



Journal des anthropologues
Association française des anthropologues

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

Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française

How Many Meals a Day? Cultural Norms and Medical Norms in French Polynesia

Jean-Pierre Poulain



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/1351>

DOI : 10.4000/jda.1351

ISSN : 2114-2203

Éditeur

Association française des anthropologues

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2006

Pagination : 245-268

ISSN : 1156-0428

Référence électronique

Jean-Pierre Poulain, « Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française », *Journal des anthropologues* [En ligne], 106-107 | 2006, mis en ligne le 17 novembre 2010, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/1351> ; DOI : 10.4000/jda.1351

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

Journal des anthropologues

Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française

How Many Meals a Day? Cultural Norms and Medical Norms in French Polynesia

Jean-Pierre Poulain

- 1 Engagé dans une recherche sur l'alimentation et la corpulence en Polynésie française, nous arrivons à l'hôpital de Nuku Hiva (archipel des Marquises). Dans la salle d'attente de l'hôpital de jour, une affichette attire notre attention. « Vous voulez maigrir ? Mangez trois repas par jour et ne mangez pas entre les repas ». Le médecin de garde, par ailleurs directeur adjoint de l'établissement, nous invite à partager le dîner avec son épouse marquisienne, institutrice et leurs deux enfants. Repas métissé, discussion sur les charmes et les contraintes des vies professionnelles et familiales entre cultures polynésienne et métropolitaine. Puis, nous en arrivons à cette fameuse affichette. Simultanément, l'idée que notre hôte pourrait en être l'auteur, ou au moins l'initiateur, me traverse l'esprit. La réponse prend la forme d'une question en retour. « En effet..., mais alors que faudrait-il dire ? C'est ce que nous apprenons à la faculté de médecine ». Cette anecdote pointe les questions qui vont nous intéresser. Quelles relations entretiennent les normes produites par les sciences de la nutrition et diffusées par la santé publique avec les normes sociales qui encadrent l'alimentation ? En Polynésie française, la promotion de la journée de trois repas contredit une organisation « traditionnelle » d'une journée de deux repas. Mais cette question ne se réduit pas à une simple contradiction entre des normes scientifiquement fondées et des normes sociales marquées par un certain relativisme culturel et qu'il conviendrait de réformer. L'objectif de cet article est d'attirer l'attention de la communauté scientifique de la nutrition publique sur les risques d'inefficacité de certaines prescriptions qui ne prennent pas en compte les dimensions sociales et culturelles de l'alimentation et sur leurs éventuels « effets-retour » négatifs ; conséquence de l'anxiété alimentaire consécutive à la diffusion de messages difficilement tenables parce qu'en contradiction avec un ensemble de normes sociales.

- 2 Comment se produisent les normes encadrant les pratiques alimentaires ? Comment l'avancée des sciences de la nutrition intervient-elle aujourd'hui dans la redéfinition de ces normes ? Ces questions sont celles auxquelles nous nous proposons d'apporter quelques éléments de réponse à partir d'un travail de recherche¹ commandité par la Direction de la santé de Polynésie française et dont l'objectif était le repérage des déterminants culturels de l'alimentation et des facteurs sociaux impliqués dans le développement de l'obésité sur ce territoire.
- 3 Cet article n'a pas de prétention à l'exhaustivité sur la matière polynésienne, mais l'utilise comme matériau empirique pour penser l'interaction entre les injonctions nutritionnelles émanant du secteur de la santé et les dimensions culturelles dans la construction des normes sociales relatives à l'alimentation. Son ambition est de rappeler qu'en santé publique il est plus efficace de faire avec les cultures, plutôt que contre, mais aussi de contribuer à montrer que les normes sociales des cultures dans lesquelles il est produit, à savoir l'Occident, sont parfois les « passagers clandestins » des discours de promotion de la santé supposés être scientifiquement fondés.
- 4 Pour ce faire, nous étudierons l'alimentation polynésienne dans une perspective historique pour repérer les dynamiques de transformation auxquelles elle est soumise et comprendre comment la situation actuelle est le résultat d'une série de mutations. Nous présenterons ensuite le problème de l'obésité en Polynésie française et le contexte institutionnel de cette recherche. Enfin, nous nous intéresserons au système de normes qui encadre les repas et la composition des journées alimentaires, avant de revenir sur les relations entre normes sociales et normes médicales.

L'alimentation polynésienne, perspective historique

- 5 Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques 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 un 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, 2002a). Un modèle alimentaire est un agrégat de multiples expériences réalisées sous la forme d'essais et d'erreurs par une communauté humaine. Il se présente sous la forme d'une série de catégories emboîtées, imbriquées, qui structurent le rapport aux aliments et qui sont quotidiennement utilisées par les membres d'une société, de façon implicite comme « allant de soi ». C'est dans ces « cascades de catégories » que se déploient les raisonnements alimentaires, que se construisent les décisions et qu'elles trouvent leur logique. Ce caractère « allant de soi » constitue le principal obstacle épistémologique à l'étude des modèles alimentaires. Ce concept est central en socio-anthropologie de l'alimentation et correspond à une configuration particulière de l'« espace social alimentaire² ». Le modèle alimentaire d'un groupe social particulier se caractérise par un « ordre du mangeable » précis, un « système d'approvisionnement », un « système culinaire », un « système de consommation », une « temporalité » et un ensemble de « processus de différenciation » internes et externes particuliers.

- 6 Il est possible de repérer trois grandes périodes, dans l'histoire de l'alimentation polynésienne : la période préeuropéenne qui précède la découverte, celle de la colonisation qui s'étend de la découverte à la transformation de son statut en Territoire d'outre-mer et l'époque contemporaine qui marque l'entrée de l'alimentation polynésienne dans le monde de l'économie avec notamment les effets d'amplification qu'a eu l'arrivée du CEP (Centre d'essais du Pacifique)³.
- 7 Il est aujourd'hui établi que « la grande majorité des plantes cultivées en Océanie à l'époque préeuropéenne sont étrangères à la région » (Barrau, 1971). C'est ainsi que l'arbre à pain, l'igname, le mapé, le taro sont originaires du Sud-Est asiatique, la *banane fei* et le *ava* de Mélanésie. La patate douce (*ipomoea batatas*, en polynésien *kumara*) qui est une plante autochtone d'Amérique du sud, a fait couler beaucoup d'encre. Elle était un des arguments utilisés par les défenseurs de la thèse du peuplement par l'est. Si c'est la voie de l'ouest réalisée en trois phases qui fait désormais consensus, elle n'est cependant pas incompatible avec le fait qu'il ait pu y avoir, par la suite, des connections avec l'Amérique du sud, comme Heyerdahl (1958) en a fait la démonstration. L'époque où ont commencé les migrations permet également de comprendre pourquoi, au moment de la découverte, les Polynésiens, bien qu'originaires d'Asie, ne sont pas consommateurs de riz. Condominas (1952) et Haudricourt (1952) ont montré en effet, que les proto-indochinois (qui font partie du groupe malayo-polynésien) étaient des cultivateurs de taro, avant de devenir riziculteurs. Le riz serait apparu en Asie du Sud-Est comme une mauvaise herbe des tarodières. Du point de vue des espèces animales, les premiers arrivant ont amené avec eux plusieurs espèces de mammifères : le cochon, le chien⁴, les poulets... On peut donc émettre l'hypothèse que le régime alimentaire des premiers Polynésiens a quelques parentés avec celui des proto-indochinois d'avant le basculement de leur modèle agronutritionnel du taro vers le riz.
- 8 Les pratiques alimentaires de cette période sont traversées par une forte ligne de partage hommes-femmes, tant du point de vue du registre du mangeable que des modes de consommation. Si nous prenons l'exemple des produits de la mer, ce qui est pêché dans le lagon sera consommable par les femmes et ce qui est pêché au-delà de la barrière de corail, le sera par les hommes. Les repas ne se prennent pas dans le même lieu et la préparation est elle-même assurée de façon sexuellement différenciée avec des cuisines (au sens de lieu de préparation) différentes pour les hommes et pour les femmes. Cette situation surprend Cook qui, lors de son troisième voyage, note : « Les femmes éprouvent non seulement la mortification de manger seules, et dans une partie de la maison éloignée de celle où mangent les hommes ; mais ce qui est bien plus étrange encore on ne leur donne aucune portion des mets délicats » (Cité par Kuper, 1981 : 225). Les normes alimentaires semblent définir deux repas par jour⁵. Les grandes particularités culinaires sont : le four polynésien, les techniques de préparation des poissons crus et l'usage de la fermentation appliqué au poisson *fafaru*, à la pulpe de noix de coco *mitihué* et au fruit de l'arbre à pain *mahi*.
- 9 C'est sur le plan des pratiques alimentaires que l'impact de la colonisation et surtout de l'évangélisation se fera le plus sentir, avec notamment la promotion du repas pris en commun, comme lieu de partage, de communion. Peu de transformation en revanche au niveau de ce qui est mangé ou au sujet du nombre de repas. En effet, si le registre du mangeable va un peu s'élargir grâce à l'importation de quelques nouveaux légumes et espèces animales, la structure du repas semble peu évoluer : « Le menu tahitien ne varie guère d'un jour à l'autre, écrit un historien local. Un féculent remplace un féculent, le

taro se substitue au *fei* ou encore au fruit de l'arbre à pain (*uru*) ; les nouilles se substituent au riz. Les fruits changent avec les saisons : bananes, papayes, mangues, pamplemousses, oranges. Mais le plat de base, poursuit-il, est le poisson, consommé bouilli, grillé, frit ou cru, macéré dans le citron et arrosé de jus de coco. La viande rouge est chère, rare au district et peu appréciée. Le grand régal : un cochon de lait rôti, cuit entier, posé sur des pierres volcaniques chauffées. Il est recouvert de feuilles vertes et d'une couche de terre. C'est le plat des banquets, des *tamaaraa* » (Mazelier, 1964 : 28-29). L'introduction et la diffusion du riz est concomitante de l'arrivée des diasporas chinoises, à la fin du XIX^e siècle. Dans les années 1950, l'alimentation en Polynésie française résulte encore largement de l'autoproduction (agricole et piscicole).

- 10 Les grandes mutations vont avoir lieu dans la seconde moitié du XX^e siècle avec l'installation du CEP, dans les années 1960, qui injecte d'importantes ressources financières qui vont contribuer à une très rapide monétarisation de l'alimentation. L'autoproduction alimentaire se réduit de façon considérable, laissant la place aux produits industriels importés (poulets et steaks surgelés, frites, pizzas, pâtes...) à Tahiti tout d'abord puis, dans un second temps, jusque dans les îles reculées. Cette pénétration de produit industriel est facilitée par la diffusion des congélateurs. Simultanément à cette internationalisation et à cette industrialisation, l'alimentation connaît des mouvements de relocalisation, avec notamment une valorisation nouvelle du *maa-Tahiti* qui s'inscrit à la fois dans des logiques d'affirmation identitaire et plus banalement de revalorisation du « local » contre-tendanciel à la mondialisation. C'est ainsi qu'on le voit apparaître dans les menus du dimanche des restaurants et pas seulement pour les touristes.
- 11 Signalons enfin, avant la découverte, l'existence de l'institution du *ha'aporia* : « Aux yeux des Tahitiens, l'embonpoint était signe d'élégance et caractéristique des personnes de rang royal. La maigreur étant chez eux signe de maladie, les *metua poria* (parents engraisseurs), faisaient profession d'engraisser les enfants en les gavant de nourriture composée surtout de légumes et de fruits. Ils les faisaient aussi transpirer à l'intérieur de couvertures bien fermées. Après deux ou trois mois de ce traitement les personnes étaient bien grasses et leur peau devenue claire, devenant un objet d'admiration pour tous. Les femmes et quelquefois aussi les hommes suivaient ce régime pour s'embellir » (Danielsson, 1981 : 326). Le *ha'aporia* concernait les jeunes aristocrates et la période d'engraissement se terminait par une sorte de concours de beauté où le champion était le plus gras (Baré, 1985).
- 12 À Pukapuka, une des îles Cook, racontent E. et P. Beaglehole (1938), « les enfants à qui on accordait cette faveur, étaient enfermés dans une case sans fenêtre. Le sol était couvert de nattes, sur lesquelles des fougères avaient été répandues. Les enfants reclus devaient se coucher sur ces feuilles, le corps et la tête complètement recouverts de nattes. Ils pouvaient manger, s'étendre et dormir dans n'importe quelle position, à condition de demeurer bien couverts. On leur donnait en grande quantité une nourriture spécialement faite pour les engraisser ».
- 13 La culture polynésienne valorise donc les fortes corpulences. « La *Mama* se régale de féculents depuis qu'ayant été mariée, elle s'est mise à oublier de surveiller sa ligne. La plupart des maris de ces imposantes épouses n'y trouvent pas à redire. Eux-mêmes acquièrent facilement de la graisse superflue avec l'âge, et leur goût naturel ne les porte pas vers le type mannequin » (Mazelier, 1964 : 25).
- 14 Un témoignage contemporain va dans le même sens. « Lorsque j'étais géomètre en activité et que je partais dans les îles, j'étais parfois un peu le messager de

l'administration. Un jour un docteur du service de la santé me demanda de réunir la population d'une petite île pour leur parler de l'obésité et des risques qui lui sont associés pour la santé. J'ai vite senti que j'agaçais les habitants. "Laissez-nous vivre comme nous voulons", disaient les hommes. "Nos maris nous aiment comme cela !" ajoutaient les femmes »⁶.

Transformation du modèle alimentaire polynésien

- 15 Les modèles alimentaires sont soumis à une double détermination. Ils évoluent parce que les systèmes de valeurs se transforment, mais aussi parce que les systèmes d'action concrets que sont les emplois du temps, les savoir-faire, le pouvoir économique, la disponibilité alimentaire se modifient. Si on les pose comme des agrégations d'expériences adaptatives qui se construisent sur une échelle temporelle longue, on peut considérer que face à des mutations aussi rapides de l'environnement technico-économique, et dans un contexte où les fortes corpulences sont déjà valorisées, le développement de l'obésité s'en est trouvé facilité. Cette perspective complète les analyses de certains observateurs des sociétés océaniques qui voient le développement de l'obésité comme la conséquence d'une occidentalisation des pratiques (De Garine et Pollock, 1995 ; Bindon, 1995) ou de la « transition nutritionnelle » (Maire et al., 2002).

Transformations du modèle alimentaire polynésien

Dimensions de l'espace sociale alimentaire	Période pré-occidentale	Période occidentale	Modernité moderne
L'espace du mangeable	Végétaux : taro, fei, igame, mape,ava, uru (arbre à pain), cocotier Animaux : cochon, poulet, chien, volailles... Poissons et fruits de mer	Végétaux : carotte, pommes de terre, navets, poireaux, choux... Animaux : bœuf, cheval Arrivée des chinois Introduction du riz et des conserves, de la sauce soja	Produits en conserve, glaces, frites, pizzas, hamburger, Produits transnationaux Mouvement de délocalisation /relocalisation dans lequel le pôle délocalisé est très fort
Le système de production alimentaire	Horticulture, (coco) Agriculture pour le taro Petit élevage en liberté Pêche, cueillette	Faible agriculture de subsistance Agriculture coloniale coprah	Monétarisation, très forte Dépendance externe de la consommation

L'espace du culinaire	« Cru » très développé Fermenté appliqué au poisson, à la noix de coco et au fruit de l'arbre à pain Fours polynésiens	Occidentalisation Développement du du pôle du frit Équipement de cuisson occidental	Grillade, barbecue
L'espace des habitudes de consommation	Hospitalité Différenciation homme femme 1 ou 2 repas par jour Mange accroupi à même le sol dans des feuilles de bananier	Manger ensemble, abandon des interdits de différenciation homme/femme Journée alimentaire à 3 repas par jour Repas à table	Multiplicité des formes d'alimentation Métissage
La temporalité alimentaire	Rythme des fêtes sur cycles écologiques 2 repas par jour ?	Cycles annuels occidentaux articulés sur les quatre saisons et les fêtes religieuses chrétiennes	Désaisonnalisation de l'alimentation Alternance entre un modèle à trois repas et un modèle à deux repas
L'espace de différenciations sociale	Forte différenciation homme/femme Différenciation hiérarchique <i>Ari'i</i>	Abandon (+/-) de la différenciation sexuelle	Léger « retour du terroir »

L'obésité en Polynésie française

- 16 La prévalence de l'obésité⁷ en Polynésie française se situe à un niveau supérieur à celle observée en France métropolitaine, en Europe et même aux États-Unis. De surcroît, l'obésité semble se développer également chez les enfants⁸. Situation alarmante à cause des complications qui lui sont associées⁹ et qui génèrent des coûts sociaux et économiques importants. La recherche commanditée par la direction de la santé comporte plusieurs volets : la mesure de la prévalence de l'obésité, le repérage des modèles de valorisation de l'esthétique corporelle et de leurs transformations en cours, les dimensions sociales de l'alimentation. Si cet article s'appuie sur les résultats de cette dernière partie, il pourra ponctuellement mobiliser des données des deux autres.
- 17 La méthodologie utilisée articule des méthodes qualitatives et une enquête quantitative par questionnaire. L'approche qualitative a fait appel à deux techniques : des « focus groups » et des entretiens semi-directifs prenant la forme d'histoire de vie. Les « focus groups » ont été utilisés en début d'enquête pour identifier les formes de repas et de

journées alimentaires et les systèmes de représentations qui encadrent la perception des aliments et du corps chez les Polynésiens. Les histoires de vie ont été menées parallèlement à l'approche quantitative et ont utilisé pour fil rouge l'histoire de la corpulence du sujet, repérant aux différentes étapes de sa transformation les changements survenus dans sa vie familiale, professionnelle, alimentaire... L'objectif était double : collecter des données qui échappent à l'approche par questionnaire et fournir des éclairages pour certaines zones non couvertes par l'enquête quantitative (notamment pour l'archipel de Marquises).

- 18 L'approche quantitative utilise un questionnaire standardisé administré à un échantillon représentatif de la population des îles de la Société, de 1 000 individus âgés de 16 ans et plus, résidant en Polynésie française depuis au moins dix ans¹⁰. Le questionnaire comportait une batterie de questions permettant la distinction entre les systèmes de représentations, de normes et les pratiques mises en œuvre par la reconstruction de la journée alimentaire précédant l'enquête. Cet outil mis au point par notre équipe et déjà utilisé dans différentes enquêtes (Poulain, 2001, 2002b) a été adapté au contexte polynésien grâce aux données recueillies en phase exploratoire. L'administration a été faite en face à face au domicile des interviewés par des enquêteurs, parlant tahitien et préalablement formés par l'équipe de recherche. Notre démarche articule donc une approche socio-anthropologique (Lefèvre et de Suremain, 2002) et une posture plus classique de sociologie quantitative particulièrement attentive à la distinction entre les systèmes de représentations et les pratiques concrètes. Ce qui « ponte », pourrions-nous dire, les cadrages sociologique et ethnologique.

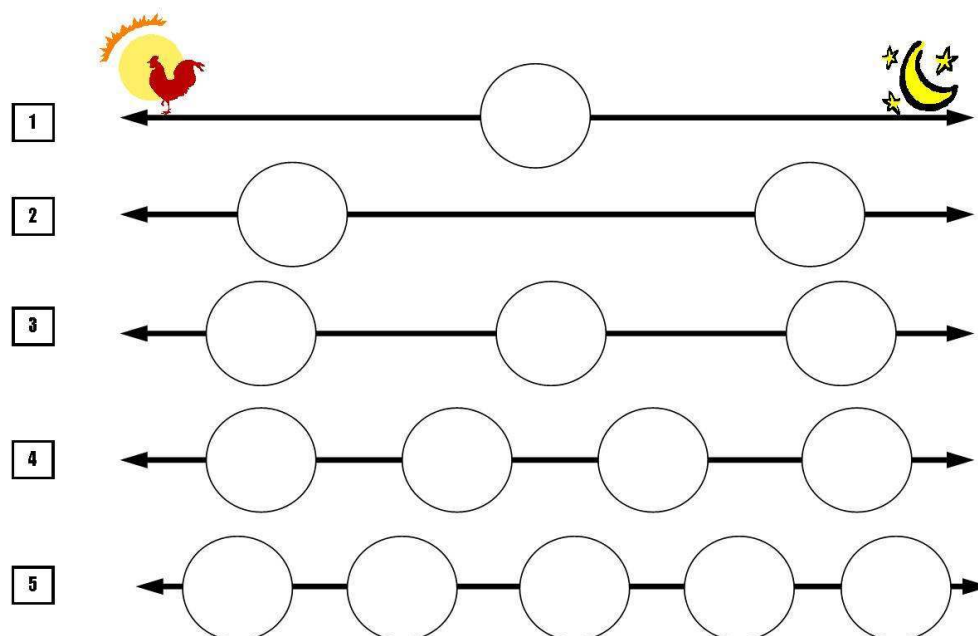
Les repas et journées alimentaires en Polynésie française

- 19 La principale difficulté que rencontrent les enquêtes alimentaires est liée à la confusion qui s'opère, le plus souvent à l'insu de l'enquêteur, surtout lorsqu'il n'a pas de culture en sciences sociales, entre les normes et les pratiques. Lorsque l'on demande, dans des enquêtes de reconstruction de journée, à des individus ce qu'ils ont mangé la veille, certains d'entre eux peuvent être tentés si, par exemple, ils n'ont pas mangé « comme d'habitude » ou bien s'ils ont mangé différemment de « ce qu'ils pensent qu'ils auraient dû faire », de modifier leur déclaration pour réduire la dissonance cognitive qu'ils ressentent. Les données collectées correspondent alors à un mélange de « normes » et de « pratiques » dont la valeur empirique est faible parce que ne rendant compte ni des comportements ni des représentations sociales (normes et valeurs). Pour lever cette ambiguïté, nous avons mis au point une méthode de collecte qui travaille en deux temps : tout d'abord nous invitons les individus à nous dire ce qu'ils considèrent comme un « vrai repas », dans l'idéal, lorsqu'aucune contrainte ne vient bousculer l'organisation matérielle de sa préparation et de sa consommation (Poulain, 2001, 2002b). Cette formulation s'inscrit dans le prolongement des travaux engagés par Douglas (1984) autour de ce qu'elle désigne en anglais par l'expression *a proper meal*. Ce faisant nous collectons explicitement les normes d'un individu considéré. Dans un second temps, lorsque l'enquêté est en quelque sorte libéré des pressions normatives qui pèsent sur la déclaration, une autre série de questions lui est proposée. On précise alors que ce qui nous intéresse cette fois, c'est ce qui s'est véritablement passé et que ce n'est pas un problème, si le repas consommé diffère de ce qui a été déclaré dans la première partie du

questionnaire et de ce qu'il pense qu'il faut faire ou encore de ce qu'il a l'habitude de faire. Avec cette méthode, on évite en grande partie les confusions entre normes et pratiques et les données collectées gagnent en précision. Les premières correspondent à ce que nous désignons comme normes sociales de repas, c'est-à-dire un agrégat d'injonctions qui s'enracinent à la fois dans des traditions culturelles, sociales et familiales. Elles résultent de la socialisation particulière d'un individu. Mais les normes subissent aussi l'impact de la vulgarisation des discours scientifiques de santé publique ou encore la pression de modèle d'esthétique corporelle.

- 20 Les travaux qualitatifs par « focus group » ont mis en évidence la cohabitation de plusieurs formes de journées alimentaires. La première, que nous pourrions qualifier de « polynésienne traditionnelle », valorise les produits de base du *maa Tahiti*, comprend deux repas et s'inscrit dans des cycles alternant mesure et surabondance. La seconde, proche du modèle occidental, valorise les produits carnés et s'organise en trois repas. Ces différents modèles se superposent et se métissent. De surcroît, les Polynésiens sont exposés à travers la presse grand public et des actions plus ou moins coordonnées de santé publique à des messages nutritionnels construits dans des espaces culturels où domine le modèle des trois repas dits « structurés ».
- 21 Compte tenu de la situation de cohabitation de plusieurs modèles de journées, nous avons débuté l'enquête par cette question : quel était le nombre de prises alimentaires considérées comme « normal » ? Pour éviter d'induire le modèle des trois repas en utilisant le vocabulaire « petit-déjeuner, déjeuner, dîner », nous avons mis au point un schéma comme support du questionnaire qui représente le continuum temporel de la journée depuis le levé du soleil jusqu'à la nuit et proposé plusieurs structures de journées alimentaires comportant de une à cinq prises ou repas.

Fiche 1 : LES JOURNEES ALIMENTAIRES

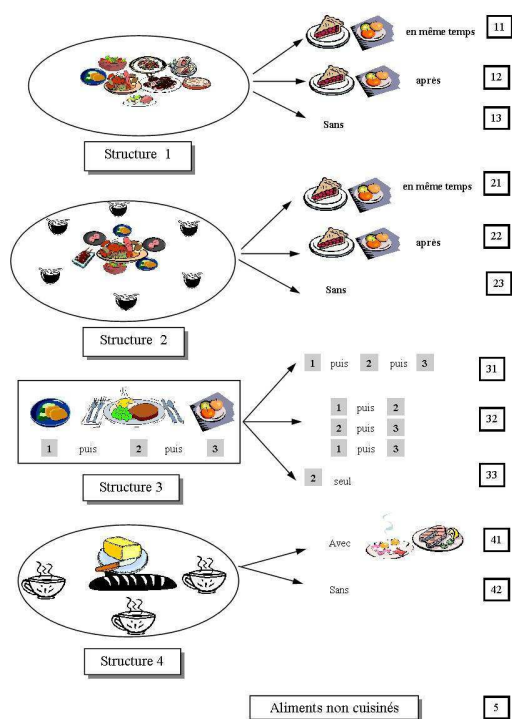


- 22 Par ailleurs, la notion de repas au sens occidental étant difficilement traduisible en polynésien (le terme *maa* signifiant à la fois « manger » et « repas »), nous avons élaboré un second outil permettant de collecter les structures des repas. Il s'appuie sur une typologie construite dans la phase exploratoire (entretiens et « focus group ») qui

distingue six types de repas/prises alimentaires : « *Ma'ohi* », « Asiatique », « Occidental », « Plat unique », « Pain, beurre, boisson chaude » et « Aliments non cuisinés ». Il permet l'étude des structures de prises alimentaires, en tenant compte de leur organisation chronologique « synchronique » (tous les plats sont mis en même temps sur la table) ou « diachronique » (ils se succèdent), pour reprendre la distinction proposée par Levi-Strauss (1968), de leur composition et de leur inscription dans des arrière-plans culturels avec d'éventuelles combinaisons ou métissages entre eux.

23 Ainsi, la structure « *Ma'ohi* » correspond à un repas dans lequel tous les aliments sont déposés sur la table simultanément, avec trois variantes possibles : des aliments sucrés sont posés en même temps ou proposés à la fin de la séquence de consommation, ou encore n'apparaissent pas. Dans la seconde, dite « asiatique », exception faite des portions de riz distribuées individuellement, les aliments sont posés sur la table et mis en commun. Là encore, trois variantes sont possibles selon la présence ou non de dessert et les modalités de sa présentation. La troisième structure correspond au repas français, c'est-à-dire au repas diachronique dans lequel s'enchaînent des séquences successives : entrée, plat garni, fromage, dessert avec, selon les cas, des simplifications à deux ou trois items. Les variantes portent sur le nombre de séquences et leur contenu ; ce modèle contient aussi la formule « plat unique ». Les entretiens et les observations avaient mis en évidence l'existence de repas de type « Pain, beurre, boisson chaude » à d'autre place que le premier repas de la journée (petit-déjeuner occidental). Nous l'avons décomposée en deux sous-groupes selon la présence ou non d'aliments salés. Enfin, la consommation « d'aliments non cuisinés », de type fruits ou biscuits pris seuls, correspond à la dernière structure de prise alimentaire. Au moment de la passation des questionnaires, les enquêtés étaient invités à caractériser leurs repas, en terme de structure et de contenu, à partir de dessins représentant les différentes formes précitées.

Fiche 2 : structures des prises alimentaires



Nombre de prises dans « les journées alimentaires idéales » et dans les journées réelles (en %, n = 1006)

	Journées idéales Semaine	Journées idéales Week-end	Journées réelles Semaine
1 prise	5,00	6,20	2,3
2 prises	29,70	47,00	23,0
3 prises	60,00	44,50	45,6
4 prises et +	5,30	2,30	28,1
Total	100,00	100,00	99,00 ¹¹

Correspondances et décalages des structures de journées alimentaires en semaine et le week-end [WE] (en %, n = 1006)

Situations de correspondance	62,7
2 prises jour semaine / 2 prises WE	22,8
3 prises jour semaine / 3 prises WE	39,9
Situations de décalage	37,3
2 prises jour semaine / 3 prises WE	9,4
3 prises jour semaine / 2 prises WE	27,9
Total	100,0

- 24 La cohabitation de deux formes de journées, l'une de deux repas et l'autre de trois repas apparaît clairement. Un nombre non négligeable d'individus sont à cheval entre plusieurs modèles. Un lien avec l'indice de masse corporel (IMC) a été repéré, associant positivement l'obésité d'une part avec le modèle à deux repas et surtout avec les situations de décalage. L'hypothèse d'un développement de l'obésité dans un contexte d'érosion des modèles alimentaires et surtout de « confusion » entre plusieurs modèles se confirme donc. Un lien positif fort apparaît entre l'obésité et la mixité au sein d'une même journée alimentaire de formes de repas issus de modèles différents. Cette situation peut être interprétée en termes d'anomie, les mangeurs étant partagés, déchirés entre plusieurs façons de se conduire en termes de perte de légitimité des appareils normatifs¹². Elle résulte tout à la fois des transformations très rapides de l'environnement économique et de la diffusion d'informations relatives à la nutrition sous le double effet de la transition d'un modèle d'esthétique corporelle qui commence à valoriser positivement les corpulences minces et de la diffusion à travers les médias et le corps

médical, et paramédical, de conseils nutritionnels conçus, la plupart du temps, dans des contextes sociaux et culturels occidentaux.

- 25 Les modèles alimentaires fonctionnent dans l'allant de soi et leur érosion développe la réflexivité alimentaire, c'est-à-dire accroît l'espace de décision de l'individu. Lorsque les modèles alimentaires s'affaiblissent, la régulation du comportement alimentaire bascule d'une situation de comportement téléréglé ou « hétéronomique », selon lequel c'est le modèle qui prépare les décisions, à une situation autoréglée ou « autonome », dans laquelle l'individu construit lui-même ses décisions alimentaires.
- 26 La réponse à cette situation peut se développer dans deux directions : renforcer et revaloriser les dimensions des modèles qui ne sont pas associées à l'obésité, comme le préconise Basdevant (2000) en conclusion de l'expertise INSERM sur l'obésité, et aider les mangeurs à se reconstruire des critères de décision en s'appuyant sur les connaissances scientifiques en matière de nutrition, mais en les articulant aux dimensions sociales, culturelles de l'alimentation et dans le respect de ses fonctions identitaires. C'est ce que nous désignons par « éducation alimentaire » plutôt « qu'éducation nutritionnelle ».
- 27 De surcroît, la vulgate de la nutrition moderne fait la promotion, plus ou moins explicitement, de la journée de trois repas. Les personnels de santé tendent à la considérer comme norme universelle et comme biologiquement fondée. Or, l'arbitrage du nombre de repas par jour sur un plan strictement nutritionnel est loin d'être réalisé. On peut citer Bellisle, McDevitt et Prentice (1997), qui en conclusion d'une revue de littérature sur la question écrivent : « à apports énergétiques équivalents, il n'y a pas d'arguments scientifiques pour préconiser une, deux, trois, quatre... prises alimentaires » par jour.
- 28 De leur côté, les anthropologues, les sociologues et les historiens ont depuis longtemps pointé la variabilité des systèmes de normes sociales qui pèsent sur les repas et sur les journées alimentaires (Flandrin, 1993 ; Bataille-Benguigui, 1996 ; Poulain, 2002a ; Corbeau et Poulain, 2002). Le constat de cette variabilité est d'ailleurs en partie à l'origine de l'intérêt des sciences sociales pour les dimensions socioculturelles de l'alimentation (Le Play, 1856 ; Lowie, *op. cit.*). La promotion du modèle des trois repas par jour est une des caractéristiques de la « modernité alimentaire ». « Le fait nouveau, écrit Sigaut, c'est qu'il n'y a plus qu'une norme unique, celle des trois repas du matin, de midi et du soir et que les (autres) formes de journées alimentaires sont désormais perçues comme des écarts à la norme commune plutôt que comme des normes différentes » (1993 : 71). Ce constat dressé pour le contexte français métropolitain s'applique parfaitement à d'autres espaces culturels. Or, cette norme n'est en rien une norme scientifique ; elle est une norme sociale qui résulte d'une organisation particulière des emplois du temps (semaine de quarante heures) qui, à partir des années 1960, s'impose comme un modèle de « progrès social » (Poulain et *al.*, 2002). On voit ici comment normes sociales et normes médicales s'entrechoquent et comment, lorsque la science n'a rien à dire, les normes sociales des scientifiques se glissent dans le discours sanitaire. Dans les situations interculturelles ou dans les opérations de promotion de la santé, il convient d'être attentif de ne pas diffuser sous couvert de science de simples normes sociales.
- 29 Nous mettons en garde contre une lecture « simpliste » qui pourrait conduire à préconiser l'utilisation d'un modèle à trois repas, faisant fi des dimensions culturelles, identitaires et sociales qui sous-tendent l'utilisation du modèle à deux repas. La construction des messages nutritionnels devra se donner pour objectif l'utilisation satisfaisante

sur le plan nutritionnel des différentes formes de journées alimentaires et de leurs combinaisons.

- 30 Pour éviter de stigmatiser certains groupes sociaux, en associant le risque d'obésité soit à un groupe ethnique soit à des pratiques qui leurs sont propres, il convient de travailler avec les professionnels de santé pour construire des messages adaptés aux différentes formes d'alimentation¹³. Dans la perspective de la rédaction du guide alimentaire, il apparaît judicieux de concevoir un petit test d'autodiagnostic permettant aux individus d'identifier leur manière de manger et de rédiger les conseils en fonction de différentes situations ; comme en métropole, où la rédaction du guide sur l'alimentation pour tous du Plan national nutrition santé (PNNS) a été conduite en tenant compte des modes de vie des mangeurs.

Conclusion

- 31 Les modèles alimentaires sont à la fois des corps de connaissances empiriques efficaces et des mises en scène concrètes des valeurs centrales du groupe social. Ils sont impliqués dans la construction (au cours de la socialisation) et l'entretien (tout au long de la vie) des identités sociales et culturelles. Ce faisant, ils contribuent simultanément à la survie des individus, en leur offrant des schémas de conduites adaptées et à la survie du groupe social, en permettant la transmission de valeurs et de normes par-delà les générations (Poulain, 2001 et 2002a). En apprenant à manger, les enfants s'insèrent dans leur propre culture. En naissant, ils sont immergés dans un modèle alimentaire (celui de leur groupe d'appartenance) qui, s'imposant à eux de l'extérieur, contribue à la construction de leurs goûts et façonne leur mécanique biologique. À l'échelle des générations, les modèles alimentaires sont impliqués dans les mécanismes d'interaction entre les patrimoines génétiques, le milieu naturel et la culture dont ils sont un élément. Leur étude sera sans aucun doute une étape clef de la coopération entre la socio-anthropologie et la génétique des populations et permettra le développement de la nutriginétique et de la nutriginomique¹⁴. En effet, on sait comment la culture, à travers les règles de parenté et les différents interdits sexuels qui leurs sont associés, pèse sur la génétique en participant au mode de sélection, de transmission et de diffusion des gènes. Avec l'alimentation et les modèles alimentaires, elle est également impliquée dans des processus d'expression ou de non expression de phénotype. Sur ces questions, se développe aujourd'hui un pan nouveau de connaissance dont Junien (2003).
- 32 L'étude des modèles alimentaires doit être engagée sur le mode scientifique, à la manière des ethnosciences étudiant la pharmacopée ou les pratiques médicales de groupes ethniques « traditionnels ». C'est le point de vue de l'anthropologie écologique qui cherche à mettre au jour l'intérêt de certains choix empiriques. Les relations entre les sciences de la nutrition et la socio-anthropologie de l'alimentation, dans cette perspective, peuvent être envisagées sous de nouvelles modalités. Les connaissances des sciences de la nutrition doivent être mises au service de l'amélioration d'un modèle alimentaire pour rechercher les conditions de réduction des risques sanitaires, dans le respect des dimensions gustatives, symboliques et culturelles.

BIBLIOGRAPHIE

- BARÉ J.-F., 1985. *Le malentendu pacifique*. Paris, Hachette.
- BARRAU J., 1971. « Plantes utiles de Tahiti », *Société des Océanistes*, dossier n° 8, Paris.
- BASDEVANT A., 2000. « Sur et sous-médicalisation de l'obésité », in *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*, Expertise collective. Paris, INSERM.
- BATAILLE-BENIGUI M.-C., 1996. « L'ordinaire et l'exception dans l'alimentation au royaume Tonga. (Polynésie occidentale) », in BATAILLE-BENIGUI M.-C. et COUSIN F., *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris, Sépia / musée de l'Homme.
- BEAGLEHOLE E., BEAGLEHOLE P., 1938. « Ethnology of Pukapuka », *Bernice P. Bishop Museum Bulletin*, 150. Honolulu Hawaï, Krauss Reprint Co.
- BELLISLE F., MCDEVITT R. et PRENTICE A.M., 1997. « Meal Frequency and Energy Balance », *British Journal of Nutrition*, 77, Suppl. 1: 57-70.
- BINDON J. R., 1995; « Polynesian Responses to Modernization: Overweight and Obesity in the South Pacific », in De GARINE I. et POLLOCK N., 1995, *Social aspects of obesity*. London, Gordon and Breach Publishers : 227-251.
- BRICAS N., ÉTIENNE J. et MOU Y., 2001. *Résultats de l'enquête de consommation alimentaire réalisée en 1995*. Paris, Cirad-Direction de la santé de PF.
- CONDOMINAS G., 1980. *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*. Paris, Flammarion.
- 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*, 351-352 : 19-27, 353-354 : 168-180.
- CORBEAU J.-P., POULAIN J.-P., 2002. *Penser l'alimentation*. Toulouse, Privat.
- DANIELSSON B., 1981. *Tahiti autrefois*. Papeete, Édition Hibiscus.
- DE GARINE I., POLLOCK N., 1995. *Social Aspects of Obesity*. London, Gordon and Breach Publishers.
- DIDIER GEORGES I., 1996. « Obésité infantile et caractéristiques sociofamiliales, âge du rebond d'adiposité dans une population d'enfants scolarisés en CM2 à Tahiti ». Mémoire de DU de santé publique et communautaire.
- DIRECTION DE LA SANTÉ, Institut Malarde, 1995. *Enquête sur les maladies non transmissibles en Polynésie française*, rapport d'étude. Paris, ministère de la Santé et de la Recherche.
- DOUGLAS M., 1984. *Food in the Social Order, Studies of Food and Festivities in three American Communities*. New York, Russell Sage Foundation.
- ELLIS W., 1972. *À la recherche de la Polynésie d'autrefois*. Paris, Société des Océanistes / musée de l'Homme.
- FISCHLER C., 1990. *L'Homnivore*. Paris, Odile Jacob.
- FLANDRIN J.-L., 1993. « Les heures des repas en France avant le XIXe siècle », in AYMARD M., GRIGNON CL. et SABBAN F., *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris, MSH-INRA.

- HENRY T., 1962. *Mythes tahitiens*. Paris, Gallimard.
- HEYERDAHL T., 1958. *L'expédition du Kon Tiki*. Paris, LGF.
- JARDIN C., CROSNIER J., 1975. *Un taro, un poisson, une papaye*. Commission du Pacifique sud et FAO.
- JUNIEN C., 2003. *Nutrigénétique du risque cardiovasculaire : terrains génétiques et nutrition*. Paris, Tec et Doc.
- KUPER J., 1981. *La cuisine des ethnologues*. Paris, Berger-Levrault (traduction A. Hubert).
- LEFEVRE P., SUREMAIN (de) C.-E. « Les contributions de la socioanthropologie à la nutrition publique : pourquoi, comment et à quelles conditions ? », *Cahiers d'études et de recherches francophones. Santé Nutrition publique*, 12 : 77-85.
- LE PLAY F., 1856. *Les ouvriers européens : études sur les travaux, la vie domestique et la condition morale des populations ouvrières de l'Europe. Précédée d'un exposé de la méthode d'observation*. Paris.
- LEVI-STRAUSS C., 1968. *L'origine des manières de tables*. Paris, Plon.
- LOWIE R., 1936. *Manuel d'anthropologie culturelle*. Paris, Payot.
- MAIRE B, LIORET S., GARTENER A. et DELPEUCH F., 2002. « Transition nutritionnelle et maladies chroniques non transmissibles liées à l'alimentation dans les pays en développement », *Cahiers d'études et de recherches francophones. Santé nutrition publique*, 12 : 45-55.
- MAZELLIER P., 1964. *Tahiti, L'atlas des voyages*. Lausanne, Rencontre.
- OLIVER D., 1952. *Les îles du Pacifique*. Paris, Payot.
- POULAIN J.-P., 2000. « Les dimensions sociales de l'obésité », in *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*, Expertise collective. Paris, INSERM.
- POULAIN J.-P., 2001. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes, pratiques*. Toulouse, Privat.
- POULAIN J.-P., 2002a. *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF (réédition collection Quadrige, 2005).
- POULAIN J.-P., 2002b. « The Contemporary Diet in France: "de-Structuration" or from Commensalism to Vagabond Feeding », *Appetite*, 39-1: 4-55.
- POULAIN J.-P., TIBERE L., MOU Y., DIDIER-GEORGES I., CERF N., LAHANIER D. JEANNEAU S. et CAO M.-M., 2002. *Alimentation et corpulence en Polynésie française - Étude socio-anthropologique de l'obésité, des représentations du corps, des modèles et des pratiques alimentaires*. Direction de la santé en Polynésie française. Toulouse, CERS-ERITA/Université de Toulouse 2.
- SERRA MALLOL C., 2001. *Approche anthropologique de la consommation à Tahiti, le cas de la consommation alimentaire*. Mémoire de DEA « Sociétés et cultures dans le Pacifique insulaire : dynamismes et mutations », direction B. Saura. Tahiti, université de Polynésie française.
- SIGAUT F., 1993. « Alimentation et rythmes sociaux : nature, culture et économie », in AYMARD M., GRIGNON C. et SABBAN F., *Le temps de manger, alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris, MSH-INRA.
- WHO (World Health Organization), 1998. *Obesity: Prevention and Managing the Global Epidemic*. Report of WHO Consultation on Obesity (WHO/NUT/NCD/98.1), Geneva.

NOTES

1. Poulain et al. (2002).

2. Pour un exposé plus approfondi du concept d'« espace social alimentaire », construit à partir de celui d'« espace social » proposé par Condominas (1980) et de « modèle alimentaire », nous renvoyons le lecteur à Poulain (2002a).
3. Pour la période préeuropéenne, le texte de référence est l'*Ancient Tahitian Society* de Oliver (1952). On trouve, également d'abondantes notations dans la littérature anthropologique classique comme par exemple dans le *Manuel d'anthropologie culturelle* de Lowie (1936) et des informations ethnobotaniques de grande qualité dans les travaux de Barrau (1971). Pour les périodes coloniale et contemporaine, les sources sont beaucoup plus nombreuses et variées, depuis les notes des découvreurs jusqu'aux données économiques contemporaines, en passant par des travaux d'ethnologie. Signalons également la revue de littérature réalisée par Serra Mallol (2001) et les enquêtes du CIRAD (Bricas, Étienne et Mou, 2001).
4. La consommation du chien pourrait être lue comme un nouvel indice de l'origine asiatique, encore que celui-ci soit également consommé sur la côte ouest de l'Amérique du sud, notamment au sud du Chili.
5. Il y a cependant quelques sources divergentes comme cette notation de Cook dans le *Troisième voyage*, qui laisse penser à une alimentation peu normée : « À Tahiti, les repas sont très fréquents. Le premier à lieu environ à deux heures du matin, après quoi ils vont se coucher, et le suivant à huit heures. Ils déjeunent à onze heures, puis à deux et cinq heures du soir, et dînent à huit heures » (cité par Kuper, *op. cit.* : 225). Il n'est pas impossible qu'il y ait confusion avec les jours de fêtes.
6. Entretien avec Maco Tevane, octobre 2001, Papeete.
7. Une étude de la Direction de la santé réalisée en 1995 sur l'ensemble du territoire a mis en évidence une prévalence de 39 % de l'obésité dans la population de plus de 16 ans et de plus de 70 % si l'on additionne surpoids et obésité.
8. Une enquête de 1996 a montré que 27 % des enfants âgés de 11 ans, scolarisés dans la zone urbaine de Tahiti, étaient atteints d'obésité (Didier George, 1996).
9. Principalement : diabète de type 2, hypertension artérielle, maladies cardio-vasculaires... (WHO, 1998).
10. La représentativité a été construite avec la méthode des quotas sur les critères d'âge, de sexe, de catégorie socioprofessionnelle, de commune de résidence : zone urbaine, suburbaine, rurale (les définitions de l'Institut de la statistique en Polynésie française ont été utilisées). Les militaires ont été exclus de l'échantillon et ce quelque soit la durée de leur présence sur le territoire. Le questionnaire compte 53 questions dont 43 questions fermées et dix questions ouvertes.
11. Il y a 1 % de non-réponse dans cette colonne et pas dans les autres.
12. Sur la question de la « gastro-anomie » (Fischler, 1990) et de l'anomie comme situation de perte de légitimité des normes (Poulain, 2001, 2002a).
13. Un travail considérable a été réalisé pour valoriser les produits locaux et les inscrire dans une conception « équilibrée » de l'alimentation. Citons le déjà ancien texte de la Commission du Pacifique sud (Jardin et Crosnier, 1975). Signalons également le rôle fédérateur de la revue *NEO* (Nutrition en Océanie) soutenue par la section « santé et modes de vie » de la Commission du Pacifique sud (CPS). Il convient désormais de prolonger la réflexion sur le nombre de prises alimentaires et les types de repas.
14. La nutriginétique s'intéresse aux bases héréditaires de la variabilité individuelle de réponse et de tolérance aux aliments et la nutriginomique étudie l'impact de la consommation de certains aliments sur le génome.

RÉSUMÉS

Combien faut-il prendre de repas par jour ? Partant de cette question banale, l'auteur étudie, pour la Polynésie française, l'impact de la diffusion de normes nutritionnelles par le secteur de la santé publique et les télescopes qui s'opèrent avec les déterminants sociaux et culturels de l'alimentation. Il montre que l'obésité est associée à des contextes anoniques et d'érosion des modèles alimentaires. Pour éviter de stigmatiser certains groupes sociaux, en associant le risque d'obésité à des pratiques qui leurs sont propres, il suggère l'articulation des messages nutritionnels aux différents modèles d'alimentation.

How many meals is it necessary to have per day? Starting with this banal question, the author studies, for French Polynesia, the impact of the diffusion of nutritional standards by the public health sector and the telescoping which takes place with the social and cultural determinants of food habits. He shows that obesity is associated with anomic contexts and the erosion of dietary patterns. To avoid stigmatizing certain social groups, by associating the risk of obesity with their own food practices, he suggests the articulation of nutritional messages with different dietary models.

INDEX

Keywords : food standards, French Polynesia, meal, obesity, public health

Mots-clés : normes alimentaires, obésité, Polynésie française, repas, santé publique

AUTEUR

JEAN-PIERRE POULAIN

Université de Toulouse Le Mirail

Maître de conférences à l'Université de Toulouse Le Mirail. Membre du CERS (Centre d'Études et de Rationalités et des Savoirs). UMR-CNRS n° 5117.

poulain@univ-tlse2.fr