



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.*

COMPTES RENDUS DE LECTURE

FRANÇOIS ASCHER, *Le mangeur hypermoderne, une figure de l'individu éclectique*
Paris, Odile Jacob, 2005, 330 p.

Avec *Le mangeur hypermoderne*, François Ascher, professeur à l'Institut d'urbanisme (université de Paris VIII), propose un ouvrage ambitieux et optimiste. À la suite de ses travaux sur les nouvelles formes d'urbanité, il prend pour objet l'alimentation comme un révélateur de la « société hypermoderne ». D'après Ascher, nous abordons en effet une « troisième modernité » où « la configuration sociétale n'est plus un ensemble fixe, que l'on pourrait projeter sur un seul plan, mais un ensemble de configurations qui forment un espace social » (p. 14). Le préfixe « hyper » rend compte des principaux traits de cette société, marquée par l'ampleur et la multitude, telle que l'abondance de l'alimentation contemporaine. L'ouvrage n'expose pas les résultats originaux d'une recherche : il s'agit d'un essai. À ce titre, sa lecture est stimulante bien qu'elle suscite des réserves sur le plan scientifique. L'ouvrage est écrit à l'appui d'une vaste bibliographie française et anglo-saxonne, empruntant à la littérature, la sociologie, l'économie et au marketing. En neuf chapitres, il dévide la plupart des dimensions caractéristiques de l'alimentation contemporaine : offre/distribution, consommation, santé et minceur, gastronomie, risques sanitaires, etc. Il décrit, dans un premier temps, comment l'hypermodernité se traduit dans les pratiques d'alimentation et les dynamiques de choix. Dans un second temps, il s'intéresse aux évolutions de ces pratiques à long terme (et leurs conséquences en matière de santé), puis aux formes collectives et individuelles de régulation des effets de ces évolutions lorsqu'elles prennent des formes particulières comme l'obésité. Ascher soutient l'hypothèse selon laquelle la « troisième modernité » trouve une traduction concrète au plan alimentaire dans l'affaiblissement des régulations sociales au profit d'une plus grande réflexivité du mangeur sur ses propres pratiques. L'ouvrage vise moins à comprendre comment nous mangeons qu'à s'appuyer « sur la compréhension des pratiques pour mieux analyser la société hypermoderne et mieux interpréter les changements que nous constatons dans la vie urbaine » (p. 16). Le lecteur regrettera pourtant que les effets de l'urbanité sur l'alimentation ne soient abordés que dans le premier chapitre. Le terme « urbain » est ensuite employé pour désigner les classes moyennes et supérieures citadines et parisiennes : « groupe social ouvert aux innovations, au travail comme en dehors » (p. 31) et ne renvoie pas aux formes urbaines d'habitat, de circulation et de consommation dont l'auteur est spécialiste.

Comment se définit le « mangeur hypermoderne » ? Le lecteur notera d'emblée l'utilisation du singulier pour désigner des consommateurs aux pratiques d'alimentation encore largement différenciées. Fidèle en cela à la théorie de la modernité alimentaire qui affirme la disparition des différences de consommation entre les catégories sociales et

l'homogénéisation des modes de vie, Ascher définit le « *mangeur hypermoderne* » comme un individu « *éclectique* » et « *multidimensionnel* », qui « *revêt des personnalités variées selon les circonstances ; sa rationalité s'exerce de façons diverses selon les contextes ; il entretient des relations sociales différentes suivant les activités auxquelles il participe* » (p. 14). S'appuyant sur les travaux de Norbert Elias, il affirme que l'autonomie de « l'individu hypermoderne » au plan alimentaire a été possible notamment grâce à l'usage progressif de l'assiette et de la fourchette, puis au développement du restaurant : « *dispositif moderne par excellence, il a ouvert à ses clients des possibilités nouvelles de choix, s'est accompagné de nouveaux codes sociaux, a modifié les rapports à la nourriture, et a contribué à l'évolution des plats et des recettes* » (p. 33). Il s'agit là d'une interprétation assez cavalière des propos d'Elias sur les manières de table. Là où celui-ci insiste sur la conjonction de la montée des sensibilités relatives aux fonctions corporelles et la formalisation des règles de conduites en lien avec les évolutions de la structure sociale et les rapports entre groupes sociaux (Elias, 1939), Ascher va au-delà dans une interprétation en termes d'individualisation. Il affirme que « *de fait, Elias a bien mis en relation le processus d'intériorisation des règles avec le développement du monopole de la violence par l'État. Mais cette sphère individuelle est aussi un territoire d'autonomie. Grâce à ses couverts individuels, le mangeur va donc pouvoir de plus en plus maîtriser sa propre alimentation, disposer d'une autonomie plus grande* » (p. 40). Dès lors, l'évolution des manières de table, qui était pour Elias un des signes du processus de civilisation lié, dans une perspective beaucoup plus large, à la dynamique des relations sociales, devient pour Ascher le moteur de l'autonomisation des individus.

Ce « *libre choix* » témoignerait d'une généralisation du modèle du restaurant au niveau des pratiques domestiques : les repas seraient de moins en moins pris en commun dans les familles et ne seraient plus synonymes de partage simultané des mêmes mets. Le développement des conditionnements alimentaires en portions individuelles ou celui des *brown-bag* (sac en papier qui permet à l'employé-e américain-e de rapporter à son bureau le repas qu'il a acheté dans un fast-food ou chez un traiteur) fourniraient les indices supplémentaires d'une désocialisation du repas. Toutefois, les enquêtes statistiques récentes ne vont pas dans le sens de la démonstration de François Ascher. Elles convergent, au contraire, pour montrer la stabilité du modèle français des repas, qui se traduit par la prédominance des repas pris en famille et à domicile (Michaud *et al.*, 2004 ; Volatier, 1999 et 2000). Ce décalage entre assertions de l'auteur et données empiriques tient probablement à la diversité des aires géographiques traitées dans le livre. Celui-ci ne souligne pas suffisamment à quel point les habitudes culturelles sont encore bien établies en matière d'alimentation, et ce qui est vrai pour les États-Unis (d'où Ascher tire nombre de ses exemples) ne l'est pas systématiquement pour la France. Outre l'affaiblissement du modèle standard des repas, « *l'hypermodernité* » interviendrait également au niveau des processus de « *délocalisation* » (repas pris dans la chambre devant un plateau télé, dans la rue avec un sandwich, etc.) et de « *désynchronisation* » participant d'une grande autonomie alimentaire. En insistant sur la diversité des pratiques mises en œuvre par un même individu, l'auteur prend à contre-pied une sociologie inspirée des travaux de Pierre Bourdieu. Il affirme que les notions de « *distinction, d'habitus et de socialisation sont des concepts anciens* » qui, s'ils « *restent utiles pour rendre compte de certaines dimensions des pratiques sociales, (...) sont très nettement insuffisants, tout particulièrement dans la société contemporaine, pour appréhender finement la diversité des pratiques* » (p. 51). Dans cette logique, les individus ne sont pas agis, mais acteurs de leurs choix alimentaires. Pourtant, affirmer, comme le fait

Ascher, que les processus de choix sont totalement affranchis des structures sociales, c'est oublier un peu vite que les travaux empiriques continuent d'enregistrer des écarts entre les consommations respectives des différentes catégories sociales (Grignon et Grignon, 1999).

L'abondance alimentaire qui caractérise la société contemporaine occidentale se double d'un affaiblissement des régulations sociales. Tel est l'objet de la seconde partie de l'ouvrage, certainement la plus audacieuse et la plus stimulante. Comment « *l'individu hypermoderne* » négocie-t-il ses choix alimentaires entre goût et risques sanitaires, plaisir et normes diététiques ? « *Derrière les soucis sanitaires comme les préoccupations esthétiques se joue en fait le projet de l'individu moderne : être maître de soi* » (p. 145). S'inspirant de la thèse de l'individualisation développée notamment par Ulrich Beck, l'auteur prend l'exemple des risques alimentaires pour affirmer que la « *risquisation* » de la nourriture contraint les individus à réfléchir davantage à leurs choix alimentaires et à se responsabiliser face à leur santé et à leur corps. Rappelons toutefois que d'autres travaux invitent à relativiser l'accent souvent mis, notamment dans les médias et le marketing, sur le sentiment de croissance des risques (Torny, 2005). Ainsi, pour Ascher, le rapport à l'alimentation et au corps, tant sur un plan esthétique que sanitaire, vient renforcer l'idée d'une réflexivité et d'une autonomie accrues des pratiques. À ces régulations individuelles des effets de l'abondance s'ajoutent de nouvelles prescriptions alimentaires, qui s'apparentent à des régulations collectives. Si l'auteur reste flou en abordant les « nouvelles politiques publiques » concernant l'obésité, il développe toutefois l'idée selon laquelle l'action publique contribuerait à la diffusion de nouveaux comportements diététiques et accélérerait une transition qui a déjà fait apparaître de nouveaux équilibres dans certaines catégories sociales.

Une transition semble, en effet, se dessiner. Ascher prend à rebours le discours dominant et alarmiste sur les effets à long terme de l'évolution des pratiques alimentaires en matière de santé. Là où d'aucuns évoquent l'épidémie d'obésité, il fait le pari d'un retour à la normale, d'une régulation « *naturelle* ». Si seul l'avenir peut confirmer ou infirmer pareille prédiction, quels sont les arguments sur lesquels il s'appuie ? Pour Ascher, nous amorçons, en effet, une « *transition alimentaire* ». Cette expression emprunte à l'épidémiologie avec la notion de transition nutritionnelle. Celle-ci décrit l'augmentation de la consommation de graisses animales, de sucres, d'aliments d'origine animale, conjuguée à une baisse de l'activité physique, observée initialement dans les pays en voie de développement, et qui concerne progressivement les pays occidentaux. L'auteur s'appuie ensuite sur les mécanismes de la transition démographique, en établissant un parallèle entre maîtrise des consommations et maîtrise des naissances. Il gage sur le retour à une situation stabilisée où consommations et dépenses énergétiques tendront à s'équilibrer sous l'effet conjugué de deux facteurs principaux : l'intériorisation des normes dominantes, en particulier en matière de poids et de rapport au corps et à la minceur (régulations individuelles) et l'effet des politiques publiques (régulations collectives). Ces politiques participent à l'émergence de normes et de régulations collectives nouvelles, qui jouent à la fois sur une responsabilisation des individus vis-à-vis de leur propre personne, une culpabilisation vis-à-vis des autres et l'exigence d'une compétence diététique. François Ascher conclut en affirmant que les régulations sociales agissent de façon nouvelle : non plus par des règles de bonne conduite, des prescriptions voire des interdits, mais en jouant sur la réflexivité du « *mangeur hypermoderne* ». La société ne dicte plus au

consommateur ce qu'il doit manger, mais vise à le responsabiliser, à l'engager, en l'informant, à choisir rationnellement ce qu'il mange. Au regard des travaux existant en sociologie de l'alimentation, on peut toutefois se demander si l'alimentation est un domaine qui se prête à une telle interprétation en termes de rationalité.

Anne LHUISSIER
CORELA, INRA, Ivry-sur-Seine

Bibliographie

- Elias N. (1939). *La Civilisation des moeurs*, (traduction française 1973), réédition 1991 : Paris, Calmann-Lévy, collection Liberté de l'esprit.
- Grignon C., Grignon Ch. (1999). Long-term trends in food consumption: A French portrait, *Food and Foodways*, 8 (3) pp. 151-174.
- Michaud C., Baudier F., Guilbert P., Carel D., Le Bihan G., Gautier A. et Delamaire C. (2004). Le repas des Français : résultats du baromètre santé nutrition 2002, *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 39 (3), pp. 203-209.
- Torny D. (2005). Le risque alimentaire face au consommateur, *INRA Sciences sociales*, n°3-4.
- Volatier J.-L. (coord.) (2000). *Enquête individuelle et nationale de consommation alimentaire*, Paris, Éditions Tec& Doc.
- Volatier J.-L. (1999). Le repas traditionnel se porte encore bien, *Consommation et modes de vie*, Crédoc, 132.