

Pour une représentation sociologique du mangeur

Jean-Pierre Corbeau

Résumé

A partir d'un hyper-empirisme dialectique, nous proposons une approche plurielle et situationnelle des mangeurs. Nous les représentons à travers des reconstructions typicales que nous appelons éthos. Les *gastrolastress*, et leur rapport à des aliments à enjeux nutritionnels et symboliques importants, illustrent la sociologie compréhensive que nous développons.

Abstract

Starting from a dialectical hyper-empirism, our aim is to present a plural and situational approach of eaters. We show them through typical reconstructions that will be referred to as ethos. The *gastrolastress* together with their relation with foodstuffs that are quite important from a nutritional and symbolical viewpoint, illustrate the comprehensive sociology we'll be developing.

Citer ce document / Cite this document :

Corbeau Jean-Pierre. Pour une représentation sociologique du mangeur. In: Économies et Sociétés. Série Développement agroalimentaire, tome 31, n°9, 1997 [AG n°23]. Pour une étude pluridisciplinaire de la consommation alimentaire. pp. 147-162;

doi : <https://doi.org/10.3406/esag.1997.1719>;

https://www.persee.fr/doc/esag_2275-3974_1997_num_31_923_1719;

Fichier pdf généré le 11/03/2024

Pour une représentation sociologique du mangeur

Jean-Pierre Corbeau

Université François Rabelais,
Département techniques de commercialisation,
I.U.T. - Tours

A partir d'un hyper-empirisme dialectique, nous proposons une approche plurielle et situationnelle des mangeurs. Nous les représentons à travers des reconstructions typicales que nous appelons éthos. Les gastrolastress, et leur rapport à des aliments à enjeux nutritionnels et symboliques importants, illustrent la sociologie compréhensive que nous développons.

Starting from a dialectical hyper-empirism, our aim is to present a plural and situational approach of eaters. We show them through typical reconstructions that will be referred to as ethos. The gastrolastress together with their relation with foodstuffs that are quite important from a nutritional and symbolical viewpoint, illustrate the comprehensive sociology we'll be developing.

Après avoir précisé nos références théoriques sociologiques et leurs conséquences méthodologiques, nous proposerons une forme de représentation dynamique et situationnelle du consommateur ; ce que nous appelons l'*éthos*. Cette «typologie utopique» se construit en combinant les notions de «filière» et de «triangle du manger». Nous matérialiserons cette représentation issue d'une approche empirique par l'exemple des «gastrolastress».

I. – LES «FILIIATIONS» THÉORIQUES ET LEURS CONSÉQUENCES MÉTHODOLOGIQUES

Il est nécessaire de définir les différentes écoles sociologiques dans lesquelles nous nous inscrivons pour appréhender l'acteur social ; ici le

mangeur. Celles-ci induisent des préférences pour tel ou tel outil d'observation ou de collecte des résultats. Elles président aussi à la conception des représentations proposées des consommateurs et de leurs modes de consommation.

Nous nous plaçons dans une perspective qualifiée par Georges Gurvitch (1953) d'*hyper-empirisme dialectique*.

Notre *dialectique* se veut anti-dogmatique, échappant à toute forme d'ascendance entérinant des positions philosophiques et/ou conceptuelles préconçues.

Le choix de l'*empirisme* se justifie par notre volonté de rendre compte de la dimension humaine de toute action, de tout comportement social.

La *dialectique* et l'*empirisme* se combinent en un système méthodologique distinguant plusieurs niveaux de perception (déconstructive et constructive, allant du macro au micro-sociologique sans qu'une frontière puisse toujours être tracée) du phénomène social total que représente pour nous le *manger*. Ces niveaux ou paliers, qui participent à l'émergence du fait social, s'imbriquent et se hiérarchisent de façon dialectique au fil du temps et à travers l'espace.

L'*hyper-empirisme dialectique* nécessite aussi une «imagination sociologique» (C.W. Mills, 1967). Il suppose la remise en question perpétuelle et critique des moyens utilisés sur le terrain pour obtenir des informations ainsi que la nécessité de forger sans cesse un matériel conceptuel capable de saisir et d'expliquer la mouvance et l'invention sociales.

Pour pratiquer cet *hyper-empirisme dialectique* nous empruntons des méthodes et des points de vues à trois écoles sociologiques : la sociologie compréhensive, la sociologie constructiviste et la sociologie interactive...

Pour ne pas lasser le lecteur, nous nous contenterons, ici, de signaler brièvement les principaux emprunts faits à ces trois écoles.

La compréhension est une démarche qui dégage la signification spécifique des phénomènes culturels et permet d'étudier les comportements humains en les rattachant aux valeurs qui les guident et les expriment (valeurs qui sont elles-mêmes produites par les humains). Une première compréhension intuitive du phénomène singulier fournit une explication plausible et vraisemblable. Pour passer à une explication scientifiquement valide, il est nécessaire de construire un *type-idéal* conceptualisant les relations entre les aspects rationnels directement compréhensibles et les aspects non rationnels. Les significations ainsi comprises des phénomènes de comportement culturel ne sont pas celles de l'expérience vécue par les sujets mais celles qui sont reconstruites par le chercheur, médiatisées dans ce concept sur-réel, utopique, qu'est le *type-idéal*. Cette méthode est une herméneutique des significations culturelles.

Cette perspective compréhensive développée par Max Weber est reprise par Alfred Schutz (1987) qui l'inscrit dans le constructivisme : «*Les objets de pensée, construits par les chercheurs en sciences sociales se fondent sur les objets de pensée construits par la pensée courante de l'homme menant sa vie quotidienne parmi ses semblables et s'y référant. Ainsi, les constructions utilisées par le chercheur en sciences sociales sont, pour ainsi dire, des constructions au deuxième degré, notamment des constructions de constructions édifiées par les acteurs sur la scène sociale dont l'homme de science observe le comportement et essaie de l'expliquer tout en respectant les règles de procédure de sa science* » (Schutz, 1987, p 11.).

L'interactionnisme constructiviste de Peter Berger et Thomas Luckmann¹ nous séduit davantage. Ces auteurs distinguent la société comme une réalité objective et comme une réalité subjective. La réalité objective est *extériorisée* en s'émancipant des acteurs qui la produisent ; elle est aussi *objectivée* (constituée de mondes d'objets séparés des sujets) et alimente alors le processus d'*institutionnalisation*. La réalité subjective est *intériorisée* à travers la *socialisation*.

Nos «complicités» théoriques entraînent des conséquences méthodologiques :

D'abord, la recherche du sens que l'acteur donne à ses comportements passe par des recueils d'histoires ou de récits de vie permettant de saisir des trajectoires et des logiques sociales s'inscrivant dans une démarche qualitative. Celle-ci accorde une place importante à la symbolique et à l'imaginaire. Notre sociologie compréhensive, qui cherche à produire du sens à partir des informations récoltées sur le terrain, s'affirme nécessairement phénoménologique et comporte une double dimension : synchronique et diachronique.

Nous récoltons ensuite des informations par une observation ethno-méthodologique des formes de sociabilité, des rituels, des partages alimentaires dans des situations diverses. Cette observation, qui se situe dans la perspective des groupes restreints ou des individus qui les composent, est obligatoirement complétée par une connaissance macro-sociologique des tendances lourdes des sociétés auxquelles appartiennent ces acteurs. Nous prenons aussi en considération les discours médiatisés susceptibles de jouer des rôles de mentors dans nos sociétés.

¹ On peut lire Corcuff (1995), p. 55-61.

II. – LA CONCEPTION DE L'ÉTHOS.

Notre logique «interactionniste» nous fait distinguer la *socialité* de la *sociabilité*. Ces notions sont souvent perçues et confondues dans une approche métonymique. Nous leur attribuons des sens différents...

Appliquée aux individus, la *socialité* représente leur statut produit culturellement par des formes de socialisation distinctives, statut qui les insert dans des trajectoires plurielles susceptibles d'être objectivées, qui les implique dans des hiérarchies et des ordres risquant parfois de jouer comme de véritables déterminismes. Nous considérons la *socialité* comme l'impact cristallisé de modèles culturels, majoritaires dans une vision du monde donnée, sur des individus. Cette vision du monde décide, au sein d'une culture² de ce qui doit être acquis par ses membres en fonction de la place qu'ils occupent, pour une cohorte donnée, dans une situation porteuse de hiérarchies économiques, sociales, de rapports sociaux de sexe, d'accès à la connaissance et aux modes de savoir-faire. La *socialité* se distingue de la *culture* en ce qu'elle n'est que son produit, la glaciation de sa représentation du statut d'un individu à un moment donné. La *socialité* rejoint alors la notion de *réalité objective extériorisée* telle que Berger et Luckmann (1986) la définissent. Notre approche hyper-empirique dialectique situe la *socialité* en amont du sens possible qu'un acteur social pourra donner à sa culture. Elle est une accumulation de matériaux signifiés par l'héritage du passé et en attente de signifiant(s)³.

S'il fallait user d'une métaphore, nous parlerions d'elle comme d'un tatouage, d'un marqueur accepté, valorisé, sublimé, refoulé, caché ou renié mais dont on ne pourra jamais se défaire. Cette similitude sociale, tantôt revendiquée, tantôt masquée, ne concerne pas seulement les individus mais les objets, les productions (aliments), les pensées et les œuvres symboliques, observés en dehors de leur genèse, comme des produits sociaux.

Soulignons enfin que la *socialité* ne saurait être confondue avec le *lien social*. Nous concevons celui-ci comme une solidarité avec un groupe ou un système culturel pour lesquels on affirme son appartenance ou sa filiation à travers une action porteuse de sens. La *socialité*

² La culture est ici revendiquée dans toute sa diversité sémantique allant de la fréquentation par des élites d'un musée imaginaire dont l'accès crée de la distinction sociale, en passant par la conception anthropologique de toutes les façons de vivre, penser, agir d'un groupe à un moment donné, pour aboutir à celle d'une vision du monde marquée (réduite?) par une technologie ou un mode d'organisation ou de production quelconque.

³ Ce qui nous éloigne ici d'une conception structuraliste.

réduit des individus à quelques déterminants identiques, susceptibles de se combiner les uns aux autres pour proposer des matrices identifiantes. Le *lien social* active les rituels d'une appartenance revendiquée au sein de laquelle l'acteur, rassuré, peut affirmer des différences⁴.

A l'inverse, la *sociabilité* s'affirme un processus interactif dans lequel les individus choisissent les formes de communication, d'échange qui les lient aux autres. Ils peuvent, alors, soit afficher une volonté de reproduction sociale en acceptant d'être un simple *objet* ou *produit* de la *socialité*, soit développer des dynamiques créatives à travers des inter-relations qu'ils cherchent à provoquer...

Dans le premier cas, leur comportement résulte uniquement des facteurs sociaux prétendant le déterminer. Ils font leurs les cadres sociaux représentant l'équilibre précaire d'un ordre établi ou largement admis et les codifications ritualisées régissant son fonctionnement...

Dans le second cas – qui est celui pour lequel la *sociabilité* participe vraiment à l'émergence d'un comportement – ils imaginent des stratégies permettant de satisfaire leurs passions, leurs désirs, d'inventer de nouvelles formes de rapport aux autres, de transgresser des codes perçus comme insatisfaisants ou désuets. Ils peuvent aussi, par une série de hasards, être impliqués dans des relations échappant à toute logique prévisionnelle... La dynamique de l'interaction suscite alors l'émergence de nouvelles formes de *sociabilité*, ou du moins produit-elle de nouvelles significations au comportement, au rituel d'un cérémonial de consommation.

Pour représenter la pluralité comportementale des consommateurs (ici les mangeurs), nous proposons la construction d'*éthos*. C'est une forme typicale qui résulte de la rencontre entre des forces *centrifuges* – les pulsions, les passions, l'imaginaire et l'invention résultant des interactions de l'ego –, et des forces *centripètes* civilité, normalisation des images corporelles, contraintes diététiques, économiques ou commerciales, socialité, etc.– Cette forme correspond au «bricolage» de ces forces de nature différente par le sujet qui donne ainsi *sens* à sa vie en inventant des trajectoires originales mais que le socio-analyste impliqué dans une démarche compréhensive peut rapprocher, comparer, superposer à d'autres pour que l'*éthos*, toujours significatif, se transforme en type représentatif. L'*éthos* devient le lieu catalyseur de tous les éléments recueillis au cours des enquêtes. C'est une métaphore pédagogique pour en rendre compte de la façon la plus dynamique et totalisante possible.

⁴ On peut consulter à ce sujet R. Neuberger (1986) et J.-P. Corbeau (1992).

III. – QUELQUES *ÉTHOS* DE COMPORTEMENTS VIS-À-VIS DES PRODUITS LIPIDIQUES.

L'exemple de consommation des produits gras ⁵ matérialise nos propos...

A l'intérieur de types élaborés depuis nos observations sur le terrain, notre conception de l'*éthos* affine la connaissance et la compréhension du consommateur. Elle distingue des «sous-segments» dans ces «tendances lourdes» en prenant en considération des scénarios de consommation au sein de situations données. Elle introduit la dimension temporelle dans des trajectoires sociales de comportements de mangeurs.

Quatre grands types de mangeurs

Nous avons retenu et construit ⁶ quatre grands types de consommateurs : les *complexés du trop*, les *tenants du nourrissant léger*, les *tenants du nourrissant consistant* et les *gastrolastress* ; chacun d'eux constitue une matrice dans laquelle il est possible de saisir une pluralité d'*éthos*...

Après avoir succinctement évoqué ce que recouvrent ces types, nous développerons la façon dont nous avons obtenu et classé les informations pour bâtir les *éthos*. Nous en matérialiserons alors quelques-uns.

Les *complexés du trop* représentent un modèle de mangeurs difficile à cerner à partir de consommations alimentaires objectives. Un sentiment de culpabilité les envahit dès qu'ils mangent. Cela peut être perpétuel chez certains ou apparaître de façon plus éphémère chez d'autres... Par exemple, à la fin du repas, lorsqu'ils appréhendent la digestion ou commencent à en ressentir les douloureux effets, au moment des essayages de maillots de bain et qu'ils (qu'elles) sont frappés(es) par le syndrome du même nom. Nous avons repéré six trajectoires d'*éthos* à l'intérieur de ce premier type de *complexés du trop*. Tous expriment une vision assez simpliste et mécanique d'un corps perçu comme un tube dans lequel des aliments porteurs de toxines doivent circuler le plus rapidement possible pour ne pas «polluer» l'organisme. Ces représentations suggérées par l'ensemble des *complexés du trop* sont dramatisées par les médias et régulièrement reprises par des

⁵ Cf. Corbeau (1991) et Corbeau (1996).

⁶ Cette typologie trouve sa source dans l'étude menée sous la direction de Raymond Ledrut (1979), étude qui proposait alors trois types ou tendances lourdes de modèles de consommations alimentaires que nous avons modifiés et multipliés au fil de nos enquêtes.

stratégies publicitaires et commerciales qui renforcent ainsi la vision magique de leur alimentation et une certaine anxiété risquant d'en découler.

Le second type de mangeurs, qualifié de *tenants du nourrissant léger*, émerge dans les années 70. Il se caractérise par une bonne «écoute» de l'information diététique et par un relatif équilibre entre le plaisir de manger et le souci d'être en bonne santé. Ils accordent une grande importance au petit-déjeuner considéré comme un véritable repas, apprécient la diversité dans l'alimentation (recherche de goûts nouveaux ou exotiques ainsi que redécouverte des plats régionaux et traditionnels), mais simplifient la structure du repas qui se trouve progressivement allégée. La valeur symbolique de réussite sociale, associée à la consommation de viande, a moins d'importance à leurs yeux. Cela s'explique par deux facteurs.

– D'une part, leur origine sociale plutôt aisée (l'accession à la consommation importante de viande s'est faite depuis une ou plusieurs générations dans leur trajectoire familiale). La distinction sociale s'opère maintenant chez ces mangeurs urbanisés et travaillant plutôt dans le secteur tertiaire, à travers la possibilité de voyager ou d'accéder à l'ubiquité. Ils participent à l'émergence d'une alimentation à tendance végétarienne qui privilégie les productions de l'agriculture biologique, les produits végétaux exotiques et les légumes anciens.

– D'autre part, une majorité d'entre eux jouit d'un bon niveau d'études et entretient un rapport réflexif avec le corps. S'ils connaissent mieux que la majorité de la population les informations diététiques, ils les dramatisent moins. Même lorsque leur consommation se confond avec celle des *complexés du trop*, le sens qu'ils lui donnent est différent. Ils cherchent à concilier plaisir gustatif et sentiment de bien-être corporel.

Ils sont sur-consommateurs de poisson, de fromages et de lait transformé (tous ces produits remplaçant facilement chez eux la viande), de fruits et de légumes frais. Indubitablement ils expriment à travers leur alimentation une forme d'hédonisme accordant une large place à la légèreté, au nomadisme et à l'envie d'évasion.

Les *tenants du nourrissant consistant* représentent le troisième type de mangeurs. D'origine socio-culturelle modeste – à l'exception d'une fraction âgée de la bourgeoisie qui perpétue le modèle de la *bourgeoisie traditionnelle* (Lambert, 1987) – la relative amélioration de leur niveau de vie pendant les «trente glorieuses» s'est traduite par une augmentation importante de leur apport énergétique, particulièrement pour ce qui concerne les protéines animales et les lipides. Nous pourrions ajouter que leurs stratégies d'achat, leur préparation culinaire (fai-

sant une large place aux charcuteries, aux sauces et à l'abondance de graisse dans les cuissons des viandes et des légumes), et la jubilation précédant leurs convivialités festives, les situent davantage dans une logique eudémonique (acceptant certaines contraintes et des formes de prévision pour atteindre le bonheur) qu'hédonique. Gros mangeurs de féculents, de charcuteries et de viandes, ils privilégient tout ce qui «tient au corps» puisqu'ils conçoivent toujours celui-ci comme un instrument devant restituer dans le travail l'énergie accumulée à table.

Les *gastrolastress*⁷ concernent tous les précédents types évoqués. Leur spécificité réside dans la modification de leur alimentation. Pendant le temps de la production, ils surveillent leur corps et se conforment à ce qu'ils considèrent comme une bonne diététique. Le soir, le temps du week-end ou des vacances, il en est tout autrement...

Triangles, filière et diadrame du manger

Nous proposons d'appréhender quelques *éthos* particuliers. Il s'agit de rendre compte d'une pluralité d'images reconstruites de divers consommateurs représentatifs et/ou significatifs établies à partir d'observations empiriques et de l'analyse du champ social en partant d'un schéma triangulaire combinant diachroniquement et synchroniquement le mangeur, le produit lipidique (inscrit dans une filière lui conférant une dimension symbolique) et la situation de rencontre du consommateur et de l'aliment (cf. *schéma 1 et schéma 2*). Cela permet de comprendre à travers le temps et à travers l'espace les logiques de consommations.

Le triangle varie dans l'espace puisque nous postulons que le consommateur est pluriel, que les attitudes et comportements changent selon les individus mais aussi selon les situations dans lesquelles ils se

⁷ En inventant ce mot nous souhaitons exprimer trois idées : celle de gastrolâtrie (individualisme mêlé à un refus de ritualiser les absorptions alimentaires en se laissant porter par les réactions de son «ventre» – ses «besoins» et son bon fonctionnement –, caractéristiques valorisées par le manger déstructuré) susceptible de prendre des formes multiples selon des lieux et des temps sociaux différents. L'idée de *stress* intrinsèque à l'acteur urbain contemporain qui «rationalise» et accélère son temps productif, rompt avec un lien social de commensalité et de convivialité et accepte une alimentation «déstructurée» perçue comme accentuant un individualisme, signe de «l'efficacité sociale». Enfin, la combinaison des deux noms sonne comme le féminin du vieux mot rabelaisien *gastrolâtre* au moment où la société s'unisexualise et où des cycles de production obligent à surveiller son corps. Les professions du secteur tertiaire, les personnes nées après la seconde guerre mondiale (qui sont moins ritualisées à table que leurs aînées) et les habitants des grandes villes présentent plus fréquemment des profils de *gastrolastress*.

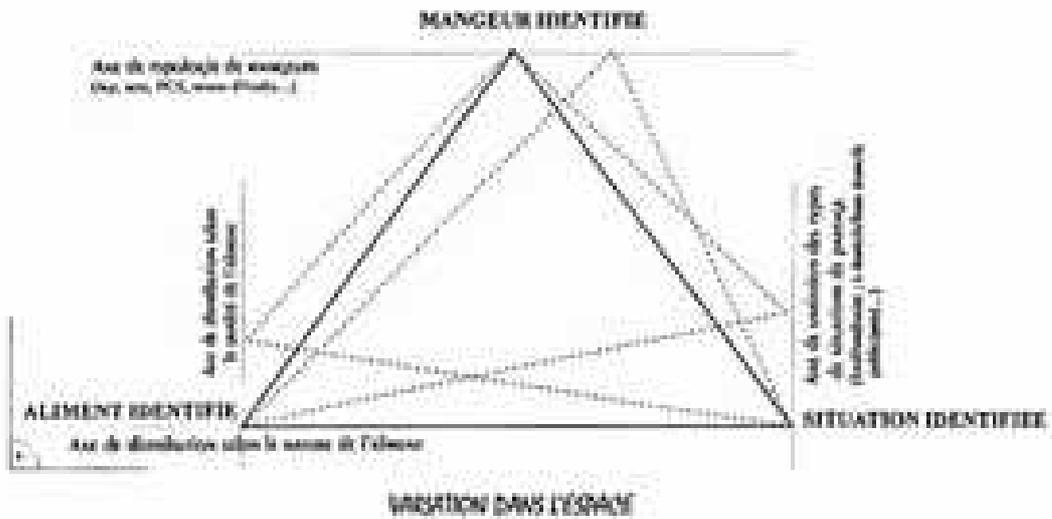


Schéma 1

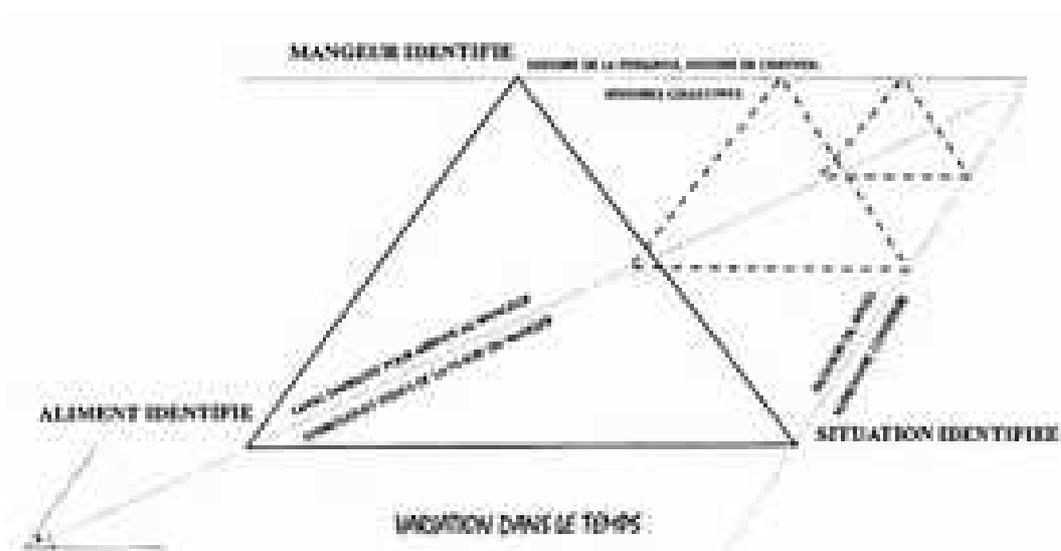


Schéma 2

trouvent impliqués ; selon la nature de l'aliment, son aspect, l'imaginaire qui s'y associe.

Le triangle varie aussi dans le temps puisque chacun de ses éléments possède une histoire : individuelle ou collective pour le mangeur ; créatrice de symboliques pour le produit (moment d'apparition dans nos sociétés, rareté, canal emprunté pour parvenir au mangeur ; recoupant la mutation des formes et des rituels alimentaires pour la situation de consommation).

Il est nécessaire de préciser que chacun des éléments, de façon synchrone et diachronique, s'inscrit dans ce que nous appelons la *filie-*

re du manger et le *diadrame* qui la caractérise... Ces notions qui aident à la compréhension de l'*éthos*...

Lorsque nous évoquons le *manger*, nous envisageons tous les processus permettant à un comestible quelconque, solide ou liquide, d'être absorbé par un mangeur ou un buveur. Reprenant le vieil adage, nous pourrions déclarer que le *manger* va «de la fourche à la fourchette», mais cela serait encore réductible puisque, de plus en plus fréquemment, avant que la fourche ne se pique dans la terre, des «décideurs» l'orientent vers la culture de tel ou tel produit, et qu'en aval de la fourchette, l'«Après-manger» (que nous intégrons à sa filière), ses conséquences sur la santé, l'image du corps et la production sociale, déterminent en partie nos comportements alimentaires.

Le *manger* représente donc la décision de cultiver un comestible, de le produire, d'éventuellement le transformer, de le distribuer (au sein d'une autarcie, dans un circuit court ou dans un canal commercial créateur de symboliques plus ou moins prestigieuses), de l'acheter ou de l'échanger, de le cuisiner, de le préparer et de le proposer au mangeur selon une mise en scène et des modes de savoir-faire codifiés culturellement ; décision de l'absorber en respectant ou transgressant des normes de table, des schémas corporels exprimant une socialité, en acceptant des représentations symboliques et religieuses. Ce *manger*, s'inscrivant dans un modèle d'ouverture, de curiosités, ou obéissant à un enfermement, débouche sur la constitution de métalangages, de souvenirs susceptibles de modifier ou de distordre les habitudes du mangeur.

Une telle définition nous éloigne délibérément d'un *manger* qui ne serait que reproduction sociale puisque les acteurs (décideurs, producteurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, préparateurs, chercheurs et mangeurs) innovent, modifient et transgressent perpétuellement. La modernité introduit nécessairement des ruptures et des mutations. La tradition ne renvoie plus alors, dans un tel *manger*, à l'empreinte d'un passé subi passivement, mais à un sens dans lequel s'inscrit l'acteur social : une volonté d'établir une filiation à des modèles dont on facilite éventuellement la résurgence.

A une conception linéaire et mécanique de la filière agro-alimentaire qui ne regrouperait que les professionnels selon un tel schéma (cf. schéma 3), nous préférons celle, plus dialectique, de la *filière du manger*, constituée de zones interactives, dans lesquelles le sens des messages peut s'inverser, et dans lesquelles de nouveaux *partenaires du manger* qui échappaient à une vision réduite et focalisée du monde de l'agro-industrie sont inclus. Nous obtenons ainsi ce que nous appelons le *diadrame du manger*.

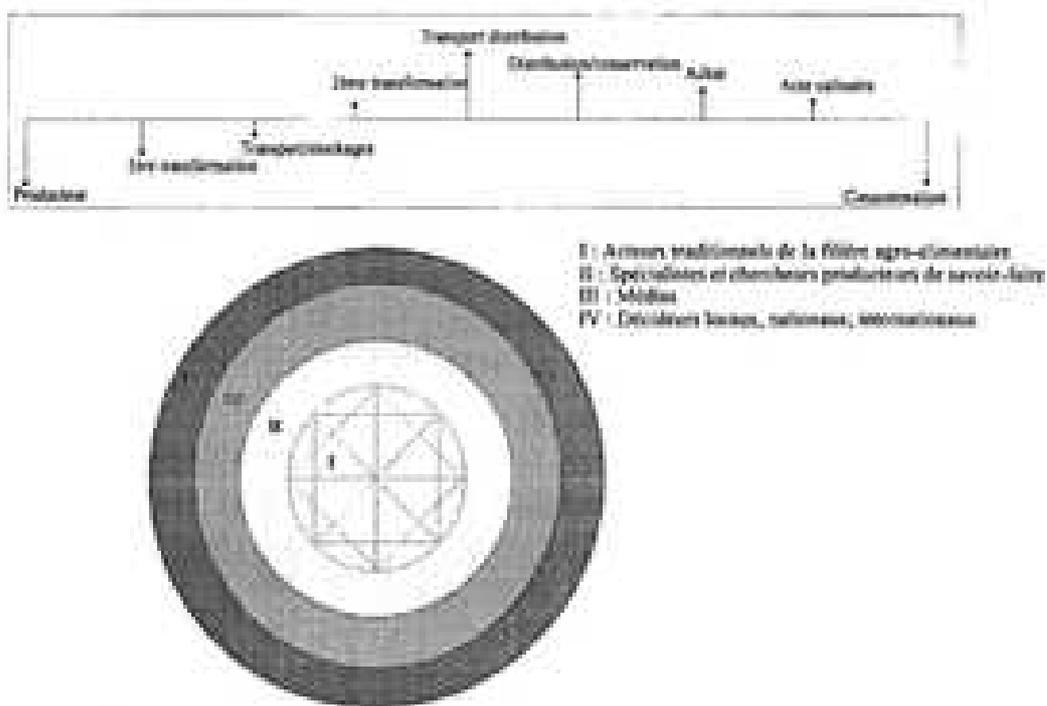


Schéma 3

Concernant le chercheur, il intervient à tous les niveaux de la *filière du manger*. Il le fait depuis des disciplines qui varient (ingénierie, biologie, économie, sciences humaines et sociales, médecine, éthique, etc.). Notons que dans la sphère des spécialistes observant et désirant agir, d'une manière ou d'une autre, sur les comportements alimentaires, il est toujours possible de rencontrer des résultats de recherches différents (sans que la qualité de ceux qui les obtiennent ne soit mise en cause), ou des interprétations d'un même phénomène ou protocole qui se structurent selon des paradigmes différents (d'où l'intérêt de l'hyper-empirisme dialectique).

Les médias peuvent s'emparer de ces découvertes, leur conférer une dimension dramatique (souvent involontairement, mais parfois par recherche du scoop, en réduisant, déformant, les propos du spécialiste interrogé). A certaines périodes, ils valorisent des disciplines et des thématiques particulières à travers des phénomènes de mode privilégiant aussi certains chercheurs. Ces derniers risquent (sans doute malgré eux), par une forme de vedettariat, de devenir les «arbres qui masquent la forêt» (entendez la multiplicité des points de vue et des lieux épistémologiques) aux yeux des acteurs traditionnels de la filière agro-alimentaire mais aussi aux yeux des décideurs qui risquent de transformer en système de domination d'un champ de recherche le choix, plus ou moins aléatoire, du professionnel de l'information. Si tel était le cas, le pouvoir médiatique induisant toutes les formes de décision jouerait des effets pervers dans la *filière du manger*.

Notons aussi que la sphère des décideurs juridiques, politiques ou/et financiers (locaux, régionaux, nationaux, internationaux) peut, tout comme les modèles véhiculés par les médias, se trouver en position centrale et constituer des enjeux plutôt qu'induire des pressions plus ou moins contraignantes ou coercitives. Dans tous les cas il faut s'interroger sur leurs effets concernant la recherche, les politiques d'éducation et de formation, les modèles proposés – voire «sur-exposés» – et les conséquences qui en résultent pour nos comportements alimentaires. Enfin, il faut imaginer comment des passerelles et des réseaux se construisent entre les différentes sphères, les stratégies et les discours qu'ils entraînent, les actions engendrées... Faire émerger le *diadrame du manger* grâce à l'hyper-empirisme dialectique !

Une telle présentation dramatisée des aliments permet de parier – avec un maximum d'informations multipliant les points de vue (forces *centripètes* et *centrifuges* de l'*éthos*) – sur une représentation possible des consommateurs.

Quelques éthos

La matrice des *complexés du trop* offre la possibilité de construire plusieurs trajectoires débouchant sur des *éthos* superposables. Quelques-uns retiendront particulièrement notre attention...

Les *complexés du trop* pour des raisons de paraître social étaient jusqu'à une période récente essentiellement représentés par des femmes puisque le corps de ces dernières fut de tout temps plus «canonisé», «surveillé» puis «normalisé» avec l'apparition de la presse féminine. Les *complexés du trop* se méfiaient, se méfient de certains produits dont ils redoutent les effets «magiques» de l'incorporation. Depuis une vingtaine d'années le corps masculin se surveille aussi et l'on doit se débarrasser de toute vision sexiste lorsque l'on observe les nouveaux soucis du «paraître social». Pour se «conformer» à des modèles corporels, on refuse certains types d'aliments : le «gras» sous toutes ses formes, ceux qui sont salés et que l'on perçoit comme rétenteurs d'eau, ceux qui sont sucrés dont on imagine les méfaits sur la silhouette et, d'une manière générale, tout mets jugé calorique. En revanche, les goûts acides que l'on se représente volontiers solvants de graisses sont prisés : le citron vert dans une sauce lipidique, l'aigre d'une crème devenant miraculeusement légère, l'ananas que l'on ira jusqu'à consommer en gélules, le kiwi sur les charcuteries. Ces *complexés du trop*, comme une majorité de ceux qui le sont pour des raisons de santé, constituent une population fascinée par les régimes. Cela est à mettre en relation avec le rapport magique qu'ils entretiennent avec l'aliment et avec la conception de

leur corps qu'ils comparent à un «tube» devant rejeter autant qu'il absorbe (et même plus lorsque l'on désire qu'il s'affine ou qu'il élimine des prétendues toxines), ou à une «mécanique» dont la consommation dépend des performances et qui doit de temps à autre se «vidanger»...

De telles conceptions sont aussi développées par les *complexés du trop* anxieux de leur santé ; deux types de soucis émergent chez ceux-là : ou bien ils craignent l'empoisonnement et expriment une méfiance allant jusqu'au refus pour tout ce qu'ils suspectent d'être cancérigène (les produits chimiques de l'industrie agroalimentaire ou de l'agriculture intensive, la viande et les graisses résultant de sa cuisson, etc.), ou bien ils craignent les maladies cardio-vasculaires (une certaine forme de prévention dans le *diadrame* a beaucoup accentué le phénomène) et rejoignent pratiquement l'*éthos* des *complexés du trop* pour des raisons esthétiques. La seule différence est qu'ils sont plus âgés et qu'à l'effet magique des aliments s'ajoute celui des médicaments protecteurs ou correcteurs.

Un dernier *éthos* des *complexés du trop* avance des arguments idéologiques, philosophiques ou religieux pour refuser certains types d'aliments. On pense à la solidarité d'un certain tiers-mondisme lors des opérations «bol de riz», à certaines formes de «militantisme végétarien», au boycott de certains aliments provenant de pays jugés condamnables pour des raisons idéologiques ou humanitaires, et aux interdits associés à certaines grandes religions.

Le type des *gastrolastress* exprime bien les variations de l'imaginaire, celles des temps sociaux et celles des régimes alimentaires. Le *gastrolastress* – dont les formes de consommation alimentaire peuvent être multiples – se caractérise par une modification de son régime selon qu'il se perçoit ou non en situation de production sociale. Si tel est le cas, il surveille son corps en se conformant aux principes diététiques contemporains. Pour mieux produire, pour mieux agir, pour être plus «performant», il évite de boire de l'alcool, il mange le plus léger possible et se méfie de ce qui lui semble gras (cela pourrait alourdir et sédentariser son corps revendiquant l'ubiquité grâce à la plus grande légèreté possible).

Rationalisant son temps de production, il refuse, pendant la «journée continue», les moments conviviaux extérieurs à l'univers du travail : pas de repas autres que d'affaire, en dehors des retrouvailles entre collègues ou du grignotage plus ou moins déstructuré permettant les cumuls d'activité ! Le temps ordinaire du labeur s'oppose au temps plus festif du retour au domicile (lorsque le *gastrolastress* n'est pas solitaire), à celui du week-end ou des vacances. L'imaginaire du gras et les comportements alimentaires s'en trouvent modifiés. Chez le *gastro-*

lastress, le temps pendant lequel on sacrifie à la production entraîne une méfiance pour tout ce qui est désigné par les médias comme «mauvais» pour le «coût» de notre corps... Les consommations lipidiques et alcooliques sont surveillées (surtout dans les professions du tertiaire). A supposer qu'à la «cantine» ou que dans un repas entre collègues l'on choisisse de la charcuterie, des fritures, des plats en sauce et du fromage, c'est davantage par reproduction d'habitudes mises en place lors de la socialisation alimentaire (particulièrement dans des trajectoires culturelles populaires qui valorisent encore la vision instrumentale du corps) que par désir formulé de gras : celui-ci est oublié comme constituant du mets, il n'est pas pensé par le mangeur.

Le soir, retrouvant son domicile, prenant le «temps de vivre», le premier type d'*éthos gastrolastress* absorbe éventuellement quelque boisson alcoolisée, mange des produits plus lipidiques qu'au cours de sa journée (assortiments accompagnant l'apéritif, plats préparés en sauce, charcuteries festives, vin plaisir, etc.). Cela se vérifie davantage encore le temps du week end... Ce premier type de *gastrolastress* (d'un certain niveau socioculturel et économique) transgresse l'ordre culturel qu'il a «respecté» pendant son temps de labeur et trouve tout à coup du plaisir en «sc pensant dégustant» le gras des croissanteries dominicales, des charcuteries campagnardes, des viandes en sauce, des confits, des fromages onctueux, des crèmes au beurre, en débouchant des bouteilles qu'il aura amoureusement sélectionnées dans un circuit de distribution donné (visite au producteur, cave personnelle, caviste, club, G.M.S, etc.). Ces consommations ne se conçoivent qu'au sein d'un partage créateur de liens sociaux, opposé à l'individualisme prôné par une certaine division technique et sociale du travail.

Que sa consommation soit limitée par son entourage, ou que le goût de la nourriture familiale, rituellement partagée, suffisamment calorique pour emplir le corps instrumental, s'impose, et le second *éthos gastrolastress* «pense» davantage le gras de son alimentation, le soir, sur son «territoire». Le week-end, à moins qu'il ne renforce un lien social à travers des convivialités familiales traditionnellement lipidiques, il est tenté (s'il en a les possibilités économiques) d'expérimenter des cuisines «légères», exotiques, dont l'imaginaire correspond plutôt à une «lipophobie» très en vogue la décennie passée et toujours valable pour la gestion du corps des catégories socio-culturelles favorisées en situation de production.

La construction d'*éthos* intégrant la notion de situation permet ainsi de saisir une double relativité des qualités du gras... Mauvais et pensé pour les uns, bon et impensé pour les autres dans la quotidienneté de la production, cette double représentation se modifie dans une situation plus festive pour devenir un gras bon et pensé chez la totalité des *gas-*

trolastress, même si les plus gros consommateurs lipidiques habituels tendent, le temps du repos, à découvrir une alimentation plus allégée.

CONCLUSION

Trois aspects de notre démarche doivent être soulignés. Certains expriment un ensemble de certitudes ; les autres des perspectives forcément plus aléatoires.

Les certitudes concernent l'appareil théorique. Certes, nous ne prétendons pas être exhaustifs, mais nous affirmons la nécessité de combiner le point de vue d'une sociologie objectivante et celui d'une sociologie compréhensive. Par ailleurs, il y a obligation pour ce double regard de formaliser des scénarios de rencontre imbriquant l'individuel (porteur de sens) et le collectif. Dans une telle approche, modéliser ne saurait nous rendre prisonniers d'une typologie cristallisée et réductrice puisque celle-ci correspond à un équilibre précaire, sinon éphémère, à une dynamique destructurante et restructurante.

L'hyper-empirisme dialectique et sa matérialisation par la construction d'*éthos* nous satisfont dans la mesure où l'on échappe au nominalisme souvent associé aux typologies ou autres *mapping* proposés par les gens de marketing à partir de l'agrégation d'une poignée de facteurs désignés comme des indicateurs sociaux pertinents. Ils appréhendent le comportement des consommateurs à travers un système complexe conciliant les règles et les dynamiques spécifiques à une situation particulière, ainsi que l'empreinte de la société globale, dimension parfois cachée, toujours présente.

Le second aspect concerne la méthodologie. On peut nous reprocher le temps nécessaire pour réaliser un tel travail qui inclut dans sa vision la dimension diachronique. Cette critique n'est vraiment recevable qu'au moment de la mise en place d'une typologie initiale de consommateur pour un phénomène donné (ce que nous avons en partie fait pour les consommations de produits lipidiques ainsi que pour le vin). Après, il suffit de maintenir une observation constante permettant des analyses comparatives à même de saisir les dynamiques de mutation et les logiques complexes de trajectoires sous-tendant des comportements alimentaires.

Par ailleurs, toujours à propos des conclusions relatives à notre pratique méthodologique, il nous faut plaider pour une *sociologie artisanale*, c'est-à-dire pour un travail de terrain, d'analyse et de conceptualisation qui ne soit soumis à aucune division technique (et souvent sociale) du travail. Le chercheur, quel que soit son statut, doit être asso-

cié à l'ensemble des tâches permettant l'élaboration d'un *idéal-type*. C'est à ce prix qu'il peut comprendre l'impact du collectif sur l'acteur social, le sens de la réponse de ce dernier.

Notre dernière remarque, plus prospective et moins affirmative, concerne notre plaidoyer en faveur d'une approche *hyper-qualitative* du consommateur (ici le mangeur). Elle facilite la compréhension de l'amont d'une consommation, celle des valeurs qui la sous-tendent au sein d'une *mentalité* de consommateur à la fois *reproducteur* et *producteur* de normes.

Nous postulons qu'une perception hyper-qualitative décèle des indicateurs nouveaux et originaux de comportements non encore actés ; elle opère des congruences permettant de saisir le sens des logiques structurantes d'univers de consommateurs. A ce titre elles devraient intéresser les décideurs en matière de politiques économiques, commerciales, sociales et de santé.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BERGER P., LUCKMANN T., *La construction sociale de la réalité*, Méridiens-Klincksieck, Paris, 1986.
- CORBEAU J.-P., *L'imaginaire du gras*, Programme aliment demain de la D.G.A.L, I.G.I.A/Université de Tours, 1991.
- CORBEAU J.-P., «Rituels alimentaires et mutations sociales», *Cahiers Internationaux de Sociologie*, Vol. XCII, 1992, p. 101-120.
- CORBEAU J.-P., «De la présentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs», *Identités des mangeurs. Images des aliments*, coordination de Giachetti I., Polytechnica, Paris, 1996, p. 175-198.
- CORCUFF P., «*Les nouvelles sociologies*», Nathan, Paris, 1995.
- DUVIGNAUD J., «*Gurvitch*», coordination Philosophes de tous les temps, Seghers, Paris, 1969.
- GURVITCH G., *L'Hyper-Empirisme Dialectique* in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, volume XV, PUF, Paris, 1953.
- LAMBERT J.-L., *L'évolution des modèles de comportement alimentaire en France*, Lavoisier, Paris, 1987.
- MILLS C.W., *L'imagination sociologique*, Les textes à l'appui, Maspero, Paris, 1967.
- NEUBURGER R., «Rituels d'appartenance, rituels d'inclusion», *Dialogue*, n°93, 1986, p. 67-76.
- SCHUTZ A., *Le chercheur et le quotidien*, Méridiens-Klincksieck, Paris.