



SESSION 2008

ÉPREUVE DE SYNTHÈSE

Lisez attentivement les instructions suivantes avant de vous mettre au travail.

Il vous est demandé de faire la synthèse et non une suite de résumés de l'ensemble des 13 documents présentés, en **350 mots** avec une tolérance de 10% c'est-à-dire de 315 à 385 mots ;

Voici les **consignes** à suivre :

- Respecter l'orthographe et la syntaxe du français
- Soigner la calligraphie
- Ne pas donner son avis sur le sujet proposé
- Ne pas faire référence à un document en indiquant son numéro d'ordre
- Mettre un signe * après chaque groupe de 50 mots
- Noter le nombre total de mots dans le cadre prévu sur votre copie et vérifier. Le décompte des mots est systématiquement vérifié par les correcteurs.

Le barème de correction prend en compte tous ces éléments.

Le non-respect de l'une au moins des consignes est **fortement pénalisé**.

Remarque :

La phrase « Le matin du 24 juin, elle a vu l'arc-en-ciel à l'entrée du port. » comporte 15 mots.

Nombre de pages de l'épreuve :	15 pages
Durée de l'épreuve :	3 h 00
Coefficient de l'épreuve :	ESSCA → 4 IESEG → 2,5 ESDES → 3,5

Document n° 1

Les « produits de terroir » ont le vent en poupe ! Partie prenante des grandes questions contemporaines, les productions agricoles et alimentaires locales se trouvent au cœur d'enjeux de tous ordres. Hier encore, quasiment ignorées de la profession et fort peu investies par la recherche agronomique, elles sont devenues l'objet d'une sollicitude sans précédent, dans une conjoncture que le monde agricole a de plus en plus de difficulté à cerner et prévoir. Elles répondent bien aux récentes orientations de la Politique agricole commune (PAC). Les aménageurs du territoire leur confèrent un rôle réel à jouer dans le micro-développement local et la lutte contre la désertification des campagnes. Les ministères de l'Agriculture, de la Culture, de l'Environnement, du Tourisme prêtent une attention grandissante à leur caractère opératoire dans la structuration et le maintien des paysages. Le mouvement s'est accéléré avec la construction de l'Europe, élément moteur tout à la fois de leur patrimonialisation et de leur normalisation, mais aussi avec la mondialisation des échanges, qui sécrète des particularismes en tout genre. En bref, elles cristallisent aujourd'hui les attentes d'un nombre toujours croissant d'acteurs.

De nombreuses causes concourent à ce nouvel intérêt porté au local. L'évolution de la société remet en question des éléments aussi structurants que l'espace ou le temps. L'agriculture contemporaine, par exemple, a modifié le rapport à la terre, car cette activité que l'on pourrait croire par nature localisée est confrontée aux redistributions territoriales. Comme beaucoup d'autres secteurs économiques et socio-professionnels, elle est en passe de devenir une activité à localisation précaire et révisable. Ce sont ses fondements mêmes, liés aux potentialités agronomiques des sols, qui sont remis en question, amenant une interrogation sur la nature de l'usage ultérieur des terres agricoles et, plus largement, sur l'aménagement du territoire. Bertrand Hervieu parle de « terroir déraciné ». Dans un tel contexte, l'aptitude agronomique a-t-elle encore un sens ?

Si les sociétés industrialisées modifient la relation au temps et gommant le sens des lieux, elles perturbent également la relation aux aliments dont les modes d'élaboration complexes et ignorés s'éloignent chaque jour davantage des consommateurs. L'aliment est devenu un artefact mystérieux, un OCNI, un « objet comestible non identifié », selon la formule bien connue de Claude Fischler, sans passé ni origine connue. Or, comme le fait remarquer cet auteur, « incorporer un aliment c'est sur le plan réel comme sur un plan imaginaire incorporer tout ou partie de ses propriétés : nous devenons ce que nous mangeons. De ce principe de la construction du mangeur par l'aliment se déduit la nécessité vitale d'identifier les aliments. Or, si nous ne savons pas ce que nous mangeons, ne devient-il pas difficile de savoir, non seulement ce que nous allons devenir, mais aussi ce que nous sommes ? »

D'après Laurence BÉRARD, Philippe MARCHENAY, *Les Produits de terroir - Entre cultures et règlements*, CNRS Éditions, 2004

Document n° 2

« Du passé faisons table rase », chantaient au XIX^e siècle les militants de l'Internationale ouvrière. Dans quelle mesure l'économie capitaliste a-t-elle, en matière d'alimentation, réalisé ce slogan ? Que reste-t-il, pour le présent et l'avenir proche, des comportements alimentaires différenciés qui se sont constitués au cours des siècles ?

Nonobstant l'extrême diversité de leurs cultures, tous les pays du monde ont depuis longtemps adopté le Coca-Cola. Les fast-foods américains, McDonald's en tête, sont trente ans plus tard en train de réussir la même expansion. Tous les Européens consomment aujourd'hui des jus d'orange ou de pamplemousse, en boîtes, en bocaux ou en cartons, célébrant le culte des vitamines, conformément aux prescriptions de la diététique moderne. Ces jus de fruits, eux aussi, viennent souvent d'Amérique.

La puissance du capitalisme américain n'est cependant pas seule en cause : les pizzerias sont encore plus nombreuses en Europe que les fast-foods. Dans la plupart des pays du continent, le pain blanc est d'ailleurs devenu la norme, même dans ceux où les conditions naturelles restent défavorables au froment et où des pains noirs, au cours des siècles précédents, étaient consommés sans honte par toutes les classes sociales. Dans tous, la ration de viande a considérablement augmenté et tend à s'égaliser, même dans les pays méditerranéens, plus tournés, jusqu'à présent, vers les aliments végétaux.

Dans tous, également, l'essor du café est considérable, y compris chez les Britanniques, traditionnellement buveurs de thé. La bière est de plus en plus consommée dans les pays qui traditionnellement consommaient du vin, du cidre ou de l'hydromel. De même, le vin dans les pays à bière, alors que dans les pays viticoles sa consommation régresse.

Il arrive même que les anciennes différences de comportement se soient inversées : les Allemands, qui étaient autrefois d'extraordinaires mangeurs de viande, sont aujourd'hui plus marqués que les Français par le végétarisme – de même les Anglais. Les Français, qui ont longtemps laissé à ces derniers le bœuf grillé ou rôti, paraissent aujourd'hui plus dépendants qu'eux du bifteck quotidien. Mais ces inversions mêmes renvoient aux histoires nationales, et les différences traditionnelles de comportement alimentaire entre les peuples d'Europe restent extrêmement présentes.

Si les rations de viande des pays d'Europe occidentale tendent à s'égaliser, elles demeurent néanmoins plus faibles dans le midi que dans le nord du continent. De plus, chaque peuple a ses viandes préférées : bœuf et mouton en Angleterre, porc en Allemagne, veau en Italie. Quant au poisson, même si les wagons ou les camions frigorifiques lui permettent d'atteindre toutes les régions d'Europe occidentale dans un bon état de fraîcheur, les Suisses et les Autrichiens continuent d'en manger beaucoup moins que les peuples vivant en bordure de mer.

Lorsque des produits se sont récemment répandus dans tous les pays d'Europe, il est rare qu'ils y soient tout à fait identiques ou qu'ils y aient exactement la même fonction. Par exemple, les pains blancs, s'ils l'emportent maintenant partout sur les pains noirs, restent de forme et de nature différentes selon les pays : le pain industriel prétranché d'Angleterre ou des États-Unis a peu de chose à voir avec les pains de France, d'Italie ou d'Espagne. Et leurs variétés remontent à un lointain passé.

Si, à l'exemple des Américains, tous les Européens boivent aujourd'hui des jus d'orange et de pamplemousse – et souvent comme eux au petit-déjeuner –, les Américains et les Anglais les choisissent enrichis en vitamines, que beaucoup d'Européens n'apprécient pas et qui sont pratiquement inconnus chez eux. Si les chocolats suisses occupent depuis longtemps une grande part du marché français, ils sont différents de ceux qui sont vendus en Suisse par les mêmes entreprises et spécialement dosés en sucre pour le goût français. Quant au café, celui des États-Unis et des pays de l'Europe septentrionale ne ressemble guère à l'italien, ni même au français. Il ne se consomme pas non plus de la même façon ni dans les mêmes circonstances : ni les Français, ni les Italiens, ni les Espagnols n'en boivent généralement au cours des repas principaux, ce que font volontiers les Américains.

Si le Coca-Cola est à peu près le même dans tous les pays, il n'a pas partout le même statut. En boire pendant le repas reste rare en France, ou caractéristique d'une classe d'âge, alors que c'est courant aux États-Unis, sans distinction d'âge ni de sexe. Quant aux McDonald's, populaires et bon marché aux États-Unis, ils font figure de restaurants de luxe à Moscou ou à Pékin.

Sociologues et spécialistes du *marketing* ont incontestablement enterré un peu vite la traditionnelle structuration des prises alimentaires : même en ville et même chez les jeunes, il est rare que les repas aient disparu en France, en Italie, en Espagne ; et si la distinction entre repas et collations est moins évidente en Angleterre, les heures de repas n'y restent pas moins impératives, autant ou plus que dans les pays qu'on vient de citer. Bref, si l'anomie des comportements alimentaires se répand en Europe comme en Amérique, elle y demeure beaucoup plus circonscrite ; et il n'est pas évident qu'elle doive un jour y faire disparaître les structures traditionnelles. En Europe, en effet, la fonction sociale du repas reste importante : on continue à ne pas manger seulement pour se nourrir, mais aussi pour voir ses parents ou ses amis et prendre avec eux un plaisir partagé. Ce plaisir convivial nécessite des emplois du temps communs et ne va pas sans un peu de cérémonie. Les rites en sont en vérité très divers, non seulement selon le pays et le milieu social, mais encore suivant les circonstances et le type de repas.

Cette diversité résistera-t-elle ? Nous croyons que oui, parce que justement la tendance à une homogénéité plus grande des comportements engendre, par réaction, un fort attachement à sa propre identité. Les récents événements de la politique mondiale l'ont montré à l'évidence : là où les identités sont soumises à un projet de normalisation et d'universalisation, elles se rebiffent avec une vigueur renouvelée et même avec virulence.

Sur les plans de l'alimentation et de la gastronomie, se vérifie le même phénomène : malgré toutes sortes d'ambiguïtés et de malentendus, la « redécouverte » de la cuisine de pays et des traditions gastronomiques locales est allée de pair avec la négation de leurs droits par l'industrie alimentaire. Les cuisines régionales font aujourd'hui partie du patrimoine commun, ce dont on a beaucoup plus conscience, sans doute, que dans le passé.

Jadis, en effet, le lien que chaque cuisine entretenait avec le système alimentaire propre à son territoire était dans une large mesure obligatoire pour les strates inférieures de la société. À l'opposé de l'échelle sociale, une cuisine artificielle qui rassemblât sur la table toutes les nourritures possibles et annulât l'identité locale, perçue comme signe de contrainte, était le premier désir des élites, le principal signe distinctif du privilège alimentaire.

En un certain sens, on peut dire que l'industrie alimentaire d'aujourd'hui a permis à ces désirs antiques de se réaliser ; qu'elle a offert à tous, d'une manière démocratique quoique non désintéressée, la possibilité de consommer de tout et d'annuler, tendanciellement, les différences régionales. Attention, donc : l'éloge de la différence et la préservation de l'identité culturelle n'appartiennent pas à une thématique passéiste et rétrograde. Ils appartiennent au présent et à l'avenir puisqu'ils concernent une conquête récente, encore en voie de consolidation.

Ces réflexions prennent une importance particulière aujourd'hui où les aliments – et les hommes – ont la possibilité de voyager plus vite que jamais. Face à ces phénomènes, l'enseignement que l'histoire peut nous donner est que les transformations sont inévitables et qu'il serait vain de regretter le passé – un passé, ne l'oublions pas, duquel la faim a été souvent la protagoniste.

Savoir gérer le rapport du présent avec le passé, la tradition et le changement, est une tâche qui appartient à notre génération comme aux précédentes. Le faire raisonnablement, de manière équilibrée, est d'abord une marque d'intelligence.

D'après Jean-Louis FLANDRIN, Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996

Document n° 3

L'offre alimentaire est diversifiée au point que nous est offert un nombre illimité d'aliments, ou tout au moins un nombre illimité de présentations et de noms. De la sorte l'apprentissage, aliment par aliment, de ce qui est mangeable, quand, par qui, avec quoi, est devenu impossible, ou tout au moins il ne peut être que très partiel. Le choix s'exerce, non selon des pratiques stables, mais sur des arguments aléatoires, parmi lesquels le terme « nouveau », à la fois attirant et inquiétant, revient avec insistance. Aussi, le circuit entre production et consommation s'est allongé. Les produits agricoles sont devenus surtout une matière première. C'est l'industrie alimentaire qui prend en charge cette matière première, à la production et au contrôle de laquelle elle a une part dominante, pour la conserver, la préparer, l'emballer.

En termes de risque objectif, les résultats sont globalement positifs car dans l'industrie alimentaire le souci de la sécurité est obsessionnel – la survie de la marque est en jeu – et l'industrialisation est sans doute la principale raison de la diminution dramatique du risque alimentaire. Mais c'est la perception de ce risque qui s'est modifiée. Le traditionnel circuit court comportait des éléments de confiance interpersonnelle qui ont disparu dans le système industrie alimentaire-grande distribution, et n'ont été que partiellement remplacés par la confiance dans la marque.

Il en résulte que la majorité des Européens pense que la nourriture d'aujourd'hui est moins sûre que celle d'hier, ce qui est grossièrement inexact, et aussi ne fait pas dans le domaine confiance à la science, ce en quoi elle n'a pas tout à fait tort. Car il est vrai que la science, à laquelle nous devons notre extrême prospérité alimentaire, est particulièrement désarmée devant le risque de la nouveauté. Le raisonnement scientifique est cartésien dans son essence même : ce qui n'est pas démontré n'est pas vrai et donc n'existe pas. Seul un « process » entièrement stable, dont aucun ingrédient, aucun procédé n'auront été modifiés pendant une longue période pourra être affirmé scientifiquement sans risque, ou comportant un risque stable, donc quantifiable. Or, tous les stades de la production alimentaire sont en voie d'amélioration, donc de modification. Il en résulte que ni les fabricants ni les instances de contrôle ne peuvent expérimenter scientifiquement toutes les conséquences de toutes les nouveautés. Éclairons notre propos par deux exemples. Le procédé qui a été à l'origine de la maladie de la « vache folle » n'a été ni un accident ni une négligence, mais un progrès nutritionnel : en chauffant moins les farines destinées à l'alimentation animale, à la fois on diminuait le coût du traitement et, résultat bien plus important, on améliorait la qualité des protéines. Cela avait été une décision raisonnable en apparence, mineure et sans danger. En effet, nul ne savait alors, et nul ne pouvait prévoir scientifiquement que la « tremblante » du mouton était liée à une protéine thermostable ; qu'une fois avalée par une vache, non seulement cette protéine allait se reproduire, mais encore se transformer pour devenir agent d'une nouvelle maladie, qui retransmise au mouton le tue plus vite que la « tremblante » initiale ; et, avalée par l'homme, pouvait provoquer chez lui une maladie immanquablement mortelle.

Un tel événement était-il possible avant l'industrialisation ? Oui et non. Oui, car un paysan pouvait vider le fond de sa soupe au mouton dans l'abreuvoir de sa vache, manger celle-ci quelques années plus tard, puis mourir d'une maladie mystérieuse, comme toutes les maladies de son temps. Non, car il n'allait pas en donner à un million de vaches. Et non, surtout, car la mort du mouton, la mort de la vache et la mort du paysan ne seraient pas sorties de la ferme et auraient été un non-événement.

Le deuxième exemple met aux prises le génie génétique et la réalité sociale. Pour améliorer la qualité nutritionnelle d'une céréale, on lui a greffé un gène d'une noix du Brésil. Celui-ci induit la synthèse d'une protéine spécifique. Ni les noix du Brésil ni ladite protéine ne sont toxiques. Mais il y a des gens, très peu, qui sont allergiques aux noix du Brésil. Et avant de manger une friandise ils sont censés lire l'étiquette de composition. Que mettre sur l'étiquette de la nouvelle céréale ? « Ne contient pas de noix mais un allergène, qui... » Long, non conforme à la législation, incompréhensible. Le produit a été abandonné avant commercialisation.

Trahis par Descartes, souverain pour établir le certain mais si malhabile dans l'inconnu, tournons-nous vers Pascal. Blaise Pascal était un merveilleux savant, mathématicien, concepteur de la théorie des probabilités, constructeur de la première machine à calculer, bref un homme qui savait ce qu'est une preuve scientifique. Et voici son pari : « Pesons le gain et la perte en prenant choix que Dieu est. Estimons ces deux cas : si vous gagnez, vous gagnez tout et si vous perdez, vous ne perdez rien : gagez donc qu'il est sans hésiter. » Ainsi, Pascal parie sur l'existence de Dieu car l'enjeu – vivre heureux éternellement – étant infiniment grand, et le contre-enjeu – abandonner quelques plaisirs vulgaires pendant la brève durée d'une vie fort modeste, il est raisonnable de parier pour l'éternité. Car le pari doit prendre en compte non seulement la probabilité d'un événement mais aussi son importance pour le parieur.

D'après Marian APFELBAUM, *Risques et Peurs alimentaires*, Odile Jacob, 1998

Document n° 4

Les comportements alimentaires semblent bien relever de ces phénomènes que Marcel Mauss qualifiait de « faits sociaux totaux » en ce sens qu'ils mettent en branle l'ensemble de la société et ne peuvent être compris qu'avec une approche holiste. En effet, l'alimentation, et c'est devenu un lieu commun de le constater, est multidimensionnelle : elle consiste tout à la fois en la satisfaction de besoins physiologiques et en un acte social – expression de la convivialité, marqueur identitaire, moyen pour un groupe social d'exprimer sa distinction, comportement ostentatoire dans des stratégies d'ascension sociale... Elle revêt également une forte charge symbolique comme en témoignent, par exemple, la valeur attachée à l'aliment de base, les différents interdits alimentaires ou les mythologies liées à l'origine des productions alimentaires ; elle est un système de représentation : les aliments sont objets de classement comme le sont aussi les saveurs ou les opérations culinaires ; la notion de satiété est elle-même culturelle et l'aliment de base censé la fournir varie d'une société à l'autre. La manière d'associer et de présenter les mets peut comporter une dimension esthétique. Enfin, s'il s'agit bien d'une technique de consommation qui reflète les rapports sociaux et les stratégies sociales, l'alimentation est également directement liée aux activités de production et si, dans les sociétés contemporaines, elle est de moins en moins dépendante des productions locales, en revanche elle l'est de plus en plus des choix économiques et politiques des États.

D'après Martine GARRIGUES-CRESSSWELL, Alexandrine MARTIN, *L'alimentation : entre mondialisation et expression identitaire*, Techniques et culture n° 31-32, 1999

Document n° 5

Autour du jeu de la dînette ou de la préparation de gâteaux par les enfants se bâtit une transmission culturelle. Isabelle Garabuau-Moussaoui nous invite à la découverte de ce processus.

Sciences Humaines : Vous avez réalisé entre 1995 et 2000 plusieurs enquêtes sur les pratiques alimentaires auprès des jeunes en vous intéressant notamment à l'apprentissage alimentaire et culinaire qu'ils avaient reçu. Que cherchiez-vous à travers ces enquêtes ? Quelle a été votre méthode ?

Isabelle Garabuau-Moussaoui : L'idée répandue au milieu des années 90 était que les jeunes ne savaient plus cuisiner ni s'alimenter correctement, bref qu'il n'y avait plus de transmission culinaire et alimentaire. C'est ce préjugé que nous avons voulu interroger. Pour ce faire, nous avons réalisé en 1995-1996 des entretiens et des observations auprès de trente jeunes qui avaient alors entre 20 et 30 ans, et organisé des tables rondes, rencontrant ainsi au total plus d'une cinquantaine de personnes qui avaient vécu leur enfance dans les années 1970-1980. Nous avons choisi d'interroger des jeunes urbains de classe moyenne parce qu'ils nous semblaient entrer dans le mouvement d'allongement de la jeunesse, avec un départ plus tardif du foyer familial. Nous avons recueilli leurs histoires de vie : ces jeunes nous ont raconté ce qui les avait marqués en termes alimentaires et culinaires dans l'enfance. Il s'agit donc de souvenirs, non de l'observation directe d'enfants. Par l'analyse de leurs discours, nous avons voulu comprendre les mécanismes de la transmission. Puis, nous avons réalisé une autre enquête en 2001 sur la même génération, ce qui a permis une vision longitudinale.

Sciences Humaines : Il apparaît que la famille est le lieu privilégié de l'apprentissage de ces pratiques dans l'enfance...

I. G-M : Dans les souvenirs évoqués, la famille est en effet le principal lieu d'apprentissage culinaire et alimentaire dans l'enfance. La caractéristique de cet apprentissage est qu'il est contextuel. L'enfant apprend en « baignant » dans la famille ; il vit le quotidien et l'intègre comme étant la norme. Il apprend à la fois ce qu'on mange et ce qu'on ne mange pas dans sa famille, dans le pays ou dans la culture locale. Cette période est capitale pour la formation des goûts. L'enfant va prendre certaines habitudes, aimer certains produits. Par l'alimentation, il distingue aussi différents rythmes le week-end et la semaine (les mères ont plus le temps de cuisiner le samedi ou le dimanche), les saisons, les vacances... Il va apprendre les manières de table, à rester droit, à tenir correctement ses couverts, à ne pas manger avec les doigts, assimilant les rôles, la place de chacun dans la famille.

Pour les jeunes que nous avons interrogés, la cuisine constitue un espace et une pratique construits comme féminins. Tandis que la salle à manger apparaît comme un lieu mixte, voire masculin (le père peut ainsi privilégier le repas dans cette pièce pour regarder le journal télévisé), la cuisine au contraire est perçue comme le lieu de la mère, propice aux confidences mère-fille. L'enfant constate, même si cela dépend des familles, que maman cuisine plus régulièrement, que papa met parfois la main à la pâte mais pour des occasions plus festives. Les places à table répondent aussi à des règles et obéissent souvent à une certaine hiérarchie, que peut aussi reproduire la quantité de nourriture attribuée à chacun ou sa distribution. Le père peut avoir droit à plus de viande ou à certains morceaux. C'est la place du père de famille qui se jouait là. La famille joue donc un rôle déterminant dans l'apprentissage des goûts et des règles de table, elle révèle les rôles sociaux.

Mais ce n'est pas le seul lieu d'apprentissage. Les crèches et les assistantes maternelles puis la cantine à l'école ont souvent joué un rôle important pour les enfants qui les fréquentaient. Ils y ont découvert des plats ou, au contraire, y ont constaté l'absence de plats qu'on mangeait dans leur famille. C'est notamment le cas pour les enfants d'origine étrangère, qui ont ainsi constaté la différence entre leur culture alimentaire familiale et celle de leur pays d'accueil. Les repas chez les copains ont souvent été importants, en offrant un autre point de comparaison. Enfin les grands-parents apportaient d'autres rapports aux normes : soit les règles étaient plus fortes chez eux (mise en scène plus formelle de la table...), soit elles pouvaient être plus souples.

Sciences Humaines : La génération sur qui porte votre étude est la première à avoir connu massivement le travail prolongé et indépendant des mères. Elle a aussi été marquée par la télévision. Ces évolutions sociales ont-elles influencé son apprentissage de l'alimentation et de la cuisine ?

I. G-M : Cette génération est celle où les mères sont en effet entrées en masse dans la vie active. Les incidences sont nombreuses. La cuisine dans la semaine était souvent moins sophistiquée et plus rapide que le week-end. Certains jeunes nous ont aussi raconté que le discours des mères était plus revendicatif sur le plan de l'égalité des sexes : elles voulaient que leurs filles fassent autre chose qu'apprendre la cuisine, qu'elles acquièrent un métier, qu'elles s'émancipent. Mais ce changement de discours se retrouve aussi pour les garçons, qui du coup avaient davantage accès à la cuisine que les générations passées et ont plus appris que leurs aînés sur le plan culinaire. A cette génération correspond donc le début d'un renversement de la transmission, même si la cuisine est toujours considérée comme une pratique féminine, et même si plus tard les garçons ont tendance à « oublier » ce qu'ils ont appris une fois qu'ils sont en couple.

C'est aussi une génération qui passait souvent le mercredi seule à la maison. Cette donnée se dégage de manière assez importante dans les entretiens. Il y avait ce jour-là des émissions culinaires pour enfants qu'ils aimaient regarder. Enfin, la latitude dans le champ domestique était sans doute un peu plus grande : les parents laissaient, plus facilement qu'auparavant, les enfants inviter leurs amis, faire de la cuisine en groupe...

Sciences Humaines : Le jeu s'avère être un mode important d'acquisition des pratiques et des rôles liés à la cuisine...

I. G-M : Manger, jouer, observer constituent les trois vecteurs d'apprentissage de l'alimentation et de la cuisine, et ils forment système dans l'enfance. C'est sous la forme du jeu que se font les premières pratiques culinaires, en miniature. La mère par exemple donne un bout de pâte aux enfants pour qu'ils s'amuse et fassent des gâteaux. Mais les enfants n'ont pas accès à la cuisson et aux ustensiles coupants, trop dangereux. Avec les moyens à leur disposition, les enfants essaient souvent d'imiter la cuisine mais avec plus de liberté, en mélangeant dans le jardin de la terre, des feuilles, des herbes... Avec les dînettes, les enfants imitent la sociabilité des repas.

Les filles ne sont pas les seules à participer à ces jeux. On constate à ce niveau une quasi-indifférenciation sexuelle. En revanche, la différence sexuelle se marque plus à l'adolescence. Les filles vont être davantage sollicitées pour

cuisiner, faire la vaisselle. Cela dépend bien sûr des familles. Mais les souvenirs recueillis renforcent l'impression que, pour les filles, la cuisine devient dans l'adolescence une tâche ménagère alors que, dans l'enfance, elle était encore un jeu.

Sciences Humaines : En quoi l'adolescence puis la jeunesse marqueront-elles une rupture dans l'apprentissage du processus d'acquisition alimentaire et culinaire ?

I. G-M : L'adolescence est marquée par une volonté de transgression. Au niveau alimentaire, l'adolescent va faire des mélanges, des raviolis au Nutella, des céréales à la sauce tomate... Il va être plus actif, être prescripteur au niveau des achats, ramener des produits de ses voyages à l'étranger, remettre en question l'organisation familiale telle qu'elle s'est construite. Ensuite, au moment de la jeunesse (après 16-18 ans), il continue à transgresser les règles, mais l'objectif est de se nourrir et donc de parvenir à un résultat comestible. Surtout quand le jeune n'habite plus chez ses parents. Mais il va développer un système alimentaire et culinaire propre. Les jeunes sont dans l'inversion sociale et donc ne veulent pas faire comme leurs parents. Mais ce n'est pas pour autant qu'ils ne connaissent pas la norme. Du reste, au moment de la mise en couple ou à la naissance du premier enfant, les jeunes remobilisent souvent ce qu'ils ont appris, ils demandent conseil à leur mère, appellent pour avoir telle ou telle recette...

Sous l'angle des interdits, il y a aussi une nette évolution. Quand on est enfant, un interdit se rapporte à la cuisson : on n'a pas le droit de faire tout ce qui brûle. L'adolescent est peu à peu initié à la cuisson, mais le plat principal est souvent considéré comme relevant de la compétence maternelle. Les adolescents préparent les entrées ou les desserts. Au moment de la jeunesse, on estime ne pas avoir cette compétence du plat principal : les jeunes ne cuisinent pas de gros morceaux de viande en sauce ou des poissons entiers. Ils vont plutôt mélanger des féculents comme les pâtes ou le riz, de la sauce, des petits morceaux de viande en ajoutant des épices, qui apportent un goût fort mais simple à cuisiner,

Sciences Humaines : Comment vont évoluer les goûts ?

I. G-M : D'un côté, les enfants mangent certains produits qui leur sont destinés, qui sont connotés : certains yaourts ou gâteaux, le Banania, etc. De l'autre côté, il y a des aliments que les parents ne donnent plus quand ils voient qu'ils ne sont pas appréciés. L'enfant a donc une alimentation différente de celle des adultes. Puis, à un moment donné, les adolescents vont réessayer des aliments qu'ils évitaient, comme les épinards, le foie, etc. Parfois cette réintégration va se faire à l'initiative des parents, parfois c'est l'adolescent qui manifeste la volonté d'élargir son alimentation. Il y a l'idée que l'on est désormais un « grand » et qu'il faut manger des choses qu'on ne mangeait pas auparavant.

Prenons le cas du café. Les enquêtes montrent qu'il s'agit d'un véritable rite de passage. Les adolescents vont se retrouver ensemble dans des cafés et faire l'apprentissage de ce breuvage qu'ils trouvent pourtant amer... Le café va progressivement être intégré au petit-déjeuner à la place du chocolat chaud ; au déjeuner, l'adolescent va faire en sorte d'être présent au moment du café avec les parents, pour partager ce moment particulier entre adultes. On remarque le même processus pour les fromages forts. Ce sont vraiment des marqueurs de passage de l'enfance à l'adolescence. Des aliments vont être réintroduits et d'autres, marqués « enfant », vont être éliminés, comme le chocolat du matin.

D'après <http://www.scienceshumaines.com>

Document n° 6

Dans la tradition japonaise, l'alimentation quotidienne est de nature extrêmement sobre, pour ne pas dire frugale, et repose sur une association simple d'éléments eux-mêmes très simples et peu nombreux. Le nombre des repas quotidiens varie selon la période historique et la classe sociale considérées. Par exemple, les documents laissent à penser que les gens de cour ne prenaient au XI^e siècle que deux repas par jour, alors que les études contemporaines et l'observation directe révèlent, de leur côté, que la saison agricole amène les paysans à faire quatre ou même cinq repas quotidiens. Mais si l'on considère l'ensemble de la société japonaise d'aujourd'hui, la journée est normalement rythmée par trois repas pris respectivement vers sept ou huit heures du matin, à midi, et vers dix-huit heures, et par un certain nombre de « thés » entre les repas, notamment vers dix heures du matin et vers quinze heures. Les trois repas quotidiens reposent en principe sur une composition identique (riz, légumes salés, potage, plats d'accompagnement divers).

Le repas de midi est néanmoins souvent simplifié, consommé en moins de temps que le petit-déjeuner ou le dîner, parfois réduit à un seul bol de vermicelles « chinois » dans un bouillon, et, chose assez rare pour être signalée, il est le seul repas que l'on puisse prendre debout. Même sous sa forme réduite, cette prise alimentaire répond toujours au nom de *gohan*, « repas », qui signifie d'ailleurs, au premier sens « riz cuit », ou *meshi* (même double sens).

La durée des repas quotidiens est assez courte, car l'étiquette recommande de ne pas manger trop lentement, de ne pas parler, et de ne pas traîner à table. Le temps consacré à la consommation est d'ailleurs délimité par des formules-annonces apprises dès l'enfance, telles que « je reçois la nourriture », en saisissant ses baguettes, et « c'était bon » après avoir terminé, encadrement linguistique lui-même souligné par le thé vert (ou l'eau fraîche en été), servi en début et en fin de repas.

Comme pour permettre de sortir d'une certaine monotonie et de compenser la sobriété du quotidien, le cycle annuel, d'une part, le cours linéaire de la vie humaine, d'autre part, sont jalonnés d'occasions de faire de bons repas, qui sont en quelque sorte les temps forts de la vie alimentaire, où interviennent des produits particulièrement valorisés : saké, poisson cru, nouilles, galettes de riz glutineux, riz aux haricots rouges, etc.

Le plus régulier et le plus marqué de ces temps forts est la longue période du Nouvel An (de trois à quinze jours), pendant laquelle il s'agit de « manger le plus grand nombre de délices possible », comme l'indique un calendrier rituel local trouvé dans la région centrale du Kiso (département de Nagano). De fait, les repas de la Nouvelle Année, qui reproduisent fidèlement les menus fixés par la tradition moyennant certaines variations régionales, se trouvent sensiblement « enrichis », dès que les conditions économiques et la variété des produits disponibles le permettent, par l'introduction de mets rares et prestigieux venus d'autres régions ou de pays étrangers. Quoique moins riche en rituels alimentaires, la Fête des Ancêtres, qui réunit normalement tous les descendants d'un même foyer pendant plusieurs jours au milieu de l'été, est aussi prétexte à de grandes consommations copieusement arrosées de bière fraîche.

Les circonstances de la vie humaine ou de l'année calendaire qui amènent à faire des repas particuliers ou à préparer des mets rituels n'étant pas toutes des occasions joyeuses, on ne peut opposer aux nourritures quotidiennes la seule notion de repas festif, mais plutôt de repas d'exception, qui pourra donc englober, tout aussi bien, les banquets funéraires. Ceux-ci excluent, comme il se doit, des produits à connotation festive tels que les haricots rouges – le rouge étant la couleur faste par excellence ; en outre, généralement placés sous obédience bouddhique, ils ne comprennent aucun mets à base de chair animale (elle-même prohibée par la règle bouddhique du respect de la vie) ; le plus souvent ils sont organisés, néanmoins, de façon qu'on puisse y consommer tout son content de nouilles et de saké.

Au rythme quotidien de l'alimentation, se superpose donc une cadence plus longue déterminée par la succession des saisons, les grandes coupures annuelles et les étapes socialisées du cycle de vie. Toutes ces césures sont l'objet de manifestations diverses, et concrétisées par des rites sociaux et religieux, dont le partage alimentaire est le plus récurrent ; quels que soient en effet les « délices » prévus, ils ne sont pas faits pour être consommés dans la solitude, mais pour être pris en commun, et ils font l'objet de plusieurs types de partage : distributions de mets rituels dans l'environnement social le plus proche de la cellule familiale, comme le riz-aux-haricots-rouges pour marquer un succès scolaire ; repas de type cérémoniel, pensés selon un mode fixe de composition (déterminé par le cadre des tables-plateaux à pieds, d'usage individuel), et toujours pris en groupe – cercle plus ou moins élargi selon les circonstances –, Nouvel An, funérailles, etc.

D'après Maurice AYMARD, Claude GRIGNON, Françoise SABBAN, *Le Temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1994

Document n° 7

Le modèle alimentaire et esthétique de la minceur, enrichi par les habituelles implications pour la santé, se diffuse largement en Europe dans la première moitié du XX^e siècle, mais encore dans les années cinquante, les figures féminines qui trônent sur les panneaux publicitaires sont conformes de préférence à l'image traditionnelle d'une corporéité florissante et « pleine ». Ce n'est que dans les deux ou trois dernières décennies que l'idéologie du maigre apparaît vraiment l'emporter, malgré l'importance des contradictions : plus qu'une pratique quotidienne, les « régimes » sont l'objet d'une discussion quotidienne – de préférence à table. Mais il est indéniable que sur le plan culturel le rapport avec la nourriture s'est inversé : le danger et la peur de l'excès ont remplacé le danger et la peur de la faim. Il suffit de penser au glissement de sens qu'a subi le mot « régime » : inventé par les Grecs pour désigner

le régime quotidien d'alimentation (mais, plus généralement, de vie) que tout individu doit construire sur la base de ses exigences et de ses caractéristiques personnelles, il en est venu à désigner – dans le langage commun – la limitation, la soustraction de nourriture. Une notion négative au lieu d'être positive. Un choix que la société de consommation semble offrir non plus par adhésion aux valeurs morales et pénitentielles dont la culture religieuse a historiquement chargé de semblables comportements, mais pour des motivations à dominante esthétique, hygiénique ou utilitariste (comme le faisait remarquer Barthes, manger peu est le signe et l'instrument de l'efficacité et, donc, du pouvoir). Il est cependant difficile de se soustraire à l'impression que le succès irrésistible des « régimes » dans la société de masse dissimule aussi des valeurs pénitentielles refoulées, un désir de renonciation et, pourrait-on dire, d'autopunition, lié à l'abondance (et même à l'excès) de l'offre alimentaire, et aux images franchement hédonistes que la publicité et les *mass media* ont utilisé pour promouvoir les produits à consommer (pas seulement alimentaires). Malgré tout, le plaisir continue à effrayer : trop fort est le poids d'une tradition religieuse qui nous a enseigné à en relier la notion avec celle de faute et de péché. Une empreinte que ne suffisent pas à effacer les proclamations fanfarons d'une culture qui se définit comme « laïque ». Encore dans les années soixante, une enquête d'opinion française releva qu'une publicité alimentaire fondée ouvertement sur le plaisir du palais était destinée à l'échec parce que les consommateurs potentiels s'en seraient sentis culpabilisés. Aujourd'hui la situation n'est plus la même ; on ne peut pourtant pas dire qu'ait disparu l'anxiété de rechercher ailleurs – mais non dans le plaisir – la justification des choix gastronomiques et diététiques : la nourriture qui « fait du bien » est accueillie avec un enthousiasme indubitablement plus grand.

Quant à l'abondance de la nourriture, il est clair qu'elle pose des problèmes nouveaux et difficiles à résoudre – à partir du moment où elle devient un fait permanent et socialement répandu – à une culture que nous savons marquée par la peur de la faim : celle-ci continue à peser sur les attitudes et les comportements, mais la schizophrénie ancienne, partagée entre les privations et les gaspillages, entre la parcimonie avisée et les folies libératrices, est évidemment incompatible avec la nouvelle situation. L'irrésistible attraction pour l'excès, qu'une histoire millénaire de la faim a sculpté dans les corps et dans les esprits, maintenant que l'abondance est quotidienne, a commencé à nous frapper : dans les pays riches, les maladies dues à l'excès alimentaire ont peu à peu remplacé celles de carence. Et l'on voit croître une forme inédite de peur (*fear of obesity*, comme l'ont baptisée les Américains) qui inverse la peur atavique de la faim et, comme elle, a une action déterminante sur la psychologie des individus, plus encore que les circonstances objectives : les enquêtes démontrent que plus de la moitié des personnes qui se mettent au régime en se considérant trop grosses ne le sont nullement. Un excès a été combattu par un autre excès ; un rapport cordial et conscient avec la nourriture reste à inventer. L'abondance nous permettrait de le faire avec plus de sérénité que par le passé.

D'après Jean-Louis FLANDRIN, Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996

Document n° 8

Révoltes frumentaires, disettes, famines... ces événements appartiennent à un passé plus ou moins lointain pour bon nombre de pays développés. En effet, la majeure partie de leur population a le ventre plein, même si des poches de malnutrition continuent d'exister. Mais ces individus rassasiés sont-ils pour autant satisfaits par leur alimentation ? Les professionnels de la santé nous mettent en garde : les maladies cardio-vasculaires, les cancers, le diabète, l'obésité nous guettent. Pour les éviter, il faut « manger des pommes », « manger équilibré » : trois repas par jour, composés de fruits et de légumes, avec des produits laitiers et sans trop de matières grasses... « Mangez sainement et vous resterez en bonne santé », rappellent régulièrement les pouvoirs publics dans des campagnes d'information. Bref, voilà les consommateurs responsables de leur espérance de vie, ce qui, conséquemment, peut notablement influencer sur leur degré d'anxiété par rapport à leur « coup de fourchette ». Parallèlement aux progrès de la médecine et de la nutrition, le sentiment de culpabilité ne s'accroît-il pas lors de l'ingestion de sucre, de beurre, de crème fraîche, de fritures, de viande rouge ?

De plus, si les avancées en matière d'hygiène et de sécurité ont été considérables durant tout le XX^e siècle (pasteurisation, stérilisation, mise sous vide...), des crises alimentaires (vache folle, légionellose, salmonellose) ont rappelé que le risque zéro n'existe pas. La santé, la sécurité seraient-elles devenues la principale motivation des mangeurs ? Ou, pour le formuler autrement, manger serait-il devenu une activité rationnelle et instrumentalisée ?

Une étude comparative a été menée dans six pays pour mieux cerner les attitudes alimentaires des Américains, des Allemands, des Anglais, des Français, des Italiens et des Suisses. Dans tous ces pays, les consommateurs se déclarent inquiets, certains beaucoup plus que d'autres. Les Américains questionnés sont les plus angoissés par

rapport à leur alimentation. Face à cinq profils de mangeurs que leur proposaient les chercheurs, lors d'entretiens téléphoniques, ils se sont majoritairement reconnus dans le « mangeur tourmenté » : « celui qui souhaite contrôler son appétit, ses envies et son poids, qui envisage de changer ses habitudes alimentaires et de faire plus de sport, et qui se juge faible de ne pas y parvenir. »

Pourquoi tant d'inquiétudes chez les Américains ? Selon le sociologue Claude Fischler, le rapport à l'alimentation de ces derniers les responsabilise énormément. D'abord, ils veulent en avoir plein la vue, plein l'assiette : « Entre deux glaciers dont l'un offrirait cinquante parfums différents et l'autre une sélection de dix, 56 % des Américains préfèrent le premier, alors que tous les Européens font le choix inverse », explique le sociologue. Du côté positif, cette abondance est, pour eux, un signe de liberté de choix. Il est capital, pour un Américain, de pouvoir se dire que l'on trouve de tout, du bio au chimique, du produit local au produit industriel. Et, dans cette logique, les cuisines « ethniques » (chinoise, mexicaine, japonaise, etc.) sont fort appréciées, car elles répondent à ce besoin viscéral de variété. Or, la variété, dans la symbolique américaine, renvoie à la liberté, valeur phare aux États-Unis.

Mais, du côté négatif, cette avalanche de biens et de nourriture entre en contradiction avec les préoccupations sanitaires des Américains. De l'abondance, on bascule facilement à la suralimentation : trop de graisse, trop de sucre, trop de maladies cardio-vasculaires, de diabète, etc. Les Américains géraient cette contradiction par l'absorption de produits « sans » (*diet, light*) et par l'adjonction de vitamines. Ces ajouts n'apparaissent d'ailleurs pas nuire à la « naturalité » des produits, note le psychologue américain Paul Rozen. Ce qui n'est pas le cas de la plupart des consommateurs européens. Enfin, l'angoisse des Américains est aussi générée par la variété en elle-même, car elle oblige à se tenir continuellement informé du meilleur produit. Il faut lire des magazines de consommateurs, effectuer des recherches sur Internet, etc. « Aux États-Unis, c'est "nous" en tant que peuple qui avons le choix et la liberté des choix, mais c'est à "moi" en tant qu'individu qu'il revient de faire le bon choix. Et cette responsabilité est un poids lourd à porter », poursuit Fischler. Il n'empêche, cela vaut toujours mieux que de vivre dans un endroit où la pénurie et le manque d'hygiène semblent patents, comme l'Afrique ou la Russie, deux zones géographiques citées par les Américains interviewés comme des repoussoirs vis-à-vis de leur alimentation.

Par rapport à leurs homologues américains, les consommateurs français ne se retrouvent pas dans le profil du mangeur tourmenté. Plus des deux tiers des Français interviewés se reconnaissent dans le mangeur « convivial », c'est-à-dire « celui qui est content de se mettre à table pour partager le repas de midi avec ses collègues et celui du soir avec sa famille et ses amis, et qui déteste sauter un repas et être obligé de manger vite ». Choisir de bons produits, cuisiner, s'attabler..., c'est capital pour la grande majorité des Français. Le partage est une valeur forte dans la symbolique alimentaire des Français. La variété aussi, mais elle se décline différemment de sa conception américaine. Elle est reliée à l'extrême diversité des produits régionaux. « La région, invoquée comme un mot magique, semble souvent représenter une espèce de "pays de cocagne" contemporain. Elle est un espace qui réunit en son sein la gastronomie, les traditions, la qualité et la variété des produits et de l'alimentation, ainsi que des systèmes de production et de distribution jugés favorables. En ce sens, elle peut être considérée comme la réponse française dominante aux inquiétudes et aux craintes liées à la modernité alimentaire. »

Alors, si les Français sont inquiets, c'est surtout la « McDonaldisation » qui les fait frémir. Ils ont la dent dure contre les fast-foods : leur cuisine est assemblée et pas mijotée, les produits sont insipides et uniformisés, les conditions d'ingestion – sur le pouce, parfois debout en faisant autre chose... – ne correspondent pas à leur idéal du repas convivial. Bref, on y « bouffe » plus qu'on y « mange ». Cet antimodèle permet aux Français « de prendre une distance analytique et critique vis-à-vis des processus liés à la modernisation ». Repliés sur leur région d'habitation ou d'origine comme sur un espace vierge et préservé des agressions extérieures, une sorte de camp retranché (que les amateurs de BD connaissent bien !), les Français se protégeraient d'une menace venant, bien évidemment, de l'extérieur. Car, les Français « se sentent vulnérables en tant que "peuple" face à la modernité alimentaire, incarnée par les États-Unis ». De fait, ils sont plus collectivement qu'individuellement responsables, d'où une moindre angoisse vis-à-vis de la façon de se nourrir.

D'après Évelyne JARDIN, *Dis-moi comment tu manges*, <http://www.scienceshumaines.com>

Document n° 9

En acquérant la capacité de modifier son environnement toujours davantage, *Homo sapiens* en est arrivé aujourd'hui à une situation paradoxale : il a créé, dans certaines zones de la planète, des environnements tels que les individus qui y vivent peuvent réduire au minimum leur dépense énergétique (tâches et déplacements mécanisés, thermorégulation, etc.), accroître au maximum leur accès aux sources énergétiques les plus denses et

sensoriellement les plus attirantes (ce sont souvent les mêmes). Les dispositifs sociaux et culturels qui adoucissent les rigueurs de la vie et de l'environnement ont été poussés à un niveau de perfectionnement tel qu'aujourd'hui les phénotypes sont sollicités d'une manière radicalement nouvelle, devant laquelle ils sont mal adaptés.

Nous autres, spécimens de l'espèce *Homo sapiens sapiens*, avons tendance à stocker des réserves d'énergie sous forme de graisse. Notre génome, sous la pression de l'environnement, a évolué de telle sorte, au fil de millénaires d'incertitude ou de pénurie cyclique, que notre métabolisme a développé sa capacité à faire des provisions d'énergie pour les mauvais jours. La boutade d'un nutritionniste résume bien le problème : « Ceux qui sont obèses aujourd'hui auraient jadis été les derniers à mourir en cas de famine. » La plupart d'entre nous vivons en effet désormais dans une sécurité alimentaire sans guère de précédent dans l'histoire de l'humanité. Mais notre métabolisme continue à fonctionner comme si les lendemains étaient incertains. Et dans ce domaine, certains d'entre nous sont plus « efficaces » pour stocker les réserves que d'autres. Pour simplifier, on peut donc dire que nous vivons au milieu de l'abondance alimentaire avec un organisme adapté à la pénurie.

Mais ce n'est pas tout. Nous vivons dans un univers mécanisé (voitures, ascenseurs, machines innombrables) et thermiquement régulé (chauffage, climatisation), de sorte que nos besoins caloriques sont en moyenne bien moindres que jadis. Certes, nous nous ajustons à cet environnement : nous absorbons en moyenne nettement moins de calories que jadis (3 000 environ par jour au début du siècle ; autour de 2 000 aujourd'hui). Mais cet ajustement des entrées de calories aux dépenses n'est qu'approximatif : il y a en moyenne un petit solde positif, de quelques calories par jour pour la plupart d'entre nous. Or, ce petit solde créditeur quotidien suffit, avec le temps, à créer un surplus de tissu adipeux – qui reste limité chez les uns mais, chez d'autres, au métabolisme (et éventuellement à l'appétit) plus « efficace », prend des proportions plus importantes...

Les environnements dans lesquels *Homo sapiens* a évolué en subissant les pressions sélectives qu'ils occasionnaient n'étaient pas des environnements de pléthore, bien au contraire. C'est pourquoi nous sommes biologiquement mal armés pour nous restreindre, pour gaspiller les calories, en un mot pour maigrir. C'est pourquoi aussi, il faut bien l'admettre aujourd'hui, nous ne savons pas maigrir (des études menées sur cinq ans montrent que l'échec des tentatives médicales d'amaigrissement est massif), sauf à lutter quotidiennement corps et âme contre notre « nature », notre organisme, ce que, dans le passé, seuls les stylites et autres ermites ascètes cherchaient à accomplir.

Inversement, tout le dispositif socioculturel qui régissait les sociétés archaïques, notamment de chasseurs-cueilleurs, était ajusté en fonction de l'incertitude ou de la limitation des ressources. Dans une situation d'insuffisance fréquente des ressources disponibles, il s'agissait de maîtriser ou réguler l'appropriation individuelle, égoïste, de la nourriture disponible, de la mutualiser (à l'intérieur, bien sûr, du groupe ou de l'institution – famille, fratrie, clan, tribu, classe, etc.). En un sens, en situation de pléthore « chronique », l'individu est moins soumis à la pression sociale que dans les cas de pénurie : la rareté rend plus cruciale la nécessité du partage... Dès lors les rites, usages, règles sociales qui régissent traditionnellement les prises alimentaires peuvent, plus ou moins subrepticement, s'appliquer avec moins de rigueur ou tolérer quelque exception.

Peu à peu, surtout à partir de l'après-guerre, on a pu assister à un assouplissement de certaines formes d'emprise sociale sur l'alimentation : le « corset social » qui enserrait notre façon de manger, s'il n'a pas disparu, s'est détendu. En effet, avec l'urbanisation, l'industrialisation de la production alimentaire, la naissance et l'expansion de la grande distribution, l'abondance nouvelle, l'accession des femmes à l'activité professionnelle, les modes de vie ont changé. Ce qui constituait la trame quotidienne de l'alimentation est de plus en plus passé du collectif à l'individuel. La religion a de moins en moins dicté les menus : le gras et le maigre, le jeûne, tout cela s'est effrité. Les usages alimentaires (horaire et composition des repas, organisation et structure ritualisée des repas, manières de table) ont eu tendance à s'assouplir, à laisser de plus en plus de latitude aux disponibilités et aux préférences individuelles. Les pratiques dictées par l'usage (la « tradition ») sont de plus en plus souvent devenues des « choix » individuels, personnels. Les individus sont devenus de plus en plus comptables de leur propre comportement alimentaire vis-à-vis d'eux-mêmes.

L'industrie agroalimentaire, face à ces changements, a cherché à adapter son offre. Elle était confrontée à ce problème délicat : comment créer du profit en vendant des aliments à une population qui absorbe de moins en moins de calories ? Il fallait maximiser les appétits : on a donc d'abord joué sur les goûts les plus basiques, les plus ancrés dans la biologie. Mais d'autres stratégies ont été simultanément développées. Pour créer de la plus-value, l'industrie a proposé de prendre en main une partie croissante du travail domestique en offrant ce que l'on appelle en marketing de la « *convenience* », de la commodité d'emploi. Elle a ensuite proposé ce qui était en somme des

« calories négatives » : non seulement, annonçait-elle, nous nous proposons de faire une partie du travail culinaire à votre place, mais encore nous prenons à notre charge votre régime (les produits allégés) et votre santé (les produits enrichis ou porteurs d'allégations nutritionnelles, éventuellement les « alicaments »). Toute cette évolution de l'offre s'adressait de plus en plus à des individus, encourageant les préférences individuelles, les portions individuelles, les consommations hors repas ou les repas « personnalisés » (on est à table ensemble mais chacun consomme ce qui lui chante).

Dans le même temps, les tentatives de la médecine et des autorités de santé publique pour réguler l'alimentation se sont multipliées et les messages qui, de plus en plus souvent, ont été délivrés s'adressaient là encore directement aux individus : la formule « vous creusez votre tombe avec vos dents » peut aisément s'interpréter comme « vous êtes seul responsable de votre mauvaise santé, de votre vieillissement, de votre mort » (il semble que ce sentiment de responsabilité/culpabilité soit particulièrement répandu et douloureux aux États-Unis). Avec l'allongement de l'espérance de vie et les victoires remportées sur les maladies infectieuses, les principales causes de mortalité ont en effet changé. Les maladies qui tuent le plus aujourd'hui, les maladies cardio-vasculaires et les cancers, sont des pathologies qui surviennent le plus souvent à l'âge mûr et qui sont souvent, nous disent les médecins, liées aux habitudes alimentaires et à la « sédentarité ». On peut donc théoriquement les prévenir par une bonne « hygiène de vie » qui s'obtient, nous dit-on, avec « un peu de volonté et de discipline ».

Nous sommes aujourd'hui arrivés à une situation paradoxale. L'industrie, la médecine, les autorités, les médias nous bombardent de prescriptions, de mises en garde, d'avertissements, de recettes (qu'il s'agisse de recettes de cuisine ou de recettes d'amaigrissement nommées régimes). Confondus par l'abondance, la multiplicité, parfois le caractère contradictoire de ces sollicitations, nous nous posons de plus en plus de questions, ce qui, bien entendu, ne fait qu'encourager la prolifération des réponses cacophoniques. Or, l'alimentation des humains, dans aucune culture avant la nôtre, n'a été une affaire purement individuelle. Bien au contraire, manger est, dans l'histoire de l'humanité, non seulement une question collective, régie par la culture et la société, mais encore bien davantage : elle est au centre de l'organisation sociale. Manger est affaire de partage, de répartition, de distribution, d'échange. Le lien social passe, notamment, par la nourriture et il la régule. Sommes-nous individuellement capables de réguler notre alimentation ? Nous faisons de plus en plus comme s'il allait de soi que oui mais nous avons de plus en plus souvent « des kilos à perdre ».

Le défi est d'inventer ou de favoriser de nouvelles possibilités de régulation, en prenant en compte autant le social que le biologique : la mutualisation des ressources passait par de la ritualisation, de la sociabilité, de l'échange affectif. Désocialiser l'alimentation, loin d'aider à régler le problème, semble au contraire l'aggraver, en faisant peser sur l'individu une culpabilité trop lourde, en le transformant en une sorte d'atome social glouton. Un médecin l'admettait récemment en privé : la nutrition est une affaire trop sérieuse pour être laissée aux seuls nutritionnistes...

D'après Évelyne JARDIN, *Manger : les nouvelles pratiques alimentaires*, <http://www.scienceshumaines.com>

Document n° 10

Vous qui pensiez que la querelle entre l'administration Bush et ses partenaires européens avait pris fin avec la campagne militaire en Irak, détrompez-vous. La Maison-Blanche a maintenant jeté son dévolu sur quelque chose de bien plus personnel : le contenu des assiettes des Européens. Le 13 mai, le gouvernement américain a porté plainte devant l'Organisation mondiale du commerce (OMC) pour forcer l'Union européenne (UE) à lever son « moratoire de fait » sur la vente de semences et d'aliments génétiquement modifiés. L'UE a répliqué qu'il n'y avait aucun moratoire et a fait remarquer qu'elle avait donné son accord à deux demandes d'importation de semences transgéniques en 2002. Quoi qu'il en soit, la nouvelle offensive du président Bush risque de déclencher une nouvelle querelle entre les deux superpuissances, une querelle dont les retombées à long terme pourraient être plus graves que le désaccord sur l'Irak. En effet, la majorité des Européens a jeté l'anathème sur les aliments génétiquement modifiés. Ils s'inquiètent non seulement de leurs conséquences sur l'environnement et la santé, mais aussi sur la culture. A la différence des États-Unis, où la population a accepté depuis longtemps la culture de la nourriture rapide imposée par les entreprises, la nourriture et la culture sont, en Europe, intimement liées : chaque région est fière de ses traditions culinaires et exalte ses produits locaux.

En cette époque de forces mondialisatrices, où les grandes entreprises et les organismes bureaucratiques investis de pouvoirs réglementaires étendent leur emprise sur la société, les Européens ont l'impression que leur alimentation est le dernier vestige d'identité culturelle où ils aient encore leur mot à dire. C'est la raison pour laquelle les sondages d'opinion réalisés en Europe, y compris dans les pays candidats à l'Union, montrent qu'une écrasante

majorité de la population est contre les aliments génétiquement modifiés. Les multinationales de l'industrie alimentaire présentes en Europe, comme McDonald's, Coca-Cola et Burger King, ont pris en compte cette aversion et ont promis de ne pas utiliser de produits contenant des OGM. Tenter de les imposer ne ferait qu'alimenter la colère et le ressentiment du public. En laissant entendre que l'opposition de l'Europe aux aliments génétiquement modifiés équivaut à condamner des millions de personnes à mourir de faim dans le tiers-monde, la Maison-Blanche a aggravé une situation déjà peu brillante. Toujours selon le gouvernement américain, la politique européenne en matière d'OGM oblige les paysans pauvres des nations en voie de développement à cultiver des plantes traditionnelles et leur fait perdre les avantages commerciaux qui vont de pair avec les cultures transgéniques. Mais les commentaires du président Bush sur les nombreux bénéfices des aliments génétiquement modifiés ressemblent davantage à une campagne de relations publiques qu'à un discours politique fondé sur des arguments solides.

Le problème de la faim dans le tiers-monde est un problème complexe qui ne pourra pas être résolu par l'introduction de cultures transgéniques. En premier lieu, 80 % des enfants qui souffrent de malnutrition dans le monde en voie de développement vivent dans des pays où il existe un surplus alimentaire. La cause de la famine tient plutôt à la manière dont les terres arables sont exploitées. Aujourd'hui, 21 % de la production agricole de ces régions est destinée à l'alimentation animale. Dans de nombreux pays, plus d'un tiers des céréales sont cultivées pour nourrir les animaux d'élevage, qui seront mangés par les gens les plus riches du monde dans les nations industrialisées du Nord. Résultat : les consommateurs prospères du Nord ont un régime alimentaire riche en protéines animales, et les populations les plus défavorisées de la planète n'ont plus que très peu de terres pour faire pousser les céréales qui nourriront leurs familles. Qui plus est, les terres disponibles appartiennent souvent aux grands groupes agro-industriels internationaux, ce qui ne fait qu'aggraver la situation des habitants des campagnes. L'introduction de cultures alimentaires génétiquement modifiées ne change en rien cette réalité de base.

D'après Jeremy RIFKIN, *OGM : Vous en mangerez bientôt !*, Courrier International n° 660 – 26 juin 2003

Document n° 11

La réduction dramatique de l'approvisionnement alimentaire risque de plonger le monde dans la plus grave crise qu'il ait connue depuis trente ans. De nouvelles statistiques montrent que les récoltes de cette année seront insuffisantes pour nourrir tous les habitants de la Terre, pour la sixième fois depuis sept ans. Les hommes ont jusqu'ici mangé à leur faim en prélevant sur les stocks constitués durant les années de vaches grasses, mais ceux-ci sont désormais tombés au-dessous du seuil critique.

En 2006, selon les estimations de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et du ministère américain de l'Agriculture, la récolte de céréales diminuera pour la deuxième année consécutive. Selon la FAO, elle dépassera à peine 2 milliards de tonnes, contre 2,38 milliards en 2005 et 2,68 milliards en 2004, alors que l'appétit de la planète ne cesse de croître, à mesure que sa population augmente. Les estimations du gouvernement américain sont encore plus pessimistes : 1 984 milliards de tonnes, soit 58 millions de tonnes de moins que la consommation prévue pour cette année. Les stocks alimentaires sont passés d'un niveau suffisant pour nourrir le monde pendant cent seize jours en 1999 à cinquante-sept jours seulement à la fin de cette saison, bien en deçà du niveau officiel de sécurité (soixante-dix jours). Les prix ont d'ores et déjà grimpé d'au moins 20 % cette année.

La crise qui se dessine est passée largement inaperçue parce que, pour une fois, les récoltes ont chuté dans les pays riches comme les États-Unis et l'Australie, qui, en temps normal, sont exportateurs de denrées alimentaires, et non dans les pays les plus affamés du monde. Aussi, ni l'Afrique ni l'Asie n'ont-elles souffert de grande famine. L'effet du déficit se fera sentir progressivement, lorsque les populations pauvres ne pourront plus acheter des aliments devenus trop chers, ou lorsque leurs propres récoltes baisseront. A travers le monde, plus de 800 millions de personnes souffrent de la faim.

De 1950 à 1990, les rendements céréaliers ont plus que doublé, et la production est passée de 630 millions à 1,78 milliard de tonnes. Mais, depuis quinze ans, les rendements progressent bien plus lentement, et la production atteint péniblement 2 milliards de tonnes. « Les paysans ont obtenu un résultat extraordinaire en triplant quasiment la récolte mondiale », note Lester Brown, qui préside actuellement l'Earth Policy Institute, un institut de recherche respecté de Washington. « En une seule génération, ils ont presque doublé la production céréalière par rapport aux 11 000 années qui avaient précédé, depuis le début de l'agriculture. Mais maintenant, le ressort est cassé ». Outre l'amélioration des rendements, une autre méthode traditionnelle pour doper la production consiste à agrandir la superficie des terres arables. Mais cela n'est plus possible. À mesure que la population s'accroît et que les terres cultivables servent à la construction de routes ou de villes – et s'épuisent en raison de la surexploitation –, la quantité

de terres disponible pour chaque habitant de la planète diminue. Elle a chuté de plus de moitié depuis 1950 (de 0,23 à 0,11 hectare par personne). Pourtant, la production alimentaire permettrait de nourrir correctement tout le monde si elle était bien distribuée. Certes, les habitants des pays riches mangent trop et ceux des pays pauvres pas assez. Mais des quantités énormes de céréales servent également à nourrir les vaches – et les voitures. A mesure que les gens s'enrichissent, ils consomment plus de viande, et les animaux d'abattoir sont souvent nourris au grain. Ainsi, il faut 14 kilos de céréales pour produire 2 kilos de bœuf, et 8 kilos de céréales pour 2 kilos de porc. Plus d'un tiers de la récolte mondiale sert ainsi à engraisser les animaux.

Les voitures sont devenues un autre sujet de préoccupation, depuis que l'on encourage la production de carburants verts pour combattre le réchauffement climatique. Une « ruée vers le maïs » s'est déclenchée aux États-Unis, avec l'utilisation d'une partie de la récolte pour produire un biocarburant, l'éthanol – grâce aux subventions considérables du gouvernement Bush qui voudrait de cette façon contrer les critiques concernant son refus de ratifier le protocole de Kyoto. Un seul plein d'éthanol pour un gros 4x4, rappelle Lester Brown, nécessite autant de céréales qu'il en faut pour nourrir une personne pendant une année entière. En 2006, la quantité de maïs américain utilisée pour fabriquer du carburant sera égale à celle vendue à l'étranger. Traditionnellement, les exportations américaines contribuent à nourrir cent pays, pour la plupart pauvres.

D'après *Courrier International*, *Une nouvelle crise alimentaire menace le monde*, n° 828 – 14 septembre 2006

Document n° 12

Dans l'alimentaire, l'heure n'a jamais autant été à la recherche de nouvelles sources de créativité. Si le Salon international de l'alimentation (SIAL), reste largement un rendez-vous d'affaires, il devient de plus en plus un lieu où pêcher des idées avec un regard plus prospectif.

Enivrance, qui crée des collections en imaginaire alimentaire, a baptisé sa dernière livraison « Quotidiens ». Elle joue avec les trois éléments que sont la mer, la terre et le ciel. « Plus on travaille sur des territoires connus, plus il est possible de les habiter de sens nouveaux, plus l'acceptation est immédiate et le terrain déminé par rapport à d'éventuelles inquiétudes du public », estime le fondateur de l'entreprise.

« L'œuf de terre » reconstitue ainsi une coquille en différentes textures autour d'un intérieur cumulant les saveurs et peut se manger comme une pomme. Le « chocolat vert » fait sortir fruits, herbes et baies d'une plaque tels des cratères tandis que les « cuisses de nature » s'inspirent d'un morceau de poulet, se dévorent comme lui, mais se composent de végétaux.

Cette année, la société a décidé de pousser un peu plus loin la démonstration. Pour prouver qu'il ne s'agit pas d'explorer des horizons lointains mais que les solutions peuvent s'industrialiser, elle présente des *concept foods* en référence aux *concept cars* de l'automobile que les visiteurs peuvent toucher lors des salons. Elle a chargé quatre chefs européens innovants d'interpréter en version comestible et en série limitée certaines de ses idées.

Le SIAL multiplie les espaces prospectifs à côté de la traditionnelle sélection de produits innovants déjà sur le marché ou en cours de lancement. Pour illustrer la tendance « je veux bouger », définie par le cabinet Novale Next comme la volonté d'échapper aux contraintes du temps mais aussi comme un souci de performance, les étudiants de l'atelier de design culinaire de l'École supérieure d'art et de design de Reims ont ainsi imaginé des biscuits au format carte de crédit toujours à portée de main ou une salade enfermée dans une enveloppe qui se mange, sur le modèle d'un rouleau de printemps. Dans la série « je craque », des colliers de saveurs en « monodose » servent d'accessoires coupe-faim.

Les apprentis designers se sont aussi penchés sur les produits de la mer au travers de l'espace *Seafood Design* : petits poulpes fourrés aux épices à plonger dans l'eau chaude pour se faire un bouillon, association dans un même conditionnement d'un yaourt au saumon et d'un biscuit à l'aneth, recettes traditionnelles revisitées sur le mode sushi avec du haddock et de la polenta comme en Italie ou du hareng et de la pomme de terre venus du Nord.

Gare néanmoins à ne pas tomber dans le travers du gadget. Témoin des dérapages des designers, les crustacés tatoués, dotés d'un piercing ou colorés n'ont guère de sens, pas plus que les boîtes pour arêtes de poissons à garder comme des reliques !

Mais la révolution de ce que l'on mange n'intéresse pas seulement le monde de l'agroalimentaire et de la restauration. Ce n'est pas un hasard si le cabinet de style Martine Leherpeur Conseil s'attaque aux saveurs pour la première édition de « 21 », un cahier en 21 points réalisé pour l'occasion en coproduction avec Novale Next. Il pense qu'au-delà des acteurs du secteur, le volume peut inspirer les entreprises de parfumerie, soin et maquillage. « La cuisine constitue un fort gisement de créativité. On raconte de plus en plus d'histoires dans les livres de recettes et, comme il y a une "ethno-botanique" pour les cosmétiques, il existe une "ethno-gastronomie" qui mélange culture et agriculture », note la responsable cosmétique et prospective du cabinet. Elle souligne les autres points communs actuels entre les deux univers, comme le travail poussé sur les textures. En alimentaire celles-ci s'allègent toujours plus à grand renfort d'émulsions et d'écume. « On va vers une cuisine de l'ultra-parfum, avec un ressenti très fort, offrant un aspect diététique caché car la volupté s'obtient autrement. Un jeu se fait autour des fumées et vapeurs, poursuit la spécialiste. Les ingrédients se veulent simples. On apprécie de plus en plus les herbes pilées, presque crues. » Elle prédit le développement d'encre alimentaire, naturelles ou non, au-delà de la traditionnelle encre de seiche.

Mais après le travail sur les aspects visuels, les saveurs et les textures, une autre piste de réflexion s'ouvre devant les industriels alimentaires : celle de la sonorité. Ils ont commencé à l'explorer avec les rayons frais : au moment de manger, par exemple un laitage, le consommateur ajoute des éléments croustillants situés dans un compartiment à part. Édouard Malbois rêve d'accentuer les sonorités d'un pain de mer emprisonnant des algues, pour évoquer le bruit d'une vague ou d'une mouette.

Face à ce déferlement d'idées touchant aux produits eux-mêmes, les industriels pourront de moins en moins se contenter de modifier leurs emballages lorsqu'ils voudront lancer des nouveautés. Les consommateurs les y poussent ; selon un sondage du Credoc réalisé pour « 60 Millions de consommateurs », les trois quarts des sondés estiment qu'un produit innovant doit avant tout présenter une nouvelle recette et procurer de nouvelles sensations en bouche.

D'après Clotilde BRIARD, *Les Échos*, lundi 18 octobre 2004

Document n° 13



D'après <http://plusdesante.blogspot.com>