



HAL
open science

S. Muller, A l'abattoir [Compte rendu d'ouvrage]

Laure Bonnaud

► **To cite this version:**

Laure Bonnaud. S. Muller, A l'abattoir [Compte rendu d'ouvrage]. Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement - Review of agricultural and environmental studies, 2008, 89 (4), pp.105-109. hal-02653651

HAL Id: hal-02653651

<https://hal.inrae.fr/hal-02653651v1>

Submitted on 29 May 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

COMPTES RENDUS DE LECTURE

SÉVERIN MULLER, *À l'abattoir*

Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme et Éditions Quae, 2008, 312 p.

« *L'écrivain* », « *Bac + 12* », « *celui qui a plein de diplômes* » devient pour les ouvriers de l'abattoir Abagro, au fur et à mesure de son séjour, « *un type capable* » qui a travaillé à la chaîne, « *un qui sait bosser* ». Lors d'un second séjour à Abagro, au service Qualité et dans les bureaux des commerciaux, où il côtoie les cadres de l'établissement, on le reconnaît comme « *le stagiaire de la prod'* », ou « *Elliott Ness, l'incorruptible* » (qui refuse qu'on lui offre le café). Tous ces qualificatifs, attribués à Séverin Muller lors de son enquête de terrain à l'abattoir Abagro, traduisent l'évolution de la position attribuée au sociologue qui a choisi de procéder par observation participante, d'abord ouvrier au poste de saignée sur la chaîne d'abattage, puis dans un atelier de découpe, et enfin dans les locaux de la Direction. Ils illustrent également la volonté constante de l'auteur de rendre compte conjointement d'une enquête en train de se faire et de l'analyse d'un ensemble de données de terrain.

S'inscrivant explicitement dans la tradition de l'école de Chicago, notamment l'apport de Roy (2006) à l'analyse des relations dans les groupes ouvriers, Séverin Muller livre une étude du travail à l'abattoir qui puise à des sources diverses : outre l'observation de situations de travail aux différents postes qu'il a occupés, il recourt à des entretiens, aux fonds d'archives de la commune de Saint-Maixent-l'École (dossier de l'abattoir municipal de 1896 aux années 1970), ainsi qu'à de nombreuses sources documentaires et filmographiques¹. Un siècle après le roman d'Upton Sinclair « *The Jungle* » (1906), par son parti pris affirmé de sociologie du travail, il enrichit considérablement les connaissances disponibles sur les lieux d'abattage, qui restent peu nombreuses (Vialles, 1987 ; Rémy, 2003) et concernent plutôt des entreprises moins industrialisées. L'originalité du livre tient également à la période de l'enquête ethnographique, entre 1995 et 2000, soit pendant les deux crises de la « vache folle » (1996 et 2000). Séverin Muller décrit de façon très concrète les conséquences de modifications fréquentes des normes sanitaires dans un contexte d'incertitude scientifique, alors que les personnels de l'abattoir s'inquiètent pour leur avenir et peinent à adapter les prescriptions à un fonctionnement industriel très tendu.

Trois thèmes principaux dominent l'ouvrage, à l'articulation entre sociologie du travail, du risque et des politiques publiques : une monographie d'abattoir, qui mêle analyse du travail des ouvriers et de l'encadrement ; la description du processus historique d'industrialisation des abattoirs depuis la fin du XIX^e siècle, à partir du cas de l'abattoir municipal de Saint-Maixent-l'École (ce qui permet de porter l'attention sur les relations complexes entre exigences de production et normes sanitaires) ; enfin, l'analyse du rôle de l'État dans l'encadrement normatif des abattoirs, sachant que des agents des services vétérinaires sont présents en permanence lors des opérations d'abattage.

¹ Cf. filmographie (pp. 293-294) et articles afférents dans la bibliographie.

Une sociologie du travail à l'abattoir

Même si ce ne sont pas les chapitres qui ouvrent le livre ², on retient avant tout du travail de Séverin Muller son observation participante à l'abattoir, d'abord comme ouvrier du secteur production, puis dans les bureaux (qualité, service commercial) de la même entreprise. La minutieuse description des tâches tout au long de la chaîne est menée en parallèle avec le récit des épreuves du sociologue qui apprend à tenir le poste et les trajectoires de ceux qui l'occupent. Elle permet d'identifier les groupes au sein de l'abattoir, de distinguer entre les « rugueux », ceux qui ont acquis par l'ancienneté un savoir-faire spécifique au secteur souillé et peuvent le transmettre, et les ouvriers des ateliers de découpe, souvent bouchers de formation, qui doivent « désapprendre » l'artisanat pour se plier aux cadences et aux exigences industrielles. Les premiers ont la réputation d'hommes bourrus, peu ouverts aux autres ouvriers de l'établissement. Séverin Muller montre qu'ils partagent aussi un quotidien dangereux, marqué par les accidents, où la sécurité des uns dépend de l'attention des autres (animaux qui s'échappent, chute de crochet, blessures dues aux scies et aux couteaux...). La solidarité entre ouvriers du hall d'abattage permet également d'exprimer la fierté de ceux qui sont capables de maîtriser le « sale boulot » de la mise à mort des animaux, notamment *via* le ressort de la virilité (Dejours, 1998). Les ouvriers des ateliers de découpe, pour leur part, se considèrent avant tout comme des bouchers et revendiquent cette appartenance à un métier, à ses formations et à ses valeurs. Ils ne cachent pas faire des « extras », hors de l'abattoir, pour des particuliers. Ils travaillent cependant côte-à-côte avec des tâcherons, qui leur rappellent quotidiennement qu'une des caractéristiques essentielles du métier à Abagro est le « savoir-tenir » la cadence industrielle, loin de la qualité artisanale (notamment de son souci de l'esthétique). Séverin Muller rend compte des modalités d'intégration dans chaque groupe (les tests, les plaisanteries, les vérifications que les collectifs de travail exercent quant à l'aptitude des nouveaux) et de la coopération entre ouvriers (lorsqu'il s'agit de connaître l'heure de fin d'abattage qui détermine celle de la fin de la journée de travail ou de l'entraide avec les voisins de chaîne). Il décrit également les attitudes collectives quant à la féminisation de l'abattoir (vivement dénoncée comme une perte de reconnaissance), l'affûtage des couteaux (symbole de maîtrise professionnelle) ou les abattages rituels (lors desquels les animaux sont saignés à vif et dont la condamnation permet, par défaut, de définir les conditions de la mise à mort « acceptable »).

Précise, enlevée, très informée, la description du travail posté reste cependant classique et ne surprendra pas les lecteurs qui connaissent déjà les abattoirs. Plus inattendue, l'analyse sociologique du travail au sein des bureaux de la Direction (production, commerce, qualité) s'avère passionnante (chapitre 3, pp. 175-231). Elle focalise principalement sur les conflits entre des services dont l'influence dans l'abattoir varie suivant les périodes. Historiquement, Abagro s'est développé autour de son service Production : il s'agissait de produire, en quantité et selon une qualité standardisée, pour un opérateur unique de la grande distribution. Au cours des années 1990, l'entreprise cherche à diversifier sa clientèle, en prévision d'un désengagement de ce distributeur : son service commercial prend de l'ampleur et impose le rythme et la nature des commandes aux autres services. Pendant la période d'enquête, cependant, en raison de la crise de l'ESB, cette hégémonie est contestée par le

² Classiquement, le livre ouvre sur l'approche historique et l'analyse de fonds d'archives.

service Qualité, le plus récent des trois, qui doit mettre en place, dans l'urgence, le système de traçabilité.

Inédites, les descriptions de pratiques des commerciaux, certes collègues mais rivaux, sont éclairantes sur les jeux de pouvoir au sein de leur propre service et entre les services. Ainsi, certaines commandes sont passées alors que le programme d'abattage ne permet pas de les satisfaire ; certains commerciaux se rendent dans les frigos pour « réserver » des lots et ainsi devancer leurs collègues ; un même ensemble de carcasses peut être vendu plusieurs fois par deux voisins de bureau qui mènent discrètement leur transaction... Avec la mise en place d'un système de traçabilité, ces pratiques courantes, reposant exclusivement sur l'habileté personnelle des commerciaux et le principe de la parole donnée des chevillards, sont remises en cause. Le service Qualité s'appuie en effet sur un formalisme procédural qui réfute le secret et l'absence de traces écrites. Séverin Muller montre bien que la crise de l'ESB, agissant comme un facteur exogène, concourt à ce que la Direction de l'entreprise engage un bras-de-fer inhabituel avec son service commercial pour qu'il abandonne ses pratiques ordinaires et se soumette au système de traçabilité.

Une sociologie du risque sanitaire

Le deuxième axe de lecture de l'ouvrage s'inscrit dans la perspective de la sociologie des risques. Les abattoirs sont en effet des lieux essentiels pour assurer la sécurité sanitaire des viandes. A partir de l'histoire de Saint-Maixent-l'École (1896-1970), Séverin Muller rappelle les origines du modèle de sécurité sanitaire qui a prévalu jusqu'aux années 1960, dans lequel des abattoirs publics sont jugés nécessaires pour préserver les populations. Il s'agit de regrouper les animaux à abattre, afin de mieux maîtriser les dangers liés à la présence des animaux (divagations, maladies...), de garantir l'ordre public et l'hygiène du lieu d'abattage (contrairement aux tueries particulières) et le contrôle de la qualité des viandes (la reconnaissance des lésions échoit progressivement aux vétérinaires). Les abattoirs municipaux sont alors essentiellement un lieu mis à disposition d'artisans bouchers, dont les vétérinaires s'efforcent de faire « l'éducation sanitaire » au moins jusqu'à la moitié du XX^e siècle. Après la Seconde Guerre mondiale, les abattoirs sont envisagés comme des lieux à développer dans la perspective de relancer l'activité économique. C'est l'Etat planificateur qui mène ce mouvement, par la création et la modernisation de nombreux abattoirs, en amorçant un mouvement de concentration des sites. Depuis 1965, avec la loi sur la modernisation du marché de la viande, on observe un retrait progressif de l'administration publique des sites au profit d'une gestion privée. Pendant toute cette période, Séverin Muller montre que normes sanitaires et politiques économiques sont étroitement liées, notamment par le biais des procédures d'agrément qui permettent d'inciter à augmenter les tonnages et de moderniser les installations (et aussi parce que les directeurs des abattoirs municipaux sont souvent des vétérinaires chargés de l'application des prescriptions sanitaires). Néanmoins, le processus historique long décrit le retrait des autorités publiques de la gestion des abattoirs, puis du contrôle des normes sanitaires. La mise en place de directives européennes qui introduisent la « nouvelle approche » et valorisent les normes produites par les professionnels est ainsi caractéristique des années 1990.

Dans ce contexte, la crise de l'ESB apparaît comme un moment insolite, qui permet à la fois la réaffirmation des prérogatives des autorités publiques – qui produisent des normes de maîtrise sanitaire – et la justification de l'accélération de la mise en place de normes privées

chez les professionnels. L'obligation de mettre en place un système de traçabilité, en urgence, redéfinit l'ensemble des relations à l'intérieur de l'usine et avec les services vétérinaires (négociations autour des solutions techniques envisagées). De ce point de vue, le livre ouvre d'intéressantes pistes sur les conséquences des crises quant à la modification de l'organisation et des pratiques. La première porte sur le choix et les conséquences des outils de gestion de la crise, gestion qui repose principalement sur une procéduralisation et une formalisation du travail. L'auteur suggère que d'autres voies auraient pu être explorées, mais qu'elles ont pesé de peu de poids devant la « montée de l'écrit » dans les entreprises, désormais généralisé : *« Ce qui n'est pas remis en cause finalement, c'est le choix considéré comme inéluctable d'une amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire par la procédure plutôt que par la valorisation des savoir-faire collectifs, par des recrutements adaptés et des contrats pérennes. »* (p. 174). La seconde piste concerne le contrôle de l'ensemble de ces dispositifs, sanitaire et qualité. Dans une description croisée des différentes visites d'inspection qui ont lieu à l'abattoir (services vétérinaires, auditeurs, clients), Séverin Muller expose comment les ouvriers mettent différemment en scène le travail, en fonction de ce qu'ils estiment être les attentes des visiteurs. Ce faisant, il montre que le contrôle transparent et absolu n'existe pas, et tord définitivement le cou aux analyses qui cherchent à savoir qui « l'emporte » dans les inspections, en pesant les compétences réciproques des uns et des autres. Dès lors que l'on considère qu'il s'agit d'une double mise en scène, de l'inspecteur comme des inspectés, et que personne n'est dupe de ce qui est caché ou montré, on déplace le regard vers les fondements de la régulation de moyen terme à l'œuvre lors du contrôle. Ce faisant, les questions relatives aux objectifs du contrôle et aux modes de régulation prennent utilement le pas sur l'approfondissement des voies possibles pour « contrôler plus ».

Approfondir en contextualisant

Le livre prend le parti de centrer l'analyse sur les postes de travail, les trajectoires, les tâches et les relations entre les groupes sociaux dans l'établissement. Ce faisant, il tend à isoler ce qui se passe à l'intérieur de l'abattoir et ce qui se joue à l'extérieur, ou ne l'effleure que par bribes : il est question des matchs de foot inter-entreprises des cadres, de verres pris dans des bars, chez les uns ou les autres. Parfois, on lit un extrait d'entretien de la directrice d'une agence d'intérim qui explicite les qualités du bon intérimaire (l'hygiène, une taille minimale, etc.).

La question des liens de l'abattoir avec son territoire d'implantation mériterait d'être traitée en tant que telle, d'autant que le secteur agroalimentaire présente des spécificités qui pourraient enrichir l'approche classique de la condition ouvrière (Beaud et Pialoux, 2004). Dans de nombreuses régions rurales, il est pourvoyeur important d'emplois – 1 000 salariés à Abagro –, le plus souvent peu qualifiés, et il constitue un débouché non négligeable pour les enfants d'agriculteurs qui ne veulent ou ne peuvent pas reprendre l'exploitation familiale (cadet, fille, etc.), ce qui semble être le cas à Abagro (p. 102). Dans le même temps, il s'agit d'un secteur où il existe une pénurie de main-d'œuvre récurrente et une forte concurrence entre entreprises aux conditions de travail proches (dans le cas présent, un autre abattoir de volailles et une fromagerie). La façon dont ces entreprises nouent des liens avec leur territoire d'installation, les filières de recrutement, la circulation locale de l'information et des réputations sur le travail pourraient constituer des compléments intéressants de la recherche. Quelles sont les lieux de rencontre, les relations hors-travail des salariés d'Abagro ? Séverin

Muller note que de nombreux salariés d'Abagro n'osent pas dire qu'ils travaillent à l'abattoir. La connotation négative de l'activité de l'abattoir empêche-t-elle une sociabilité hors-travail ou, au contraire, renforce-t-elle une solidarité d'initiés ? L'abattoir est-il présenté comme un repoussoir pour ceux qui ne réussissent pas dans les études ou comme un lieu d'embauche pour ceux qui souhaitent rester dans la région ?

De même, l'ensemble du dispositif normatif apparaît comme un facteur subi dans l'établissement. Or, comme dans beaucoup de secteurs, les opérateurs participent aux négociations sur le contenu et les modalités des règles qui s'appliquent à eux. On aimerait savoir comment Abagro se situe par rapport aux autres professionnels du secteur et comment l'entreprise envisage son environnement normatif et la place des services de l'Etat dans cet ensemble : l'entreprise milite-t-elle pour la disparition des contrôles vétérinaires et leur remplacement par la certification ? Au contraire se méfie-t-elle d'un avenir tracé uniquement par et pour les plus gros opérateurs ? La méthode d'observation participante dans un seul établissement ne permet pas d'enquêter dans les institutions, les lieux où se forment les hommes et s'établissent les compromis à l'œuvre ensuite chez Abagro (écoles de formation, syndicats professionnels, agences, administrations centrales et européennes, cabinets ministériels...). Il y a là indiscutablement matière à un approfondissement du travail, qui pourrait prendre appui sur les prémisses esquissées lors de l'enquête à la Direction de l'abattoir.

Pour toutes ces raisons, cet ouvrage très stimulant est une invitation à poursuivre les recherches sur le travail et les salariés dans le secteur agroalimentaire, et à les étendre à une analyse des relations entre les usines, leur environnement et la régulation étatique.

Laure BONNAUD
INRA, UR1216 RiTME, Ivry-sur-Seine

Bibliographie

- Beaud S., Pialoux M. (2004) *Retour sur la condition ouvrière*, Paris, Fayard, Collection 10-18.
- Dejours C. (1998) *Souffrance en France*, Paris, Editions du Seuil.
- Rémy C. (2003) Une mise à mort industrielle « humaine » ? L'abattoir ou l'impossible objectivation des animaux, *Politix* 16 (64), 51-73.
- Roy D. (2006) *Un sociologue à l'usine*, Paris, La Découverte.
- Sinclair U. (2003) *La jungle*, Paris, Mémoire du livre.
- Vialles N. (1987) *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme.

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 minuitées, 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.

