



Les Echos Week-End, 22 octobre 2021

“Pour beaucoup de français, manger n’est pas toujours manger”
Claude Fischler, propos recueillis par Daniel Fortin et Henri Gibier

CULTURE



CLAUDE FISCHLER

« POUR BEAUCOUP DE FRANÇAIS, MANGER N'EST PAS TOUJOURS MANGER »

Propos recueillis par Daniel Fortin et Henri Gibier

CLAUDE FISCHLER EN 5 DATES

1970 Groupe de diagnostic sociologique avec Edgar Morin.

1990 Publication de *L'Homnivore* (Odile Jacob) et doctorat de sociologie.

2003 Directeur de recherche au CNRS.

2011 Directeur de l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain.

2013 Publication des *Alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?* (Odile Jacob)

2021 Directeur de recherche émérite au CNRS.





Sociologue spécialiste de l'alimentation, auteur de « L'Homnivore », Claude Fischler ausculte les manières de se nourrir à travers les époques et les cultures. Il analyse pour nous les changements profonds dans notre attitude à l'égard de la nourriture, mais en souligne aussi les permanences.

Qu'est ce qui a changé dans nos manières de manger ?

Pour comprendre le changement, commençons par la permanence. Les données récemment compilées par l'OCDE montrent que les Français sont toujours ceux qui passent le plus de temps à table. Par ailleurs, ce sont ceux qui mangent le plus à heures fixes et donc souvent ensemble. Manger, dans l'espèce humaine, est une activité éminemment sociale et collective, tout simplement parce que, dans tout groupe humain depuis les chasseurs-cueilleurs (99% de notre histoire), l'organisation sociale se fonde sur la collecte et la répartition des ressources... Dans beaucoup de cultures, manger seul est mal vu, sinon franchement réprouvé, parce que perçu comme un refus de jouer le jeu du partage ou comme une mise à l'écart. Dans certaines sociétés, par exemple africaines, qui mange seul est plaint à moins d'être soupçonné... Les Français, jusqu'à présent, aiment particulièrement la commensalité, le fait de partager la table. Ils la confondent avec la « convivialité », le disent et le pratiquent.

Le changement, maintenant. C'est un phénomène de long terme avec des crises et des accélérations. Tenons-nous en aux dernières décennies : dans la plupart des sociétés urbaines, l'individu, le sujet, tend à acquérir de plus en plus d'autonomie. Il est censé pouvoir choisir plus librement sa carrière, son ou sa partenaire, les voies de son « épanouissement »... Cette autonomie, même si elle est au moins en partie remise en question par la pandémie, s'étend aujourd'hui au rapport au corps et à l'alimentation. Elle s'affirme en matière alimentaire : l'individu a beaucoup plus de latitude, (mais aussi de responsabilité personnelle, sur ce qu'il absorbe). On mange de plus en plus à l'extérieur du domicile ; on simplifie de plus en plus souvent les menus ; les préférences ou aversions individuelles sont de plus en plus mises en avant par les uns, tolérées, sinon acceptées, par les autres... Mais avec la liberté

d.74, 2021.
Série « Suite blanche », du peintre Martin Bruneau. Conversations animées, bonne franquette... (galerie Isabelle Gounod, Paris. Du 30 octobre au 27 novembre.)

de l'autonomie apparaissent les problèmes de l'individualisation. Il faut savoir décider, choisir et non plus seulement appliquer l'usage collectif, le « on a toujours fait comme ça ». Et tout cela s'accompagne d'une méfiance croissante et même d'une défiance à l'encontre des aliments transformés par l'industrie...

En quoi cette individualisation est-elle un si grand bouleversement ?

Dans le modèle « traditionnel », on tient beaucoup compte des autres, des règles et normes collectives. Ainsi, c'est à table qu'on commence à inculquer à l'enfant les normes de sa famille et de sa culture : les horaires et le déroulement du repas, mais aussi les relations entre individus, les rôles respectifs et, ne serait-ce que par le placement à table, les statuts et la hiérarchie. Les manières de table, la bienséance ont certes une part d'arbitraire et servent à se reconnaître ou se distinguer entre gens « du même monde », mais on oublie peut-être parfois qu'elles portent les principes du collectif, du respect d'autrui, du partage et de la solidarité : « Attends que tout le monde soit assis »... « Ne te sers pas le premier », « Ne gêne pas les autres en faisant des bruits ou en te tenant mal », « Si tu n'aimes pas, n'en dégoûte pas les autres »... Les autres, toujours les autres – et la nourriture elle-même, à laquelle on manifeste une sorte de respect...

Les baby-boomers se souviennent de repas dominicaux au cours desquels les enfants devaient rester à table des heures, on leur apprenait à « ne pas se lever sans permission », ils ne parlaient que si on les y autorisait et surtout devaient manger tout ce qu'on leur servait « un enfant bien élevé mange de tout – et finit son assiette ». Mais si on commence à penser le fait de manger comme un acte qui relève d'abord de l'autonomie individuelle, tout devient différent. Aujourd'hui, la norme acceptée très largement (plus de 90% dans un échantillon de Français des deux sexes), tient dans la phrase « un enfant bien élevé doit goûter de tout »...

CULTURE



Le fameux «art de vivre». Les albums de famille regorgent de ces moments de commensalité, le partage autour du repas, pour le plaisir d'être ensemble...



Comment interpréter ce changement ?

Enfant, je me souviens d'avoir été perplexe devant l'injonction « finis ton assiette, pense aux petits Chinois ! » Je me demandais bien pourquoi et comment les « petits Chinois » pouvaient être affectés par ce que j'avais du mal à avaler... Aujourd'hui, le sous-texte apparaît : jadis en somme, ce que nous mangions était pensé comme « une part ». Une part de quoi ? Une part de la disponibilité de nourriture, inégalement répartie mais virtuellement due, avec la conscience plus ou moins obscure qu'il « n'y en avait pas assez pour tout le monde » et que laisser, c'était gaspiller et priver virtuellement quelqu'un à qui cette part perdue aurait pu, aurait dû revenir.

Par la suite, avec l'avènement de la consommation de masse mais aussi l'individualisation, la nourriture a, semble-t-il, été pensée de moins en moins comme « une part » due à autrui et de plus en plus comme un choix, exigé et respecté. Un choix qui devait être fait moins en fonction des autres que de soi-même. Un choix de préférence conforme à la santé, *sanitas* et *sanctitas* (santé et sainteté, deux formes de salut) se confondant de plus en plus dans la responsabilité de « faire les bons choix ». En outre, depuis peu, nous assistons à un glissement ou une extension de l'injonction vers la santé et la survie de la planète. Une responsabilité vis-à-vis de l'humanité et de la vie... Et en somme, ce que l'on chercherait à inculquer aux enfants aujourd'hui, c'est le sens de cette responsabilité, celle de « faire les bons choix », pour soi-même mais aussi pour la planète...

En ce sens la façon dont on s'alimente devient un acte écologique ?

Tout à fait. La tendance nouvelle de notre époque, encore accélérée par la pandémie, c'est la prise de conscience d'une unité de la planète devant les problèmes de santé comme les problèmes environnementaux. On parle d'une approche *One Health*. Certains découvrent qu'il faut « redonner de la valeur » à l'alimentation, qu'elle n'est pas un simple produit de consommation, puisqu'elle nous construit, devient notre propre substance et que, littéralement, nous sommes ce que nous mangeons.

Il y a plus. À l'heure de la prise de conscience écologique, on découvre à quel point l'alimentation constitue une voie de communication essentielle entre notre organisme et l'écosystème. Les récentes

Désormais, il est impossible de penser le monde et notre alimentation dans des termes autres qu'écologiques

révolutions biologiques, à propos du microbiote intestinal, d'une part, des rapports entre l'expression des gènes et les facteurs environnementaux (l'épigénèse), d'autre part, montrent que nos organismes abritent de véritables écosystèmes internes, les microbiotes et les dizaines de milliards de micro-organismes qui les constituent, interagissant avec l'écosystème externe, en particulier par l'alimentation. Désormais, il n'est plus seulement nécessaire de penser le monde et l'alimentation en termes écologiques: il est impossible de ne pas le faire.

Et quel effet ces évolutions ont-elles sur nos manières de manger ?

Avant cette prise de conscience écologique naissante, une morale du mangeur-individu s'était solidement établie sur la base de la nutrition médicale. Les êtres libres, autonomes et responsables que nous étions devenus devaient faire des choix supposés rationnels aux yeux du nutritionniste. Le médecin pouvait faire appel à votre sens de la responsabilité, pour ainsi dire à votre sens moral, en dressant la liste de ce que vous deviez, pouviez, manger de ce que vous deviez éviter. Cette idée de réguler les conduites alimentaires de chacun en appliquant les principes – par définition changeants car évoluant avec les connaissances – de la nutrition, c'est ce qu'un sociologue australien a appelé le nutritionnisme. Or le pays où, depuis plus d'un siècle, on a « inventé », le plus prôné et appliqué



ce « nutritionnisme », les États-Unis, est aussi celui qui compte aujourd'hui la plus forte proportion d'obèses: 35% de la population. Dans ce pays, l'agroalimentaire s'est très tôt industrialisé massivement. Ce qui était recherché, c'était un plus petit dénominateur commun entre la mosaïque de cultures alimentaires constituant la population, de quoi plaire à tous et à chacun, et l'abondance à petit prix. Mais cette approche s'est en réalité traduite par une trivialisé de la nourriture: il ne suffit pas que le prix de la nourriture baisse, il faut

encore qu'elle garde sa valeur. Ce processus de trivialisé a accru les inégalités: les classes les moins aisées ont un accès de moins en moins régulé collectivement – par des cultures et traditions culinaires – à une alimentation surabondante, simple à consommer, instantanément gratifiante (grasse, salée, sucrée) et réprouvée par les campagnes d'éducation sanitaire... dont les responsables semblent vouloir convaincre les pauvres de se nourrir de brocolis, quinoa ou chou kale qu'adoptent les foodies et joggers plus éduqués des quartiers moins défavorisés...

Mais la France est différente, non ?

La France est jusqu'ici moins touchée: même si l'obésité a aussi progressé, elle est moitié moindre qu'aux États-Unis et inférieure à ce qu'elle est dans divers pays voisins comme le Royaume-Uni et l'Allemagne. Pourquoi? Peut-être parce que les Français dépensent plus pour la nourriture que d'autres pays de même niveau en proportion de leur budget familial. Ils accordent plus d'importance à la qualité. Leur consommation présente des caractéristiques particulières: ils grignotent moins entre les repas que les autres (mais le snacking est promu de plus en plus efficacement), consomment moins de sodas que la plupart des autres pays développés. Le repas est vu comme le moment de sociabilité par excellence, en famille ou à l'extérieur, et donc valorisé plutôt que trivialisé. ➡

CULTURE CLAUDE FISCHLER

d56-1, 2021, Série « Suite blanche »,
de Martin Bruneau.
Le rituel du « bon » repas.



Et, surtout, pour une grande partie de la population, le repas reste très ritualisé, mieux régulé socialement. Pour beaucoup de Français, manger n'est pas toujours manger : un sandwich debout au comptoir à l'heure du déjeuner, ce n'est pas manger. Manger, c'est un lieu, un temps, des convives, une organisation du repas, même si celle-ci est en évolution. On adapte le rite, on le simplifie, mais il reste essentiel. Les nouvelles générations, celles de la « food tech » et des repas « à l'arrache » semblent sur le point de faire sauter les derniers verrous. Mais un regard comparatif avec les pays voisins montre que, à côté des similitudes, il reste des spécificités françaises...

Qu'est-ce qui nous pousse à cuisiner, en fin de compte ?

D'abord, dirais-je, le partage du plaisir. Qui cuisine cherche à gratifier ses convives

et, c'est moins souvent souligné, à être gratifié soi-même par le plaisir ainsi créé. C'est d'ailleurs là la source des problèmes de plus en plus souvent soulevés par ce que j'ai appelé « les alimentations particulières » (les « alimentations sans » ou le « sans-sans ni-ni » : gluten, lactose, etc.). L'individualisation introduit en effet une nouveauté radicale : la capacité revendiquée par un invité de demander à l'invitant de satisfaire ses particularités ou particularismes alimentaires – régimes, aversions, évitements éthiques ou sanitaires. C'est une nouveauté quasi anthropologique, puisque l'hospitalité, de façon assez universelle, fonctionne sur un principe implicite de réciprocité : tu m'offres gîte et couvert en échange de la confiance que je te manifeste en acceptant de boire et manger sans sourciller ce que tu m'offres – ce qui n'est pas toujours facile ! Les récits de voyageurs et d'ethnologues en témoignent souvent.

Plus profondément encore, la cuisine a une fonction liée à notre statut d'omnivore. L'omnivore a intérêt à être prudent devant ce qu'il ne connaît pas. Mais s'il n'aime guère la nouveauté, il supporte mal la monotonie car, biologiquement, il a besoin d'un minimum de variété. Il est en somme et néophile et néophobe... C'est précisément la résolution de ce paradoxe qui est une fonction essentielle de la cuisine. La cuisine, c'est l'art de changer dans la continuité, d'introduire de la nouveauté, par exemple de nouveaux aliments, en les accommodant à une sauce familière, en les « infiltrant » dans un créneau familial. Mais c'est aussi ce qui permet de mettre de la variété dans un ordinaire trop monotone : de la morue tous les jours au Portugal ? Oui, mais vous dit-on, plus de 365 recettes différentes...

Les passionnés de la cuisine, aujourd'hui, puisent dans un répertoire de moins en moins traditionnel, de plus en plus ouvert sur les cuisines d'ailleurs, de plus en plus syncrétique, de plus en plus en recherche de variété davantage, semble-t-il, que de familiarité... À moins que la cuisine ne soit, pour d'autres, un « sport spectacle » que l'on suit à la télévision dans Top Chef...

Quant à l'évolution des restaurants gastronomiques, elle a peut-être négligé la part du familier : jadis on allait chez un grand chef pour goûter ses recettes les plus éprouvées, ses plats signature. Aujourd'hui, le client fortuné s'assied en disant in petto au chef : « Et maintenant, étonnez-moi. » On oublie peut-être ceci : la cuisine, c'est découvrir, mais c'est aussi retrouver. L'éblouissement de la création, mais aussi les retrouvailles proustiennes...

Quelle est aujourd'hui l'influence de la cuisine française dans le monde ?

Ce qui a fait sa force limite aujourd'hui son expansion. La cuisine française, celle qui est réputée internationalement, est issue de la cuisine de cour du XVII^e siècle codifiée et professionnalisée au XIX^e siècle. C'est une cuisine d'apparat faite par des professionnels dont la compétence est unique et le reste. Les plus grands cuisiniers de la planète, aujourd'hui encore, ont souvent été formés en France ou par des Français. Mais cette cuisine reste associée à l'exception plus qu'au quotidien, au luxe et à l'apparat plus qu'à la convivialité, pourtant si chère aux Français... Il y a aujourd'hui des grands cuisiniers un peu partout, de Hong Kong au Pérou. Même s'ils ont été formés en France, c'est rarement de la cuisine française qu'ils produisent. ●

Plus d'infos sur ledecho.fr/weekend