

<http://www.ceras-projet.com/>

Accueil > Projet > 2008 > n°307 > Dossier



Economie de l'alimentation

Manger, un acte culturel

Didier Chabrol

Didier Chabrol est chercheur en sciences sociales au Cirad (Montpellier) et vice-président de *Slow Food* France.

Article écrit le 02 novembre 2008

Face à l'abondance, ne saurions-nous plus manger ? La nourriture n'est pas qu'une marchandise, elle est affaire de convivialité, de culture et aussi de citoyenneté, pour la survie d'un système alimentaire « bon, propre et juste ».

L'augmentation historique des prix agricoles et alimentaires de l'année 2008 est tout à fait sensible dans la vie quotidienne des ménages. Les plus pauvres sont bien sûr les plus touchés. En France, et dans le reste du monde, la conséquence logique sera la remontée des indices de mal- ou de sous-nutrition. Pourtant, quel que soit le scandale que représente le chiffre de 850 millions d'affamés, notre époque se caractérise par l'abondance alimentaire. Un chiffre résume cette situation : le nombre de personnes en surpoids dans le monde est désormais plus du double du nombre de personnes sous-alimentées [1].

Ni notre espèce, ni nos cultures ne sont adaptées à cette abondance, qui dans l'histoire ne s'est rencontrée que sur des périodes courtes ou pour des populations très réduites. Pour qu'ils puissent survivre aux périodes de pénurie, l'évolution a sélectionné des individus capables de faire des réserves en dépensant les 4 000 calories par jour nécessaires au chasseur-cueilleur comme à l'agriculteur. Génétiquement, nous sommes les mêmes primates omnivores, attirés par les graisses et les sucres, mais nous ne dépensons plus que 2 000 calories par jour ! Les hommes modernes sont donc affrontés à un problème de régulation quantitative de leur alimentation.

Parallèlement, ce qui était rare et cher est devenu abondant et bon marché. Le prix des corps gras et des volailles a été divisé par deux en 50 ans, tandis que celui des légumes augmentait de 30 %. Alors que les civilisations agricoles traditionnelles se nourrissaient pour l'essentiel de glucides complexes et n'avaient qu'un accès mesuré aux protéines animales, aux matières grasses et aux sucres simples, la situation s'est totalement inversée. De 1950 à 2000, la consommation de pain et de pommes de terre a été à peu près divisée par deux, tandis que celle des viandes, poissons, et corps gras était multipliée par deux. Parallèlement, la part de l'alimentation dans le budget des ménages passait de 50 % à 15 %. Les matières grasses, le sucre, la volaille et la charcuterie réservés aux jours de fêtes jusqu'aux années 60 sont devenus accessibles au quotidien.

De plus, la gamme de produits disponibles s'est considérablement élargie grâce au développement du transport à grande distance, du froid industriel et à domicile, du dessaisonnement de la production des fruits et légumes, de l'incessante innovation marketing, de l'hégémonie de la grande distribution. La diversité de l'alimentation disponible dans un supermarché aujourd'hui (où nous achetons 85 % de notre alimentation) est sans commune mesure avec celle offerte par les épiceries, primeurs et bouchers-charcutiers des années 50 ou 60. Largement factice, cette variété n'en est pas moins spectaculaire. Nous sommes exposés à une infinité de propositions plus ou moins honnêtes, mais toutes extrêmement tentantes. Le choix possible s'est ouvert aussi dans la restauration collective, avec le self-service, et même dans le contexte familial avec le réfrigérateur en accès libre. Cette infinité de choix fait naître l'anxiété : que dois-je manger ?

Car on a assisté, en parallèle, au recul, à l'effacement ou au bouleversement de nombreuses structures culturelles

alimentaires. C'est le cas pour les croyances : qui sait encore pourquoi les cantines servent du poisson le vendredi ? Mais aussi pour les compétences : on peut se féliciter que le choix et la préparation de l'alimentation ne soit plus une charge exclusivement féminine, mais on peut regretter la perte de transmission des compétences. Cette transmission se produisait de mère à fille, mais aussi dans l'enseignement où les derniers cours de cuisine ont été supprimés dans les années 70 [2] : au nom de la libération des femmes et de l'égalité des sexes, on a ouvert grand la porte aux plats tout préparés ! Les cours de cuisine n'ont pas pour autant été remplacés par de l'éducation alimentaire, ou de l'éducation au goût. Au cours des dernières décennies s'est également distendu le lien avec les campagnes : de moins en moins de cousins, d'oncle ou de grand-père paysans, c'est de moins en moins d'occasion de rencontrer vaches et poules, tomates et pommes de terre.

Enfin contribuent à l'anxiété du mangeur les problèmes sanitaires récents. On pense ici à la crise de la vache folle, bien sûr, mais aussi aux toxi-infections par listeria et autres salmonelles. Les problèmes réels sont beaucoup plus faibles qu'autrefois, mais ils sont beaucoup mieux repérés (jusqu'aux années 80, la listériose n'était pas identifiée) et surtout donnent lieu à une effervescence médiatique sans précédent.

La logique commerciale

Le discours publicitaire peut donc se déployer sur un terrain vierge et fertile, et proposer à longueur de spots une campagne fantasmée, où les œufs sont pondus dans la paille, et où les vaches ont encore des cornes. Tous les ans, fin février, les magazines féminins font leur « une » sur la minceur. Chaque année apparaissent de nouvelles méthodes censées permettre aux femmes de s'approcher du modèle corporel génétiquement inatteignable pour l'immense majorité d'entre elles. La santé est un autre idéal qu'une alimentation appropriée est censée nous apporter. Là aussi, les méthodes se succèdent à un rythme rapide. Minceur et/ou santé, toutes ces méthodes contradictoires sont également soutenues par un médecin, un nutritionniste, un « savant ». Cette « cacophonie alimentaire » [3] s'ajoute à la liberté de manger et à l'infinité de choix disponibles pour multiplier l'anxiété. A cette anxiété répondent les régimes, auxquels s'astreignent deux Français sur trois, mais aussi les aliments allégés, les alicaments, etc. Or, à terme, « maigrir fait grossir » (slogan d'une campagne d'information de République de Genève en 2006), car on ne peut résister à la tentation indéfiniment.

La logique marchande et industrielle a le pouvoir sur ce discours publicitaire, qui fait partie d'une « bataille mondiale pour les bouches, les esprits et les marchés » [4]. L'industrie alimentaire tire parti de l'ignorance du public comme de ses bribes de connaissance. Elle est capable de fournir du poulet ou du porc à trois euros le kilo, soit moins cher que des fruits, des légumes, ou du pain : comment sont-ils nourris ? Dans quelles conditions sont-ils élevés ? Ces viandes ont conservé leur nom, mais n'ont plus rien à voir avec ce qu'on appelait « poulet » ou « porc » il y a 50 ans. Elles ne sont pas les mêmes dans l'assiette, dans notre bouche, ni dans notre organisme. Leur mode d'élevage radicalement différent a des conséquences lourdes sur l'environnement, en termes de pollution par les lisiers en particulier. Enfin, ils « industrialisent » l'animal comme l'éleveur. C'est la fin du rapport millénaire de domesticité entre l'homme et l'animal : le cochon élevé en conditions concentrationnaires n'est plus un animal domestique, et l'éleveur est devenu un ouvrier d'élevage. A de nombreux points de vue, ces prix faibles ne peuvent être atteints qu'à des coûts élevés d'ordre environnemental, sanitaire, humain... Coûts qui sont externalisés, reportés ailleurs ou demain.

Allons-nous ainsi devenir peu à peu de simples éléments d'un système alimentaire de plus en plus marchand et industriel dont les enfants, ciblés par les publicités autour des programmes télévisés qui leur sont destinés, sont les premières victimes ? L'expansion de ce système serait-elle corrélative de la baisse d'autonomie de pensée et d'agir de chacun ? De plus en plus, tout doit être acheté, sous une forme de plus en plus préparée, prémâchée. La cellule familiale ne serait « libérée » de l'asservissement millénaire aux tâches culinaires quotidiennes que pour devoir désormais gagner sur le marché du travail les ressources nécessaires à l'achat de denrées sans cesse plus transformées et sophistiquées. L'excès de tels nutriments (acides gras trans, sel, sucre...) ou le manque de tels autres (fibres, vitamines...) ferait demain les profits de l'industrie pharmaceutique, en attendant la nutriginomique qui calculera nos rations individuellement en fonction de nos gènes.

Et la logique de l'Etat

A cette logique du marché, de l'industrie et du marketing, tente de répondre une logique des institutions publiques. Qu'une telle réponse doive exister n'a rien d'évident : après tout, on peut considérer que la nourriture relève de la liberté individuelle, que chacun peut s'alimenter comme il l'entend, et que l'Etat ne doit en rien se mêler de ces choix intimes. Evidemment, cette liberté est fortement encadrée par l'éducation (très limitée) et le conditionnement publicitaire (massif). Ainsi, au cours de l'année 2005, on a vu les lobbies se battre contre l'interdiction des distributeurs automatiques d'en-cas dans les écoles, prévue dans la loi de santé publique proposée par le gouvernement, et votée après un rude débat. Néanmoins, dans la plupart des pays, l'intervention de l'Etat est désormais acceptée, car l'alimentation moderne provoque des dégâts en termes de santé publique qui provoquent

des coûts considérables pour la collectivité. En France, le Programme national nutrition santé (PNNS) s'attache depuis 2001 à améliorer par la nutrition des indicateurs de santé. Le PNNS en reste cependant pour l'essentiel à des messages de type publicitaire, qui relèvent forcément de l'injonction et cherchent à mettre en place un contrôle mental du comportement alimentaire. S'y ajoutent, depuis 2005, des messages d'éducation nutritionnelle aux publicités alimentaires, mais il reste beaucoup à faire pour que les politiques publiques considèrent l'acte de manger dans sa totalité. Alors que des études sociologiques laissent à penser que c'est toute une culture alimentaire, avec sa valorisation de la convivialité, et du repas structuré, qui protège de l'obésité et autres maladies de pléthore, rien n'est fait pour promouvoir cette culture. On pourrait par exemple imaginer que soient obligatoires certaines conditions d'espace, de lumière, de calme dans les lieux de restauration collective, conditions propices à la sérénité permettant de ressentir les sensations de faim et de rassasiement.

C. Fischler et E. Masson mettent en évidence l'existence de deux modèles alimentaires dans le monde [5] : le premier est individualiste et nutritionnel (il s'agit d'incorporer les bons nutriments plutôt que de manger), où il appartient à chacun de faire les bons choix. Il en découle une culpabilité, parce qu'il est à peu près impossible de faire ces bons choix en permanence. Un deuxième modèle accorde au contraire plus d'importance à l'aspect convivial de l'alimentation : dans des pays comme la France et l'Italie subsiste une culture alimentaire fondée sur la convivialité et la notion de plaisir. Bien manger, c'est partager un repas avec d'autres, et donc soumettre son appétit à des règles collectives, avec une notion de plaisir très présente, plaisir du partage et plaisir gustatif [6]. Or l'obésité et certaines autres maladies sont plus présentes dans les pays où règne le premier modèle. Les auteurs en concluent « qu'il n'y a rien à gagner à faire trop d'éducation nutritionnelle. L'éducation nutritionnelle - et la médicalisation de l'alimentation - est contre-productive car elle tend à individualiser le rapport à l'alimentation. [...] Il vaudrait mieux insister sur les dimensions conviviales de l'alimentation et l'importance du partage, laisser la culture jouer son rôle de guide des pratiques... » [7] Evidemment, il n'y a pas que l'éducation nutritionnelle qui « grignote » le modèle convivial. Mais la conjonction du discours public et du discours publicitaire, tous deux parés d'aura scientifique, rend ce mouvement d'autant plus pernicieux qu'il rencontre le terrain fertile de l'anxiété du mangeur.

Favoriser l'autonomie

Le mot de convivialité nous ramène à un penseur aujourd'hui un peu oublié, Ivan Illich, qui avait mis en avant les notions de contre-productivité [8] et d'autonomie/hétéronomie. Le système alimentaire d'une humanité qui compte 850 millions d'affamés et autant d'obèses (sans compter les nombreuses maladies de carence et de pléthore) n'est-il pas contre-productif ? Une société qui ne transmet plus à chacun la compétence culinaire, et qui l'abreuve de messages contradictoires, ne va-t-elle pas dans le sens de l'hétéronomie [9] ? Comment favoriser aujourd'hui la convivialité et l'autonomie dans le système alimentaire ?

Les conclusions de C. Fischler et E. Masson rejoignent celles d'autres spécialistes dont le point de départ est bien différent : au lieu d'observer des sociétés, ils soignent des individus. Ces nutritionnistes, diététiciens, psychiatres et psychothérapeutes sont regroupés au sein du Groupe de réflexion sur l'obésité et le surpoids, le « Gros » [10]. Dans leurs « propositions pour une politique de santé publique en matière d'obésité », rédigées en contrepoint du PNNS, ils suggèrent de lutter contre la diabolisation des aliments, de démedicaliser l'alimentation, de lutter contre l'hégémonie de la minceur, de promouvoir des conditions de restauration propices, d'encourager une éducation alimentaire, etc. Sur ce dernier point, ils précisent : « Les aspects culturels, gastronomiques, sociaux, ainsi que [...] l'apprentissage du goût et la dégustation font également partie de l'éducation alimentaire. »

Quelques pionniers avaient avancé des idées du même type, mais avec un point de départ philosophique et gourmand, en fondant il y a plus de vingt ans en Italie le mouvement Slow Food [11]. Aujourd'hui présent dans plusieurs dizaines de pays, ce mouvement continue à militer pour le droit au plaisir et l'éducation au goût, tout en défendant la biodiversité alimentaire, promouvant une agriculture propre et des rapports équitables au sein du système alimentaire. En souhaitant et préfigurant un système alimentaire « bon, propre et juste », il magnifie la responsabilité du consommateur mangeur. Il ne s'agit pas de s'en remettre à des labels (pour le bio ou l'équitable) ou à des guides gastronomiques, mais de cultiver sa propre capacité de jugement et de confiance, qu'il s'agit d'exercer tout au long de la vie et dès l'enfance. Ainsi *Slow Food* a-t-il adressé aux candidats aux récentes élections locales un appel « pour une haute qualité alimentaire dans la restauration collective ». Quelques mois après le Grenelle de l'Environnement, où le débat s'était focalisé sur le pourcentage de bio dans les cantines, le premier article de cet appel met en avant l'éducation au goût, à laquelle il demande que soit consacré 1 % des dépenses de restauration collective, sur le modèle du 1 % culturel. Quant au premier des « douze gestes pour manger *slow* », qui s'adressent à tout un chacun, il s'intitule « Faites-vous plaisir ! » et argumente : « Manger, c'est trois fois par jour l'occasion de vous faire plaisir et de vous relier au monde. Accordez de l'importance à ce que vous mangez, au moment où vous mangez, au cadre dans lequel vous mangez. Prenez le temps de déguster, soyez à l'écoute de vos sensations : c'est le meilleur moyen de manger correctement. Suivez des cours de dégustation et des ateliers du goût pour former votre goût. »

La nourriture est-elle une marchandise comme les autres ? La logique de l'industrie et du monde marchand ne peuvent répondre que oui à cette question. Tant que la puissance publique se limite au discours nutritionnel, sans véritable politique d'éducation et d'appui à la convivialité et à l'éducation au goût, elle ne s'oppose pas à cette logique. C'est pourquoi est si important le rôle de la société civile : mouvements citoyens, clubs d'amateurs, réseaux de producteurs de terroir, associations de chefs cuisiniers, etc. Que la nourriture reste et devienne encore plus une affaire de convivialité, de culture et d'éducation, qu'elle soit une façon concrète et consciente de nous relier au monde, aux hommes et à l'environnement, seule la société civile peut le défendre.

L'enjeu n'est pas seulement la pérennité d'un modèle culturel, mais aussi la survie de territoires, de compétences, et d'éléments de biodiversité attachés à un système alimentaire qui serait « bon, propre et juste ».

Notes

1 Obésité et surpoids

2 La Grande-Bretagne, pays où le mépris de la chose cuisinée est légendaire, vient de rendre obligatoires les cours de cuisine dans les collèges (pour les deux sexes), en vue de lutter contre l'obésité.

3 C. Fischler, *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*. Odile Jacob, 1990.

4 Selon le sous-titre de l'ouvrage de Tim Lang et Michaël Heasman, *Food Wars. The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*, Earthscan, London, 2004.

5 Claude Fischler et Estelle Masson, *Manger. Français, Européens, Américains face à l'alimentation*, éd. Odile Jacob, 2007.

6 Les sociologues qui ont conduit cette étude repèrent que ces deux modèles se superposent aux frontières entre pays de culture catholique et ceux de culture protestante.

7 Estelle Masson, en mars 2008.

8 « L'entreprise médicale menace la santé » : première phrase de *La Némésis médicale*, Seuil, 1974.

9 Hétéronome : qui reçoit d'un autre la loi à laquelle il obéit ; qui est mené par des forces ne dépendant pas de lui.

10 www.gros.org.

11 Voir www.slowfood.com (site international) et www.slowfood.fr (site français), ainsi que deux livres de son fondateur, Carlo Petrini, tous deux aux éditions Yves Michel, *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité : la malbouffe ne passera pas !* 2005, et *Bon propre et juste : Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire*, 2006.

Pour citer cette page

Didier Chabrol, « Manger, un acte culturel », Ceras - revue *Projet* n°307, Novembre 2008. URL : <http://www.ceras-projet.com/index.php?id=3382>.