Society*, Honolulu, University Press of Hawaii, 3 vol., 1974; *Polynesia in Early Historic Times*, Honolulu, The Bess Press, 2002. – POULAIN J.-P., «La nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts», in *Cultures, nourritures, l'Internationale de l'imaginaire*, Paris, Babel-Actes Sud, Paris, 1997, p. 115-138. – PARKINSON S., *Journal of a Voyage in the South Seas in HMS Endeavour*, London, Caliban Books, 1984. – PUJOL R. & CARBONE G., «L'homme et l'animal», in J. Poirier (dir.), *Histoire des Mœurs*, Paris, Gallimard «Encyclopédie de la Pléiade», Tome 1, 1991, p. 1307-1388. – REY-LESCURE P., «Le chien en Polynésie», *Bulletin de la Société des Etudes Océaniques*, VII-5, n° 77, 1946, p. 259-262. – SERRA MALLOL C., «Manger du chien à Tahiti : une affirmation identitaire?», *Anthropozoologica*, Paris, n° 45-1, 2010, p. 157-172. – TITCOMB M., *Dog and Man in the ancient Pacific*, Honolulu, Bernie P. Bishop Museum, Special Publication 59, 1969.

Christophe SERRA MALLOL

► BONTE P. «Entre mythes et sacrifices. Le dossier inachevé de la cynophagie dans le monde berbère», *Anthropozoologica* 39 (1), Paris, 2004, 343-350. – COOK J. *Relations de voyages autour du monde*, Paris, La Découverte, 1978, rééd. 1998. – ELLEN R. «Categories of Animality and Canine Abuse. Exploring contradictions in Nuaaalu Social Relationships with Dogs», *Anthropos*, 94, T. 1-3, Fribourg, 1999, p. 57-68. – ELLIS W. *À la recherche de la Polynésie d'autrefois*, Publications de la Société des Océanistes, n° 25, 2 vol., Paris, 1972. – FARB P. & ARMELAGOS G., *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël, 1985. – FERDON E.N., *Early Tahiti As The Explorers Saw It. 1767-1797*, Tucson, The University of Arizona Press, 1981. – GARINE I. de, «L'ethnologie alimentaire des Marqueses», in D.Ferembach (dir.), *Influence de la nutrition sur le phénotype et la physiologie de populations humaines*, Paris, CNRS-DGRST, p. 34-45, 1981. – GOODY J., *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology (Cuisines, cuisine et classes)*, Paris, Centre Georges Pompidou, Centre de Création Indus-



Parution :
24 octobre 2012

Faim dans le monde

Mabel Gracia-Arnaiz

Dans le panorama international actuel, les questions de sécurité alimentaire occupent une place prioritaire pour les agences scientifiques, politiques, économiques et sanitaires. Il s'agit, cependant, d'un terme ambigu, du moins, sémantiquement parlant. Dans un contexte de société industrialisée, parler aujourd'hui de «sécurité alimentaire» fait référence, avant tout, à l'innocuité de la chaîne alimentaire et aux précautions adoptées pour atténuer les dangers possibles liés aux aliments, tels que les intoxications ou la pollution. Dans ces domaines, on multiplie les mesures de prévention, on recherche et on utilise des techniques de manipulation spécifiques, de conservation, etc. En anglais, cette idée est répertoriée, plus spécifiquement, à travers le concept de *food safety*.

Cependant, jusqu'à une période très récente, les termes de sécurité alimentaire faisaient toujours référence à la nécessité d'assurer pour une population l'accessibilité à des ressources alimentaires en quantité suffisante pour garantir sa survie, sa reproduction et son bien-être. Dans ce cas, les contenus clés se référaient à la *disponibilité* et à l'*accessibilité*, ce qui sous-entendait l'accès physique, social et économique pour toute personne, à tout moment, à une assez grande quantité d'aliments sains et nutritifs pour combler ses besoins en nourriture et satisfaire ses préférences alimentaires, afin de mener une vie active et saine (Sommet mondial sur l'alimentation, 1996). C'est pourquoi certains préfèrent parler de «sécurité sanitaire» des aliments ou de la chaîne alimentaire (quand ils se réfèrent à la préoccupation ou à l'intérêt de garantir l'innocuité des aliments), et de «sécurité alimentaire» quand il s'agit d'assurer un système de subsistance.

L'alimentation constitue un droit reconnu internationalement dans l'article 25 (1) de la Déclaration universelle des droits de l'homme (1948) : «Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation». En 2004, les 187 États membres du conseil général de la F.A.O. adoptèrent un «Ensemble de directives volontaires à l'appui de la concrétisation progressive du droit à une alimentation adéquate dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale», avec obligation de réduire la faim dans le monde. À partir de là, on peut considérer le droit à l'alimentation comme droit à un accès permanent et libre, soit directement,

soit par des achats avec de la monnaie, à une alimentation adéquate et suffisante en quantité et en qualité, qui corresponde aux traditions culturelles de la population à laquelle appartient le consommateur; elle doit lui garantir une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisses, satisfaisante et digne. Malheureusement, en ce début du XXI^e siècle, pour de nombreux pays et groupes de population, ni la disponibilité ni l'accessibilité aux aliments ne sont garanties. Dans certaines sociétés d'Afrique, d'Amérique du Sud et d'Asie, une bonne partie de la population rencontre de sérieuses difficultés pour s'alimenter, certaines étant dérivées et/ou accrues du fait de la monétarisation, de l'industrialisation et de la mondialisation commerciale et financière croissante.

La crise alimentaire de 2006-2008 a rendu inaccessibles à des centaines de milliers de personnes des aliments de base à cause de l'augmentation de leur prix; elle-même a été occultée par l'actuelle crise économique, qui a fait diminuer radicalement les revenus de nombreux foyers : la faim, la famine et la malnutrition ont atteint pour la première fois depuis 1970 plus de mille millions de personnes dans le monde. Ce chiffre est supérieur à celui de la population totale de l'Amérique de Nord et de l'Europe réunies, formant une espèce de «continent» artificiel. Ceux qui souffrent de la faim, garçons et filles, hommes et femmes, ne pourront probablement jamais développer à cent pour cent leurs capacités physiques ou psychiques à cause de ce manque de nourriture, et beaucoup mourront pour n'avoir pas obtenu le droit humain de base de s'alimenter.

Même si l'impact de ce phénomène a été historiquement plus important dans les pays les plus pauvres, il ne faut cependant pas oublier que les carences alimentaires, étroitement liées aux inégalités sociales, au mauvais équilibre des ressources et des conditions matérielles de vie, affectent aussi de nombreuses personnes des pays que l'on dit riches (Fitchen, 1997). C'est pourquoi il faut éviter d'analyser le problème de l'insécurité alimentaire avec un regard européenocentré, qui situe toujours la faim dans les mêmes territoires périphériques, en croyant que les personnes qui souffrent de la faim ou qui ne peuvent s'alimenter sainement ne se trouvent que dans ces endroits-là. Il y a aussi dans les sociétés industrialisées beaucoup de gens qui ne peuvent pas obtenir le droit à une alimentation digne. Dans ces pays,

Faim dans le monde

Mabel Gracia-Arnaiz

l'insécurité économique actuelle s'est matérialisée sous forme d'une augmentation constante de demandes d'aide alimentaire, et par l'activité d'organisations destinées à répartir des aliments ou des chèques-repas. L'augmentation du nombre de banques alimentaires créées dans ce contexte l'illustre bien ; leur objectif est de récupérer les excédents alimentaires de chaque pays et de les redistribuer aux personnes qui subissent les plus grandes difficultés économiques.

Limites de la distribution et de l'accès aux aliments

Malgré les efforts théoriques pour diminuer la faim et la pauvreté, et malgré les initiatives prises par des organismes comme la FAO, le PMA, le Fonds international pour le développement agricole (FIDA), les deux phénomènes, non seulement sont devenus chroniques, mais plus aigus au cours des dernières années. Les inégalités sociales quant à l'accès, la distribution et la consommation des aliments continuent d'être accablantes (Atkins & Bowler, 2001). Habituellement, au sein d'une société, de telles différences se font en fonction du sexe, de la classe sociale, de l'âge, du groupe ethnique ou du site géopolitique que celle-ci occupe dans le contexte international. Même si, comme nous le verrons, les causes de la faim et en particulier de la famine mettent en évidence des facteurs multiples et complexes, des variables aident à expliquer et à comprendre, en grande partie, pourquoi on les trouve dans les pays les plus pauvres et chez les personnes qui ont de faibles revenus. En tout cas, ce qui apparaît clairement, c'est que la période historique où l'on dispose du plus d'aliments coïncide, paradoxalement, avec l'aggravation de ce phénomène. Il y a beaucoup de gens pauvres qui ne mangent pas à leur faim et qui ont de graves problèmes de santé par manque d'accès régulier à la nourriture : les travailleurs immigrés et leurs familles, les populations marginales des zones urbaines, les réfugiés politiques, les groupes indigènes et les minorités ethniques et, d'une façon générale, les familles et les individus qui ont de faibles revenus. De fait, l'actuelle crise économique a une répercussion plus importante sur les populations rurales qui ne possèdent pas de terre, et qui ont vu diminuer les revenus expédiés par les émigrés ; ces derniers sont nombreux à retourner dans leur pays d'origine à

la suite de l'augmentation du chômage en zone urbaine, particulièrement lorsque les foyers étaient restés à la charge des femmes.

Le dixième rapport de la FAO (2009) sur *l'État de l'insécurité alimentaire dans le monde* signale qu'avant la crise alimentaire et économique de 2008, le nombre de personnes qui souffraient de la faim avait augmenté lentement mais constamment. Ainsi, les objectifs fixés par le Sommet mondial de l'alimentation (CMA, 1996) qui étaient de réduire de moitié le nombre de personnes mal nourries avant 2015 sont aujourd'hui devenus impossibles à atteindre. De 1995 à 2001, le nombre de personnes dénutries a réellement augmenté de 18 millions, ce qui veut dire qu'il faudrait multiplier par douze le nombre de 2,1 millions pour atteindre les objectifs établis en vue de 2015. À l'inverse, la faim chronique est en augmentation depuis 1995-1997 et cela va difficilement pouvoir s'interrompre dans les années qui viennent. Bien qu'en 2008, le prix international des aliments et des combustibles ait commencé à baisser, les prix nationaux des aliments de base continuent à être, en moyenne, de 17% supérieurs en données réelles à ceux des deux années précédentes.

Devant cette situation, il convient de se poser quelques questions. Nous savons que la faim est causée non pas par l'absence d'aliments mais par leur rareté. Au début de ce siècle, l'humanité dispose de 23% d'aliments par personne de plus que ce qui était disponible il y a quarante ans (Moore Lappé, 2007). Si, comme diverses instances continuent de l'affirmer, la production alimentaire actuelle est suffisante pour alimenter toute la population mondiale, pourquoi la faim persiste-t-elle ? Pourquoi la faim est-elle présente en temps d'abondance ? Il y a plus de vingt ans, la FAO a établi un rapport qui signalait que le monde, dans l'état actuel des forces de production agricole, pourrait alimenter sans problème plus de douze mille millions d'êtres humains ; on parle aujourd'hui de vingt mille (Ziegler, 2000, p. 20). Donc, une chose est la possibilité de produire des aliments, et une autre de l'acheminer jusqu'au bout. Stagnation ou limitation de la production ont parfois été imposées par des politiques alimentaires venues des pays industrialisés vers les plus pauvres ou, pour diverses raisons, en voie de développement. C'est le cas, par exemple, de la balance entre exportation et importation. Mais il n'y a pas que cela. Il

y a aussi des conflits armés où les deux côtés ont utilisé les aliments (ou leur absence) comme arme et des contextes où la faim est la conséquence permanente des guerres et des perturbations socio-économiques (Messer, 2009).

Bien que la faim et ce qui en découle aient accompagné l'histoire de l'humanité – à divers degrés, dans des espaces et des temps variables, elle a été présente depuis la préhistoire –, la croissance de l'insécurité alimentaire semble liée à l'internationalisation du système capitaliste. En effet, l'histoire de la faim la plus régulière et la plus globale est indissociable de la *société de l'abondance* (Pelto & Pelto, 1985). La question la plus paradoxale et qui mérite réflexion est que, à la différence des époques antérieures, aujourd'hui il serait possible de fournir une nourriture adéquate pour tout le monde grâce à la production de grain. Si le problème n'est, actuellement, et dans la mesure où les ressources environnementales le permettent, ni dans le manque de ressources disponibles ni dans la production, il faut alors se demander où il est. Une partie de la réponse se trouve dans la manière d'utiliser les aliments produits, sachant que la totalité du grain cultivé n'est pas destinée à la consommation humaine directe, mais qu'elle sert aussi à « fabriquer des protéines animales ». Nous restreignons considérablement nos provisions en consacrant approximativement 40% du grain et du soja mondiaux au bétail, ne récupérant qu'une petite partie de la nourriture sous forme de viande, consommée en majeure partie par les habitants des sociétés industrialisées. Pour fabriquer 1 kg de bœuf, il faut 16 kg de céréales et 3 kg pour 1 kg d'œufs (Harris, 1985). Certains végétariens avancent que l'adoption d'un régime végétal généralisé pourrait réduire le problème de la faim. En vérité, bien que ce genre de régime se répande, une révolution de ce type dans les coutumes alimentaires est peu probable à court terme.

Pour caractériser la nature de ce phénomène, des modèles de consommation alimentaire ont été élaborés par des instances gouvernementales et sanitaires à l'échelle régionale, nationale et internationale. Le principal objectif est de connaître la façon de se nourrir dans les différents pays du monde et d'interpréter les causes et les conséquences nutritionnelles que provoque l'inégalité dans la répartition des aliments. On établit habi-

tuellement ces modèles à partir du volume et de la structure calorique du régime alimentaire suivi et on essaie d'identifier le groupe d'aliments et de nourritures qui apporte la majeure partie des apports énergétiques. En outre, depuis les années 1970, on a créé des systèmes d'évaluation et de détection sophistiqués dans le but d'établir des estimations quantitatives du nombre de personnes qui souffrent de la faim et de savoir quels sont les territoires les plus concernés, pour ensuite envisager des programmes d'aide et des interventions. À partir des années 1970, la communauté internationale a indiqué que les famines devaient être non seulement traitées en urgence, mais que l'on devait aussi mettre en place des mesures de prévention. Les systèmes d'alerte ou EWS (Early Warning Systems) sont apparus pour alerter les autorités nationales et internationales afin de mobiliser des stocks alimentaires mondiaux qui puissent être déplacés en cas de besoin pour éviter des morts. Étant donné que dans beaucoup de pays, il n'y a pas de moyens techniques pour mettre en place ces systèmes, ils sont gérés par des agences internationales et par des ONG, et c'est là, pour beaucoup d'entre elles, devenu leur activité principale.

C'est avec ce genre d'outils que travaillent les économistes, les diététiciens, les nutritionnistes et les anthropologues. Cependant en 1988, Herberg et Galan signalaient que d'une part, ces modèles étaient établis avec des valeurs moyennes masquant l'hétérogénéité des pratiques alimentaires de chaque pays, et que d'autre part les pays qui communiquaient des informations à ces institutions internationales n'offraient pas tous le même niveau de fiabilité. Les modèles qui en découlent varient selon les critères que l'on a privilégiés (groupes d'aliments apportant la majeure partie de l'apport énergétique, substances, revenus, etc.), il y a diverses façons de les lire, et ils servent à expliquer des phénomènes différents. Nous présentons ci-dessous une typologie établie d'après le critère, discutable, du degré d'industrialisation d'un pays et des conséquences sur la santé publique de sa population.

Cependant, ces types alimentaires ont subi des modifications significatives au cours des dernières décennies à cause de changements socio-économiques survenus à l'échelle mondiale. La délocalisation croissante de la production et de la distribution des aliments a

Faim dans le monde

Mabel Gracia-Arnaiz

PAYS INDUSTRIALISÉS

- Grande diversification de groupes d'aliments
- Consommation élevée de produits d'origine animale
- Consommation élevée de protéines (plus de 2/3 d'origine animale)
- Consommation élevée de graisses (plus de 2/3 d'origine animale)
- Apport faible en hydrates de carbone avec un excès de sucre simple au détriment des sucres complexes
- Apport faible en fibres alimentaires

Maladies associées

- Obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète, hyperlipoprotéïnémie, caries dentaires, constipation, thromboses veineuses, néoplasies, coliques...

PAYS NON INDUSTRIALISÉS OU EN VOIE D'INDUSTRIALISATION

- Alimentation monotone où l'aliment de base compose à lui seul 60 à 90% de l'apport énergétique
- Proportion très faible de produit animal dans la composition de la ration
- Apport élevé en glucides, essentiellement sous forme de sucres complexes
- Apport plus ou moins discret en protéines, essentiellement d'origine végétale
- Apport élevé en fibres alimentaires

Maladies associées

- Malnutritions calorico-protéiniques, anémies d'origine nutritionnelle, carences en vitamine A, goître et crétinisme, obésité...

contribué aux processus par lesquels les variétés d'aliments, les méthodes de production et les modèles de consommations se répandent dans le monde entier à travers un réseau d'interdépendance socio-économique et politique à chaque fois plus intense et plus grand (Pelto & Pelto, 1985); cela a entraîné, pour certains États, l'impossibilité de définir leurs propres politiques agraires et alimentaires et une dépendance vis-à-vis de l'importation d'aliments relativement bon marché, mais pas toujours bons pour la santé. Ainsi, la mutation nutritionnelle des pays les plus pauvres ou en voie de développement a commencé par un changement important qui, d'un côté, augmentait la consommation d'aliments riches en graisse, d'édulcorants caloriques d'origine animale, et parallèlement, diminuait la dépense énergétique, à cause de la sédentarisation de la vie quotidienne. Selon certains auteurs (Popkin, 2003), l'interaction des changements diététiques avec ceux de l'activité physique ont eu des conséquences importantes sur l'augmentation de la surcharge pondérale et de l'obésité ainsi que sur les maladies chroniques qui leur correspondent, comme le diabète et l'hypertension; ils signalaient que le développement mondial a fait de l'obésité un grand problème – la « globobésité » – pour les plus pauvres de la planète.

Mais laissons de côté les chiffres et les modèles alimentaires, car lorsqu'il faut définir

qui est sous-nourri ou mal nourri, qui est pauvre, qui est riche ou ne l'est pas, la valse des nombres est noisamment dépendante des critères et indicateurs qu'on a choisis pour mesurer et évaluer ces niveaux. Il faut cependant remarquer une chose : au cours des dernières décennies, les nutritionnistes ont modifié leurs critères fixant l'adéquation des apports journaliers recommandés (AJR) en fonction de critères qui ont changé. Il y a 25 ans, consommer moins de 8% de protéines animales était signe de malnutrition; aujourd'hui, ce n'est plus le cas, et même, on juge opportun que les protéines soient végétales. Un autre critère fondamental est l'apport énergétique nécessaire quotidien pour maintenir le métabolisme de base qui oscille selon la personne et l'âge entre 1 300 et 1 700 kcal par jour. En 1950, la FAO avançait que 3 200 kcal par jour était le chiffre le plus adéquat. Néanmoins, cela supposait qu'il fallait reconnaître que 60% de la population mondiale se trouvait au-dessous de la quantité optimale. Depuis, ce chiffre a subi de nombreux réajustements. En 1996, on parlait de 2 700 à 2 900 kcal/jour et actuellement, on pense plutôt qu'il ne faudrait parler de malnutrition qu'en dessous de 2 100 kcal/jour. Ce dernier chiffre ne semble pas non plus définitif car nous pouvons constater que, par exemple en Catalogne (Espagne), dont la population présente globalement un état nutritionnel opti-

mum, la moyenne en consommation énergétique quotidienne tourne autour de 2000 kcal par personne (Generalitat de Catalunya, 2004).

Les problèmes que posent ces indicateurs sont multiples ; entre autres, ils ne peuvent tenir compte des particularités ni contextuelles, ni individuelles. Nous savons pourtant que l'état nutritionnel de chacun est affecté par de nombreux facteurs de caractère économique et social. Une personne peut être en surpoids ou obèse en consommant 1500 kcal si elle ne bouge que très peu ou n'a que très peu d'activité physique par rapport aux besoins journaliers. Les estimations, parfois, se font à l'échelle des régions, et non des pays, et dépendent des données disponibles et des modèles statistiques. Par exemple, bien que l'OMS et la Banque mondiale utilisent les mêmes sources de données, les modèles statistiques sont différents, ce qui se traduit par des estimations différentes selon l'échelle choisie pour chaque pays / région.

Théories sur la faim

Au cours des 30 dernières années, les sciences sociales ont essayé de donner différentes raisons et différents points de vue théoriques pour expliquer les causes de la faim et de la malnutrition. La définition du concept de «sécurité alimentaire» a subi elle-même une évolution importante au cours des dernières décennies selon les différentes théories proposées successivement sur l'origine de la faim. Comme nous le verrons, certaines thèses s'attachent prioritairement aux causes exogènes relatives aux catastrophes naturelles (inondations, sécheresses, désertification des sols), d'autres aux problèmes endogènes (régimes politiques, guerres, conflits ethniques, manque d'infrastructures, inégalités sociales internes) et d'autres encore à des facteurs structureaux globaux, comme, par exemple, la répartition injuste des biens disponibles, et au fait qu'en réalité il y a des gens qui manquent des aliments nécessaires parce que la production alimentaire s'ajuste à ce que l'on appelle la «demande solvable». Autrement dit, il y a aujourd'hui des gens qui souffrent de faim et même qui en meurent, non pas parce que la nourriture est insuffisante pour la population mondiale actuelle, mais parce que certains manquent des ressources pour y accéder : celui qui a de l'argent

mange, mais pas celui qui n'en a pas.

Parmi les principales tentatives d'explications, nous en retiendrons trois : la «libérale» et / ou technologique (dite, d'ailleurs, «optimiste»), l'approche par l'économie politique et enfin la théorie constructiviste. On laissera de côté les thèses plus conservatrices à cause de leur côté simpliste et radical. Ces perspectives avancent que la faim serait utile dans un monde potentiellement surpeuplé, et la faute en reviendrait aux affamés eux-mêmes, à leur pauvreté et à leur incapacité à produire des richesses. Un autre argument conservateur contribuant à entretenir la faim et la malnutrition consiste en la pratique d'un certain relativisme culturel «malintentionné», un «laisser-faire», sous prétexte que l'on doit respecter les valeurs des sociétés traditionnelles, même si les dites valeurs sont la base de la dénutrition et de la faim.

Approche libérale. – Le point de vue libéral est influencé par la théorie de la modernisation diffusée à partir des années 1950. Elle considère que le développement de toute société est rendu possible par l'intervention économique, les mises en applications technologiques et les acquits sanitaires. Les mesures à adopter sont donc, par exemple, d'augmenter la production d'aliments, d'introduire la mécanisation, l'irrigation, les fertilisants chimiques, les semences à haut rendement, les cultures transgéniques, et de limiter la natalité. Le bien-fondé du système capitaliste est accepté mais contrairement aux thèses les plus conservatrices fondées sur la philosophie du «laissez faire», des réformes économiques et politiques pour soulager la faim sont préconisées. Le capitalisme est considéré comme le meilleur moyen de production mais il importe d'en gommer les imperfections, afin d'améliorer l'efficacité du système mondial.

Cette première théorie, qui a dominé jusqu'aux années 1980, expliquait les famines par une diminution des ressources alimentaires due à des causes naturelles (climatiques et démographiques) et, par extension, la faim chronique à un manque récurrent d'aliments. Il découlait de cette vision que l'objectif des politiques de Sécurité alimentaire nationale (SAN), (qui, par définition, doivent assurer la disponibilité de ressources alimentaires suffisantes aux besoins de consommation par tête dans chaque pays et à chaque moment), devait garantir assez de nourriture par tête et cela durablement. Dans cette approche, on

Faim dans le monde

Mabel Gracia-Arnaiz

trouve l'une des théories qui ont eu le plus d'influence, connue sous l'acronyme de FAD (*Food Availability Decline* ou diminution de la disponibilité des aliments). Quelques théoriciens de la FAD soulignent les effets des catastrophes à court terme dans le milieu ambiant (inondations, sécheresse ou destruction des récoltes par des catastrophes naturelles), alors que d'autres citent des facteurs différents à moyen et long terme, comme la surpopulation par exemple. Ces théoriciens défendraient une théorie néo-malthusienne, c'est-à-dire fondée sur le contrôle de la croissance de la population, spécialement dans les pays du Tiers-Monde où la natalité est beaucoup plus élevée, afin d'éviter l'extension de la faim et de la famine. Cette approche replace donc les problèmes du côté du système alimentaire, considérant que la cause principale de la faim est l'insuffisance de la production d'aliments.

Pour éviter une diminution de la quantité d'aliments disponibles, il faudrait introduire un modèle de production fondé sur les grandes entreprises agraires qui permettent de rendre plus rationnelle l'exploitation de la terre, d'augmenter la productivité et en conséquence, de diminuer le prix des aliments du marché. En suivant ce modèle de production, on surmonterait la situation actuelle où les pays industrialisés «alimentent», par des aides, les pays les plus pauvres. L'Inde est devenue le meilleur exemple de cette tentative libérale réformatrice; elle démontre qu'on peut réduire la faim, en modifiant l'organisation des cultures et en adoptant des technologies innovantes qui aident à augmenter la productivité, moyennant un processus progressif d'intensification de la production agricole (Atkins & Bowler, 2001). L'Inde a adopté les principes d'une «agriculture scientifique» dont l'objectif principal a été d'augmenter la production alimentaire. Ce que l'on a appelé la «révolution verte», ou application de la reproduction génétique de variétés à haut rendement (HYV) a fait doubler la production de grain depuis 1965. En plus de ces applications, le programme a été centré sur le contrôle de la natalité par stérilisation. Pour inciter la population à suivre ces nouvelles directives, on a distribué des récompenses et offert de petits appareils électroménagers, des radios par exemple.

Il faut noter cependant que ces grains à haut rendement n'ont été cultivés que dans quelques régions (Punjab, ouest de l'Haryana

et Uttar Pradesh), avec plus de succès pour le blé que pour le riz. D'autre part, la culture de jowar et bajri, aliments les plus consommés chez les pauvres, a échoué. De plus, l'usage de produits chimiques a contribué à dégrader le milieu ambiant. Dans l'Inde d'aujourd'hui subsistent d'autres problèmes : la mauvaise répartition des ressources et l'absence d'un programme national d'alimentation font que presque la moitié de la population de l'Inde manque des revenus suffisants pour bénéficier d'un régime nutritif suffisant. De plus, dans la zone où la «révolution verte» a réussi, le système de propriété de la terre empêche toujours les deux tiers de la population pauvre de s'alimenter de manière adéquate.

Cette théorie ne propose rien quant à une meilleure répartition des ressources alimentaires. En examinant ce type de questions, il devient difficile d'admettre que la faim soit causée par l'insuffisance de la production d'aliments, d'autant que, comme nous l'avons déjà signalé, on cultive plus que ce dont on aurait besoin pour nourrir tout le monde correctement. Si la production actuelle était répartie équitablement, chaque personne pourrait recevoir une alimentation qu'on évaluerait, en kilocalories, à 2500 par jour. Quant à croire que les sociétés alimentent les pays du Tiers-Monde par leurs aides, c'est une autre histoire, car beaucoup de ces pays pauvres exportent plus d'aliments – protéines et calories – qu'elles n'en importent, c'est-à-dire qu'au lieu d'être utilisés pour le ravitaillement de ces pays, les produits aboutissent au marché international. Un exemple évident : les pays d'Amérique latine et d'Asie fournissent 70% des produits végétaux importés par les États-Unis et 20% de la viande. De même, dans de nombreuses sociétés, la technicisation agricole n'a pas toujours produit une amélioration significative pour les populations, car elle a engendré une plus grande concentration de la richesse, et une dépendance accrue à l'égard des pays industrialisés (technologie, semences, carburant), une moins grande efficacité énergétique et en définitive, des bénéfices supérieurs pour les multinationales de l'alimentation.

Au contraire, dans beaucoup de ces pays, on constate une grande efficacité chez les petits et les moyens producteurs agricoles, spécialement quand il s'agit d'exploiter la terre; guidés par leurs propres initiatives et

leurs propres savoirs, ils mènent une agriculture moins intensive et moins agressive pour l'environnement et alimentent le marché interne.

Économie politique : des capacités au système d'alimentation sécurisé. – Vers la fin des années 1970, divers auteurs se sont mis à critiquer l'insuffisance du concept de Sécurité alimentaire nationale (SAN) et la théorie de la Diminution de la disponibilité des aliments (FAD), pour leur incapacité à expliquer les causes ultimes des crises alimentaires, et pour quoi elles n'apparaissent qu'en certains lieux, moments et groupes déterminés. D'autre part, on voit bien que même lorsque les chiffres moyens d'un pays sont satisfaisants, on peut y rencontrer des zones où les gens souffrent de la faim. Il y a d'autres approches qui ne s'appuient pas sur les causes naturelles ou démographiques, mais qui affirment que les causes de la faim sont socio-économiques, et en particulier, liées à la pauvreté. Les politiques de sécurité alimentaire des gouvernements et des organismes internationaux doivent donc se concentrer sur les moyens de distribution et sur le développement des secteurs les plus vulnérables, spécialement chez les petits paysans.

Les critiques formulées contre la FAD cristallisent une alternative avec la théorie des capacités de Amartya Sen (1982). Cette approche propose différentes mesures qui impliquent des transformations profondes, focalisées sur la sécurité alimentaire et les programmes de «capacités», ou *entitlements*, et fondées sur les prémisses du droit de chacun à couvrir ses besoins de base comme l'eau, la nourriture, l'air et le logement.

Les capacités relatives aux aliments sont les capacités ou les moyens qu'acquiert une famille ou un individu d'y accéder légalement, en les produisant, en les achetant ou en les recevant comme don de l'État ou de la communauté. Les capacités sont déterminées par le niveau des biens possédés, les relations d'échange sur le marché, et le niveau de protection sociale. Après avoir analysé plusieurs famines qui se sont déclenchées au cours de la seconde moitié du *xx*^e siècle, Sen a constaté qu'elles ne venaient pas d'une indigence de provisions mais de la perte soudaine des capacités et, par suite, d'un manque d'accès aux aliments. Selon Sen, il faut entendre l'inanition comme l'échec auquel sont confrontés certains groupes qui n'ont pas pu établir de capacités pour une quantité d'aliments

indispensables, ni développer les capacités qui doivent permettre de les obtenir par les moyens disponibles dans la société (production, échange, commerce).

Cette approche a permis la diffusion d'un autre concept de sécurité alimentaire au milieu des années 1980, qui prend comme échelle pour son analyse non pas le pays, mais la famille, (puis même l'individu) : c'est la Sécurité alimentaire familiale (SAF); ce concept a également modifié les mesures proposées pour réussir. En mettant l'accent sur l'aspect humain plus que sur la technique, il est question de droits, de politique, de responsabilités et de solutions centrées sur la promotion des capacités locales, comme de la gestion et du contrôle d'une production durable des aliments (Moore Lappé, 2009).

Malgré l'énorme influence de cette théorie sur des organismes internationaux comme la FAO ou la Banque mondiale, une bibliographie de plus en plus importante a suscité de nouveaux concepts et des approches qui insistent surtout sur le fait que la SAF ne doit pas être considérée comme un objectif isolé mais qu'il faut essayer d'établir un système de subsistance sûr et souverain. Le fait que certains États aient vu s'amenuiser progressivement leur capacité à définir leurs propres politiques agraires et alimentaires en vue d'une alimentation durable et sûre, a fait surgir un nouveau concept, la «Souveraineté alimentaire»; son introduction par la *Via Campesina* («Voie paysanne») en 1996 coïncide avec le Sommet mondial sur l'alimentation (Rome, 1996). Ce concept constitue une rupture avec la définition de la sécurité alimentaire de la FAO, centrée plus spécialement sur la disponibilité des aliments; il insiste sur la nécessité d'en finir avec les pratiques du *dumping* (vente à un prix inférieur à celui du coût de production) et sur celle de promouvoir des mécanismes qui permettent de protéger les marchés locaux. En effet, la souveraineté alimentaire, en privilégiant le mode de production des aliments et leur origine, entend incarner des initiatives politiques qui brisent la relation étroite existant entre l'importation d'aliments bon marché et le grand affaiblissement des productions et des populations agricoles locales. De nombreuses études de cas ont montré que les familles affectées par des crises alimentaires ne restent pas passives mais recherchent différentes stratégies destinées non seulement à se nourrir, mais encore à préserver leur système d'alimentation.

Faim dans le monde

Mabel Gracia-Arnaiz

mentation (Pérez de Armiño, 2001). Dans le même sens, il faut aussi avoir à l'esprit que les familles ne sont pas des unités compactes et qu'il existe en leur sein des inégalités notables, surtout entre sexes, quant à l'accès aux aliments et au pouvoir de contrôler les ressources; cet aspect n'est pas assez pris en compte dans l'étude sur les capacités. D'autre part, en faisant de la pauvreté la cause centrale de la faim, on n'aborde que très peu la violence en tant que cause de l'insécurité alimentaire, pour expliquer les grandes famines qui ont ravagé le continent africain pendant les deux dernières décennies. La guerre et ses conséquences ont entraîné la destruction des moyens de production, les migrations forcées, la paralysie de l'État et le ralentissement des stratégies de lutte. Il faut bien constater avec tristesse que dans certains pays, la faim sert d'arme pour résoudre des conflits politiques.

Il existe une approche par l'économie politique, sensiblement distincte de la précédente, qui caractérise le problème de la faim et en aborde les causes; elle participe d'une approche intellectuelle néomarxiste, à qui on a donné différents noms : sociologie critique, approche matérialiste ou étude dialectique, entre autres. Quelques-unes de ces idées se réclament de la théorie du système mondial et de la théorie de la dépendance (centre-périphérie). En partant de l'analyse des politiques macro-économiques, les famines et autres « pathologies sociales » sont expliquées par le déséquilibre causé par les forces du marché des économies capitalistes; elles induisent des relations asymétriques entre pays (monde industrialisé et Tiers-Monde, nord-sud, centre-périphérie), classes sociales, population urbaine et rurale, entre sexes et âges différents. Les conflits militaires internationaux et les affrontements civils sont comptés également dans les facteurs principaux des famines, spécialement chez les peuples déplacés ou réfugiés.

Cette explication sous-entend que le système économique s'articule principalement à partir de types de propriété et de technologie. Dans le système capitaliste, le principal type de propriété repose sur une élite qui, ayant entre ses mains le capital privé, possède la majeure partie de l'appareil productif du monde. Selon ce schéma, les travailleurs, y compris les paysans, vendent leur force de tra-

vail, sous une forme ou une autre, à ces capitalistes. Le bénéfice accumulé par ce processus file vers l'élite des pays industrialisés de « l'hémisphère nord » mais aussi vers l'élite des pays en voie de développement de « l'hémisphère sud ».

Dans ce système, les pays en voie de développement produisent principalement des matières premières, comme le thé en Inde, ou le sucre dans les Caraïbes, qui non seulement ne présentent que peu d'avantages dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, mais de plus sont envoyés dans des pays industrialisés pour y être transformés. Or, cette phase procure des bénéfices plus substantiels que la première. Et quand, dans les pays en voie de développement, on transforme sur place les matières premières, ce sont des actionnaires étrangers qui possèdent généralement les entreprises, les bénéficiaires fuyant ainsi encore à l'extérieur du pays. Le principal objectif des multinationales est de couvrir le marché mondial. Leur objectif officiel est celui-ci : des fleurs pour l'Europe, du café pour les États-Unis... mais en conséquence, à partir de là, les entreprises alimentaires implantent leur processus de production, de traitement, ou de transformation dans les lieux où cela leur reviendra le moins cher et qui leur rapporteront le maximum de bénéfices. À l'échelle mondiale, les oligopoles alimentaires se sont renforcées au cours du XX^e siècle, spécialement dans son dernier quart. Un petit nombre d'entreprises multinationales – Unilever (multiproduits) en Hollande, Danone (multiproduits) en France, Cargill (céréales) aux États-Unis ou Gunge en Argentine – contrôlent la production, la transformation, et la commercialisation des biens du marché. Ce sont des processus de production intégrés verticalement. Ils se définissent par l'origine globale des produits, la centralisation des avantages stratégiques, des recours et des décisions, et par le maintien d'opérations dans plusieurs pays pour servir un marché global plus homogène. Les productions locales sont dirigées par les critères internationaux de la firme (Atkins & Bowler, 2001). Au jour d'aujourd'hui, ce sont eux qui possèdent et gèrent la majeure partie de l'appareil de production de l'alimentation. Cet appareil comprend la terre, les machines agricoles, les produits chimiques, les semences, les connaissances scientifiques, etc. De plus, ces oligo-

poles dirigent aussi les recherches et les nouvelles applications technologiques.

À la différence de ce qui se fait dans l'approche libérale, la pauvreté et la faim sont analysées à partir d'une perspective historique. Il s'agit, en première instance, de replacer dans leur contexte l'origine de ces problèmes en tenant compte de l'évolution des politiques macro-économiques internationales et en les associant aux effets nocifs de la néo-colonisation dans des pays et des groupes sociaux déterminés. On peut citer comme exemple la destruction des économies traditionnelles, l'endettement extrême, l'introduction massive de méthodes ou de nouveaux produits d'exportation dont les effets sont désastreux sur les cultures alimentaires autonomes (monocultures de café, céréales ou cacao), l'importation d'aliments plus onéreux (plus prestigieux) ou l'expulsion vers les villes des paysans qui n'ont pas de terres cultivables. Selon cette étude, nous avons assisté au cours des dernières décennies à l'effondrement de la capacité de nombreuses populations à se nourrir elles-mêmes. Non seulement les nouvelles conditions monétaires et marchandes de l'économie n'ont créé ni richesses ni développement, mais en plus, elles ont mené les populations du Tiers-Monde à la prolétarianisation et à la marginalisation, et en conséquence, à l'aggravation de leur pauvreté et de leur faiblesse. Les paysans pauvres se voient souvent obligés de vendre dans l'urgence leurs récoltes à bas prix et donc, si le prix du grain se maintient, les intermédiaires peuvent spéculer mieux et plus sur le marché international. Cette situation a été spécialement négative pour les femmes dans la mesure où les stratégies marchandes agricoles ont évolué au détriment de l'agriculture vouée à l'alimentation. Dans tous les cas, la faim fait son apparition lorsque la dégradation économique-écologique est commencée (Manderson, 1988).

D'autre part, il faut remarquer que l'augmentation du pouvoir d'achat n'a pas toujours entraîné une amélioration de l'alimentation. Elle représente parfois l'occasion de satisfaire des aspirations à une autre consommation qui confère le brevet de citoyen de la ville par rapport à celui de la campagne. C'est le cas dans les nombreux processus d'urbanisation spontanée du Tiers-Monde et pour les millions de personnes de

la campagne déracinées qui occupent les banlieues des grandes villes. L'offre plus importante de produits alimentaires à la ville et, ne l'oublions pas, l'influence de la publicité, peuvent occasionner toutes sortes de mauvais choix dans les aliments qui ne correspondent pas aux besoins des individus, même si, évidemment, ils donnent une image plus cosmopolite. De ce point de vue également, on remarque à quel point les politiques gouvernementales inappropriées peuvent renforcer et/ou provoquer de terribles famines. C'est le cas de l'Union soviétique de 1932 à 1934. À cette époque, la mise en collectivité de l'agriculture s'est accompagnée d'un déclin de la productivité, mais le prélèvement des quotas de grain est resté le même, ce qui a entraîné entre 5 et 7 millions de morts de faim. En plus du maintien de la pauvreté, cette étude dévoile un mécanisme de domination politique : les élites politiques des pays pauvres, dont beaucoup sont sous dictature militaire, s'accommodent fort bien du maintien des populations dans un état de faiblesse qui rend plus difficile le projet de faire la «révolution» (Messer, 2009). Pour l'économie politique, les aides financières et alimentaires internationales sont considérées comme des moyens non seulement insuffisants mais aussi cyniques. Pour Esteva (1988), les programmes d'aide alimentaire internationaux constituent des mécanismes qui reproduisent et perpétuent les situations de misère, dans la mesure où ils placent les pays pauvres dans une situation de dépendance et ne favorisent pas de nouvelles formes autochtones de production, de répartition et de consommation des aliments. Il faut s'attaquer aux causes de la faim, c'est-à-dire à la pauvreté et à l'inégalité, et non en soulager les symptômes. Les bénéfices obtenus par la production de richesses doivent être investis au profit de tout le monde et non des élites locales ou internationales. C'est pourquoi les réponses en terme d'aide humanitaire sont des rafistolages momentanés qui ne peuvent se substituer à des possibilités de développement et d'accès à la propriété à long terme. Pour toutes ces raisons, le rôle des aides est féroce critiqué.

Le statut de la faim : sa construction en tant que «problème social». – En liaison avec le phénomène de la faim, les organisations internationales, gouvernementales ou non, n'ont

Faim dans le monde

Mabel Gracia-Arnaiz

cessé de proliférer dans les dernières décennies ; réduire les famines ou l'inanition est devenu leur champ de travail spécifique. Dans ce sens, on peut dire que la faim s'est institutionnalisée. Mais jusqu'à quel point la faim correspond-elle à une réalité objective, mesurable, évaluable ? Ou bien concerne-t-elle une catégorie socialement construite, dont le contenu, l'importance et la signification varient selon le contexte et les acteurs qui la définissent ? La faim à différents degrés (faim, famine, inanition) a été l'un des premiers thèmes traités par l'anthropologie dans l'étude socioculturelle de l'alimentation humaine (De Waal, 1990 ; Howard & Milliard, 1997 ; O'Sullivan, 1997 ; Pottier, 2000 ; Messer, 2006, Chaiken & al., 2009). Il est évident que là aussi, les approches ont été différentes.

Le point de vue « objectiviste » a plutôt essayé de définir la faim à partir des situations particulières qui atteignent des seuils intolérables, c'est-à-dire quand on a constaté un nombre considérable de gens affamés (Maurer & Sobal, 1995, X). Ainsi ce type d'analyse a tenté d'attirer l'attention sur la prévalence, le modèle et la rigueur d'un problème spécifique et a alimenté la majeure partie des théories officielles. Par exemple, le point de vue libéral que nous venons de voir définit la faim comme une situation où des aliments existent en quantité insuffisante pour suffire aux besoins physiologiques de quelques individus. Les objectivistes définissent la faim en tant que « problème social » dès lors qu'il y a des gens affamés. Dans ce cas, on monte des dossiers qui prennent la mesure épidémiologique de la faim, on en détermine les causes et on propose des solutions utilisant habituellement l'ingénierie des institutions sociales. Les anthropologues qui travaillent dans cette perspective tentent d'analyser et de comparer les logiques selon lesquelles les populations font usage des programmes alimentaires. De leur côté, les nutritionnistes adoptent normalement le point de vue des positivistes, en décrivant les problèmes alimentaires et nutritionnels et en développant les interventions propres à réduire ou éliminer ces problèmes. Par exemple, tout le domaine de l'épidémiologie nutritionnelle, qui s'est si rapidement développé, est orienté vers la compréhension de l'étiologie, de la prévalence et des consé-

quences de risques nutritionnels dans la population.

Cependant, le point de vue « constructiviste » prend en compte, en premier lieu, la définition collective du problème, analysant d'une part les demandes individuelles et groupales des secteurs impliqués (leur propre perception de la faim) et, d'autre part et surtout, les processus : quand et pourquoi cette situation conflictuelle est-elle devenue un problème social ? (McIntosh, 1995, p. 35). Actuellement, presque tout le monde reconnaît que la situation de faim massive est un problème social. La difficulté consiste à évaluer le point à partir duquel une situation particulière doit être considérée comme problématique. Il y a toujours eu des gens qui manquaient de nourriture ; mais comment, et sur quelle base cette circonstance devient-elle un problème local, national ou international ? Il faut étudier l'évolution et la fluctuation du problème. Les premières théories officielles sur les causes de la faim dans le monde contemporain ont présenté la faim comme s'il s'agissait d'un problème technique (oubliant les autres implications sociales ou du domaine de la répartition). Par conséquent, les solutions possibles étaient techniques : manque d'aliments, surpopulation, abandon des terres par les paysans, catastrophes naturelles, retard technologique du Tiers-Monde.

De leur côté, les théories constructivistes coïncidant majoritairement avec cette seconde approche, étudient aussi les causes de la faim en les mettant en relation avec la pauvreté et par conséquent avec une répartition inéquitable des pouvoirs. Certaines de ces théories présentent les inégalités structurelles comme cause ultime de la faim : elles signalent d'un côté la disparité évidente entre pays riches et pauvres, et de l'autre, la persistance et même l'accroissement des inégalités internes entre classes sociales, entre la population rurale et la population urbaine et dans l'articulation des genres masculin et féminin. Si les gens agonisent par manque d'aliments, on pourrait penser que c'est parce que ceux-ci sont rares. Cependant, comme nous l'avons souligné, la faim est caractéristique de personnes qui n'ont pas assez de nourriture, et non caractéristique d'une situation où il n'y aurait pas d'aliments en quantité suffisante. En ayant centré la discussion de la crise alimentaire sur le problème de la disponibilité des aliments

par la production et le commerce, on a ignoré d'autres variables importantes. Si, au contraire, on adopte le point de vue constructiviste, on met en évidence les interactions des conditions économiques, politiques, sociales et, en fin de compte, légales.

Dans son analyse sur le statut de la faim, McIntosh (1995) ne souscrit entièrement à aucun de ces deux points de vue, et propose une approche intermédiaire entre objectivisme et constructivisme qui tient compte des relations *etic-emic*. Dans une relation *etic*, le point de vue des acteurs n'est pas pris en compte, de sorte que les descriptions puissent s'appliquer universellement; dans une relation *emic*, au contraire, il s'agit de partir de ce que vit l'acteur. Selon cet anthropologue, la faim est réellement un problème qui a une réalité objective, indépendamment du consensus qui s'est établi à partir de son statut de «problème social». Cependant, sa conceptualisation change de contenu selon le temps et le lieu où se produit le phénomène. La définition et l'importance accordée se font en fonction du niveau de pouvoir politique de ceux qui les définissent et de l'adéquation des moyens qu'ils ont mis en place pour promouvoir leur cause. Ainsi, tandis que les situations de manque de nourriture ont une base objective commune, en revanche les famines aussi bien que leurs circonstances reçoivent une définition spécifique dépendant des agents qu'elles impliquent; les victimes vivent et réagissent devant la faim, la malnutrition et les famines selon des modes qui ne sont souvent comprises ni par la perspective objectiviste, ni par la perspective constructiviste. Cependant, de tels points de vue se doivent de tenir leur place dans la littérature anthropologique.

Ceux qui montent les dossiers objectivistes sur la faim ont coutume d'imposer les critères qui viennent des études réalisées dans le cadre de leur profession. En d'autres termes, ils préparent des explications *etic*. Comme De Waal (1989) le signale, les famines sont définies de l'extérieur par quelques observateurs: ceux qui sont concernés par la négociation des aides et du développement voient dans les famines des crises morales pour lesquelles la situation des victimes exige une intervention; ceux dont le monde est structuré par la technologie définissent les crises alimentaires en termes technologiques, éventuellement par les dispositifs d'alarme, de surveillance nutrition-

nelle des systèmes de sécurité alimentaire ou logistique; finalement, les universitaires conceptualisent la faim depuis les perspectives de leurs disciplines respectives. C'est ainsi que les économistes spécialistes du développement expliquent que les famines ne se produisent que dans des sociétés sous-développées et que seul le développement peut les bannir. D'autres économistes évoquent les conséquences de la faim et de la malnutrition chronique en termes de perte du capital humain, alors que d'autres avancent que les famines peuvent résulter, précisément, de l'inadéquation des investissements économiques dans certaines zones. Pour leur part, les anthropologues et les sociologues affirment que les famines sont le reflet de la distorsion du développement, et de la dépendance à l'économie du monde capitaliste ou socialiste.

La différence entre une approche constructiviste et *emic* réside dans le rôle que chacune d'elles attribue aux personnes affamées. Le premier point de vue met l'accent sur ce que les enquêteurs – agents – disent et font, bien qu'ils soient normalement des observateurs extérieurs (médias, ONG, agences gouvernementales), et même lorsqu'il s'agit de chercheurs, ces descriptions sont, par nature, *etic*. De leur côté, les descriptions *emic* se produisent quand les évaluations sont faites par quelque victime. Mais dans le cas de la faim, ainsi que le signale McIntosh (1995), les survivants n'ont pas une situation culturelle et politique qui leur permette de former des associations de «Victimes anonymes de la Faim», d'écrire des livres ou d'apparaître dans des interviews.

Tandis que les constructionnistes tendent à ne privilégier aucune demande des divers acteurs ou demandeurs, l'approche *emic* mettrait plutôt l'accent sur les récits des protagonistes afin de mesurer la pertinence des analyses et des descriptions des observateurs. À la différence de Harris (1985), McIntosh soutient que les points de vue *etic* ou *emic* ont tous les deux une valeur scientifique. Ainsi, après avoir soigneusement recueilli les écrits des autochtones, les chercheurs peuvent mettre en commun un ensemble d'expériences et de données significatives sur la faim, puis à partir de là, tenter d'interpréter et de forger des outils intellectuels pour comprendre la nature de ce problème social.

Faim dans le monde

Mabel Gracia-Arnaiz

Cependant, selon cet auteur, la littérature académique contient peu d'écrits emic sur la faim, et c'est en anthropologie sociale qu'il y a le plus d'études disponibles. Ces études montrent que ceux qui souffrent de situations de faim, de famine, ou d' inanition, offrent des expériences différentes, conditionnées socialement et culturellement. La définition de la faim varie d'une culture à une autre ainsi que le type d'explications de ses origines et perspectives. Pour les Hausa (Niger) et les Kaluana (Mélanésie), la faim est considérée respectivement comme un état normal ou comme le signe que tout est indigent et va mal. D'autre part, dans certaines cultures, la menace de la faim réside dans la représentation de la destruction d'une forme de vie, et non l'augmentation du taux de mortalité.

L'analyse faite par De Waal (1989) de la signification emic des concepts de faim et de famine au Soudan est très intéressante. Il précise que le terme utilisé pour dire « manger » signifie aussi des plaisirs différents, comme l'argent, le pouvoir, ou le sexe. De même, le mot pour dire la « faim » signifie pratiquement tous les types de souffrance. Le concept de famine est plus complexe, et nommé différemment selon les circonstances particulières de l'événement. Ainsi, les famines les moins sévères ont été appelées « manque de grain », alors que d'autres plus sérieuses sont désignées par des termes qui évoquent les aliments sauvages consommés pendant la pénurie. Finalement, les famines qui laissent les personnes démunies sont les plus mal tolérées et pour les Soudanais, signifient une perte définitive de leur statut dans la communauté. Les situations de faim qui impliquent la perte de la vie n'entrent pas dans la construction de ce continuum. De Waal explique que les famines qui « assassinent » reflètent un phénomène qualitativement différent qui se trouve au-delà de la classification, mais il précise aussi que les Soudanais placent la menace de l'indigence largement avant celle de la mort. Pour sa part, Devereux (1993) propose quelques exemples de ce que signifie la faim localement, chez des populations différentes ; il souligne avec une certaine rigueur le surcroît de difficultés que représentent ces définitions pour ceux qui essaient de fournir une définition opérationnelle de la faim, et soulève un problème annexe : si on ne peut pas définir la faim, quand saurons-nous qu'elle se

produit pour pouvoir intervenir ? Et pire : qu'arrive-t-il quand une population ne reconnaît pas dans la faim la cause de certaines maladies ou malaises ?

L'étude théorico-méthodologique de N. Scheper-Hughes (1992) sur l'interprétation de la faim dans le nord-est du Brésil rend compte du sens que prennent les expériences locales. Son approche de la faim est phénoménologique. Il part des épistémologies critiques contemporaines dont la tâche principale est de mettre à nu les formes superficielles de la réalité pour éclairer les vérités cachées et enterrées. Son objectif est, par conséquent, de dire « la vérité » sur le pouvoir et la domination sur des groupes sociaux et des classes subalternes. Il s'agit d'un travail de réflexion plutôt que d'une étude objectiviste, et ses positions le rapprochent du féminisme, de l'économie politique, de la théorie critique catholique, et de la participation-action. Elle a travaillé sur une critique du pouvoir et des idéologies. Selon cette anthropologue, les idéologies peuvent altérer la réalité (qu'elles soient politiques, sociales, économiques), masquer les relations de pouvoir et de domination et empêcher que les gens se rendent compte de leur situation dans le monde. Les idéologies représentent une certaine forme de conscience qui sert à soutenir, légitimer ou stabiliser des institutions précises et des pratiques sociales. Quand ces relations ou ces pratiques institutionnelles reproduisent l'inégalité, la domination ou la faim, les objectifs de la théorie critique sont, selon l'auteur, émancipatrices. Le processus de « libération » est entravé, cependant, par l'irréflexion, et par l'identification psychologique des gens avec les idéologies coupables de leur domination. Dans cette interprétation, le concept d'« hégémonie » de Gramsci devient pertinent : l'idéologie de l'hégémonie fonctionne non seulement dans l'utilisation de l'État par les classes dominantes, mais aussi parce qu'elles s'assimilent à la société civile et identifient leurs propres intérêts aux idées et aux valeurs culturelles et générales.

Pour l'auteur, la faim est sensiblement plus que la « malnutrition » et pour elle, les causes en sont politiques et économiques. Son étude centrée sur le nord-ouest du Brésil, dans la plantation de Bom Jesus da Mata, dans la région de Pernambuco, situe l'origine de ce phénomène aux tout premiers jours de la colo-

nisation, à partir du complexe établi entre latifundisme – monoculture (café, coton, sucre) aux dépens d'une agriculture de subsistance diversifiée –, et paternalisme (dépendance économique à l'égard du patron). En particulier, elle fait référence aux conséquences de l'implantation de l'industrie sucrière sur cette population. À cause des relations de production et de consommation propres au capitalisme, le sucre est d'abord devenu un article de luxe, pour ensuite devenir commun à toutes les classes sociales. Il s'agit pourtant d'une culture « prédatrice » qui absorbe les petits potagers de subsistance des agriculteurs ; elle engloutit également les forêts, prive donc du bois pour faire la cuisine et, en plus, comme toute monoculture en général, appauvrit la terre. Sans autre moyen d'autosubsistance, les travailleurs sont dépendants d'un salaire. Quand il n'y a pas de travail, ils doivent émigrer vers les zones urbaines, sans aucune garantie d'en trouver.

Les conséquences de tout cela ont été l'accroissement de la pauvreté et ses conséquences les plus immédiates, l'absence de nourriture et de santé. Nancy Scheper-Hughes montre la relation existant entre le concept folk de « *nervos* », « les nerfs » (diagnostic posé sur une gamme étendue d'ennuis) et ses symptômes (victimes affaiblies, nauséuses, désorientées, fatiguées, confuses, tristes, déprimées, ou bien euphoriques), qui sont des effets physiologiques de la faim, bien que les habitants de Alto do Cruzeiro établissent une distinction entre *nervos* et *fome*. Là, comme dans d'autres lieux du monde, les « *nervos* » sont devenus un terme indispensable utilisé pour exprimer aussi bien la faim que l'angoisse de la faim, en plus d'autres maux et affections. Intimement liée, apparaît l'expression « *fraqueza* » (faiblesse physique, morale, sociale). Il y a eu un temps où les habitants parlaient davantage de faim que de nerfs, car ils reconnaissaient que la « nervosité » était le premier symptôme de la faim (le « *delirio de fome* »). Aujourd'hui, parler de la faim est un discours défendu dans les banlieues de Bom Jesus da Mata ; la rage et la folie dangereuse produites par la faim ont été métaphorisées. On pense « les nerfs » comme malaise individuel, mais pas la faim. Le passage du discours populaire sur la faim au discours populaire sur la maladie est subtil, mais essentiel dans la perception du corps et de ses

besoins. Un corps affamé a besoin de nourriture, un corps malade et nerveux a besoin de médicaments. Un corps affamé suscite une critique énergique de la société ; pas un corps malade. Tel est le privilège spatial de la maladie, qui joue un rôle social neutre et constitue une condition de l'absolution des fautes : il n'y a ni responsabilité ni coupables.

Si, initialement, les explications de ce phénomène se sont faites à partir des causes naturelles, on a prêté de plus en plus d'attention aux causes socio-économiques et politiques. L'étude de l'insécurité alimentaire, qui partait initialement de données macro à échelle nationale, privilégie actuellement l'étude de la situation spécifique de chaque famille et de chaque personne. Si les ressources nationales étaient considérées initialement comme les bases de l'insécurité alimentaire, on a ensuite analysé, dans les secteurs vulnérables, les possibilités d'accès à ces ressources, ainsi que d'autres facteurs comme la santé et les soins aux mères et aux enfants. Finalement, si au départ on n'a tenu compte que des mesures quantitatives, par exemple le seuil minimum de consommation de calories, actuellement on reconnaît aussi l'importance de la qualité, par exemple des améliorations culturelles et subjectives. La question qui s'impose est : « à quoi ont servi toutes ces études ? » Quel que soit le point de vue, la cause invoquée, la définition élaborée, la majorité des points de vue s'accordent à assurer que l'insécurité alimentaire, issue de la difficulté d'accès d'une population ou d'un groupe social à des ressources alimentaires suffisantes pour assurer leur survie, leur reproduction et leur bien-être, continue d'être un problème grave qu'il faut résoudre mais que les solutions proposées jusqu'alors, de plus en plus sophistiquées techniquement, n'ont pas servi à grand-chose.

La faim fait référence au manque d'aliments mais aussi à l'absence de pouvoir et de souveraineté chez des groupes sociaux et des pays. Le Programme mondial d'aliments (PMA) a signalé l'augmentation du prix des aliments à échelle planétaire comme étant le défi majeur dans l'histoire des cinquante dernières années ; il l'a nommé « tsunami silencieux » car il menace de submerger des millions de personnes par la faim. Aujourd'hui, bien que les prix de quelques aliments de base aient un peu baissé, la profonde récession économique

Faim dans le monde

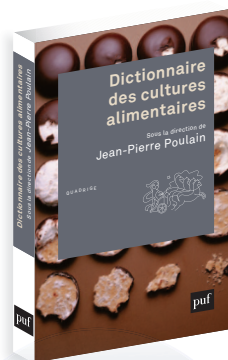
Mabel Gracia-Arnaiz

constitue un péril évident pour le bien-être des nations, y compris les États-Unis ou les membres de l'Union européenne. Malheureusement, le panorama actuel n'est pas vraiment porteur d'espoir car au manque d'engagement du système capitaliste néolibéral pour réduire la faim, s'ajoute l'absence de volonté politique de la majeure partie des gouvernements pour l'éradiquer.

► ATKINS P. & BOWLER I., *Food in society. Economy, culture, geography*, New York, Arnold, 2001. – CHAIKEN S. *et al.*, « Asking the Right Questions. Community-Based Strategies to Combat Hunger », in D. Himmelgreen (dir.), *The Global Food Crisis : New Insights into an Age-Old Problem*, Memphis, NAPA Bulletin 32, 2009, p. 42-54. – DE WAAL A., *Famine that Kills : Dabur, Sudan 1984-1985*, New York, Oxford University Press, 1989. – CHAPMAN M. & MACBETH H. (dir.), « Conceptions of famine », *Food for humanity. Cross-disciplinary readings*, Oxford, Centre of the Sciences of Food and Nutrition, 1990. – DEVEREUX S., *Theories of famine*, New York, Harvester Wheatsheaf, 1993. – ESTEVA G., « Detener la ayuda y el desarrollo : una respuesta al hambre », in G. Ainsworth *et al.*, *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Serbal/Unesco, 1988. – F.A.O., *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*, 2009. – HERCBERG S. & GALAN P., « Modelos de consumo alimentario en el mundo y cobertura de las necesidades nutricionales », in S. HERCBERG *et al.* (dir.), *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención*, Madrid, CEA, 1988. – FITCHEN J.M., « Hunger, Malnutrition and Poverty in the Contemporary United States », in C. Counihan & P. Van Esterik (dir.), *Food and culture. A Reader*, New York, Routledge, 1997, p. 384-401. – GENERALITAT DE CATALUNYA, *Avaluació de l'estat nutricional de la població catalana*, 2004. – GITHINJI V., « Food Insecurity in Buhaya : The Cycle of Women's Marginalization and the Spread of Poverty. Hunger and Disease », in D. Himmelgreen (dir.), *The Global Food Crisis : New Insights into an Age-Old Problem*, Memphis, NAPA Bulletin 32, 2009, p. 92-114. – HARRIS M., *Good to eat. Riddles of food and culture*, Londres, Allen and Unwin, 1985. – HOWARD M. & MILLARD A., *Hunger and shame. Child malnutrition and poverty on Mount Kilimanjaro*, Londres, Routledge, 1997. – MANDERSON L., « Suministro de alimentos y cambio social en el sureste asiático y en el Pacífico Sur », in G. Ainsworth *et al.* (dir.), *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, Ediciones del Serbal, 1988, p. 178-202. – MAURER D. & SOBAL J. (dir.), *Eating agendas. Food and nutrition as social problems*, New York, Aldine de Gruyter, 1995. – MCINTOSH W.A., « World hunger as a social problem », in D. Maurer & J. Sobal (dir.), *Eating agendas. Food and nutrition as a social problem*, Aldine, New York, 1995. – MESSER E., « Globalización y dieta : significados, cultura y consecuencias en la nutrición », in M. Bertrán & P. Arroyo (dir.) *Antropología y Nutrición*, México DF, UAM, 2006, p. 27-74. – MOORE LAPPE F., « Terminar con el hambre : la respuesta no es nuevos

alimentos, sino una nueva mirada », *Archipiélago*, 2007, 71, p. 11-14. – GERMOV J. & WILLIAMS L., « World Hunger : Its Roots and Remedies », in J. Germov & L. Williams, *A Sociology of Food and Nutrition. The Social Appetite*, Melbourne, Oxford University Press, 2009. – O'SULLIVAN P. (dir.), *The meaning of the famine*, Londres, Leicester University Press, 1997. – PELTO G. & PELTO P.J., « Diet and delocalization : dietary changes since 1970 », in R. Rotberg & T.K. Rabb (dir.), *Hunger and History*, Cambridge, Cambridge University Press, 1985. – PÉREZ DE ARMIÑO K. (dir.), *Diccionario de acción humanitaria y cooperación al desarrollo*, Barcelona, HEGOA y Icaria, 2002. – POPKIN B.M., « The nutrition transition in the Developing World », *Development Policy Review*, 2003, 21 (5-6), p. 581-597. – POTIER J., *Anthropology of food. The Social Dynamics of Food Security*, Cambridge, Polity Press, 1999. – SEN A., *Poverty and Famines : An Essay on Entitlement and Deprivation*, Oxford, Oxford University Press, 1982. – SCHEPER-HUGHES N., *Death without weeping*, Berkeley, U.C.P., 1992. – ZIEGLER J., *El hambre en el mundo explicada a mi hijo*, Barcelona, Muchnik, 2000.

Mabel GRACIA-ARNAIZ



Parution :
24 octobre 2012

Gastronomisation des cuisines de terroir

Jean-Pierre Poulain

Il va de soi aujourd'hui que l'on mange bien dans les régions de France et... dans d'autres régions du monde, s'empresseront de rajouter certains. Que nos régions recèlent de richesses «gastronomiques» : des produits, des recettes pour les accommoder, des manières de tables, des formes de convivialité... qui attestent de l'originalité d'un art de vivre né de l'interaction entre un groupe humain, sa culture et le biotope dans lesquels l'histoire l'a placé. Il semble aussi aller de soi que ces «cultures alimentaires» sont en péril et qu'elles doivent être protégées, inventoriées et valorisées ou revalorisées, en tous cas désignées comme des patrimoines... La prise de conscience des impacts sociaux et écologiques de la mise en place d'un système agro-nutritionnel globalisé a contribué à faire émerger la notion de *local food* vers laquelle convergent de multiples perspectives théoriques des sciences humaines et sociales (Holt & Amilien, 2007). Si celle-ci a commencé dans les années 1970 avec la critique écologique de l'industrialisation de la production et de la distribution alimentaire, elle s'est renforcée et académisée avec le développement de l'ethnologie et de la sociologie de l'alimentation, avec l'élargissement et la thématisation de la notion de patrimoine et plus récemment avec le cadre théorique du développement durable. Mais entre l'intérêt porté aux modèles alimentaires localisés, aux «espaces sociaux alimentaires» et leur désignation comme «gastronomiques», il y a une grande différence. Voilà que ce qui n'était que nourriture de «cul terreux» ou de *mache-rabes* pour reprendre l'expression de Molière, se trouve hissé au rang non seulement de nourriture, ce qui serait déjà pas mal, mais de nourriture d'excellence. Le processus de «gastronomisation» ne saurait donc se réduire à celui de patrimonialisation. C'est ce quasi renversement de perspective que nous souhaiterions explorer en regardant dans une perspective socio-historique, la transformation du statut des cuisines régionales dans la culture française. Plus précisément, nous aimerions analyser les conditions du développement et

Gastronomisation des cuisines de terroir

Jean-Pierre Poulain

de l'articulation des discours de la littérature gastronomique et de la tradition universitaire sur les cultures alimentaires locales.

L'expression «gastronomie régionale» aurait non seulement surpris un gastronome, un cuisinier ou un maître d'hôtel du XVIII^e et du XIX^e siècle, mais lui aurait paru sans doute un véritable contre-sens. Comment peut-on appliquer à une cuisine guidée par la nécessité, le qualificatif de gastronomique? Alors que c'est justement dans la distance par rapport aux contraintes que se fondent la création et l'esthétisation alimentaire. Le «système de la mode» naît du jeu de copiage / distanciation entre les élites aristocratiques et la bourgeoisie montante; il supporte le mouvement d'innovation et de complexification de la mode vestimentaire, l'art du parfum ou de la coiffure et bien sûr de la gastronomie. Norbert Elias a montré comment dans le processus de curialisation, le renouvellement continu des formes culinaires sert à tenir à distance les copieurs et à assurer aux élites la légitimation de leur position dominante (Elias, 1939). De ce mouvement résultent une complexification de la cuisine et une multiplication du nombre des formules contenues dans les livres (Poulain & Neirinck, 1987). Aspirées vers Paris, depuis que Henri IV et surtout Louis XIV ont engagé la centralisation de l'appareil d'État, les aristocraties provinciales délaissent de plus en plus leurs implantations locales pour vivre à la cour. En ce lieu, où se concentre tout ce qui compte dans le royaume, elles tentent de faire valoir les intérêts des territoires qu'elles administrent. Pour se rapprocher du roi et obtenir le signal qui peut mettre en branle son administration, il est nécessaire de briller, de se faire remarquer; pour tenir son rang ou pour conquérir une place et surtout pour se faire entendre, il faut vivre la vie de cour. À partir de la fin du règne de Louis XIV et durant celui de ses successeurs, Paris et Versailles deviennent les lieux d'où s'arbitrent les élégances et ceci aussi bien à l'échelle nationale qu'à l'échelle européenne. Ce faisant, les aristocraties locales laissent le champ libre à la bourgeoisie qui déjà contrôle l'économique

et qui dans cette attitude si bien décrite dans *Le Bourgeois Gentilhomme*, se prend à rêver de vivre comme des aristocrates, c'est-à-dire de se vêtir comme..., de parler comme..., de manger comme... Le moteur de la mode et du processus de distinction est en place.

L'alimentation aristocratique médiévale, et ce jusqu'à la Renaissance, se caractérise par la distanciation à l'égard de la nécessité; la noblesse affirme son statut social par la consommation de produits chers et lointains (les épices par exemple) et ce faisant s'oppose aux pratiques alimentaires populaires plus soumises à la pression de la niche écologique. Certains rappelleront que les appellations culinaires de la cuisine classique usent largement de qualificatifs de localisation. Ils pourraient donner pour exemple : les garnitures *Argenteuil* où trônent les asperges, *Provençales* où règne la tomate, la sauce *Périgieux* domaine de la truffe... Mais, il faut voir en cela juste quelques évocations de l'origine d'un produit, en aucun cas une recette locale. Ces appellations régionales n'ont d'autres fonctions que d'affirmer la suprématie de Paris sur le territoire national (Aron, 1976; Poulain, 1985; Poulain & Neirinck, 1987). Écoutons Grimod de La Reynière (1802) : «La plus aimable galanterie que les provinciaux puissent leur faire (aux Parisiens), est sans contredit une bourriche d'huîtres dont le port est acquitté». Le rôle des provinces se réduit au mieux à celui de producteur, de fournisseur. Les citer relève plus de la mise sous tutelle que du signe de reconnaissance. Au XVIII^e et tout début du XIX^e siècle, la cuisine, la grande, la cuisine gastronomique ne saurait se faire qu'à Paris. Comment s'est donc opéré ce retournement pour qu'aujourd'hui le terme de gastronomie puisse être associé à l'adjectif régional?

L'intérêt porté aujourd'hui aux gastronomies régionales que nous appellerons le processus de «gastronomisation» du terroir peut se décomposer en trois étapes principales. La première fait du terroir un lieu de résistance des anciennes provinces face au risque de la dilution des «identités culturelles provinciales» dans la construction de la nation. La seconde accompagne la découverte des provinces par le tourisme dans la première moitié du XX^e siècle. Enfin, la dernière correspond au mouvement d'inventaire qui se systématise à partir des années 1980 dans le contexte de développement de la «nouvelle cuisine».

La résistance à la départementalisation

Lorsque dans la période post-révolutionnaire, la République fait voler en éclat les anciennes provinces en départementalisant le territoire national, les livres de cuisines régionales se multiplient. La réaction, au double sens du terme, prend pour étendard des identités régionales les langues régionales, les costumes et les cuisines. En Occitanie, le mouvement du félibrige donnera pour titre à sa revue militante, qui n'a rien d'une revue de cuisine : *L'Aioli*. Derrière les recettes, plus que des pratiques, se profile une forme de la rhétorique identitaire. La bouillabaisse, le cassoulet, les farcedures, le clafoutis, le kig ha farz, le milha, à eux seuls, résumant le supposé «génie» d'un lieu et des hommes qui y vivent. Quelques livres de recettes se posent en manifeste. *La Cuisinière provençale*, le *Cuisinier Durant* de Nîmes... Les cultures «dominées» résistent en brandissant leurs plats régionaux. Mais derrière ces recettes et derrière la langue, le mouvement est bien souvent politiquement réactionnaire et amarré à l'organisation territoriale et administrative de l'Ancien Régime.

Cependant, l'idée que la cuisine et les manières de table sont une partie de la culture, y compris des cultures populaires, émerge et se développe. En un siècle et demi, elle va s'imposer au point que dans les années 1960, le Haut-Commissaire Général au Tou-

risme, Jean Sainteny écrit : «Chacune de nos provinces a son histoire et possède encore de prestigieux témoins de son passé, chacune de ces régions a une âme qui se révèle dans son folklore, dans ses mœurs qui se manifestent dans ses danses, ses chants et jusque dans sa gastronomie». Regardons un peu plus en détail les étapes de ce cheminement.

La découverte du «trésor gastronomique français»

Austin de Croze, journaliste, écrivain, mais aussi président du salon des arts ménagers, est, avant et après la Seconde Guerre mondiale, le personnage central et de la promotion des cuisines régionales et du développement du tourisme gastronomique en France. Deux initiatives notables sont à porter à son crédit : la première est la mise au jour, comme disent les archéologues, du «trésor gastronomique des provinces de France» et la seconde est l'organisation des semaines de gastronomies régionales.

La première initiative part d'une idée simple : organiser la collecte des recettes qui constituent le fameux «trésor» en s'appuyant sur les responsables des syndicats d'initiative qui, depuis le début du XX^e siècle, sont mis en place dans les principales villes françaises pour accueillir, informer les touristes aristocratiques tout d'abord puis de plus en plus populaires par la suite. Le matériau rassemblé est mis en ordre selon les anciennes provinces françaises. L'interprétation un peu fluctuante de la consigne conduira les acteurs de l'information touristique tantôt à s'adresser à des cuisinières locales détentrices supposées de quelques secrets de «bonnes femmes», tantôt aux restaurateurs du cru. Dans ce dernier cas, ceux-ci, formés à la cuisine classique, donneront soit des recettes inspirées des appellations culinaires de la cuisine classique du XIX^e, soit les repenseront selon les canons de la cuisine savante. Qu'importe que les recettes soient rédigées de façon disparate, qu'importe qu'elles ne soient parfois pas très régionales. Le matériau est là et donne la matière d'un

Gastronomisation des cuisines de terroir

Jean-Pierre Poulain

livre réalisé avec l'aide de Curnonsky. On a bien ici le premier inventaire systématique des cuisines régionales françaises (Curnonsky & Croze, 1933).

La seconde initiative est l'invitation, plusieurs années durant, de chefs de cuisine des provinces de France à présenter les grands plats de leur région dans le cadre du Salon des arts ménagers à Paris. L'événement se déroule dans le restaurant du premier étage de la Tour Eiffel. Cela se passe au sortir de la Seconde Guerre mondiale et lorsqu'on consulte les menus et la liste des chefs invités, on est surpris de trouver des noms qui, deux parfois trois générations plus tard, seront au sommet de la hiérarchie gastronomique française : Bocuse, Haeberlin, Daguin, Darroze... Pour l'heure, ces «chefs» ne sont encore que de modestes aubergistes. Les recettes présentées au cours de ces semaines gastronomiques, comme celles de l'inventaire, sentent un peu la cuisine classique; à ces plats supposés du pays on applique des techniques de la grande cuisine. Comme si en montant à la capitale, ces cuisiniers avaient ressenti le besoin «d'encostumer» les recettes locales, de les rendre un peu plus présentables.

Le mouvement d'une découverte des cultures alimentaires des provinces de France est lancé par la littérature gastronomique. Edmond Saillant dit Curnonsky, qui aime se présenter comme «Prince élu des gastronomes», depuis qu'en 1927 un aréopage de gastronomes et de chefs de cuisine lui a conféré ce titre, va devenir la figure de proue de ce mouvement dont l'influence se fera sentir jusqu'à la fin des années 1970. Dans la revue *La France à table*, il décline tantôt sur le thème du département, tantôt sur celui des découpages provinciaux de l'Ancien Régime, une écriture qui «chante» les produits locaux, les recettes du cru et les bonnes maisons «à découvrir». Mais, son œuvre maîtresse est sans aucun doute le livre publié en 1953 chez Larousse sous le titre de *Cuisine et vins de France*, dans lequel il distingue quatre cuisines françaises : la haute cuisine, la cuisine bourgeoise, la cuisine régionale et la cuisine improvisée. De la troisième, il écrit : «Elle

fait de la France le paradis de la bonne chère car il n'y a que chez nous que se puisse réaliser l'alliance du tourisme et de la gastronomie» (Curnonsky, 1953, p. 9-10). Presque dix ans plus tard, il remet l'ouvrage sur le métier et se centrant sur cette troisième cuisine publie un nouvel opus intitulé *Recettes des provinces de France*.

De la nouvelle cuisine de terroir à l'institutionnalisation des inventaires

Durant les années 1980, les cuisines régionales changent de statut. Le monde de la gastronomie vient de vivre la révolution de la «nouvelle cuisine». Les grands chefs, nouvellement soumis à une injonction de créativité, voient dans les cuisines locales une source d'inspiration. Les voilà donc qui «revisitent le terroir». Marc de Champerard propose la formule «nouvelle cuisine de terroir»; elle connaît un succès immédiat. Gault et Millau, habituellement lanceurs de mode, sont sur le coup de simples suiveurs. Mais en couvrant de lauriers les chefs qui s'inspirent des traditions régionales populaires et paysannes, ils récupèrent la mise. Pour travailler la veine du terroir, les chefs de cuisine utilisent les données disponibles et les plus facilement accessibles, livres de cuisines régionales, articles dans des revues folkloristes, recettes glanées auprès d'informateurs locaux, le plus souvent la grand-mère et ses «supposés» secrets culinaires... dont la figure est alors dominante. La connexion entre la cuisine savante et la culture savante est encore à venir.

Dans le même temps, le regard académique se porte sur le monde rural en train de disparaître. Henri Mendras annonce *La fin des paysans*. Le musée des arts et traditions populaires voit le jour à Paris et Georges-Henri Rivière en devient le premier directeur. L'Aubrac s'érige en « terrain ethnographique français ». On collecte, observe, inventorie... théorise un peu et les cultures paysannes locales entrent dans la culture savante par la grande porte, celle de l'ethnologie. Au ministère de la Culture, la Mission du Patrimoine ethnologique se met en place (Chiva, 1990; Fabre, 1997). *Études rurales*, fondée par George Duby et Daniel Faucher, Isaac Chiva assurant le secrétariat de rédaction, qui se veut une revue « d'histoire, géographie, sociologie et économie des campagnes », sera un des espaces académiques légitimes de ce regard intérieur de l'ethnographie sur la France. Le mouvement de patrimonialisation dès lors trouve des justifications et des méthodes (Chiva, 1990; Tornatore, 2004). Même si la nourriture dans ce vaste mouvement se fait encore discrète, les conditions sont en place pour qu'elle devienne un objet patrimonial. Signalons au titre des premières initiatives une exposition intitulée « Cuisine en Gascogne et Languedoc » organisée en 1984 par Claudine Fabre-Vassas dans le cadre du Centre des cultures régionales de Toulouse de l'EHESS. *Ethnologie française, Études rurales, Terrain* vont peu à peu accueillir une production scientifique dans laquelle le matériau local domine largement et qui pointe les dimensions sociales et culturelles de la cuisine et des manières de tables. Elle contribuera à ce mouvement de patrimonialisation. Porté par le désir de « montrer » l'autonomie des goûts populaires, certains auteurs n'éviteront pas l'écueil de ce que Jean-Pierre Olivier de Sardan (1995) appelle le « populisme des intellectuels ».

En fait, les frontières entre cuisines savante, bourgeoise, populaire et régionale sont beaucoup plus poreuses qu'il n'y paraît. Le processus de copiage / distanciation entre aristocratie et bourgeoisie montante a eu des effets paradoxaux. En même temps qu'il était au service de la différenciation sociale, il a contribué à une certaine mise en commun, un phénomène accentué par la Révolution française. Ainsi, un certain nombre de pratiques culinaires ont traversé le corps social selon un schéma descendant. Curieux voyage que celui de ces bouchées à la reine mises au point au début du XVIII^e siècle par des cuisiniers de la cour pour réveiller les sens de quelques courtisanes assoupies, puis passées dans la cuisine bourgeoise au siècle suivant et que l'on retrouve dans les années 1970, le dimanche sur les tables des paysans du Sud-Ouest. Il est probable que ce « processus descendant » a participé à la construction de ce sentiment plus ou moins diffus et assez partagé en France, que nous avons des choses « en commun » autour du rapport à l'alimentation qui serait un certain sens de l'hédonisme. Constituant ainsi un terrain pour la gastronomisation.

D'un côté donc, le discours gastronomique qui étire son empire jusqu'au fin fond des régions de France et de l'autre, les cuisines populaires, les cuisines paysannes qui accèdent au statut de fait de culture et de patrimoine. Deux dynamiques donc, l'une partant de l'univers gastronomique (de la cuisine et de la critique) et l'autre du monde académique, l'université et la recherche. Comment l'articulation s'est-elle opérée ? Il nous faut maintenant en repérer les étapes.

Signalons tout d'abord le rôle pionnier de Léo Moulin qui fut probablement le premier universitaire en poste à être en même temps critique gastronomique. Il fut même le vice-président de l'association belge des chroniqueurs de la gastronomie et du vin. Le mou-

Gastronomisation des cuisines de terroir

Jean-Pierre Poulain

vement s'initie en marge du monde académique, avec des projets éditoriaux qui vont appliquer de façon plus ou moins explicite les méthodes des sciences sociales à la mise au jour des cultures alimentaires traditionnelles régionales. Les collections *Ethnocuisine de...* aux éditions Civry, qui débute en 1980 avec une *Ethno-cuisine de l'Auvergne* de Collette Guillemard, et *Itinéraires gourmands*, dirigée par J.-P. Poulain de 1982 à 1990, chez l'éditeur toulousain Privat, vont toutes deux contribuer à la rencontre de ces deux mondes de l'ethnologie et de la gastronomie qui s'ignorent et trop souvent même se méprisent (Bourrec, 1982; Poulain, 1984; Poulain & Rouyer, 1987; Clavel, 1988; Drishel, Truchelut & Poulain, 1989). La collection *Itinéraires gourmands* entend mettre au jour un matériau ethnoculinaire pour servir aux grands chefs qui font du terroir la source d'inspiration de leur démarche créative.

En 1990, le mouvement s'institutionnalise avec la mise en place du Conseil national des arts culinaires (CNAC). Créé avec le soutien des ministères de la Culture et de l'Agriculture, il se voit confier «l'inventaire du patrimoine culinaire de la France». Le travail se réalise par régions administratives avec des équipes pluridisciplinaires (des historiens ainsi que des spécialistes de l'agriculture). À ce jour, la quasi-totalité des inventaires régionaux ont été réalisés. Quelques prolongements ont eu lieu sur d'autres régions d'Europe et le CNAC a été également à l'origine des «sites remarquables du goût». En 2004, pour fêter le 50^e anniversaire de la Convention culturelle européenne, le Conseil de l'Europe invite quarante États membres ou candidats à le devenir à se présenter à travers leurs cuisines et leurs manières de table dans un livre souvenir intitulé *Culinary cultures of Europe Identity, Diversity and Dialogue*, coordonné par Goldstein et Merkele (2005), qui sera traduit en plusieurs langues.

Le phénomène de patrimonialisation consiste ici en une transformation des représentations associées à l'espace social alimentaire. Il pose les produits alimentaires, les

objets et savoir-faire utilisés dans leur production, leur transformation, leur conservation et leur consommation, ainsi que les codes sociaux, «les manières de cuisiner» ou «les manières de manger et de boire», comme des faits culturels, porteurs d'une part de l'histoire et de l'identité d'un groupe social et qu'il convient de préserver en tant que témoins de ces identités. L'idée que ces savoir-faire, ces techniques, ces produits puissent être des objets à conserver suppose le sentiment plus ou moins juste de leur mise en péril, voire de leur disparition prochaine. Mais la «gastronomisation» des cuisines locales, c'est-à-dire la désignation des cultures culinaires locales comme des gastronomies, est beaucoup plus qu'une patrimonialisation : il s'agit d'un quasi retournement hiérarchique consécutif à l'articulation de deux univers alimentaires en opposition. Si elle s'est initiée en marge du monde académique, l'actuelle institutionnalisation de l'alimentation dans la sociologie et l'anthropologie (Lambert, 1987; Fischler, 1990; de Garine, 1991; Corbeau, 1997; Poulain, 2002) ou de l'histoire et de la géographie (Flandrin & Montanari 1996; Csergo, 2004; Pitte, 1991) crée les conditions d'une fructueuse coopération entre la gastronomie et les sciences sociales.

Cette approche des dimensions culturelles et patrimoniales des espaces sociaux alimentaires se prolonge aujourd'hui dans l'analyse des stratégies agricoles et touristiques localement enracinées (Poulain, 1993 et 1997; Bessière, 2001, 2006; Cappatti, 2006; Poulain & Tibère, 2006; Csergo & Lemasson, 2009), dans l'étude des relations qui se tissent entre tradition et innovation (Bessière & Tibère, 2010), dans leurs dimensions identitaires et sanitaires (Tibère, 2005, 2006 et 2009), dans l'internationalisation du mouvement de «gastronomisation» des cultures alimentaires locales (Poulain, 2011). Les sciences humaines et sociales se posent dès lors comme des ressources pour la compréhension des modèles alimentaires et pour leur valorisation.

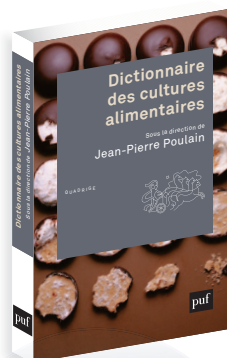
► ARON J.-P., *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Lafont, 1976. – BESSIÈRE J., *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*, Paris, L'Harmattan, 2000; «Terroir, gastronomie et tourisme. Manger ailleurs, manger local», *Espaces, tourisme et loisirs*, 2006, 242, p. 16-21. – BESSIÈRE J. & TIBÈRE L., *Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition? Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées*, OCHA, 2006. – BRILLAT-SAVARIN A., *La physiologie du goût* (1824), Paris, Hermann, 1975. – BOURREC J.R., *La Gascogne Gourmande*, Toulouse, Privat, 1982. – CAPPATTI A., *Slow Food et tourisme. Des intérêts gastronomiques liés*, ESPACES, 2006. – CHIVA I., «Le patrimoine ethnologique : l'exemple de la France», in *Encyclopaedia Universalis*, 1990, vol. 24, p. 229-241. – CLAVEL J., *Vins et cuisine de terroir en Languedoc*, Privat, Toulouse, 1988. – CORBEAU J.-P., «Pour une représentation sociologique du mangeur», *Économies et Sociétés*, 1997, 23, p. 147-162. – CROZE A. de, *La psychologie de la table*, Paris, Au sans pareil, 1933; *Le trésor gastronomique de la France*, Luzarches, Morcrette, 1933. – CURNONSKY, *Cuisine et vins de France*, Paris, Larousse, 1953. – CSERGO J. & MARION C. (dir.), *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation?*, Dijon, Educagri, 2004. – CSERGO J. & LEMASSON J.-P. (dir.), *Voyages en gastronomies. L'invention des régions et capitales gourmandes*, Paris, Autrement, 2009. – DRISHEL J.-P., TRUCHELUT J.-M. & POULAIN J.-P., *Histoire et recettes de l'Alsace gourmande*, Privat, Toulouse, 1989. – ELIAS N., *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, 1973; *La Société de Cour*, Paris, Flammarion, 1985. – FABRE D., «Le patrimoine, l'ethnologie», in P. Nora (dir.), *Science et conscience du patrimoine. Actes des Entreteniens du Patrimoine*, Paris, Fayard / Éditions du Patrimoine, 1997, p. 59-72. – FISCHLER C., *L'hommeivore*, Paris, O. Jacob, 1990. – FLANDRIN J.-L. & MONTANARI M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996. – GARINE I. (de), «Les modes alimentaires : histoire de l'alimentation et des manières de table», in J. Poirier, *Histoire des mœurs*, Paris, Gallimard «Encyclopédie de La Pléiade», 1991. – GOLDSTEIN D. & MERKELE K., *Culinary cultures of Europe Identity, Diversity and dialogue*, Strasbourg, Éditions du Conseil de l'Europe, 2005. – GRIMOD DE LA REYNÈRE A., «Almanach des gourmands», in *Écrits Gastronomiques* (1802), Paris, 10/18, 1978. – GUILLEMARD C., *Ethnocuisine de l'Auvergne*, Avallon, Civry, 1980. – LAMBERT J.-L., *L'évolution des modèles de consommation alimentaires en France*, Paris, Lavoisier, 1987. – OLIVIER DE SARDAN J.-P., *Anthropologie et développement*, Paris, Karthala, 1995. – PITTE J.-R., *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991. – POULAIN J.-P., *Le*

Gastronomisation des cuisines de terroir

Jean-Pierre Poulain

Limousin gourmand, Toulouse, Privat, 1984; «Sens et fonctions des appellations culinaires au XIX^e siècle», *Sociétés*, 1985, 6, p. 20-23; «Identité régionale et tourisme à l'heure de l'Europe», *Tourisme*, 1993, 2, p. 83-98; «Le goût du terroir et le tourisme vert à l'heure de l'Europe», *Ethnologie française*, 1997, 27, p. 18-26.; *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Puf, 2002; «French gastronomy, French gastronomies», in D. Goldstein & K. Merkele (dir.), *Culinary cultures of Europe Identity, Diversity and dialogue*, Strasbourg, Éditions du Conseil de l'Europe, 2005, p. 157-170; «The sociology of gastronomic decolonisation», in S. Nair Vernugopal (dir.), *Easternisation of West and Westernisation of East*, Londres, Routledge, 2011. – POULAIN J.-P. & NEIRINCK E., *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et manières de table en France du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Lanore, 6^e édition augmentée, 2009 [1987]. – POULAIN J.-P. & ROUYER J.-L., *Histoire et recettes de la Provence et du Comté de Nice*, Toulouse, Privat, 1987. – POULAIN J.-P. & TIBÈRE L., «Découverte des saveurs créoles : l'expérience *Villages créoles* à La Réunion», *Pour*, 2006, 191, p. 113-118. – TIBÈRE L., «Nourritures créoles. Cuisines symboliques et identités à La Réunion», *Diaspora*, 2005, 6, p. 137-146; «Manger créole : interactions identitaires et insularité à La Réunion», *Ethnologie française*, 2006, 36 (3), p. 509-518; *L'alimentation dans le vivre ensemble multi-culturel. L'exemple de La Réunion*, Paris, L'Harmattan, 2009. – TORNATORE J.-L., «La difficile politisation du patrimoine ethnologique», *Terrain*, 2004, 42, p. 149-160. @ HOLT G. & AMILIE V., «Introduction : from local food to localised food», *Anthropology of food*, <http://aof.revues.org/index405.htm>.

Jean-Pierre POULAIN



Parution :
24 octobre 2012

Halal

Geneviève Cazes-Valette

Mot arabe signifiant licite, autorisé, profane, à mettre en opposition avec *haram*, illicite, interdit, en état de sacralisation. Comme tous les systèmes religieux, l'islam guide ses adeptes en différents espaces de leur vie privée et publique, à titre individuel et collectif. L'ensemble de ces recommandations constitue la *Shari'a* qui définit ce qui est, du point de vue religieux, obligatoire, conseillé, interdit, répréhensible ou indifférent, le tout soutenu par deux principes : « est licite ce qui n'est pas prohibé » (Berque, 1990) et « la nécessité lève l'interdiction » (Qaradhawi, 1995). Cette loi est basée sur le Coran et la *Sunna* (Tradition du Prophète) et, pour ce qui concerne les cas non explicitement traités dans ces deux sources fondatrices, sur les analyses et interprétations des exégètes guidés, en principe, par la déduction par analogie et la recherche du consensus. En réalité, le consensus ne peut pas toujours se faire, tant les visions des docteurs de la loi sont diverses ; aussi dans de nombreux cas ne le trouve-t-on qu'au sein d'écoles qui constituent autant de manières de voir et de pratiquer cette religion qui concernerait en 2003 environ 1,3 milliards d'adeptes dans le monde (Stehly, 2009).

Les règles de vie en islam touchent à un grand nombre de domaines : vie personnelle du musulman (aliments et boissons, stupéfiants, vêtements et parures, maison, acquisition de biens et exercice des métiers), vie conjugale et familiale (vie sexuelle, mariage, rapports entre époux, relations parents-enfants) et vie sociale (croyances et traditions, relations commerciales, loisirs et luxe, relations sociales entre musulmans et avec les non-musulmans) (Qaradhawi, 1995). Nous nous limiterons ici aux règles régissant les questions alimentaires qui s'intéressent exclusivement aux boissons, aux produits carnés et à leurs dérivés et, pour leur mise en pratique, nous ne nous intéresserons qu'à la population des croyants de nationalité française ou non, d'origine musulmane ou convertis, résidant en France.

Les règles

Pour ce qui concerne les boissons, les restrictions portent sur l'alcool. Deux citations du Coran permettent de situer le problème : « Ils t'interrogent sur l'alcool et le jeu d'argent. Dis : "En l'un comme en l'autre résident un péché grave et certaines utilités pour

l'homme, mais dans les deux cas, le péché l'emporte sur l'utilité." » (Coran II : 219, traduit par Berque, 1990) ; « Vous qui croyez, n'approchez la prière ni en état d'ivresse, avant de savoir ce que vous dites, ni en état d'impureté (...) » (Coran IV : 43, *idem*) Selon les lectures que l'on peut faire de ces injonctions, l'alcool serait *haram* ou seulement réprouvé et sa consommation complètement interdite ou simplement limitée à des quantités raisonnables, de manière à ne jamais connaître l'ivresse.

Pour les produits carnés, les choses sont également complexes. Précisons tout d'abord que la chair des poissons et des autres produits de la mer ou d'eau douce n'est pas concernée : elle est *halal* quelle que soit sa provenance et même si elle est issue d'un animal trouvé mort, seul le jugement du mangeur étant alors à exercer.

En matière de viande, l'islam a peu ou prou calqué ses prescriptions sur celles du judaïsme, tout en allégeant les contraintes qu'impose la *cacherout* (ensemble des lois alimentaires du judaïsme) aux Juifs religieux. Benkheira (2000) en propose une explication : « les interdits coraniques, ainsi que d'autres éléments culturels et rituels, ont pour fonction d'exprimer [le] lien de la nouvelle religion à Abraham. (...) Le rejet de certains interdits exprime la séparation. Par ce double moyen de rattachement et de séparation, l'islam peut résoudre le dilemme de toute révolution dans l'ordre symbolique : faire du nouveau avec de l'ancien. Il peut se présenter ainsi non comme une nouvelle religion, mais seulement comme *le recommencement* de la religion primordiale, la seule et l'unique religion authentique, celle d'Abraham ». C'est donc sur la viande que s'est focalisé l'essentiel des précautions, conformément à la croyance, partagée avec le judaïsme, que le sang est le siège de l'âme des animaux et des humains.

Ainsi, en termes de viandes *haram*, la référence est le verset suivant du Coran (VI : 145) : « Dis : "Je ne trouve pas dans ce qui m'est révélé d'interdiction pour un mangeur de manger, sauf si c'était de la charogne, du sang répandu, de la viande de porc, car c'est souillure, ou encore l'infamie dont il est fait oblation à un autre que Dieu. Qui cependant y est contraint, sans impudence, non plus qu'outrance... ton Seigneur est parfaitement Tout pardon, Miséricordieux." » (Berque, 1990). Si l'on s'en tient à une lecture où le Coran fait autorité, seules les quatre viandes

Halal

Geneviève Cazes-Valette

énoncées explicitement dans ce verset seraient *haram*. De fait, deux catégories ne sont jamais discutées : les bêtes à viande élevées en troupeau (licites) et le cochon (illicite); en revanche trois sont très controversées : les équidés, les carnivores et la faune sauvage (y compris reptiles et insectes) (Benkheira, 2000) et donnent lieu à des classements différents selon les écoles. Pour ce qui concerne la France contemporaine, seuls le porc, le cheval et le gibier nous intéressent. Pourquoi dans le Coran le porc est-il la seule espèce nommément exclue? Selon Scaraffia (1995) c'est parce qu'«il fallait se démarquer des traditions arabes et en même temps affirmer le rattachement de l'islam au monothéisme hébraïque». Or, effectivement, le porc était l'animal répugnant par excellence aux yeux des Juifs. Pourquoi y-a-t-il polémique autour de l'hippophagie? Il semblerait que le statut du cheval, animal de guerre, et le mythe de sa création par Dieu à partir du vent, en fassent un animal hautement valorisé, à la limite de l'animal de compagnie, et donc, dans des logiques interprétatives inverses, licite pour les uns et illicite pour les autres (Benkheira, 2000). Quant au gibier, nous allons voir que le problème provient essentiellement de son mode d'abattage.

Comme dans le judaïsme, mais là aussi de manière allégée en contraintes, une viande n'est véritablement licite que si elle a été abattue rituellement, en vertu de quoi les docteurs de la loi considèrent deux sources de viande : les animaux d'élevage et le gibier, et donc deux rituels. L'abattage *halal* des animaux d'élevage suppose deux conditions : l'animal doit être égorgé rapidement avec un objet très tranchant pour éviter toute souffrance prolongée, comme le précise Qaradhwawi (1995) : «la manière la plus idéale d'égorger consiste à trancher en même temps l'œsophage et les deux vaisseaux sanguins jugulaires»; et l'on doit prononcer le nom de Dieu en l'égorgeant. Il ne va pas de soi que l'abatteur doive être musulman, la seule condition explicite édictée par la loi est qu'il soit «scripturaire», c'est-à-dire appartenant à une des religions du Livre (islam, judaïsme ou christianisme) (Benkheira, 1995). D'aucuns précisent aussi que la tête de l'animal doit être tournée vers la Mecque (Aubaile-Sallenave, 2004). Cependant, selon Benkheira (1995), cette règle ne fait pas l'unanimité des exégètes, la seule activité où l'orientation du croyant est capitale

étant la prière. De fait, en égorgéant, on prie, puisqu'on prononce le nom de Dieu, d'où peut-être le glissement dans les pratiques.

Dans le contexte législatif français d'enca-drement sanitaire des abattages, l'abattage *halal* ne peut être le fait de particuliers (du moins, en pratique, pour les gros animaux). Il est donc effectué dans les abattoirs équipés de matériel de contention adéquat et confié à des abatteurs agréés par les autorités religieuses. Les carcasses ayant subi cet abattage rituel sont ensuite tamponnées à l'encre alimentaire de manière à certifier leur licéité.

Par rapport aux prescriptions scripturaires et à leur stricte interprétation, l'exigence coutumière chez les musulmans de France est que l'abatteur soit musulman et que l'animal soit tourné vers la Mecque. Et en dehors de la viande tuée ainsi, seule la consommation de viande abattue par les Juifs est considérée comme *halal*, la viande de chrétiens étant exclue. La lecture que donne Benkheira (*idem*) de cette dérive interprétative est convaincante : «Ce n'est pas avec ceux que l'on a peu de chances de rencontrer à sa table – à savoir les juifs – qu'il faut instituer des règles d'évitement. Le sentiment de *danger* sur le plan symbolique est associé à l'idée de *proximité* : c'est parce que les chrétiens sont la communauté religieuse qui entretient le plus de liens avec les musulmans que le contact avec eux devient dangereux». On peut aussi tout simplement constater qu'il n'existe pas à proprement parler aujourd'hui de viande «chrétienne», puisque l'abattage dans cette religion est de l'ordre du profane.

Pour ce qui concerne la chasse, l'abattage *halal* est un peu simplifié au motif que l'islam «se contenta d'imposer ce qui est aisé de faire, afin d'alléger les obligations des hommes et de les mettre à l'aise» (Qaradhwawi, 1995). Ainsi, si la chasse a lieu avec une arme blessante, «il faut que l'arme pénètre dans le corps [du gibier] afin que la mort soit provoquée par la blessure et non par la masse du projectile», et «on doit prononcer le nom de Dieu sur l'arme avant de l'employer» (*id.*). Si la chasse a lieu avec un chien ou tout autre animal, il faut que celui-ci soit dressé, qu'il chasse pour le compte de son maître et non pour le sien et on doit prononcer le nom de Dieu en le lâchant (*id.*).

Outre cet abattage rituel pour la viande du quotidien, l'islam a une tradition de sacrifices, occasions de partage communautaire puisque

tout ou partie de la viande est offerte au cercle familial élargi, au voisinage et aux pauvres (Brisebarre, 1995 ; Aubaile-Sallenave, 2004). En cela, selon Sigaut (1995) l'islam « a simplement repris les pratiques anciennes, en les plaçant dans le cadre calendaire et festif qui lui est propre, et sans conserver les prêtres-sacrificateurs du judaïsme ancien ». Le sacrifice le plus connu, et qui fait chaque année couler beaucoup de sang, certes, mais aussi d'encre en France contemporaine, est celui dit de la « fête du mouton » au moment de l'*Ayd al-kabir*, commémoration du sacrifice de son fils unique par Abraham (Gen. 22, 1-19), fils auquel Dieu substitua *in extremis* un bélier. Ce sacrifice est accompli le 10 du mois du pèlerinage à La Mecque, où il est considéré non pas comme obligatoire mais comme « tradition recommandée », à l'imitation du Prophète, mais il est aussi accompli ailleurs dans le monde par l'ensemble de la communauté musulmane qui en a fait justement « La Grande Fête », ce qui est la traduction de l'*Ayd al-kabir* (Hamès, 1998). Comme le signale Brisebarre (1995), le défunt recteur de la Mosquée de Paris, Cheikh Abbas, a rappelé en 1987 à ses coreligionnaires que ce sacrifice ne faisait pas partie des « cinq piliers de l'islam » et donc n'était pas obligatoire. Les obligations sacrées de tout musulman sont en effet : « la profession de foi en un seul Dieu et en son prophète Mohammad, les cinq prières quotidiennes, l'aumône, le jeûne de *ramadan*, et le pèlerinage à La Mecque, dans la mesure de ses moyens » (Lenoir, 2000).

Trois autres types de sacrifices sont légalement reconnus en islam : les sacrifices destinés à réparer une faute rituelle commise pendant le pèlerinage, les sacrifices votifs et le sacrifice effectué le septième jour suivant la naissance d'un enfant (Hamès, 1998). Dans tous les cas, les animaux sacrifiés doivent être des mâles sans le moindre défaut de conformation et n'ayant subi aucune amputation (queue du bélier ou bosse du dromadaire par exemple) : béliers (et non mouton, puisque celui-ci est un mâle châtré), taureaux, buffles ou dromadaires (Aubaile-Sallenave, 2004). Le sacrificateur est normalement le père ou le chef de famille mais, dans le cadre français de la « fête du mouton », même dérogeable à l'abattage classique et donc ayant lieu dans des espaces spécialement dédiés à cette occasion, ceux-ci « doivent laisser place aux sacrificateurs agréés, comme dans les abattoirs » (Brisebarre, 1995).

La consommation de viande *halal* passe le plus souvent par l'achat en boutiques spécialisées, les boucheries *halal*, dont il faut préciser au passage qu'elles sont « une innovation de l'islam contemporain en situation minoritaire, dans des sociétés majoritairement chrétiennes » (Benkheira, 1995). Cependant, nous avons vu que l'abattage *cashier* est considéré par l'islam comme licite et, de plus, toléré par les musulmans de France dans leur pratique coutumière ; aussi un musulman peut-il s'approvisionner également dans les boutiques *cashier*.

Dans notre monde moderne, les produits bruts ne sont plus les seuls que nous consommons : produits manufacturés, plats cuisinés mais aussi médicaments peuvent contenir, parfois à des doses infinitésimales, de l'alcool (dans les sirops contre la toux par exemple), de la viande ou des dérivés de viande (gélatine dans les bonbons par exemple). L'émergence de ces industries a provoqué une émergence parallèle de demandes de certification *halal* de leurs produits par les croyants scrupuleux et donc une activité économique apparemment grandissante en matière de fabrication et de distribution de produits élaborés certifiés *halal*. De même, pour la consommation hors domicile, se développent des restaurants rapides ou traditionnels certifiant la licéité des produits utilisés dans l'offre qu'ils proposent. En France, seule la restauration scolaire publique, en vertu des principes républicains de laïcité, ne propose pas de produits *halal* aux enfants et adolescents ; elle veille cependant à ce qu'une alternative acceptable soit proposée lorsque du porc est servi, voire ne propose plus de porc.

L'application des règles et les enjeux de la consommation halal

L'islam, comme toutes les religions, n'est évidemment pas homogène, nous l'avons vu à travers l'existence de diverses écoles dans l'interprétation de la loi ; de plus, quelles que soient leurs écoles d'origine, les croyants eux-mêmes ne sont pas homogènes. Du fondamentalisme le plus pointilleux aux pratiques de formes d'islam traditionnelles d'origines géographiques et culturelles diverses, toute la palette du conformisme à la loi peut se rencontrer en France contemporaine. Une vaste

Halal

Geneviève Cazes-Valette

enquête sur le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain effectuée fin 2003 auprès de 1 000 répondants de toutes obédiences, y compris, bien entendu, athées, et plus largement un travail constant d'observation ethnographique depuis 1992 ont permis de le constater sur le terrain (Cazes-Valette, 2008).

En matière d'alcool les pratiques peuvent aller du refus de toucher une bouteille de vin, même vide, ou un bouchon, à une consommation excessive voire à l'alcoolisme. En matière de viande, l'interdit de viande de porc est très largement observé mais pas totalement : enquête et observations ont mis en lumière que certains répondants, qui s'étaient eux-mêmes déclarés musulmans, mangeaient parfois aussi bien du porc frais que des charcuteries à base de porc ou du jambon blanc. Quant à la consommation de viande *halal*, elle peut être exclusive ou mitigée de viande non sacralisée, selon la disponibilité de la première et les circonstances de consommation. Ainsi certains parents «préfèrent que leurs enfants mangent à la cantine de la viande qui n'est pas *halal* plutôt qu'ils aient faim et ne puissent pas se concentrer en cours jusqu'à 17 heures.» (Lioré & Rodier, 2009) «Mais aux périodes importantes du cycle religieux, en particulier lors du ramadan et pour la fête de l'*Ayd al-kabir*, la plupart des familles cherchent à se procurer de la viande strictement musulmane» (Brisebarre, 2007)

Le sens que les musulmans donnent à leur consommation *halal* peut être strictement religieux ou plutôt identitaire. Ainsi, par exemple, le sacrifice de l'*Ayd al-kabir* a pris cette dernière connotation au point que, depuis leur arrivée en France, «certains [musulmans] avouent avoir recommencé de sacrifier alors qu'ils ne le faisaient plus chez eux» (Brisebarre, 1995). Ce choix peut même être un signe de revendication politique : «ce qui compte pour certains adolescents est de "boycotter" McDonald's, symbole pour eux de la politique américaine et du capitalisme en général» en lui préférant le Döner Kebab (Lioré & Rodier, 2009).

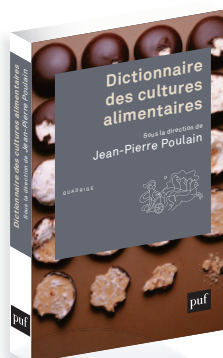
D'autre part, consommer de la viande *halal* ne signifie absolument pas être musulman. Le choix de s'approvisionner dans une boucherie *halal* peut tout simplement correspondre à un réflexe de commodité (c'est la «boucherie du coin»), d'économie (les prix y sont souvent plus accessibles qu'en boucherie tradition-

nelle) mais également à un choix politique (une forme de soutien affiché aux communautés immigrées auxquelles la viande *halal* est rattachée dans l'imaginaire collectif), voire à une revendication identitaire d'appartenance à un groupe de copains lorsque «dans certains quartiers, des adolescents non-musulmans pratiqu[ent] le ramadan ou mang[ent] *halal*» (Lioré & Rodier, 2009).

Ainsi, il serait abusif de mettre en parallèle l'estimation de la production de viande *halal*, environ un dixième de la production nationale (Brisebarre, 2007), avec la population musulmane pratiquant strictement cette forme d'alimentation carnée. Loin des 6 millions de personnes que cela représenterait si l'on se base sur 10% des 60 millions de Français, les musulmans pratiquants, d'origine musulmane ou convertis, seraient, selon les sources, entre 1 et 1,5 millions et ne consommeraient pas plus de viande que les autres (Brisebarre, 2007; Cazes-Valette, 2008). La coexistence dans les boucheries *halal* de clients musulmans, pratiquants ou non, et de clients non musulmans est avérée et explique en partie l'écart constaté entre estimation de la production de viande *halal* et taille de la population musulmane au sens strict. Mais une partie encore plus importante de l'écart provient très certainement du stade des abattoirs et des chevillards. Contrairement à ce que l'on peut lire ici ou là, à notre connaissance si «triche» il y a à ce niveau, ce n'est pas en comptabilisant comme *halal* de la viande qui ne l'est pas mais le contraire. L'explication est simple : la viande vendue en boucheries de détail *halal* est, pour les veaux et les gros bovins, très souvent issue des quartiers avant, moins chers et se prêtant bien aux cuissons en tajine ou au hachage. Or l'animal n'est pas tué en quartier, il est totalement *halal* ou il ne l'est pas. Normalement, le sacrificateur appose un tampon sur les épaules et les cuisses, certifiant l'abatage rituel. Pour permettre au grossiste de vendre les quartiers arrière aux boucheries non-confessionnelles, la «triche» consiste à «oublier» de tamponner les cuisses. Ainsi nombre d'animaux sont comptabilisés comme abattus rituellement mais les arrières partent ensuite hors circuit *halal* et, de fait, ne le sont pas aux yeux de leurs acheteurs.

► AUBAILE-SALLENAVE F., « Meat among Mediterranean Muslims : Beliefs and Praxis », in A. Hubert & R. Avila (dir.), *Man and Meats*, Universidad de Guadalajara, Estudios del Hombre, 2004, 19, p. 127-153. – BENKHEIRA, M.H., « La Nourriture carnée comme frontière rituelle. Les boucheries musulmanes en France », *Archives des sciences sociales des religions*, 1995, 92, p. 67-88. – BENKHEIRA M. H., *Islâm et interdits alimentaires : juguler l'animalité*, Paris, Puf « Pratiques théoriques », 2000. – BERQUE J., *Le Coran. Essai de traduction de l'arabe annoté et suivi d'une étude exégétique*, Paris, Sindbad, 1990. – BRISEBARRE A.-M., « Regards croisés sur la "fête du mouton" en France », in B. Lizet & G. Ravis-Giordani (dir.), *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Paris, C.T.H.S., 1995, p. 279-289. – CAZES-VALETTE G., *Les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain*, Thèse de Doctorat en Anthropologie sociale et ethnologie, Ecole des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, mars 2008. – HAMES C., « Le sacrifice animal au regard des textes islamiques canoniques », *Revue des Archives de Sciences Sociales des Religions*, 101, Janvier-mars 1998, p. 5-25. – LIORE, J. & RODIER Ch., « Les adolescents musulmans et le Halal », in N. Diasio, A. Hubert & V. Pardo (dir.), *Alimentations adolescentes en France*, Paris, Cahiers de l'OCHA, 14, 2009, p. 33-46. – QARADHAWI Y., *Le licite et l'illicite en Islam*, Paris, Al Qalam, 1995. – SCARAFFIA L., « "Au commencement était le Verbe" », in S. Bessis (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, Série Mutations/Mangeurs, 154, 1995, p. 26-33. – SIGAUT F., « Le monothéisme et les animaux », in B. Lizet & G. Ravis-Giordani (dir.), *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Paris, C.T.H.S., 1995, p. 267-278.

Geneviève CAZES-VALETTE



Parution :
24 octobre 2012

McDonaldisation

Carmen Rial

La McDonaldisation, une terminologie encore absente des dictionnaires, peut être définie de deux façons avec des nuances. D'une part, le terme nomme la tendance à l'homogénéisation planétaire de la nourriture, symbolisée par les grandes chaînes de fast-food dont le McDonald's est l'expression la plus accomplie ; d'autre part, et c'est de cette façon que le créateur de ce nom a été rendu célèbre, le sociologue américain George Ritzer, la McDonaldisation renvoie à un nouveau paradigme inspiré par les principes mis-en-œuvre chez McDonald's. Des principes qui, aujourd'hui, étendent leurs tentacules vers plusieurs institutions sociales telles que l'éducation supérieure, le système judiciaire et le système de santé. Dans les deux cas, le vocabulaire sociologique cherche dans le domaine alimentaire les dynamiques qui clarifient celles d'autres institutions, les restaurants présageant des changements sociaux.

Dans le sens donné par Ritzer, la McDonaldisation apparaît comme un synonyme actualisé du concept wébérien de la rationalisation. Il sert à nommer : «the process by which the principals of fast-food restaurants are coming to dominate more and more sectors of the American society as well as the rest of the world» (2004 :1). Dans cet usage du terme, plus largement connu, le lien avec l'entreprise nord-américaine est moins strict. McDonald's a été pris comme métaphore, car la chaîne demeure le meilleur exemple des principes d'organisation méthodique évoqués, mais, aussi, du fait que la transformaiton de son nom en néologisme donne un résultat plus sonore que ne l'aurait été par exemple la Burgerkingsarion ou la Starbuckisation.

D'après Ritzer, le système de McDonald's a réussi parce qu'il offre aux consommateurs, aux travailleurs et aux managers, quatre composantes qui sont devenues essentielles dans les sociétés modernes : l'efficacité, la calculabilité, la prévisibilité et le contrôle. Pour l'efficacité («efficiency»), Ritzer comprend le procédé idéal de l'achèvement d'une tâche : l'efficacité est «la méthode optimale pour se déplacer d'un point à un autre» (2004 :9). Généralement, elle réduit l'interaction humaine, vue comme source d'inefficacité dans une société McDonaldisée. L'idée de l'efficacité répond aux intérêts du profit des entreprises, donc, elle est présentée au public comme étant un avantage pour un client qui finit par faire le travail qui a été précédem-

ment fait pour lui et paie pour avoir ce «privilege». Il en est de même dans tous les systèmes de self-service, comme, par exemple, dans le cas des distributeurs d'argent dans les banques.

La calculabilité («calculability») met l'accent sur les aspects quantitatifs des produits (la taille des portions, le coût) et des services (le temps nécessaire pour les obtenir). La quantité prime sur la qualité et là, encore, la quantité devient synonyme de qualité : un produit très vendu doit forcément être bon. Ici, la méthode optimale a un sens précis associé au temps ; chaque aspect de l'organisation ou de l'institution doit être orienté vers la minimisation du temps. L'évaluation des résultats est fondée sur le quantifiable plutôt que sur des critères subjectifs et, par conséquent, l'individualité n'est pas autorisée.

La prédictibilité («predictability») est l'assurance que des produits et des services seront les mêmes dans tous les espaces et dans tous les temps, c'est ce qu'implique l'organisation maximale du processus de production vers l'uniformité du produit et la normalisation des résultats. Le contrôle s'exerce sur des variabilités imprévisible du travail humain, qui, à la limite, doivent être détrônées par le travail non-humain, grâce à l'automatisation ou à la déqualification de la force de travail.

La prédictibilité est, d'après Ritzer, la tentative de structurer notre environnement pour éviter la surprise et la différence. Ainsi, la prédictibilité signifie que, lors des interactions avec une organisation McDonaldisée, les consommateurs recevront, à chaque fois, le même service et produits car ils doivent savoir ce qui les attend et ils veulent être sûrs de toujours trouver la même chose : un Big Mac identique en Ohio ou en Chine, des enseignes de magasins identiques dans des centres commerciaux semblables, des personnages ressemblant à ceux de séries télévisées vues dans le monde entier. Cela s'applique également aux travailleurs de ces organisations qui doivent procéder selon les consignes/ordres de leurs manuels sacrés. Les tâches sont donc routinières, répétitives et totalement prévisibles.

Le contrôle consiste à introduire des technologies non-humaines. «Une technologie humaine (celle d'un tournevis, par exemple) est contrôlée par les gens, la technologie non-humaine (la ligne d'assemblage, par exemple) contrôle les personnes. Le contrôle s'exprime

aussi bien au niveau de la production que de la consommation. Les travailleurs sont contrôlés et entraînés à accomplir les tâches le plus familières d'une nouvelle façon, précise, standardisée, selon les ordres des gérants et la détermination des manuels de travail et obéissent à des principes tayloristes et fordistes. Ceux qui mangent dans les fast-foods sont contrôlés, aussi, mais (généralement) plus subtilement. Les queues, les menus comptant peu de choix et l'inconfort des sièges : tout ceci amène les consommateurs à faire ce que la direction de l'entreprise souhaite qu'ils fassent – manger vite et partir. En outre, les fenêtres des «drive-through» (dans certains cas walk-through) conduisent les consommateurs à partir avant de manger» (2004 :10). Comme exemple de contrôle, on peut penser aussi aux voitures guidées par GPS, avec des systèmes pour stationner sans risque, qui changent automatiquement les vitesses, etc.

Comme nous pouvons le voir dans son best-seller, *The McDonaldization of society*, Ritzer re-visite Max Weber en formant la théorie de la rationalisation avec un vocabulaire plus adapté au goût des étudiants nord-américains, dans lequel McDonald's remplace la métaphore wébérienne de la «prison de fer». Alors que pour Weber la bureaucratie est le modèle de rationalisation, pour Ritzer le fast-food est le paradigme. Les deux instances décrivent un modèle d'organisation qui s'efforce d'éliminer l'inefficacité, l'irrationalité, l'incertitude et l'imprévisibilité. Cependant, il serait trop précipité de conclure que les deux processus sont les mêmes / pareils / identiques. La McDonaldisation n'est pas seulement une extension de la rationalisation, c'est aussi une version extrême dans laquelle, comme Ritzer l'affirme, il y a «un saut quantique» (2004 :33) dans le processus de rationalisation. Au centre de son argumentation se trouve la théorie de Max Weber de la bureaucratie et du processus plus vaste de rationalisation qu'elle sous-tend, mais nous trouvons aussi des échos d'autres penseurs, pas toujours pris en compte, comme ceux de l'école de Frankfurt (surtout Adorno et Horkheimer), Michel Foucault, Norbert Elias, Marc Augé.

Contre la McDonaldisation, Ritzer suggère des mesures comme celle d'éviter la routine de la vie quotidienne autant que possible, en essayant de faire, tous les jours, les choses d'une façon différente; de s'abstenir des

McEntreprises : par exemple, des «McDoctor» ou des «McDentists», en choisissant un médecin ou un dentiste du quartier et qui travaille seul; d'utiliser un petit opticien du quartier pour l'achat des lunettes, au lieu de chercher de grands magasins d'optique, souvent situés dans les centres commerciaux; d'éviter les grands réseaux de coiffeurs, en choisissant un salon de coiffure de proximité; de payer en espèces au lieu de le faire par cartes de crédit; de renvoyer au bureau de poste toute la publicité, en particulier celle qui aurait été adressée «au résidant»; de ne pas acheter de produits artificiels tels que les nouveaux types de produits sucrés et salés et, dans le cas d'un appel téléphonique commercial, de placer correctement le téléphone et de laisser la voix machinale se parler à elle-même, car ainsi d'autres personnes n'auront pas d'appel pendant la durée de la communication; de préférer les restaurants qui emploient des vaisselles en porcelaine et en métal, et d'éviter ceux qui utilisent des matières plastiques, qui nuisent à l'environnement, de ne pas laisser les enfants dans des «McChild Care» mais avec un voisin, et surtout de les protéger de la télévision et de la publicité autant que possible. Ritzer conseille aussi l'organisation de groupes de consommateurs et de groupes de travailleur afin de manifester contre les abus des systèmes McDonaldisés. Dans ses publications ultérieures, Ritzer a conceptualisé un processus culturel de réaction qu'il a appelé «la dé-McDonaldisation», et a mentionné les stades de base-ball modernes, avec une permanence nostalgique des fonctionnalités, comme exemple de ce phénomène.

Dans un autre sens, plus restreint au domaine de l'alimentation, la «McDonaldisation» se rapporte au remplacement des restaurants traditionnels par les fast-foods, et des nourritures locales par des hamburgers, des pizzas et du coca. Cela a été observé dans maints pays et a entraîné différents processus socio-culturels, observés par des ethnologues. En Israël, par exemple, un changement majeur dans les habitudes culinaires, à la suite de sa McDonaldisation est la disparition de l'ancien falafel «authentique» et l'apparition de la nouvelle marchandisation, le «Falafel 2000» dont les boulettes ne sont pas moulées manuellement, mais dispensées par un procédé mécanique au rythme de 80 boulettes/minute (Ram 2004).

McDonaldisation

Carmen Rial

La McDonaldisation est alors vue comme un cas extrême du mouvement de mondialisation. En effet, affirmer que les fast-foods incarnent l'un des exemples les plus parfaits de cette tendance ne requiert pour ainsi dire aucune justification. Ils sont vus – et notamment la chaîne McDonald's – comme le symbole d'une conquête américaine planétaire, avec tout ce qu'il y a de « pourri » et de « beau » dans cette culture. Rien n'a été plus éloquent pour annoncer la déroute du système soviétique que l'implantation, en plein centre de Moscou, à quelques pas du tombeau de Lénine, d'un McDonald's qui a attiré 10 millions de moscovites en 1990 (une moyenne quotidienne de 20 mille personnes), tandis que le lieu de repos de Lénine n'en a pas eu plus de 3,2 millions (une moyenne quotidienne de 9 mille personnes), d'après la revue *Fortune* (apud Caldwell, 2004 :250).

Hors des États-Unis, plus encore qu'à l'intérieur, les fast-foods sont très souvent montrés comme exemple de la réussite implacable de la « culture de masse », de l'américanisation du monde » et, principalement, d'une « homogénéisation planétaire ». Les prédictions les plus pessimistes ont pourtant été émises quant à l'avenir de cette homogénéité dont les fast-foods seraient les symboles.

En effet, les fast-foods et notamment le McDonald's sont souvent pointés comme l'exemple le plus parfait de l'homogénéisation de la nourriture moderne et une grande menace envers la bio-diversité alimentaire et culturelle. Pour conserver un caractère uni au menu, au niveau de l'apparence extérieure aussi bien que du goût, les entreprises n'ont rien trouvé d'autre que d'homogénéiser, dans un premier temps, la qualité de la matière première et, ensuite, leurs fournisseurs eux-mêmes. Il en a résulté une vaste uniformisation des cultures et de l'élevage et la préférence a été donnée à certaines espèces végétales et animales au détriment d'autres. Ainsi, par exemple, parmi les centaines de variétés de pommes-de-terre qui existent aux États-Unis et en Europe, McDonald's n'en emploie, pratiquement, que deux : la Russet Burbank et la Marijke. La Russet, qui continue largement en tête des achats, est une pomme de terre grande et blanche, développée dans les années 1870 par l'horticulteur Luther Burbank. C'est une variété coûteuse qui consomme beaucoup d'eau, met beaucoup de temps à mûrir et demande de grandes

quantités de pesticides, mais elle est facile à stocker, résistant bien à l'humidité et présente une texture onctueuse qui en fait la parfaite pomme-de-terre à frites. Mais on n'accepte pas n'importe quelle Russet. Après de longues recherches, McDonald's est arrivé à la conclusion que les frites idéales, c'est-à-dire celles qui sont croustillantes et dorées après la cuisson, sont celles qui présentent des taux élevés de matière sèche. L'entreprise a donc déterminé que seules les pommes de terre ayant un minimum de 21% de matière sèche étaient acceptables (Love, 1987). Les agriculteurs insérés dans le complexe de l'agro-industrie n'ont pas eu d'autre choix que celui d'abandonner les cultures qui ne répondaient pas à ce paramètre. Comme McDonald's est le premier acheteur de pommes de terre au monde – mais aussi de poisson et de poulet, nous pouvons imaginer les conséquences qu'un tel choix a pu entraîner pour la bio-diversité. Après avoir ainsi restreint les variétés de futures frites à celles qui avaient obtenu les meilleurs résultats en laboratoire – des examens qui, d'ailleurs, prenaient surtout en considération l'apparence –, l'entreprise les ont disséminées à travers la planète. Devant le refus intransigeant des fournisseurs Anglais à livrer des pommes de terre Russet – la chose est compréhensible, cette variété n'existait pas encore en Europe – McDonald's n'a pas hésité à établir un pont aérien entre l'île et le Canada, ce qui élevait le coût de la production de 35% mais garantissait un standard universel pour les frites (Love, 1987 :528). La malheureuse expérience qu'avaient vécue les succursales anglaises a convaincu l'entreprise de pousser les fournisseurs américains à s'établir à l'étranger (Love, 1987 :528).

Aujourd'hui, en Angleterre, l'entreprise utilise quatre variétés de pommes de terre : Russet Burbank, Shepody, Pentland Dell et Innovator. La Shepody est la pomme de terre la plus consommée au Canada et se place au troisième rang des pommes-de-terre aux États-Unis. Alors qu'elle convient bien pour faire des frites, elle demande de grandes quantités de pesticides et a une courte durée de vie. Même si elle fonctionne comme un remplacement saisonnier pour McDonald's, elle n'est pas suffisamment adaptée afin de contester la toute puissance de la Burbank. L'Umatilla Russet et la Ranger Russet sont les cultures qui complètent sa gamme de pommes de terre.

En dernier recours, McDonald's n'hésitera pas à produire lui-même la matière première dont il a besoin. C'est ce qui s'est passé en Angleterre où, se trouvant impuissante à modifier la qualité du pain de ses fournisseurs, la chaîne s'est elle-même lancée dans la boulangerie, construisant une fabrique sur place en association avec un partenaire anglais. McDonald's a, par ailleurs, encouragé le démarrage de la culture de Russets dans le Vieux Monde et en Amérique du Sud, les graines ayant été importées à cette fin.

Les obstacles à l'homogénéisation ne se sont pas arrêtés là. McDonald's connaîtra les mêmes ennuis pour la viande de bœuf. Lors de son implantation sur le continent européen, la majorité du bétail se nourrissait aux pâturages et aux États-Unis l'entreprise a eu recours à un mélange de viandes provenant de deux types de bovins : ceux élevés sur des pâturages naturels et ceux nourris aux céréales, dans des étables. Difficile aussi d'homogénéiser la qualité au Brésil, devant la diversité des fournisseurs qu'impose la grande demande de viande. Alors, le choix a été celui d'acheter dans la région amazonienne, avec les conséquences néfastes que nous connaissons pour le déboisement.

Les pays communistes eux-mêmes n'ont pas échappé pas à cette logique globalisante. Dans le but d'entrer en Chine Populaire et afin d'améliorer ses relations avec le gouvernement, McDonald's a choisi les pommes chinoises pour confectionner les tartes qui alimentent son puissant marché au Japon. La chaîne a développé, à l'intérieur des murailles de Chine, des installations centralisées qui assuraient la distribution des pommes dans tout le Pacifique (Love 1987 :536). Lors de son implantation en Union Soviétique et avant même d'ouvrir son premier restaurant, McDonald's a dépêché sur place des ingénieurs agronomes pour s'assurer que la production de pommes de terre et de viande de bœuf correspondait à ses standards. Les experts en question n'ayant pas approuvé la qualité du bétail soviétique, McDonald's s'est résolu à pratiquer l'insémination artificielle avec de la semence provenant de géniteurs d'Amérique du Nord. Signe des temps, ce mariage forcé entre taureaux américains et vaches soviétiques a ainsi poussé jusqu'en Russie la tendance à l'homogénéisation planétaire. On pourrait ainsi allonger la liste de ces décisions singulières, comme celle de faire

venir d'Allemagne des sauces «françaises» pour les vendre en France, telles la sauce au roquefort et la sauce aux fines herbes, ou l'introduction de poisson étranger au Brésil, alors qu'on sait que la côte regorge de nombreuses espèces.

Dans le même temps et selon un mouvement contraire à celui de l'expansion des restaurants, l'entreprise a restreint le nombre de ses fournisseurs. Vers la moitié de la décennie 1980-90, McDonald's avait déjà réduit l'ensemble de ses fournisseurs américains de viande à cinq et ses producteurs de pommes de terre à quasiment un seul : la toute-puissante compagnie Jack Simplot (Love 1987 :393). Ce partenaire de choix, établi en Allemagne, s'était vu attribuer une aide de la part de McDonald's pour la construction d'un grand centre de stockage de pommes de terre d'Europe (Love 1987 :529).

Avec des matières premières standardisées et des processus de production réglés jusque dans leurs moindres détails, il apparaît logique que soit obtenu un goût homogénéisé. Pourtant, la volonté d'une homogénéité absolue dans le goût des mets ne résiste pas à la confrontation avec les pratiques et les sensibilités locales. Pour réussir en Israël, McDonald's a dû offrir aux clients Israéliens son plus gros hamburger (120g), commercialisé par la chaîne à travers le monde (Ram 2004). Les brésiliens font preuve d'un penchant pour le sel beaucoup plus accentué que les français, de même qu'ils préfèrent les gâteaux plus sucrés (Rial, 1992). Au Brésil, les mets peu salés ou peu sucrés sont accusés d'avoir un «goût de papier», une expression que l'on pourrait traduire par l'adjectif fade. Si, dans les fast-foods, de tels écarts d'assaisonnement sont rendus possibles, c'est parce que certaines phases de la préparation des mets sont encore peu automatisées – le cas des sauces qui sont ajoutées par les clients – ou pas du tout, comme pour l'opération destinée à attendrir la viande ou à la saler.

Le processus de standardisation alimentaire, à vrai dire, avait déjà été mis en place de longue date, et les fast-foods n'ont fait que l'accélérer. Même si nous reconnaissons, dans les McDonald's et les fast-foods en général, des symboles puissants de la culture contemporaine, nous ne nous rallions pas à une perspective aussi radicale d'une homogénéisation planétaire. Car, partager un symbole ne signifie pas forcément partager un seul et même

McDonaldisation

Carmen Rial

contenu. Des exemples concrets de la mondialisation – et il est vrai que l'expansion des fast-foods illustre un cas extrême, une forme exacerbée du phénomène –, on s'aperçoit que, dans les pratiques sociales aussi bien qu'au niveau de l'imaginaire, elle se manifeste et est vécue à travers deux tendances contradictoires : d'un côté celle qui mène à une homogénéité à l'échelle planétaire; de l'autre celle qui révèle l'irruption de localismes (Hannerz 1992, Robertson 1992, Friedman 1994). Cela ne veut pas dire que l'homogénéisation s'oppose aux diversités locales, mais plutôt que le mouvement de mondialisation est bel et bien constitué de ces deux tendances, l'une unificatrice, l'autre diversifiante.

Les fast-food sont, sans aucun doute, des exemples de ces non-lieux (Augé 1992) contemporains, de ces espaces où l'on ne s'arrête que passagèrement, dénués de toute mémoire collective, venus s'insérer au sein d'une autre culture, d'une région du monde comme des entités spatiales – des OVNI – qui se seraient posées déjà préfabriquées, porteuses d'une technologie de pointe, d'une rationalité qui guide les moindres actes et axées sur une économie maximale : de gestes, de temps, d'argent. Il s'agit de lieux qui peu à peu se laissent néanmoins imprégner d'une mémoire collective qui les transforme et les enraine. (Rial, 1992; Yan, 1997; Caldwell 2004). Ces deux mouvements, apparemment contradictoires, forgent cependant une seule et même dynamique. S'il est vrai que les fast-foods sont généralement pris comme l'exemple le plus parfait de la planétarisation, ils peuvent aussi fournir un exemple révélateur des tendances localistes.

Le symbole fast-food-hamburger-McDonald's, qui s'est indiscutablement répandu à travers toute la planète, ne saurait pour autant échapper à un processus de refonte, de réinterprétation, et cela à l'intérieur même de chaque société donnée. Aux États-Unis, par exemple, cette triade peut produire un impact aussi bien négatif («c'est de la junk-food») que positif (un symbole patriotique : le premier mets à avoir été consommé dans l'espace par un cosmonaute, Young devant les caméras de télévision, était précisément un hamburger). Au Brésil – comme en Chine – la même triade est généralement perçue comme incarnant le summum du «moderne» et de l'«étranger» tant désirés; mais cela n'a pas empêché les consommateurs de Sao Paulo de

s'insurger contre l'utilisation systématique des glaçons dans les rafraîchissements, ni une nouvelle municipalité de gauche de paralyser temporairement l'ouverture d'un établissement (Rial, 1992), ou encore les critiques d'ordre écologique.

Les fast-foods sont partout présents, mais on les trouve dotés de caractéristiques, de contraintes et de visages régionaux. Les employés de McDonald's partagent tous, à l'échelle de la planète, le sort du smicard, sauf que le salaire minimum vaut 10 fois moins au Brésil qu'en France. Et si, au début des années 1990, le travailleur brésilien devait travailler 10,8 heures pour s'acheter un simple Big Mac, 40 minutes de travail suffisaient à son homologue français.

Les postes ne varient pas d'un pays à l'autre, mais l'accomplissement des tâches diffère selon le contexte social. Au Brésil, le «videur» doit, avant tout, protéger le restaurant contre les périls venus de l'extérieur, et notamment empêcher la vague des enfants «abandonnés» d'y entrer ou simplement de rester figés devant les vitrines en rêvant d'un morceau de hamburger qu'une dame charitable leur apportera. En Russie, les enfants des rues sont parfois invités à entrer dans les McDonald's (Caldwell 2004).

Les différences sont bien là, et dans d'autres domaines encore. On dit le hamburger identique, partout, mais les Français le veulent plus moutardé et les Brésiliens le trouvent fort peu salé dans l'Hexagone; les uns l'exigent avec différents types de salades tandis que les consommateurs du sud du Brésil revendiquent un hamburger plus riche en viande pour leur «menu gauchois». De la même façon, on s'est mis à décorer les restaurants aux couleurs et sur des thèmes locaux. Sans parler de la disposition des meubles qui, elle aussi obéit à des schémas qui montrent la grande variation des notions d'organisation de l'espace. Certes, on rencontre dans leurs publicités des raisons «globalisables», comme l'écologie, mais il en est d'autres particulières à un pays ou qui concernent un groupe social bien déterminé, comme, par exemple, la communauté noire américaine.

Si l'on dépasse les productions et les opérations discursives propres aux chaînes (l'espace, la gestuelle) pour s'attacher aux représentations qu'élaborent les consommateurs, on tombe là aussi dans le particularisme, qu'il soit d'origine géographique, culturelle, sociale ou

autre. Cela s'observe clairement chez les consommateurs préférentiels de McDonald's que sont les enfants, qui dans n'importe quel pays ont prouvé leur fascination pour les fast-foods, et aussi les touristes, bien qu'ils présentent dans leur discours des nuances déjà beaucoup plus nettes, les brésiliens se montrant plutôt laudatifs et les français ou les américains plutôt critiques.

On voit ainsi que cette homogénéisation trouve ses limites. Si l'on y regarde de plus près, on constate, malgré tout, de grandes disparités tenant aux conditions locales et à la nécessité d'adaptation aux demandes diversifiées des consommateurs, comme le montrent les études ethnographiques sur les McDonald's menées dans plusieurs pays, comme la France et le Brésil (Rial, 1992), la Corée (Bak, 1997), la Chine (Yan, 2006), le Japon (Ohnuki-Tierney, 1999), la Russie (Caldwell, 2004), Israël (Ram, 2004). Manger dans un McDonald's – comme d'ailleurs, dans n'importe quel restaurant – n'est pas simplement prendre des aliments pour rassasier sa faim, c'est une pratique de consommation qui place l'utilisateur dans une hiérarchie de distinction sociale (Bourdieu, 1979). Les fast-foods vendent plus que la nourriture. Les ethnologues l'ont démontré par des études réalisées dans les années 1990 et au début des années 2000 : consommer des nourritures occidentales ou « modernes » a de faibles rapports avec le goût et vise surtout l'institution ou la transformation de l'identité par une participation à de nouvelles pratiques de consommation, même quand la nourriture est considérée comme non-mangeable, comme c'est le cas pour des chinois adultes (Chee, 2000). « Chinese parents brought their children to McDonald's for the same reasons that American working-class parents may take their offspring to an art museum, in the hope that the experience (however onerous to the adult) will help equip the child to become middle class, cosmopolitan, and (according to Chinese parents) "modern" » (Gillette, 2000; Yan, 1997; Hsu 2005 : 10). Ces études ont montré que, à Beijing comme à Séoul, les McDonald's peuvent être aussi bien un refuge pour des femmes désireuses d'éviter des endroits masculins, qu'un lieu permettant à de nouvelles générations de yuppies d'afficher leur pouvoir d'achat.

Ces études ethnographiques ont montré aussi que 50 millions de consommateurs que

McDonald's sert tout les jours (selon le site officiel de McDonald's Corporation) changent vite eux aussi : si, au début, le restaurant fast-food attire des enfants de familles aisées, une fois passée la nouveauté ils deviennent des restaurants pour les travailleurs les moins riches, qui les fréquentent pour leur prix accessible et la rapidité du service. Vu comme des étrangers en Russie, comme des produits importés, les hamburgers, les frites et le milk-shake sont passés à la catégorie de plat « local » en quelques années et ont été intégrés à l'alimentation quotidienne des russes chez eux (Caldwell, 2004). Contrariant l'argument de Ritzer (et aussi celui de Giddens 1990), selon lequel les effets homogénéisateurs des mouvements de mondialisation effacent des signifiés de la vie quotidienne, Caldwell (2004) affirme que les moscovites incorporent publiquement le McDo et ses produits comme des éléments significatifs de leurs mondes sociaux, mais aussi qu'ils les introduisent dans les espaces intimes et sentimentaux de leurs vies personnelles par la cuisine de tous les jours, des célébrations familiales et aussi dans l'identité nationale, par le discours de ce qu'est la Russie d'aujourd'hui. Nous pouvons nous demander s'il s'agit bien, comme le propose Caldwell (2004), d'une « colonisation » native des McDonald's ou si, au contraire, c'est l'entreprise qui a « colonisé » les mœurs jusqu'à l'intérieur des maisons, mais, d'une façon ou d'une autre, nous sommes loin de la rationalité extrême préconisée par Ritzer.

La tendance à la mondialisation laisse supposer que la proposition majeure du discours publicitaire contemporain consiste à habiliter des cultures différentes à consommer des produits identiques et, à long terme, à créer un imaginaire global. Mais elle sera d'autant plus efficace qu'elle se montrera capable de s'adapter aux divers contextes culturels et restera sensible aux moindres changements. Les relations de McDonald's avec des nourritures locales ne montrent pas simplement le déclin de locaux et l'affirmation du global; elles sont plutôt un mélange complexe, où il peut se passer que le global (McDonald's) peut contribuer à la relance du local, comme cela a été le cas des falafels (Ram, 2004). Il est clair que les entreprises ne suivent pas une rationalité qui guiderait de manière intentionnelle tous leurs pas à travers des mécanismes purement manipulateurs. Elles aussi semblent

McDonaldisation

Carmen Rial

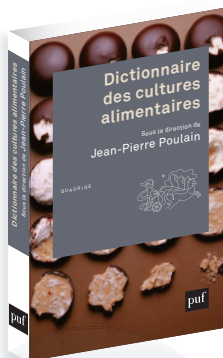
vivre dans leurs discours et leurs pratiques cette tension entre l'impossible ambition d'imposer une homogénéité (le standard global tant vanté) et les manifestations d'affirmation des savoirs locaux.

Les mets fast-foodiens seront consommés selon l'imaginaire qui les entoure. Et, tout comme le voyageur de Lévi-Strauss qui, en se déplaçant géographiquement, se déplace aussi dans le temps et dans la hiérarchie sociale, les fast-foods verront eux aussi leur valorisation sociale changer dans l'espace et dans le temps. Vus dans l'ancienne URSS comme les temples d'une nouvelle croyance fondée sur le dogme de la consommation et, au Brésil, à Bangkok (Mills 1999), comme le nec plus ultra du moderne, ils voient leur côte tomber en chute libre auprès des consommateurs français.

La thèse de Ritzer selon laquelle la «McDonaldisation de l'entreprise» est une grave menace pour les petites entreprises ne semble pas se confirmer en ce qui concerne les restaurants. Contrairement à la prévision d'un écrasement général des restaurants par les fast-foods dans le monde et l'américanisation ultérieure de la nourriture qu'on y sert, on assiste à une croissance rapide de restaurants ethniques de toutes les origines – à la prolifération des suhis-bars, des Indiens, Bengalais, Afgans, etc.

- AUGÉ M., *Non-Lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*, Paris, Seuil, 1992. – BAK S., «McDonald's in Seoul, Food choices, identity, and nationalism», in J.-L. Watson (ed.), *Golden Arches East*, Stanford, Stanford University Press, 1997, p. 136-160. – BOURDIEU P., *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979. – CALDWELL M.-L., «Domesticating the French Fry, McDonald's and Consumerism in Moscow», *Journal of Consumer Culture*, 2004, 4(1), 5-26, 1469-5405, London, New Delhi, Sage Publications. – CHEE B.-W.-L., «Eating snacks, biting pressure, only children in Beijing» in J. Jing (ed.), *Feeding China little emperors, Food, children and social change*, Stanford, Stanford University Press, 2000, p. 48-70. – FRIEDMAN J., *Cultural Identity and Global Process*, London, Sage, 1994. – GIDDENS A., *The Consequences of Modernity*, Cambridge, Polity, 1990. – GILLETTE M.-B., *Between Mecca and Beijing. Modernization and consumption among urban Chinese Muslim*, Stanford, Stanford University Press, 2000. – HANNERZ U., *Cultural Complexity. Studies in the social organization of meaning*, New York, N.Y. Columbia University Press, 1992. – HSU C.-L., «A taste of modernity, working in a western restaurant in a market socialist China», *Ethnography*, 2005, vol. 6, n° 4, p. 543-565. – KROC R. & ANDERSON R., *Grinding Out, the Making of McDonald's*, New York, Berkley Publishing 1977. – LOVE J.-A., *A verdadeira historia do sucesso*, São Paulo, Brasiliense, 1987; trad. fr. M. Lafon, *Sous les arches de McDonald's*, Paris, 1989. – MILLS M.-B., *Thai Women in the Global Labor Force, Consuming Desires, Contested Selves*, New Brunswick, Rutgers University Press, 1999. – OHNUKI-TIERNEY E., «McDonald's in Japan. Changing Manners and Etiquette», in J. Watson, *Golden arches east, McDonald's in East Asia*, Stanford, Stanford University Press, 1997, p. 161-182, 230-234. – OHNUKI-TIERNEY E., «We eat each other's food to nourish our body, the global and the local as mutually constituent forces», in G. Raymond (ed.), *Food in Global History*, Bolder, Westview Press, 1999, p. 240-272. – PILLSBURY R., *From Boarding House to Bistro*, Boston, Unwin Hyman, 1990. – RAM U., «Glocommodification, How the Global Consumes the Local – McDonald's in Israel», *Current Sociology*, 2004, Vol. 52(1), 11-31. – RIAL C., *Le goût de l'image, ça se passe comme ça chez les fast-food. Étude anthropologique de la restauration rapide*, Thèse de doctorat, Paris, Université de Paris V, 1992. – RITZER G., *The McDonaldization of society, an investigation into the changing character of contemporary social life*, Thousand Oaks, Pine Forge, 2004. – ROBERTSON R., *Globalization, Social theory and global culture*, Newbury, Sage, 1992. – SMITH A.-F., *Encyclopedia of Junk Food and Fast Food*, Westport, Connecticut-London, Greenwood Press, 2006. – YAN Y., «McDonald's in Beijing, The localization of Americana», in J.-L. Watson, *Golden arches east, McDonald's in East Asia*, Stanford, Stanford University Press 1997, p. 39-76.

Carmen RIAL



Parution :
24 octobre 2012

Végétarisme

Laurence Ossipow

L'approche historique du végétarisme occidental souligne sa diversité. Certaines formes de végétarisme ont éclos dans la Grèce antique (par exemple le pythagorisme, Détienné, 1972) ou durant le Moyen Âge (ascèses dans les ordres réguliers; pratiques féminines de jeûne, voir Bynum, 1987). Mais c'est surtout dans l'Angleterre de la fin du XVIII^e siècle (Thomas, 1985) que le végétarisme apparaît lié à des courants protestants dissidents, puis à des mouvements philanthropiques pour s'exporter durant le XIX^e siècle aux États-Unis sous une forme progressivement plus hygiéniste que religieuse (Ouedrago, 1998; Schwartz, 1986; Wirz, 1993). Sous l'impulsion de divers médecins-entrepreneurs, parfois aidés de leurs épouses et ayant souvent eu l'occasion d'échanger des expériences au cours de leurs déplacements chez les uns et les autres, les pratiques d'orientation végétarienne connaissent aussi un essor commercial : des cliniques proposent divers produits, cures et recettes; on peut par exemple penser à *bircher-müsli* du médecin suisse M. Bircher-Benner et aux *corn flakes* des frères Kellogs (Schwartz, 1986; Wirz, 1993). Au XIX^e, des courants de *Lebensreform* sont également très présents en Suisse et en Allemagne (Baumgartner, 1992; Barlösius, 1997; Wirz, 1993). En réaction à l'urbanisation et à l'industrialisation, leurs leaders procèdent à la diffusion de règles de vie « naturelles » en matière d'alimentation, de soin (cure de soleil, hydrothérapie), d'habillement (vêtements souples laissant le corps être librement en mouvement) et de gymnastique. Ces mouvements accompagneront aussi la naissance de l'anthroposophie promue par Rudolph Steiner dans le domaine de l'agriculture, de la santé et de l'éducation.

Le végétarisme est par ailleurs attaché à des courants politiques contrastés; il entretient par exemple des liens avec l'anarchisme, mais aussi – plus tard – avec le national-socialisme (Ledrut *et al.*, 1977; Borsano *et al.*, 1975). Les tenants d'une certaine « vague verte » (Salomonsson, 1984), les néo-ruraux et les écologistes des années 1970 proposent également une alimentation, sinon végétarienne, en tout cas peu riche en produits carnés, soucieuse de relations Nord-Sud plus égalitaires. Le livre culte de ces années-là fut celui de Frances Moore Lappé (1976), *Sans viande et sans regret, un régime alimentaire pour une*

petite planète, d'abord paru en anglais (1971), mais rapidement traduit en français. Au cours de ces mêmes décennies, ce sont les nutritionnistes (principalement britanniques et américains) qui se penchent sur la diététique végétarienne, puis végétalienne, pour connaître les motivations des pratiquants et pour déterminer si ces régimes ne conduisent pas à de sévères manques en protéine et en diverses vitamines dont la B12. Les prises de positions issues des travaux actuels sont davantage positives et tendent à montrer que l'alimentation ovo-lacto-végétarienne permet d'éviter certains maux (diverses formes de cholestérol et d'hypertension, les maladies coronariennes, le diabète, le surpoids et le cancer de la prostate ou du colon; pour le Canada, voir Ada, 2004; pour la Suisse, Walter, Baerlocher, Camenzind-Frey *et al.*, 2007).

L'approche sociologique et ethnologique, quant à elle, se penche sur le profil, les parcours et les orientations des pratiquant(e)s. Les analyses statistiques sociologiques sont rares (Ouedrago, 2005 pour la France ainsi que Beardsworth et Bryman, 2004 pour une enquête longitudinale conduite durant 11 ans sur 637 étudiant(e)s dans une université britannique). En revanche, on trouve des sondages menés par différentes sociétés végétariennes nationales auprès des membres qui se qualifient de pratiquants ou de sympathisants. L'ampleur du végétarisme est également mesurée à partir de la proportion d'achats effectués sous le label végétarien. La plupart des sondages donnent la même proportion de pratiquants. Selon Walter, Baerlocher, Camenzind-Frey *et al.* (2006), cette proportion est en 2002 d'environ de 1% pour la Pologne, 2% pour la France, 5% pour l'Italie, 2,5% pour la Suisse, 8% pour l'Allemagne, 9% pour la Grande-Bretagne. Si le pourcentage trouvé en Pologne peut s'interpréter en lien avec la faible proportion de cette diète en pays catholique, de surcroît peu favorisé sur le plan économique, le pourcentage élevé trouvé en Italie est plus étonnant puisque – sans tomber dans le piège d'une essentialisation des cultures et des pratiques – le végétarisme se rencontre plus souvent dans les sociétés occidentales marquées par le protestantisme. L'Association des diététiciens des États-Unis et du Canada (ADA, 2007) indique, pour sa part, que le taux de végétariens déclarés est de 4% pour le Canada et de

Végétarisme

Laurence Ossipow

2,5% pour les États-Unis. Une autre enquête (Nutritrend, 2000) relève qu'en Suisse, 9% des personnes déclarent avoir une « alimentation quasiment toujours végétarienne » (Ossipow, 2008). Les mêmes sondages ainsi que les études menées par les nutritionnistes sur des groupes spécifiques font également apparaître une nette disproportion entre hommes et femmes, ces dernières occupant le plus souvent les deux tiers des échantillons (3,7% des femmes et 1,3% des hommes dans l'enquête de Walter, Baerlocher, Camenzind-Frey *et al.*, 2006). La surreprésentation féminine peut être reliée à l'idéal de minceur et de pureté en vigueur dans certaines couches de la population (Fischler, 1990), ainsi qu'à une volonté de se forger une identité nouvelle à partir de tâches traditionnellement dévolues aux femmes. Certaines féministes végétariennes, comme Adams (1990), émettent d'autres hypothèses et assimilent la consommation de viande à la chasse et l'élevage vus comme des activités caractéristiques du pouvoir des hommes sur les femmes; dans cette perspective le végétarisme sonne comme un refus du pouvoir masculin.

Même si certaines personnes issues des classes dites populaires abandonnent parfois leur diète carnée (Ouedrago, 2005) ou que le marquage en termes de classes sociales n'est pas central dans le milieu étudiant étudié par Beardsworth et Bryman (2004), les végétariens émergent généralement des classes moyennes (Beardsworth & Keil, 1992; Ledrut, Roy, Clément *et al.*, 1977; Maurer, 2002; Salomonsson, 1987; Ossipow, 1997; Ouedrago 2005) et bénéficient d'un assez bon capital de formation. En suivant certaines pistes évoquées dans *La Distinction* (Bourdieu, 1989), on peut d'ailleurs faire l'hypothèse que les individus devenus végétariens se livrent à une certaine conversion de leur *habitus* tout en renforçant des dispositions alimentaires déjà présentes dans leur éducation (Ossipow, 1997). Certaines personnes semblent aussi parfois souffrir d'un décalage entre leurs capitaux de formation et leur positionnement social (Ossipow, 1997; Ouedrago, 2005). Dès lors l'adoption du végétarisme, l'intérêt pour des thérapeutiques dites parallèles, la curiosité pour des philosophies ou des courants religieux dissidents ou marginaux, l'inscription dans de nouveaux réseaux de

sociabilité, offrent d'autres modes d'auto-définition qui, s'ils ne compensent pas nécessairement les effets de déclassement, correspondent à une recomposition identitaire inscrite quotidiennement dans le corps (Salomonsson, 1987; Ossipow, 1997).

Les végétariens d'aujourd'hui ne constituent pas une entité homogène. Leurs parcours biographiques, leurs motivations, leurs centres d'intérêt, leurs spiritualités et leurs modes de soin, présentent néanmoins certaines récurrences. Comme le montrent les enquêtes qualitatives qui se sont penchées sur les narrations des personnes s'étant tournées vers le végétarisme (Beardsworth & Keil, 1992; Salomonsson, 1987; Ossipow, 1997), les interlocuteurs/trices expliquent leur conversion – progressive ou brutale – à certains moments clés du cycle de vie (adolescence, départ du foyer familial, naissance d'un enfant, séparation, divorce...) ou en raison d'atteintes soit graves, soit chroniques de santé. La conscience aiguë de certaines thématiques philosophiques, écologiques ou politiques (notamment les rapports Nord-Sud) revient aussi dans les propos des enquêtés. Les récits renvoient par ailleurs à des expériences spécifiques qui font souvent revivre des souvenirs d'enfance ou de jeunesse (comme le « meurtre » d'un animal familier ou la visite d'un abattoir). Des formes d'ascèse (jeûne) et d'abstinence sexuelle sont aussi décrites, notamment par les pratiquants les plus âgés. Si l'un ou l'autre motif est prépondérant, les motivations et la pratiques se combinent souvent pour renvoyer alors plus globalement à un ordre alimentaire et à un mode de vie (c'est le sens premier du terme grec *diata*). L'évocation de moments décrits comme émotionnellement très forts, la mention des ressources et de l'appui trouvés auprès de personnes souvent charismatiques, la longueur et la densité des apprentissages, l'incorporation approfondie des expériences apprises lors de stages et de cours, semblent accréditer la thèse d'une véritable « alternation » (Berger & Luckmann, 1989) pour les plus convaincus des végétariens.

Certains réseaux d'individus, proches des thèses défendues par P. Singer (1992; Burgeat, 2002), se refusent à tout spécisme, c'est-à-dire à l'énonciation d'une différence entre espèces. Dans cette vision du monde, rien ne

justifie donc que l'animal serve à l'être humain comme aliment, comme pourvoyeur de service ou comme support d'expérimentations. La plupart des personnes végétariennes ne partagent toutefois que partiellement ce spécisme, même si leur rapport à l'animal demeure ambigu (il est à la fois objet d'humanisation et sujet de compassion tout en étant considéré comme un être différent non susceptible d'atteindre une forme de transcendance).

Quoique certaines personnes se disent végétariennes tout en consommant du poisson, la pratique végétarienne élimine en principe de l'alimentation tout élément carné ou provenant d'animaux morts (les graisses, les bouillons, les sauces), mais admet – souvent en quantité modérée – les produits tirés de l'activité des bêtes vivantes (le miel, les œufs, le lait et ses dérivés). Le végétalisme, en revanche, n'autorise pas les sous-produits animaux. Par période ou de façon régulière, certaines personnes ne consomment que des légumes et surtout des fruits crus (ce sont des fructivores, des crudivores, à ne pas confondre avec les instinctothérapeutes qui consomment des produits carnés non cuits).

Pour permettre d'obtenir un repas équilibré en protéines végétales, de nombreuses céréales, consommées cuites ou crues sous forme de graines germées, sont associées à des légumineuses, ainsi qu'à des oléagineux. S'ils réservent une grande place aux légumes, aux fruits et parfois au fromage, la majorité des végétariens n'utilisent qu'une très petite quantité d'œufs et de lait; ce sont là plus souvent les ingrédients d'une préparation qu'une nourriture en soit. La nourriture végétarienne, est, en outre, couramment faite d'inversions (Salomonsson, 1984; Twigg, 1983, cité par Beardsworth & Keil, 1992) ou plutôt de substitutions : on passe couramment des céréales communes aux céréales complètes (n'ayant pas subi de raffinage); des aliments dits de culture industrielle à ceux qui sont qualifiés de biologique (cultivés sans engrais chimiques de synthèse); du sucre blanc au sucre brun, au fructose ou au miel; du sel marin au sel d'herbes; du café et du thé, considérés comme des excitants, au café de céréales ou de racines et aux tisanes; de l'alcool aux jus de fruits et à l'eau; des procé-

dés de cuisson à haute température à une nourriture contenant de nombreux produits crus. Pour des raisons à la fois philosophiques, écologiques, éthiques et gustatives, beaucoup de végétariens préconisent la redécouverte de légumes anciens tout comme l'utilisation de produits autochtones et de saison. Des céréales ou plantes considérées comme représentatives de certains «peuples modèles» sont importées. C'est le cas par exemple de la «quinoa des Incas», de «l'amarante des Andes» (aussi cultivée en Allemagne) ou du «kamut des Pharaons» (le blé du Khorasan cultivé de manière biologique aux États-Unis et au Canada); même si elles s'en défendent, les personnes végétariennes sont comme d'autres mangeuses et mangeurs soumis à l'attrait de l'exotisme et aux processus de marketing alimentaire en vigueur dans les magasins d'alimentation dite saine, voire dans les grandes surfaces. Elles empruntent aussi des produits, des modes de consommation et des recettes à d'autres courants de la mouvance d'alimentation dite saine, par exemple aux tenants de la macrobiotique, diététique fondée sur une réinterprétation des principes sino-japonais du yin et du yang, excluant les produits laitiers, tolérant les produits carnés, mais s'orientant pour ses niveaux les plus experts vers une alimentation composée de 90% de céréales et 10% de légumes (Ossipow, 1997).

Dans l'ensemble le végétarisme se compose donc autant par l'exclusion de certains aliments que par l'inclusion de céréales, de légumes, et d'assaisonnements peu connus des omnivores. La structure culinaire des repas s'en trouve également modifiée : le centre n'en est plus le produit carné (Douglas, 1972; Douglas & Nicod, 1974; Ossipow, 1997). Certains menus imitent toutefois – pour des raisons de convivialité – les modes de centralité omnivores. La substitution de produits carnés copiant la forme de certains produits animaux (saucisses ou médaillons de tofu) rencontre par exemple un certain succès, surtout auprès des enfants. L'importance accordée aux produits sucrés n'est pas rare non plus quoique les végétariens en dénoncent le côté sanitaire déplorable.

Comme les omnivores (Barreau, 1987; Douglas, 1981, Fischler, 1990; Leach, 1980; Vialles, 1988), mais d'une façon différente, les

Végétarisme

Laurence Ossipow

mangeuses et mangeurs végétariens repensent les frontières entre animalité et humanité, entre le pur et l'impur, entre le consommable et l'inconsommable, entre le sain(t) et le malsain, entre les aliments « vivants » et les aliments « morts ». Celles et ceux qui ont effectué ce choix se trouvent alors au cœur de processus d'identification et d'assignation (les omnivores sont des « carnivores » et les végétariens des « mangeurs/euses de petites graines »). Les pratiques d'orientation végétarienne semblent toutefois faire aujourd'hui l'objet d'une plus grande acceptation (menus végétariens au choix dans presque chaque cantine ou restaurant; céréales complètes, produits d'agriculture dite biologique et mets à base de tofu dans toutes les grandes surfaces). En outre, les préoccupations des végétariens rejoignent celles de maints écologistes. Elles vont par ailleurs dans le sens des campagnes sanitaires occidentales tentant d'imposer une plus grande consommation de fruits, de légumes et de céréales ainsi que de nouvelles habitudes fondées sur une plus large pratique du mouvement et du sport.

► ADA, *Position officielle de l'Association américaine de diététique et des diététiciens canadiens au sujet de l'alimentation végétarienne*, 2000, <http://vegenutrition.free.fr/>. – ADAMS C.-J., *The sexual politics of meat : a feminist vegetarian critical theory*, New-York, Continuum, 1990. – BARLÖSIUS E., *Naturgemäße Lebensführung Zur Geschichte der Lebensreform und die Jahrhundertwende*, Frankfurt/Main, New York, Campus, 1997. – BARREAU J., « Carnivorité et culpabilité : de l'ambiguïté de certaines de nos attitudes à l'égard de l'aliment carné », in J. Hainard & R. Kaehr (dir.), *Des animaux et des hommes*, 1987, p. 125-132. – BERGER P. & LUCKMANN T., *La construction sociale de la réalité*, Paris, Méridiens Klincksieck, 1989. – BEARDSWORTH A. & KEIL T., « The vegetarian option : varieties, conversion, motives and careers », *The Sociological Review*, 1992, 40, p. 253-293. – BEARDSWORTH A. & BRYMAN A., « Meat consumption and meat avoidance among young people : an 11-year longitudinal study », *British Food Journal*, 2004, 106 (4), p. 313-327. – BAUMGARTNER J., *Ernährungsreform. Antwort auf Industrialisierung und Ernährungswandel. Ernährungsreform als Teil der Lebensreformbewegung*, Frankfurt/Main, Berlin, Peter Lang, 1992. – BORSANO, G., HALPERIN C., LUSCHER I. & SZEEMANN H., *Monte Verità. Berg der Wahrheit : lokale Anthropologie als Beitrag zur Wiederentdeckung eine neuzeitlichen sakralen Topographie*, Venezia/Martellago, Electa Editrice, 1975. – BOURDIEU P., *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979. – BURGAT F., « La dignité de l'animal. Une intrusion dans la métaphysique du propre de l'homme », *L'Homme*, 2002, 161 (1), p. 197-203. – BYNUM C.-W., *Holy fast and holy feast : the religious*

significance of food to medieval women, Berkeley, Los Angeles, University of California Press, 1987. – DOUGLAS M., *De la souillure : essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, Maspero, 1981; « Deciphering a meal », *Daedalus*, 1979, 101, p. 61-82. – DOUGLAS M. & NICOD M., « Taking the biscuit : the structure of British meals », *New Society*, 1974, 30, p. 744-747. – FISCHLER C., *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990. – LEACH E., « Aspects anthropologiques de la langue : injures et catégories d'animaux », in E. Leach, *L'unité de l'homme et autres essais*, Paris, Gallimard, 1980, p. 263-297. – LEDRUT R., ROY C. et al., *Le végétarisme*. Toulouse : Université de Toulouse le Mirail, 1979. – MAURER D., *Vegetarianism : mouvement or moment?* Temple University Press, Philadelphia, 2002. – NUTRI-TREND, *Étude nutri-trend 2000 de Nestlé Suisse S. A.*, avec le soutien de l'Office fédéral de la santé publique, Vevey, Nestlé Suisse SA, 2000. – SALOMONSSON A., « Some thoughts on the concept of revitalization », *Ethnologia Scandinavica*, 1984, 17, p. 34-47; « Der vegetariska alternativet », in A. Salomonsson (dir.), *Mera än mat*, Stockholm, Carlsson, 1987, p. 96-161. – SCHWARTZ H., *Never satisfied : a cultural history of diets fantasies and fat*, New-York, The Free Press, 1983. – SINGER P., « Becoming a vegetarian... », in D. W. Curtin & L.-M. Heldke (dir.), *Cooking, eating, thinking : transformative philosophies of food*, Bloomington, Indianapolis, Indiana University Press, 1972, p. 172-193. – OSSIPOW L., *La cuisine du corps et de l'âme : approche ethnologique du végétarisme, du crudivore et de la macrobiotique en Suisse*, Neuchâtel, Institut d'Ethnologie et Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 1997. – OUEDRAGO P.-A., « Assainir la société. Les enjeux du végétarisme », *Terrain*, 1998, 31, p. 59-76; « De la secte à l'utopie philanthropique. Genèse sociale du végétarisme occidental », *Annales HSS*, 2000, 4, p. 825-843. – THOMAS K., *Dans le jardin de la nature : la mutation des sensibilités en Angleterre à l'époque moderne (1500-1800)*, Paris, Gallimard, 1985. – TWIG J., « Vegetarianism and the Meaning of Meat », in A. Murcott (dir.), *The sociology of food and Eating*, Aldershot, Gower, 1983. – VIALLES N., « La viande ou la bête » *Terrain*, 1988, 10, p. 86-96. – WALTER P., BAERLOCHER K. et al. (dir.), *Gesundheitliche Vor- und Nachteile einer vegetarischen Ernährung. Expertenbericht der Eidgenössischen Ernährungskommission*, Bern, Bundesamt für Gesundheit, 2006. – WIRZ A., *Die Moral auf dem Teller*. Zurich, Chronos, 1993.

Laurence OSSIPOW

Table des entrées

Dictionnaire des cultures alimentaires

- Absinthe** (Van De Castele Arnaud)
- Açaï** (Brondizio Eduardo & Dalledone Andrea)
- Adrià** Ferran (Massanés Toni)
- Afrique centrale** (Dury Sandrine & Essomba Jean-Marie)
- Afrique de l'Ouest** (Bricas Nicolas & Akindès Francis)
- Âges de la vie et alimentation** (Corbeau Jean-Pierre)
- Alcool (Problématique anthropologique de la consommation d'alcool)** (Poulain Jean-Pierre)
- Alimentation informelle** (Diasio Nicoleta)
- Alimentation populaire** (Lhuissier Anne)
- Aliments fonctionnels** (Dubois Lise & Burnier Daniel)
- Allaitement** (Dubois Lise & Burnier Daniel)
- Amérique latine** (Katz Esther)
- Animal** (Bonte Pierre)
- Animaux laitiers** (Faye Bernard)
- Anthropo-sociologie / socio-anthropologie de l'alimentation** (Poulain Jean-Pierre)
- Anthropologie biologique** (Boetch Gilles)
- Appert** Nicolas (Lepiller Olivier)
- Apports nutritionnels conseillés** (Martin Ambroise)
- Arbre à pain** (Serra Mallol Christophe)
- Arme alimentaire** (Fontaine Guy)
- Aron** Jean Paul (Poulain Jean-Pierre)
- Arzak** Juan Mari (Massanés Toni)
- Associations de consommateurs** (Michels Serge)
- Australie** (Coveney John, Graue Jennifer & Santich Barbara)
- Authentique** (Millan Fuerte Amado)
- Barbecue** (Maciel Eunice)
- Barthes** Roland (Dupuy Anne)
- Becker** Gary (Lambert Jean-Louis)
- Beurre** (Beauge Bénédict)
- Bien être animal** (Kjarnes Unni & Lavik Randi)
- Biodiversité et diversité culturelle** (Garine Igor de)
- Biologiques (Aliments)** (Silvia Guivant Julia)
- Bocuse** Paul (Mognard Elise)
- Boucan** (Fontaine Guy)
- Bourdieu** Pierre (Warde Alan)
- Bras** Michel (Zancanaro Frederic)
- Bréjaude** (Poulain Jean-Pierre)
- Brésil** (Da Matta Roberto)
- Brillat Savarin** Anthelme (Beauge Bénédict)
- Cachaça Capiriniha** (Souza Ricardo Luiz de)
- Cachrout** (Nizard Sophie)
- Câmara Cascudo** Luís da (de Oliveira Luis Antonio & Cavignac Julie A.)
- Cannibalisme** (Millan-Fuertes Amado A.)
- Cannibalisme amérindien** (Calavia Saez Oscar)
- Carême** Antonin (Mognard Elise)
- Carences nutritionnelles** (Houde-Nadeau Michèle)
- Cassoulet** (Poulain Jean-Pierre)
- Castro** Josué de (Batista Filho Malaquias & Carvalho dos Santos Marcela)
- Catégories alimentaires** (Poulain Jean-Pierre)
- Certeau** Michel de (Fiamor Anne Emmanuelle)
- Chiva** Matty (Poulain Jean-Pierre)
- Colonisation portugaise** (Moreira Raquel & Valagão M.M.)
- Commensalité** (Fischler Claude)
- Commerce équitable** (Gonzalez Alma)
- Consommation alimentaire** (Lambert Jean-Louis)
- Controverses scientifiques et principe de circonspection** (Poulain Jean-Pierre)
- Cordón** Faustino (Millan Fuertes Amado A.)
- Corned-beef** (Serra Mallol Christophe)

Table des entrées

Dictionnaire des cultures alimentaires

- Corps et alimentation** (Le Breton David)
- Créolisation alimentaire et multiculturalité** (Tibère Laurence)
- Cuisine (Historique)** (Massané Toni)
- Cuisson à basse température** (Truchelut Jean Michel)
- Curnonski** (Corbeau Jean-Pierre)
- Cynophagie** (Serra Mallol Christophe)
- Dimensions de l'espace social alimentaire** (Poulain Jean-Pierre)
- Dispositifs de veille** (Michels Serge)
- Doménech Ignace** (Massané Toni)
- Domestication (Origines de la)** (Vigne Jean Denis)
- Douglas Mary** (Corbeau Jean-Pierre)
- Dôgen** (Baumert Nicolas)
- Droit à l'alimentation** (Dubois Lise & Burnier D.)
- Droit de l'alimentation** (Raffi Remy & Lafforgue L.)
- Éducation alimentaire** (Corbeau Jean-Pierre)
- Éducation au goût** (Politzer Nathalie)
- Éducation nutritionnelle** (Le Bihan Geneviève & Delamaire C.)
- Élevage laitier** (Faye Bernard)
- Élevage laitier au Néolithique** (Vigne Jean Denis)
- Enfant (alimentation de)** (Suremain Charles-Édouard de & Razy Elodie)
- Engraissement rituel** (Serra Mallol Christophe)
- Enquête alimentaire auprès des enfants (Méthodologie)** (Lalanne Michèle & Tibère Laurence)
- Enquêtes nutritionnelles** (Romon Monique)
- Enquêtes qualitatives (Méthodes d')** (Suremain Charles-Édouard de)
- Épidémiologie de la nutrition** (Dubois Lise & Burnier Daniel)
- Espace social alimentaire** (Poulain Jean-Pierre)
- Espagne** (Medina Xavier)
- Ethnicité et alimentation** (Calandre Natacha)
- Ethnodietétique** (Contreras Jesus)
- Étudier les phénomènes alimentaires** (Poulain Jean-Pierre)
- Faim dans le monde** (Gracia-Arnaiz Mabel)
- Famille, ménage, unité de consommation** (Belorgey Nicolas)
- Familles (Comportements alimentaires des)** (Marquis Marie)
- Fast-food** (Rial Carmen)
- Feijoada** (Papavero Claude)
- Femmes, minceur et régime** (Masson Estelle)
- Filière du manger** (Corbeau Jean-Pierre)
- Fonio** (Cruz Jean-François)
- Four enterré** (Serra Mallol Christophe)
- Freyre Gilberto** (Lody Raul)
- Garine Igor de** (Millan Amado)
- Gastro-anomie** (Corbeau Jean-Pierre)
- Gastronomie** (Parkhurst Ferguson Priscilla)
- Gastronomisation des cuisines de terroir** (Poulain Jean-Pierre)
- Gâteau d'anniversaire** (Sirota Régine)
- Géographie de l'alimentation** (Marcilhac Vincent)
- Gouffé Jules** (Mognard Elise)
- Gourmandise** (Clement Marie Christine)
- Gras** (Corbeau Jean-Pierre)
- Grignon Claude** (Lhuissier Anne)
- Guide gastronomique** (Warde Alan)
- Guinée Bissau** (Mamadu Jao & Bock Augusto J.)
- Gastronomiques (dérives)** (Poulain Jean-Pierre)
- Habitudes alimentaires localisées** (Bérard Laurence)
- Halal** (Cazes-Valette Geneviève)
- Haricot au Brésil** (Canesqui Ana Maria)

Table des entrées

Dictionnaire des cultures alimentaires

- Haricot (Importance nutritionnelle)** (Pacheco da Costa Proença Rossana & Fernandes Ana Carolina)
- Hippocrate** (Lepiller Olivier)
- Hippophagie** (Digard Jean-Pierre)
- Homme-animal (Relation)** (Poulain Jean-Pierre)
- Huile d'olive** (Contreras Jesus & Ribas Joan)
- Huile de palme** (Lody Raul)
- Industrie de l'amaigrissement** (Mongeau Lyne)
- Industries agro-alimentaires** (Lambert Annie)
- Inégalités socio-nutritionnelles** (Dubois Lise & Burnier Daniel)
- Ingénierie de restauration** (Laporte Cyrille)
- Injonction à la minceur** (Dubois de Labarre Matthieu)
- Internet (cuisine sur)** (Weeks Pascale & Chapoutot Claire)
- Japon** (Naomichi Ishige & Baumert Nicolas)
- Japon (Gastronomie)** (Baumert Nicolas & Fukuda Ikuhiro)
- Lactose** (Heyer Evelyne & Pasquet Patrick)
- Lait et produits laitiers** (Bieulac Scott Maggy)
- Laos** (Strigler Florence)
- Lévi-Strauss** Claude (Poulain Jean-Pierre)
- MacDonaldisation** (Rial Carmen Silvia)
- Maigrir** (Mongeau Lyne)
- Maïs** (Mello Belluzzo Rosa Maria de)
- Malnutrition** (Maire Bernard & Delpeuch Francis)
- Manioc** (Fausto Carlos)
- Marketing agro-alimentaire** (Sirieix Lucie)
- Marketing alimentaire destiné aux enfants** (Marquis Marie)
- Mead** Margaret (Poulain Jean-Pierre)
- Médicalisation de l'alimentation** (Dubois Lise & Burnier Daniel)
- Merchandising agro-alimentaire** (Sirieix Lucie)
- Métissage** (Corbeau Jean-Pierre)
- Mexique** (Bertran Miriam)
- Michelin (Guide)** (Beauge Bénédicte)
- Migration** (Crenn Chantal)
- Milieu hospitalier (Alimentation en)** (Corbeau Jean-Pierre)
- Modèle alimentaire** (Poulain Jean-Pierre)
- Modélisation → Nourrir l'humanité**
- Morue** (Drumond Braga Isabel)
- Moulin** Leo (Poulain Jean-Pierre & Corbeau Jean-Pierre)
- Muséographie alimentaire** (Schaerer Martin)
- Naturel** (Lepiller Olivier)
- Néolithique** (Perlès Catherine)
- Néophobie alimentaire** (Poulain Jean-Pierre)
- Noix de coco** (Serra Mallol Christophe)
- Nourrir l'humanité (Modélisation)** (Poulain Jean-Pierre)
- Nouvelle cuisine** (Corbeau Jean-Pierre)
- Obésité** (Poulain Jean-Pierre)
- Observance diététique** (Fournier Tristan)
- Observation participante** (Serra Mallol Christophe)
- Océan indien** (Fontaine Guy & Tibère Laurence)
- Paella** (Medina François-Xavier & Duhart Frédéric)
- Patrimoine alimentaire, Patrimonialisation** (Bessière Jacinthe)
- Pays Nordiques** (Holm Lotte)
- Pensée magique** (Fournier Tristan)
- Pérou** (Matta Raúl & Suremain Charles-Édouard de)
- Petit-déjeuner** (Poulain Jean-Pierre)
- Peuls** (Guilhem Dorothée)
- Piments doux** (Towell Janet Long)
- Piments forts** (Towell Janet Long)

Table des entrées

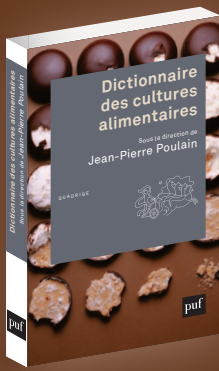
Dictionnaire des cultures alimentaires

- Pizza** (Martins de Oliveria Flavia Arlanch & Collaço Janine)
- Plaisir alimentaire** (Dupuy Anne & Poulain Jean-Pierre)
- Poids** (Ritz Patrick)
- Poissons et autres animaux aquatiques** (Lambert Jean-Louis)
- Polynésie** (Serra Mallol Christophe)
- Portugal** (Valagão Maria Manuel & Gomes da Silva J.)
- Poulet** (Dixon Jane)
- Préhistorique (Alimentation)** (Zammit Jean)
- Productions alimentaires localisées** (Bérard Laurence)
- Produits américains dans l'alimentation portugaise** (Drumont Braga Isabel Maria)
- Profils nutritionnels** (Merdji Mohamed)
- Publicité alimentaire** (Marquis Marie)
- Réducteur de risque** (Pichon Paul-Emmanuel)
- Régime (épidémie de)** (Germov John & Lauren Williams)
- Régime méditerranéen** (González Turmo Isabel)
- Repas** (Saint Pol Thibaut de)
- Repas définition** (Makela Johanne)
- Repas gastronomique des français (Unesco)** (Pitte Robert)
- Restaurant au poids** (Pacheco da Costa Proença Rossana et Jomori Manuela Mika)
- Restauration collective** (Laporte Cyrille)
- Restriction cognitive** (Waysfeld Bernard)
- Richards** Audrey (Poulain Jean-Pierre)
- Risques et crises alimentaires** (Poulain Jean-Pierre)
- Roulotte** (Serra Mallol Christophe)
- Royaume Uni** (Murcott Anne)
- Rumeur** (Rial Carmen Silvia)
- Russie soviétique** (Gronow Jukka & Zhuravlev Sergey)
- Sciences de la nutrition** (Dubois Lise & Burnier Daniel)
- Sécurité alimentaire** (Bricas Nicolas)
- Sécurité sanitaire juridique** (Parent Geneviève)
- Sel** (Contreras Jesus)
- Self-Service au Kilo** (Chaves Abdalla Monica)
- Serres** Olivier de (Corbeau Jean-Pierre)
- Service à la française** (Poulain Jean-Pierre)
- Service à la Russe** (Poulain Jean-Pierre)
- Signes de qualité** (Allaire Gilles)
- Socialisation alimentaire** (Dupuy Anne & Watiez Marie)
- Socialité, sociabilité** (Corbeau Jean-Pierre)
- Sociologie de l'alimentation** (Poulain Jean-Pierre)
- Sorre** Maximilien (Fumey Gilles)
- Supplémentation alimentaire** (Cozzolino Silvia & Viana Pires Liliane)
- Surveillance nutritionnelle** (Dubois Lise & Burnier Daniel)
- Syrie** (Sauvegrain Sophie-Anne)
- Tabou en Polynésie** (Serra Mallol Christophe)
- Tangue** (Tibère Laurence)
- Taro** (Serra Mallol Christophe)
- Thématisation de l'alimentation dans les sciences humaines et sociales** (Poulain Jean Pierre & Corbeau Jean-Pierre)
- Thouvenot** Claude (Corbeau Jean-Pierre)
- Tourisme et alimentation** (Poulain Jean Pierre, Tibère Laurence & Bessière Jacinthe)
- Transition alimentaire et obésité** (Poulain Jean-Pierre)
- Transition nutritionnelle et migration** (Delisle Hélène)
- Tunisie** (Pardo Véronique & Guetat Meriem)
- Ustensiles de table** (Ferrière Marc de)
- Vache folle (« Crise » de la)** (Lambert Jean-Louis)
- Veau** (Poulain Jean-Pierre)
- Végétarisme** (Ossipow Laurence)
- Viande** (Cazes-Valette Geneviève)
- Viande (Point de vue du nutritionniste)** (Martin Ambroise)
- Viellissement et alimentation** (Pacheco da Costa Proença Rossana & Zanotte Ramos)
- Vietnam** (Figuié Muriel)
- Vin et femmes** (Cornot Danielle)
- Vin et monde viticole** (Chaudat Philippe)

Liste des auteurs

Dictionnaire des cultures alimentaires

Francis AKINDES • Gilles ALLAIRE • Malaquias BATISTA FILHO • Nicolas BAUMERT • Bénédicte BEAUGÉ • BELORGEY Nicolas • Laurence BERARD • Miriam BERTRAN • Jacinthe BESSIERE • Maggy BIEULAC-SCOTT • Augusto J. BOCK • Gilles BOETSCH • Pierre BONTE • Nicolas BRICAS • Eduardo BRONDIZIO • Daniel BURNIER • Natacha CALANDRE • Oscar CALAVIA SAEZ • Ana Maria CANESQUI • Marcela CARVALHO DOS SANTOS • Julie Antoinette CAVIGNAC • Geneviève CAZES-VALETTE • Claire CHAPOUTOT • Philippe CHAUDAT • Mônica CHAVES ABDALLA • Marie Christine CLEMENT • Janine COLLACO • Jesus CONTRERAS • Jean-Pierre CORBEAU • Danielle CORNOT • John COVENEY • Silvia COZZOLINO • Chantal CRENN • Jean-François CRUZ • Andréa D. SIQUEIRA • Roberto DA MATTA • Joana Gomes DA SILVA • Igor DE GARINE • Rosa Maria DE MELLO BELLUZZO • Flavia Arlanch Martins DE OLIVEIRA • Ricardo Luiz DE SOUZA • Charles Édouard DE SUREMAIN • Corinne DELAMAIRE • Hélène DELISLE • Francis DELPEUCH • Nicoletta DIASIO • Jean-Pierre DIGARD • Jane DIXON • Lise DUBOIS • Matthieu DUBOYS DE LABARRE • Frédéric DUHART • Anne DUPUY • Sandrine DURY • Jean-Marie ESSOMBA • Carlos FAUSTO • Bernard FAYE • Ana Carolina FERNANDES • Marc de FERRIERE LE VAYER • Anne-Emmanuelle FIAMOR • Muriel FIGUIE • Claude FISCHLER • Guy FONTAINE • Tristan FOURNIER • Ikuhiro FUKUDA • Gilles FUMEY • John GERMOV • Isabel GONZALES TURMO • Alma Amalia GONZÁLEZ • Mabel GRACIA • Jennifer GRAUE • Jukka GRONOW • Meriem GUETAT • Dorothee GUILHEM • Julia GUIVANT • Évelyne HEYER • Lotte HOLM • Michèle HOUDE-NADEAU • Manuela Mika JOMORI • Esther KATZ • Unni KJARNES • Laurence LAFFORGUE • Michèle LALANNE • Annie LAMBERT • Jean-Louis LAMBERT • Cyrille LAPORTE • Randi LAVIK • Geneviève LE BIHAN • David LE BRETON • Olivier LEPILLER • Anne LHUISSIER • Raul LODY • Janet LONG TOWELL • Maria Eunice MACIEL • Bernard MAIRE • Johanna MAKELA • Jao MAMADU • Vincent MARCILHAC • Marie MARQUIS • Ambroise MARTIN • Toni MASSANES • Estelle MASSON • Raul MATTA • Xavier MEDINA • Isabel Maria R. MENDES DRUMOND BRAGA • Mohamed MERDJI • Serge MICHEL • Amado A. MILLAN-FUERTES • Élise MOGNARD • Lyne MONGEAU • Raquel MOREIRA • Anne MURCOTT • NAOMICHI Ishige • Sophie NIZARD • Luis Antonio de OLIVEIRA • Laurence OSSIPOW • Rossana PACHECO DA COSTA PROENÇA • Claude PAPAVERO • Véronique PARDO • Geneviève PARENT • Priscilla PARKHURST FERGUSON • Patrick PASQUET • Catherine PERLES • Paul-Emmanuel PICHON • Liliane Viana PIRES • Jean-Robert PITTE • Nathalie POLITZER • Jean-Pierre POULAIN • Rémy RAFFI • Élodie RAZY • Carmen Silvia RIAL • Joan RIBAS • Patrick RITZ • Monique ROMON • Thibaut de SAINT POL • Barbara SANTICH • Sophie Anne SAUVEGRAIN • Martin SCHÄRER • Christophe SERRA MALLOL • Lucie SIRIEX • Régine SIROTA • Florence STRIGLER • Laurence TIBERE • Jean-Michel TRUCHELUT • Maria Manuel VALAGAO • Arnaud VAN DE CASTEELE • Jean-Denis VIGNE • Alan WARDE • Marie WATIEZ • Bernard WAYSFELD • Pascale WEEKS • Lauren WILLIAMS • Jean ZAMMIT • Frédéric ZANCANARO • Lucia Andréa Zanete Ramos ZENI • Serguey ZHURAVLEV



Dictionnaire des cultures alimentaires

Morceaux choisis

Présentation	1
Avant-propos Jean-Pierre Poulain	2 - 7
Allaitement Lise Buboïs - Daniel Burnier	8 - 12
Cannibalisme Amado A. Millan Fuertes	13 - 21
Cynophagie Christophe Serra Mallol	22 - 28
Faim dans le monde Mabel Gracia-Arnaiz	29 - 42
Gastronomisation des cuisines de terroir Jean-Pierre Poulain	43 - 50
Halal Geneviève Cazes-Valette	51- 55
McDonaldisation Carmen Rial	56 -62
Végétarisme Laurence Ossipow	63 - 66
Table des entrées	67 - 70
Liste des auteurs	71

ATTACHÉE DE PRESSE :
Caroline Psyroukis

01 58 10 31 91 • psyroukis@puf.com



DIRECTRICE DES RELATIONS EXTÉRIEURES :
Dominique Reymond

01 58 10 31 85 • reymond@puf.com