

# LE TEMPS

---

À la carte Samedi 29 décembre 2012

## «L'alimentation fonde la société, et la transforme»

Par Rinny Gremaud

**Jean-Pierre Poulain est sociologue, spécialiste des cultures alimentaires. Il dit comment notre rapport à la nourriture a changé en un demi-siècle. Le chercheur annonce une révolution scientifique qui va bouleverser nos assiettes**

De quoi parle-t-on lorsqu'on aborde l'alimentation? De diététique et de santé? De gastronomie? De tradition et de patrimoine? Des usages à table? De production et d'échanges de denrées comestibles? On dit de l'alimentation qu'elle est un fait social total, c'est-à-dire un objet d'étude au confluent des disciplines: l'histoire, la biologie, l'anthropologie, la sociologie, l'économie et le droit.

Aurait-il fallu que nous convoquions en table ronde les meilleurs scientifiques de ces branches pour faire le tour de la question? Nous avons préféré un tête-à-tête avec Jean-Pierre Poulain, homme-orchestre des sciences humaines, héritier d'un certain courant français de la pensée complexe. Spécialiste de l'alimentation, à laquelle il a consacré une vie de pratique et de recherche entre Toulon et Kuala Lumpur, il vient de publier un Dictionnaire des cultures alimentaires\*. Nous lui avons demandé ce qui, depuis un demi-siècle, avait changé dans notre rapport à la nourriture.

«Il y a 50 ans, on conçoit encore l'alimentation comme allant de soi. Un repas, c'est une entrée, un plat et un dessert; tout l'hiver, on mange de la soupe; c'est comme ça, ça ne se discute pas, et ça se transmet de génération en génération. Récemment, différents facteurs ont contribué à extraire l'alimentation de cet état d'allant de soi: l'argument santé, le bien-être animal, les enjeux culturels, le respect de la différence, etc. Sur l'alimentation convergent des éléments qui traduisent les mutations des sociétés contemporaines. On peut l'étudier comme lieu de ces mutations. On ferait alors une sociologie par l'alimentation. Mais l'alimentation est aussi un élément qui fonde la société. Et qui la transforme.»

### La part de l'individu

«Ce qui caractérise ces cinquante dernières années, c'est l'accroissement de la part de l'individu dans la décision alimentaire, au détriment du collectif. Il y a 50 ans, un gamin qui est au lycée, à midi, s'assoit à une table et mange ce que quelqu'un d'autre a décidé à sa place. Le même gamin, aujourd'hui, se retrouve avec son plateau devant un self-service, et se gratte la tête en se demandant s'il va manger les carottes râpées ou le taboulé, le couscous ou le steak-frites, le gâteau de semoule ou la salade de fruits. Le soir, il rentre chez lui, sa mère est au régime, elle a prévu de manger séparément. Elle lui demande: «Tu veux manger quoi?» Encore une fois, il doit décider, mais avec des contraintes, on lui dira qu'il ne peut quand même pas manger uniquement ceci, ou trop de cela.

»L'espace de décision individuelle s'est accru. Pour différentes raisons: d'abord, les enfants sont devenus des personnes, et avec ce nouveau statut, ils sont très vite confrontés à des choix, dont on ne mesure pas toujours la difficulté.»

## La judiciarisation

«Lorsque j'étais enfant à Tulle, en Corrèze, ma mère achetait son poulet à quelqu'un qu'elle connaissait bien. Cet achat était fondé sur des rapports de confiance et d'honneur qui dépassaient les générations. Si le poulet n'avait pas été bon, le vendeur n'aurait pas été fier, ma mère lui aurait dit, ça se serait su, on l'aurait traité de mauvais commerçant, voire de voleur. Aujourd'hui, quand j'achète un poulet, je regarde son emballage, il a une date limite de consommation, un label rouge, etc. S'il n'est pas bon, je ne vais pas le dire à la vendeuse du supermarché. Mais si c'est le troisième mauvais poulet que j'achète, je m'adresserai à une association de consommateurs, je le ferai savoir sur Internet, etc.

» Dans la judiciarisation de l'alimentation, il y a deux dimensions. La première, c'est le recours plus fréquent aux tribunaux en cas de litige. Les Etats-Unis sont très en avance pour cela, avec l'ouverture des premiers procès collectifs contre l'industrie agroalimentaire. Le second volet, c'est la montée de tout un arsenal juridique, des certifications, qui ont une fonction préventive dans les litiges. Ils ont remplacé les codes d'honneur et les interactions sociales.»

## Patrimoine et gastronomie

«Il y a 50 ans, le patrimoine désigne les biens matériels dont nos enfants vont hériter. Aujourd'hui, cette notion s'est étendue à l'immatériel et à la sphère publique. En faisant entrer la gastronomie française à l'Unesco, on cherche à muséifier des pratiques et des recettes dont on souhaiterait qu'elles soient transmises aux générations futures. On idéalise les traditions, que l'on perçoit comme en péril. Aujourd'hui, partout dans le monde, le patrimoine culinaire local est devenu un argument touristique de premier plan.

» En France, un premier mouvement de redécouverte des cuisines régionales débute dans les années 1900. Jusqu'alors, la gastronomie classique se joue exclusivement à Paris, les provinces se contentent de fournir les matières premières en les transformant le moins possible. Le premier Guide Michelin est publié dans ces années-là, recensant les meilleures tables le long de la Nationale 7. Les années 1920 voient naître toute une littérature culinaire qui va puiser dans les traditions régionales.

» Un deuxième mouvement amplifiera le phénomène au début des années 1960, lorsque le regard ethnologique, qui perd ses terrains d'exploration exotiques, commence à se tourner vers l'intérieur du pays. Savants, artistes et folkloristes découvrent et inventorient les cultures paysannes.

» Là-dessus arrive la Nouvelle Cuisine. Si l'on fait l'analogie avec la musique classique, on peut dire que la gastronomie, jusqu'alors, consistait à interpréter les grandes œuvres, des recettes inventées il y a des siècles. La Nouvelle Cuisine, c'est l'injonction à créer, c'est le cuisinier qui s'impose en artiste. S'ensuit tout un mouvement de gastronomisation du territoire, avec les cuisines populaire et paysanne qui deviennent source d'inspiration.»

## Le rapport homme/animal

«Il y a 50 ans, on va encore tous les dimanches à la ferme. Tous les urbains ont une grand-mère paysanne. Là, on mange le poulet, le coq au vin, le lapin, le canard. On a coupé la tête du canard, il est parti en courant, les enfants l'ont poursuivi... Il arrive rôti sur la table, mais on sait que c'est le canard avec lequel on jouait tout à l'heure. On est un peu ému, bien sûr. Mais tout cela est collectif, partagé. Une fois par année, il y a la cérémonie du cochon, pour laquelle on fait venir un tueur. Dans ma région, la tradition veut que l'on donne à un voisin le boudin du cochon que l'on a tué. On ne mange pas le sang que l'on a versé soi-même. Tout le monde fait la même chose. Economiquement, c'est un échange nul. Mais symboliquement, on a partagé la responsabilité de la mort.

»En cinquante ans, ce monde des animaux de rente est devenu opaque. En ville, on ne connaît plus que deux types d'animaux. D'un côté, les chiens et les chats, qu'on anthropomorphise, qui portent un nom, qui ont des états d'âme, et que l'on enterre quand ils meurent. De l'autre, il y a les animaux sauvages, que l'on idéalise, auxquels on prête une plus grande sagesse que la nôtre. Entre deux, les animaux de rente sont devenus impensables. Parce qu'il faut les tuer pour les manger. Et que l'on a perdu les gestes symboliques qui rendent cette mort acceptable.»

### **La politisation de l'alimentation**

«Il n'y a pas si longtemps, la présence de l'alimentation dans les médias se limitait aux pages santé ou à la gastronomie, on en parlait sous l'angle de la minceur et des conseils pratiques. Aujourd'hui, l'alimentation occupe les pages politiques, économiques, environnementales, c'est-à-dire les pages dites sérieuses d'un journal.

»Ce changement de statut, on l'a vu se dessiner avec le démontage d'un McDonald's par José Bové, et le combat altermondialiste. Mais surtout, il y a eu les crises alimentaires, comme celle de la vache folle, qui vont clairement poser la question des responsabilités politiques.»

### **La problématique environnementale**

«Dans notre alimentation se joue aujourd'hui toute la question de nos responsabilités inter et intragénérationnelles. Quel monde laissons-nous à nos enfants? Comment pouvons nous supporter de vivre dans un monde d'abondance quand la moitié de la planète meurt de faim?

»Une première prise de conscience se fait dans le sillage de 1968. La nourriture industrielle devient le symbole de tout ce que la modernité a de néfaste. On assiste à la montée du végétarisme, des gens vont élever des chèvres dans le Larzac, etc.

»Mais cette conscience va se radicaliser dès que l'on se met à analyser les causes du changement climatique, au premier rang desquelles se trouvent l'agriculture moderne et le système de production mondialisé des industries alimentaires. Un système qui veut qu'on pêche un poisson que l'on envoie se faire désarêter en Chine parce que la main-d'œuvre y est bon marché, puis que l'on renvoie le poisson en Europe pour l'intégrer dans un plat cuisiné, après lui avoir fait faire le tour de la terre. Un système qui repose sur des coûts d'énergie très bas, un différentiel de prix de la main-d'œuvre, et les subventions à l'agriculture dans les pays industrialisés.

»Aujourd'hui, aux yeux des industriels eux-mêmes, ces modèles apparaissent au mieux à réformer, au pire à abandonner totalement. C'est une nécessité sur le plan de l'image, mais aussi et surtout sur le plan économique. Dès que l'on déplace les curseurs des coûts ou des subventions, tout le système doit être réévalué.»

### **La santé publique**

«Nous sommes en 1933 aux Etats-Unis. Le Ministère de la santé prépare une campagne qui s'adresse aux plus pauvres, et se résume ainsi: ne mangez pas de fruits et de légumes, parce qu'ils ne contiennent que de l'eau et de la cellulose non digeste. Vous dépensez donc de l'argent pour rien. Achetez plutôt des bas morceaux en boucherie, parce qu'ils contiennent davantage de gras, et donc plus d'énergie.

»Au même moment, on commence à découvrir la micronutrition, les propriétés des minéraux, des vitamines, etc. Dix ans plus tard, ce savoir est devenu banal, et on se dit: heureusement qu'ils ne nous ont pas écoutés.

»Aujourd'hui, le discours dominant, c'est celui sur l'obésité. Au café du Commerce, dans la rhétorique politique de gauche ou de droite, l'obésité est devenue le signe que quelque chose ne tourne pas rond dans le domaine alimentaire. Toutes les interventions en matière de santé publique s'appuient aujourd'hui sur la lutte contre l'obésité. Mais pour faire entrer cette dernière dans l'agenda politique, il a fallu pas mal de manipulations. Par exemple, on dit que 17% des enfants français sont obèses. En réalité, ils sont à peine 4%. A mon avis, c'est largement assez pour qu'on s'occupe de la question. Mais 17%, c'est politiquement plus confortable.

»Comment en sommes-nous arrivés à ce chiffre? En 1998, l'International Obesity Task Force modifie la mesure de l'obésité, en abaissant la limite entre poids normal et surpoids. En l'espace d'une nuit, 87 millions d'Américains sont devenus obèses. Puis on s'est mis à agréger le surpoids et l'obésité dans un discours totalement incompréhensible. En France, on est même allé jusqu'à inventer une chose formidable: l'obésité de type 1, qui désignait en fait le surpoids. En additionnant le tout, pendant quelques mois, la France a détenu les records mondiaux de l'obésité.

Derrière ces chiffres, il faut mesurer les intérêts économiques, notamment ceux des entreprises pharmaceutiques. Sans faire de lien simpliste entre financements et intérêts, il faut savoir que Roche, qui produisait le Xenical contre l'obésité (aujourd'hui retiré du marché), a largement orchestré la médiatisation du phénomène, allant jusqu'à produire des données chiffrées à la place des Etats...»

### **La médicalisation de l'aliment**

«Il y a 100 ans, on ne meurt pas des mêmes causes qu'aujourd'hui. En général, on succombe des suites d'une épidémie. Si l'on attrape une mauvaise grippe, on perd du poids, et l'on a de meilleures chances de survie en étant un peu enveloppé. Les embonpoints sont regardés avec envie, d'autant qu'en général, ils dénotent une provenance sociale élevée. Aujourd'hui, on meurt de maladies cardiovasculaires, de cancers, de dégénérescence. Or, dans le cadre de ces maux, l'alimentation joue un rôle dans la préservation de la santé.

»Il y a 100 ans, manger des matières grasses est positif, cela donne de la force. Mais, à mesure que l'espérance de vie augmente et que la population est davantage sujette aux maladies cardiovasculaires, les matières grasses deviennent dangereuses. Non qu'elles soient aujourd'hui plus mauvaises qu'à l'époque. Mais elles sont devenues omniprésentes, et plus difficiles à identifier, tant les industriels exploitent les propriétés du gras comme piège aromatique.

»Par ailleurs, les connaissances diététiques se sont démocratisées. Les raisons de manger telle chose plutôt qu'une autre sont désormais données par la science, on mange pour des raisons sanitaires.»

### **Une révolution scientifique**

«Plusieurs avancées sur le front scientifique sont sur le point de redessiner totalement notre perception du cadre social de l'alimentation. D'abord, la nutriginétique nous apprend, aujourd'hui, comment la culture alimentaire de toutes les générations qui nous ont précédés a une influence sur le patrimoine génétique individuel. Un exemple: en Occident, le traitement de la ménopause consiste à apporter aux femmes des œstrogènes, par voie médicamenteuse, ou par voie naturelle. Il se trouve que les phyto-œstrogènes sont très abondants dans le soja. Or, et c'est un sujet sensible en ce moment, l'administration de phyto-œstrogènes semble favoriser le développement des cancers du sein... en Occident.

»Mais pas en Asie. Parce que les populations asiatiques, du fait de leur alimentation, sont bombardées de phyto-œstrogènes pour ainsi dire dès avant leur naissance. Avec, pour effet probable, la disparition des caractéristiques génétiques qui supportent le développement des cancers du sein. On

découvre, ainsi, que ce que l'on mange depuis des générations modifie le portefeuille de gènes avec lequel un enfant va être conçu.

»D'autre part, l'épigénétique nous éclaire, entre autres, sur les conséquences de l'alimentation de la mère au cours des neuf mois de grossesse. Ce qu'elle mange ne modifie pas le patrimoine génétique de l'enfant, mais pose des marques qui favorisent ou inhibent l'expression de certains gènes. Le mauvais côté, c'est que ce savoir accroît encore la pression sur les femmes enceintes. Mais la bonne nouvelle, c'est qu'à mesure que la science avance, on peut espérer qu'un jour prochain, on saura dés-inscrire ce qui a été inscrit au cours de ces mois de gestation.

»Enfin, troisième champ de recherche, la nutriginomique. Celle-ci étudie l'influence de notre alimentation sur nos gènes. Etre végétarien, manger très épicé, boire ou pas de l'alcool, tout cela porte à conséquence chez certains sujets, mais pas chez tous.

»La science nous permet aujourd'hui de mieux comprendre l'influence de l'alimentation sur notre santé, à trois échelles temporelles: celle des générations, celle de neuf mois de gestation, et celle de toute une vie. Dans un avenir très proche, nous connaissons mieux les facteurs de risque qui nous concernent individuellement. Aujourd'hui, comme on ne sait pas très bien, on dit à tout le monde de manger moins de sel, moins de gras. Ces messages sont peut-être utiles pour certains, mais pour d'autres, ils ne servent à rien. Et à force, ils peuvent aussi devenir contre-productifs.

»A l'heure actuelle, si vous avez des facteurs de risque, et moi pas, et que nous sommes à table ensemble, nous devons individualiser les menus. Le jour où l'on saura désinscrire les facteurs de risque, chacun prendra les pilules qui lui correspondent, et l'on pourra à nouveau manger tous ensemble la même chose à table.»

\* Dictionnaire des cultures alimentaires, sous la dir. de Jean-Pierre Poulain, Presses universitaires de France, 2012, 1536 p.