

## S'adapter au monde ou l'adapter ? L'alimentation en mouvement, des grandes migrations au tourisme

Jean-Pierre Poulain

---

**Citer ce document / Cite this document :**

Poulain Jean-Pierre. S'adapter au monde ou l'adapter ? L'alimentation en mouvement, des grandes migrations au tourisme. In: Diasporas. Histoire et sociétés, n°7, 2005. Cuisines en partage. pp. 13-30;

doi : <https://doi.org/10.3406/diasp.2005.1009>

[https://www.persee.fr/doc/diasp\\_1637-5823\\_2005\\_num\\_7\\_1\\_1009](https://www.persee.fr/doc/diasp_1637-5823_2005_num_7_1_1009)

---

Fichier pdf généré le 16/12/2022

## **Abstract**

■ Jean-Pierre Poulain

To Adapt Oneself to the World or To Adapt the World. Food on Motion from Great Migrations to Tourism

Population movements, whether slow and long-lasting, like diasporic ones, or fast and ephemeral like in modern tourism, generate food encounters that give us an interesting perspective so as to understand the importance of food's social dimension. Moreover, they represent a way to deepen the present debate that was initiated by human geography, anthropology and historical sociology as well based on the relationship that human groups maintain with nature.

## **Riassunto**

■ Jean-Pierre Poulain

Adattarsi al mondo o adattare il mondo ? Il cibo in movimento, dalle grandi migrazioni al turismo.

Lenti o duratori come i movimenti diasporici o ancora rapidi ed effimeri come nel turismo internazionale, questi movimenti migratori danno un contributo alla diffusione e alla messa in contatto di modelli alimentari. Certi di loro si aprono a degli scambi reciproci, altri li rifiutano. Una tale variabilità culturale consente di penetrare la complessità del mondo alimentare di oggi, sottomesso ad un ricambio universale.

## **Zusammenfassung**

■ Jean-Pierre Poulain

Anpassung an die Welt oder Anpassung der Welt ? Ernährung im Wandel, von den großen Wanderbewegungen bis zum internationalen Massentourismus

Egal ob Bevölkerungsverschiebungen langsam und dauerhaft vor sich gehen, wie im Falle der Wanderbewegungen innerhalb der Diasporas, oder schnell und vorübergehend sind, wie im internationalen Massentourismus : immer kommt es dabei zur Begegnung mit anderen Ernährungsgewohnheiten, die zu kulinarischen Kreuzungen

## **Resumen**

■ Jean-Pierre Poulain

¿ Adaptarse al mundo o adaptar el mundo ? Los cambios alimenticios, de las grandes migraciones al turismo

Entre las críticas que han suscitado las lecturas estrictamente adaptativas de las relaciones del hombre con la naturaleza, aquéllas surgidas de un análisis de los movimientos migratorios han invalidado con fuerza sus conclusiones. Bien se trate de migraciones lentas y duraderas, tales como aquéllas relacionadas con las diásporas, o de movimientos migratorios rápidos y efímeros, tales como el turismo internacional, ambos participan a la difusión y a la puesta en contacto de los modelos alimenticios. Algunos de estos se mestizan, otros se niegan a hacerlo. Estas variaciones culturales permiten acercarse a la complejidad del mundo alimenticio contemporáneo sometido a la globalización.

## **Résumé**

■ Jean-Pierre Poulain

S'adapter au monde ou adapter le monde ? L'alimentation en mouvement des grandes migrations au tourisme

Parmi les critiques qu'ont suscitées les lectures strictement adaptatives des relations des hommes à la nature, celles qui sont issues de l'analyse des mouvements migratoires contribuent avec plus de force à leur invalidation. Qu'ils soient lents et durables comme les mouvements diasporiques ou rapides et éphémères comme dans le tourisme international, ils contribuent à la diffusion et à la mise en contact des modèles alimentaires. Certains s'ouvrent aux métissages, d'autres les refusent. Ces variabilités culturelles permettent d'investir la complexité du monde alimentaire contemporain soumis à la globalisation.



# S'adapter au monde ou l'adapter ?

## L'alimentation en mouvement, des grandes migrations au tourisme

1. Baechler J., 2001, *Nature et Histoire*, Paris, PUF, p. 469-470.

2. Condominas G., 1980, *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion.

3. Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, Quadrige, 2005.

**S**i des contraintes biologiques et écologiques s'imposent bien aux mangeurs humains, elles le font avec un déterminisme relativement souple. Ainsi la décision de considérer tels ou tels produits naturels comme des aliments, la façon de les cuisiner et de les manger, plus globalement les goûts et les dégoûts sont largement déterminés par des facteurs sociaux et culturels. Pour autant, le culturel ne saurait faire fi des lois de la biologie, comme l'écrit Jean Baechler : « On est en droit d'affirmer que les conditions naturelles interviennent toujours sous la forme de réponses par oui ou par non à une question que leur adressent des acteurs placés dans un contexte culturel donné. La nature n'impose rien, mais elle rend possibles ou impossibles des entreprises conduites dans un contexte culturel donné<sup>1</sup>... ». Dans l'alimentation humaine, on trouve à la fois une certaine indépendance du culturel à l'égard du biologique, lorsqu'il n'entre pas en contradiction avec des lois biologiques, et des phénomènes d'interaction, d'ajustement, d'incrémentation.

Pour penser les interactions entre une communauté humaine et le milieu dans lequel elle vit, nous avons proposé, dans le sillage de Georges Condominas<sup>2</sup>, les notions d'*espace social alimentaire* et de *modèle alimentaire*<sup>3</sup>. Elles ont permis de mettre au jour les dimensions sociales de l'alimentation humaine qui sont impliquées dans les processus de construction des identités et de différencia-

tions internes et externes d'un groupe social. Elles offrent également la possibilité d'étudier les incrémentations du biologique sur le social. Les rythmes circadiens, par exemple, sont réglés puis remontés par les rythmes sociaux, l'expression des patrimoines génétiques est favorisée ou bloquée par ce que les généticiens appellent l'environnement et qui inclut, bien sûr, le social et le culturel. La construction des goûts et des dégoûts ne se réduit par à leurs composantes psychologiques, elle implique le corps comme support de la palette des émotions qui va du plaisir au dégoût, lequel, dans ses formes les plus fortes, peut s'accompagner de profonds malaises<sup>4</sup>.

Les migrations humaines offrent une perspective intéressante pour comprendre l'importance des dimensions sociales de l'alimentation. Mieux, elles constituent un lieu d'approfondissement des débats qui, tant en géographie humaine et en anthropologie qu'en sociologie historique, se sont développés sur les relations qu'entretiennent les groupes humains à la nature. Parmi les nombreuses critiques qu'ont suscitées les lectures strictement adaptatives des relations des groupes humains au milieu, celles qui concernent les mouvements diasporiques et les situations de migration contribuent avec plus de force à leur invalidation. En effet, alors que le biotope n'est plus le même et que les avantages adaptatifs disparaissent, se transformant même parfois en inconvénients, pourquoi des sociétés conservent-elles certains traits de leurs cultures alimentaires, au prix parfois de lourds inconvénients ?

Lorsque les hommes se déplacent, ils emportent avec eux leur espace social alimentaire, c'est-à-dire leur conception de l'alimentation, mais aussi leurs incrémen-

tations biologiques. L'impératif de manger selon son propre modèle s'impose de façon plus ou moins rapide à eux pour des raisons culturelles et biologiques. Dès lors l'urgence est de trouver les moyens de continuer à manger selon ses habitudes ; trouver des produits connus pour en faire des usages culinaires et consommatoires identifiés, sinon trouver des produits de substitution pour « faire comme si ». Lorsque l'installation dure dans le temps, s'organisent souvent des filières d'approvisionnement informelles ou professionnelles qui tissent des liens avec l'univers d'origine. Même les migrations touristiques, qui par nature sont de courte durée, sont concernées. Il suffit de quelques jours pour que des nostalgies alimentaires se fassent jour, pour que des Français en voyage en Asie ou en Afrique se mettent à parler de « steaks-frites », de « camembert arrosé avec un bon petit verre de vin rouge... » L'accès aux gastronomies locales s'opère toujours à travers les modèles alimentaires d'origine<sup>5</sup>.

En arrivant dans un lieu, un groupe en migration « débarque » dans un autre espace social alimentaire. La ou les communauté(s) qui y vivent ont organisé la mise en production agricole, créé les conditions sociales et techniques de la transformation, de la distribution et de la consommation des aliments en fonction de leur(s) modèle(s) alimentaire(s). Se donnent alors à voir, à travers les zones de contact, leurs compatibilités et leurs incompatibilités, leurs capacités à s'entrecroiser ou au contraire leur étanchéité. Ces interactions d'espaces sociaux alimentaires révèlent à travers « les codes de conduite [qui] servent de traits distinctifs face aux étrangers<sup>6</sup> », les points de clivage de ce qui fait différence ou identité. Elles offrent un lieu d'observation des jeux d'interaction

qui donne à voir ce que Fredrick Barth désigne comme « l'ethnicité ». Cependant, si la « rencontre des cuisines » est identifiée depuis un certain temps, par les ethnologues et les sociologues, comme un lieu de lecture des processus de construction des identités, elle commence également à être vue par ceux qui étudient les sociétés multiculturelles et créoles comme une dimension de la gestion des processus d'interaction culturelle.

### **LES CONSÉQUENCES SOCIALES DU STATUT D'OMNIVORE**

Les mangeurs humains sont dépendants d'un double système de contraintes biologiques. Les premières sont la conséquence du statut d'omnivore propre à l'espèce à laquelle ils appartiennent. Elles proviennent de la nécessité de puiser dans le milieu des ressources énergétiques pour assurer la couverture des besoins de l'organisme et permettre sa croissance ou son maintien en l'état. Elles sont déterminées par les mécanismes biochimiques sous-jacents à la nutrition et par les capacités du système digestif à décomposer et à synthétiser les nutriments. Les secondes résultent du milieu dans lequel vit la communauté humaine à laquelle ces mangeurs appartiennent, de ses caractéristiques matérielles (le climat, la faune, la flore) et des conditions de son exploitation. Toutefois, ces contraintes pèsent sur les hommes de façon plus ou moins lâche et leur laissent un espace de liberté dans lequel peuvent intervenir des processus sociaux et culturels. Ceux-ci prenant l'alimentation comme support participent à la construction des identités sociales, à la structuration des formes de socialité et à la mise en place de processus de différenciation sociale. En retour, ces phénomènes sociaux agissent sur le biologique en contribuant, à l'échelle individuelle, à la socialisation des corps et, à l'échelle des générations, à la sélection et à la diffusion de certaines caractéristiques génétiques. L'espace social alimentaire permet donc de penser, dans le respect de l'autonomie du social, certains mécanismes sociaux étayés sur l'alimentation, et offre en même temps une entrée dans les phénomènes d'interaction entre le biologique et le social. Un modèle alimentaire correspond à la configuration particulière de l'espace social alimentaire d'un groupe social donné<sup>7</sup>.

*Lorsque  
les hommes  
se déplacent,  
ils emportent avec  
eux leur espace  
social alimentaire.*

4. Poulain J.-P., 1997, « 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.

5. Poulain J.-P., McLaughlin P. et Tibère L., 2003, « Tourisme et altérité alimentaire », *Espaces*, n° 202, 37-47.

6. Barth F., « Les groupes ethniques et leurs frontières », in Poutignat P. et Streiff-Fenart J., 1995, *Théories de l'ethnicité*, Paris, PUF.

7. Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, op. cit.

## LE PHYSIOLOGIQUE ET LE SOCIAL

Les contraintes biologiques sont la conséquence de 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 de l'un d'entre eux est trop faible, elle devient un facteur limitant qui bloque l'assimilation des autres acides aminés. Les acides gras doivent également se trouver avec une relative fréquence dans la ration alimentaire quotidienne. Certains micro-nutriments comme les vitamines, notamment la vitamine C, non stockables par l'organisme, doivent être présents très régulièrement dans la ration alimentaire. Enfin, il existe des oligo-éléments dont l'assimilation suppose la présence simultanée de plusieurs d'entre eux dans des proportions particulières ou encore celle de catalyseurs. 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.

Cependant, ces contraintes qualitatives n'ont que peu d'impact vital à très court terme et les effets d'éventuels déséquilibres ou carences alimentaires se font sentir avec un effet retard important. Le statut alimentaire de l'homme lui laisse donc une grande liberté de choisir ce qu'il va considérer comme aliment parmi la multitude de produits végétaux et animaux à sa disposition, mais aussi une immense liberté dans la façon de les préparer, de les apprêter et de les consommer. Dans un travail de sociologie historique, Jean Baechler rend compte de cette liberté en ces termes : « L'alimentation humaine a deux particularités irréduc-

tibles. [...] Force est de la déclarer omnivore, ce qui est une manière pédante de dire que l'alimentation humaine est libre, sauf à respecter certaines contraintes diététiques. Par ailleurs, au contraire des animaux, les humains cuisinent les produits naturels, sauf quelques exceptions comme les baies, les fruits, le miel... Les préparations elles aussi sont libres, ce qui ouvre un champ presque infini de préparations culinaires possibles et un champ encore plus vaste de combinaison de plats pour composer un repas<sup>8</sup>. »

À l'échelle historique longue, les deux principaux problèmes alimentaires de l'espèce humaine sont le manque et l'empoisonnement. Car les hommes peuvent manger de tout mais ils ne possèdent pas de dispositif de reconnaissance sûr des produits susceptibles d'être toxiques. Il a donc fallu qu'ils apprennent à les reconnaître pour les éviter et qu'ils se transmettent ces précieuses informations, d'une génération à l'autre. Les connaissances sur les aliments suppléent la faiblesse de l'instinct et l'absence de mécanisme biologique de protection. Les raisons pour lesquelles les hommes ne consomment pas de poison, et qui en principe les protègent, sont d'ordre culturel. Ces connaissances empiriques et efficaces sur le monde sont vitales pour un groupe humain et peuvent être considérées comme le point de départ d'une connaissance positive<sup>9</sup>. Sur les aliments, leurs choix, leurs modalités de conservation et de préparation, s'est développé un formidable corps de connaissances opératoires qui constitue une véritable mise en ordre du monde. C'est ce corps de connaissances, que Claude Lévi-Strauss a comparé à une langue, que nous désignons par l'expression de *modèle alimentaire*.

De plus, les petits d'homme arrivent au monde dans un état d'inachèvement. En

naissant, ils sont immergés dans des dispositifs sociaux et culturels qui leur préexistent et vont participer à la construction des personnalités et à la socialisation des corps<sup>10</sup>. Plus encore, ils vont finaliser les compétences physiologiques des individus. C'est ainsi, par exemple, que, placé dans une culture qui ne consomme pas de lait, un individu perdra la capacité de digérer le lactose alors que celle-ci sera maintenue s'il appartient à une culture dans laquelle cet aliment a une place dans le modèle alimentaire adulte<sup>11</sup>. Il n'y a donc pas simple juxtaposition entre un espace laissé libre par le biologique et dans lequel le sociologique intervient et un espace où régneraient de façon étanche les lois biologiques : mais des interactions et des co-façonnages.

Parce qu'ils ne peuvent pas s'opposer à des règles vitales, les modèles alimentaires sont partiellement déterminés par le biologique, mais ils déterminent aussi la biologie humaine en participant à l'expression de certaines caractéristiques génétiques et en pesant sur les mécanismes de sélection génétique. Cette question de l'interaction est particulièrement importante, car les deux espaces en contact ne sont pas inscrits dans le même ordre de temporalité, c'est pourquoi nous parlons d'incrémentation des temps biologiques et des temps sociaux.

## **L'ÉCOLOGIQUE ET LE SOCIAL**

Si les relations qu'entretiennent les groupes humains à la nature ont d'abord intéressé les géographes et les historiens, notre ambition est de montrer qu'il s'agit aussi, sinon avant tout, d'une question socio-anthropologique. Mais pour ce faire, voyons tout d'abord rapidement comment la géographie aborde cette question. Trois théories sont en concurrence selon qu'elles mettent l'accent sur le poids de la nature, l'action des hommes ou les interactions des hommes avec le milieu : les théories « déterministes », les théories « possibilistes » et les théories « environnementalistes ».

Les conceptions « déterministes » s'inscrivent dans la perspective de la théorie des climats de Montesquieu. Selon elles, le milieu et ses contraintes (le climat, la disponibilité et la saisonnalité des ressources) déterminent les formes et les modalités de l'alimentation d'un groupe humain. Une

*Il n'y a donc pas simple juxtaposition entre un espace laissé libre par le biologique et dans lequel le sociologique intervient et un espace où régneraient de façon étanche les lois biologiques : mais des interactions et des co-façonnages.*

8. Baechler J., 2001, *Nature et Histoire*, op. cit., p. 49-50

9. Paul-Lévy F., 1997, « Toxiques, épistémologues, épistémologues, il en restera toujours quelque chose », in Poulain J-P éd., *Pratiques alimentaires et identités culturelles, Études vietnamiennes*, n° 3-4, 1997.

10. Chiva M., 1985, *Le doux et l'amer*, Paris, PUF.

11. McCracken R.D., 1971, « Lactase deficiency: an example of dietary evolution », *Current Anthropology* 12, p. 479-517.

civilisation serait donc déterminée par son environnement physique et naturel. L'alimentation et la cuisine sont ici posées comme un ensemble de conduites d'adaptation au milieu. En fonction de ses besoins biologiques, l'homme mangerait ce que la nature met à sa disposition. Le climat agit par un double déterminisme : il rend possible certaines productions alimentaires et influence les besoins énergétiques de l'homme<sup>12</sup>.

Les théories « possibilistes » sont une réaction à l'attitude déterministe et rejettent l'idée d'une action mécanique des facteurs naturels sur une humanité purement réceptrice. En France, elles sont représentées par Lucien Febvre, continuateur sur ce point de Paul Vidal de La Blache, le fondateur de l'école de géographie humaine française. « Des nécessités nulle part, écrit-il, des possibilités partout ; et l'homme, maître des possibilités, juge de leur emploi<sup>13</sup> ! ». André-Georges Haudricourt et Louis Hédin ont magistralement montré, à travers l'histoire des plantes cultivées, l'incroyable capacité des sociétés humaines à façonner les produits végétaux et les biotopes dans lesquels elles les font pousser<sup>14</sup>.

Maximilien Sorre, précurseur des théories « environnementalistes », tente de dépasser cette opposition théorique en mettant l'accent sur les rétroactions entre phénomènes naturels et culturels : les hommes façonnent leur milieu naturel et en retour ils sont façonnés par lui<sup>15</sup>. 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. L'important, écrit Pierre Gourou, « ce n'est pas seu-

lement le milieu écologique c'est l'idée que les hommes s'en font ; les hommes ou plutôt la civilisation à laquelle ils appartiennent<sup>16</sup> ». Cependant, la conception environnementaliste se réduit, la plupart du temps, à des constats de variations culturelles et ne parvient pas toujours à dépasser l'écueil des explications tautologiques.

À cette triple posture théorique de la géographie font écho en anthropologie, même s'ils ne sauraient s'y réduire, les points de vue fonctionnaliste, culturaliste et de l'écologie culturelle. Le fonctionnalisme privilégie la dimension adaptative. Il se donne pour objet d'analyser les formes sociales qui constituent les réponses adaptatives au déterminisme biologique de la nature humaine. Le culturel ne serait rien d'autre qu'une dimension super organique dérivant du biologique. Les « besoins primaires » sont conditionnés par la nature biologique de l'homme et les « besoins secondaires » s'inscrivent dans le processus de dérivation ou renvoient à des impératifs sociologiques d'intégration ou de différenciation<sup>17</sup>.

Le culturalisme, avec Alfred Kroeber, Margaret Mead et Ruth Benedict, met l'accent sur les variations et les déterminismes culturels. Marshall Sahlins pointe le fait que les raisons de la consommation d'un végétal ou d'un animal ne dépendent pas uniquement de « raisons utilitaires », c'est-à-dire de sa disponibilité ou de l'existence de technologies susceptibles de s'appliquer à lui, mais sont à référer à des ordres culturels. Il montre comment l'organisation technico-économique est partiellement déterminée par la définition qu'une communauté humaine a de « ses » propres besoins<sup>18</sup>. 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 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 cultivables dans tous les biotopes. L'intérêt culturel pour ces produits a contribué à les diffuser sur des espaces géographiques infiniment plus larges que leurs espaces d'origine, jusqu'à l'extrême limite de leurs conditions de production.

L'hyper fonctionnalisme de Marwin Harris reprend de façon presque caricaturale la question du déterminisme, recherchant derrière les interdits culturels un avantage adaptatif. Il a tenté de mettre au jour « des raisons adaptatives » derrière les interdits alimentaires d'origine religieuse ou culturelle. Les « véritables » causes de l'interdit du porc chez les juifs et les musulmans ou de la vache chez les hindous seraient donc à rechercher dans les performances écologiques ou sanitaires de ces choix et non dans l'ordre symbolique ou les représentations religieuses qui ne sont pour lui que de simples phénomènes de rationalisation<sup>19</sup>. Nous avons déjà recensé un certain nombre de situations qui montrent que la position d'Harris est difficilement tenable<sup>20</sup> et que, comme le suggère Pascal Dibie<sup>21</sup>, il n'y a pas totale déconnexion entre les phénomènes d'adaptation et d'ordre symbolique. Pour qu'un interdit culturel puisse fonctionner, il faut qu'il présente un minimum de qualités adaptatives, mais il ne saurait se réduire à cette fonction.

Pierre Gourou fournit un exemple qui montre que les modèles alimentaires ne peuvent pas être réduits à de simples processus adaptatifs. Il rapporte le cas des *Min Kia* de la région de Ta Li, dans la Chine du sud, que des phénomènes migratoires ont conduits à s'installer dans une zone montagneuse autour du lac Hern Hai. Il pointe leur insistance « contre adaptative » à développer une organisation agricole de riziculture inondée dans un environnement qui ne s'y prête pas. « Ce sont des riziculteurs habiles et fanatiques qui vivent comme si les montagnes environnantes n'existaient pas. [...] Les *Min Kia* habiteraient une plaine alluviale au bord de la mer qu'ils ne vivraient pas autrement. » La riziculture est pour eux « la seule activité digne d'intérêt ». Les terres susceptibles d'être mises en rizières étant limitées, s'installe alors un cercle vicieux : leur prix augmente, ce qui renforce encore le prestige de la riziculture. La montagne regorge pourtant de ressources alimen-

« *Des nécessités nulle part, des possibilités partout ; et l'homme, maître des possibilités, juge de leur emploi !* »

12. Friedrich Razel, le promoteur de « l'anthropogéographie », est le représentant le plus connu de cette position qui se développe aujourd'hui en lien avec certaines théories sociobiologisantes ; pour une analyse, voir D. Forde, 1934, *Habitat, Economy, Society*, Dutton and Co, 1963, New York.

13. Febvre L., 1922, *La Terre et l'évolution humaine : introduction géographique à l'histoire*, Paris, Albin Michel, 1970.

14. Haudricout A.-G. et Hédin L., 1943, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard.

15. Sorre M., 1943, *Les fondements biologiques de la géographie humaine*, Paris, Colin.

16. Gourou P., 1955, « Remarques sur les régions écologiques », *Annales biologiques*, 51, 125-130.

17. Malinowski B., 1944, *Une théorie scientifique de la culture*, 1970, Paris, Seuil.

18. Sahlins M., 1972, *Âge de pierre, âge d'abondance, l'économie des sociétés primitives*, Paris, Gallimard (rééd. 1976).

19. Harris M., 1977, *Cannibals and Kings - The origins of cultures*, New York, Random House et Harris M., 1985, *Good to eat, Riddles of food and culture*, New York, Simon & Schuster.

20. Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, op. cit., p. 170-172.

21. Dibie P., 1988, *La passion du regard*, Paris, Métailié.

taires : gibiers et fruits sauvages, comme ces framboises qu'ils ne « considèrent pas comme comestibles et ne se donnent même pas la peine de cueillir<sup>22</sup> ».

Si le procès des ambiguïtés de la position de Marvin Harris a été largement instruit<sup>23</sup>, il convient de reconnaître que c'est dans son sillage, bien que clairement en rupture avec le « matérialisme culturel », que certains de ses élèves – Julian Steward se pose ici en chef de file – ont fondé l'*écologie culturelle* et qui aborde cette question de façon plus interactive se rapprochant des théories environnementalistes de la géographie<sup>24</sup>.

### **ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE ET INTERACTIONS ENTRE LE SOCIAL, LE BIOLOGIQUE ET L'ÉCOLOGIQUE**

Regardons pour commencer comment s'opèrent les interactions entre le social et le biologique au niveau du comportement alimentaire de l'homme. Celui-ci est soumis à un double déterminisme biologique et culturel et va être au cours du développement de l'enfant et de sa socialisation l'objet d'apprentissages. Il est tout d'abord déterminé par le statut biologique d'omnivore propre à l'espèce humaine et qui définit une série de contraintes et s'inscrit dans le patrimoine génétique commun de l'espèce. Mais le comportement alimentaire subit également l'influence de mécanismes culturels. Le premier est inscrit au sein de son patrimoine génétique lui-même. Il résulte des interactions entre les patrimoines génétiques de la lignée dont est issu un individu donné, avec d'une part les biotopes et d'autre part les cultures dans lesquelles cette lignée a été immergée. Du dialogue entre la génétique des populations et l'an-

thropologie résulte le constat scientifique qu'il n'y a pas d'homme « biologique pur » ni d'homme « social pur » mais qu'un *homo sapiens* est le produit de façonnages et d'interactions entre biologie et culture<sup>25</sup>. Celle-ci pèse sur la génétique en participant au mode de sélection, de transmission et de diffusion des gènes par les règles de parenté et les différents interdits sexuels ; à travers l'alimentation, elle est impliquée dans des processus d'expression ou de non expression de phénotypes. Sur ces questions se développe aujourd'hui un pan nouveau de connaissance : la nutriginétique<sup>26</sup>, dont Claudine Junien est en France une brillante représentante. La biologie à son tour pèse sur la culture en imposant des limites vitales aux prétentions des sociétés à organiser le vivant, qu'il soit naturel ou humain.

Le poids de la culture dans laquelle un individu est immergé intervient donc d'emblée et cela dès la naissance par son patrimoine génétique et à travers le modèle alimentaire dans lequel il est immergé et qui est un ensemble de catégories acquises par apprentissage. Ces deux patrimoines (le patrimoine génétique et le modèle alimentaire) sont donnés en dehors de tout choix de l'individu. La résultante finale n'est cependant pas la simple addition des parties, mais une création originale, issue de l'interaction de ces deux patrimoines.

Si la programmation initiale du nouveau-né lui permet de téter, de digérer le lait maternel et de préférer la saveur sucrée, au-delà de cette première programmation, tout est à apprendre, depuis l'utilisation des modalités sensorielles jusqu'aux conduites d'ingestion et à l'acquisition des manières de table. Ces apprentissages s'opèrent dans un contexte culturel et à travers des interactions sociales. Ils sont nécessaires pour assurer le traitement des informations et surtout pour les sémantiser, en d'autres

termes pour leur donner une signification<sup>27</sup>. Ils permettent également de donner une magnitude aux sensations, magnitude qui est à la fois personnelle et tributaire des normes des groupes sociaux dans lesquels l'individu est intégré. L'alimentation apparaît donc au cœur du dispositif de socialisation. En apprenant à manger, un enfant met à la fois en place des modes comportementaux utiles à la mise en œuvre et au contrôle de cette activité et simultanément, incorpore, au sens le plus fort du terme, le système de valeur du groupe social dans lequel la naissance l'a placé.

La psychologie pointe les modalités de passage de la sensation à la perception qui permet la généralisation et la catégorisation et qui est un aspect fondamental de la construction du « monde vécu ». Cette étape est décisive pour « apprendre à manger », c'est elle qui permet à un individu positionné dans une société et une culture données de construire le répertoire des produits comestibles et des comportements opportuns. Elle lui permet aussi de construire ses propres catégories alimentaires que Matty Chiva (1995) désigne par l'expression « les aliments pour moi ». Ces apprentissages s'opèrent par observation et imitation des adultes et des pairs. C'est au cours des différentes étapes de la socialisation (primaire dans la famille, secondaire à l'école et tertiaire dans l'univers professionnel) que se réalise l'appropriation des registres alimentaires et que vont évoluer les habitudes de consommation. Les sociologues et les psychosociologues mettent l'accent sur le fait que ces apprentissages alimentaires sont précoces et se déroulent toujours dans des contextes affectifs et relationnels. C'est pourquoi l'émotion et l'hédonisme jouent un rôle majeur chez le jeune enfant et restent tout au long de la vie un des moteurs de la relation à l'alimentation. C'est aussi la raison pour laquelle les aspects cognitifs, aussi importants soient-ils, ne suffisent pas pour apprendre ou modifier des pratiques alimentaires. Dans le domaine des pratiques alimentaires, l'apprentis prend donc le pas sur l'inné.

Le développement des sociétés modernes a un double impact sur les contraintes écologiques. Tout d'abord, il les transforme partiellement en contraintes économiques. C'est ainsi qu'au niveau d'un individu, la question du manque n'est pas tant le résultat de contraintes écologiques que de l'absence de ressources économiques. Et l'on voit en situation de surabondance des populations précarisées pour lesquelles l'accès à la nourriture fait problème. Le second

*Tout est à  
apprendre, depuis  
l'utilisation  
des modalités  
sensorielles  
jusqu'aux  
conduites  
d'ingestion et à  
l'acquisition des  
manières de table.*

22. Gourou P., 1953, *L'Asie*, Paris, Hachette, p. 58.

23. Descola P., 1988, « L'explication causale », in Descola et al., *Les idées de l'anthropologie*, Paris, Colin.

24. Steward J. H., 1955, *Theory of culture Change, the Methodology of multilineal evolution*, Urbana, University of Illinois Press.

25. Benoist J., 1991, « Anthropologie biologique », in Bonte P., Izard M., 1991, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF.

26. La nutriginétique étudie les bases héréditaires de la variabilité individuelle de réponse/tolérance aux aliments, voir Junien C., 2003, *Nutriginétique du risque cardiovasculaire : terrains génétiques et nutrition*, Paris, Tec et Doc.

27. Chiva M., *Le doux et l'amer*, op. cit., et Rigal N., 2000, *La naissance du goût*, Paris, Noémis.

impact tient au fait que l'activité humaine de production et d'exploitation de la nature produit, en transformant le milieu, de nouvelles contraintes écologiques qui à leur tour pèsent sur la disponibilité. C'est ainsi que l'aménagement de la nature, travaux d'irrigation, de défrichage, domestication et sélection des végétaux et des animaux, interventions sanitaires, pollution... modifient le milieu. À nouveau, le sociologue soulignera que ces transformations résultent de phénomènes macrosociologiques et de décisions politiques.

Avec le concept « d'espace social », et en écrivant que « 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<sup>28</sup> », Georges Condominas opère un véritable renversement de la perspective anthropologique classique. Le régime alimentaire cesse d'être posé comme conséquence du milieu (selon les théories déterministes de la géographie), ou comme lieu de lecture des diversités culturelles (selon à la fois les théories possibilistes de la géographie et le culturalisme anthropologique); il apparaît comme une dimension structurante de l'organisation sociale, retrouvant ainsi un des apports principaux de l'anthropologie lévi-straussienne. Ce faisant, Georges Condominas donne à la socio-anthropologie de l'alimentation 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...

Notre conception de l'espace social alimentaire exclut toute vision évolutionniste, mais retient de « l'écologie culturelle » la notion de « noyau culturel<sup>29</sup> », qui est assez proche de celle d'espace social. Elle accepte

l'idée qu'il y a bien des interactions, tout en soulignant l'existence d'une certaine autonomie du culturel, tant qu'il ne bouscule pas trop les processus biologiques vitaux. Elle insiste sur le fait que les éléments du milieu naturel ne deviennent des ressources qu'à partir du moment où ils font partie intégrante du système culturel<sup>30</sup>.

### **LA CUISINE: À L'ARTICULATION DU NATUREL ET DU CULTUREL**

La cuisine est entrée dans les préoccupations ethnologiques comme une extension des techniques d'acquisition (pêche, chasse, cueillette, horticulture, agriculture...). Elle est d'abord perçue comme un ensemble de techniques, au sein desquelles la cuisson joue un rôle éminent et dont la fonction serait de rendre mieux assimilables des produits. La cuisson, par exemple, améliore les qualités nutritionnelles et la digestibilité de certains produits, comme les amidons des céréales. Elle rend plus appétissants les viandes et les poissons. Les techniques de conservation, de salage, de fumage, de fermentation... permettent de mieux tirer parti des ressources du milieu naturel, en lissant les variations de la disponibilité. Dans cette perspective, l'anthropologie des techniques, avec André Leroi-Gourhan<sup>31</sup>, dessine une grande fresque classificatrice des ustensiles par fonctions culinaires; égrenage, filtrage, découpage, râpage, pressage, broyage, barattage, cuisson, conservation...

Si les premiers travaux privilégiaient les dimensions adaptatives de la cuisine, très vite les points de vue fonctionnaliste<sup>32</sup> et culturaliste vont élargir la question en affirmant le statut social de cette activité. Ils montrent qu'elle est l'objet d'une répartition sexuelle des rôles, qu'elle mobilise

des processus de catégorisations pour désigner les produits, les techniques, les règles de combinaison, que les choix d'aliments et les modalités de préparation sont l'objet d'interdits... Autant de dispositifs qui s'inscrivent dans des systèmes de représentations plus larges, dans une conception du monde. De surcroît, par son aspect répétitif, cette activité à la fois technique et sociale joue un rôle central dans la transmission intergénérationnelle des systèmes de valeurs d'une société. Loin de se réduire donc à ses dimensions adaptatives, la cuisine est pour la socio-anthropologie une mise en « ordre social » du monde alimentaire<sup>33</sup>. Comme l'écrit Annie Hubert : « Quelle que soit la variété de leur contenu empirique, les opérations culinaires sont un lieu d'interaction des techniques, des rapports sociaux et représentations. La sélection des aliments, qu'elle soit détermination de ressources comestibles ou effet d'interdits (permanents ou temporaires, imposés à tous ou à certains), se fonde sur des classifications liées à la mise en ordre du monde, à une cosmologie reliant la personne, la société et l'univers et assignant à l'homme sa place et sa conduite<sup>34</sup>. »

L'analogie entre la cuisine et le langage posée par Claude Lévi-Strauss attire notre attention sur son caractère universel<sup>35</sup> et trace une double perspective : l'organisation structurelle d'une cuisine ouvre une voie vers la compréhension de la société qui l'a produite<sup>36</sup> et d'autre part l'approche comparative des cuisines permet d'engager, à partir d'un champ empirique jusqu'alors inexploré, l'étude des formes logiques de l'esprit humain. Avec Claude Lévi-Strauss, la cuisine est projetée sur le devant de la scène, comme « dispositif articulant le culturel et le naturel ». Mise en valeur ambiguë, car si l'auteur du *Cru et du cuit* donne à ce sujet prosaïque une noblesse insigne, il va également le marquer durablement des stigmates des ambitions universalisantes de sa conception structuraliste. Loin des débats d'épistémologie philosophique, le plus souvent déconnectés de toute base empirique, qui animeront le procès du structuralisme, des travaux empiriques et théoriques ont continué à se

28. Condominas G., 1980, *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion, p. 32.

29. Steward J. H., 1955, *Theory of culture Change, the methodology of multiilinear evolution*, Urbana, University of Illinois Press.

30. Descola P., 1986, *La nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, MSH.

31. Leroi-Gourhan A., 1943, 1945, *Évolution et techniques*, tome 1, *L'homme et la matière*, et tome 2, *Milieu et techniques*, réédition 1973, Paris, Albin Michel.

32. Audrey Richards, bien qu'élève de Malinowski, va développer un point de vue qui préfigure celui des culturalistes. En matière de sociologie de l'alimentation, Jacques Goody considère que la dimension culturelle de l'alimentation est si importante qu'elle fait partie du patrimoine commun des sociologues et anthropologues travaillant sur ce champ et qu'on ne peut pas isoler un paradigme culturaliste autonome.

33. Douglas M., 1984, *Food in the social order, Studies of Food and Festivities in three American Communities*, New York, Russell Sage Foundation.

34. Hubert A., 2000, article « Cuisine », in Bonte P. et Izard M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 187.

35. « La cuisine, dont on n'a pas assez souligné qu'avec le langage, elle constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle : pas plus qu'il n'existe de société humaine sans langage, il n'en existe aucune qui, d'une façon ou d'une autre, ne fait pas cuire certains de ses aliments... ». Lévi-Strauss C., 1965, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 26, p. 22.

36. « La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions. » Lévi-Strauss C., 1968, *L'origine des manières de tables*, Paris, Plon.

développer au sein des sciences sociales<sup>37</sup>. En 1985, suivant en cela des orientations maintes fois suggérées par Claude Lévi-Strauss lui-même, nous avons confronté le modèle du triangle culinaire à la gastronomie française et à son développement, de la Renaissance à la *nouvelle cuisine*. Ce parcours nous a permis tout à la fois de prendre acte de la robustesse du modèle et de la nécessité de l'historiciser<sup>38</sup>.

Durant les années 1980, Claude Fischler et Paul Rozin ont développé l'idée que l'opposition entre « néophilie » et « néophobie » résultait de la contradiction entre l'obligation biologique de consommer une alimentation variée et la contrainte culturelle de ne pouvoir manger que des aliments connus, socialement identifiés et valorisés. Double contrainte caractéristique du statut d'omnivore humain, qu'ils nomment le *paradoxe de l'Homnivore*<sup>39</sup>, et qui serait à l'origine d'une anxiété fondamentale des mangeurs humains. Celle-ci ne serait donc ni propre à la modernité ou sur-modernité ni conjoncturelle, mais permanente et devrait donc sans cesse être régulée. Pour Claude Fischler, la gestion de ce paradoxe est assurée par le « système culinaire », sous ensemble du système culturel composé d'une série de règles définissant l'ordre du mangeable, les conditions de préparation et de consommation. Il permet l'acceptation d'aliments nouveaux en les « marquant » gustativement, en les assaisonnant littéralement « à la sauce » d'un espace culturel donné<sup>40</sup>. Le système culinaire fixe également les règles d'associations des aliments, permettant ainsi de créer de la variété à partir d'un même aliment de base. La cuisine classique française du XIX<sup>e</sup> siècle compte, par exemple, plusieurs centaines de recettes d'œufs, les associant à une multitude d'aliments secondaires. Le système culinaire définit

enfin les combinaisons des plats à l'intérieur d'un menu. Inséré dans une culture, le mangeur n'a donc que très peu de décisions à prendre. C'est le système culinaire de sa société qui les lui dicte, dénouant ainsi le « double bind » ou injonction paradoxale, propre au statut d'Homnivore.

### **DU SYSTÈME CULINAIRE AU MODÈLE ALIMENTAIRE**

Avant de définir le concept de modèle alimentaire, il nous faut présenter quelques concepts voisins, notamment celui de *modèle agro nutritionnel* utilisé et mis au point par la FAO avec sa variante proposée par Louis Malassis et Martine Padilla<sup>41</sup>, et revenir encore quelques instants sur différentes utilisations que Claude Lévi-Strauss et Claude Fischler font de celui de *système culinaire*.

La FAO (*Food and Agriculture Organization*) a mis au point une méthode pour évaluer les disponibilités alimentaires à l'échelle des États. Celles-ci sont calculées à partir d'un compte « ressource-emploi », par pays. « Il indique pour chaque produit alimentaire, les quantités produites, importées ainsi que les variations de stock. Pour connaître les quantités utilisées on distingue les quantités exportées, celles affectées à l'alimentation animale, aux semences, aux usages industriels alimentaires et non alimentaires. On estime les pertes de stockage et de transport et finalement on obtient un solde, les quantités à l'entrée des ménages, disponibles pour l'alimentation humaine<sup>42</sup>. » Ces valeurs sont ensuite divisées par la population du pays et l'on obtient ainsi la « ration alimentaire moyenne » d'un habitant, ce qui permet des comparaisons internationales. Il est également possible de consolider l'ensemble de ces données pour calculer la ration « du

citoyen du monde». Ce type de données permet de mettre en évidence des modèles agro-nutritionnels (MAN) différenciés d'un pays à l'autre, d'une région du monde à l'autre. Louis Malassis et Martine Padilla ont proposé de compléter cette typologie en intégrant le poids relatif des principaux groupes nutritionnels d'aliments dans la ration moyenne. À l'échelle macro, cet outil offre la possibilité d'introduire de la variation culturelle dans les processus de décision, notamment pour les politiques de lutte contre la faim, mais perd de la pertinence dès que l'on resserre l'échelle d'analyse sur un groupe social particulier.

Claude Fischler, après Claude Lévi-Strauss, utilise le concept de «système culinaire» avec une signification à géométrie variable. Dans une conception restreinte, le système culinaire rend compte du jeu de catégories et de symboles qui s'articulent sur les opérations techniques culinaires et participent à la construction sociale des aliments. Mais les expressions de «système culinaire» ou encore de «cuisines» ont également chez ces auteurs une signification élargie. «Une cuisine, écrit Claude Fischler, est donc davantage et autre chose que ce qu'en fait l'acception courante : il s'agit non seulement d'un ensemble d'ingrédients et de techniques mis en œuvre pour transformer et préparer des aliments, mais aussi surtout d'un système complexe de normes et de règles implicites structurant les représentations et les comportements<sup>43</sup>.»

Pour distinguer les échelles d'analyse, nous suggérons de réserver l'expression «système culinaire» pour la désignation de l'ensemble des principes de préparation des aliments, et d'utiliser le concept de «modèle alimentaire» dans le sens large d'ensemble des règles de sélection, de préparation, de service, de consommation... Un *modèle alimentaire* est une configuration particulière de l'*espace social alimentaire*. Il correspond donc à un ordre du mangeable, un système alimentaire, un système culinaire, un système de consommation, un système de temporalité et un ensemble de différenciation interne.

Nous avons proposé la définition suivante : «Les modèles alimentaires sont des ensembles socio-

37. Notons entre autres les thèses d'Annie Hubert, *L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord : de l'au-delà au cuisiné*, 1983 ; de Jean Marc Vanhoute, *La relation formation emploi dans la restauration travail salarié féminin, fin des chefs cuisiniers et nouvelles pratiques alimentaires*, 1984 ; de Jean-Pierre Poulain, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, 1985 ; de Marie Claude Mahias, *Délivrance et convivialité : Le système culinaire Jaina*, 1985 ; de Jean Louis Lambert, *Évolution des modèles de consommation alimentaire*, 1985 ; de Pascale Pynson, *La France à Table, 1945-1980*, 1987 ; de Claude Fischler, *L'Homnivore*, 1989 ; de Jean Pierre Corbeau, *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger*, 1991 ; de Claudine Vassas, *La bête singulière*, 1993... Il convient également de signaler le foisonnement de travaux ethnographiques et ethnologiques réalisés dans différentes parties du monde et dont le livre de Bataille-Benguigui M.-C., Cousin F., 1996, *Cuisines, reflets des sociétés*, rend parfaitement compte.

38. Poulain J.-P., 1984, «Anthropo-sociologie de la cuisine et des manières de tables», démonstration reprise dans Corbeau J.-P. et Poulain J.-P., 2002, *Penser l'alimentation*, Privat.

39. Fischler C., 1990, *L'Homnivore*, Odile Jacob.

40. L'introduction récente des avocats en France est un bon exemple. Ils sont consommés accompagnés de sauce mayonnaise ou de vinaigrette, deux marqueurs gustatifs de la cuisine française, au point que cette dernière est désignée dans le monde anglo-saxon par l'expression «French dressing».

41. Malassis L. et Padilla M., 1987, *Économie agro-alimentaire*, Paris, Cujas.

42. Périssé J., 1996, «Typologie des disponibilités alimentaires par pays en 1990 basée sur un critère énergétique», in Desjeux J.-F. et Hercberg S., (dir.), 1996, *La nutrition humaine, la recherche au service de la santé*, Paris, INSERM-Nathan.

43. Fischler C., 1996, «Alimentation, morale et société», in Giachetti Ismène, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 31-54.

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 et externe. Ils sont un corps de connaissances technologiques accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans l'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<sup>44</sup>. » 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. C'est dans ces « cascades de catégories », pour reprendre l'expression de Claude Fischler, que se déploient les raisonnements alimentaires. Cependant beaucoup de règles 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 scientifiquement plus confortable que celle du sociologue, car les décalages du modèle alimentaire étudié avec son propre modèle peuvent lui servir de guide.

## PETITES ET GRANDES RENCONTRES ALIMENTAIRES

Les rencontres alimentaires naissent des migrations des hommes et du déplacement des produits. Les Français métropolitains ont ainsi découvert la cuisine vietnamienne dans la seconde partie des années 1950, lorsque après la chute de Dien Bien Phu débute le processus de décolonisation. Certains Indochinois font alors le choix de s'installer en France et parmi eux quelques-uns ouvrent des restaurants. S'amorce alors un phénomène de double influence : le repas vietnamien de restaurant s'adapte à la structure du repas français (entrée, plat garni, dessert), transformant de façon radicale les règles de bases des manières de table asiatiques, et les consommateurs français découvrent pour leur part de nouveaux aliments, de nouvelles recettes et de nouveaux assaisonnements qui font aujourd'hui partie de leur registre alimentaire<sup>45</sup>. Le couscous offre un autre exemple de ces mouvements combinés. Quasiment inconnu avant l'arrivée des rapatriés d'Algérie, du Maroc ou de Tunisie, il est aujourd'hui un des plats préférés des Français.

Le tourisme agit également comme facteur de diffusion. Le repas transforme le touriste de spectateur en acteur, il est une « formidable machine à voyager », écrit Edgar Morin, une manière de s'approcher au plus près de la culture du pays visité<sup>46</sup>. Manger, c'est toucher de la façon la plus concrète le goût d'une société, découvrir ce qu'elle considère comme « bon », c'est communier avec l'esprit d'un lieu, avec son histoire et l'art de vivre des hommes qui le peuplent. Le tourisme est l'occasion d'une découverte concrète des coutumes alimentaires et gastronomiques du pays visité. Il confronte le voyageur à de nouveaux produits, de nouvelles manières de cuisiner et

de nouvelles manières de table qui sont à la fois de passionnantes découvertes mais aussi un bouleversement de ses propres habitudes. Ainsi la paella fait-elle son entrée comme souvenir de vacances, dans l'alimentation des classes moyennes françaises qui passent leurs congés d'été en Espagne. L'intensification du tourisme international participe à la diffusion, dans les pays occidentaux, de plus en plus de produits et de plats exotiques et les supermarchés disposent désormais de rayons « ethnic food » ou « saveurs du monde »...

Les mouvements des populations, qu'ils soient lents et durables comme les mouvements diasporiques ou rapides et éphémères comme dans le cas du tourisme, contribuent à la diffusion et à la mise en contact des modèles alimentaires. Mais il existe également, à travers la globalisation des marchés, des mouvements d'aliments et, dans certains cas, des diffusions à l'échelle transculturelle de certains produits ou préparations comme le café, le coca-cola, le hamburger ou encore cette pizza douée d'une exceptionnelle aptitude au voyage, et qu'étudie ici-même Sylvie Sanchez.

Cependant, tous les modèles alimentaires n'ont pas la même capacité d'adaptation ni la même capacité à intégrer de nouveaux aliments ou de nouvelles pratiques. Il en est qui permettent aisément les migrations et d'autres qui les rendent complexes. Si certains s'ouvrent aux métissages, d'autres y sont hermétiques ou les refusent. La perméabilité et l'aptitude au voyage varient d'une culture à l'autre. Certaines affichent des prescriptions qui rendent difficiles les différences ou le commerce alimentaire (au sens le plus large de cette expression).

La nourriture des autres réserve souvent de formidables expériences, mais s'avère parfois difficile à avaler, voire totalement immangeable, à la fois pour des raisons culturelles et pour des raisons gustatives. La puissance du dégoût étonne chaque fois qu'on y est confronté. J'ai vu vomir des gens apprenant qu'ils avaient consommé du chien, plusieurs jours auparavant... On naît dans un monde alimentaire comme on naît dans un univers linguistique, et ce monde façonne jusqu'à l'infrastructure psychophysiologique de nos aptitudes à manger, à goûter, comme sont façonnées nos aptitudes à parler et à penser. Ces variabilités culturelles permettent de rentrer dans la complexité du monde alimentaire contemporain soumis aux mouvements de la globalisation. Quelles que soient l'aptitude ou l'inaptitude des modèles alimentaires au

*La nourriture des autres réserve souvent de formidables expériences, mais s'avère parfois difficile à avaler, voire totalement immangeable, à la fois pour des raisons culturelles et pour des raisons gustatives.*

44. Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, op. cit.

45. Poulain J.-P., 1997, « 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.

46. Morin E., 1962, *L'esprit du temps*, Paris, Grasset.

métissage, aucun n'est totalement étanche.

Comme le montrent dans cette livraison Anny Bloch-Raymond et Laurence Tibère, les sociétés créoles, loin d'être des cultures en décomposition comme l'ont pensé trop longtemps certains ethnologues, offrent à voir la diversité des processus de métissage et de recombinaison des modèles alimentaires. Ce faisant, elles se posent en modèles avancés pour l'étude des transformations de l'espace social alimentaire des sociétés modernes en cours de pluri-culturalisation.

Le niveau des invariants du comportement alimentaire humain rend celui-ci compréhensible quel que soit l'espace culturel dans lequel on se trouve et constitue une base commune permettant de comprendre *le sens de l'autre*<sup>47</sup>, son esthétique. Cependant, nous n'accédons à la cuisine et au goût de l'autre qu'à travers nos propres catégories<sup>48</sup>. Si l'on poursuit l'analogie avec le langage, on peut avancer que, parce que tous les hommes parlent, la traduction d'une langue à l'autre est possible, même si, selon la formule célèbre, « traduire c'est trahir ». Quoiqu'il en soit, un minimum de sens peut toujours passer d'une langue à l'autre. Deux types de problèmes se posent : le premier est cognitif et renvoie à la compatibilité ou à l'incompatibilité des catégories linguistiques, le second est psychophysiologique et correspond aux écarts de compétences nécessaires à la phonation et à la réception. Ainsi, pour un Français, la compréhension du vietnamien ou du thaï, qui sont des langues tonales, suppose des adaptations de l'oreille et de l'appareil phonatoire qui s'avèrent parfois très difficiles à réaliser pour des sujets adultes. Depuis Mauss nous savons que le corps est façonné par le social.

La traduction alimentaire comme la traduction linguistique se heurtent à des problèmes d'équivalence de catégories :

catégorie du mangeable, des cuissons, des structures de repas et de prises alimentaires, qui relèvent de l'évidence dans une culture donnée, mais dont la relativité apparaît au grand jour dans la rencontre inter-culturelle. ■

### Jean-Pierre Poulain

Sociologue et anthropologue, maître de conférences (HDR) à l'université de Toulouse-Le Mirail, Jean-Pierre Poulain y dirige le département CETIA (Centre d'étude du Tourisme et des industries de l'Accueil) ainsi que l'équipe de recherche sur le tourisme et l'alimentation (ERITA, EA 3683). Il est notamment l'auteur de *Sociologies de l'alimentation*, PUF, « Quadrige », 2004 et de *Penser l'alimentation* écrit en collaboration avec Jean-Pierre Corbeau, Privat, 2002.

### Bibliographie<sup>49</sup> :

- BAECHLER J., 2001, *Nature et Histoire*, PUF.
- BARTH F., « Les groupes ethniques et leurs frontières », in Poutignat P. et Streiff-Fenart J., 1995, *Théories de l'ethnicité*, PUF.
- BATAILLE-BENIGUI M.-C., COUSIN F., 1996, *Cuisines, reflets des sociétés*, Sépia, Musée de l'homme.
- BENOIST J., 1991, « Anthropologie biologique », in Bonte P., Izard M., 1991, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, PUF.
- CHIVA M., 1985, *Le doux et l'amer*, PUF.
- CONDOMINAS G., 1980, *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Flammarion.
- CONDOMINAS G., FISCHLER C. et POULAIN J.-P., 2003, « Pour une socio-anthropologie de l'alimentation », *Lettre scientifique de l'IFN*, n° 89, janvier 2003.
- CORBEAU J.-P. et POULAIN J.-P., 2002, *Penser l'alimentation*, Toulouse, Privat.
- CORBEAU J.-P., 1994, « Goût des sages, sages dégoûts, métissage des goûts », in *Le métis culturel, Internationale de l'imaginaire*, n° 1, Babel/Actes Sud, p. 164-182.

- CORBEAU J.-P., 1997, «L'exotisme au service de l'égotisme. Nourritures vietnamiennes et métissages des goûts français», in Poulain J.-P., dir. *Pratiques alimentaires et identités culturelles, Les études vietnamiennes*, n° 125 et 126, Hanoi, p. 323-345.
- DESJEUX D. et TAPONIER S., 1991, *Le sens de l'autre*, L'Harmattan.
- DIBIE P., 1988, *La passion du regard*, Métailié.
- DOUGLAS M., 1984, *Food in the social order, Studies of Food and Festivities in three American Communities*, New York, Russell Sage Foundation.
- FARB P. et ARMELAGOS G., 1982, *Consuming Passions, The Anthropology of Eating, Houghton Mifflin Compagny*, Boston, traduit en français en 1985 sous le titre *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël.
- FEBVRE L., 1922, *La Terre et l'évolution humaine: introduction géographique à l'histoire*, Albin Michel, 1970.
- FISCHLER C., 1990, *L'Homnivore*, O. Jacob.
- FISCHLER C., 1996, «Alimentation, morale et société», in Giachetti Ismène, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Polytechnica, p.31-54.
- FORDE D., 1934, *Habitat, Economy, Society*, Dutton and Co, 1963, New York.
- GOODY J., 1982, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in comparative Sociology*, Université de Cambridge, traduit en français *Cuisines, cuisine et classes*, collection Alors, Centre Georges Pompidou, 1984.
- GOUROU P., 1953, *L'Asie*, Hachette, p. 58.
- GOUROU P., 1955, «Remarques sur les régions écologiques», *Annales biologiques*, 51, p.125-130.
- GUILLO, D., 2000, *Sciences sociales et science de la vie*, PUF.
- HARRIS M., 1977, *Cannibals and Kings - The origins of cultures*, New-York, Random House.
- HARRIS M., 1985, *Good to eat, Riddles of food and culture*, New-York, Simon Et Schuster.
- HASSOUN J.-P., 1997, *Hmong du Laos en France. Changement social, initiatives et adaptations*, PUF.
- HAUDRICOUT A.-G. et HÉDIN L., 1943, *L'homme et les plantes cultivées*, Gallimard.
- HUBERT A., 2000, article «Cuisine», in Bonte P. et Izard M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, PUF.
- JUNIEN C., 2003, *Nutrigénétique du risque cardiovasculaire: terrains génétiques et nutrition*, Tec et Doc.
- LÉVI-STRAUSS C., 1965, «Le triangle culinaire», *L'Arc*, 26, p.19-29.
- LEVI-STRAUSS C., 1968, *L'origine des manières de table*, Plon.
- MALASSIS L. et PADILLA M., 1987, *Économie agro-alimentaire*, Cujas.

47. Desjeux D. et Taponier S., 1991, *Le sens de l'autre*, Paris, L'Harmattan.

48. Poulain J.-P., 1997, «La nourriture de l'autre...», *op. cit.*

49. Sauf mention contraire, le lieu d'édition est Paris.

- MALINOWSKI B., 1944, *Une théorie scientifique de la culture*, 1970, Seuil.
- MCCRACKEN R. D., 1971, «Lactase deficiency: an example of dietary evolution», *Current Anthropology* 12, p. 479-517.
- MORIN E., 1962, *L'esprit du temps*, Grasset.
- PAUL-LÉVY F., 1997, «Toxiques, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose», in Poulain J.-P. éd., *Pratiques alimentaires et identités culturelles, Études Vietnamiennes* n° 3-4 1997, p. 163-204.
- PÉRISSÉ J., 1996, «Typologie des disponibilités alimentaires par pays en 1990 basée sur un critère énergétique», in Desjeux J.-F. et Herberg S., (dir.), 1996, *La nutrition humaine, la recherche au service de la santé*, INSERM-Nathan.
- POULAIN J.-P., McLAUGHLIN P. et TIBÈRE L., 2003, «Tourisme et altérité alimentaire», *Espaces*, n° 202, p.37-47.
- POULAIN J.-P. et NEIRINCK E., 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, Lanore.
- POULAIN J.-P., 1997, «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*, Babel-Actes Sud, p. 115-140.
- POULAIN J.-P., 1997, «Le goût du terroir et le tourisme vert à l'heure de l'Europe», *Ethnologie Française*, XXVII, p. 18-26.
- POULAIN J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, PUF (rééd. «Quadrige», 2004).
- RICHARDS A., 1932, *Hunger and Work in a Savage Tribe: a functional Study of Nutrition among the southern Bantu*, Routledge, Londres.
- RIGAL N., 2000, *La naissance du goût*, Noémis.
- SAHLINS M., 1972, *Âge de pierre, âge d'abondance, l'économie des sociétés primitives*, Gallimard, 1976.
- SORRE M., 1943, *Les fondements biologiques de la géographie humaine*, Colin.
- STEWART J. H., 1955, *Theory of culture Change, the methodology of multilinear evolution*, Urbana, University of Illinois Press.
- TIBÈRE L., 2005, «Manger créole, alimentation et construction identitaire à la Réunion», *Cahiers de l'OCHA*, n° 12.