



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.*

COMPTE RENDU DE LECTURE

EVA BARLÖSIUS, *Soziologie des Essens ; eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung.*

Weinheim & München, Juventa Verlag, 1999, 256 p.

JEAN-LOUIS FLANDRIN ET JANE COBBI (Eds), *Tables d'hier, tables d'ailleurs.*

Paris, Editions Odile Jacob, 1999, 497 p.

Pourquoi les hommes mangent-ils ensemble ? quand est-ce que les prises alimentaires ont-elles lieu ? où est-ce qu'on se sustente ? qu'est-ce qu'un repas ? qui y participe ? quels principes régissent le choix des aliments servis ? quels sont les codes qui régissent leur distribution ? comment s'articule le système des repas avec l'organisation sociale ? Voici des questions auxquelles les pères fondateurs de la sociologie reconnaissent une grande importance, comme le montre Eva Barlösius dans une introduction bien conduite à la sociologie des pratiques alimentaires, sans jamais toutefois s'attarder à y répondre de manière systématique. S'appuyant sur des travaux anthropologiques, la sociologie classique de Max Weber (1864-1920) et de Ferdinand Tönnies (1855-1936) voit dans la commensalité le moyen d'affirmer l'identité communautaire : l'approvisionnement alimentaire dans une économie primitive mandate la collaboration constante qui présuppose l'existence d'un groupe stable. Les membres de la communauté économique se retrouvent autour de la table et s'y transforment en compagnons et commensaux : les fruits du travail commun se consomment ensemble. La table devient ainsi l'expression sociale du groupe et affirme les liens de confiance et de dépendance qui le constituent. La recherche d'une organisation plus efficace du travail — la rationalisation, pour reprendre le concept de Max Weber — dissocie les activités productives et reproductives. Si bien que le rôle intégrateur des repas se trouve souligné dans un grand nombre de travaux sociologiques. L'essayiste allemand Georg Simmel (1858-1918), dans un article de circonstance désormais classique sur la « Sociologie du repas ⁽¹⁾ », déduit des banquets religieux d'origine sacrificiel (les différentes formes de pâques, pour dire vite) l'effet inclusif des prises alimentaires : l'incorporation solennelle d'aliments bénis fonde la communion entre les

⁽¹⁾ Soziologie der Mahlzeit, in : Georg Simmel, *Brücke und Tür* (Stuttgart, K. F. Koehler, 1957), pp. 243-50.

membres du groupe. De là, il n'y a qu'un pas à affirmer la contribution primordiale des repas quotidiens à la construction d'identités sociales et aux sentiments d'appartenance dans un monde sécularisé.

La sociologie d'inspiration durkheimienne, sans recourir à l'artifice d'un ancrage biologique ou économique du partage alimentaire, s'attache davantage à déceler et à décrire les procédés par lesquels la société inculque des normes et un sens moral à ses membres par le truchement du contrôle de la répartition des mets. Elle ouvre ainsi la possibilité de s'interroger aussi bien sur les tensions qui caractérisent la genèse des pratiques alimentaires que sur leurs visées discriminatoires plutôt que sur celles, davantage notées, de fusion. Le raffinement des manières de table comme outil de distinction sociale est précisément au centre de la sociologie historique de Norbert Elias (1897-1990). Les situations sociales récurrentes du manger et boire permettent l'élaboration d'une étiquette dont le but est la maîtrise des affects et pulsions de plus en plus dévalués comme grossiers. Le processus de civilisation, autrement dit, la lente mise en place des règles de civilité, qu'Elias date du seizième siècle, accompagne l'émergence d'une société dans laquelle la violence physique des chevaliers fait place à la violence symbolique des courtisans. A table comme ailleurs, le mépris moderne remplace alors la répugnance médiévale.

Les illustrations empiriques des énoncés sociologiques font la richesse des voyages historiques et ethnologiques auxquels invite *Tables d'hier, tables d'ailleurs*. Dix-sept spécialistes emmènent le lecteur de la Grèce antique au Mexique contemporain via la Renaissance italienne, en passant par la Chine et l'Afrique centrale. Moins systématique qu'un traité de sciences sociales de par sa nature de collection, la grille analytique de ces contributions les oriente sur les systèmes, l'organisation et les contenus des repas. Elle assure une certaine cohérence à un ensemble dont l'inflexion vers les aspects socio-culturels de l'alimentation complète utilement l'attention portée à l'approvisionnement et aux disponibilités alimentaires dans la récente *Histoire de l'alimentation*⁽²⁾.

Il est néanmoins important de rappeler les contraintes qui pèsent sur l'organisation des repas. Dans des sociétés agricoles, le cycle des saisons et le travail des champs régulent les horaires des prises alimentaires, de la collation jusqu'aux festins des fêtes calendaires. La ponctuation des journées ouvrables varie ainsi au rythme des travaux agricoles. Alors que citadins et ouvriers de la France des années 1950 se sont accommodés de trois repas par jour, les paysans se restaurent cinq fois pendant les récoltes puisque « les repas soutiennent l'effort ». Cet écart du modèle triquotidien urbain s'observe également au Japon actuel lors du repiquage et de la moisson du riz. Tout système a ses interstices. Calmer une fringale ou manger à toute heure étaient tout à fait possibles dans les villes

⁽²⁾ Ed. par Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (Paris, Fayard, 1996). Voir le compte-rendu dans les *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, n° 50 (1999), pp. 105-107.

du Moyen Âge et plus encore dans celles des Temps modernes. Dans un tout autre contexte, les Pygmées centre-africains grappillent entre leurs deux repas quotidiens lorsqu'ils cherchent des racines ou chassent du petit gibier dans les forêts. Aujourd'hui, traiteurs et autres fast-foods semblent partout inciter à des comportements déréglés. Mais la similitude s'arrête là. Il faut se garder d'un usage abusif de ces témoignages qui érigeraient facilement le grignotage continu en un invariant naturel des hommes. Avant l'augmentation massive de la productivité agricole et l'industrialisation de la production alimentaire, ces en-cas se consommèrent dans des sociétés marquées par la pénurie où rondeurs et gouttes se véhiculaient dans les couches supérieures avec des significations sociales qui tranchaient nettement avec les carences omniprésentes. L'abondance actuelle transforme les tentations alimentaires de toutes heures en problème de santé publique. Eva Barlösius signale à juste titre l'importance de l'éducation alimentaire impartie à la table familiale, ou à la cantine scolaire, dans la formation d'une relation équilibrée à la nourriture, mais elle ne mentionne pas les études nord-américaines qui établissent une étroite corrélation entre la destructuration des habitudes alimentaires et l'incidence lourde de l'obésité aux Etats-Unis. Les Romains, d'ailleurs, dédaignent l'*homo gulosus*, victime de ses appétits.

Les consommations alimentaires dans l'Antiquité sont frugales pour la majorité de la population. Celle-ci se restaure habituellement trois fois par jour : galettes d'orge ou de blé, pain et vin assortis de fruits secs et condiments caractérisent la routine journalière. Mais les repas et surtout les banquets sont des affaires rituelles dans lesquelles la sociabilité sert à affirmer la place des hommes face aux dieux d'une part, et, de l'autre, des citoyens entre eux et par rapport aux autres habitants. La viande, résultat d'un sacrifice, tient la place centrale dans ces agapes. Cette centralité permet à Eva Barlösius de remarquer que le refus de l'alimentation carnée par les Pythagoréens revenait à mettre en cause le système politique et que les végétariens de la fin du dix-neuvième siècle exprimaient leur malaise face à la culture moderne, industrielle, anonyme, déshumanisante. La pratique inverse apparaît comme un trait commun à toutes les cultures décrites dans *Tables d'hier, tables d'ailleurs* : l'isolement alimentaire, l'exclusion des repas, est une sanction qui marque la relégation de l'individu ainsi puni. L'ostracisme touche le moine tenu à l'écart du réfectoire au Moyen Âge et le Pygmée querelleur évincé de la distribution des mets. En revanche, si le repas réunit les membres de la famille, du clan, de la tribu ou de la communauté, s'il codifie la répartition alimentaire et institue les relations hiérarchiques à l'intérieur d'un ménage (en règle générale, la femme sert l'homme et ne se met à table qu'une fois ses tâches de cuisinière terminées), le dialogue, et donc la convivialité dans l'échange de paroles si intimement liés au *symposion* grec, n'y sont pas nécessairement de rigueur. Ainsi dans le Maghreb avant le vingtième siècle et dans l'Inde contemporaine, la durée des repas ordinaires est très courte et la conversation absente.

Les mets et boissons distinguent collation, casse-croûte et banquet. L'anthropologue Sidney Mintz suggérait d'analyser les prises alimentaires à partir d'un modèle au centre duquel se placeraient les féculents assaisonnés par des sauces à base de légumes, viandes ou poissons, et complétés par des légumineuses dont on disait encore il n'y a pas si longtemps qu'elles étaient la viande du pauvre⁽³⁾. En Asie, qu'il s'agisse des paysans Yao installés dans les forêts de montagne entre le Laos, le Vietnam et la Thaïlande, des Vietnamiens ou des Japonais, aucun repas ne se conçoit sans riz. La Chine représente un cas plus complexe parce que le Nord aspire à manger des aliments de froment alors que les habitants du Sud cultivent du riz, ce qui n'empêche pas le recours aux tubercules dans des zones défavorisées. Si les féculents procurent jusqu'à 80 pour cent des sources protéiques, la fête gastronomique renverse le modèle : les plats périphériques (viande, poisson) conquièrent le centre alors que les céréales restent intouchées. Le manioc en Afrique, le maïs au Mexique, les pommes de terre en Amérique du Sud requièrent un complément d'aliments plus sapides. En Europe, les bouillies et les soupes ont longtemps servi de plat central et il serait faux de penser que le pain ait structuré les repas, même s'il les accompagnait tous. Il faut bien dire que le « véritable » repas, à l'instar du *proper meal* anglais dont la formule combine *meat, potatoes and vegetables*, contient un morceau de viande. Ou faudrait-il bientôt dire qu'il en contenait ?

Martin BRUEGEL
INRA-CORELA, Ivry-sur-Seine

⁽³⁾ Sidney Mintz, "Die Zusammensetzung der Speise in frühen Agrargesellschaften. Versuch einer Konzeptualisierung", in : *Brot, Brei und was dazugehört : Über den sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nabrung*, éd. par Martin Schaffner (Zürich, Chronos Verlag, 1992), pp. 13-28.