



HAL
open science

MODERNITE ET ALIMENTATION : VERS UNE "ACCULTURATION CULINAIRE"?

Matthieu Duboys de Labarre

► **To cite this version:**

Matthieu Duboys de Labarre. MODERNITE ET ALIMENTATION : VERS UNE "ACCULTURATION CULINAIRE"?. Bastidiana : Cahiers d'études bastidiennes, 2000. hal-02949455

HAL Id: hal-02949455

<https://hal.inrae.fr/hal-02949455>

Submitted on 25 Sep 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.

Matthieu de LABARRE
Sociétés, Santé, Développement UMR 5036 CNRS / Université Victor Ségalen Bordeaux 2
29 rue Calvé
33 000 Bordeaux
Téléphone : 05.56.44.79.82
E-Mail : mat.delab@wanadoo.fr

MODERNITE ET ALIMENTATION : VERS UNE "ACCULTURATION CULINAIRE"?(¹)

A quoi pensons - nous lorsque nous évoquons les transformations récentes de notre alimentation? La première image qui nous vient à l'esprit est la figure emblématique de la chaîne de restaurant Mac Donald's, symbole de la toute puissance des multinationales agro-alimentaires qui nous imposent un menu unique et détruisent la diversité des identités culinaires.

Au delà du sens commun, cette idée est reprise par un certain nombre d'ouvrages (on notera entre autre : ARIES (Pierre) : *La fin des mangeurs : les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, Op. Cit. et CHARBONNEAU (Bernard) : *Un festin pour Tantale : nourriture et société industrielle*, Op. Cit.) qui caractérisent la modernité alimentaire par une homogénéisation croissante de l'alimentation humaine. Nous serions à l'heure de la globalisation et nos consommations alimentaires n'auraient plus comme sens que celui que veut bien lui donner le marketing. Au fond, la diversité des systèmes culinaires deviendrait obsolète à cause d'un système économique et industriel dont la rationalité balayerait aussi bien la diversité que l'imaginaire liés à l'activité culinaire. Paul Ariès est sans doute le représentant le plus caricatural de ce type de discours : « Alors que l'homme s'est évertué durant des siècles à diversifier, c'est-à-dire aussi à marquer son alimentation, il tend aujourd'hui à faire machine arrière en réalisant une alimentation toujours plus homogène. D'un côté, l'industrie détruit les multiples façons d'être au monde, d'un autre, le marketing somme l'individu de choisir librement entre des mets toujours plus indifférents. Le mangeur moderne est invité à se défaire de son corps social et culturel. »(²). Nous serions donc en train de vivre une révolution culinaire, fruit de la modernité technico-industrielle et de la globalisation. Celle-ci se traduirait en premier lieu par la disparition de la cuisine remplacée par le "prêt-à-manger" fourni par l'industrie agroalimentaire ; ensuite par une homogénéisation de la consommation alimentaire et par une aseptisation des saveurs ; enfin, par la domination de la grande distribution et l'influence du marketing en ce qui concerne les choix d'approvisionnement. L'activité alimentaire ne serait plus déterminée que par le système industriel et deviendrait totalement fonctionnelle.

Loin de nous l'idée de nier l'influence de ce processus sur le temps de cuisine, la production industrielle des aliments et la domination des grandes surfaces dans le domaine de la distribution. Cependant, même s'il est évident que les techniques mises en œuvre par l'industrie agroalimentaire

(¹) Les résultats présentés dans cet article reposent sur une enquête qualitative réalisée auprès de quarante trois foyers (trente familles domiciliées dans le Tarn et treize autres d'origines marocaine vivant dans la région bordelaise). Les entretiens ont été menés sur deux voire trois générations d'une même famille et l'échantillon prend en compte aussi bien les différents milieux (urbain et rural) que la diversité des catégories sociales. L'objectif étant d'évaluer les processus d'acculturations et d'homogénéisations des pratiques à l'œuvre dans des groupes ayant un système culinaire fortement marqué sur le plan identitaire (je pense particulièrement aux migrants Marocains de première génération et agriculteurs âgés vivant dans le Tarn). Ainsi en saisissant la dynamique de transmission intergénérationnelle (aussi bien en terme de pratiques que de représentations) dans deux groupes distincts nous étions à même d'observer les mécanismes communs et d'en tirer des conclusions ayant une portée plus générale. Pour plus de précisions (aussi bien pour l'échantillon, la méthode que pour les résultats) se reporter à :

_Rapport sous la coordination de PADILLA (Martine) : *Consommateurs et Alimentation Méditerranéenne*, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, CIHEAM IAM Montpellier, 1998, 77p.

_De LABARRE (Matthieu) : *Le paradoxe du mangeur : entre fonctionnalité et authenticité*, maîtrise de sociologie Université Victor Ségalen Bordeaux 2, 1998, 110p.

(²) ARIES : *La fin des mangeurs*, p. 56, Op. Cit.

transforment notre rapport à l'alimentation, nous nous refusons de croire qu'elles constituent l'unique explication à notre façon de manger.

En effet, la mondialisation ne se limite pas à un phénomène économique : elle se manifeste également dans la sphère culturelle, en particulier au travers du développement de ce que Charles Taylor nomme "individualisme expressif"⁽³⁾. Comme le montre Norbert Elias dans *La civilisation des mœurs*⁽⁴⁾, le refoulement des pulsions mène à une individualisation croissante (on notera que cette régulation des affects est décrite dans une large mesure au travers de leurs rapports aux manières de table). Or l'individualisme, qui est une composante essentielle de la modernité, conduit l'acteur à prendre des distances avec son modèle de normes et de valeurs culturelles. Il revendique sa liberté et adopte de plus en plus une conduite visant à la réalisation de soi et à l'authenticité. Il ne faut pas croire que ce processus conduirait à une forme d'anomie où les acteurs ne seraient guidés que par leur hédonisme ; au contraire, comme le souligne Charles Taylor, la volonté d'authenticité ne se construit pas dans le vide, il lui faut un "horizon" qui en l'occurrence sera une référence culturelle. En effet, sur le plan des pratiques alimentaires, ce phénomène se traduit par une recherche de l'originalité (en particulier par la découverte d'autres "cultures" culinaires), de la valorisation d'une cuisine du terroir et d'aliments "naturels" mais aussi d'une authenticité face à sa propre culture qui, si elle n'est pas intériorisée comme dans les sociétés holistes, sert toujours de référence. Au fond, l'individualisation alimentaire a un effet paradoxal : en introduisant une distance entre le mangeur et sa culture alimentaire, il assouplit les normes et les valeurs culturels mais dans le même temps en favorisant des comportements se voulant authentiques, il renforce la valorisation du système culturel (ou tout du moins de la représentation que s'en font les acteurs).

Les deux mutations historiques qui sont à l'œuvre dans nos sociétés contemporaines et qui participent du processus de globalisation (individualisation et industrialisation) déterminent dans une large mesure l'activité alimentaire (valorisation d'une alimentation authentique et consommation de produits industriels). Ainsi, l'activité du "mangeur moderne", davantage que la simple conséquence de l'offre de l'industrie agro-alimentaire et d'un mode de vie contraignant, doit, de notre point de vue, être perçue comme l'expression d'une tension entre deux logiques antagonistes (tout à la fois tendances vers l'homogénéisation, le renouvellement et la défense des identités).

En fait, ces deux dimensions sont inextricablement mêlées dans le comportement des acteurs. On est face à des individus qui mangent une cuisine chargée de sens (que ce soit culturel ou idéologique) et dans le même temps appliquent "une rationalité instrumentale alimentaire" (achat d'aliments transformés industriellement, fréquentation des grandes surfaces...) à caractère utilitariste (gain de temps et facilité de conservation). On va à la fois exprimer sa préférence pour les produits frais et acheter des boîtes de conserves, élever ses propres poules et faire des escalopes de volaille pour les enfants. On le comprend, l'action de l'individu n'est ni déterminée par une culture comme dans les sociétés monolithiques, ni soumise à la loi d'un système économique et industriel qui dominerait une société atomisée : elle combine avec plus ou moins de bonheur ces deux sphères. A priori ces deux pôles s'opposent : l'un est porteur de significations alimentaires profondes qui s'ancrent dans la culture et l'idéologie, l'autre se rapporte à des normes d'efficacité et l'alimentation y tient une place fonctionnelle.

L'alimentation fonctionnelle

Le pôle industriel peut être caractérisé par un certain nombre de critères. Tout d'abord l'alimentation se doit d'être fonctionnelle, la cuisine est réduite à sa plus simple expression. Elle n'est souvent qu'un simple réchauffement de produits pré-cuisinés comme les plats surgelés (pizzas, poisson pané et steak haché), les conserves (de type cassoulet, choucroute ou encore couscous) et les aliments lyophilisés (soupe en sachet, café). Ce type de préparation culinaire ne vise qu'un objectif : un gain de temps maximum. La suppression du temps de préparation des aliments se double d'une diminution du temps de cuisson : l'utilisation du micro-ondes, le simple rajout d'eau chaude ou des cuissons rapides au four traditionnel en sont de bons exemples. Les techniques les plus pointues cherchent à étendre des procédés similaires à la totalité des aliments : on peut penser à l'ionisation des salades permettant de la

⁽³⁾ TAYLOR : *Source of the Self The Making of Modern Identity*, Op. Cit.

⁽⁴⁾ ELIAS : *La civilisation des mœurs*, Op. Cit.

présenter fraîche, prête à l'emploi (plus besoin de trier et de laver), mais aussi au plat sous vide censé préserver la saveur des aliments. D'autre part, la modernité alimentaire conduit à externaliser la cuisine : on mange de moins en moins chez soi. La restauration collective (en milieu professionnel ou scolaire) et le fast-food (sous toutes ses formes : de la sandwicherie au traditionnel Macdonald) font dorénavant partie du quotidien.

Une autre caractéristique de cette alimentation fonctionnelle est sa tendance à l'homogénéisation des produits consommés. Phénomène entraîné par la fréquentation des grandes surfaces pour faire tout ou partie de nos courses. Or sous l'apparence de diversité que revêtent les rayons des supermarchés se cache une réalité moins idéale. En premier lieu, les aliments perdent leur lien avec la terre et les saisons, on trouve de tout, tout le temps et les fruits et légumes s'affranchissent des contraintes liées aux périodes de récoltes. Cet état de fait est en grande partie dû au progrès des moyens de conservation mais il est valable aussi pour le frais qui bénéficie de l'évolution des transports et du développement du commerce international. Ensuite, la plupart des plats pré-cuisinés sont produits de façon industrielle et obéissent aux règles de standardisation. La moussaka, le riz cantonnais ou encore la choucroute que l'on trouve dans les grandes surfaces sont des versions édulcorées des préparations qui leur servent de modèle. Afin de toucher un maximum de consommateurs, on élimine de ces plats les saveurs fortes pouvant heurter les palais de nos contemporains. On croit s'approprier les cuisines du monde entier mais on ne mange que des versions homogénéisées niant souvent la diversité dont elles sont issues (c'est le cas du couscous dont les Français ne connaissent qu'une forme alors qu'il en existe de sucrés, au poisson ou avec des types de semoules différentes). D'autre part, de façon plus explicite, un certain nombre d'aliments vendus en grande surface se caractérisent par leur goût neutre voire fade. C'est le cas des fromages industriels de type Vache qui Rit ou St Moret (dont le nom « fleure bon le terroir ») mais aussi des produits carnés transformés industriellement (steak haché, escalope de volaille et saucisse de Strasbourg). Dans un registre un peu différent, des aliments qu'on utilise de manière quotidienne doivent leur développement à celui des grandes surfaces. C'est le cas des laitages fermentés de type yaourt (avant la seconde guerre mondiale ils étaient vendus en pharmacie), mais aussi des céréales pour le petit déjeuner ou encore des sodas. Enfin, le dernier point serait une déstructuration des repas. D'abord par une multiplication des prises alimentaires qui ne respecteraient plus le classique petit déjeuner/ déjeuner/ dîner. On se nourrirait non plus en fonction de normes rythmant la journée mais plutôt à chaque fois que l'on ressent une fringale. La structure interne à chaque repas (caractérisée par le triptyque entrée/ plat principal/ dessert) aurait tendance à disparaître au profit de plats uniques qui parfois, comme pour le hamburger, mélangent de façon syncrétique le sucré et le salé. La distinction classique entre ces deux saveurs (établie dans les mœurs vers le dix-septième siècle) caractéristique du modèle français serait en train de disparaître. De plus, les interdits et les règles prescrits par les manières de table tomberaient en désuétude. De plus en plus, on mange avec ses doigts, debout, sans que le repas se situe ni dans le temps ni dans l'espace. On pourrait parler d'une forme de désinstitutionnalisation du repas laissant le mangeur libre de toute forme de contraintes : on mange comme on veut, où on veut, ce qu'on veut.

La sphère technico-industrielle peut être comprise comme étant le produit de trois facteurs. D'une part, une rationalisation purement industrielle menant à la standardisation et à l'homogénéisation des aliments et des plats mis sur le marché. Il s'agit pour l'industrie alimentaire de toucher le plus large public au moindre coût. Ensuite, il y a la rationalité du consommateur qui recherche des produits pratiques, faciles à préparer, à conserver et disponibles en toutes saisons. Enfin, l'individualisme alimentaire conduirait à la suppression de toutes contraintes et de toutes normes. Le mangeur se libérerait à la fois des structures temporelles et du système de distinctions des goûts (sucré et salé). Au fond, pour reprendre une maxime célèbre de Max Weber, on peut dire que la rationalité alimentaire conduit à un "désenchantement" culinaire.

L'alimentation "authentique"

La deuxième sphère, quant à elle, s'oppose sur bien des points à la première. En effet, elle est porteuse d'une alimentation qui a du sens et qui ne se réduit pas à un rôle strictement fonctionnel. En ce qui concerne la cuisine, cela passe par la confection de plats qui ont une histoire et une signification précises dans le système de représentation des individus. Les techniques culinaires se situent d'abord en fonction de la culture. Ce rattachement à des cuisines "typiques" s'effectue de façon différenciée en

fonction de l'âge : c'est une habitude pour les personnes âgées pour qui ce type de cuisine fait référence à leur passé, elle est clairement revendiquée par les plus jeunes à qui elle sert de ressource identitaire leur permettant de se construire une origine dont ils conservent l'authenticité. On constatera que cette cuisine "authentique" se double pour les plus jeunes d'une recherche de techniques culinaires appartenant à d'autres cultures. Cette diversité ne se traduit pas par une "acculturation" des plats comme nous l'avons vu pour l'industrie agro-alimentaire, mais par une volonté de respect de ce qui fait l'essence de ces plats (cette volonté d'authenticité n'est bien souvent qu'un mythe mais le temps consacré à la confection et les représentations qu'elle engage font que cette attitude donne du sens à ce que l'on mange). Enfin, le dernier point concernant la cuisine est la forte valorisation du "fait maison". Ce type de préparation est synonyme de qualité et elle nécessite un temps de confection relativement long. De plus, elle personnalise la cuisine en la rattachant à une tradition familiale ou à des savoir-faire acquis par ses propres moyens. Les repas de fête ou en compagnie d'amis sont des moments privilégiés qui donnent l'occasion au cuisinier de réaliser ses spécialités.

La seconde caractéristique concerne la qualité intrinsèque des aliments. Leur origine ainsi que leur goût ont de l'importance. Les produits "naturels" semblent avoir dans l'esprit de nos contemporains une meilleure réputation que les produits industriels. Pour eux, ils présentent à la fois un meilleur goût et sont plus sains. Mais comment définissent-ils un produit "naturel" ? D'abord par la connaissance de son origine, sa production se rattache à un territoire (c'est le cas des fromages ou du vin par exemple). Ensuite, par le fait que la technique industrielle ou agricole ne l'a pas dénaturé. L'élevage ou la culture intensive sont réputés pour donner des aliments caractérisés par leur manque de saveur. Enfin, les techniques utilisées pour leur transformation doivent respecter des règles artisanales issues de savoir faire "authentiques" ou de prescriptions religieuses (c'est le cas de la viande halal ou du pain à l'ancienne). Cette valorisation des produits "naturels" pousse les individus à adopter un certain nombre de critères en ce qui concerne l'approvisionnement. Les marchés et les commerces spécialisés (boucherie, boulangerie et poissonnerie) semblent être des endroits plus propices à l'achat de produits de qualité. D'abord parce qu'on a une connaissance personnelle du vendeur avec lequel on entretient un rapport fidèle (on se rend toujours dans le même magasin ou au même étal). Ensuite parce que leur spécialisation est un gage de compétence, "ils connaissent leur métier" (contrairement aux grandes surfaces généralistes). L'achat direct au producteur est encore plus rassurant puisque il n'y a pas d'intermédiaire. De plus, les produits qu'il propose ne sont généralement pas transformés et sont donc d'autant plus "authentiques". Enfin le "nec plus ultra" est l'autoproduction. Dans ce cas, le consommateur maîtrise la chaîne de bout en bout. Il est donc sûr de la qualité des aliments. De plus, au delà de la maîtrise des origines de l'aliment (garante de sa saveur), s'ajoute la fierté de produire soi-même ce que l'on mange. Cette recherche de la nourriture naturelle est poussée à son paroxysme par une partie de la population se réclamant du mouvement dit "biologique".

Cette sphère se caractérise donc par le poids symbolique qu'elle confère à l'alimentation. En effet, ici, manger est avant tout incorporer du sens. D'abord parce que les pratiques culinaires permettent de s'identifier à un groupe ou de s'approprier des cultures différentes. Ensuite parce que cuisiner s'avère être une activité culturelle valorisée et valorisante. Enfin parce que la recherche d'aliments "naturels" serait le meilleur moyen de se faire plaisir tout en ayant une alimentation saine. Au fond, nous sommes face à trois formes d'authenticité : authenticité face à sa culture (ainsi qu'aux cultures des autres), authenticité de sa cuisine et authenticité des aliments.

Le paradoxe du mangeur moderne : entre fonctionnalité et authenticité

Comme nous venons de le voir, les comportements alimentaires des acteurs sont guidés par deux logiques contradictoires. D'une part, ils agissent rationnellement en pratiquant une cuisine rapide et homogène : l'alimentation devient fonctionnelle. D'autre part, ils valorisent une alimentation qui a du sens et des aliments qui sont "authentiques" : manger, c'est incorporer une identité. Ainsi, comme on peut le constater, les inquiétudes de Paul Ariès ne sont pas fondées. Nous n'assistons pas à la domination du système agroalimentaire sur le mangeur. Bien sûr la modernité alimentaire se caractérise par une diminution du temps accordé à la cuisine, une certaine homogénéisation de la consommation et la domination des grandes surfaces. Cependant, l'acteur vit cet état de fait comme une contrainte et il lui oppose une alimentation qui se veut "authentique". Les comportements alimentaires sont donc le fruit à la fois d'une industrialisation et d'une globalisation croissante

imposant une alimentation fonctionnelle et de la subjectivité du mangeur qui cherche à trouver du sens dans son assiette. Il nous faut donc admettre que les individus sont guidés dans leur activité culinaire par deux logiques qui s'opposent. L'acteur se doit donc de gérer cette tension.

Il parvient à combiner ces deux sphères au travers de plusieurs attitudes. D'abord, on constate qu'au cours de sa vie, le mangeur évolue d'un pôle à l'autre. En effet, enfant, il suit les habitudes de ses parents ; ensuite, lorsqu'il sort du milieu familial, on constate des formes de dérégulation alimentaire et l'adoption d'une nourriture fonctionnelle, mais cela ne représente qu'une période, il va vite restructurer ses prises alimentaires et retrouver une cuisine élaborée (c'est souvent l'arrivée d'enfants qui précipite cette transformation). Cependant, les contraintes de la vie active l'obligent à garder dans une certaine mesure une activité culinaire fonctionnelle ; enfin, avec la retraite, le mangeur adopte une alimentation qui a du sens, qui est "authentique". Mais cette évolution de l'activité alimentaire au cours de notre existence ne nous apprend rien sur la gestion au quotidien de la tension des deux logiques guidant nos comportements face à la nourriture. En ce qui la concerne, les individus règlent le problème par une différenciation des deux sphères. Celle-ci s'effectue en premier lieu par la distinction de moments culinaires différents. En effet, chaque logique est située dans le temps : le soir, le week-end et les fêtes sont l'occasion d'une cuisine authentico-culturelle alors que le repas du midi en semaine sera de type fonctionnel (cuisine rapide et moindre importance donnée à la qualité des aliments). D'autre part, le mangeur hiérarchise les aliments par des pratiques d'approvisionnement différentes : ceux à qui il accorde de l'importance seront l'objet d'attention quant à leur source (marché, petits commerçants et autoproduction), les autres seront achetés dans les supermarchés. Ainsi, il résout la tension culinaire en distinguant la nourriture en fonction de sa provenance et de sa plus ou moins grande connotation naturelle.

Cependant, nous ne sommes pas tous égaux devant le paradoxe du mangeur. Certains groupes semblent avoir plus de facilités à combiner une cuisine qui a du sens et une alimentation fonctionnelle. D'abord ceux, comme les retraités, qui disposent de temps (c'est vrai aussi pour les familles où la femme reste au foyer). Ces catégories ont plus tendance que les autres à pratiquer une cuisine élaborée. Ensuite, les groupes disposant d'un schéma alimentaire ayant une identité suffisamment forte pour qu'elle leur serve de repère. Ainsi, soit par socialisation, soit par volonté d'authenticité, ces individus conservent une alimentation qui a une signification dans leur système de représentations culturelles.

Conclusion

Comme nous l'avons montré, la diversité alimentaire ne semble pas menacée. Pourtant, aussi bien pour certains scientifiques que pour les médias, l'industrialisation et la mondialisation seraient susceptibles de détruire une activité culinaire qui a des "racines". D'une part, on se dirigerait vers une aseptisation des saveurs (les aliments n'auraient plus de goût). D'autre part, les produits standardisés de l'industrie agroalimentaire seraient une négation de la culture aussi bien à cause de leur caractère "international" (pizzas, Mc Donald) que de leur indifférence vis à vis de leur origine (couscous ou choucroute industriels par exemple). Enfin, les consommateurs s'apparenteraient à "une foule solitaire" dont les comportements seraient dictés par la publicité.

Pourtant, les craintes qui s'expriment quant au devenir de notre alimentation ne datent pas d'aujourd'hui. Dès le dix-neuvième siècle, on trouve de nombreux écrits dénonçant le cosmopolitisme et la perte des "bonnes recettes de nos provinces". Néanmoins, ce qui a été dénoncé à l'époque nous sert aujourd'hui de référence pour une "cuisine du terroir" (on pensera par exemple à l'appertisation). Ce n'est pas un chanteur contemporain de la défense du "bon goût" qui s'exprime ainsi : « Nos traditions gastronomiques sont en danger [...] L'éducation du goût se perd ; on mange vite et mal » et stigmatise « [la] cuisine uniforme et en série, [le] mépris des originalités savoureuses, [l'] ignorance des ressources du terroir » mais Charles Brun, théoricien du régionalisme, en 1924⁽⁵⁾. En fait, toute cette littérature dénonçant les dérives de l'évolution alimentaire participe d'une idéologie réactionnaire. Dès l'apparition de la modernité le processus d'industrialisation et de globalisation a été critiqué car il était censé dissoudre la culture. Or la thématique de l'alimentation est particulièrement propice à de telles interprétations.

⁽⁵⁾ CSERGO : « Nostalgie du terroir », in *Mille et une bouches : cuisine et identité culturelle*, p. 160, Op. Cit.

On peut se demander dans quelle mesure ce discours, qui est partagé par la plupart d'entre nous, ne contribue pas à renforcer l'identité et la diversité alimentaire. En effet, qui dit critique de la modernité culinaire, dit référence à un passé et à une cuisine "authentique". Bien sûr, on n'assiste pas à la reproduction d'un modèle ancestral mais le mangeur oppose à la nourriture fonctionnelle des représentations alimentaires qu'il rattache à une histoire et un terroir (celles-ci ne sont, bien souvent, que des constructions plus ou moins "mythiques" permettant de donner du sens à ce que l'on mange). On peut penser par exemple à "l'alimentation méditerranéenne" très en vogue en ce moment, qui, si elle devait être le reflet exact de sa réalité traditionnelle (nourriture très pauvre constituée essentiellement de céréales), ne bénéficierait pas d'un tel engouement.

Il ne faut pas négliger non plus le fait que la mondialisation soit aussi capable de produire de la diversité. Une enquête récente⁽⁶⁾ menée au sein de divers pays de la communauté européenne (Italie, Espagne, Belgique, Angleterre et France) nous prouve que les grandes surfaces ne proposent pas des produits uniformisés qu'on retrouverait aussi bien à Londres qu'à Madrid, mais tiennent compte des particularités locales. Le marketing a bien compris l'intérêt qu'il avait à jouer sur des représentations authentiques de l'alimentation et, même si cela se traduit parfois par des formes de manipulations du consommateur, la plupart du temps cela conduit à renforcer la diversité. L'exemple des produits biologiques proposés en grandes surfaces illustre bien ce phénomène.

Enfin, si on s'intéresse à l'histoire de l'alimentation, on s'aperçoit que celle-ci a toujours été en perpétuelle transformation. De nouveaux aliments et de nouvelles techniques culinaires ont toujours été intégrés à des modèles culinaires existants. Ainsi, on peut dire que les changements en matière de cuisine ne datent pas de la modernité, ils ont toujours existé. Que serait l'alimentation traditionnelle Italienne sans les pâtes (d'origine arabe) et la tomate (qui provient des Amériques) ? On le comprend bien, des modes alimentaires qu'on considère comme "authentiques" sont en réalité le fruit d'ajouts et d'emprunts qui ont été petit à petit "intériorisés" par les différentes cultures culinaires et ce jusqu'à ce qu'ils deviennent les traits caractérisant le schéma alimentaire⁽⁷⁾. Certes, aujourd'hui ce processus s'effectue de plus en plus vite mais il n'y a pas de raison de considérer que les changements provoqués par la globalisation seraient d'un autre ordre que ceux qui sont intervenus dans toute notre histoire (à moins de penser que nous serions en train de vivre la "fin de l'histoire...").

Bibliographie

- ARIES (Pierre) : *La fin des mangeurs : les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, Desclée de Brouwer, Paris, 1997
- Sous la dir. de AYMAR (Marie), GRIGNON (Claude) et SALBAN (Françoise) : *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Maison des sciences de l'homme, Paris, 1993
- Sous la dir. de BESSIS (Sophie) : *Mille et une bouches : cuisine et identité culturelle*, Autrement, Paris, 1995
- BOURDIEU (Pierre) : *La distinction*, Les éditions de minuit, Paris, 1979
- CHARBONNEAU (Bernard) : *Un festin pour Tantale : nourriture et société industrielle*, Sang de la terre, Paris, 1997
- ELIAS (Norbert) : *La dynamique de l'Occident*, Calmann-lévy, Paris, 1975
- ELIAS (Norbert) : *La civilisation des mœurs*, Calmann-lévy, Paris, 1973
- FISCHLER (Claude) : *L'omnivore*, Ed. Odile Jacob, Paris, 1990
- Sous la dir. de FLANDRIN (Jean-Louis) et MONTANARI (Massimo) : *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 1996
- MACBETH (Helen) : *Food preferences and taste : continuity and change*, Berghan Books, Oxford, 1997
- PFIRSCH (Jean-Vincent) : *La saveur des sociétés*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 1997

⁽⁶⁾ Rapport sous la coordination de PADILLA (Martine) : *Consommateurs et Alimentation Méditerranéenne*, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, CIHEAM IAM Montpellier, 1998, 77p.

⁽⁷⁾ L'exemple du Sud Ouest est assez explicite de ce processus : le magret de canard et le foie gras sont considérés comme des productions typiques de cette région, or le magret de canard est apparu il y a une trentaine d'années (essentiellement à cause du soucis qu'avaient les producteurs de rentabiliser la carcasse entière du canard) et le foie gras à fait pour la première fois sont apparition en France à la fin du dix huitième siècle en Alsace.

TAYLOR (Charles) : *Source of the Self The Making of Modern Identity*, Cambridge University Press, Cambridge, 1989

Curriculum Vitæ :

Matthieu de LABARRE doctorant allocataire de recherche rattaché au laboratoire Sociétés, Santé, Développement UMR 5036 CNRS / Université Victor Ségalen Bordeaux 2

1998-1999 D.E.A. de Sociologie Université Victor Ségalen Bordeaux 2, intitulé du mémoire : *L'injonction diététique ou la plainte du « mieux-être »*, 129p.

Décembre 1998, « Analyse Socio-Anthropologique de l'alimentation régionale : le Tarn », *Consommateurs et Alimentation Méditerranéenne*, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, Rapport sous la coordination de Martine PADILLA, CIHEAM IAM Montpellier, 77p.

Septembre 1999 « La réconciliation du médecin et du cuisinier : l'exemple de l'alimentation méditerranéenne », *Face à Face : des regards sur la santé*, numéro Issn 1298-0390, UMR 50 36 Santé, Sociétés , Développement.