



Journal des anthropologues
Association française des anthropologues

106-107 | 2006
Des normes à boire et à manger

Des normes à boire et à manger

Charles-Édouard de Suremain et Philippe Chaudat



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/1228>

DOI : [10.4000/jda.1228](https://doi.org/10.4000/jda.1228)

ISSN : 2114-2203

Éditeur

Association française des anthropologues

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2006

Pagination : 9-14

ISSN : 1156-0428

Référence électronique

Charles-Édouard de Suremain et Philippe Chaudat, « Des normes à boire et à manger », *Journal des anthropologues* [En ligne], 106-107 | 2006, mis en ligne le 20 février 2009, consulté le 23 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/jda/1228> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/jda.1228>

Ce document a été généré automatiquement le 23 septembre 2020.

Journal des anthropologues

Des normes à boire et à manger

Charles-Édouard de Suremain et Philippe Chaudat

NOTE DE L'ÉDITEUR

Les coordinateurs remercient tout particulièrement Françoise Palumbo pour son précieux travail de correction et de mise en page.

- 1 Boire, manger ne sont pas seulement des actes individuels. Même si l'aliment ou la boisson sont introduits dans un corps personnalisé et individualisé, leur choix, leur préparation, leur ingestion... répondent à un ensemble de normes sociales et culturelles avec lesquelles l'individu doit composer constamment.
- 2 Ainsi, la norme est-elle un élément de l'élaboration matérielle et symbolique de l'alimentation et des produits alimentaires, issue de la confrontation entre des représentations, des jeux d'acteurs et des pratiques. De par la multitude d'acteurs qui contribuent à sa production, sa consommation et ses éventuelles transformations, elle participe de la construction collective des produits alimentaires. Elle ne peut être entièrement appréhendée que dans leurs interactions. Elle est en effet le produit d'un va-et-vient incessant : les producteurs et les distributeurs puisent certains éléments normatifs dans les différents groupes sociaux et construisent des normes répondant à une demande sociale (demande de sécurité sanitaire, d'un ailleurs, « d'authenticité »...). Les groupes sociaux s'inspirent eux-mêmes du système normatif pour guider l'acte consommatoire et pour produire de nouvelles normes au gré des événements économiques et sociaux, mais également des revendications identitaires, des crises sanitaires... On observe alors une sorte de mécanisme « d'autoalimentation » des uns et des autres et la production collective de normes alimentaires. Par conséquent, la norme ne sera pas abordée ici uniquement sous l'angle des « choix alimentaires » (voir le n° 74 du *Journal des anthropologues*, 1998), mais des interactions entre les acteurs, qu'ils soient institutionnels ou non. Certains auteurs ont choisi de partir de la production institutionnelle et/ou non institutionnelle des normes alimentaires, d'autres ont fait le choix de partir de leur consommation.

- 3 Dans cette perspective, chacun s'est efforcé d'analyser les modalités de la production, de la transformation et de la consommation des normes alimentaires, d'une part, et les relations entre les normes, les représentations et les pratiques alimentaires, d'autre part. Plusieurs exemples ethnographiques issus de terrains divers (Tahiti, Corse, France métropolitaine, La Réunion, Cameroun, Brésil, Mexique...) permettront de traiter cette thématique.
- 4 Plusieurs articles partent de la production institutionnelle des normes alimentaires, elle-même difficilement dissociable de la production comme de la consommation des normes alimentaires par les acteurs non institutionnels. Si le produit reste au cœur de la problématique, les textes mettent l'accent sur la façon dont des acteurs – spécialisés ou non dans le domaine alimentaire – en normalisent la production et la consommation. Ils s'interrogent également sur les éléments déclencheurs de la production de la norme (risques sanitaires, réflexes identitaires, etc.) comme sur les acteurs institutionnels (États, INAO...) qui interviennent dans le processus.
- 5 En Corse, par exemple, Philippe Pesteil montre que des produits – tels que la farine de châtaigne et la saucisse de foie de porc – revêtent un caractère emblématique de la « tradition » insulaire tout en présentant une multitude de variantes locales, ces différents éléments devant être pris en compte dans le processus de labellisation institutionnelle. Les consommateurs, selon qu'ils sont touristes ou autochtones, ont une perception variable des produits. De son côté, Benoît Leroux soulève la question des produits biologiques et questionne les décalages entre les normes générées par le secteur agro-alimentaire et les demandes de certains groupes de producteurs et de consommateurs dans le sud-ouest de la France.
- 6 Parfois les normes institutionnelles se confrontent aux normes non institutionnelles. Ainsi, pour Anne Lhuissier, la production institutionnelle des normes alimentaires dans le domaine nutritionnel en France se heurte aux représentations et aux « résistances » émanant des femmes obèses censées en être les bénéficiaires. Pour Florence Bergeaud-Blackler, la norme alimentaire *halal* pourrait être une alternative à la communautarisation de la consommation de viande, à condition qu'elle repose sur une division plus claire des responsabilités entre instances certificatrices, institutions religieuses, producteurs et consommateurs, du début du processus d'abattage à la commercialisation.
- 7 Les acteurs institutionnels ne sont pas les seuls à produire des normes, d'autres acteurs interviennent dans leur production. Aussi, certains auteurs se sont-ils interrogés sur la nature de ces normes, et sur leurs différences avec celles produites par les acteurs institutionnels.
- 8 Concernant la production de normes alimentaires par les acteurs non institutionnels, Karine Tinat souligne la façon dont les jeunes filles anorexiques de Mexico manipulent les normes alimentaires et corporelles édictées par la société afin de créer leurs propres règles, pour mieux contrôler leur propre corps et leur environnement familial. Chantal Crenn pour sa part montre que l'adoption des normes alimentaires et le rapport au corps des jeunes femmes d'origine maghrébine dans le Bordelais s'inscrit entre des modèles véhiculés par la société française et des éléments issus de la culture familiale d'origine.
- 9 Au-delà du milieu familial, d'autres acteurs produisent des normes alimentaires, à visée essentiellement économique, sous couvert de discours pseudo-sanitaires. C'est le cas

dans l'île de La Réunion où Laurence Pourchez montre l'impact de la grande distribution et de l'arrivée de nouveaux produits de consommation sur les phénomènes d'obésité infantile.

- 10 L'ensemble des articles présentant la production des normes alimentaires permet également d'analyser la plus-value (monétaire et/ou symbolique) que la norme ajoute à la valeur des aliments.
- 11 D'autres auteurs sont partis de la consommation des normes alimentaires. Plusieurs textes s'intéressent aux perceptions que les mangeurs se font des normes alimentaires et plus particulièrement aux articulations entre les modèles alimentaires « traditionnels » et de nouvelles normes.
- 12 Certains se sont ainsi interrogés sur la façon dont les normes alimentaires se construisent à partir de modèles consommatoires de référence (recettes, plats, repas, etc.). Ainsi, Faustine Régnier étudie la façon dont sont conçues les cuisines « exotiques » en France et en Allemagne, qui, au cours de leur processus de normalisation, n'en doivent pas moins rester hors norme, ménageant de ce fait une altérité plus ou moins imaginaire. Dans certains cas, la consommation des normes alimentaires implique ou non des bouleversements dans les règles de commensalité et dans les façons de se nourrir (alimentation de rue, régimes, etc.). Mônica Chaves Abdala donne l'exemple des repas rapides, pris dans des *self-services* brésiliens, qui présentent des avantages à la fois pratiques et économiques, tout en permettant la reproduction d'une certaine forme de convivialité propre aux repas pris à domicile.
- 13 D'autres auteurs soulignent que certaines normes « résistent » parfois à la nouveauté, tout en laissant une place à de nouvelles habitudes de consommation exogènes. Esther Katz donne ainsi l'exemple de la persistance du modèle alimentaire méso-américain (nombre de repas, composition des repas...), malgré quelques changements intervenant sur le long terme sous l'influence notamment des phénomènes de migration. Il en va de même au Cameroun où Claire Lamine montre que l'huile d'arachide importée ne supplante pas l'huile rouge.
- 14 La distance et l'inadéquation entre normes institutionnelles (de type nutritionnelles) et pratiques alimentaires renforcent parfois des problèmes de santé publique. À travers l'étude des déterminants socioculturels de l'obésité à Tahiti, Jean-Pierre Poulain évalue les écarts entre recommandations et pratiques et suggère une meilleure prise en compte de ces dernières en vue de l'amélioration des premières. Séverine Gojard quant à elle aborde le problème de la confrontation entre la perception des normes alimentaires, d'une part, et leur mise en place par des acteurs institutionnels, d'autre part, à travers l'étude des prescriptions alimentaires dans la petite enfance.
- 15 Dans sa propre société, l'anthropologue n'est pas un mangeur à part. En revanche la pratique de terrain requiert une façon de manger et de boire conforme aux exigences et aux normes de la société d'accueil. Sabine Kradolfer, à partir de son expérience de recherche chez les Mapuche (Argentine), analyse la position de l'ethnologue tiraillé entre ses propres habitudes alimentaires, ses propres goûts, ses propres normes et la nécessité d'insertion passant par l'ingestion et la digestion des normes de l'observé...
- 16 Ces différents articles soulignent que les normes alimentaires ne sont pas déterminées par un seul acteur, mais qu'elles sont produites, consommées et transformées par l'interaction explicite ou implicite de plusieurs acteurs ou groupes d'acteurs. Leur action n'est pas forcément concertée, elle est réciproquement orientée dans le cadre de

catégories de perception et de jugements partagées. Jusqu'à présent, les différentes approches de l'alimentation ont eu plutôt tendance à privilégier l'un ou l'autre des acteurs ou l'une ou l'autre des grandes opérations économiques (production, consommation, distribution) sans les placer dans une perspective interactionniste. L'anthropologie, de par la spécificité de ses concepts et de ses méthodes, ne serait-elle pas à même de prendre en compte ces différentes dimensions de la question et de les appréhender dans une totalité permettant de redonner à chacun des acteurs la place qui lui revient dans la construction collective de l'alimentation et des normes qui s'y rattachent ?

AUTEURS

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Institut de recherche pour le développement

Anthropologue, chercheur à l'Institut de recherche pour le développement (IRD), UR 106

« Nutrition, Alimentation, Sociétés » (NALIS), rattaché à l'Institut d'étude du développement économique et social (IEDES), Université de Paris I (Panthéon-Sorbonne).

suremain@ird.fr

PHILIPPE CHAUDAT

Université Paris V – René Descartes

Anthropologue, maître de conférences à l'Université Paris V, membre du Laboratoire de Psychologie Économique de l'IUT de Paris V et du Laboratoire CNRS-MNHN « Techniques et culture ».

philippe.chaudat@univ-paris5.fr