

## Les Modèles alimentaires méditerranéens : un héritage pluriel à étudier pour en faire un label pour le futur

Jean-Pierre Poulain

### Résumé

La réflexion consacrée aux modèles alimentaires méditerranéens amène le chercheur à poser de nombreux questionnements sur l'unicité ou la diversité, les continuités et les ruptures dans cet espace. Ainsi de quelle méditerranée parle-t-on ? Pour la géographie, l'histoire, la sociologie, l'anthropologie..., le pluriel s'impose. Constatons la diversité des biotopes, les influences religieuses diverses d'une rive à l'autre de la méditerranée, les profondes transformations historiques des modèles alimentaires. Prenons acte également de la très grande variabilité sociale du haut au bas de l'échelle sociale au sein d'une même société. Dès lors comment parler d'un régime méditerranéen ? Il n'y a pas un, mais bien des régimes méditerranéens et qui plus est très différents les uns des autres. Engager l'étude de la diversité des modèles méditerranéens apparaît comme une priorité pour saisir en quoi et dans quelle mesure leur diversité sont porteuses d'attitudes positives pour la santé notamment. Les sciences sociales et humaines peuvent être des ressources pour la compréhension des modèles alimentaires, renouant ainsi avec la grande tradition des ethnosciences ouverte par Claude Lévi-Strauss.

---

### Citer ce document / Cite this document :

Poulain Jean-Pierre. Les Modèles alimentaires méditerranéens : un héritage pluriel à étudier pour en faire un label pour le futur. In: Horizons Maghrébins - Le droit à la mémoire, N°55, 2006. Manger au Maghreb. pp. 8-28;

doi : <https://doi.org/10.3406/horma.2006.2371>

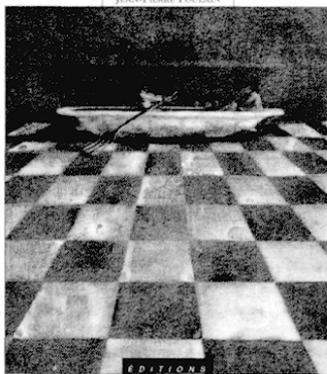
[https://www.persee.fr/doc/horma\\_0984-2616\\_2006\\_num\\_55\\_1\\_2371](https://www.persee.fr/doc/horma_0984-2616_2006_num_55_1_2371)

---

Fichier pdf généré le 29/03/2019

MANGER AUJOURD'HUI  
Attitudes, normes et pratiques

JEAN-PIERRE POULAIN



EDITIONS  
Privat

## invité du numéro jean-pierre poulain

Dans les années 1950, Allbough met en évidence une faible prévalence de la mortalité cardiovasculaire et une durée de vie élevée (hors mortalité infantile) dans la population de la Crétoise (Allbough, 1953). Bien que repérés par la communauté scientifique la notoriété de ces travaux épidémiologiques reste confidentielle. Au début des années 1980, l'étude internationale « Monica » montre qu'en France, pays où les consommations de lipides, de vin et d'alcool sont parmi la plus élevées du monde, la mortalité cardio-vasculaire atteint des taux étonnement bas (Monica, 1980) et les auteurs proposent l'expression de « paradoxe français » pour rendre compte de ce phénomène<sup>1</sup>. Les épidémiologistes cherchent les causes de ces différences de prévalence de la mortalité dans l'alimentation de ces populations: la nature des matières grasses, le pouvoir antioxydants de certaines substances des tanins du vin rouge, de la tomate ou même encore dans la consommation modérée d'alcool sont tour à tour invoqués. Les travaux crétois connaissent alors un regain d'intérêt et vont être revisités (Kyes et Aravanis, 1988). Enfin, une expérience d'intervention réalisée en France par Serge Renaud montre l'impact bénéfique sur le risque de mortalité cardiovasculaire d'un régime pauvre en acides gras poly-saturés et riche en fruits et légumes (Renaud, 1995). Il n'en fallait pas plus pour que soient lancé avec succès les concepts « régime méditerranéen », de « régime gersois » ou encore de « régime crétois ».

« Le secret du régime méditerranéen ou crétois consisterait en des repas riches en fibres, en vitamines et minéraux; et par l'utilisation de corps gras riches en acide gras mono insaturés. Cela se traduit par: beaucoup de fruits et de légumes, peu de viande, du poisson et de l'huile d'olive » peut on lire dans un de ces nombreux articles qui vont inonder la presse généraliste.

Voilà une « bonne » idée? Le grand public répond très favorablement: « c'est vrai! on bouffe mal... c'était beaucoup mieux avant... et voilà que les progrès de la « science viennent nous le confirmer ». Le régime méditerranéen c'est donc la « tradition » intemporelle contre la junk-food moderne, la sagesse du vieux monde contre les folies du nouveau monde.

Les lobbies industriels du vin, de l'huile d'olive et des fruits et légumes plus ou moins adroitement en rajoutent une « petite couche » soutenant la petite musique de certains nutritionnistes et

les modèles  
alimentaires  
méditerranéens :  
un héritage pluriel  
à étudier pour  
en faire un label  
pour le futur

jean-pierre poulain

trouvent un écho dans le grand public. L'évidence s'impose, la « meilleure manière de manger » c'est de manger méditerranéen.

Dans ce concert, la voie des sciences sociales appliquées à l'alimentation se fait quelque peu dissonante. De quelle méditerranée parle-t-on ? Pour la géographie, l'histoire, la sociologie, l'anthropologie... le pluriel s'impose. Constatons la diversité des biotopes et des influences religieuses d'une rive à l'autre de la méditerranée, les profondes transformations historiques des modèles alimentaires. Prenons acte également de la très grande variabilité sociale du haut au bas de l'échelle sociale au sein d'une même société. Dès lors comment parler d'un régime méditerranéen ? Il n'y a pas *un*, mais bien des régimes méditerranéens et qui plus est très différents les uns des autres. Les intérêts du régime méditerranéen se situent probablement ailleurs. Comme l'écrit avec humour l'anthropologue Annie Hubert, « s'il ne recouvre aucune réalité historique ou sociale, le régime méditerranéen a sans doute un très grand mérite... celui de désangoisser le mangeur moderne » (1998).

Une fois la mythologie *du* régime méditerranéen abandonnée quelles leçons pouvons-nous tirer pour l'alimentation des hommes modernes de la variété des régimes alimentaires de certaines populations de la méditerranée... ou d'ailleurs ? question qui nous ramène à celle des ethnosciences formulée par Claude Lévi-Strauss. Les choix empiriques réalisés par des communautés humaines installées dans des biotopes et plus ou moins stabilisés à l'échelle de l'histoire dans des modèles alimentaires peuvent être regardés comme des mécanismes adaptatifs réussis et être un ferment pour la recherche scientifique moderne en vue de la compréhension des phénomènes « bio-psycho-socio-anthropologiques<sup>2</sup> » à l'œuvre dans l'alimentation humaine. Encore faut-il partir de l'étude des modèles alimentaires réellement mise en œuvre par les populations et

non de leurs reflets plus ou moins mythologiques. Ainsi à travers eux s'ouvre un champ de coopération scientifique entre les sciences sociales appliquées à l'alimentation et les sciences de la nutrition.

## LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE ET SES INTERPRÉTATIONS

La modernité des pratiques alimentaires a été en France une des thématiques fondatrices de la sociologie de l'alimentation. Après une période de débat, un large consensus règne sur sa description. Elle se caractérise par un affaiblissement de l'appareil normatif social qui encadre l'alimentation et par la montée de la réflexivité de la relation des mangeurs à l'alimentation. Les décisions d'hétéro-nomiques tendent à devenir de plus en plus autonomiques, c'est à dire centrées sur l'individu. De cette situation plusieurs interprétations ont été produites qui sont plus complémentaires que contradictoires : en termes de « gastro-anomie » (Fischler, 1979 et 1990, Corbeau, 1991 et Rivière, 1995), de recomposition des modèles alimentaires (Beardsworth, 1999), de transformation des formes de légitimité de l'appareil normatif, (Poulain, 2001 et 2002). Les conséquences de la modernité alimentaire sont des mouvements de flux et reflux des processus de régulation sociale entre les champs de la rationalité médicale, juridique et politique. Ainsi se repèrent des mouvements de désocialisation de l'alimentation à travers la médicalisation et judiciaire et des nouvelles formes de socialisation qui se caractérisent par la politisation et la patrimonialisation. Tous résultent de la *société réflexive*, de la *montée de l'individualisme* et de la rationalisation et s'inscrivent dans la dialectique de délocalisation relocalisation propre de l'alimentation à l'époque de la globalisation (Poulain, 2002).

### *La médicalisation*

Les sciences, toutes les sciences, apportant des connaissances nouvelles, transforment les visions du monde des individus et des sociétés humaines. Les innovations techniques modifient les comportements et les pratiques, individuelles ou collectives. Leur influence directes ou indirectes de ces transformations sur les frontières entre « espace privé » et « espace public » sont à étudier, ces mots désignant suivant les lieux et les époques des réalités, et des représentations qui peuvent être très différentes. Ce mouvement, décrit par Herbert Marcuse (1966) et Jürgen Habermas (1962 et 1973), fait passer les espaces sociaux, dans lesquels se déploie l'influence de la science, de forme de rationalité en valeur à des rationalités en finalité.

C'est ainsi que l'on observe des glissements des formes explicatives et des modalités de prise en charge de phénomènes humains du religieux au médical, du moral au médical, du magique au médical et de la famille vers les institutions médicalisées, comme par exemple la prise en charge des fin de vie et de la mort. Les médias ont recours aux médecins pour commenter certains aspects de la vie quotidienne comme la sexualité, l'échec scolaire, la criminalité.... Peu à peu la santé devient une valeur. Sur l'alimentation, l'influence de la science se déploie de façon différenciée à l'échelle de l'Europe. La gastronomie et l'hédonisme alimentaire ont ralenti son expansion en France et dans l'Europe du sud (Espagne et Italie). Au sein d'une même société, la perméabilité aux arguments scientifiques varie avec les groupes sociaux: les femmes, par exemple, y sont plus sensibles que les hommes. Le niveau d'éducation semble également avoir un impact. Cependant, la diffusion des connaissances scientifiques ne fait pas toujours la promotion de la rationalité instrumentale. La science peut aussi fonctionner comme une idéologie. Prolongeant cette conception de Marcuse, Deborah Lupton (1995) suggère que dans les sociétés modernes, le discours médi-

cal joue le rôle d'une culture. Plus qu'une montée en charge de la rationalité en finalité, si l'on garde le vocabulaire de Max Weber, la médicalisation favoriserait le développement d'une rationalité en valeurs avec une forme particulière de légitimation des valeurs, le type rationnel.

Dans le domaine de l'alimentation, la scientification prend des formes multiples. Elle correspond tout d'abord au développement de nouvelles technologies sur la production, la transformation et la conservation des aliments. Elle prend également la forme de la médicalisation, c'est-à-dire la substitution aux raisons traditionnelles socialement normées de manger ceci ou cela, dans telle ou telle condition, de raisons nutritionnelles scientifiquement légitimées. Se faisant elle transforme les hiérarchisations des horizons de l'acte alimentaire: le plaisir, la socialité, la santé.

Il est possible de distinguer deux niveaux de médicalisation de l'alimentation. Le premier correspond à une prise en charge de l'alimentation dans le cadre du traitement d'une pathologie précise. Ici les conseils nutritionnels et un éventuel régime sont formulés par le médecin lui-même, dans le contexte d'une relation thérapeutique. Le second niveau que l'on pourrait qualifier de *nutritionnalisation*, correspond à la diffusion des connaissances nutritionnelles dans le corps social à travers différents vecteurs: la presse, la télévision, les campagnes d'éducation pour la santé... Dans ce cas, la médicalisation de l'alimentation s'opère hors du face à face médical et ne s'inscrit plus dans l'ordre de la thérapeutique mais plutôt dans celui de la prévention. La pression des modèles d'esthétique corporelle et l'immensité du désir de mincir qui l'accompagne chez certaines catégories d'individus, sont sans aucun doute les plus puissants leviers de la *nutritionnalisation*.

Cependant, les sciences modernes qui progressent par dépassements successifs de contra-

dictions sont traversées par des controverses et la nutrition moderne, sans doute parce qu'elle est une discipline jeune, mais surtout parce qu'elle s'intéresse à des questions d'une très grande complexité, plus que toutes les autres. L'impact de ces controverses sur les profanes prend des formes différentes. Lorsque qu'il ne s'accompagne pas d'un affaiblissement du prestige de la science, il contribue au développement d'un usage idéologique ou culturel de la science. Mais la fluctuation du discours scientifique débouche aussi sur des problèmes de crédibilité (Boy, 1999) et la prise de conscience de la nécessité d'un contrôle politique et juridique.

### *La politisation*

Que l'on soit dans des pays en développement où les aliments sont rares et posent des problèmes de disponibilité en termes techniques et sociaux ou que l'on soit dans des pays développés dans lesquels règne l'abondance alimentaire souvent accompagnée de crises de confiance ou que l'on soit encore à l'articulation du global et du local, l'alimentation prend une dimension politique.

Dans le premier contexte, il existe une tradition sociologique déjà ancienne, plus ou moins inscrite dans la perspective marxiste qui dénonce aussi bien l'organisation coloniale ou post-coloniale des économies occidentales qui affament les pays du sud (Sorokin, 1922; Collot, 1980; Klatzmann, 1991; MacIntosh, 1995a et 1995b; Whit, 1995 et 1999) que l'utilisation de l'*arme alimentaire* dans les rapports de force entre états (Bessis, 1981). Elle trouve aujourd'hui son prolongement dans le livre récent de Jean Ziegler (2002): *Le scandale de la faim dans le monde* et dans la création d'un groupe de travail de l'Association Internationale de Sociologie<sup>3</sup>. Si la faim a toujours été, dans des contextes historiques et culturels différents, un levier de la guerre, en témoigne la technique des sièges qui affamait des citées encerclées, elle est devenue dans les conflits modernes un outil de

communication. Le conflit américano irakien en donne un exemple clair: embargo dans la phase de tension et dans la phase d'occupation, distributions alimentaires pour tenter de se concilier les faveurs des populations locales et opérer de véritables campagnes de communication en direction des opinions publiques occidentales.

La modernité alimentaire et la globalisation élargissent l'ouverture de l'espace social alimentaire aux sphères publique et politique. Les progrès des biotechnologies déplacent la question de l'arme alimentaire des états vers les multinationales. Peut-on laisser prendre la planète en otage par une petite dizaine d'entreprises multinationales de semences? A-t-on le droit de breveter, de s'approprier, de «confisquer» le vivant? Quels sont les impacts sur l'environnement du développement de filière OGM? Dans les pays développés, se profilent derrière les crises alimentaires des choix sociétaux et politiques. Les manifestations anti-mondialisation prennent la qualité de l'alimentation à la fois comme un étendard identitaire et comme le symbole d'un type d'organisation sociale.

Les crises ont permis le déplacement de certaines thématiques sociologiques classiques sur l'alimentation rendant les productions des sociologues de l'alimentation plus audibles. Interpellés par les disciplines voisines, (sciences de la nutrition, sciences politiques), par les médias, appelés en expertise par les pouvoirs publics... ces chercheurs sont sans doute devenus plus visibles. Sur la fin des années 1990, différentes thématiques sociologiques vont se déployer à partir, ou sur des questions alimentaires: la sociologie du risque, la sociologie des controverses scientifiques, la sociologie de la santé, la sociologie de la décision publique.

Toutes pointent des mouvements de flux et de reflux entre trois grands modes de régulations sociales: le juridique, le scientifique et le politique.

La poussée du politique s'inscrit dans un constat de crise des usages sociaux de la science et de l'expertise. Cependant, ces dispositifs, basés sur l'expertise scientifique à priori, semble connaître des limites, avec l'apparition différée d'effets néfastes non prévus ou sous-estimés par les experts: amiante, ESB, médicaments (thalidomide, distilbène) (Chevassus au Louis, 2001). Ce retour du politique s'inscrit dans un contexte de crise de la science. «*La science commence à être ressentie comme une sorte de boîte de Pandore dont surgissent parfois des inventions douteuses. Ce sentiment s'est accru depuis une quinzaine d'années. Il y a trente ans, par exemple, dans les enquêtes françaises, une majorité estimait que la science apportait plus de bien que de mal, alors qu'aujourd'hui la moitié des personnes interrogées nous dit que les côtés positifs et négatifs s'équilibrent.*» (Boy, 1999). L'affaire de sang contaminé, la crise de la vache folle, le développement des OGM, posent la question des relations entre la recherche, l'expertise et la décision politique faisant émerger la figure du consommateur citoyen.

#### *La montée du juridique*

Ce contexte contribue à une poussée du juridique dans laquelle deux mouvements distincts sont repérables. Le premier, *la juridisation*, correspond au développement d'un cadre juridique encadrant les pratiques de production, de commercialisation qui étaient jusque là contrôlées par des interactions sociales. La juridisation rend compte d'un phénomène commun aux sociétés modernes dans lesquels toutes sortes de processus sociaux sont désormais accompagnés et décrits en détail par le législateur (Commailles, 1999). Dans les sociétés européennes, l'alimentation a déjà été l'objet de réglementations, notamment à travers l'organisation professionnelle des corporations, mais celles-ci avaient avant tout pour objet la définition des métiers et des modalités de mise en œuvre de la concurrence. La rela-

tion aux consommateurs était gérée par les usages et les codes d'honneur professionnels. La juridication de l'alimentation est le résultat de la demande des consommateurs et s'inscrit dans le développement du consumérisme et des mouvements de «protection du consommateur». Elle est consécutive de la problématisation de la modernité en termes de risque: risque sanitaire et risque nutritionnel et se donne à voir dans les processus de «certification», de «traçabilité» des produits. Elle permet de rechercher la responsabilité et créer les conditions d'un règlement judiciaire des préjudices.

Mais elle émane aussi de certaines catégories de professionnels de la filière agro-alimentaire qui voient en elle une façon de se protéger dans la chaîne de responsabilité. Ainsi, lorsque les acteurs de la grande distribution soutiennent la mise en place de dispositif de traçabilité, au nom de la protection du consommateur, ils en sont aussi les premiers bénéficiaires car elle permet de faire remonter sur l'amont les éventuelles responsabilités. La juridication est aussi en partie la conséquence de la multiplication des niveaux de production de droit dont le plus important est sans aucun doute l'élargissement du champ d'intervention juridique de l'Europe. De ce point de vue, la juridication actuelle tire l'Europe méditerranéenne vers Bruxelles.

Le second mouvement qui atteste de la montée du juridique est la *judiciarisation*. Elle correspond à l'utilisation de l'arbitrage des tribunaux – au judiciaire donc –, pour régler des différends qui étaient jusqu'alors socialement réglés. Les enjeux économiques qui accompagnent les indemnisations sont de puissants moteurs à son développement. L'émergence de la notion de risque crée les conditions pour que des acteurs industriels de grande taille qui de surcroît, sont plus solvables, deviennent l'objet de mise en accusation, de recherche de responsabilité et de demande de réparation. Sur fond de développe-

ment de l'obésité dans les sociétés occidentales, le mouvement de judiciarisation vient de débiter aux États-Unis où les industries agro-alimentaire et de la restauration rapide ont été mises en cause par de personnes atteintes d'obésité et où plusieurs procès sont en cours. Il pourrait prendre un tour plus large et porter bientôt sur d'autres catégories d'acteurs comme les milieux médicaux, politiques de l'éducation... L'alimentation se pose en analyseur privilégié pour mettre au jour et comprendre les dynamiques des mouvements de flux et de reflux qui traversent le champ social entre le politique, le juridique et le médical.

#### *La patrimonialisation de l'alimentation*

La notion de patrimoine a connu dans les décennies qui viennent de s'écouler un élargissement de signification qui se caractérise par des glissements de la sphère privée vers la sphère publique et de l'espace économique vers celui du culturel (Altabe, Fabre, Lenclud, 1995). Caractéristique des sociétés modernes, le processus de patrimonialisation s'enracine dans la crainte de voir disparaître ce qui est pointé comme signes, symboles d'un mode de vie passé. A travers la distinction entre patrimoine matériel et patrimoine immatériel, l'expansion de cette notion connaît aujourd'hui de nouveaux prolongements vers les aspects les plus ténus de la vie quotidienne. Le champ du patrimoine s'élargit vers un immatériel modeste celui des contes, des savoirs vernaculaires, de la cuisine et des manières de manger, de la gestion de l'espace ou de la nature, bien au delà des prestigieuses œuvres des arts immatériels déjà repérées que sont la musique, la poésie ou les mythologies. Avec cette distinction entérinée par l'UNESCO, le patrimoine immatériel conquiert une noblesse inédite (Condominas, 1997-1 et 1997-2). La sociologie, l'ethnologie et l'anthropologie contemporaines investissent cet espace social, longtemps regardé avec dérision et condescendance par la culture

savante (Maffesoli, 1979; Schütz 1987, de Certeau *et al.*, 1980; Poulain 1997-2 et 2000). Mais la tendance la plus intéressante est ce mouvement qui pose comme « patrimoine commun » des pratiques issues d'espaces sociaux jadis en concurrence. C'est ainsi que les pratiques alimentaires bourgeoises et aristocratiques qui s'inscrivaient explicitement dans des logiques de distinction sociale apparaissent aujourd'hui comme un bien commun de l'ensemble de la communauté française (Poulain et Neirinck, 2000). Plus étonnant encore, les cultures alimentaires locales se sont vues attribuées le label de « gastronomie » et l'on parle désormais de « patrimoines gastronomiques régionaux ». Curieux retournement de l'histoire, quand on sait que la gastronomie, au service de la distanciation des classes montantes par les élites, a tout le temps gardé ses distances par rapport aux cuisines régionales (Poulain, 2002).

En France, ce mouvement de patrimonialisation s'enracine dans les travaux précurseurs d'Austin de Croze (1923) et se prolonge aujourd'hui avec l'inventaire du patrimoine culinaire de la France piloté par le Conservatoire national des arts culinaires (CNAC) depuis 1990, sous la tutelle des ministères de la culture et de l'agriculture qui s'est avec plus ou moins de bonheur élargie récemment l'échelle de l'Europe.

Ainsi se transforme le regard sur les particularismes alimentaires qui « sont appelés, comme l'écrivait Léo Moulin, à changer de statut social, à devenir une voie d'entrée dans la culture des autres et, partant, un des intérêts les plus vifs du désir de voyager » (Moulin, 1975). Le regard des sciences sociales et humaines renouvelle le *tourisme gastronomique* cher à Austin de Croze (1934) et permet le développement de ce que Jean Robert Pitte désigne comme une géographie du goût (Pitte, 2003). La composante alimentaire du tourisme se pose en voie d'accès privilégiée à la culture de l'autre (Poulain, 1997-1 et 1997-2, Poulain, McLaughlin et Tibère, 2003).

La patrimonialisation de l'alimentation s'inscrit dans le mouvement de relocalisation de l'alimentation qui n'est qu'un des aspects de la dialectique délocalisation relocalisation qui traverse la globalisation, dans lequel les politiques sont des agents de patrimonialisation. Si ces mouvements sont communs à l'ensemble des pays européens ils ne s'y déploient pas cependant au même rythme.

### PLAISIR DES SENS, SENS DU PLAISIR

S'il est une question sur laquelle se clivent les conceptions européennes et plus encore celles de la Méditerranée, c'est bien celle du plaisir et plus particulièrement celle du plaisir alimentaire. À l'heure où émerge en Espagne un mouvement qui dispute à la France le leadership de la créativité culinaire, il n'est pas inutile de revenir aux conditions sociales et historiques qui ont permis l'émergence de la gastronomie.

Tout commence en 1530, avec l'apparition du terme civilité, dans un texte d'Erasmus de Rotterdam intitulé «*De civitate morum puerilium*». Cette notion va devenir «*l'épine dorsale de la société de cour*» (Elias, 1939). Elle rend compte d'un processus de mise en scène de soi dont le but est de permettre la distinction des couches sociales supérieures des couches inférieures. Les manières de table vont être l'objet de prescriptions attentives. À la Renaissance, le mouvement concerne une large part des pays européennes et traduit, une certaine unité sociale européenne, mais c'est en France qu'il trouve les conditions d'une expression particulière. L'installation de la cour de France à Versailles, vers la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, qui prolonge la logique centralisatrice engagée par Henri IV, annonce le départ de mutations sociales déterminantes. Pour s'approcher des centres de décision les aristocraties provinciales montent à la cour, négligeant leurs fonctions politiques régio-

nales. Face à la vacuité du pouvoir politique local, la bourgeoisie, dont l'importance économique va grandissante, se met, dans une attitude stigmatisée par le *Bourgeois Gentilhomme*, à copier les manières aristocratiques. La noblesse imitée s'empresse alors de commanditer à ses artistes, officiers de bouche, couturiers, parfumeurs, peruquiers... de nouvelles pratiques sociales susceptibles de marquer sa différence; s'installe ainsi le «processus de la civilisation» mis en évidence par Elias. La mode vestimentaire, l'art du parfum, la gastronomie se posent ainsi en systèmes distinctifs, par eux s'affirme la différence sociale et s'opère la reconnaissance. Sur la sophistication croissante de ces pratiques, qui assurent le décalage des classes montantes et la supériorité des élites, se fonde «l'art de vivre à la française», rapidement imité par les élites européennes. C'est dans ces jeux de reconnaissance et de distinction, dans ce décalage entre copieurs et suiveurs, que réside la dynamique de la mode.

Dès 1691, la littérature culinaire se met au service de ce processus social. Dans le titre du livre de Massialot *Le Cuisinier royal et bourgeois* apparaît pour la première fois de façon explicite, la référence à la bourgeoisie. C'est désormais, pour cette catégorie sociale que les officiers de bouche de l'aristocratie écrivent des livres. Leur fonction sera d'initier au «bon goût» les classes moyennes en quête d'ascension.

Loin de mettre un terme à ce phénomène, la révolution française lui donne un second souffle, offrant à la bourgeoisie la position sociale à laquelle elle rêve depuis deux siècles. En effet, si la révolution française est une révolution populaire, la bourgeoisie en est la grande bénéficiaire. La marchandisation de la gastronomie à travers les restaurants créés par les cuisiniers en rupture d'emploi rend accessible à un plus grand nombre l'expérience gourmande. Traversant la société dans un mouvement descendant, le modèle gastronomique participe au delà des jeux de diffé-

renciation sociales, à la construction de l'identité française.

#### *Le goût comme axe de développement*

Dans la cuisine médiévale et de la Renaissance, les épices ont une fonction de distinction sociale<sup>4</sup>. Lorsqu'à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, à la suite de la découverte du nouveau monde, devenues à la fois moins chères et plus banales, elles sont l'objet d'une consommation ostentatoire par la bourgeoisie, la cuisine aristocratique s'en détourne. Abandonnant les épices comme signe de détachement par rapport à la nécessité, la sophistication de la gastronomie française s'opère alors sur le goût des aliments. En 1654, Nicolas de Bonnefons, dans un ouvrage fondateur *Les délices de la campagne*, pose un principe révolutionnaire : « il faut que le potage au chou sente le chou; au poireaux, le poireau; aux navets, le navet et ainsi des autres... Ce que je dis des potages, j'entends qu'il soit commun et serve de loi pour tout ce qui se mange ». Apparaît ici le principe fondamental de ce qui va devenir la gastronomie française. On bascule d'une cuisine dans laquelle se superpose au goût des aliments des éléments secondaires à forte présence gustative, à une cuisine où les associations se raisonnent selon des règles très proches de l'harmonisation musicale ou de la complémentarité picturale. C'est ainsi qu'une nouvelle catégorie culinaire apparaît : les fonds de sauce qui mettent en valeur le goût des aliments. Elles servent à faire ressortir les contours gustatifs de l'aliment qu'elles accompagnent. Ainsi, Massialot propose-t-il pas moins de vingt trois coulis différents, marqués par une saveur dominante et auxquels s'appliquent des usages précis (1691).

Sur cet axe, de Marin à Carême, de Beauvilliers à Escoffier, de Gouffé à Robuchon se développe la cuisine française. Cette recherche du goût est à comprendre dans une perspective dynamique. Partant de la conception culinaire

médiévale dans laquelle les épices se superposent au goût des aliments, elle se déploie dans une cuisine combinant de façon de plus en plus subtile, les saveurs des divers constituants d'un plat.

Nous avons montré comment la pensée alchimique – qui postule la correspondance et l'interdépendance symbolique de l'homme et du monde – a servi de modèle de pensée aux cuisiniers du XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, engagés dans la quête du goût. Sensibles à la magie du fourneau transformé en athanor, ils partent à la conquête de l'or potable. Le désir d'améliorer les fonds et les sauces s'exprime dans les ouvrages de cuisine des maîtres du temps dans un langage véritablement alchimique. Pour le cuisinier du XVIII<sup>e</sup> siècle, la recherche alchimique ne se résume pas à la quête de la sauce la plus parfaite; en améliorant sa cuisine, il pense se perfectionner lui-même et plus encore, faire « progresser » l'humanité. Telle est l'opinion de Menon : « Sera-ce donc trop s'avancer que de placer les apprêts de la cuisine moderne parmi les causes physiques, qui au sein de la barbarie, ont rappelé parmi nous le règne de la politesse, des talents de l'esprit, des arts et des sciences ? » (1774). Plus clairement encore Favre, fondateur de l'académie culinaire, illustre la magie du principe d'incorporation : « En consommant ces sauces sublimes, cet « or liquide », l'humanité se transforme elle-même. C'est à elles, que la France doit de tenir le flambeau de la gastronomie. Les sauces forment la base de la bonne cuisine, et c'est à leur excellence que la cuisine française doit sa supériorité sur celles des autres nations » écrit Favre (1883). En somme, en mangeant ce qui est « bon » les Français deviennent meilleurs encore : on devient, décidément, ce que l'on mange. Mais pour que le sensualisme propre la gastronomie française puisse se développer, encore fallait-il un contexte spirituel qui rende possible la positivation du plaisir. C'est ce que va lui offrir l'univers catholique.

*La morale catholique et l'esprit gastronomique*

La thèse que nous nous proposons de défendre s'inspire en partie et se pose en contre point de celle toujours discutée de Max Weber sur «L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme». L'hédonisme qui caractérise l'esprit de la gastronomie n'a pu émerger et se déployer que dans l'univers religieux catholique de l'époque classique.

La jouissance est-elle un péché? A partir du *xvii<sup>e</sup>* siècle, la réponse à cette question participe de la séparation entre la Réforme et le catholicisme. Ascétisme inquiet tendu vers l'infini de l'espérance paradisiaque, dévalorisation du corps et de ses sens les plus grossiers pour la première, glorification de Dieu dans l'esthétisation de la présence au monde et aux autres pour le second.

Une hypothèse de ce type a déjà été plusieurs fois envisagée. Sous une forme romancée, elle est au cœur du livre de Karen von Blixen, «Le Dîner de Babette», (porté à l'écran par Gabriel Axel), qui est sans doute l'une des meilleures introductions à l'esthétique de la gastronomie française. Les formidables jeux d'acteurs, les faciès inquiets qui peu à peu se détendent, la convivialité, au sens le plus fort de «vivre avec», qui s'installe sous l'effet de l'alcool et de la chère, sont les plus éloquents traductions de ce qu'est le goût dans la culture française.

C'est au géographe Pitte que l'on doit l'analyse la plus détaillée de cette hypothèse. Il conclut son analyse par ces mots «ainsi s'évanouit – dans l'univers de la réforme – la possibilité de sacrifier la nourriture, de s'approprier un peu de Dieu en mangeant de bonnes choses, vieille idée animiste que le christianisme avait plus ou moins tacitement reprise à son compte». Dans une étude sur les conceptions du bonheur et de la sexualité des théologiens puritains anglais, plus connus sous le nom de «platoniciens de Cambridge», Leites remet en cause l'idée d'un renoncement au monde et montre que leur idéal est un mélange de plaisirs sensuels et de joies spirituelles (Leites,

1986). C'est pourquoi, il est sans doute plus pertinent de rechercher les différences entre catholiques et protestants, dans la rupture qu'opère la Réforme « du cycle péché/confession/pénitence/pardon institué par l'Église » (Valade, 1996).

Nous pensons pour notre part que l'esthétique gastronomique doit à la morale catholique non seulement dans l'originalité de son rapport au plaisir, mais surtout dans les rapports particuliers qu'entretient l'alimentation avec de le sacré, dans l'univers catholique. Nous retiendrons trois points constitutifs de l'infrastructure imaginaire qui organise le rapport du catholicisme à la nourriture et au plaisir alimentaire. Dans son ensemble, la chrétienté a fait de l'acte eucharistique, acte qui s'articule sur une pratique alimentaire concrète, le prototype du rapport au divin. Ce faisant, elle mobilise l'imaginaire de l'incorporation avec sa double composante: «je deviens ce que je mange» donc, ce que je mange transforme ma propre substance, et en consommant un aliment valorisé par un groupe social et en partageant cette consommation, je m'intègre dans cette communauté. Cet imaginaire a été mobilisé par de très de nombreuses cultures religieuses qui l'ont précédé.

Cependant si la chrétienté utilise les ressorts imaginaires de l'incorporation, elle va attacher beaucoup d'importance à différencier l'eucharistie des pratiques aussi bien animistes que judaïques du sacrifice. Par le passage du sacrifice au(x) dieu(x) à la commémoration du sacrifice du «fils de dieu fait homme», qui rend inutile toute autre forme de sacrifice, elle opère une rupture fondamentale par rapport à la pensée sacrificielle<sup>5</sup>. La dimension spirituelle du repas eucharistique gomme ses composantes alimentaires. Détienne montre comment les défenseurs de la foi chrétienne, qui ont été amenés à étudier le sacrifice grec, dénie la corporalité et la dimension alimentaire du sacrifice eucharistique: «Pour éviter la confusion entre les rites grossiers

des peuples de la nature et le mystère spirituel de l'eucharistie dans la seule vraie religion, le partage se fait à l'intérieur du sacrifice entre instincts dévoyés jusqu'aux pratiques abjectes de la décoration de chairs sanglantes et, d'autre part, les nobles tendances d'un commerce purement spirituel, où les formes de manducation sont négligeables, et dont les aspects alimentaires sont écrasés et comme déniés» (1979).

À l'intérieur de la chrétienté, le rituel eucharistique est un des points d'achoppement les plus forts entre le catholicisme et la Réforme. Il ne fait pas de doute que conformément au message évangélique « ceci est mon corps, ceci est mon sang » et « faites ceci en mémoire de moi », la communion s'est réalisée le plus fréquemment durant le premier millénaire, sous les deux espèces du pain et du vin, correspondant respectivement au corps et au sang du Christ. Le vin qui représente le sang se doit d'être rouge et le pain, du pain levé, s'articulant simultanément sur la symbolique du Christ « levain de la foi » et sur distinction par rapport aux juifs consommateurs de pain azyme en souvenir de l'exode d'Égypte (Dupuy 1986).

Vers la fin du Moyen-Âge, les formes rituelles de la communion vont connaître une première transformation qui distingue la communion sous les deux espèces, réservée au clergé, et la communion sous la seule espèce du pain pour les fidèles (Loret, 1982). Elle met en scène la hiérarchisation de la communauté catholique et la séparation entre les fidèles qui ne sont admis au repas eucharistique que sous la dimension du pain et les hiérarchies ecclésiastiques qui communient au pain et au vin. Wycliffe, Huss, Luther, Calvin, toutes les tendances de la Réforme réclameront le retour à la communion sous les deux espèces, pour mettre tous les croyant sur un pied d'égalité face à Dieu.

La seconde transformation va s'opérer au moment de la montée de la Réforme. Elle consiste

en l'abandon du pain levé pour l'hostie, et du vin rouge pour le vin blanc<sup>6</sup>. Le passage du vin rouge au vin blanc correspond à une distanciation symbolique entre le sang et le vin, à une euphémisation de l'image du sang. L'abandon du pain levé, signe distinctif fort des chrétiens des premiers siècles qui marquent leur différence par rapport aux juifs, à l'hostie, constitue une déréalisation du pain « aliment ». Derrière ces modifications apparemment anodines du rituel qui constituent des distanciations par rapport à la dimension alimentaire de l'eucharistie, se profile une mutation de la relation sacré-profane.

Pour en saisir toute l'importance, il faut les resituer dans le cadre de la théorie de la transsubstantiation. La thèse catholique, réaffirmée jusque dans la dernière version du *Catéchisme de l'église catholique* de 1992, considère qu'au cours de la célébration eucharistique « l'être foncier du pain et du vin est totalement converti au corps du christ ressuscité ». C'est là le mystère de l'eucharistie, pain et vin changent de nature pour devenir ontologiquement corps et sang du fils de Dieu fait homme.

Dès le XII<sup>e</sup> siècle, Berenger de Tours, s'élève contre ce « matérialisme sacramentel » qui étaye, selon lui, la thèse de la présence du christ dans le vin et le pain eucharistique, inaugurant un débat qui jusqu'à la Réforme ne cessera d'enfler et sur lequel va s'opérer une rupture radicale dans la chrétienté. La Réforme nie ce changement de nature et défend des conceptions pouvant se regrouper en deux grandes attitudes : d'un côté Wycliffe ou Luther proposent la perspective de la « consubstantiation » pour laquelle « le corps du christ est dans, avec, sous le pain et le vin, impliquant donc la permanence de ces aliments naturels », de l'autre, Calvin rejette simultanément la transsubstantiation, qu'il comprend comme une annihilation du pain et du vin, et la consubstantiation perçue comme une position trop spiritualiste. « Il envisage donc une présence spirituelle et

cependant réelle, où pain et vin» sont tellement signes que la vérité est jointe avec. «L'accent est mis ici, sur la foi et elle seule, sans elle il n'y a pas de présence, car il n'y a pas de lien ontologique entre corps et sang du Christ d'une part et pain et vin de l'autre: si l'on mange et boit avec foi, on reçoit aussi le don spirituel».

Lors de la découverte du Nouveau Monde et la mise au jour des pratiques cannibales de certains de ses habitants, le conflit théorique s'exacerbe et devient un lieu d'affrontement au cœur de la chrétienté. Le monde de la Réforme accuse les catholiques de «théophagisme» et stigmatise ce «dieu de farine» et «ces prêtres bouchers démantelant le corps du christ» (Lestringant, (1994). C'est alors et en réaction à cette critique que le rite a été transformé et le pain et le vin rouge abandonnés pour l'hostie et le vin blanc. Pour conserver l'essentiel du rite eucharistique, à leurs yeux, à savoir la présence divine, les catholiques ont donc opéré une désubstanciation de l'eucharistie, une coupure entre l'incorporation alimentaire profane et l'incorporation sacrée (Poulain et Rouyer 1987). Cette désubstanciation s'articule sur une triple dématérialisation de l'eucharistie: refus de la dimension alcoolique du vin et de l'ivresse qu'il procure, passage du vin rouge (qui représente trop le sang), au vin blanc et abandon du pain levé, (aliment véritable), pour l'hostie.

Le rituel catholique opère ainsi une distanciation par rapport au processus d'incorporation alimentaire par trop magique et surtout, par trop cannibale, puisque c'est bien le corps et le sang d'un homme, quant bien même serait il fils de Dieu, qu'il s'agit d'incorporer. Ainsi s'installe une coupure fondamentale entre le sacré et le profane dans la sphère de l'alimentaire: d'un côté l'eucharistie avec sa rencontre du christ et l'incorporation corrélative du communiant à la communauté des chrétiens; de l'autre l'alimentation quotidienne avec du «vrai» pain et du «vrai» vin qui marquent la condition humaine. La rupture entre

incorporation sacrée et incorporation profane installe l'alimentation quotidienne dans un espace qui échappe à la tutelle du sacré, un espace de faible contrôle. Mais la gourmandise reste bien un péché capital et il faut les extraordinaires outils de déculpabilisation que sont la confession, les théories du repentir et du purgatoire, voire la pratique des indulgences pour permettre à la société catholique de valoriser «l'ici et maintenant» et de faire l'expérience de la transgression de l'interdit de la gourmandise et de son esthétisation. La gastronomie va pouvoir devenir la célébration du monde.

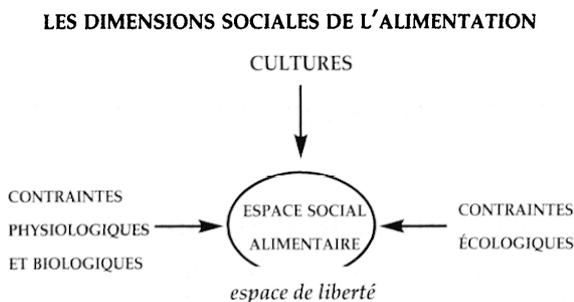
La gastronomie apparaît comme un dispositif central de la dynamique sociale française qui, au delà des jeux de différenciation, participe à la construction de l'identité nationale. C'est ainsi qu'après la Révolution, alors qu'une partie de l'aristocratie a été chassée de France, que le roi vient d'être guillotiné, la bourgeoisie qui commandite la cuisine se régale de «Bouchée à la Reine», de «Poularde Royale», de «Fruits Condé», de «Potage Conti»... Ce faisant, elle cannibalise métaphoriquement l'aristocratie pour s'incorporer cette qualité: «la classe», qui doit lui conférer la légitimité qui depuis des siècles lui faisait défaut. En même temps, lorsque les cuisiniers baptisent un plat du nom d'un de ces nouveaux tenants du pouvoir, ils le hissent, l'incorporent dans ce «panthéon» aristocratique».

Ces quelques remarques sur l'univers chrétien pointe l'impérativité pour qui prétendrait parler de régimes méditerranéens de prolonger ces analyses vers la culture orthodoxe et bien évidemment vers les mondes musulman et judaïque.

## DE L'ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE À L'ÉTUDE DES MODÈLES ALIMENTAIRES

L'alimentation humaine est soumise à deux séries de contraintes plus ou moins lâches. Les

premières, liées au statut d'omnivore et imposées aux mangeurs par les mécanismes biochimiques sous-jacents à la nutrition et aux capacités du système digestif, laissent un espace de liberté largement investi par le culturel, contribuant ainsi à la socialisation des corps et à la construction des formes d'organisations sociales. Les secondes, les contraintes écologiques du biotope dans lequel est installé le groupe d'individus offrent, elles aussi, une zone de liberté dans la gestion de la dépendance au milieu naturel.



#### *L'espace de liberté du système digestif*

Le mangeur humain, par son statut d'omnivore, jouit d'une adaptabilité alimentaire très importante, qui lui a permis de vivre dans des biotopes extrêmement différents et de peupler la quasi-totalité de la planète. Il est soumis à quelques contraintes biologiques bien précises que les sciences de la nutrition commencent à connaître de mieux en mieux (Basdevant, Laville, Lerebours, 2001), mais le choix des produits dans lesquels il trouve ses nutriments, la façon de cuisiner, de manger, plus globalement les goûts et les dégoûts sont très largement déterminés par des facteurs sociaux.

Les contraintes biologiques sont liées à l'incapacité de l'espèce humaine à synthétiser certains nutriments. C'est ainsi que la ration protéique doit présenter de façon simultanée certains acides aminés que l'on a qualifiés de ce fait d'*indispensables*. Si la proportion d'un de ces acides aminés

est trop faible, elle constitue un facteur limitant qui bloque l'assimilation des autres acides aminés. Certains acides gras doivent également se trouver présents avec une relative fréquence dans la ration alimentaire quotidienne. Certaines vitamines, notamment la vitamine C, non stockables par l'organisme doivent être présentes très régulièrement dans la ration alimentaire. Enfin, l'assimilation de certains oligo-éléments suppose leur présence simultanée dans des proportions particulières (Martin 2001). Pour s'assurer des apports réguliers et parce qu'il n'existe pas d'aliments susceptibles de répondre complètement à ces différentes contraintes, le mangeur humain doit diversifier sa prise alimentaire. Il est donc biologiquement condamné à la diversité.

Parallèlement, l'homme ne peut consommer et surtout incorporer que des produits culturellement identifiés et valorisés. Le système culinaire, compris par Claude Fischler comme l'ensemble des règles plus ou moins conscientes qui organisent la préparation et la consommation des aliments, va avoir pour fonction de réguler les contradictions émergeant d'une double impérativité: gérer la diversification de la prise alimentaire en même temps que de satisfaire au besoin cognitif de consommer des aliments identifiés (Fischler 1990).

#### *L'espace de liberté de la connexion à la nature*

Le rapport à la nature intéresse aussi bien les géographes que les anthropologues. Rappelons avec Jean Brunhes, que l'alimentation inscrit les hommes dans un espace physique. Manger, c'est incorporer un territoire. «Quant à notre nourriture, elle est constituée de produits végétaux ou animaux, produits qui proviennent tous d'êtres occupant une place à la surface du globe. Bien mieux, les animaux terrestres dont se nourrissent les hommes se nourrissent de végétaux ou d'autres animaux qui se nourrissent eux-mêmes de végétaux. [...] On doit retrouver en presque toute nour-

riture humaine une parcelle du revêtement végétal de la terre. Les repas d'un être humain représentent donc, d'une manière directe ou indirecte, la «tonte» d'une étendue plus ou moins restreinte du tapis végétal, naturel ou cultivé» (Brunhes 1942, 19). En retour, ce qu'un groupe humain aime manger et les techniques qu'il met en œuvre pour se procurer ou produire ses aliments, transforment et façonnent le milieu naturel. «Toutes les fois que les hommes se désaltèrent ou s'alimentent, ils profitent donc de fait de surfaces qu'ils modifient; et, par la répétition ininterrompue de leur repas, ils entraînent des modifications géographiques ininterrompues» (Brunhes 1942, 19).

Les théories du rapport de l'homme à la nature apparaissent au cœur de la géographie humaine et se déploient dans cette discipline qui va devenir l'écologie. Trois familles de théories sont en concurrence: les théories «déterministes», les théories «possibilistes» et les théories «environnementalistes».

Pour les théories «déterministes», c'est le milieu et ses contraintes (la disponibilité des ressources, la saisonnalité, les climats....) qui déterminent les formes et les modalités de l'alimentation d'un groupe humain. Friedrich Razel, géographe et ethnographe allemand, promoteur d'une conception baptisée «anthropogéographique» en est un représentant exemplaire. Jacques Barrau donne une définition très concise de cette position théorique: «une civilisation donnée est déterminée par les conditions de son environnement physique et naturel» (Barrau 1991). L'alimentation est perçue ici comme un ensemble de conduites d'adaptation au milieu. L'homme mange ce que la nature met à sa disposition en fonction de ses besoins biologiques eux-mêmes largement influencés par le climat.

Les théories «possibilistes» sont une réaction à l'attitude déterministe. Elles «nient l'action mécanique des facteurs naturels sur une humanité purement réceptrice» et sont représentées en

France, notamment par Lucien Febvre, fidèle continuateur sur ce point de Paul Vidal de La Blache, fondateur de l'école de géographie humaine française. «Des nécessités nulle part des possibilités partout; et l'homme, maître des possibilités, juge de leur emploi!» (Febvre 1922). L'histoire des plantes cultivées regorge d'exemples montrant le façonnage de la nature par les sociétés humaines (Haudricourt et Hédin 1943).

Les théories «environnementalistes» dont Maximilien Sorre (1943) fut le précurseur représentent la troisième attitude. Elles tentent un dépassement de cette opposition en postulant une rétroaction entre nature et culture: les hommes façonnent leur milieu naturel et en retour sont également façonnés par lui. Citons sur ce point Pierre Gourou, «ni le «déterminisme» ni cette sorte de «possibilisme» ne donnent la clef de l'explication géographique. L'homme n'est pas contraint par le milieu physique à adopter telle technique d'exploitation de la nature ou telle technique d'organisation de l'espace; il ne fait pas un choix conscient parmi les «possibilités» naturelles. Ce qui compte pour l'explication géographique, ce sont les possibilités offertes par les techniques dont dispose le groupe humain étudié. Les possibilités sont de l'homme et non de la nature; elles sont données à l'homme par la civilisation à laquelle il appartient» (Gourou 1953). Apparaît ici, un second espace de liberté laissé par les différentes possibilités d'utilisation du milieu naturel, que la culture – au sens maussien du terme – investit à sa façon. Ce qui frappe lorsque l'on observe les choix qu'une culture donnée fait dans l'ensemble des produits naturels susceptibles de devenir des aliments, – c'est à dire disposant d'une charge nutritionnelle – c'est l'utilisation non systématique, la non optimisation des ressources mises à disposition par le biotope, loin s'en faut. Certes il existe bien des contraintes écologiques à la culture de certains produits: le blé et la vigne, par exemple, ne sont pas culti-

vables dans tous les biotopes. Mais l'intérêt pour ces produits va diffuser leur culture sur des espaces géographiques infiniment plus larges que leurs espaces d'origine, jusqu'à l'extrême limite de leurs conditions de production.

Marshall Sahlins a montré que les raisons de la consommation d'un végétal ou d'un animal ne sauraient dépendre uniquement de sa disponibilité ou de l'existence de technologies susceptibles de s'appliquer à lui, c'est-à-dire de «raisons utilitaires», mais sont à référer également à des raisons culturelles. Dans *Âge de pierre, âge d'abondance, l'économie des sociétés primitives*, Sahlins montre comment la notion de besoin est culturellement déterminée et l'organisation technico-économique partiellement déterminée par la définition qu'a de «ses» besoins une communauté humaine. «[...] la relation productive de la société américaine à l'environnement est organisée par des estimations spécifiques de comestibilité et de non-comestibilité, lesquelles sont qualitatives et ne sont en aucune façon justifiables par un avantage biologique, écologique ou économique. Les conséquences fonctionnelles s'étendent de l'adaptation agricole, au commerce international et aux relations politiques mondiales. L'exploitation de l'environnement américain, le mode de relation à la nature, dépend d'un modèle de repas qui comprend un plat de viande central, accompagné à sa périphérie d'hydrates de carbone et de végétaux» (Sahlins 1980, 216).

De même, les paysages de rizières irriguées asiatiques sont, tout à la fois, le résultat du goût pour le riz, de sa valorisation symbolique, de l'organisation du repas asiatique et de la maîtrise des techniques d'irrigation. D'autres solutions culturelles, d'autres organisations sociales articulées sur la consommation d'autres produits alimentaires auraient naturellement été possibles dans ce milieu, mais c'est une «civilisation du riz» qui a été construite par les hommes vivant dans cette partie du monde. Ce ne sont pas seulement des

raisons de productivité qui ont guidé ce choix, car de hauts niveaux de productivité alimentaire auraient pu être obtenus avec d'autres céréales et d'autres techniques culturelles, c'est un ensemble de raisons qui s'enracine dans l'interface culture-milieu. À l'échelle de la longue durée des mutations sont possibles qui transforment le paysage et l'organisation sociale. Pour l'Asie du Sud-Est, il est désormais admis que la culture du taro a précédé celle du riz qui serait apparue comme une mauvaise herbe dans les tarodières (Condominas et Haudricourt 1952 et Condominas 1980, 198-221). «Aborder le problème de l'exploitation du milieu naturel, précise Georges Condominas, c'est évidemment aborder en premier lieu la technologie», citant la très maussienne définition qu'Haudricourt donne de la technologie», étude de l'activité matérielle des populations, c'est à dire leur façon de chasser, de pêcher, de cultiver, de s'habiller, de se loger et de se nourrir» (Haudricourt 1968, 731, cité par Condominas 1980, 34).

Cependant, dans les travaux anthropologiques, l'étude de l'alimentation en reste, la plupart du temps, à une approche des techniques de collecte et de préparation. Georges Condominas lui-même, considère cette attitude commune aux ethnologues contemporains, comme «une première étape», plus rentable précise-t-il, «en attendant de pouvoir disposer des moyens d'investigation perfectionnés nécessaires à l'enquête d'anthropologie alimentaire...». La seconde étape suppose la mise au point d'outils susceptibles de saisir comment «le régime alimentaire constitue un élément capital de l'espace social par la position centrale qu'il occupe dans le système de production d'où il commande la technologie et l'économie d'un groupe» (1980, 32).

S'opère ici un renversement antithétique, le régime alimentaire cesse d'être posé comme conséquence du milieu (théories déterministes de la géographie), ou comme lieu de lecture des diversités culturelles (à la fois les théories possibi-

listes de la géographie et le culturalisme anthropologique) et apparaît comme une dimension structurante de l'organisation sociale, retrouvant ainsi un des apports principaux de l'anthropologie lévi-straussienne. Ce faisant, Georges Condominas crée les conditions pour que se réalise une véritable révolution paradigmatique susceptible de solidifier les assises épistémologiques de l'anthropo-sociologie de l'alimentation. En même temps, il lui donne une position centrale, cruciale, au sens où elle permet l'articulation de dimensions jusque-là disjointes de la connaissance des sciences sociales et humaines ; géographie humaine, ethnologie, sociologie, ethnobotanique, ethnozoologie...

#### *L'espace social alimentaire et ses dimensions*

Nous avons donc emprunté à Georges Condominas le concept d'*espace social*, pour désigner par l'expression *espace social alimentaire*, cette zone d'imbrication entre biologique et culturel. Il correspond à la zone de liberté laissée au mangeur humain par une double série de contraintes matérielles : les contraintes biologiques, liées à son statut d'omnivore, s'imposent à lui de manière relativement souple d'une part et les contraintes écologiques du biotope dans lequel il est installé qui se transforment en contraintes économiques dans les sociétés industrialisées et qui tendent à se réduire au fur et à mesure de la maîtrise technologique de la nature d'autre part (Poulain 1999 et 2002). L'espace social alimentaire est un *objet sociologique total* au sens maussien du terme, c'est à dire qui « met en branle... la totalité de la société et de ses institutions » (Mauss 1980 [1950]). Il est possible de distinguer différentes dimensions de l'espace social alimentaire<sup>7</sup>.

#### **L'espace du mangeable**

Sur la multitude de substances naturelles : minérales, végétales, et animales pouvant potentiellement être des aliments, que la nature met à la disposition des hommes, ceux-ci n'en prélèvent

qu'un tout petit nombre. Cette sélection peut être l'objet d'analyse en termes de performances adaptatives (Harris 1985), mais ne saurait s'y réduire. Elle s'articule toujours pour une part sur des représentations symboliques qui relèvent de l'arbitraire des cultures (Douglas 1979 et Kilani 1992) et surtout participent à la différenciation culturelle des groupes sociaux car à biotopes équivalents les choix ne sont pas identiques d'une culture à l'autre (de Garine 1978 et 1991, Fischler 1979 et 1990). L'espace du mangeable est donc le choix opéré par le groupe humain à l'intérieur de l'ensemble des produits végétaux mis à sa disposition par le milieu naturel, ou qui pourraient l'être s'il décidait de les y implanter (Condominas 1980).

#### **Le système alimentaire**

La seconde dimension correspond à l'ensemble des structures technologiques et sociales, de la collecte jusqu'à la préparation culinaire, en passant par toutes les étapes de la production-transformation. Elle constitue le système d'action qui permet à un aliment d'arriver jusqu'à un consommateur. Kurt Lewin a mis en évidence le fait qu'une décision alimentaire est le résultat d'un ensemble d'interactions sociales et qu'il convient pour comprendre les premières de mettre au jour l'organisation qui supporte les secondes (Lewin 1943). Il utilise l'image d'un « canal » par lequel passerait l'aliment pour arriver jusqu'au mangeur et dont l'accès et le fonctionnement seraient contrôlés par des « portiers » (ou éclusiers). Il distingue différents canaux : celui des achats, du jardinage, de la cueillette... Dans chacun, l'aliment passe par différentes étapes techniques régies par des lois physiques, mais aussi des lois sociologiques car le « fonctionnement » des canaux est contrôlé par des individus en interaction. Les aliments ne se déplacent pas seuls. Leur entrée dans un canal et leur progression d'une section à une autre s'effectuent par, grâce et sous le contrôle d'individus qui ouvrent

les portes qui permettent l'accès à la section suivante du canal. Ces portiers agissent dans des logiques professionnelles ou familiales en fonction de leurs représentations des besoins et désirs des mangeurs et de leurs rôles sociaux réciproques.

#### **L'espace du culinaire**

Claude Lévi-Strauss a mis en évidence que 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 » (Lévi-Strauss, 1964 et 1968). Pour le sociologue, la cuisine est un ensemble d'actions techniques, d'opérations symboliques et de rituels qui participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel et le rendent consommable. L'espace du culinaire est à la fois un espace au sens géographique du terme, de distribution dans des lieux (ce sera par exemple la position de la cuisine, lieu où se réalisent les opérations culinaires dans ou hors de la maison), un espace au sens social qui rend compte de la répartition sexuelle et sociale des activités de cuisine, mais aussi un espace au sens logique du terme, d'espace de relations formelles et structurelles, le triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss en étant l'exemple le plus connu (Lévi-Strauss 1968 et Poulain 1985).

#### **L'espace des habitudes de consommation**

La quatrième dimension de « l'espace social alimentaire » recouvre l'ensemble des rituels qui entourent l'acte alimentaire au sens strict. La définition du repas, son organisation structurelle, la forme de la journée alimentaire (nombres de prises, formes, horaires, contextes sociaux...), les modalités de consommation (manger à la main, avec des baguettes, au couteau et à la fourchette...), la localisation des prises, les règles de placement des mangeurs... varient d'une culture à l'autre et à l'intérieur d'une même culture, selon les groupes sociaux (Fischler 1990, Poulain 1998, Corbeau et Poulain 2002).

#### **La temporalité alimentaire**

L'alimentation s'inscrit dans une série de cycles temporels socialement déterminés, comme le cycle de la vie des hommes avec une alimentation de nourrisson, d'enfant, d'adolescent, d'adulte, de vieillard. À chaque étape correspondent des styles alimentaires avec des aliments autorisés, d'autres interdits, des rythmes de repas, des statuts de mangeurs, des rôles, des contraintes, des obligations et des droits... Ce sont aussi des temps cycliques. Le rythme des saisons et des travaux des champs chez les agriculteurs, celui de la migration des gibiers chez les chasseurs, avec leurs lots de premiers aliments de l'année, l'alternance de périodes d'abondance et de pénurie, qu'elles soient naturelles – période de récolte et de soudure... – ou décidées par les hommes – périodes grasses où tous les aliments sont autorisés – et périodes de jeûne partiel ou total. Enfin, un rythme journalier, avec les alternances des temps de travail, de repos, les différents repas, les prises hors repas et leur implantation horaire respective (Poulain 1998).

#### **L'espace de différenciation sociale**

Manger marque aussi les frontières identitaires entre les groupes humains d'une culture à l'autre, mais aussi à l'intérieur d'une même culture entre les sous-ensembles la constituant. À l'intérieur d'une même société, l'alimentation dessine les contours des groupes sociaux. Tel aliment est un attribut pour un groupe social et sera rejeté par un autre (Herpin 1988, Grignon et Grignon 1980 et Lambert 1987). Ainsi, l'« espace social alimentaire » signe-t-il la connexion bio-anthropologique d'un groupe humain à son milieu. Un modèle alimentaire est un ensemble de connaissances qui agrège de multiples expériences réalisées sous la forme d'essais et d'erreurs par une communauté humaine. Il se présente sous la forme d'une formidable série de catégories emboîtées, imbriquées qui sont quotidiennement utilisées par les membres d'une société, sans

qu'ils en aient véritablement conscience, de façon implicite comme « allant de soi » (Fischler 1990, 1996-1 et 1996-2, Lalhou 1998).

*Qu'est ce qu'un modèle alimentaire ?*

Un modèle alimentaire est une configuration particulière de l'espace social alimentaire. Il correspond donc à un ordre du mangeable particulier, un système alimentaire, un système culinaire, un système de consommation, un système de temporalité et à un ensemble de différenciation interne. Nous en avons proposé la définition suivante. « Les modèles alimentaires sont des ensembles socio-techniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne. Ils sont un corps de connaissances technologiques accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats et de les consommer. Mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation » (Poulain, 2002).

Un modèle alimentaire est un ensemble de connaissances qui agrège de multiples expériences réalisées sous la forme d'essais et d'erreurs par une communauté humaine. Il se présente sous la forme d'une formidable série de catégories emboîtées, imbriquées qui sont quotidiennement utilisées par les membres d'une société, sans qu'ils en aient véritablement conscience, de façon implicite comme « allant de soi » (Fischler, 1990 et 1996; Lalhou, 1998). C'est dans ces « cascades de catégories », selon l'expression de Claude Fischler, que se déploie la raison alimentaire. Cependant dans multitudes de règles à de niveaux différents beaucoup sont implicites. Et l'on ne prend conscience de leur

existence que lorsqu'on les transgresse. Ce caractère « allant de soi » constitue le principal obstacle épistémologique à l'étude des modèles alimentaires. C'est lui qui la rend aussi difficile lorsque le chercheur appartient à l'espace social alimentaire qu'il souhaite étudier. De ce point de vue, l'ethnologue possède une position considérablement plus confortable, car les décalages avec son propre modèle alimentaire peuvent lui servir de guide.

### UN HÉRITAGE PARTAGÉ A ÉTUDIER POUR PEUT ÊTRE EN FAIRE UN LABEL POUR LE FUTUR ?

Engager l'étude de la diversité des modèles méditerranéens apparaît des lors comme une priorité pour saisir en quoi et dans leur diversité ils sont porteurs d'attitudes positives pour la santé. Les sciences sociales et humaines peuvent être des ressources pour la compréhension des modèles alimentaires. Elles renoueront ainsi avec la grande tradition des ethnosciences ouverte par Claude Lévi-Strauss, elles devront ensuite engager le dialogue interdisciplinaire avec les sciences de la nutrition. Mais pour ce faire, il est urgent d'investir en recherche sur ce champ du savoir et de former des étudiants aux sciences sociales appliquées à l'alimentation. Faute de quoi le régime méditerranéen risque de se retrouver sous peu, et quelque soit les lobbys qui le soutiennent, au columbarium des idées fausses dans la section « mythologies nutritionnelles ».

### BIBLIOGRAPHIE

- ALTHABE G., FABRE D., LENCLUD G., 1992, *Vers une ethnologie du présent*, Paris, MSH.  
ARON J.-P., 1976, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup>*, Paris, Laffont.  
ARON J.-P., 1997, « De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier », *in*

- Cultures, Nourritures*, Internationale de l'imaginaire, Babel/Actes Sud, 13-37.
- BARRAU J., 1983, *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation*, Paris, Temps actuels.
- BARRAU J., 1991, « Les hommes dans la nature » et « L'homme et le végétal », in J. Poirier, *Histoire des mœurs*, La Pléiade, Gallimard, Paris.
- BASDEVANT A., LAVILLE M., LEREBOURS E., 2001, *Traité de nutrition clinique de l'adulte*, Paris Flammarion.
- BEARDSWORTH A., KEIL E.T., 1997, *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, Routledge, London.
- BERTHELOT J.-M., 1990, *L'intelligence du social*, Paris, PUF.
- BESSIÈRES J., 2001, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*. Le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord Noir, L'Harmattan.
- BESSIS S., 1981, *L'arme alimentaire*, Paris, Maspero, (réédition la découverte, 1985).
- BLIXEN VON KAREN, 19, *Le Dîner de Babette*, Paris, Gallimard.
- BONNEFONS de Nicolas, 1654, *Les délices de la campagne*, Paris.
- BRILLAT SAVARIN Anthelme, 1824, *La physiologie du goût*, réédition Herman, 1975.
- BRUN C., 1928, « Gastronomie régionaliste », in Croze Austin., *Psychologie de la table*, 1928.
- BRUNHES J., 1942, *La géographie humaine*, édition abrégée, PUF, Paris.
- CARTRY M., 1991, « Sacrifice », in Bonte P. et Izard M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF.
- CERTEAU (de) M., GIARD L., MAYOL P., 1994, *L'invention du quotidien II. Habiter, cuisiner*, Gallimard.
- CHEVASSUS-AU-LOUIS B., 2001, *OGM et agriculture: options pour l'action publique*, rapport du Commissariat général du Plan, La Documentation française.
- CHIVA M., 1985, *Le doux et l'amer*, PUF.
- CLAUDIAN J., TRÉMOLIÈRES J., 1978, « Psychologie de l'alimentation », *Encyclopédie L'univers de la psychologie*, Paris, Lidis, tome 5, 67-97.
- CONDOMINAS G., HAUDRICOURT A.-G., 1952, « Première contribution à l'ethnobotanique indochinoise. Essai d'ethnobotanique Mnomg Gar (Proto-Indochinois du Viêt-Nam) », *Revue internationale de botanique appliquée et d'Agriculture tropicale*, n° 351-352, 19-27 et n° 353-354, 168-180.
- CONDOMINAS G., 1954, *Nous avons mangé la forêt*, Paris, Mercure de France.
- CONDOMINAS G., 1965, *L'exotique est quotidien*, Paris, Plon.
- CONDOMINAS G., 1980, *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion.
- CONTRERAS J., 1993, « La nostra alimentació contemporània: dialèctica entre tendències contradictòries? », *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2, Barcelone.
- CONTRERAS J., 2000, *Alimentacion y cultura. necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona Publicacions.
- CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P., 2002, *Penser l'alimentation*, Toulouse, Privat-Ocha.
- CORBEAU J.-P., 1991, *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger*, thèse d'état de Sociologie sous la direction de Jean Duvi-gnaud, à paraître sous le titre *Le mangeur imaginaire*, Métailié.
- CORBEAU J.-P., 1992, « Rituels alimentaires et mutations sociales », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. XCII, PUF.
- CORBEAU J.-P., 1997, « Socialité, sociabilité... sauce toujours! » in *Cultures, nourriture*, Internationale de l'imaginaire, Babel-Actes Sud, n° 245.
- CROZE Austin de, 1933, *La psychologie de la table*, Paris, Au sans pareil.
- DAUMAS J.-M., 1986, « La cène dans la conception de l'église réformée » in *Rencontres de l'École du Louvre, La table et le partage*, Paris, La documentation française.

- DÉTIENNE M., 1979, «Pratiques culinaires et esprit de sacrifice» in Détiénne Marcel et Vernant Jean-Pierre, 1979, *La cuisine du sacrifice au pays grec*, Paris, Gallimard.
- DOUGLAS M., 1979, «Les structures du culinaire», *Communications*, 31, 145-169.
- DURKHEIM E., 1894, *Les règles de la méthode sociologique*, 1988, Paris, Flammarion.
- ELIAS N., 1939, *La civilisation des mœurs*, Paris, Calman-Levy, 1973.
- FAVRE Joseph, 1883, *Dictionnaire universel de cuisine*, Paris.
- FEBVRE L., 1922, *La Terre et l'évolution humaine : introduction géographique à l'histoire*, Paris, Albin Michel, 1970.
- FISCHLER C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, O. Jacob.
- FISCHLER C., 1996-1, «Alimentation, morale et société», in Giachetti Ismène, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 31-54.
- FISCHLER C., 1996-2, *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, Cahiers de l'OCHA, n° 5.
- FISCHLER C., 1997, «Le consommateur partagé», in *Le mangeur et l'animal, Autrement*, n° 172, 135-148.
- FISCHLER C., dir., 1979, «La nourriture, pour une anthropologie culturelle de l'alimentation», *Communications*, 31.
- FISCHLER C., dir., 1994, «Manger Magique», *Autrement*.
- GARINE (de) I., 1978, «Population, production and culture in the plains societies of northern Cameroun and Tchad: The anthropologist in development projects», *Current Anthropolgy*, 19, 42-65.
- GARINE (de) I., 1991, «Les modes alimentaires: histoire de l'alimentation et des manières de table», in J. Poirier, *Histoire des mœurs*, Paris, La pléiade, Gallimard.
- GOUROU P., 1953, *L'Asie*, Paris, Hachette.
- GRIGNON C., GRIGNON CH., 1980, «Styles d'alimentation et goûts populaires», *Revue française de sociologie*, XXI, p. 531-569.
- Grimod de la Reynière, 1978, *Écrits gastronomiques*, UGE, Paris.
- HABERMAS J., 1962, *L'espace public*, Paris, Payot (1992).
- HABERMAS J., 1973, *La techniques et la sciences comme idéologie*, Paris, Tel, 1980.
- HARRIS M., 1985, *Good to eat, Riddles of food and culture*, New-York, Simon & Schuster.
- HAUDRICOURT A.-G., 1987, *La technologie science humaine, recherches d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, MSH.
- HAUDRICOUT A.-G., HÉDIN L., 1943, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard.
- HERPIN N., 1988, «Le repas comme institution, compte rendu d'une enquête exploratoire», *Revue française de sociologie*, XXIX, 503-521.
- HUBERT A., 1990, «Applying anthropology to the epidemiology of cancer», *Anthropology Today*, vol.5: 62-78.
- KILANI M., 1999, «Le cannibale, le cochon et la vache folle ou l'identité culturelle en question», in *Le Goût, actes du 3<sup>e</sup> colloque transfrontalier*, Dijon, 1999, 567-574.
- KLATZMANN J., 1991, *Nourrir l'humanité: espoir et inquiétudes*, Paris, Economica-INRA.
- LAHLOU S., 1998, *Penser manger*, Paris, PUF.
- Lambert J. L., 1987, *L'évolution des modèles de consommation alimentaires en France*, Paris, Lavoisier.
- LEACH E. R., 1980, *L'unité de l'homme et autres essais*, Paris, Gallimard.
- LEITES E., 1986, *La passion du bonheur. Conscience puritaine et sexualité moderne*, traduction française, 1989, Paris, Éditions du Cerf.
- LEROI-GOURHAN A., 1936, *La civilisation du renne*, Paris, Gallimard.
- LESTRINGANT Frank, 1994, *Le cannibale, grandeur et décadence*, Paris, Perrin.
- LÉVI-STRAUSS C., 1952, *Race et histoire*, UNESCO.
- LÉVI-STRAUSS C., 1954, *Les structures élémentaires de la parenté*, réédition EHESS, (1967).
- LÉVI-STRAUSS C., 1964, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon.

- LÉVI-STRAUSS C., 1968, *L'origine des manières de tables*, Paris, Plon.
- LEWIN K., 1943, «Forces Behind food habits and methods of change», Report of the committee on food habits. Washington, *Bulletin Nat. Res. Counc.* CVIII, 35-65. repris in *Psychologie dynamique*, PUF.
- LORET P., 1982, *La messe. Du Christ à Jean-Paul II, histoire de la liturgie eucharistique*, Novalis Salvator, Ottawa.
- MAFFESOLI M., 1985, *La connaissance ordinaire*, Paris, Meridiens.
- MARTIN A., 2001, *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, 3<sup>e</sup> éditions, Paris, Tec & Doc Lavoisier.
- MASSIALOT, 1691, *Le cuisinier royal et bourgeois*, Paris, reprint Dessagnes 1982.
- MAUSS M., 1925, «L'essai sur le don», in *Anthropologie et sociologie*, Paris, (1980), PUF.
- MAUSS M., 1934, «Les techniques du corps», in *Anthropologie et sociologie*, Paris, (1980), PUF.
- MCINTOSCH A., 1996, *Sociologies of food and nutrition*, New-York, Plenum.
- MEDINA X., «Alimentación mediterránea. Aspectos sensoriales y culturales de la nutrición», Barcelona, Icaria, 1998.
- MEDINA X., «Alimentation et identité chez les immigrants basque en catalogne», AOF.
- MENON, 1749, *La science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris.
- MENON, 1774, *La cuisinière bourgeoise*, Paris.
- MORIN E., 1973, *Le paradigme perdu : la nature humaine*, Paris, Seuil.
- MOULIN L., 1988, *Les Liturgies de la table*, Paris, Albin Michel.
- PITTE J.-R., 1991, *Gastronomie française, Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard.
- PITTE J.-R., 2001, «La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local», *Annales de géographie*, t. 110-621, 487-508.
- POULAIN J.-P., NEIRINCK E., 2000, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et manières de tables en France du moyen âge à nos jours*, Paris, Lanore, 1<sup>re</sup> édition 1988, rééd. 1992, 1997, traduit en japonais, 1994 et 1997, espagnol et portugais, 2000.
- POULAIN J.-P., 1997-1, «Le goût du terroir à l'heure de l'Europe», Paris, *Ethnologie française*, XXVII, p. 18-26.
- POULAIN J.-P., 1997-2, «La nourriture de l'autre entre délice et dégoûts; réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire», in *Cultures, Nourriture, L'internationale de l'imaginaire*, Paris, Babel-Actes Sud, p. 115-140.
- POULAIN J.-P., 2000, «Les dimensions sociales de l'obésité», in *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*, expertise collective, Paris, INSERM, 59-96.
- POULAIN J.-P., 2001, *Manger aujourd'hui*, Privat-Ocha.
- POULAIN J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, Paris.
- POULAIN J.-P., TIBÈRE L., 2000, «Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire, de l'intérêt du "laboratoire" réunionnais», *Bastidiana*, n° 31-32, 225-241.
- POULAIN J.-P., MCLAUGHLIN P., TIBÈRE L., 2003, «Tourisme et altérité alimentaire», *Espaces*, n°202, 37-47.
- RIVIÈRE C., 1995, *Les rites profanes*, Paris, PUF.
- SAHLINS M., 1976, *Au cœur des sociétés: raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard (1980).
- SOLER Jean, 1973, «Sémiotique de la nourriture dans la Bible», Paris, *Annales ESC*, 1973/2.
- SORRE M., 1943, *Les fondements biologiques de la géographie humaine*, Paris, Colin.
- VALADE Bernard, 1996, *Introduction aux sciences sociales*, Paris, PUF.
- WEBER Max, 1964, *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*, Paris, Plon.
- Ziegler J., 2002, *Le droit à l'alimentation*, Paris, Mille et une nuits.

#### Notes

1. Et comme le décalage est plus marqué entre le nord et le sud certains ont proposé l'expression même de paradoxe gersoïse.
2. Selon l'expression d'Edgar Morin.
3. Groupe de travail créé en 1988 et animé aujourd'hui par des sociologues indiens, polonais et singapouriens.
4. Sur les différentes interprétations possibles du rôle des épices dans la cuisine médiévale et les débats qu'elles suscitent voir Flandrin et Montanari 1996 et Neirinck et Poulain, 2000.
5. L'idée d'une rupture de la pensée chrétienne avec les conceptions sacrificielles pré-chrétiennes est présente dans l'anthropologie naissante (Hubert et Mauss, 1899). Mais elle est à cette époque inscrite dans une idéologie évolutionniste qui empêche de voir les relations qu'elles continuent à entretenir.
6. Cet abandon n'est pas systématique et l'ethnologie régionale a mis en évidence des cas de communion au vin rouge ou au pain levé notamment en Provence voir (Topalov 1985).

**Résumé:** La réflexion consacrée aux modèles alimentaires méditerranéens amène le chercheur à poser de nombreux questionnements sur l'unicité ou la diversité, les continuités et les ruptures dans cette espace. Ainsi de quelle méditerranée parle-t on? Pour la géographie, l'histoire, la sociologie, l'anthropologie..., le pluriel s'impose. Constatons la diversité des biotopes, les influences religieuses diverses d'une rive à l'autre de la méditerranée, les profondes transformations historiques des modèles alimentaires. Prenons acte également de la très grande variabilité sociale du haut au bas de l'échelle sociale au sein d'une même société. Dès lors comment parler d'un régime méditerranéen? Il n'y a pas un, mais bien des régimes méditerranéens et qui plus est très différents les uns des autres.

Engager l'étude de la diversité des modèles méditerranéens apparaît comme une priorité pour saisir en quoi et dans quelle mesure leur diversité sont porteuses d'attitudes positives pour la santé notamment. Les sciences sociales et humaines peuvent être des ressources pour la compréhension des modèles alimentaires, renouant ainsi avec la grande tradition des ethnosciences ouverte par Claude Lévi-Strauss.

**Auteur:** Jean-Pierre Poulain, est Maître de conférences habilité à diriger des recherches en sociologie à l'Université de Toulouse Le Mirail. Il est directeur du Centre d'Études du Tourisme et des Industries de l'Accueil (CETIA) et de l'Équipe de Recherche Interdisciplinaire en Tourisme et Alimentation (ERITA). Il dirige par ailleurs le Master 2 Sciences sociales appliquées à l'alimentation. Il est également membre du Centre d'Étude des Rationalités et Savoirs (CERS) UMR-CNRS n° 5117 et co-anime le Comité de recherche: Sociologie et anthropologie de l'alimentation de l'Association Internationale des Sociologues de Langue Française (AISLF).

– Les travaux de Jean-Pierre Poulain, s'inscrivent dans une approche socio-anthropologique, peuvent être consultés sur le site internet:  
[www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)

**Mots clés :** modèles alimentaires, régimes alimentaires, méditerranée, gastronomie.