

Contenu du livre :

- Le livre et cette fiche de lecture est divisé en 3 parties :
 - i. Synthèse générale de la recherche : Individualisme et commensalisme
 - ii. Spécificités nationales
 1. Britanniques, Allemands, Italiens
 2. La préférence pour le naturel
 3. Identités alimentaires (la Suisse Romande, La France, les Américains)
 - iii. Conclusion
- Il s'agit des résultats d'une enquête comparative internationale (entre 2000 et 2002) sur les attitudes vis-à-vis de l'alimentation, du corps et de la santé.
- Populations interrogées= 7000 personnes, en France, Italie, Suisse, Allemagne, Angleterre et Etats-Unis.
- Enquête réalisée par focus groupe (groupe de discussion) et questionnaires.
- L'enquête a permis d'apprécier les différences, spécificités et points communs des populations étudiées. Avec, en arrière-plan, le souci de comprendre les évolutions en cours et d'éclairer les questions de santé publique.

I. Synthèse générale : Individualisme et commensalisme

Constats généraux :

Dans chaque groupe de discussion, on retrouve un vocabulaire spécifique, des thématiques privilégiées selon la langue, les cultures locales. Par exemple, entre les groupes français et suisses romands, il y a des similitudes et des différences : dans les deux cas on parle beaucoup de question de qualité de produits, d'identité (terroir, origine, authenticité). Mais en Suisse, les personnes interrogées parlent plus de gestion des ressources naturelles, d'environnement, de responsabilité vis-à-vis des générations à venir.

Aux USA par contre, les personnes interrogées parlent avant tout de nutrition et de responsabilité de chacun dans la gestion de son corps et de sa santé. An Angleterre, aussi les gens sont très centrés sur la nutrition mais sont aussi nostalgiques par rapport à un temps où manger nécessitait moins de compétences et de décisions. En Italie par contre, pas grand-chose sur la santé. En Allemagne, disparité entre allemands de l'Est et de l'Ouest : à l'Est, (gens plus âgés) on dénote une anxiété par rapport à l'abondance et à la variété du choix offert dans la nouvelle Allemagne.

Ces constats reposent sur des hypothèses posées dans des enquêtes précédentes (1999), comparatives entre Français, Américains, Japonais et Belges.

Différences frappantes entre américains et français :

Les résultats montraient des écarts importants entre Français et Américains. Les Américains déclarent d'avantage consommer des « produits sans... » (sel, sucre, cholestérol, etc.) et leurs préoccupations de santé dans leurs choix alimentaires était plus importants qu'ailleurs. C'était aussi les plus anxieux. Les Français pensent plutôt la nourriture en termes culinaires, alors que les Américains utilisent des catégories plutôt diététiques. Les Français ont une attitude plus positive par rapport à l'alimentation et au plaisir, et se déclarent plus satisfaits de la qualité de leur alimentation en matière de santé que les Américains.

Pour les Américains, le mot *food* (= nutrition) relève de la sphère du personnel et de l'intime ; de la liberté et des responsabilités individuelles.

Pour les Français, alimentation et nourriture relèvent plutôt des idées de sociabilité, de commensalité (le partage de la table), et de convivialité.

Résumé des observations :

Les pays de l'échantillon se regroupent dans 2 pôles à peu près constants : les USA et la GB d'un côté et la France, l'Italie et la Suisse de l'autre. Entre les deux, l'Allemagne fluctue selon les thèmes et les situations.

Ces deux polarités se caractérisent par des réponses clairement différenciées à des questions comme l'importance accordée à l'autonomie et à l'étendue du choix, la tolérance pour les idiosyncrasies et l'importance accordée à la convivialité et à la socialité alimentaire au détriment de la consommation individuelle effective.

Dans les pays où on accorde le plus de légitimité au plaisir alimentaire (F, I, CH), on considère aussi que les aliments ont perdu leur qualité gustative alors que chez les tenants de l'individualisme (USA et GB), on pense volontiers le contraire et on regrette par contre le déclin des comportements et des habitudes alimentaires.

Là où le désir d'autonomie du choix est le plus grand (aux USA et en GB), avoir une bonne alimentation paraît aussi plus difficile. En France, en Italie et en Suisse, là où on se réfère plus à l'usage et à la tradition c'est le point de vue inverse qui l'emporte et le rapport à l'alimentation paraît plus détendu et plus paisible.

Commensalité et convivialité :

Les tenants de la liberté de choix individuelle considère que manger relève de la sphère individuelle la plus intime, la plus privée (surtout chez les américains et britanniques). Par contre, pour Européens, il y a une exigence de commensalité, l'obéissance à des règles ordonnant les rituels de la table et du manger, les liant à un temps (celui du repas), un lieu (la table) et à des convives. Ils font de l'acte alimentaire une activité sociale et lui confèrent un caractère en partie public. La commensalité est à la fois un moyen d'inclusion et d'exclusion sociale. Le repas, en ce sens, contribue de façon fondamentale à construire du social. La commensalité clôt le cercle des intimes, les portes du privé autour des convives ou manifeste publiquement le rang et le statut-publics- de ceux qui sont admis à participer au repas. Elle peut manifester aussi bien l'égalité des pairs qu'une hiérarchie très stricte : la table ronde ne distingue a priori pas les statuts des convives. Par contre une table longue a un « haut bout » et une place centrale (cf Jésus dans la Cène). La table peut devenir le lieu de la compétition et de la rivalité. La commensalité est le vecteur des distinctions sociales puisqu'elle délimite les frontières du groupe des commensaux et en même temps structure sa hiérarchie interne, construit et renforce la relation des participants. Elle exclut ceux qu'elle n'a pas élus. Mais en même temps, les convives jouissent de la possibilité de créer symboliquement une substance corporelle commune par l'incorporation partagée. La commensalité concentre donc en elle tout à la fois des potentialités de rivalité et de coopération, de partage et de compétition, de hiérarchie et d'égalité, d'agressivité et d'empathie.

La commensalité moderne semblerait se définir tout autant contre la consommation individualisée, fonctionnelle, dépouillée de ses contenus hédoniques, affectifs ou sociables que contre le formalisme ou l'apparat. Ce qui est recherché, c'est la convivialité, c'est à dire un climat de sociabilité chaleureuse résultat d'interactions interpersonnelles, de solidarités familiales ou amicales, de l'empathie ou de la sympathie et de la communication qui

Fiche de lecture

Fischler, C. & Masson, E. (2008). *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob

s'établissent entre commensaux. Une telle sociabilité a l'avantage qu'elle légitime le plaisir. Dès lors que le plaisir est partagé, socialisé, il peut en effet figurer légitimement au centre de l'alimentation, comme l'une de ses fonctions acceptées.

La commensalité conviviale contemporaine concentre donc des caractéristiques à la fois privées et publiques.

L'utopie de la nutrition personnalisée :

Les chercheurs de l'industrie alimentaire privilégient une tendance à l'individualisation-personnalisation pour l'avenir. Autrement dit, on serait entrés dans une ère de nutrition personnalisée où l'alimentation pourrait devenir une diététique sur mesure. Le projet ou l'utopie est de parvenir à une adéquation parfaite de la ration alimentaire aux besoins de chaque individu, besoins par hypothèse aussi uniques et exclusifs que les empreintes digitales.

Tout semble concourir pour l'instant à cette individualisation-personnalisation qu'il s'agisse du marché, mais aussi des politiques de santé publiques.

L'économie néoclassique a souvent tendu à voir les sociétés comme des collections d'individus-atomes prenant des décisions dans un vide social quasi sidéral. Des disciplines engagées dans les politiques de santé publique, comme la nutrition, considéraient les choses sous un angle analogue. Les individus sont réputés consommer des nutriments et des calories dans un contexte également dépourvu de socialité. Dans une vision spontanée qui préside encore largement aux actions publiques dans ce domaine, la cause des problèmes de santé liés à l'alimentation est réputée résider dans le « comportement alimentaire » des individus, lequel est conçu implicitement ou explicitement comme la somme nette des choix et des préférences des individus : dans la littérature médicale aussi bien que dans les discours des industriels, surtout dans les pays anglophones, il est toujours question de faire les bons choix nutritionnels.

Selon cette conception, il faudrait donc aider les individus à faire les bons choix et donc lutter contre certains obstacles, comme l'ignorance, les pressions commerciales, les lobbies et la publicité. Il faut alors s'adresser aux individus, les informer, les éduquer le plus tôt possible dans leur existence et déployer des campagnes d'information et de communication utilisant les techniques les plus efficaces. De l'amélioration des connaissances doit à son tour découler naturellement le changement des comportements.

Cependant, on a pu remarquer que l'information et la connaissance nutritionnelles peuvent parfaitement progresser sans que les comportements changent pour autant. On observe aussi que ceux sur qui les informations fournies ont le plus d'impact, ne sont pas ceux qui sont le plus concernés. Et par ailleurs, le rapport humain à l'alimentation comporte une dimension fondamentalement sociale. L'organisation des formes de société les plus anciennes repose sur la gestion du partage des aliments. Toutes les religions ont une dimension alimentaire (règles de prohibition, sacrifice, distribution des catégories du pur et de l'impur). Toutes les sociétés reposent sur la régulation sociale de l'accès aux aliments et de la prise alimentaire. Symétriquement, la hiérarchie sociale et les rapports sociaux sous-tendent le rapport à l'alimentation. Le comportement alimentaire est donc non seulement biologiquement mais aussi socialement et culturellement déterminé et construit (Fischler, 1990 ; Poulain, 2002). Dès lors, la difficulté de changer l'alimentation des individus apparaît plus compréhensible : les comportements correspondent en fait aussi à des pratiques sociales.

Fiche de lecture

Fischler, C. & Masson, E. (2008). *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob

Exemple de l'obésité : pendant des décennies on a pensé que la prise de conscience et les efforts individuels suffiraient à prévenir l'obésité. Cependant, ces conseils se sont accompagnés d'une augmentation constante du taux d'obésité. Des études montrent que ces conseils personnalisés sont voués à l'échec. Il faut plutôt prendre en considération l'environnement toxique dans lequel l'activité physique n'a presque plus lieu d'être à cause de la voiture, de la mécanisation professionnelle et domestique, la télé, l'ordinateur, etc. Le rôle de l'environnement apparaît ainsi de plus en plus clairement comme essentiel pour expliquer les comportements et leur évolution. Il apparaît qu'il faut envisager cet environnement dans toute la complexité de ses éléments et de leurs interactions : une écologie du manger reste à faire. Et cette systémique devra intégrer les dimensions politiques, économiques, sociales et culturelles de l'alimentation, depuis les politiques agricoles jusqu'à l'urbanisme.

D'après les données recueillies dans cette enquête, il y aurait une réelle spécificité française, en termes de représentations et d'attitudes. La sociabilité commensale est au centre de la conception du manger qui caractérise les français. L'alimentation, la cuisine, le repas sont des activités positives, valorisées qu'ils aspirent à protéger contre ce qu'ils conçoivent comme une dégradation portée par la modernité.

A l'autre pôle de l'échantillon, il y a des attitudes traduisant une vision plus problématique, parfois douloureuse des impératifs du bien manger, entendu alors presque exclusivement en terme sanitaire. En d'autres termes, si la montée séculaire de l'individualisme est un mouvement civilisationnel planétaire, ses effets et ses manifestations sur les représentations et les attitudes sont différents, et ces différences sont mesurables. L'attachement à la sociabilité alimentaire et à la commensalité conviviale semble bien être lié, associés à des différences de pratiques effectives, à des comportements de consommation spécifiques et à des effets biologiquement mesurables.

Les jeunes, de sexe masculin, les plus éduqués, les plus citadins et les moins croyants sont, dans tous les pays, plus du côté de l'individualisation. Il s'agit d'un processus de changement généralisé, dans toutes les cultures. Tout se passe comme si les sociétés évoluaient toutes dans le même sens, du traditionnel vers une modernité individualiste, mais tout en semblant bien conserver encore chacune une dominante spécifique. Dans la plupart des cas, quelque soit la variable considérée (âge, sexe, taille des agglomérations, religion, langue, niveau de croyances) la dominante reste la même. Par exemple, les jeunes Français, citadins, de sexe masculin, non croyants, sont plus du côté de l'autonomie que leurs compatriotes, mais ils le sont moins que leurs pairs américains ou britanniques.

Le précédent d'une société dans laquelle les comportements alimentaires individuels se seraient régulés volontairement sous l'effet de décisions personnelles quotidiennes conscientes et rationnelles n'existe pas. C'est pourtant le modèle que le mangeur contemporain est censé suivre si l'on donne à chacun, chaque jour la responsabilité entière et exclusive de choix qu'il est censé effectuer rationnellement. Le mangeur contemporain serait censé être un individu parfaitement rationnel, informé et maître de lui-même. Il ne peut que vivre dans une utopie et non dans un monde réel où il est bombardé de tous côtés par des promesses de bien être et de minceur, de beauté et de santé, interpellé par des allégations nutritionnelles, culpabilisé par les mises en garde et les prescriptions sanitaires. Un monde où il ne peut que s'interroger sur ce qu'il mange, à travers ce qu'il mange, sur ce qu'il est.

Les autorités sanitaires internationales, dont l'OMS, commencent à remettre en question ce modèle utopique de l'individu-manger rationnel. Des recherches montrent que nous ne sommes ni maîtres ni même conscients de la totalité de nos prises alimentaires : une part plus ou moins importante de notre consommation est déterminée ou surdéterminée par des facteurs externes, depuis la taille des portions, donc des récipients et des ustensiles utilisés, jusqu'à la simple visibilité et disponibilité à portée de main.

L'environnement social et culturel joue nécessairement un rôle dans ces facteurs de l'environnement alimentaire. Les maux de la dysnutrition contemporaine sont plutôt liés à l'absence ou l'érosion des types de régulations socio-culturelles et à la banalisation de l'alimentation et du manger. C'est lorsque la nourriture est disponible en quantité illimitées, sans restriction de temps, de lieu, de circonstances, basse en prix et en qualité, que les difficultés naissent : réduire la question de l'alimentation et de la nutrition à la maîtrise individuelle des nutriments et des calories absorbés ne semble qu'aggraver la cacophonie dans laquelle se débattent les consommateurs, banaliser davantage encore l'acte alimentaire, en un mot : désenchanter l'alimentation. Or, il faut ré-enchanter l'alimentation.

II. Spécificités nationales

II.1. 1. Les Britanniques :

Le thème majeur qui ressort des discussions en focus groupe est la perte ou détérioration des compétences à manger et la nostalgie d'une époque où l'on utilisait et cultivait plus activement ces compétences. Est aussi nostalgie d'une époque où l'alimentation était une activité mieux acceptée et moins problématique.

Sentiment de perte : détérioration de la compétence alimentaire

Quatre domaines de compétences alimentaires de bases ont été identifiés dans les discussions :

- Compétences sélectives (critère traditionnel ou critère de bon sens qui permettent de choisir et d'associer de « bons » aliments afin de constituer un « bon » régime alimentaire se détériore ou disparaît).
- Compétences discriminatoires (celles qui permettent de juger la qualité des aliments ou d'évaluer leur contenu).
- Compétences culinaires (en matière de préparation alimentaires)
- Compétences conviviales (disparition de convivialité entraîne une disparition des compétences sociales essentielles dans la sphère domestique).

Nostalgie par rapport à d'autres aspects :

- Perte de goût (fruits et légumes sont cultivés plus pour leurs aspects que pour leur goût)
- Disparition de saisonnalité (cycle d'apparition et de disparition des nourritures saisonnières s'estompe. Donc, moins de plaisir d'anticipation et perte de repères temporels liés à alternance des saisons pour les populations urbaines).
- Perte de localité (aliments déconnectés de leurs origines locales authentiques).
- Disparition du naturel (contexte technique et économique moderne est perçu comme rendant le naturel inatteignable et non pratique).

Un sentiment opposé ressort également des discussions, celui qui met en exergue les avantages du système alimentaire moderne :

- Commodité (facile à préparer, longue durée de conservation...)
- Constance (les choses sont plus constantes qu'elles n'ont été, par ex les tomates du supermarché ont toujours une forme régulière)
- Variété (disponibilité d'ingrédients nouveaux et variés)

Analyse de ces résultats :

Il s'agit d'un processus de désapprentissage nutritionnel. C'est à dire que les individus deviennent plus des consommateurs d'aliments que des « mangeurs compétents ». Ils ont un rôle avant tout passif : le pouvoir du consommateur = faire son choix dans un menu élaboré par des instances (expert, Etat, commerce) qui échappent à son contrôle. On peut considérer ça comme opposé au développement actif des compétences alimentaires de base (qui mettent en jeu le choix, la préparation, l'association, la présentation, l'évaluation, etc.) Bien sûr, de nouvelles compétences peuvent aussi naître de l'évolution des systèmes économiques et techniques.

Une recherche récente en Angleterre (Beardsworth et al. 2002) a mis en évidence deux modèles distincts de mangeurs. Le *vertueux* (conscience des directives nutritionnelles officielles, adaptation du régime alimentaire en réponses à celles-ci, souci de perdre du poids, attirance pour les produits et plats nouveaux, éradication totale ou partielle de la viande, attention portée aux aspects écologiques et éthiques de la production des aliments) et le *robuste* (goût pour la cuisine traditionnelle, consommation de viande, moindre souci de la perte de poids, moindre attirance pour la nouveauté, moindre attention portée aux aspects écologiques et éthiques ayant trait à l'alimentation).

Tendance vertueuse est plus propre aux femmes et tendance robuste plus propre aux hommes. Femmes semblent aussi avoir une vision plus négative de la nourriture et de l'alimentation. Cela recouvre un sentiment de culpabilité lié à la consommation de certaines nourritures, une préoccupation constante pour la nourriture, une anxiété liée au poids et à l'image du corps, tentative pour contrôler ou réduire le poids, sentiment que nourriture prend une place anormalement importante dans la vie et les désordres alimentaires. Par ailleurs Bratman et Knight (2000) présentent concept d'*orthorexia nervosa*, une pathologie postulée dans laquelle une préoccupation obsessionnelle pour le nutritionnellement correct en vient à dominer le mode de vie de l'individu. A l'autre versant, le mangeur robuste non réflexif pourrait adopter une position plus confiante et du même coup vivre plus simplement le plaisir de la nourriture.

II.1.2. Les allemands

Ce chapitre vise à présenter certains modèles constitutifs de la morale alimentaire, pour démontrer qu'il reste d'actualité. Contrairement à une thèse des scientifiques de sciences sociales selon laquelle la moralisation des choix alimentaires soit de nos jours en priorité l'apanage des experts scientifiques, les règles alimentaires mettent à profit des schémas d'ordre moral pour gagner en pouvoir de conviction et de coercition. Il en résulte que de nombreux individus développent à l'encontre des règles alimentaires à caractères scientifique une capacité de distanciation analogue à celle qu'ils pratiquent par rapport aux

Fiche de lecture

Fischler, C. & Masson, E. (2008). *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob

lois traditionnelles en matière de mœurs. Ils ressentent le caractère moral des prescriptions et mettent en œuvre leurs propres stratégies pour repousser les exigences et les contraintes morales.

Interprétation de la morale alimentaire d'aujourd'hui :

Le sociologue A. Giddens s'est penché sur la question (1992). Sa thèse= la modernité aujourd'hui va de pair avec un déclin croissant de la morale du quotidien, ce qui nous amène à devoir adopter de plus en plus une démarche de gestion raisonnée, même dans des domaines aussi intimes que la nourriture. Il y a eu une érosion des savoirs pratiques au quotidien qui ont été transmis sous forme de routines inconscientes et qui ont permis de se libérer dans la vie quotidienne de prises de décision permanentes et impératives. Mais maintenant on voit émerger de nombreuses options et obligations de choisir qui provoquent incertitudes profondes, doutes de soi et crises d'identité. Ce qui a pour effet une individualisation qui se traduit au niveau alimentaire par le fait que chacun aujourd'hui est au régime. La responsabilité de l'apparence de son corps est remise entre les mains de l'individu. Cela favorise une remoralisation de l'acte de manger qui va de pair avec l'exhortation à se nourrir consciemment et en ayant le sens de ses propres responsabilités.

Travaux de trois chercheurs sur l'étude des activités alimentaires :

J.P. Poulain pense que la morale alimentaire est constituée de deux éléments : la norme sociale (un ensemble de conventions relatives à la composition structurelle des prises alimentaires et aux conditions et contextes de leur consommation) et la norme diététique (un ensemble de prescriptions étayées sur des connaissances scientifiques nutritionnelles). La norme diététique aurait pris plus d'importance au cours des dernières décennies, tandis que la norme sociale aurait perdu de sa valeur.

P. Rozin met en exergue le rôle imparté aux émotions et aux sentiments dans la moralisation.

A. Wirz décrit le pouvoir générateur d'ordre que recèle la morale alimentaire dans la mesure où elle permet de distinguer le vrai du faux, et le bon du mauvais, en mettant dans le même coup de l'ordre dans l'assiette. Cette interprétation est fondée sur une approche sociologique de la morale. La morale est un système plus ou moins exhaustif, intégré et complexe de normes socioculturelles qui est utilisé pour juger si un comportement individuel ou social est vrai ou faux, bon ou mauvais. La morale alimentaire ne serait donc pas une simple morale gustative qui se justifierait uniquement par rapport au plaisir et au bonheur de savourer. Elle va plus loin, en suscitant des liens et en induisant des responsabilités par rapport à d'autres sphères et domaines de la vie.

Quatre modèles constitutifs de la morale alimentaire créés à partir des discussions des focus groupes allemands :

1. Il convient de se nourrir sainement et d'accepter pour ce faire certaines restrictions en termes de plaisir et de goût (mot d'ordre : c'est un devoir de se nourrir sainement).
2. Il convient d'avoir une vision romantique et glorieuse du passé, parce que tout était mieux avant, même si cette affirmation est contredite par l'expérience de l'individu (mot d'ordre : idéaliser et glorifier le passé).
3. On devrait acheter des produits bio parce qu'ils sont meilleurs (mot d'ordre : le bio c'est meilleur).
4. S'exprimer à propos de l'alimentation engendre angoisse et incertitudes du fait des scandales actuels et la matière (mot d'ordre : propension à l'angoisse et à l'incertitude).

Fiche de lecture

Fischler, C. & Masson, E. (2008). *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob

Analyse : Morale individuelle et morale collective

La morale alimentaire d'aujourd'hui ne se compose pas uniquement d'éléments raisonnés. Il existe en effet en parallèle d'autres modèles constitutifs qui sont partiellement en concurrence et qui ne peuvent pas venir étayer la thèse de l'individualisme, puisqu'ils contribuent avant tout à la formation d'une morale collective. Cela vaut autant pour l'injonction à idéaliser et glorifier le passé que pour celle de plutôt manger bio. Pourquoi les exhortations d'ordre moral ne sont-elles pas directement suivies d'effets dans la pratique ? Une des raisons : certains modèles moraux servent en priorité à mettre de l'ordre dans l'assiette, à savoir un ordre qui relève de la communication et qui intervient lorsque l'on parle du fait de manger. Il s'agit moins d'injonctions à mettre les préceptes en pratiques.

II.1.3. Les Italiens

C'est dans les années 1960 qu'apparaît le modèle alimentaire et esthétique emprunté à l'idéal de la minceur, conjugué à des préoccupations de santé.

Les raisons des changements survenus dans les habitudes alimentaires au cours du 20^{ème} sont tourisme de masse, flux migratoire, évolution des systèmes de production et de stockage de la nourriture. Ces facteurs ont influencé les comportements à travers l'induction d'un niveau supérieur de conscience individuelle autour du rapport entre santé et habitudes alimentaires.

Le discours qui se développe autour du lien entre alimentation et santé prend une connotation morale et la santé et le bien-être remplacent le gras dans la métaphore de la richesse.

Se maintenir en bonne santé et en forme = un objectif socialement valorisé en Italie, qui se développe dans une culture centrée sur de fortes traditions culinaires. Les médias diffusent à la fois un message qui se réclame de la tradition des spécialités locales, et un culte d'un corps toujours jeune et en forme.

Mais les comportements alimentaires ne sont pas toujours en accord avec les orientations qui dériveraient des standards normatifs et idéaux. D'autres facteurs agissent sur la mise en œuvre des comportements, comme la compatibilité avec le style de vie général (horaires de travail, organisation familiale, etc.).

L'analyse du discours des italiens a été faite en se focalisant sur leur perception des aspects normatifs, idéaux et réels, et de leurs liens réciproques.

La dimension normative se synthétise dans l'idée de « que manger et comment » : constitué de croyances et d'opinions sur le rôle des aliments dans le maintien de la santé.

L'analyse des réponses des italiens montre que les recommandations (suivre un régime méditerranéen, manger varié, modéré et équilibré) mises en avant par les autorités du domaine alimentaire constituent un univers de règles hautement consensuelles qui se reflètent dans les discours communs comme une sorte de « rhétorique du manger sain ». Vis-à-vis de la dimension normative, le rapport entre alimentation et santé exprimé par la majorité des personnes interrogées est un rapport non conflictuel. En général, on peut dire que le niveau de tension apparaît faiblement lié à des variables structurelles : il n'est pas spécifique à des tranches d'âges ou à des groupes caractérisés sur le plan socio-économique.

Fiche de lecture

Fischler, C. & Masson, E. (2008). *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob

L'absence ou la faiblesse des conflits semble être liées à différentes causes. Avant tout, pour les personnes interrogées, quand on parle de nourriture, sa fonction en termes de maintien de la santé est moins saillante que celles relatives au goût et à la convivialité. D'autres se fient à la « main invisible » de la nature et du corps qui veille, sauf événement particulier, au maintien de l'équilibre. Pour d'autres encore, l'apparition de comportements spécifiques, orientés vers les standards normatifs, permet d'atteindre une conscience satisfaisante sur la qualité de leur propre style alimentaire. Peu de personnes reconnaissent vivre avec un sentiment de faute cet aspect de la vie quotidienne.

Pour eux, la tension est la perception d'une inadéquation de leurs propres habitudes alimentaires qui sont probablement davantage guidées par des coutumes locales. C'est dans les entretiens menés dans le Sud de l'Italie que se retrouvent le plus l'expression d'états d'âme, notamment chez des jeunes femmes qui se trouvent confrontées au devoir difficile de combiner les exigences de la santé avec les exigences fonctionnelles et une tradition centrée plus qu'ailleurs sur la fonction conviviale du repas.

II.2. La préférence pour le naturel

Le concept « naturel » est a priori globalement positif. Mais son sens varie d'une personne à l'autre, d'une culture à l'autre et d'une période de l'histoire à l'autre.

Aux USA, on associe ce qui est naturel à ce qui est sain, et aux aliments biologiques. Cependant, l'enquête montre que les américains sont moins préoccupés par les OGM que les Européens. Il existe une forte mobilisation contre les OGM en France, Allemagne, Italie et Suisse, mais une opposition plus faible aux USA et aux Royaume-Unis. L'auteur n'a pas d'explication à donné à cette différence. Une de ses hypothèses : les américains focalisent leur angoisse sur d'autres aspects de l'alimentation, comme les graisses, le sel ou les toxines tandis que les européens auraient d'avantage d'espace pour s'inquiéter de l'une des menaces alimentaires les plus récentes.

Pourquoi préfère-t-on ce qui est naturel dans le domaine alimentaire ? deux hypothèses. Première hypothèse : des raisons instrumentales relèvent des effets positifs qui découlent de l'interaction ou de la consommation de produits naturels. Les entités naturelles surtout s'agissant d'aliments, sont plus saines, ont plus de goût ou encore ont des retombées plus positives d'un point de vue écologique. D'un point de vue écologique, tout laisse à penser que les produits naturels respectent davantage l'environnement. Par exemple, l'élevage biologique est plus favorable aux animaux que l'élevage en batterie dans des espaces confinés, tel qu'il se pratique dans le cadre de la production industrielle de viande. Deuxième hypothèse : des raisons intellectuelles se focalisent sur l'idée que les produits naturels sont meilleurs par essence, car disponibles sous leur forme d'origine ou meilleurs parce que plus purs.

Manger, un acte naturel

Manger est une activité biologique fondamentale et on la partage avec les animaux. C'est une activité naturelle qui a subi des modifications profondes. Les usages de la table et l'art culinaire sont à l'origine d'une forme civilisée de l'alimentation, qui nous éloigne de la façon dont les animaux s'alimentent.

Au Moyen Age, en Europe, on présentait à table des animaux cuits entiers. A l'époque moderne, la sensibilité relative à la consommation de la chair animale s'est accrue et dans

Fiche de lecture

Fischler, C. & Masson, E. (2008). *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob

les restaurants américains, on veille à présenter la viande de sorte que tout lien évident entre l'aliment et son origine animale soit invisible. Qu'il s'agisse de la présentation, de la préparation, de la consommation et même de la pensée relative aux aliments, on est confronté à un conflit entre le culte de la nature, la maîtrise de la nature, la peur de la nature et la protection de la nature.

II.3. Identités alimentaires

La Suisse Romande : santé, convivialité et métissage

Les mangeurs suisses interrogés apparaissent comme de sages consommateurs dûment informés des dernières règles diététiques en vigueur et entretenant un rapport réfléchi et critique à leur alimentation. Mais n'ont pas pour autant une attitude excessivement craintive ou auto culpabilisante. Les Suisses romands semblent même relativement peu inquiets. Explications de ce rapport relativement serein à l'alimentation :

Pour les suisses, santé et plaisir sont mêlés en ce qui concerne les goûts alimentaires.

A la question « bien manger, c'est quoi pour vous ? », les Suisses interrogés parlent de manière récurrente de sain, d'équilibré, de naturel, de biologique, de simple, de léger. Et de manière négative, il faut éviter le tout préparé, le pré cuisiné, l'industriel, le traité. L'accent est également mis sur la saisonnalité et l'autochtonie des produits. Il y a des réticences clairement énoncées à l'égard du carné et un attrait pour le végétal.

L'incitation à consommer une alimentation dite naturelle, étayée depuis une vingtaine d'années par de nombreux discours et dispositifs paraît avoir été entendue.

Depuis une dizaine d'année par ailleurs, les deux plus grandes chaînes d'alimentation suisses proumeuvent, sous des labels spécifiques (Migros Sano et Natura Plan) les produits d'une agriculture soit écologique, soit biologique. La consommation de produits dis biologiques devient donc relativement usuelle et banale, même s'ils sont plus chers.

En Suisse les démarches alimentaires comme le végétarisme et la macrobiotique ont contribué à produire un discours critique sur l'alimentation, surtout en période de crise alimentaire (par ex. la vache folle). Cela a contribué à une amélioration du traitement des animaux de boucherie. A remarquer que seuls les Suisses et les Anglais associent le mot « viande » au mot « animal ».

Les suisses ont des bonnes connaissances nutritionnelles et ont une position critique et relativisante. Mais qu'en est-il de leurs pratiques ? Des études soulignent qu'ils sont loin d'être des mangeurs parfaits : alimentation carencée de certaines jeunes filles et des personnes âgées, problème de cholestérol, excès de poids et obésité tant chez les adultes que chez les enfants. Les Suisses mangent probablement moins sainement que diverses autorités ne les incitent à le faire, moins sainement qu'ils ne le souhaitent ou que leurs connaissances nutritionnelles ne les y encourageraient. Mais ils ne semblent pas culpabiliser par rapport à ce décalage entre pratiques et aspirations.

La France : Alimentation et identités nationales

Pour les français interrogés, c'est dans la région qu'il est possible de trouver à la fois le confort des technologies modernes et à travers les plats et aliments régionaux, des liens avec le passé. Au sein de l'espace régional, les aspects négatifs de la modernité n'existent pas et les liens à une identité à la fois régionale et nationale se maintiennent avec force.

Fiche de lecture

Fischler, C. & Masson, E. (2008). *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob

Le modèle anglo-saxon, avec son lot de méfaits (uniformité, anomie, destructuration, industrialisation, absence de traditions et de culture, perte de qualité et de goût, etc.) représente la face obscure de la modernité alimentaire pour les Français interrogés.

Les américains :

Comme pour le cas de la France, les américains s'imaginent comme un pays moderne caractérisé par l'abondance, la variété et le choix, où la qualité est garantie par la science, la technologie, la réglementation.

III. Conclusion

La sociologie et l'anthropologie de l'alimentation ont pointé que l'anxiété est un invariant du comportement alimentaire. Celle-ci résulte du fait que les aliments sont incorporés et participent simultanément à la fonction nutritionnelle et à la fonction de construction des identités sociales. Pour gérer cette anxiété, les sociétés développent des « modèles alimentaires » définissant l'ordre du mangeable, les modalités de préparation et de consommation des aliments. Ces modèles se transmettent de générations en générations et à la fois des corps de connaissances empiriques efficaces et des mises en scène concrètes des valeurs centrales du groupe social. En naissant, un enfant est immergé dans le modèle alimentaire de son groupe d'appartenance qui façonne ses goûts et sa « mécanique » biologique. Ce faisant, les modèles alimentaires participent simultanément à la survie des individus, en leur offrant des schémas de conduites adaptées et à la survie du groupe social, en permettant la transmission de valeurs et de normes par delà les générations.

Plusieurs études aboutissent à la conclusion qu'il y a un affaiblissement aujourd'hui de l'appareil normatif qui encadre l'alimentation. Les mangeurs contemporains doivent reconstruire les règles qui leur permettent de prendre leurs décisions. Leurs relations aux aliments deviennent plus réflexives, c'est-à-dire qu'ils donnent du sens à des décisions qui jusqu'alors se construisaient dans l'allant de soi.

Les crises alimentaires récentes et l'écho médiatique dont elles ont bénéficié réactivent l'anxiété fondamentale de l'empoisonnement. Est-il encore possible de manger du bœuf ? C'est un exemple de question qui met en jeu un produit central des modèles alimentaires occidentaux.

Les fonctions des modèles alimentaires

Au niveau de l'individu, le modèle alimentaire correspond à une série de règles imposées de l'extérieur au cours de la socialisation primaire, qui façonne son goût, sa définition des aliments, des repas... Elles participent à la structuration de ses rythmes biologiques en les incrémentant sur les rythmes sociaux. Mais ces contraintes laissent un espace de liberté qui permet à l'individu d'exprimer une certaine originalité.

Comprendre comment fonctionne les décisions alimentaires suppose de s'intéresser à l'organisation des modèles alimentaires et aux conditions de leur transformation.

Les modèles alimentaires participent à la gestion de l'anxiété alimentaire. On peut distinguer 3 dimensions de l'ambivalence des relations des hommes à leurs aliments, auxquelles correspondent des formes différenciées d'anxiété.

1. L'ambivalence du plaisir-déplaisir. L'alimentation peut à la fois être une source de sensualité, de plénitude, d'intense plaisir sensoriel, mais également provoquer tout e une palette de sensations désagréables. La régulation de l'ambivalence plaisir-déplaisir est

Fiche de lecture

Fischler, C. & Masson, E. (2008). *Manger. Français, européens et américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob

assurée par la cuisine, c'est-à-dire l'ensemble de règles technologiques et sociales qui définissent les formes de préparation, de cuisson, d'assaisonnement.

2. L'ambivalence de la santé-maladie. L'alimentation est source d'énergie, de vitalité, de santé, mais en même temps un vecteur d'intoxication, une cause potentielle de maladies, de troubles. L'ambivalence de la santé-maladie est gérée par des règles diététiques. Toutes les cultures alimentaires disposent de diététiques profanes fonctionnant sur une science des catégories. Elle repose sur une catégorisation des mangeurs, puis une catégorisation des aliments et enfin fixe des règles d'association des aliments et des mangeurs. Ce qui est nouveau avec le développement des connaissances diététiques modernes et leur diffusion, c'est la complexification des catégories nutritionnelles.

3. L'ambivalence de la vie et de la mort. L'acte alimentaire est une nécessité absolue et incontournable pour vivre, mais il implique la mort des animaux qui sont considérés comme comestibles. La plupart des cultures encadrent le « meurtre alimentaire » d'un ensemble de rituels de protection dont la fonction est de le rendre légitime. L'anxiété provient alors du conflit moral qui réside dans le fait d'imposer des souffrances à des animaux et de leur prendre la vie pour permettre le maintien en vie de la communauté humaine. L'ambivalence de la vie et de la mort pose la question de l'acceptation morale de la mise à mort des animaux.