



**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](mailto: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.*

*No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.*

---

## Etude socio-économique des comportements alimentaires des Français

J.L. Lambert

### Abstract

Food practices of french people - Popular classes spare a lot of time to eat at minimal cost. The traditional upper middle class sticks to gastro nomical culture, whereas the new upper middle class is concerned primarily with nutritional balance.

### Résumé

Les classes populaires consacrent beaucoup de temps pour s'alimenter au moindre coût. La bourgeoisie traditionnelle reste attachée à sa culture gastronomique alors que la bourgeoisie nouvelle se préoccupe d'équilibre nutritionnel.

---

### Citer ce document / Cite this document :

Lambert J.L. Etude socio-économique des comportements alimentaires des Français. In: Économie rurale. N°162, 1984. p. 27;

doi : <https://doi.org/10.3406/ecoru.1984.3074>

[https://www.persee.fr/doc/ecoru\\_0013-0559\\_1984\\_num\\_162\\_1\\_3074](https://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_1984_num_162_1_3074)

---

Fichier pdf généré le 08/05/2018

## ÉTUDE SOCIO-ÉCONOMIQUE DES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS

LAMBERT Jean-Louis

Mots-clés : Classes sociales, modèles alimentaires.

ENITIAA, La Géraudière, 44072 Nantes. Tél. (40) 40.03.00

**Résumé :** Les classes populaires consacrent beaucoup de temps pour s'alimenter au moindre coût. La bourgeoisie traditionnelle reste attachée à sa culture gastronomique alors que la bourgeoisie nouvelle se préoccupe d'équilibre nutritionnel.

### FOOD PRACTICES OF FRENCH PEOPLE

**Summary :** Popular classes spare a lot of time to eat at minimal cost. The traditional upper middle class sticks to gastronomic culture, whereas the new upper middle class is concerned primarily with nutritional balance.

#### Manger à sa faim

Inattendue dans un pays « développé » comme la France, cette réponse est néanmoins encore très fréquente dans les classes populaires pour caractériser une « bonne alimentation ». L'apport énergétique de l'alimentation continue à imprégner fortement les goûts populaires. La ration quotidienne est ainsi composée de produits fournissant beaucoup de calories peu coûteuses et tout ce qui peut réduire les coûts est considéré comme bon et le « sur-travail domestique » nécessaire n'est pas compté.

Mais les goûts populaires ne se réduisent pas à un modèle : les plus jeunes par exemple consacrent moins de temps à une ration qui est moins calorique. Et si l'on considère que les goûts populaires sont moins un modèle unique que des essais d'initiation du modèle bourgeois dominant, la question de l'unicité du modèle bourgeois est alors très importante.

#### La gastronomie française

Dès le début du 19<sup>e</sup> siècle, la bourgeoisie française cherche à se démarquer du peuple, dont elle donne l'image du gros et du gras.

Considérant comme « primaires » les plaisirs du ventre, elle entend se distinguer par son esprit, qui lui permet de bien choisir son alimentation, parce qu'elle a du goût. Les plaisirs de la table doivent ainsi être plus liés au cerveau qu'au ventre, d'où la valorisation par l'art culinaire des sensations visuelles, olfactives et gustatives, des caractéristiques organoleptiques des produits.

Héritière de cette culture, la « bourgeoisie traditionnelle » française actuelle a bien des préférences pour certains produits et certains plats. Mais c'est moins le choix de ces produits (qui seraient « bourgeois ») que les manières de les préparer et de les manger qui distinguent cette bourgeoisie.

Mais quand les classes populaires peuvent acheter du gigot au rabais et « la grande cuisine » en livre de poche, la bourgeoisie prétend alors dépasser la gastronomie par son goût raffiné.

#### Nous n'avons qu'un corps, il faut le sauver

La bourgeoisie nouvelle, au style de vie plus moderniste, avance une nouvelle éthique, où le corps est devenu l'objet de salut.

En relais de l'éthique du bien, l'éthique de la beauté fait du corps un objet de culte narcissique ou un élément de rituel social. La gymtonic remplace la messe du dimanche matin.

Du raffiné, on passe ainsi au fin, et la ligne sportive, musclée, bronzée même en hiver, devient le signe d'appartenance à la nouvelle bourgeoisie.

L'équilibre nutritionnel devient alors la règle alimentaire moins par peur des maladies cardio-vasculaires que pour avoir la forme, être bien dans sa peau.

La sacralisation du corps s'associe à une désacralisation des repas.

De nombreux repas du midi sont pris près du lieu de travail et le soir, même si le mari aide à faire la cuisine, on recherche plutôt le vite fait (le fromage est ainsi plus vite prêt que la viande). L'affiche de la table de composition des aliments n'est pas seulement un décor de cuisine, même si les décalages sont encore importants entre les discours diététiques et les pratiques alimentaires. Le niveau calorique de la ration alimentaire moyenne de la bourgeoisie nouvelle représente environ les 2/3 de celui des ouvriers qualifiés. Les viandes en sauce et les alcools, fleurons de la gastronomie française, sont en partie proscrits au profit des crudités et des jus de fruits.

Mais la méconnaissance nutritionnelle en France est telle, et l'inversion des valeurs par rapport au modèle gastronomique est si grande, que cette nouvelle cuisine ne peut encore être considérée comme un nouveau modèle bien élaboré.

Les femmes sont beaucoup plus sensibles à l'équilibre nutritionnel que les hommes, qui évoquent plus souvent les plaisirs de la gastronomie, et c'est dans la bourgeoisie traditionnelle que cette opposition est la plus nette.

La gymtonic remplacera-t-elle la gastronomie dans le modèle culturel dominant ?

Gastronomie et gymtonic pourront-ils longtemps faire bon ménage ?