

Notre estomac est-il un résistant ou une exception culturelle ?

Quelles sont, par rapport aux autres Européens et aux Américains, les spécificités des Français, dans leur approche de l'alimentation en matière culturelle, sociétale, sanitaire et psychologique ? Nos repas sont-ils plus structurés et structurants ? Au pays de la bonne chère, des cuisines du terroir mais aussi de la haute gastronomie, entretenons-nous une relation plus populaire que les autres avec ce que nous ingérons ? La mondialisation a-t-elle pour effet d'estomper ces particularismes ou, a contrario, de les renforcer en réaction identitaire ?

Entre révélations de la prégnance du fait religieux et idéal français de simplicité, synthèse d'un entretien avec le sociologue Claude Fischler, directeur du Centre d'études transdisciplinaires Edgar Morin et spécialiste du sujet.

Par **Jérôme Alberola**



L'acte d'ingérer de la nourriture a une incidence psychologique très forte, pour plusieurs raisons que l'on devine instinctivement. La première d'entre elles réside dans le fait que l'acte de se nourrir consiste à faire entrer dans son organisme un corps étranger dans le but premier, primal même, de se maintenir en vie, avec pour aspirations supplémentaires, d'y trouver un plaisir gustatif et roboratif. Commun à tous les êtres humains, ce réflexe inné s'accompagne d'un conditionnement acquis au fil des générations et dont les effets varient en revanche selon les cultures et les sociétés. On le perçoit d'emblée lorsqu'on évoque les mœurs culinaires selon les régions du monde et les réactions d'attraction ou de répulsion suscitées par les divers aliments (il nous est difficile d'accepter l'idée d'avaler des insectes comme les Boliviens, des chiens comme les Chinois, et on connaît à l'inverse l'étonnement que provoque notre goût des escargots et des grenouilles chez nos voisins anglais). Les rapports à l'alimentation dans les différents pays ne se résument toutefois pas au caractère marginal, parfois caricatural, de ces exemples comparatifs (les Chinois ne mangent pas que du chien, sans quoi leurs restaurants seraient bien vides en France et de même les Britanniques viennent nombreux s'installer dans notre sud-ouest pour sa richesse culinaire). Ils concernent en effet les domaines culturel (identités, racines, patrimoine culinaire, etc.), sociétal (rôle et importance de l'alimentation dans la vie en communauté familiale, amicale ou

professionnelle et vocation des repas structurés et structurants), sanitaire (hygiène de vie, longévité, bonne forme et bonnes formes, etc.) et psychologique (ambivalence de l'acte de se nourrir pour se maintenir en bonne santé mais aussi générateur de risque de maladies diverses, plaisir de la bonne chère et caractère anxiogène des produits transformés par l'industrie agroalimentaire dont les OGM, etc.).

De fait, alors que la cuisine revêt l'importance que l'on sait en France, aux yeux des millions d'étrangers qui la visitent chaque année comme à ceux de ses habitants, définir l'existence ou non de rapports spécifiques à l'alimentation se révèle riche d'enseignements. Le sujet a été abordé avec le sociologue Claude Fischler (cf. encadré), qui a dirigé un vaste programme international de recherches comparatives sur le rapport à l'alimentation, au corps et à la santé, en France, Allemagne, Angleterre, Italie, Suisse et aux Etats-Unis. Premiers constats de ses enquêtes menées auprès de groupes d'individus : composés des Etats-Unis d'une part et de la France d'autre part, deux pôles extrêmes se distinguent, les rapports à l'alimentation dans les autres pays se rapprochant de l'un ou de l'autre selon les critères retenus. L'Angleterre est ainsi souvent en adéquation avec l'approche outre-Atlantique, se distinguant des états continentaux de l'autre côté de la Manche qui partagent quant à eux de nombreuses orientations avec la France. Plus précisément au sein de l'Europe, les pays du nord, majoritairement protestants, forment, au travers de leurs réponses communes, un groupe homogène que l'étude différencie du groupe composé de la France, de l'Italie et de l'Espagne, majoritairement catholiques. Cette mention de la religion dominante n'est pas gratuite en termes d'incidence sur le rapport à l'alimentation, comme il est précisé plus loin.

À l'examen détaillé des réponses données lors des enquêtes menées, apparaît la prédominance aux Etats-Unis d'un discours axé sur les thématiques nutritionnelles médicales et biochimiques de l'alimentation, avec récurrence de termes techniques tels que nutriments, protéines ou hydrates de carbone. Ressort également le caractère individuel de l'alimentation dont les modes et produits de consommation reposent sur la responsabilité et les goûts personnels. « *L'individualisme est poussé au point d'établir des formules idéales de nutrition, uniques et propres à chacun, comme le sont l'ADN et les empreintes digitales, chacun devant trouver sa vérité en matière d'alimentation* » souligne Claude Fischler. Dans ce contexte, la notion de choix est primordiale.

Elle s'applique à cette liberté personnelle de jugement, mais aussi à l'offre de denrées mise à disposition du consommateur et qu'il souhaite la plus large possible, même si cette variété est avant tout quantitative et non forcément synonyme de qualité. Une majorité d'Américains préférera se rendre chez un glacier proposant 50 parfums que chez un autre concentrant son offre sur une sélection - terme sous-entendant un tri qualitatif - de dix goûts variés. « *Dans aucun autre pays de notre enquête ne s'est dessinée une telle majorité, note le sociologue. Axé sur la liberté de choix individuelle et sur la primauté du libre marché, le modèle économique du libéralisme est donc bien ancré dans l'esprit des Américains et il s'exerce dans leurs réflexes consuméristes pour les divers domaines, alimentation comprise* ».

Une mise en Cène ?

Cela ne surprendra personne : au pays de la bonne chère qu'est le nôtre, la rhétorique est radicalement différente, associant l'alimentation aux épithètes « *variée, équilibrée* » et « *conviviale* ». Si nos compatriotes évoquent aussi la bonne incidence sur la santé d'une nourriture saine, ils emploient un langage moins technique et plus sensitif pour placer au premier plan le plaisir procuré par les qualités organoleptiques (goûts, textures) et de production (Bio, AOC, Label rouge, terroir, etc.) des denrées qu'ils entendent ingérer.

Autre divergence : outre-Atlantique, mais aussi outre-Manche, on considère normal que chacun compose son propre régime alimentaire, chez lui bien sûr, mais aussi lorsqu'il est en groupe au restaurant (choix à la carte et non au menu, surtout pas commun à tous), voire lorsqu'il est invité à manger chez des amis (prétexter être végétarien, non consommateur d'aliment gras ou salé, ou autre chose est perçu comme légitime). « *Le repas est une sorte de rapport contractuel, comme en matière de sexualité celui d'échanges entre adultes consentants qui passent un*

moment ensemble en évitant les situations embarrassantes ou conflictuelles » précise Claude Fischler.

Sur le Vieux continent en revanche, notamment en France et en Italie, cet usage individualiste irrite ou choque. « *Le repas est une communion. Celui qui refuse de partager la même nourriture se place en marge du groupe et est considéré comme réfractaire à cette communauté de partage. Les végétariens laissent discrètement la viande sur le bord de leur assiette, préférant ne rien dire de leur orientation nutritionnelle ou simplement noter qu'ils n'aiment pas vraiment les aliments carnés* ». Seule tolérance chez nos compatriotes : la raison médicale. Celle-ci n'est cependant pas une excuse suffisante pour plus de 40 % de nos voisins allemands. On se gardera d'en tirer des conclusions hâtives, car l'Allemagne est, ainsi que l'a révélé l'étude, un pays des plus complexes et composites, les moeurs alimentaires variant entre les régions historiquement protestantes et catholiques, le nord et le sud, et plus encore, l'est et l'ouest. « *Les Allemands de la partie orientale constituant l'ex-RDA, du moins pour ceux ayant connu le régime politique précédent marqué par la pénurie permanente, assimilent mal l'abondance de denrées de consommation qui a suivi la réunification. Le choix leur fait peur* ».

On sait qu'en Europe comme dans les autres parties du monde, les régimes alimentaires au sens le plus large, sont nés d'abord d'un instinct animal (nous évitant de brouter l'herbe de nos parcs et jardins ou d'attaquer le tronc des arbres à coups de dents voraces) et de découvertes empiriques (aux dépens de nos premiers ancêtres regrettant amèrement sinon définitivement l'ingestion de substances non comestibles, végétales le plus souvent). Passée la préhistoire et ses hominidés, ce sont les diverses religions qui ont édicté des règles interdisant de manger divers aliments, au gré de prescriptions ou de proscriptions plus ou moins complexes et reposant le plus souvent sur une sauvegarde sanitaire ou un imaginaire métapho-



© Gustav - BAD



© Gustav - BAD



© Gustav - BAD

rique, cette fois pas forcément en adéquation avec les apports nutritionnels. Ainsi que le rappelle Jean-Claude Kaufmann ⁽¹⁾, « *la Bible peut être lue comme le premier grand guide alimentaire, détaillant ce qui est bon à manger et ce qui ne l’est pas* », selon que les espèces animales aient des ailes, des pattes aux sabots fendus ou non, et qu’elles ruminent ou pas. À titre de rappel, le chameau et le lièvre sont interdits, mais les grillons et saute-relles sont autorisés... Outre les aliments à proprement parler, les règles religieuses stipulent les modes d’abattages des animaux, de préparation des denrées mais aussi posent les bases de leur consommation en communauté. Notons en aparté que les religions monothéistes ne sont pas les seules concernées, les multiples divinités de la nature ayant également un effet sur la nourriture au Japon, pays réputé pour ses codes et cérémoniels stricts, jusqu’à la préparation des fameux sushi et sashimi. Retour en France : la dimension de communion attachée au repas souligne qu’il s’agit d’un moment de partage d’une même nourriture entre plusieurs convives qui deviennent ainsi semblables et égaux. Doit-on y voir une réminiscence de la Cène, dernier repas du Christ pris avec les apôtres ? « *D’abord, il faut préciser que la notion de partage prandial est universelle. Mais les cultures de tradition catholique semblent lui accorder une place particulière . C’est le grand sociologue allemand Simmel qui l’avait noté : dans toutes les cultures, manger la même nourriture rapproche. Mais en réalité, si vous partagez un gâteau, vous ne mangez pas les mêmes molécules. Ce n’est que par la communion et l’eucharistie chrétienne (consommation d’une hostie, de pain et de vin visant à rappeler le sacrifice du Christ, ndlr) que se réalise cette impossibilité, par l’ingestion symbolique du sang et la chair du Christ. La France, fille aînée de l’Eglise, semble profondément marquée par cette symbolique, comme l’Italie. L’idée du partage, comme dans la Cène, reste imprimée dans la culture* ». De manière plus générale, c’est surtout

le caractère « *convivial* » des repas qui est mentionné le plus souvent par les Français. Cette dimension communautaire ne signifie donc pas l’observance de rites stricts, formels et contraignants. Au contraire, il s’agit de moments de plaisirs partagés lors de réunions familiales ou amicales et qui participent au ciment de la vie sociale. Structurant dans la vie en communauté, nos repas sont aussi structurés, pris à des heures fixes (54 % des Français mangent à 12h30 chaque jour ; en Grande-Bretagne, le pic est de 17,6 % à 13h10), assis à tables et non debout en marchant (mâchant un snack) ou au bureau, et en y accordant une durée plus longue qu’aux Etats-Unis ou dans d’autres pays européens.

Petit is beautiful...

Les différences entre Anglo-Saxons (Américains et Britanniques) et Européens du continent s’expriment aussi dans les aspects négatifs de l’alimentation. Les premiers sont moins défavorables aux OGM que les seconds, farouchement opposés. Alors que les anglophones estiment qu’il y a une amélioration de l’offre alimentaire (tout en subissant les plus forts taux d’obésité), les Français déplorent que le contenu de leur assiette n’a plus le même goût qu’avant et que les pesticides ou les produits chimiques sont trop présents. L’inquiétude porte sur la transformation des produits par l’industrie agro-alimentaire et sur la considération d’une opacité entre la fourche et la fourchette.

Comme il a été précisé plus haut, des disparités existent au sein des quatre pays du continent européen où ont été réalisées les enquêtes. La France, pays de la bonne chère, des cuisines du terroir mais aussi de la haute gastronomie, conserve divers particularismes. La mondialisation a-t-elle alors pour effet de les estomper ou, a contrario, de les renforcer en réaction identitaire et en vertu de notre fameuse et si chère exception culturelle ? « *Les deux à la fois, répond Claude Fischler. La mondialisation estompe les spécificités de*

chaque pays, car elle génère un mouvement global, tendant vers une approche individualiste de l’alimentation à l’américaine, surtout sensible chez les jeunes urbains. Deux faits constatés des deux côtés de l’Atlantique favorisent ce mouvement de prise en main personnalisée de son alimentation. Le premier est le choix abondant offert par le libre marché, accentuant la concurrence entre les marques qui orientent le discours marketing sur les apports bénéfiques de leurs produits pour la santé ; le second réside dans l’éducation nutritionnelle, elle aussi préventive, faisant passer les aspects culinaires, gustatifs et collectifs de l’alimentation au second plan derrière la responsabilité individuelle dans ses effets sur la santé. Cela dit, la progression de ce mouvement de fond se produit à des rythmes variables selon les pays, se révélant plus lente dans l’Hexagone qu’ailleurs, sans doute pour des raisons culturelles fortement ancrées dans les habitudes de nos compatriotes. Le caractère structuré et structurant des repas y est notamment plus marqué. En cela, nous apparaissions encore comme une exception culturelle pour reprendre votre formule ».

Reste à savoir si, afin de s’inscrire dans le thème général de ce numéro de Culture Cuisine, les Français entretiennent un rapport plus populaire (dans les diverses acceptions du terme) qu’ailleurs à leur alimentation ? Probablement, si l’on en juge à la récurrence du mot convivial lorsqu’il s’agit pour nos compatriotes d’y associer des notions fondamentales. Cette convivialité ne prend sa pleine dimension qu’associée elle-même à la simplicité, appliquée comme une vertu idéale à tous les registres. « *Les enquêtes révèlent ainsi que les Français apprécient avoir mangé une bonne petite omelette et une délicieuse petite salade avec un bon petit verre de vin dans une petite auberge à la campagne. Si l’adjectif « petit » revient si souvent, c’est parce que la convivialité, synonyme de chaleur humaine, ne peut s’exprimer vraiment qu’exempte de formalisme*

et de prétention ». C’est dans ce contexte que se sont développées les expressions populaires et toujours positives telles que « *casser la graine* » et autre « *casse-croûte* » souvent ramené à notre jambon beurre. Un jambon beurre populaire au point d’être devenu et d’être resté, malgré la baisse de sa consommation et l’arrivée de concurrents de restauration rapide ou plus diététiques, l’un des symboles caractéristiques des déjeuners dans les bistrots ou en pique-nique, mais aussi de notre alimentation en général, voire de notre pays dans son ensemble, participant activement à la culture française.

⁽¹⁾ « *Casseroles, amours et crises : ce que cuisiner veut dire* » (Armand Colin, 2005). Cf. aussi son interview dans Culture Cuisine n°1, 2006.

Recherches transdisciplinaires à la pointe de la fourchette

Claude Fischler est sociologue et directeur de recherche au CNRS. Il dirige le CETsah (Centre d’études transdisciplinaires Edgar Morin) à Paris dont l’un des principaux axes de recherche est la sociologie, l’anthropologie et l’histoire de l’alimentation. Il a notamment mené un programme international de recherche comparative sur le rapport à l’alimentation, au corps et à la santé, en France, Allemagne, Angleterre, Italie, Suisse et aux Etats-Unis. Les résultats sont analysés dans l’ouvrage co-écrit avec Estelle Masson « *Manger : Français, Européens et Américains face à l’alimentation* », Ed. Odile Jacob, 2008). Auteur également de « *L’Honnivore* » aux mêmes éditions, Claude Fischler s’intéresse avec son équipe aux interfaces entre le biologique et le social dans les comportements et les pratiques alimentaires, aux fonctions sociales, symboliques et esthétiques de l’alimentation, à son incidence sanitaire (obésité), à la perception du risque et aux crises alimentaires.