



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

CLAUDE FISCHLER, ESTELLE MASSON, Manger, Français, Européens et Américains face à l'alimentation

Paris, Odile Jacob, 2008, 336 p.

Cet ouvrage collectif dirigé par Claude Fischler et Estelle Masson vise à questionner le rapport à l'alimentation, à la santé et au corps dans six pays occidentaux : Etats-Unis, France, Royaume-Uni, Allemagne, Suisse, Italie. Les auteurs poursuivent dans ce livre la réflexion entamée par Claude Fischler concernant les effets néfastes de l'abondance sur les habitudes et les pathologies alimentaires ; ce qu'il désignait sous le néologisme de « gastro-anomie » (Fischler, 1979), là où d'autres lui préféreraient celui de « malbouffe » (de Rosnay J. et S., 1979). Face à cette hypothèse de « la macdonaldisation des mœurs » (Fischler, 1996) dont les vérifications empiriques font encore défaut (Herpin, 1988 ; Aymard *et al.*, 1993 ; Flandrin et Montanari, 1996 ; Volatier, 1999 ; Michaud *et al.*, 2004 ; de Saint Pol, 2007), les auteurs s'interrogent, dans ce nouveau livre, sur les permanences et les évolutions, dans le temps et dans l'espace, du rapport entre alimentation, corps et santé. La question de l'obésité leur fournit une clé d'entrée commode. En effet, Fischler soutient depuis près de 30 ans l'idée d'un développement linéaire des sociétés occidentales, qui adopteraient progressivement le modèle américain, modèle phare de la modernité (Fischler, 1979, 1990 et 1996) : « *C'est ainsi que 'l'individualisation' et la 'déstructuration' des pratiques alimentaires, que l'on s'accorde aujourd'hui à considérer comme la tendance dominante en Europe occidentale, ont déjà été détectées Outre-Atlantique au cours des années 60. Certaines caractéristiques frappantes de l'alimentation aux Etats-Unis semblent devenir observables, à des degrés moindres, dans divers pays européens, en milieu urbain* » (Fischler, 1990, p. 215). Pourtant, si les Etats-Unis présentent le taux de prévalence de l'obésité³ le plus élevé des pays occidentaux, la France connaît le taux le plus bas d'Europe devant l'Italie et la Suisse. Ces faibles taux de prévalence remettent en cause l'hypothèse de l'américanisation de l'alimentation et contraignent les auteurs à repositionner leur questionnement qui devient le suivant : à pays de niveau de développement équivalent, existerait-il des spécificités d'une autre nature, sociale ou culturelle ?

L'enquête a été réalisée en trois étapes entre 2000 et 2002⁴. Dans un premier temps, un à deux *focus groups* ont été menés dans chaque pays, chaque groupe comportant une douzaine de participants (parfois distingués entre cols blancs et cols bleus, à l'exception de Berlin où les participants ont été distingués entre les habitants de l'ex-Allemagne de l'Est et de l'Ouest). Les *focus groups* occupent une place centrale dans le dispositif d'enquête, la plupart des hypothèses testées dans la phase quantitative étant forgées à partir de ces groupes. Un premier sondage a ensuite été réalisé auprès de 1 032 personnes au total sur les 6 pays (soit environ 150 personnes par pays, réparties à égalité entre population générale, médecins et enseignants). Ce sondage visait à « *tester des groupes sociaux dans lesquels on aurait pu s'attendre à une plus grande homogénéité transculturelle, comme les médecins : la science et la médecine transcendent-elles les frontières, comme on devrait pouvoir s'y attendre ? ou bien, au contraire, les vérités médicales sont-elles culturellement dépendantes ?* » (p. 34). Une seconde enquête a ensuite été réalisée sur un échantillon de 6 023 personnes sur les six pays. Les enquêtés ont eu : (i) à se prononcer sur des « scénarios » (par exemple, comment s'effectue le paiement de l'addition lorsqu'on va au restaurant avec des amis : quelqu'un paie pour tout le monde, on divise l'addition par le

³ La prévalence correspond à la proportion d'individus de la population atteints d'obésité.

⁴ Commandée par l'OCHA (Observatoire Cniel des habitudes alimentaires).

nombre de convives, chacun paie ce qu'il a consommé ?) ; (ii) à choisir « l'énoncé » qui correspond le mieux à leur façon de penser l'alimentation à partir de quatre métaphores (« l'arbre », « l'usine », « le temple » et « la voiture ») ; (iii) ou encore à se reconnaître parmi cinq « types » de mangeur, élaborés à partir des *focus groups* (le « mangeur rationnel », le « mangeur convivial », le « mangeur culpabilisé », le « mangeur gourmet » et le « mangeur naturophile », p. 100). Ce type de questionnement correspond à un dispositif d'enquête centré sur les représentations et, plus généralement, sur ce que la psychologie sociale appelle « l'idéologie ». De ce point de vue, la démarche proposée est efficace pour comparer des représentations collectives et des stéréotypes nationaux, principal objet du livre. Elle présente certaines limites, notamment celle de ne pas resituer ces modèles nationaux vis-à-vis des contraintes matérielles et sociales qui pèsent sur les pratiques alimentaires et de santé. Cette limite est pointée par le chapitre de Nicoletta Cavazza sur l'Italie. S'interrogeant sur la réception des messages normatifs, N. Cavazza insiste sur la nécessité de prendre en compte notamment l'environnement géographique de l'habitat (grands ou petits centres urbains qui renvoient à des habitudes différentes) et le cadre de vie (habiter seul ou en famille plus ou moins grande), en dehors desquels on ne peut comprendre les modalités de gestion de l'alimentation et de la santé au quotidien.

La première partie du livre, écrite par Claude Fischler et Estelle Masson, en constitue le noyau dur. Présentant l'essentiel des résultats issus de la comparaison, elle dresse un portrait d'ensemble des principales différences qui distinguent les pays vis-à-vis de leurs représentations de l'alimentation. L'enquête réaffirme deux conceptions très différentes du rapport à l'alimentation (Mennell, 1987), qui se cristallisent dans la sémantique du terme « nourriture » et de son équivalent anglais « *food* ». Pour les Anglo-Saxons, ce dernier mobilise trois registres de discours : la nutrition, l'intime et la responsabilité individuelle. Pour les Français, celui de « nourriture » se situe dans le registre de la sociabilité et de la commensalité (le partage de la table), c'est-à-dire de la convivialité. Ces deux polarités regroupent de façon à peu près constante les Etats-Unis et la Grande Bretagne d'un côté, la France, l'Italie et la Suisse de l'autre, l'Allemagne occupant une position intermédiaire selon les thèmes et les situations. Ces deux polarités se distinguent par des réponses différenciées à une série de questions telles que l'importance accordée à l'autonomie et à l'étendue en matière de choix, la tolérance pour les idiosyncrasies et l'importance accordée à la convivialité et à la sociabilité alimentaire. Les auteurs interprètent ces résultats en termes d'« autonomie » et d'« hétéronomie », attitudes qui caractériseraient respectivement les pays anglo-saxons et les pays continentaux-latins. Du côté des Etats-Unis, « l'autonomie » correspond à une conception individualiste et « privée » du rapport à l'alimentation, qui attribue à chacun la liberté de juger et de décider en la matière, sur une base scientifico-médicale, c'est-à-dire rationnelle : informé (par la puissance publique, le corps médical, la science), il appartient au consommateur de prendre la responsabilité des choix qu'il opère. A l'opposé de ce pôle de l'autonomie, les conduites alimentaires semblent davantage guidées par un « implicite culturel », gouvernant les formes quasi rituelles du manger et le partage convivial : « *Les normes et les règles qui sous-tendent ou déterminent les comportements en matière d'alimentation, qui gouvernent notamment les horaires, la composition, la syntaxe et le déroulement des repas, sont donc plutôt secrétées en dehors du sujet et de sa conscience, dans et par la culture : en ce sens, on peut dire que, à ce pôle, le rapport à l'alimentation est caractérisé par un degré d'hétéronomie* » (p. 77).

Cette opposition principale en recoupe une autre, concernant les attitudes nationales à l'égard du lien entre alimentation et santé. Il en va ainsi de la signification de l'expression « bien manger », qui se partage entre les propriétés gustatives ou nutritives d'un produit (plutôt le fait des Italiens), les catégories « diétético-sanitaires » qui s'inscrivent elles-mêmes dans des conduites de santé à l'égard de l'alimentation (plus présentes chez les Américains), et un principe d'ordre relatif à l'organisation et au contenu des repas (attitude plutôt française). Ces variations se retrouvent dans la perception des aliments et des médicaments. Là où en France les deux catégories sont incompatibles, elles se situent sur un continuum pour les Américains. Enfin, en matière de perception de la transformation industrielle des produits alimentaires, les pays occidentaux connaissent une « situation paradoxale » : l'abondance alimentaire apporte sécurité et qualité sanitaires, mais aussi des nouveaux problèmes, comme l'obésité. Elle génère en même temps « liberté de choix » et « problème de choix » : « *S'il faut maintenant choisir là où jadis il n'y avait guère de latitude, comment décider ? Sur quels critères s'appuyer ?* » (p. 68). On retrouve une opposition systématique entre Anglo-Saxons d'une part, Français et Italiens, d'autre part. Là où le désir d'autonomie du choix est le plus grand (USA, GB), l'accès à une bonne alimentation paraît le plus difficile. En revanche, Français, Italiens et Suisses, qui se réfèrent plus volontiers à l'usage et à la tradition dans une logique « hétéronome », entretiennent un rapport à l'alimentation plus détendu et plus paisible.

Le parti pris des auteurs de s'interroger sur « *la tension paradoxale entre les bénéfices de l'alimentation contemporaine et les problèmes qu'elle soulève* » (p. 68) ne doit pas masquer toutefois l'indifférence de la majorité de la population à l'égard de ces questions : près de la moitié de l'échantillon des 6 000 personnes interrogées se caractérise par l'intérêt mineur qu'elle porte au domaine alimentaire. Face à ce résultat, certains contributeurs invitent, dans la seconde partie de l'ouvrage, à relativiser cette thèse des effets anxiogènes de la médicalisation croissante des discours sur l'alimentation. Eva Barlosius montre ainsi, à partir des *focus groups* conduits en Allemagne, la persistance d'une morale alimentaire collective : la moralisation des choix alimentaires n'est pas l'apanage des experts scientifiques, mais les règles alimentaires mettent à profit des schèmes d'ordre moral pour gagner en pouvoir de conviction et de coercition. Il en résulte que nombre d'individus développent à l'encontre des règles alimentaires à caractère scientifique une capacité de distanciation analogue à celle qu'ils pratiquent par rapport aux lois traditionnelles en matière de mœurs. Ce constat converge avec celui dressé par Laurence Ossipow pour la Suisse. Sur la base des résultats des enquêtes OCHA et nutri-trend 2000⁵, elle montre qu'il existe un savoir diététique important parmi les Suisses romands, lié notamment à la présence ancienne des mouvements de *Lebensreform* (qui, en rejetant la société industrielle, défendaient le recours à des produits naturels et légers) et à celle plus récente des services de santé publique et de multiples associations. Loin d'alimenter un sentiment de pertes de repères en matière d'alimentation ou d'angoisse par rapport aux dangers potentiels de toute ingestion, ce savoir diététique permettrait davantage de se distancier des recommandations. Plus généralement, force est de constater que le livre semble parfois exagérer des différences pour parvenir à valider des hypothèses auxquelles les données résistent. En dépit du soin des auteurs de faire figurer dans l'ouvrage un chapitre méthodologique sur « les comparaisons de données dans les enquêtes

⁵ Etude du service nutrition de Nestlé, réalisée avec le soutien de l'Office fédéral de la santé publique.

internationales », le lecteur est parfois surpris par leur lecture des statistiques. Tel est le cas, par exemple, des résultats concernant les « portraits de mangeurs » qui ne nous semblent pas, au vu des graphiques présentés (p. 100), aussi discriminants que le laisse suggérer leur interprétation.

A l'issue de cette comparaison générale, Claude Fischler et Estelle Masson posent explicitement la question de la spécificité française et de son devenir. Leur enquête confirme tout d'abord l'importance pour les Français – largement démontrée par ailleurs (Grignon, 1993 ; Volatier, 1999 ; Michaud *et al.*, 2004 ; de Saint Pol, 2007) – de la convivialité des repas, et l'existence d'un « modèle alimentaire » qui se caractérise par la concentration de l'essentiel des prises alimentaires de la journée lors de trois principaux repas, pris dans des plages horaires relativement bien délimitées. Rappelons que C. Fischler spéculait, dès 1979, sur une désagrégation de l'alimentation familiale au profit d'une individualisation des pratiques. L'alimentation familiale devait directement subir les conséquences d'une alimentation soumise aux contraintes du travail : avec la journée continue, les pauses minütées, une sorte de taylorisme alimentaire devait se généraliser de l'usine au bureau, conduisant à l'effritement des rituels commensaux. Face à la résistance des données empiriques montrant l'emprise de la convivialité dans l'alimentation française, les auteurs se demandent, de façon très normative, si l'alimentation française « *peut évoluer, comme ce serait souhaitable, vers des formes nouvelles où les bénéfices de la convivialité s'associeraient à l'autonomie, se montrant capables d'intégrer, en les absorbant, les effets du marché, de la poussée individualisatrice dans ses manifestations planétaires ? Ou bien ce que certains appellent le "modèle français" a-t-il déjà tout simplement commencé à céder ?* » (p. 122). Autrement dit, est-ce que la « commensalité à la française », à laquelle ils attribuent un rôle protecteur face notamment à l'obésité, « est-elle compatible avec l'impératif d'autonomie individuelle ? ».

Laisant à l'avenir le soin de répondre à cette question, nous retiendrons du « cas français » deux questions plus générales qui sous-tendent l'ouvrage : comment mesurer des changements dans le temps et dans l'espace ? Quelle est l'échelle d'observation pertinente ? Des stéréotypes nationaux aux idiosyncrasies individuelles, les variations d'échelle proposées dans les interprétations nous semblent parfois contestables alors même qu'il s'agit d'un principe d'analyse fécond. La démonstration reste incomplète tant qu'elle ne prend pas en compte les variations du rapport au corps, à la santé et à l'alimentation selon les groupes sociaux, largement connues en France depuis les travaux de Boltanski (1971). La prévalence de l'obésité, fil conducteur de l'ouvrage, varie énormément selon les milieux sociaux, et ce de longue date, aussi bien en Europe qu'aux Etats-Unis. Qu'en est-il par exemple des différences entre groupes ethniques aux Etats-Unis vis-à-vis de l'obésité ? Cette faiblesse dans la démonstration se comprend en partie au regard du dispositif d'enquête et, plus particulièrement, des *focus groups*. Peu usitée en sociologie, cette méthode issue de la psychologie sociale s'appuie sur de tous petits effectifs centrés, dans le cas de cette enquête, sur les cols blancs. Du coup, les principales hypothèses testées renvoient davantage aux préoccupations des classes moyennes et supérieures et font l'impasse sur les autres groupes sociaux. Une interrogation en termes de milieux sociaux permettrait pourtant d'affiner une interprétation en termes de modèles nationaux, qui, telle quelle, présuppose qu'ils sont partagés par tous de façon équivalente. Plus généralement, la comparaison entre eux de stéréotypes nationaux n'a d'intérêt que si les différences mises en évidence sont resituées vis-à-vis des histoires nationales. Tel est le cas, par exemple, d'une recherche comparée sur

l'exotisme en France et en Allemagne (Régnier, 2004). S'intéressant aux processus de construction historique de l'exotisme dans chacun des deux pays, l'auteur montre que les formes différenciées de contacts avec l'Étranger renvoient dans chacun des pays à des pratiques et des héritages distincts en termes de domaine culinaire, d'histoire coloniale, de flux migratoires et de tourisme. Or, dans l'ouvrage de Fischler et Masson, les « cultures nationales » qu'ils désignent aussi par le terme « d'implicite culturel » n'y sont jamais explicitées, mais avancées comme principe explicatif, selon un schéma finalement assez tautologique. Les différences dans les systèmes de santé et de protection sociale aux Etats-Unis et en France, par exemple, façonnent probablement des rapports différenciés à la santé et à la maladie. Bien que trivial, cet exemple laisse pourtant suggérer que les différences mises en évidence ne sont pas pertinentes tant qu'elles ne sont pas interprétées au regard des contextes historiques et sociaux. De ce point de vue, l'ouvrage manque son objectif de faire comprendre comment se sont enracinées dans le temps long ces différences qui appartiennent à une histoire bien antérieure aux années 1960.

Anne LHUISSIER
INRA, UR1303 ALISS, Ivry-sur-Seine

Bibliographie

- Aymard M., Grignon C. et Sabban F. (dir.) (1993) *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, MSH/INRA, 323 p.
- Boltanski L. (1971) Les usages sociaux du corps, *Annales E.S.C.*, 205-231.
- Fischler C. (1996) La « macdonaldisation » des mœurs, *in: Histoire de l'alimentation*, Flandrin J.-L., Montanari M. (dir.), Paris, Fayard, 859-879.
- Fischler C. (1990) *L'honnivore, le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 414 p.
- Fischler C. (1979) Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne, *Communications* 31, 189-210.
- Flandrin J.-L., Montanari M. (1996) Conclusion, *in: Histoire de l'alimentation*, Flandrin J.-L., Montanari M. (dir.), Paris, Fayard, 881-887.
- Grignon C. (1993) La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle des repas français contemporains, *in: Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Aymard M., Grignon C. et Sabban F. (dir.), Paris, MSH/INRA, 275-323.
- Herpin N. (1988) Le repas comme institution. Compte-rendu d'une enquête exploratoire, *Revue Française de Sociologie* XXIX-3, 503-521.
- Mennell S. (1987) *Français et Anglais à table, du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 537 p.

- Michaud C., Baudier F., Guilbert P., Carel D., Le Bihan G., Gautier A. et Delamaire C. (2004) Les repas des Français : résultats du baromètre santé nutrition, *Cahiers Français de Nutrition et de Diététique* 39 (3), 203-209.
- Régnier F. (2004) *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, PUF, collection Le lien social, 264 p.
- Rosnay J. de, Rosnay S. de (1979) *La malbouffe, comment se nourrir pour mieux vivre*, Paris, Olivier Orban, 157 p.
- Saint Pol T. de (2007) Le dîner des Français : un synchronisme alimentaire qui se maintient, *Economie et statistiques* 400, 45-69.
- Volatier J.-L. (1999) Le repas traditionnel se porte encore bien, Crédoc, *Consommation et modes de vie* 132, 4 p.

