Bulletin Amades

Anthropologie Médicale Appliquée au Développement Et
à la Santé

55 | 2003
55

Alimentation, corps et santé, une approche transculturelle

Symposium international OCHA/ CONGRILAIT, Paris, 25 septembre 2002

Maia Bovard Gouffrant

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/amades/712>

DOI : 10.4000/amades.712

ISSN : 2102-5975

Éditeur

Association Amades

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2003

ISSN : 1257-0222

Référence électronique

Maia Bovard Gouffrant, « Alimentation, corps et santé, une approche transculturelle », *Bulletin Amades* [En ligne], 55 | 2003, mis en ligne le 01 septembre 2004, consulté le 14 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/amades/712>

Ce document a été généré automatiquement le 14 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Alimentation, corps et santé, une approche transculturelle

Symposium international OCHA/ CONGRILAIT, Paris, 25 septembre 2002

Maia Bovard Gouffrant

NOTE DE L'AUTEUR

Pour les recherches en cours et la synthèse de l'étude par Claude Fischler voir sur le site http://www.lemangeur-ocha.com/templates_ocha/actualites/img/programme_recherche.pdf

- 1 Sous la direction de Claude Fischler, le Symposium international OCHA/ CONGRILAIT présentait les résultats d'une recherche sur les mangeurs de divers pays : USA, Italie, France, Angleterre, Suisse, Allemagne, Inde, Brésil et Japon.
- 2 Les craintes sur la modernité alimentaire se cristallisent aujourd'hui autour des OGM. Pour Mohamed Merdji, économiste (France), on justifie leur refus par la crainte de dangers sanitaires « objectifs », alors que ces peurs témoignent de la méfiance émergente envers la science, les nouvelles technologies, la mondialisation et surtout d'une angoisse plus profonde, la violation de l'ordre naturel. En transgressant la nature, le génie génétique crée des espèces contre-nature et attente à ce qu'elle symbolise, l'authentique, le sain, la fertilité, la diversité..., etc. La notion de modernité alimentaire soulève de nombreuses nostalgies. Les Anglais, étudiés par Alan Beardsworth, sociologue (Grande-Bretagne), insistent sur l'idée d'une perte, celle des compétences culinaires et de la structure des repas (liée à celle de la structure de la famille). Cette innocence perdue, c'est aussi la perte du bon sens : du fait de la complexité des nouveaux aliments, les connaissances traditionnelles ne suffisent plus pour distinguer ce qui est bon : il faut s'en remettre à l'avis des experts, souvent divergents, parmi lesquels il est difficile de se retrouver : trop d'informations tue l'information !

- 3 Christy Shields, sociologue (Paris), compare les discours sur la modernité alimentaire en France et aux USA. Malgré certaines similitudes, ils expriment des conceptions différentes de l'identité et de l'altérité. Pour les Français, l'identité se construit collectivement, en référence au terroir, face à l'Autre, le pire de la modernité alimentaire étant incarné par le modèle américain : c'est le petit village gaulois assiégé par la mondialisation. Pour les Américains, l'identité se construit par rapport à l'espace national, avec et contre un Autre ; un Autre extérieur qu'on rejette mais aussi un Autre intérieur, qu'on doit – melting-pot oblige – assimiler. Les Américains n'ont pas de modèle repoussoir (celui du plus moderne que soi) et les peurs engendrées par la modernité alimentaire renvoient chacun à ses choix et à sa responsabilité individuelle.
- 4 Laurence Ossipow, anthropologue (Neuchâtel), fait un parallèle avec la Suisse francophone, qui construit son identité en intégrant la cuisine de l'Autre (celle des immigrés), mais d'une manière différente de celle des États-Unis. Il ne s'agit pas de modifier la cuisine de l'Autre pour l'assimiler, mais plutôt de l'associer de manière dynamique. La construction de l'autochtonie chez les Suisses et leur rapport réflexif à l'alimentation ne peut se comprendre qu'en fonction du contexte démographique (un couple sur quatre est binational) et historique (un long passé de connaissances sur l'alimentation « naturelle »). Si la nostalgie s'exprime parfois, elle se réfère à un passé proche, vécu et réel.
- 5 D'après Eva Barlosius, sociologue (Berlin), en dépit de certaines différences entre Allemagne de l'Est ou de l'Ouest du fait du contexte historique, la morale alimentaire y relève d'une responsabilité du politique, et non de l'individu. Plus qu'une morale pour l'action, visant à changer les pratiques, elle crée un espace de communication, de construction de l'identité collective, par des récits « mythiques » témoins d'une nostalgie alimentaire et d'un passé idyllique non vécu.
- 6 En Italie, Nicoletta Cavazza, psychologue sociale (Bologne), analyse à partir des types de mangeurs leur degré de satisfaction en ce qui concerne l'alimentation et ses relations avec la santé. Alors que la cuisine italienne est riche de ces matières grasses si décriées, la plupart des personnes interrogées n'ont pas de rapports conflictuels avec l'alimentation. Quelques hypothèses : la place essentielle accordée au goût et à la convivialité plutôt qu'à la santé ; un consensus général sur les normes qui s'établissent sur les manières de s'alimenter plus que sur le contenu ; une cuisine qui se définit surtout par l'absence d'éléments négatifs (sans sophistication, sans produits chimiques ; etc.).
- 7 Jyoti Verma, psychologue sociale, (Inde, Bihar), a étudié les rapports entre santé et alimentation en Inde. La tradition ayurvédique se mêle aux concepts occidentaux. On doit manger sain, non par nécessité mais par plaisir. Les choix sont néanmoins limités par les contraintes économiques, religieuses et familiales.
- 8 Denise Bernuzzi de Sant'Anna, historienne (Sao Paulo), fait l'historique pour le Brésil des transformations culturelles qui ont abouti à valoriser le corps sain, mince et beau. Les canons de la beauté varient selon les époques, les lieux, les générations : ils restent étroitement liés à des exigences de distinction sociale.
- 9 Jean-Pierre Poulain, socio-anthropologue (Toulouse), rappelle l'extrême variabilité socioculturelle des modèles alimentaires ; l'étroite imbrication entre les niveaux nutritionnels, culinaires et des matières de table rend caduque toute information nutritionnelle qui ne tiendrait pas compte de ces deux derniers niveaux. Le cas des matières grasses est représentatif de la divergence entre les catégorisations profanes et

scientifiques des aliments, mais aussi de la façon dont nos sociétés gèrent le « meurtre alimentaire », avec une catégorisation de plus en plus nette entre les aliments qui nécessitent le meurtre alimentaire et ceux qui ne le nécessitent pas (végétaux et produits laitiers).

- 10 Emiko Ohnuki-Tierney, anthropologue (Wisconsin), montre comment les Japonais construisent culturellement la nature. Au nom du manger sain, il faut manger « naturel », le summum du naturel étant la pureté, en référence à la vision d'un Japon éthéré, préservé de l'intervention des machines ou de l'industrie.