

# LES DIMENSIONS PROFONDÉMENT CULTURELLES DU MANGER

par Aziliz Gouez \*

« *Chaque habitude alimentaire compose un minuscule carrefour d'histoires* ».

« Dans "l'invisible quotidien", sous le système silencieux et répétitif des servitudes quotidiennes dont on s'acquitte comme par habitude, l'esprit ailleurs, dans une série d'opérations exécutées machinalement dont l'enchaînement suit un dessin traditionnel dissimulé sous le masque de l'évidence première, s'empile en fait un montage subtil de gestes, de rites et de codes, de rythmes et de choix, d'usages reçus et de coutumes pratiquées. Dans l'espace retiré de la vie domestique, loin du bruit du siècle, on fait ainsi parce qu'on a toujours fait ainsi, chuchote la voix du peuple des cuisines. Pourtant, il suffit de voyager, d'aller ailleurs pour constater que là-bas, on fait autrement sans davantage chercher à s'en expliquer, sans s'aviser de la signification profonde des différences ou des préférences, sans mettre en question la cohérence d'une échelle de compatibilités (le doux et le salé, le sucré et l'aigre, etc.) et la validité d'une classification des éléments en non comestible, dégoûtant, mangeable, délectable, délicieux » (1).

Ces quelques phrases de Michel de Certeau nous placent au cœur du sujet : d'une société à l'autre, les croyances et les façons de procéder varient ; dans une même société, d'une génération à l'autre, d'une classe sociale à l'autre, d'une localité à l'autre, les modèles de comportement et les règles d'action en matière alimentaire diffèrent et se transforment. Toute l'histoire de l'alimentation humaine est celle de transferts, d'échanges, d'acclimatation d'espèces venues d'ailleurs (2), et s'il est un domaine où la tradition et l'innovation importent autant l'une que l'autre, où passé et présent se mêlent, où l'individualisation vient changer la donne, c'est bien celui-là.

## Nature et culture

À l'instar des autres domaines de la vie matérielle (l'habitat, le vêtement, etc.), la nourriture des hommes n'est jamais « naturelle ». Cela est évident pour les sociétés d'agriculteurs ou pour les sociétés urbaines, qui consomment presque exclusivement des aliments transformés. Mais cela vaut y compris pour les sociétés primitives de chasseurs-cueilleurs, qui puisent directement dans leur environnement naturel – sans le transformer ou le mettre en culture – de quoi subvenir à leurs besoins : « même cru et cueilli à l'arbre, le fruit est déjà un aliment culturalisé,

\* *Antropologue, Chargée d'études à Notre Europe* [www.notre-europe.eu](http://www.notre-europe.eu) *Notre Europe est un laboratoire indépendant d'analyse et de proposition politique fondé par Jacques Delors et consacré à penser l'unité européenne.*

(1) **Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *L'invention du quotidien, 2. Habiter, cuisiner*, Editions Gallimard, 1994, p. 240.**

(2) Des tomates et pommes de terre apportées du Nouveau Monde, en passant par les pâtes venues de Chine ou le manioc américain, aujourd'hui si



avant toute préparation et par le simple fait qu'il est tenu pour comestible. Rien de plus variable d'un groupe humain à l'autre que la notion de mangeable » (3). Il suffit pour s'en convaincre d'observer que certaines sociétés valorisent des aliments que d'autres tiennent en horreur : que l'on songe au chien, apprécié dans certains pays asiatiques mais honni en Europe ; aux abats ou à la viande de cheval, prisés dans certains pays du vieux continent mais abhorrés aux États-Unis ; ou encore à la viande de lapin, courante sur les tables françaises mais généralement écartée de la catégorie du consommable par les Britanniques ou les Irlandais. Il n'y a donc pas de sagesse « innée » en matière d'alimentation : la succession des plats, la composition des mets s'ordonne en fonction de valeurs, de croyances, de prescriptions et de symboles qui fondent un modèle alimentaire pendant une période donnée.

## Croire et manger

L'alimentation se trouve ainsi au cœur des processus de formation des identités collectives – qu'elles soient confessionnelles, civilisationnelles, sociales, ou même familiales. L'exemple du lien entre alimentation et appartenances religieuses est très évocateur. « Croire » et « manger » sont pour l'homme deux activités très étroitement liées.

C'est notamment par l'effectuation de rites recouvrant le respect de prescriptions alimentaires spécifiques ou la pratique de périodes d'abstinence (qui peuvent aller jusqu'à l'observance d'un jeûne rigoureux : Ramadan de l'Islam, rites de purification initiatique en Afrique, etc.) que les hommes peuvent « incarner » leurs croyances, les inscrire dans des pratiques concrètes. Certaines religions interdisent ainsi la consommation d'aliments que d'autres tolèrent parfaitement : c'est le cas des fruits de mer, prohibés par le judaïsme ; du porc, proscrit par cette même religion ainsi que par l'Islam ; ou de la viande animale en général, dont la consommation est déconseillée dans certains courants du bouddhisme. Tout se passe comme si un régime alimentaire précis disait un ordre du monde. C'est ce qu'a montré Claude Lévi-Strauss, en étudiant les préjugés, les interdits, les discours et les mythes qui soustendent l'alimentation de plusieurs sociétés amérindiennes. Ainsi, la cuisine est « un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est. » (4)

important dans l'alimentation de nombreux Africains.

(3) Ibid., p. 238.

(4) **Claude Lévi-Strauss**, *Du miel aux cendres*, Paris, Plon, 1967, p.276.

## « Plantes de civilisation » (5)

Le rôle de certains paramètres liés à une histoire et à une géographie particulières est lui aussi déterminant pour comprendre les variations d'une civilisation à une autre, d'un pays à un autre, d'une région à une autre. Un premier niveau relève de l'histoire

(5) **Fernand Braudel**, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle, Tome 1*.

# Normes culturelles et alimentation des pauvres

## UNE ASSIETTE QUI SE VIDE, POURQUOI ?

L'alimentation des personnes défavorisées est souvent présentée comme une alimentation « hors normes » caractérisée par des défaillances : pas assez de fruits et légumes, de poisson, trop de féculents, perte des rythmes des repas, des savoir-faire culinaires...

Il est vrai que sur de multiples dimensions alimentaires, les comportements des personnes défavorisées peuvent être éloignés des comportements moyens, bien que les situations de pauvreté soient très hétérogènes et les comportements également.

L'alimentation constitue par exemple un poste budgétaire bien plus important pour les personnes défavorisées que pour les personnes aisées (1). Lorsque les difficultés économiques s'aggravent, l'assiette se vide, car la priorité est donnée aux dépenses telles que le loyer, l'électricité plutôt qu'à l'alimentation. Le recours à l'aide alimentaire comme source d'alimentation, est également spécifique aux situations de pauvreté. Le fait qu'elle soit difficilement équilibrée (contraintes d'approvisionnement, de transport, de stockage...), explique en partie la gravité de l'état nutritionnel des personnes qui sont amenés à s'y ravitailler tous les jours ou presque (2).

Face à une forme de pression sociale qu'est le « bien manger », et à leur frustration de ne pouvoir « faire comme », les personnes défavorisées ont souvent une perception dépréciée de leur alimentation : « on a l'impression de manger une nourriture pauvre pour les pauvres », « les aliments de marque, le biologique, ce n'est pas pour nous » (3).

Cependant, l'alimentation des personnes pauvres n'est parfois pas si éloignée des « normes ». Sur le plan nutritionnel par exemple, les régimes alimentaires des personnes en précarité correspondent

souvent à des « miroirs grossissants » des tendances observées dans la population générale (4). L'effritement des rythmes et des pratiques culinaires peut également être observé parmi d'autres couches de la population, même si les répercussions en sont plus importantes lorsqu'il n'y a pas, non plus, de rythmes associés à une activité professionnelle ou à une vie sociale.

D'autre part, l'alimentation des personnes pauvres fait preuve parfois d'une grande ingéniosité, certes forcée, pour pouvoir composer un repas équilibré « avec trois fois rien ». Certaines associations d'aide alimentaire travaillent dans cette direction, à valoriser les savoir-faire des personnes défavorisées, à entretenir la sociabilité des repas, afin de changer le regard des personnes accueillies sur elles-mêmes, ainsi que le regard d'autrui (5).

**Arlène Alpha**

GRET, [www.gret.org](http://www.gret.org)

(1) Les ménages en dessous du seuil de pauvreté consacrent 22 % de leur budget à l'alimentation, contre 18 % en moyenne, in **F. Caillavet** (coord.), *L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel, Les travaux de l'Observatoire Nationale de la Pauvreté et de l'exclusion sociale, 2005-2006*, Paris, la Documentation française, p. 279-322.

(2) Étude sur l'Alimentation et l'état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire (ABENA), in *Bulletin épidémiologique hebdomadaire*, n° 11-12, 2006, p. 77-84.

(3) Paroles recueillies lors d'ateliers de travail sur l'aide alimentaire organisés par le GRET dans le cadre du Programme Aide alimentaire, alimentation et insertion. Pour en savoir plus : <http://www.aide-alimentaire.org>.

(4) F. Caillavet, op. cit.

(5) Voir les contributions de Jean-Marie Dupont et Pierre de Poret, p. 46 et 72.



naturelle d'une société – des conditions climatiques, des espèces végétales et animales dont elle dispose, de la nature des sols sur lesquels elle est établie. Ce niveau est inséparable de celui de l'histoire matérielle et technique des sociétés : des méthodes de mise en valeur de l'environnement naturel (défrichage, labour, irrigation, sélection d'espèces animales et végétales, etc.) ou des modes de conservation et de préparation des aliments (salage, séchage, appertisation, pasteurisation, congélation, lyophilisation, etc.).

Les régimes alimentaires des grandes civilisations du monde sont en partie le reflet de ces histoires naturelles et matérielles. À chacune de ces grandes aires culturelles correspondent, selon la célèbre expression de Fernand Braudel, des « plantes de civilisation » (6). C'est le cas du riz pour une bonne partie de l'Asie, du maïs en Amérique, du manioc en Afrique, ou du blé en Europe. Ces produits, qui sont au cœur des systèmes alimentaires des civilisations, mais bien souvent également au centre de leurs systèmes symboliques, sont un enjeu hautement sensible lors des négociations commerciales internationales. Cela parce qu'ils renvoient non seulement à la question de la survie des habitants des pays les plus pauvres, qui se nourrissent essentiellement de ces produits de base, mais aussi à l'identité culturelle des populations concernées.

## Cultures nationales, cultures locales et cultures de classes

Le cas du vin en Europe est particulièrement intéressant, car il permet de mettre en perspective différents niveaux d'appartenance : civilisationnelle, religieuse, nationale, mais aussi régionale ou sociale. La vigne est à l'origine une plante de la Méditerranée. C'est au fur et à mesure de la diffusion du christianisme que le vin a connu sa précoce et extraordinaire promotion en Europe : née dans un contexte méditerranéen, héritière du judaïsme et des cultures grecque et latine, la religion chrétienne a en effet adopté comme symboles alimentaires et instruments de son culte les produits constituant la base idéologique et matérielle de ces civilisations – à savoir le vin, le pain et l'huile. Dans les pays producteurs – Allemagne, Autriche, Bulgarie, Espagne, France, Grèce, Hongrie, Italie, Malte, Portugal ou Roumanie – le vin est perçu comme un véritable emblème de la culture nationale. Reprenant l'expression appliquée par Roland Barthes au cas de la France, on pourrait même dire qu'il est la « boisson totem » (7) de ces pays au même titre que la bière, autre boisson fermentée, pour de nombreuses régions d'Europe du Nord. Plus qu'une simple boisson aux vertus désaltérantes (ou réconfortantes), le vin charrie en effet tout un imaginaire de l'ancestralité des traditions, de l'ancrage territorial, des savoir-faire et des savoir-vivre propres aux populations engagées dans

*Les structures du quotidien*, Paris, Armand Colin, 1979.

(6) Ce que les anglo-saxons nomment « *staple food* ».

(7) Dans de ses *Mythologies*, Barthes débute en ces termes l'article sur le vin : « Le vin est senti par la nation française comme un bien qui lui est propre, au même titre que ses trois cent soixante espèces de fromages et sa culture. C'est une boisson totem, correspondant au lait de la vache hollandaise ou au thé absorbé cérémonieusement

sa production. Il peut en outre servir de support à la définition des identités sociales, à la manifestation des écarts entre classes sociales : la consommation quotidienne de vin de table pour un travailleur n'a pas la même signification que la présence de grands vins sur une table bourgeoise.

## « *L'art de nourrir a à voir avec l'art d'aimer* » (8)

Nous ne saurions finir sans dire quelques mots des familles, qui sont parmi les structures fondamentales de la formation et de la transmission des identités. L'alimentation joue un rôle primordial dans ce processus : dans les situations d'immigration, elle est souvent le dernier bastion de la transmission de l'identité culturelle. Les pratiques culinaires permettent ainsi de manifester une forme très concrète de continuité avec les générations précédentes, ainsi qu'en témoignent les mots de Luce Giard, adressés à des aïeules inconnues : « Femmes sans écritures qui m'avez précédée, vous qui m'avez légué la forme de vos mains ou la couleur de vos yeux, vous dont je n'ai conservé ni les croyances, ni les servitudes, je voudrais que la lente mémorisation de vos gestes en cuisine me souffle les mots qui vous seront fidèles, qu'à votre écriture de recettes et de saveurs corresponde une écriture de paroles et de lettres. Tant que l'une d'entre nous conservera vos savoirs nourriciers, tant que, de main en main, et de génération en génération, se transmettront les recettes de votre tendre patience, subsistera une mémoire fragmentaire et tenace de votre vie même » (9).

Ces mots expriment avec une grande sensibilité ce qui passe dans les pratiques culinaires de la vie quotidienne, dans ces gestes élémentaires, humbles, obstinés, répétés dans le temps et dans l'espace, enracinés dans le tissu des relations aux autres et à soi-même, aussi fondamentaux pour l'être humain que les paroles ou les textes : « Là se joue une fidélité matérielle plus profonde et plus lourde, une manière d'être-au-monde et de faire ici sa demeure » (10).

par la famille royale anglaise » (Barthes, 1957).

(8) **Michel de Certeau** et **alii**, *L'invention du quotidien, 2. Habiter, cuisiner*, Éditions Gallimard, 1994, p. 239.

(9) Ibid., p. 218.

(10) Ibid., p. 218.

**Aziliz Gouez**