

Mutations et modes alimentaires

Jean-Pierre Poulain

Au cours de ce dernier siècle et demi s' est opéré un véritable renversement. Des bouleversements sans précédent modifient les modes de vie et surtout, de manière fondamentale, les liens qui unissent les mangeurs aux aliments. De nouvelles tendances apparaissent : un retour aux produits naturels et authentiques, l' éclosion de la nouvelle cuisine, une mythologie du terroir.

Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, alors que les privations sont encore dans les mémoires, se noue entre le monde agricole et la nation française un pacte productiviste dont l' enjeu n' est autre que de nourrir la population. Tout à la fois « chouchous » et « bêtes noires » des milieux politiques, les paysans français réussissent, en moins de deux générations, avec le support de la recherche agronomique, une révolution technologique. Elle permettra, alors que leur nombre ne cesse de se réduire, non seulement de tenir l' engagement, mais encore d' assurer le développement d' un secteur agro-industriel, aujourd' hui fer de lance des exportations du pays.

Dans l' histoire de l' alimentation occidentale, cette seconde partie du XX^e siècle est le temps d' une rupture fondamentale des rapports de l' homme à son milieu. Après des siècles de malnutrition atavique, tout le monde, désormais, mange à sa faim, certes de façon socialement différenciée, mais enfin tout le monde mange¹. Durablement, s' installe un sentiment d' abondance.

1. Jean-Paul Aron, 1987. Les références des documents cités figurent dans la bibliographie de l' article, p. 119-120.

Ces transformations structurelles de la filière alimentaire s'accompagnent d'un changement du paysage imaginaire. Peu à peu, le droit à la nourriture s'érige en valeur fondamentale, au même titre que celui à la santé ou au loisir. Et lorsque au début des années 80 émergera une nouvelle pauvreté, les artistes mobilisés pour les Restes du cœur chanteront : « Aujourd'hui, on n'a plus le droit d'avoir faim ni d'avoir froid. » Derrière la générosité se profile une mutation considérable : manger cesse d'être l'objectif principal de l'organisation sociale pour devenir un droit. Dès lors, l'esthétique gastronomique traditionnelle, qui organisait une mise en scène de l'abondance sur fond de pénurie, se renverse. Elle promet d'abord une recherche des produits naturels et authentiques, puis des nouvelles conceptions de la cuisine, qui tentent de réconcilier le bon et le sain, valorisant le léger, et débouchent sur la redécouverte du terroir. Ces modes alimentaires s'enracinent dans des tendances sociales de rupture avec l'ordre établi, dont la gastronomie classique constitue une des instances. Mais avec la révolution de la nouvelle cuisine, très vite les créateurs de la cuisine savante restructurent les pratiques, qui dès lors se diffusent par un processus d'« imitation-distanciation », dans l'ensemble de la société.

Les mutations de la filière alimentaire

En 1930, en France, le rapport entre population urbaine et population rurale s'inverse. En l'espace d'un siècle et demi, de 1846 à 1990, s'est opéré un véritable renversement symétrique. Bouversements sociologiques sans précédent, qui modifient les modes de vie et surtout, de manière fondamentale, les liens qui unissent les mangeurs aux aliments. Production, transformation et commercialisation alimentaires organisent, structurent et rythment la société rurale. L'aliment clairement identifié et valorisé est là présent et se donne à voir aux différents stades de la filière - du champ de blé au four du boulanger, du pré à l'étal du boucher, du jardin ou du marché à la cuisine, de la vigne à la bouteille... Les paysages eux-mêmes se transforment au gré des cycles de production. L'urbanisation, en déconnectant l'aliment de son univers

de production, l'installe dans un statut de marchandise et gomme en partie son enracinement naturel.

L'autoproduction alimentaire, importante chez les agriculteurs, ne cesse de fléchir pour devenir un particularisme résiduel de ce groupe social en profonde régression numérique. Plus que dans la nécessité, elle trouve bientôt sa justification dans des logiques de qualité, de luxe ou encore de loisirs (en périphérie urbaine chez les non-agriculteurs)². De 7,6 % en 1969, elle ne représenterait plus que 5 % en 1991. Le travail féminin va également modifier les pratiques domestiques ; en 1950, une Française passe près de quatre heures par jour à des activités alimentaires (achats, préparation culinaire, vaisselle) ; en 1992, moins de une heure. Dans ce retrait des fonctions productives du ménage, qui ne se réduit ni à l'influence de l'électroménager ni à une nouvelle répartition sexuelle des rôles dans le foyer, l'industrie agro-alimentaire trouve une de ses principales poches de développement économique. Les achats de produits alimentaires incluant des transformations réalisées hors du ménage passent en volume de 50 % en 1960 à 83 % en 1991.

L'aliment est peu à peu devenu une simple marchandise ; la grande distribution va maintenant donner naissance au mangeur-consommateur. Au début des années 60, les hypermarchés font leur apparition et prennent, en une génération, une position dominante : les achats alimentaires des Français dans ce type de commerce passent de 10,4 à 62,2 % entre 1969 et 1991. Si les marchés de plein vent résistent (8,6 % en 1961 à 6,2 % en 1991), le petit commerce, surtout les épiceries, s'effondre (il représente 24 % des achats en 1961 contre 3,8 % en 1991). Conséquence de la perte de contact avec la filière de production, l'aliment devient un simple objet de consommation sur lequel régneront des « chefs de produits » et des « spécialistes en marketing ». Inflation numérique, plus de 18 000 références alimentaires s'offrent dans les rayons de nos Mammouth, Carrefour ou autres Centres Leclerc.

Des nourritures en abondance, certes, mais de moins en moins connues et surtout de plus en plus angoissantes. Car l'aliment n'est pas un produit de consommation banal ; il s'incorpore. Il entre

2. Robert Bages et Annie Rieu, 1988.

dans le corps du mangeur, devient le mangeur lui-même, participant physiquement et symboliquement au maintien de son intégrité et à la construction de son identité. Manger, c'est aussi un acte qui relie l'homme à la nature, au réel. La cuisine et les manières de table d'une société sont une façon originale de régler les rapports entre la nature et la culture. Industrialisée, la nourriture suscite des questions, qui peuvent rapidement se transformer en angoisses. D'où vient-elle ? Quelle transformation a-t-elle subie ? Par qui a-t-elle été manipulée ?

Les formes de la consommation alimentaire connaissent, elles aussi, des mutations. Le nombre de repas pris à la maison ne cesse de baisser, et la restauration hors domicile (restauration publique et collective) se déploie jusqu'à représenter 20 % des dépenses alimentaires en 1991 contre 11 % en 1969. Ce secteur professionnel s'organise et quelques très grandes entreprises prennent position sur ce marché.

Un autre espace alimentaire, peu à peu, émerge entre les repas. Difficile à objectiver, parce qu'elle n'existe pas dans les catégories de nos statisticiens³, l'alimentation hors repas se développe de façon diversifiée selon les groupes sociaux ; les plus touchés sont les citadins, les femmes et les moins de cinquante ans⁴.

Des mutations qualitatives

Ces modifications des modes de consommation s'accompagnent de mutations qualitatives. On mange de moins en moins de pain, de pommes de terre, de légumes secs, et on consomme de plus en plus de viande, de biscuiterie, de jus de fruits, de vin d'appellation contrôlée... Les valeurs de la qualité se substituent à celles de la quantité.

Dans un premier temps, la viande, aliment riche par excellence, se charge d'une symbolique sociale forte : en manger tous les jours, c'est accéder au bien-être, c'est prendre une revanche. Le langage

3. Jean-Louis Lambert, 1993.

4. Jean-Pierre Poulain, 1996-1.

courant atteste de cette mutation symbolique. Désormais, on ne travaille plus pour gagner « sa croûte » ou « son pain », mais « son bifteck ».

Le bœuf et le veau se posent en viandes nobles. Le « veau de lait » fait figure d'aristocrate. Il tire son prestige tout à la fois des qualités du bovin qu'il est en puissance, de sa virginité et de son sacrifice précoce. La viande doit être d'une blancheur laiteuse pour confirmer son nom. Le *Larousse gastronomique*, dans les versions des années 60, précise que le veau « doit être nourri exclusivement de lait et sur la fin de quelques œufs ». Les consommateurs se fixent sur cette caractéristique visuelle posée comme *le* critère de qualité. Les techniques d'élevage vont alors s'orienter vers la production d'animaux répondant à ce critère. Simultanément, la sélection des espèces permet un gain de masse musculaire de plus de 30 %. Un premier scandale éclate dans les années 70. Les associations de consommateurs appellent au boycott du « veau aux hormones ». En France, des hormones de croissance circulent sous le manteau. Mais déjà l'Europe est en cause, certains veaux nés sur le territoire national partant en Italie, où la réglementation est moins sévère, pour revenir quelques mois plus tard finir leur carrière dans un abattoir bien français.

La sortie de cette crise se fera par la mise en place d'une réglementation européenne et par le renforcement des contrôles vétérinaires tout au long de la filière animale. Plus d'Europe, plus de science ; telle est encore l'idéologie dominante.

Ce différend entre les consommateurs et le veau, bien que passager, va favoriser le démarrage de la « découpe de volailles ». En escalopes, poulet et dinde concurrencent directement, dans des usages culinaires peu compliqués, la viande de veau. S'amorce alors une nouvelle tendance lourde : le fléchissement de la consommation des viandes de boucherie.

La gastronomie n'est plus de la fête

Durant les années 60, la croissance économique est continue. On rêve de marcher sur la lune, et bientôt le rêve devient réalité ;

le scientisme triomphant annonce pour demain des progrès libérateurs. Dans cette marche en avant effrénée, la cuisine n'est pas de la fête. Fini le temps perdu dans de fastidieux repas. Les privations de la guerre sont oubliées. L'homme d'affaires est trop occupé ; il reconstruit le monde. L'intellectuel, lui, théorise la « révolution » et l'avènement de la « société sans classes ». Le luxe, trop irrationnel pour le premier, trop politiquement marqué pour le second, est devenu tabou. Et la gastronomie, telle la Belle au bois dormant, s'enfonce dans le sommeil. Pour les aventuriers des temps modernes, l'heure est à l'ascétisme alimentaire ; les modèles d'esthétique corporelle ont changé. L'embonpoint du gastronome des XVIII^e et XIX^e siècles était un signe de distinction sociale ; il marquait sa liberté par rapport à la nécessité. Dans une société d'abondance, où plus personne ne souffre de la faim, la distinction s'opère sur la minceur. La belle dame de jadis, bien en chair, perd son charme face aux femmes sveltes, dont les formes sont arrondies « juste là où il faut ».

Une diététique rationaliste, médicalisée, se vulgarise et annonce le divorce du bon et du sain, de la gastronomie et de la diététique. Les cuisiniers ne peuvent se départir de leur cadre de référence classique. Et le fossé se creuse entre l'esprit du temps et le monde de la cuisine, plus que jamais attaché à son âge d'or du XIX^e siècle⁵.

Le retour au naturel

En relation compensatoire au progressisme débridé apparaît ce qu'Edgar Morin appelle la mentalité « néo-archaïque ». Elle opère, « au travers d'un double ressourcement aux valeurs de la "nature", exaltée par opposition au monde artificiel des villes, et de l'*arkhé*, rejeté par la modernité comme routine et arriération, un renversement partiel des hiérarchies gastronomiques en faveur de plats rustiques et naturels. Ainsi les potées, les pains de campagne, la motte de beurre surgissent sur la table bourgeoise ; la pomme de terre rôtie, les diverses grillades sur feu de bois, les légumes

5. Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, 1988.

"naturels", la recherche gourmande de vins, huiles, charcuteries produits à la ferme par opposition aux produits industriels ; tout cela traduit la nouvelle valorisation de la simplicité rustique et de la qualité naturelle qui cessent d'être *par rapport* à la quintessenciation et à l'art complexe de la haute gastronomie. À l'ancienne opposition haute gastronomie/nourritures rustiques se substitue une nouvelle opposition : haute gastronomie et gastronomie rustique/nourriture industrialisée⁶ ». Les règles de service n'en sont pas modifiées, mais apparaissent sur la table des outils marqués du sceau de la rusticité : vaisselle de grès, couteau de boucher à manche de bois pour détailler sur une planchette à découper l'entrecôte, l'onglet de bœuf, grillés au barbecue. Les hôtels deviennent « hostelleries » « pseudo-médiévalistes, où le "S" gothique [...] participe à la comédie bouffe du néo-archaïsme », nous dit Edgar Morin. Installé à Asnières, Michel Guérard remporte un vif succès avec un plat tout nouveau : le « pot-au-feu »...

Le « néo-archaïsme » se prolonge après 1968, dans une version écologique, par la mode de la nourriture biologique-végétarienne. Ici s'exprime, par le refus du meurtre alimentaire, le refus de participer à l'ordre social et culturel jugé perverti, dégradé par rapport à la perfection initiale, naturelle, qu'il conviendrait de reconquérir en s'harmonisant avec la terre tout entière et l'ordre naturel.

Peu à peu se met en place l'environnement imaginaire qui va permettre l'éclosion de la « nouvelle cuisine » : la contrainte diététique d'une alimentation saine, un modèle d'esthétique corporelle de minceur, l'aspiration à l'harmonie avec la nature, le refus de l'ordre social établi.

Dès la fin des années 60, ce contexte est déjà présent, mais ne conduit dans un premier temps qu'à la négation des valeurs gastronomiques et à l'ascétisme alimentaire. Pour que s'opère le basculement, il faut encore que soit réhabilité le plaisir dans l'ici et maintenant. La libération sexuelle des années 70 va y contribuer. La fracture de l'idéologie progressiste sur le premier choc pétrolier va relancer l'esprit gastronomique français.

1974 : un vent nouveau souffle sur les fourneaux. Les cuisiniers,

6. Edgar Morin, 1975, p. 234.

à leur tour, font leur révolution ; las de répéter de façon quelque peu névrotique les recettes classiques du XIX^e siècle, ils se mettent à vivre leur cuisine et affirment le droit à la création. Henri Gault et Christian Miliau se font l'écho de ces changements et lancent la formule « nouvelle cuisine ». Elle prend à toute allure, comme une mayonnaise au mixer électrique. L'establishment vieillissant et bedonnant de la critique gastronomique réagit vertement, amplifiant, à son corps défendant, le phénomène. Bientôt, le journal *Le Monde* consacre tous les samedis un supplément à la gastronomie et à la cuisine. Sous le pseudonyme de La Reynière (en hommage au fondateur de la critique gastronomique), Robert Courtine s'oppose à Gault et Miliau. Défenseur de la tradition gastronomique nationale supposée mise à mal par la « nouvelle cuisine », James de Coquet, du *Figaro*, se lance bientôt dans la bataille. Mais rien n'y fait, le mouvement s'installe.

Si l'avenir est à la croissance zéro, à quoi bon chercher toujours plus ? Et si l'on prenait du bon temps, ici et maintenant ? Allez ! Tous au Club Méditerranée ! Tous au resto ! Plus de plat, on travaille à l'assiette. Fini le temps où le maître d'hôtel, avec emphase, s'affairait autour du guéridon, découpant, flambant et dirigeant d'une main ferme un essaim de commis. Cette théâtralité est devenue du grand guignol. Le serveur agresse plus qu'il ne rend service. Les « nouveaux patrons » n'ont plus d'ouvriers, mais des partenaires.

Le face-à-face avec le désir

Désormais, les clients viennent au restaurant pour se faire plaisir, depuis qu'ils ont appris de leur psychanalyste, ou ont lu dans la revue de Gault et Miliau, qu'à table la libido avait aussi son mot à dire. C'est désormais l'aliment qui les intéresse, en tant qu'objet de désir, de leur désir. Le ritualisme de la convivialité bourgeoise devient oppressant et sa légitimité s'effrite. La femme libérée revendique le droit au plaisir, de même le mangeur, qui se dégage peu à peu des contrôles sociaux gastronomiques. L'assiette individuelle, décorée avec soin pour chaque convive, marque une montée de l'individualisme. Fini les frustrations provoquées par l'attente

interminable du maître d' hôtel qui répartit les plats dans les assiettes et les distribue dans le respect des préséances. Le spectacle des pièces de viande découpées en salle, survivance de la pratique du découpage à l'épée tant prisée par l' aristocratie classique, démonstration métaphorique du mode d' accès au pouvoir, n' est plus d' époque ; aujourd' hui, c' est l' aiguillette qui est à la mode. Les assiettes couvertes de cloches en argent arrivent toutes en même temps. Les serveurs, dans une synchronisation parfaite, les soulèvent et s' effacent, laissant les mangeurs à leur surprise.

La diététique fait son entrée dans les cuisines, promouvant une mythologie de la légèreté. Elle jette l' anathème sur les matières grasses, la farine et le pain. Les sauces sont liées par réduction. Ainsi apparaît un nouvel ustensile de table : la cuillère à sauce. Grâce à elle, on peut pleinement déguster les « essences », les jus, les coulis... sans être obligé d' avoir recours à cet horrible « véhicule-éponge » qu' est la mie de pain.

Fini le menu identique pour tous. Chacun fonctionne au gré de son humeur, de son désir. On ira même jusqu' à servir le vin au verre, pour se libérer de la contrainte de l' harmoniser avec les mets. Les « menus dégustation » apparaissent : sept à huit assiettes différentes, de petites portions se succèdent tel un film à sketches, le meilleur du cuisinier, quoi ! Ils se terminent par des « desserts phares », véritables résumés de la pâtisserie française. Le service de la nouvelle cuisine apparaît comme une formidable réactualisation, sous une forme individualisée, du picorage du grand service à la française⁷.

La redécouverte du corps

La nouvelle cuisine marque un profond changement de mythologie sociale. Elle participe à la fois d' une pratique plus hédoniste du présent et d' un vaste processus de redécouverte du corps. La tradition occidentale est définie par une hiérarchisation des sens, des plus subtils aux plus grossiers, suivant qu' ils sont plus ou moins

7. Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, 1988.

liés à l'activité corporelle. « C'est extraordinaire l'importance que l'on attache au sens de l'ouïe et le mépris dans lequel on tient celui du goût », écrit en 1926 Maurice Guégan. Il est très bien porté d'avoir une oreille délicate, mais il est très mal considéré d'avoir une langue et des papilles subtiles. Une femme dira volontiers d'un homme : « Quel être exquis, il est musicien jusqu'au bout de ses doigts » ; si elle porte un jugement sur un autre qui est gourmet : "Quel individu épais, il n'a de plaisir qu'à manger." On déclare d'ailleurs avec enthousiasme que l'on aime la musique. On avoue en cachette que l'on est gourmand... Pourquoi⁸ ? » C'est que le goût est plus près du corps et que le corps est le siège du péché, de la faute ! Il est important de voir la distinction qui se pose dans toute la première partie du XX^e siècle entre gourmet et gourmand. Le premier état renvoie à une pratique qui se veut esthétique de la maîtrise des instincts, sublimation, révélation de la jouissance de la chère par la mesure. Le second est inscrit dans la transgression, l'abdication de la raison face à l'impétuosité du désir. La gourmandise est une activité coupable interdite par la règle religieuse tout d'abord, qui protège le chrétien du péché, puis par la règle médicale de nos jours. Au début des années 70, en tentant une intégration des exigences diététiques dans une démarche esthétique, Michel Guérard, avec sa « grande cuisine minceur », opère une formidable déculpabilisation de la gourmandise et contribue à la redécouverte du corps, participant ainsi à une véritable « œuvre de santé publique ». Convoqués par les industriels pour légitimer leur production, Guérard, Bocuse, Robuchon, Senderens... s'étalent sur les Aribus et les emballages de produits de grande consommation.

Les angisses de la modernité alimentaire

À partir de 1985, une survalorisation du terroir s'oppose aux angisses liées au développement de l'industrialisation alimentaire et aux perspectives d'intégration des entités nationales à l'intérieur de

Maurice Guégan, 1926.

l'espace européen. Le débat sur l'Europe de 1993 a vu le camembert au lait cru s'ériger en « totem » de la nation française, et les débordements qui accompagnent régulièrement les négociations agricoles du GATT prennent pour cibles expiatoires les restaurants McDonald's, réactualisant des comportements sociaux - « attaque » de fast-food, « immolation » de drapeaux américains - que l'on croyait disparus de nos espaces culturels occidentaux. Derrière ces phénomènes économiques et sociaux se repèrent les signes, et parfois les symptômes, d'une crise identitaire qui trouve dans la sphère alimentaire, malmenée par l'industrialisation, un lieu de cristallisation.

Parmi les différents bouleversements qui affectent le comportement alimentaire occidental, deux sont susceptibles d'éclairer l'intérêt porté au terroir : l'industrialisation de la sphère alimentaire et le basculement du commensalisme vers le vagabondage alimentaire.

L'industrialisation coupe le lien entre l'aliment et la nature. En débordant sur les fonctions sociales de la cuisine, elle déconnecte partiellement le mangeur de son univers bioculturel. Distinguons les deux versants de l'industrialisation alimentaire : la production et la transformation. La production animale est sur ce plan particulièrement significative de la modernité alimentaire. Conçue sur un mode taylorisé, alors même que ce modèle est profondément rejeté dans la sphère de l'organisation des activités productives humaines, elle contribue à une chosification de l'animal destiné à l'alimentation. Réduit à l'ordre de la matière première, la viande s'en trouve « désanimalisée », dévitalisée. En corrélation et de façon paradoxalement compensatoire, l'animal vivant à « l'état de nature » s'en trouve personnifié. Volant les premiers rôles aux stars de cinéma, c'est lui qui nous donne des leçons d'éthique naturelle, comme dans *L'Ours*, de Jean-Jacques Annaud ; on est loin des fables de La Fontaine où les animaux personnifient des figures humaines. Conséquence de cette personnification, l'animal de compagnie jouit d'un statut tout à fait particulier et devient l'objet d'attentions démesurées. Le marché alimentaire animalier explose littéralement⁹ et les spécialistes du marketing explorent, avec le plus grand sérieux du monde, les « styles de vie » de nos chiens et de nos chats.

9. Jean Neffussi, 1989.

Ce phénomène de « chosification-personnification » est le signe d'une désacralisation de l'alimentation et de la difficulté à gérer le meurtre alimentaire. Il traduit un bouleversement dans la perception de la place de l'homme moderne dans la nature, et surtout dans l'ordre des espèces animales, dont la crise actuelle de la « vache folle » est un des révélateurs. Parallèlement, la transformation culinaire continue de s'industrialiser. Le changement de valorisation sociale des activités ménagères accélère le déploiement des industries agroalimentaires sur l'espace d'autoproduction qu'est la cuisine familiale.

En proposant des produits de plus en plus près de l'état de consommation, ces industries empiètent sur la fonction socialisatrice de la cuisine, sans pour autant parvenir à l'assumer. Ce faisant, l'aliment se trouve perçu par le consommateur comme « manquant d'identité », de « qualité symbolique », comme « anonyme », « sans âme », « sorti du non-lieu industriel », en un mot désocialisé. Il est possible d'emprunter à la psychanalyse kleinienne la notion de « fantasme d'incorporation du mauvais objet¹⁰ » pour rendre compte de l'angoisse générée par l'alimentation industrielle. L'incorporation, qui est déjà un acte d'une certaine gravité parce que répondant à des enjeux à la fois vitaux et symboliques, s'accompagne, lorsqu'il s'agit d'un produit industriel « sans identité », d'une profonde anxiété¹¹. Sociologues et publicitaires se trouvent alors convoqués pour tenter d'endiguer le phénomène. Les réponses passent, la plupart du temps, par un enracinement affectif, rural ou culturel du produit, les cuisines de terroir et régionales traditionnelles, par opposition, étant vécues par les consommateurs sur le mode du « bon objet ». Qu'on se réfère aux images suraffectives de la Tartelière, de la confiture Bonne Maman, à l'arbre de la tradition de William Saurin qui s'enracine simultanément dans le terroir et la culture gastronomique française, ou encore au « goût des choses simples » d'Herta qui flirte avec la mémoire de nos vacances, si ce n'est de nos enfances campagnardes. Le tout sur fond de mise en scène de transmission entre générations de valeurs ou de savoir-faire.

10. Mélanie Klein, 1952.

11. Claude Fischler, 1990.

De la « gastro-anomie »

Prenant pour hypothèse que les formes des pratiques alimentaires se distribuent sur un continuum reliant deux grandes structures comportementales que seraient le commensalisme et le vagabondage, les mutations contemporaines peuvent s'interpréter comme un déplacement vers le vagabondage. Présentons les deux pôles de ce continuum.

Le « commensalisme alimentaire » se caractérise par un système de prises alimentaires centré sur des repas structurés pris en commun deux à trois fois par jour, selon des formes fortement ritualisées. Il correspondrait à des biotopes dans lesquels l'aliment est rare et serait associé à des organisations sociales très codifiées, tant dans les opérations de conquête alimentaire (chasse, production agricole) que dans les préparations culinaires et de consommation. Dans ce contexte, le mangeur ne prend pas ou très peu de décisions. La tradition, les règles sociales, religieuses ou autres décident pour lui. L'alimentation est donc ici « télérégulée », insérée dans un appareil normatif qui déborde très largement l'individu.

Le « vagabondage alimentaire » se caractérise par une prise alimentaire plus fractionnée, pouvant aussi comprendre des repas conviviaux structurés mais, et surtout, des prises alimentaires plus ou moins individualisées, tout au long de la journée. Il correspondrait, quant à lui, à des biotopes dans lesquels l'aliment est abondant et à des structures sociales plus lâches, plus détendues, laissant plus de place aux valeurs de l'individu. Dans ce contexte, le mangeur doit réguler lui-même son alimentation. Il est donc contraint de décider ce qu'il doit manger et quand il doit le faire.

La mise en évidence de ces deux structures comportementales se réfère à des champs culturels aussi divers que l'étude des primates - primates arboricoles pratiquant le grappillage et primates de la savane commensaux -, l'anthropologie préhistorique - groupe de cueilleurs pratiquant le vagabondage, société de chasseurs, d'éleveurs ou d'agriculteurs pratiquant le commensalisme -, ou encore

l'anthropologie religieuse - l'éden où l'aliment est à profusion et à disposition de l'homme, et la « terre de souffrance » où « il faut gagner son pain à la sueur de son front »¹².

Jusqu' à un passé récent, la culture alimentaire des Français était de type commensal, mais nombreux sont les signes qui annoncent un déplacement vers le vagabondage. Conséquence de phénomènes socio-économiques aussi divers que le travail féminin, la pratique de la journée continue, l'urbanisation ou la baisse relative de la part du budget des ménagères consacrée à l'alimentation au profit des activités de loisirs, le comportement alimentaire des Occidentaux connaît de profondes mutations qualitatives, dont les principales caractéristiques sont les suivantes¹³.

Tout d'abord la déstructuration du repas traditionnel ; le repas classique organisé en entrée-plat garni-fromage-dessert-café est de plus en plus remplacé par des combinaisons simplifiées (entrée-plat garni ou plat garni-dessert ou encore entrée-dessert). Dans les populations d'actifs urbanisés, le repas structuré complet représente aujourd'hui à peine 50 % des repas le midi et moins de 40 % le soir. Puis l'augmentation du nombre de prises alimentaires quotidiennes ; entre les repas organisés et repérés sous des noms précis par les mangeurs (petit déjeuner, déjeuner, dîner) se glissent des prises alimentaires plus ou moins institutionnalisées. C'est le règne débutant des coupe-faim, « crackers », barres et autres spécialités de biscuiterie.

Enfin, la baisse de la pression du groupe ; la montée de l'individualisme et la réduction de la pression de la structure familiale opèrent sinon une déritualisation du moins une transformation de la ritualisation de l'alimentation quotidienne.

Tout se passe comme si les mutations sociales contemporaines et l'industrialisation de la filière alimentaire venaient perturber l'appareil normatif traditionnel qui correspond à des pratiques commensales. Comme si le « mangeur moderne », confronté à un univers de surabondance et à des formes sociales dans lesquelles

12. Marshall Sahlins, 1972, Desmon Morris, 1976, Claude Fischler, 1979, Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, 1988.

13. Jean-Pierre Poulain, 1996-1.

les valeurs de l'individu s'affirment de plus en plus importantes, se trouvait projeté dans l'anomie¹⁴ et avait à se reconstruire une nouvelle culture alimentaire, une nouvelle « gastro-anomie », capable de dénouer les angoisses de l'industrialisation.

...à la mythologie du terroir

Sous l'impulsion de guides comme le *Gault et Milliau* (qui décerne des Lauriers du terroir) ou le *Champérad* (à qui l'on doit l'expression « nouvelle cuisine de terroir »), les grands cuisiniers professionnels enfourchent, avec ardeur, le thème de la « cuisine de terroir ». Des livres de cuisine savante adoptent une attitude résolument régionale. Mais c'est aussi vrai de la restauration de moyenne gamme, voire de bas de gamme. La chaîne hôtelière Logis de France organise, depuis 1989, un concours de cuisine régionale parmi ses adhérents et édite les meilleures recettes. Nombreuses sont les structures institutionnelles liées au tourisme (comités régionaux ou départementaux de tourisme, offices de tourisme, syndicats d'initiative, chambres de commerce...) qui communiquent et mobilisent les restaurateurs autour de cette thématique.

Dans des versions « cuisine de bonne femme », il n'est plus une région qui ne dispose, aujourd'hui, d'un livre de recettes « authentiques ». De la « tante Toinette » aux « secrets de nos fermes du Périgord noir », un brin de patois, un soupçon de photos bistres, quelques anecdotes sur les veillées et le carnaval..., la recette est « inratable ».

Les agriculteurs, confrontés aux problèmes de surproduction, sont contraints à une reconversion qualitative. Produire moins suppose de vendre plus cher ; deux stratégies non exclusives se dessinent alors : créer des aliments de haute valeur symbolique, d'où la nécessité de les enraciner culturellement, et court-circuiter la filière commerciale traditionnelle (grossiste, distributeur), ce que permet le tourisme vert, dans ses diverses composantes : camping à la ferme, fermes-auberges, gîtes ruraux, vente directe...

14. Claude Fischler, 1979, Jean-Pierre Corbeau, 1995, Claude Rivière, 1995.

L'artisanat alimentaire, les PME agro-alimentaires et viticoles, naturellement positionnés sur les productions locales, trouvent dans le terroir un nouvel axe de valorisation. « On mange bien dans les régions françaises », non seulement parce qu'on est proche du lieu de production, mais aussi parce que ceux qui y vivent semblent, aux yeux des citoyens, gardiens d'un patrimoine gastronomique, peut-être même d'une « sagesse », dans laquelle intimement le sens et les saveurs s'entremêlent.

L'intérêt contemporain pour les cuisines de terroir est donc à resituer dans la nostalgie d'un « espace social » où le mangeur vivait sans angoisse, à l'abri d'une culture culinaire clairement identifiée et identifiante. Dans un rapport de causalité circulaire, la crise alimentaire s'associe à une crise identitaire, renforcée par le contexte de la construction européenne et le risque de dilution de la France dans une entité plus large.

Avec l'urgence qui rappelle la frénésie des recensions ethnographiques de cultures en voie de disparition dans les années 60, les ministères de l'Agriculture et de la Culture ont lancé, en 1990, un vaste inventaire du patrimoine gastronomique français. Dans les turbulences de la crise du monde agricole, le Big Mac incarne le degré zéro de la culture gastronomique, l'antithèse de la nourriture française, de la « vraie nourriture »... Face à l'Europe en cours de constitution, le fromage au lait cru émerge comme le symbole d'un enjeu identitaire.

Le « terroir » est posé, dans les discours spontanés des consommateurs, mais aussi souvent dans ceux des acteurs des industries alimentaires, du tourisme ou du développement local, comme un « univers traditionnel », au sens naïf du terme, c'est-à-dire fondé sur une tradition immuable, par opposition aux cycles des modes de l'économie de marché, et authentique, par opposition à l'artificiel de l'urbanité où le « construit » prend le pas sur le naturel¹⁵. Dans cet « espace authentique », les produits et les pratiques reposeraient sur des valeurs d'usage et non sur des logiques de distinction. Émerge de la demande du consommateur une vision édénique

15. Jean Cuisenier, 1995.

de la ruralité élevée au rang d'univers anthropologique et d'harmonie des hommes entre eux et avec la nature.

Une approche sociologique, historique, anthropologique des cuisines régionales fait voler en éclats la vision folkloriste naïve de cette « mythologie du paradis culinaire perdu ». Les grands plats emblématiques de nos cuisines dites de « terroir » utilisent, pour la plupart, des produits originaires du Nouveau Monde qui se sont installés dans une « niche culinaire » existant avant leur introduction, c'est-à-dire un ensemble de représentations et de techniques de préparation et de consommation construits sur des produits autochtones. C'est le cas par exemple du haricot américain, qui se glisse dans le « cassoulet » languedocien à la place de la « moungette », légumineuse traditionnelle originaire du bassin méditerranéen, ou bien encore de la pomme de terre dans le « millassou » et la « farcedure » du Limousin¹⁶.

La vitalité d'une cuisine se caractérise par sa capacité à intégrer des produits nouveaux et des influences culinaires en les traitant à sa manière, à sa « sauce » serait-on tenté de dire. C'est dans l'adaptation aux mutations écologiques (pression du biotope, introduction de produits nouveaux), socio-économiques (évolution des techniques de production agricole, de transformation, de conservation...) et culturelles (changement des imaginaires sociaux, des systèmes de valeurs, des rôles sociaux...) que s'exprime l'originalité d'une culture culinaire.

On ne se nourrit pas que de nutriments. Manger est un fait social complexe. Parce qu'il met en scène de façon concrète les valeurs, les angoisses et les contradictions d'une époque ou d'une culture, il constitue un lieu de lecture privilégié des mutations sociales.

Bibliographie

Aron, Jean-Paul, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Laffont, 1976.

Aron, Jean-Paul, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier », in *Nourriture, cuisines. L'international de l'imaginaire*. Actes Sud, Babel, 1987.

Bages, Robert et Rieu, Annie, « Spécificité du mode d'approvisionnement alimentaire des agriculteurs », in *Ethnologie française*, XVIII, 1988, p. 358 à 365.

16. Jean-Pierre Poulain, 1984 et 1996-2.

- Corbeau, Jean-Pierre, « L'imaginaire du gras associé à divers types de consommation de gras et les perceptions de leurs qualités », in Nicolas, F. et Valceschin, E., *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, Paris, Éditions INRA-Economica, 1995.
- Corbeau, Jean-Pierre, « Rituels alimentaires et mutations sociales », in *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 39, n° 92, 1992.
- Cuisenier, Jean, *Ethnologie de l'Europe*, Paris, PUF, 1991.
- Cuisenier, Jean, *La Tradition populaire*, Paris, PUF, 1995.
- Fischler, Claude, « Gastro-nomie, gastro-anomie : sagesse du corps et crise bio-culturelle de l'alimentation moderne », in *Communication*, n° 31, Paris, Le Seuil, 1979.
- Fischler, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.
- Garine, Igor de (1991), « Les modes alimentaires : histoire de l'alimentation et des manières de table », in Poirier, Jean, *Histoire des maurs*, Paris, Gallimard, 1991.
- Guégan, Maurice, « Le sens du goût est preuve d'esprit », in Croze, Austin de, *La Psychologie de la table*, Paris, Au sans pareil, 1926.
- Guérard, Michel, *La Grande Cuisine minceur*, Paris, Robert Laffont, 1976.
- INSEE, *Consommation et lieux d'achats des produits alimentaires en 1991*, 1993.
- Klein, Mélanie (1952), *Développement de la psychanalyse*, Paris, Payot, 1972.
- Lambert, Jean-Louis, « À table ! La cuisine du statisticien », in *La Cité en chiffres*, Paris, Autrement, 1993.
- Morin, Edgar, *L'Esprit du temps*, t. 2, *Névrose*, Paris, Grasset, 1975.
- Morris, Desmon, *Le Singe nu*, Paris, Le Livre de poche, 1976.
- Neffussi, Jean, *Les Industries agro-alimentaires*, Paris, PUF, 1989.
- Poulain, Jean-Pierre et Neirinck, Edmond (1988), *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et manières de table en France du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Lanore, 1992.
- Poulain, Jean-Pierre, *Le Limousin gourmand*, Toulouse, Privat, 1984.
- Poulain, Jean-Pierre, « L'essence et la saveur », in *Manger magique*, Paris, Autrement, 1994.
- Poulain, Jean-Pierre (1996-1), dir. avec Delorme, Jean-Pierre, Gineste, Muriel et Laporte, Cyril, *Les Nouvelles Pratiques alimentaires des Français, entre commensalisme et vagabondage*, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, programme « Aliment demain ». Partiellement présenté dans : « Les nouveaux comportements alimentaires des Français », in *Hôtels, restaurants et collectivités*, n° 555, mai 1996.
- Poulain, Jean-Pierre, « Le cassoulet, histoire d'un plat », in *Inventaire culinaire de Midi-Pyrénées*, Paris, Albin Michel, 1996-2.
- Poulain, Jean-Pierre, « Le goût du terroir à l'heure de l'Europe », in *Ethnologie française*, 97-1, Paris, Armand Colin, 1997.
- Poulain, Jean-Pierre, « Postface à l'inédit de Jean-Paul Aron, "De la glaciation..." », in *Nourriture, cuisines. L'international de l'imaginaire*, Actes Sud, Babel, 1997.
- Rivière, Claude, *Les Rites profanes*, Paris, PUF, 1995.
- Sahlins, Marshall (1972), *Âge de pierre, âge d'abondance*, Gallimard, 1976.
- Zeldin, Théodore, *Histoire des passions françaises*, Paris, Encre, 1979.

Jean-Pierre Poulain

lemangeur-ocha.com - Paillat, Monique (sous la direction de). Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°172, Paris, 1997, 150 p.