Journal des anthropologues

Association française des anthropologues

140-141 | 2015

Alimentation, arme du genre

L'impensé du genre dans la patrimonialisation du régime méditerranéen

The Gender Unthought in Mediterranean Diet Patrimonialisation Process

Salvatore Bevilacqua

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/6026>

DOI : 10.4000/jda.6026

ISSN : 2114-2203

Éditeur

Association française des anthropologues

Édition imprimée

Date de publication : 15 juin 2015

Pagination : 51-71

ISSN : 1156-0428

Référence électronique

Salvatore Bevilacqua, « L'impensé du genre dans la patrimonialisation du régime méditerranéen », *Journal des anthropologues* [En ligne], 140-141 | 2015, mis en ligne le 15 juin 2017, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/6026> ; DOI : 10.4000/jda.6026

L'IMPENSÉ DU GENRE DANS LA PATRIMONIALISATION DU RÉGIME MÉDITERRANÉEN

Salvatore BEVILACQUA*

La rencontre entre *food studies* et *gender studies* a permis de saisir, comme le rappelle Carole Counihan (1998), comment la maîtrise de la production, de la distribution et de la consommation de nourriture organise les rapports de pouvoir et les positions sociales des hommes et des femmes, mais aussi que l'alimentation produit symboliquement la masculinité et la féminité et les valeurs qui s'y réfèrent. Or, la recherche adoptant une perspective de genre sur la création du patrimoine culturel alimentaire constitue apparemment un champ encore en friche. La présente contribution aimerait tenter un recoupement de ces différents axes.

C'est avec ce titre paru dans le magazine suisse *Femina* (en ligne, 2013) que je propose d'entrer dans le vif du sujet : « Les femmes vivraient plus longtemps et mieux grâce au régime méditerranéen. Une étude américaine de grande ampleur étaye encore plus les bienfaits du régime méditerranéen sur la santé féminine ».

Publiée dans la prestigieuse revue *Annals of Internal Medicine*¹, cette vaste étude longitudinale étalée sur 15 ans et

* Institut universitaire d'histoire de la médecine et de la santé publique (IUHMSP). Université de Lausanne – Avenue de Provence, 82 – CH-1007 Lausanne (Suisse).

¹ Samieri *et alii* (2013).

impliquant plus de 10 000 femmes, révèle, précise *Femina*, que « les femmes qui suivaient le régime méditerranéen étaient plus susceptibles (à 40%) de vivre au-delà de 70 ans sans maladie cardiaque, diabète, ni d'autres maladies chroniques ». L'information n'a, en fait, rien du scoop médiatique. Elle n'est qu'une déclinaison au féminin du « miracle » du régime méditerranéen popularisé par la science depuis un demi-siècle environ, mais prolifique surtout depuis une dizaine d'années au niveau de la recherche et des publications biomédicales. Ces dernières années nous ont en effet habitués à ce « prodige », scientifiquement accrédité, de l'alimentation méditerranéenne comme source de bien-être, de beauté et de longévité. Le clin d'œil à ce texte de *Femina* permet de souligner l'actualité du propos et d'exposer les éléments qui nourrissent ma réflexion, à savoir la dialectique entre rhétoriques diététiques savantes et profanes comme procédé instigateur de formes d'exemplarité et de normativité sociales éclairant les rapports sociaux de sexe. Est-il pertinent de lire avec une optique de genre la création institutionnelle et biomédicale du paradigme diététique universel méditerranéen ? Je postule que ce « régime », en tant que construit social et canon diététique, n'échappe pas aux logiques sociales genrées. Celles-ci s'expriment, par exemple, dans les enjeux et les significations véhiculés par les rhétoriques convoquant l'alimentation méditerranéenne dans un but de représentativité culturelle et de promotion de la santé. J'examinerai ces deux logiques discursives en comparant, sans prétention d'exhaustivité, les argumentaires de quelques textes choisis au sein de deux catégories de sources documentaires : la littérature officielle instituant la mise en patrimoine de l'alimentation méditerranéenne et la littérature de vulgarisation scientifique.

La fabrication sociale du paradigme alimentaire méditerranéen

Pour commencer, il est utile de livrer une brève fiche signalétique des aliments et du mode de consommation représentatifs de la diète méditerranéenne (DM). La description qui suit est, en réalité, la transcription textuelle de recommandations nutritionnelles repré-

sentées sous la forme stylisée d'une pyramide distinguant différents groupes d'aliments divisés en segments allant de la base vers le sommet en fonction de l'importance quantitative et temporelle de leur consommation : « La diète méditerranéenne se caractérise par une alimentation riche en aliments d'origine végétale (céréales, fruits, légumes, légumineuses, noix, graines et olives) et en huile d'olive, source principale de lipides, une consommation modérée de poisson et de crustacés, une consommation faible à modérée d'oeufs, de volaille et de produits laitiers (fromage et yaourt), une faible consommation de viande rouge (viande ovine et caprine essentiellement), de pâtisseries et de graisses saturées, et une consommation modérée d'alcool, principalement sous forme de vin pendant les repas » (Dernini *et alii*, 2012 : 80).

La DM jouit aujourd'hui d'une double reconnaissance : modèle nutritionnel de référence pour l'Organisation mondiale de la santé (OMS) depuis les années 1990 et bien culturel figurant depuis 2010 dans la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité de l'Unesco. Avec cette consécration, le « régime » change de nom – adaptation probable de la terminologie anglaise *Mediterranean Diet* – et devient « diète » méditerranéenne. Étymologiquement parlant, le terme quitte donc le registre sémantique plus large de la culture et du style de vie pour celui plus spécifique de la médicalisation et de la restriction « hygiénique », fait confirmant l'interchangeabilité et la confusion croissante entre les deux notions. La renommée de la DM va de pair avec une production littéraire scientifique et profane intarissable sur ses vertus dont l'étendue va de la prévention de nombreuses maladies chroniques à diverses formes de « gastronomisation² ». L'actuelle DM reflète et réconcilie ainsi les différentes approches des domaines spécialisés (nutrition, épidémiologie, santé publique, sans oublier les sciences sociales) qui ont progressivement reconceptualisé, formaté et intégré un ensemble

² La gastronomisation peut être définie comme le processus de désignation de cultures culinaires d'abord jugées insignifiantes, pauvres ou « sans qualités » au titre de gastronomies, c'est-à-dire de nourritures d'excellence (Poulain, 2011).

hétérogène de pratiques alimentaires dans leurs champs scientifiques respectifs. Évoluant en parallèle avec les découvertes et les recommandations de la médecine et de la santé publique, la DM a connu depuis la moitié du XX^e siècle une « ascension sociale » ininterrompue qui a été couronnée en 2010 par son intégration dans la prestigieuse liste du PCI (Bevilacqua, 2010 & 2014).

Mais qu'entend-on exactement par PCI³ ? Le texte de la Convention pour la sauvegarde du PCI, ratifiée en 2003 à Paris, définit celui-ci comme : « les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine »⁴. C'est le thème de la transmission intergénérationnelle, présentée ici comme immuable et pérenne, qui appelle une réflexion sur la réalité socialement construite de la DM en y appliquant une perspective de genre.

Patrimonialisation de l'alimentation et pérennisation de la traditionnelle division sexuelle du travail

La fonction déclarée de l'institution du patrimoine immatériel consiste à répertorier et à protéger les biens intangibles jugés représentatifs de la diversité culturelle humaine, et à favoriser un développement social et citoyen pacifique et harmonieux partout dans le monde. L'extrait suivant témoigne que les efforts de l'Unesco visent tout particulièrement – à travers les programmes de

³ Patrimoine culturel immatériel – UNESCO.

⁴ Extrait du site officiel de l'Unesco : www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00006

ses organes tels que l'Unicef ou l'OMT (Organisation mondiale du tourisme) – à soutenir la promotion des femmes dans les politiques de développement basées sur la valorisation du patrimoine immatériel : « The UNESCO Intangible Heritage Section activities on the subject of Women, Intangible Heritage and Development are an integral part of continuing programmatic efforts by UNESCO to refine our understanding of intangible cultural heritage and to promote women's priorities, perspectives and contributions to rethinking of development »⁵.

Cette définition progressiste se heurte cependant à l'écueil – soulevé par Hobsbawm et Ranger (1983), Lenclud (1987), Chevallier, Chiva et Dubost (2000), Jeudy (2001), pour ne nommer que quelques auteurs – inhérent au principe même de la patrimonialisation, à savoir la conservation et la pérennisation d'un système de normes et de valeurs, jugé représentatif d'une culture, au sein de contextes sociaux et culturels en mutation ou menacés de disparition (Micoud, 2000). Gérard Lenclud résume de manière limpide cette réalité paradoxale : « L'utilité en général d'une tradition est de fournir au présent une caution pour ce qu'il est : en l'énonçant, une culture justifie d'une certaine manière son état contemporain » (1987 : 119). L'aporie patrimoniale repose ainsi sur la « double volonté, d'un côté de protéger la vie "comme elle va" et, de l'autre, de favoriser l'intervention humaine qui pourrait venir modifier (pour le "bien de l'humanité") les modalités de sa perpétuation » (Micoud, *op. cit.* : 68). Par son principe visant la conservation d'une « culture vivante », l'idée même de sauvegarde du patrimoine culturel soulève deux questions prêtant le flanc à la critique féministe : la potentielle justification des inégalités existantes quant au partage des tâches domestiques – celles liées à l'alimentation (courses, cuisine, nettoyage, etc.) en particulier (Fischler, 1990 ; Brousse, 1999 ; Pfefferkorn, 2011) – et quant à l'accès des femmes à la même nourriture que les hommes. La source

⁵ Unesco, *Synthesis Report* : www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00160-EN.pdf

de cette critique se trouve dans le texte, chargé d'ambiguïté, de présentation officielle de la DM publié dans la *Liste représentative du patrimoine culturel immatériel 2010-2011* (Unesco, 2012 : 21) et dans l'extrait suivant repris du site de l'Unesco⁶ : « Les femmes jouent un rôle essentiel dans la transmission des savoir-faire et des connaissances de la diète méditerranéenne, dans la sauvegarde des techniques, dans le respect des rythmes saisonniers et des ponctuations festives du calendrier, et dans la transmission des valeurs de l'élément aux nouvelles générations ».

Au cœur de ce rôle patrimonial investi « naturellement » par les femmes que l'institution de l'Unesco veut préserver et valoriser⁷, se cache l'idée que « les femmes feraient ça depuis toujours et qu'elles seraient faites pour ça » (Clair, 2012 : 21). La « noble » mission de dépositaires de la mémoire culturelle attribuée aux femmes cache difficilement une équivoque qui est celle du rôle de gardienne du foyer et de la tradition. Cette mission est associée à une générique femme méditerranéenne, aussi mythique que stéréotypée, dont la raison d'être coïnciderait avec sa vocation « naturelle » de matrone exemplaire et dévouée au service de la famille et de la communauté. Dans cette logique, les hommes délègueraient aux épouses et filles le « privilège » et le « plaisir » de s'adonner à de longues séances de cuisine pour le bonheur et le bien-être de tous. Pour ce qui touche l'art de la préparation des repas au quotidien, le texte laisse ainsi entrevoir qu'il s'agit d'une « affaire de femmes » supposée passer invariablement de mères en filles. Sachant que « les transmissions intergénérationnelles sont au cœur de la reproduction des rapports sociaux de sexe, de leur renouvellement, de leurs transformations » (Hirata *et alii*, 2000 : 239), l'impensé anthropologique se niche ici dans l'acception genrée de l'idée de transmission des « savoir-faire et des valeurs » et de « tradition » qui ne récus pas (et justifie implicitement) le travail

⁶ www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/00884

⁷ Ce rôle clé de transmission apparente les femmes méditerranéennes à la figure de « trésor humain vivant », selon la terminologie de l'Unesco.

relationnel du *care* socialement imposé aux femmes (Molinier, 2004). Pour mémoire, le travail domestique non rémunéré représente « l'ensemble des tâches liées aux soins aux personnes accomplies dans le cadre de la famille – foyer conjugal et parentèle – travail gratuit effectué essentiellement par les femmes » (Hirata *et alii*, *op. cit.* : 249). Considérant la persistance des inégalités dans le domaine du partage des tâches domestiques (Delphy, 1998 ; Brousse, 1999), le discours proclamant une participation majeure des femmes dans la préservation du patrimoine immatériel est donc à double tranchant. En effet il donne à voir le travail féminin rémunéré moins comme un progrès social (malgré les inégalités persistantes en défaveur des femmes) que comme un facteur de la dégradation de l'ancien et « sain » modèle alimentaire méditerranéen ainsi que du basculement progressif vers la malbouffe des populations de son aire d'origine.

On peut aisément pousser plus loin ce raisonnement en pointant le discours politico-scientifique agitant le risque sanitaire – pandémie d'obésité en premier lieu – associé à la disparition des « bons » comportements alimentaires d'antan. À ce propos, la plupart des spécialistes s'accordent sur le fait que la DM est en pleine mutation. Son équilibre nutritionnel se transforme en allant vers un modèle de l'excès alimentaire caractérisé par un apport accru en calories, graisses et produits carnés. Or, une partie de la littérature prônant l'urgence de sauver la DM souligne qu'une des menaces qui pèse sur sa survie est imputable à la féminisation de la vie économique et du travail (Palma & Padilla, 2012 : 143). Certains rapports relèvent non sans ambivalence que le travail à l'extérieur induirait pour les femmes une consommation de temps qui n'est plus investi dans la préparation de repas équilibrés : « La femme méditerranéenne, traditionnellement valorisée par le don de son temps et d'une alimentation de qualité à sa famille, s'insère aujourd'hui dans la vie active. De plus en plus de femmes travaillent hors de leur foyer [...] par choix ou par nécessité, et la contrainte de temps peut devenir aussi forte, sinon plus, que la contrainte [de] revenus pour expliquer les choix de consommation. Les plats méditerranéens, jugés peu compatibles avec une vie active moderne, sont réservés à

certaines occasions. Toutefois, la femme méditerranéenne échappe encore difficilement au poids culturel de la société patriarcale et hiérarchisée et cherche à préserver son image de "mère nourricière", même dans ses demandes d'aliments services (prêts à cuisiner ou prêts à consommer) » (Padilla, 2008).

En clair, le thème de la préservation du modèle alimentaire méditerranéen repose sur une double construction sociale – à la fois bien culturel intangible né d'une vision nostalgico-utopique du passé et modèle appliqué pour la santé publique – qui, dans la rhétorique patrimoniale, met fortement en jeu la responsabilité morale des femmes quant à leurs devoirs domestiques et éducatifs. Cette analyse invite à situer la DM dans « l'espace social alimentaire » (Poulain, 2002) plus large du régime méditerranéen et à saisir cet espace comme un système symbolique dans lequel est consacrée une division genrée de la mémoire et de la transmission culturelles, ainsi que les besoins alimentaires des hommes et des femmes. Partant du fait, souligné par Gurvitch, que « la compréhension d'un fait social passe par l'articulation des connaissances obtenues sur lui aux différentes échelles d'analyses » (Poulain, 2002 : 196), il est opportun de multiplier les niveaux d'observation étayant cette lecture de la promotion de la DM en tant que paradigme culturel et nutritionnel.

Quand la vulgarisation scientifique réifie le genre des mangeurs

Oldways – littéralement « les façons d'antan » – c'est le nom programmatique de la société américaine qui a conçu la pyramide alimentaire méditerranéenne⁸. Ma réflexion se développe autour de la manière, non généralisable mais significative, dont cet acteur privé de la santé, influe aux États-Unis, promeut la *Mediterranean Diet* en convoquant des stéréotypes de genre.

Partageant avec l'Unesco une approche conservatrice des styles alimentaires « ethniques », Oldways accueille avec satisfaction l'inscription de la DM dans la liste représentative du PCI en 2010,

⁸ Son nom entier est : Oldways Preservation and Exchange Trust.

année coïncidant également avec son introduction dans le *Dietary Guidelines for Americans* édité par l'administration fédérale. Oldways est une société à but non lucratif fondée en 1990 par l'homme d'affaires, propriétaire de restaurants et ancien fonctionnaire d'État américain Kilvert Dun Gifford. Active dans le domaine de l'éducation alimentaire, elle a pour mission de contribuer à la santé publique en recourant aux bienfaits des anciens legs culinaires du monde. À travers ses différents programmes, tel Whole Grains Council (WGC), elle exerce une activité d'expertise auprès d'institutions majeures comme la Food and Drug Administration (FDA)⁹. Son objectif principal est la lutte contre l'obésité, les maladies cardiovasculaires, le cancer, le diabète et autres « maladies de l'abondance » en encourageant la sauvegarde, la promotion et la diffusion des cuisines et modèles alimentaires traditionnels. C'est Oldways qui, au début des années 1990, introduit aux États-Unis la diète méditerranéenne et met au point en 1993, en partenariat avec la Harvard School of Public Health et le Bureau régional pour l'Europe de l'OMS, la célèbre *Mediterranean Diet Pyramid* (dont Oldways détient le copyright)¹⁰. Parmi les nombreuses pages du site d'Oldways consacrées à la DM, une série de conseils (*tips*) destinés à des catégories différentes de personnes – les familles, les femmes, les hommes et les seniors – ont retenu mon attention. Écartant ici les familles et les seniors qui sortent du cadre d'analyse de mon enquête, j'examine la manière dont Oldways met en relation propriétés nutritionnelles et sociales du régime méditerranéen et besoins physiologiques féminins et masculins.

Dans l'argumentaire déployé, certains thèmes concernent les deux sexes sans marquer de fortes différences. Ainsi, une alimentation inspirée de la pyramide méditerranéenne s'adresse à quiconque veut se prémunir des affections cardiovasculaires,

⁹ Par exemple, Oldways presse, ces dernières années, la FDA d'adopter un timbre, créé par WGC, destiné à aider les consommateurs à reconnaître les aliments riches en céréales complètes (Harriman, 2007).

¹⁰ Évoluant avec les préceptes diététiques, la pyramide méditerranéenne a subi plusieurs adaptations depuis son homologation.

protéger ses artères, vivre plus longtemps en bonne forme et maîtriser son poids. Grâce au sentiment de satiété qu'elle procure, cette alimentation riche en fibres permettrait également de réduire les envies de grignotage interprandial. Mais la partie plus utile à la perspective de cet article ressort des différences entre hommes et femmes mises en avant dans une sorte de double inventaire. En effet, les conseils décernés par Oldways aux hommes et aux femmes en vue de les inciter à opter pour le régime méditerranéen laissent entrevoir un principe de division sexuelle des besoins nutritionnels, et plus largement, du rapport à l'alimentation, au corps et à la santé. On constate que, si la DM offre à toutes et tous une grande variété d'aliments, les qualités décrivant cette diversité renvoient davantage au registre du goût et de l'hédonisme pour les hommes et à celui plus intellectuel de la santé et de la diététique végétarienne pour les femmes. La question d'une alimentation diversifiée et agréable comme argument de promotion de l'équilibre nutritionnel trahit ici une construction genrée de la notion de besoin. Les femmes y sont montrées (et construites en conséquence) comme moins intéressées que les hommes à la variété des saveurs mais, en revanche, plus soucieuses des aspects diététiques et nutritionnels. Les photos illustrant ces propos renforcent cette bipartition : en plein air, un jeune homme musclé et sportif mordant avec ardeur une sorte de barre énergétique vs une jeune femme dans une bibliothèque absorbée par la lecture d'un ouvrage. Dans la même veine, les propriétés reconstituantes et rassasiantes seraient particulièrement adaptées aux hommes : « *The Mediterranean style of eating is built upon the foods that have nourished and sustained hard-working farmers, shipbuilders, masons, and laborers for hundreds of years* ». C'est clairement un homme physiquement actif (opposé aux catégories du passif et de l'activité domestique associées à la sphère féminine) et ayant besoin d'un apport énergétique important, suggérant un bel appétit, qui est ciblé à travers ce stéréotype étayé par un discours « historique ». Transparaît ici l'idée commune et consensuelle posant comme une évidence naturelle le fait que les hommes seraient, en moyenne, de plus grande taille et auraient des

besoins énergétiques supérieurs aux femmes en raison d'une activité physique plus intense (Touraille, 2008).

Si les besoins alimentaires des hommes sont naturalisés à travers l'histoire et une certaine idée du *eat for fun*, ceux des femmes, en revanche, apparaissent davantage médicalisés et nutritionnalisés. Par exemple, la haute teneur en potassium du régime méditerranéen favoriserait le développement musculaire et la baisse de la pression sanguine, aspects décrits, sans autres précisions, comme « particulièrement importants pour les femmes ». La richesse en fer de la DM aiderait également à lutter contre cette carence « typiquement » féminine qu'est l'anémie. Mais, le premier problème spécifiquement féminin en regard duquel cette alimentation serait hautement recommandable renvoie à ses vertus préventives du risque d'ostéoporose : « *Since women are at a greater risk than men for developing osteoporosis, the Mediterranean Diet is highly beneficial since it features calcium-rich foods such as Greek yogurt, beans, broccoli, spinach, kale, brussel sprouts and collard greens* ». Hormis le fait que cette allégation ne fait pas l'unanimité au sein de la communauté scientifique¹¹, on notera que les aliments recommandés entrent tous dans la catégorie des produits lactovégétariens qu'un certain discours dominant associe volontiers à une préférence « naturelle » des femmes¹². La recommandation ciblant les femmes opère donc implicitement comme une restriction de l'univers de leurs goûts alimentaires dans lequel la viande, déjà rare en soi dans la pyramide, est pratiquement bannie. De là à y voir l'objectivation d'une « politique des protéines » (Lindenbaum, 1979) fondée sur un accès limité et contrôlé par les hommes aux

¹¹ Comme le montre, par exemple, l'étude longitudinale de Catherine Feart et alii (2013) réalisée en France, les paramètres à prendre en considération dans la recherche sur ce risque dépassent largement les aspects nutritionnels, de même que la recherche manque de données empiriques permettant d'évaluer les effets réels d'un *pattern* alimentaire méditerranéen sur l'évolution de l'ostéoporose chez les femmes.

¹² Ce présupposé a été notamment déconstruit par Geneviève Cazes-Valette (2005).

aliments carnés, il n'y a qu'un pas. L'ethnologie comparative de Paola Tabet (1998) a permis de montrer que la division sexuelle du travail institue l'exclusion des femmes de l'apprentissage et de l'usage des armes. Cette exclusion est aussi un moyen d'empêcher les femmes de se procurer directement la viande issue des gros gibiers (Touraille, 2008). Si, dans les sociétés de chasseurs-cueilleurs, la division sexuelle du travail limite l'accès des femmes aux protéines animales, dans notre cas, c'est une lecture biomédicale différentialiste, androcentrée et restrictive du régime méditerranéen qui légitime la mise à distance des femmes par rapport aux protéines carnées. Rappelant que les besoins protéiques et l'apport journalier minimal en protéines recommandé par la Food and Agriculture Organisation (FAO) et l'OMS ne diffèrent pas pour les deux sexes (75 g)¹³, Priscille Touraille précise que « la littérature médicale rapporte qu'une insuffisance en protéines est particulièrement nuisible pour l'intégrité de la masse osseuse chez les femmes. [...] Une consommation plus élevée en protéines réduit le risque de fractures. Certaines études montrent que l'association est particulièrement évidente avec les protéines d'origine animale plutôt que végétale. » (*ibid.* : 286)¹⁴.

Les recommandations d'Oldways ciblent également certaines pathologies liées à l'âge, comme le vieillissement cérébral (dysfonctions cognitives, maladie d'Alzheimer) ou les troubles de la sexualité dont les hommes peuvent se prémunir grâce à l'alimentation méditerranéenne, contrairement aux femmes qui apparaissent comme non concernées. On apprend, par exemple, que l'adhérence à la DM préserverait la fonction érectile : « *Eat well for love, too. Studies show that men who follow the Med Diet, which is high in fruit, vegetables, nuts, whole grains, and fish but low in red and processed meat and refined grains are less likely to suffer from*

¹³ Ce besoin dépasse même sensiblement celui des hommes pour les femmes enceintes (6 g en plus) et celles qui allaitent (17,5 g en plus durant l'allaitement entre 0 et 6 mois et 13 g en plus au-delà de 6 mois).

¹⁴ Cet aspect est traité, entre autres, par V. Breuil et L. Euller-Ziegler (2004).

erectile dysfunction ». Si quelques études (non citées par Oldways) ont effectivement été réalisées sur les bénéfices de l'alimentation méditerranéenne pour la sexualité, toutefois celles-ci ne se limitent pas aux problèmes masculins (Esposito *et alii*, 2007 & 2010). Ce qui signifie que l'argument de la sexualité féminine ne fonctionne que dans un sens : il est lié et assujéti au désir des hommes dans cette lecture unilatérale des bienfaits, utopiques ou réels (c'est là une autre question) de l'alimentation méditerranéenne.

Last but not least, les *healthy fats* (contenues dans l'huile d'olive extra-vierge, noix, acides gras oméga-3 présents dans le poisson) contribueraient à préserver la beauté du corps (féminin, cela va sans dire...) : *enjoy vibrant skin, shiny hair, and strong fingernails*. Or, ces « bonnes graisses », assure Oldways, favorisent une grossesse saine et sont importantes pour le développement du cerveau du fœtus. Bref, si le régime méditerranéen est indiqué pour la santé mentale et sexuelle des hommes, chez les femmes, en revanche, le développement cérébral que cette alimentation protège est celui de leur fœtus. Sans ouvrir le débat sur la question sous-jacente de l'injonction morale faite aux femmes d'assurer par leur hygiène alimentaire, entre autres, la génération de l'enfant qu'elles portent et la reproduction de l'espèce, il convient de souligner la présence ici d'une forme foucaldienne de biopouvoir s'exerçant sur le ventre des femmes enceintes et la santé reproductive. Pour le dire comme Christine Delphy, « par le biais de l'idéalisation de la maternité comme ensemble de valeurs, de conduites, et d'attitudes, on tend à identifier totalement a) d'une part, les intérêts des femmes avec ceux des mères ; b) d'autre part, les intérêts des enfants avec ceux des mères » (1991 : 107). Ma critique s'appuie ainsi sur l'évacuation pure et simple des femmes en tant qu'individus et population exposés au même titre que les hommes au vieillissement cérébral. Celle-ci est renforcée par l'idée avancée par Oldways selon laquelle la DM offrirait aux femmes une alternative efficace aux *crash diets* (régimes rapides) et à la restriction alimentaire – problèmes non évoqués pour les hommes. Ce dernier *tip* ouvre un axe de lecture posant que l'argument de

santé mentale convié pour les femmes renvoie au registre du trouble comportemental. Comme pour la sexualité ou le besoin de protéines, on voit ici à l'œuvre la manipulation sélective d'une problématique de santé populationnelle qui opère différemment selon le sexe, normativement appréhendé, des individus auquel elle s'adresse.

Pour finir, Oldways énumère encore une série de propos sortant du registre de la recommandation nutritionnelle qui, se rapprochant du discours patrimonial vu plus haut, renvoient à celui de l'économie domestique et symbolique de l'alimentation dans lequel des rôles distincts sont attribués aux hommes et aux femmes. En lien avec le thème de la sexualité, on apprend que le régime méditerranéen serait un atout pour séduire l'âme sœur : « *Want to impress the lady in your life? Cook dinner for her. You'll discover that Mediterranean foods lend themselves to plenty of easy and affordable preparations* ». Cuisiner méditerranéen serait donc à la portée de tous, avantageux – pour ne pas dire « rentable » – et particulièrement accessible à des *latin lovers* en puissance présumés moins patients que les femmes en matière de cuisine. S'il prête à sourire, ce *tip* semble rejouer une déclinaison de cette figure du « bon mâle » pourvoyeur de compensations ou de cadeaux (sous forme de nourriture ici) offerts aux femmes en échange de leurs faveurs sexuelles (Touraille, *op. cit.*). Cette conception du pouvoir de séduction masculin renvoie également à la théorie de Paola Tabet (2004) qui souligne le rapport étroit existant entre division sexuelle du travail et sexualité dans le cadre de formes relationnelles, plus ou moins légitimées, qui, à des degrés divers, impliquent un « échange economico-sexuel ». Pour conclure cette analyse en termes de rôles, je relèverai encore le recours, sur un ton ludique, à la figure iconique de la mère nourricière à laquelle les hommes – présentés comme de grands enfants – resteraient attachés : « *Mother was right. Vegetables are good for you* ». On retrouve ici le travail (occulté) du *care* qui permet à Oldways de convier l'archétype de la *mamma* dévouée dans le but de distiller ses conseils nutritionnels, ce même *care* invisibilisé qui permet à l'Unesco d'asseoir sa légitimité et son

autorité en métamorphosant la femme (au foyer) méditerranéenne en « patrimoine vivant ».

Genre et patrimonialisation des cultures alimentaires : prisme d'un nouveau « gouvernement des corps » ?

Les discours, thèmes et enjeux des politiques de santé publique se sont invités dans le processus de patrimonialisation de la DM à travers « l'ingérence » d'un réseau d'acteurs et d'experts du monde scientifique, politique et économique qui ont contribué à sa naissance non seulement comme paradigme diététique mais également comme paradigme culturel¹⁵. La manière dont ces acteurs convoquent les qualités sécurisantes du passé et de la tradition s'inscrit dans un contexte contemporain marqué par la rencontre entre des logiques de marché (la DM est un label vendeur) et la volonté des pouvoirs publics de réinstaurer certains « bons » comportements alimentaires jugés en déclin ou menacés. Dans ce travail d'objectivation, de promotion et de tutelle de la DM, le corps des femmes est enrôlé à différents niveaux en contrepoint au corps des hommes. Ainsi, au corps de la tradition voué, par son savoir-faire et son altruisme, à la préservation du système culinaire et culturel du groupe, fait écho un corps médicalisé dont la physiologie est mobilisée pour valider une conception genrée de la nutrition. Les aspects traités dans cet article donnent à penser que la DM s'impose, aux femmes davantage qu'aux hommes, comme un outil politique de ce que Didier Fassin et Dominique Memmi nomment le « gouvernement des corps » (2004). Des appels lancés par les institutions de l'Unesco à sauvegarder la DM, se dégage un ordre social, moral, patriarcal et inégalitaire de distribution des rôles masculins et féminins. L'attribution aux femmes de tâches et de fonctions traditionnelles bien définies au sein de l'espace alimentaire méditerranéen (indéfinissable et fragmenté en réalité) conforte

¹⁵ Cette grille d'analyse pourrait être appliquée avec profit aux autres traditions alimentaires patrimonialisées par l'Unesco, comme le repas gastronomique des Français, le washoku (traditions culinaires du Nouvel an au Japon), etc.

l'hypothèse voyant leur enrôlement patrimonial moins comme un privilège que comme une mise en conformité sociale au sein de l'espace domestique. Cette perspective critique permet de lire l'organisation différenciée des besoins alimentaires des hommes et des femmes comme un construit social fondé sur la naturalisation de « prédispositions » féminines et masculines à travers laquelle se manifeste un pouvoir (masculin) de définir la faim et le goût de l'Autre. La conception genrée de Oldways quant aux avantages de la DM exemplifie ce phénomène et questionne la validité et la conception de certains messages de santé nutritionnelle.

Cet article ouvre, il me semble, des pistes de recherche encore peu parcourues par les études genre. L'institution de la DM comme patrimoine culturel immatériel dont la survie est mise, textuellement, entre les mains des femmes, supposerait un élargissement des cadres théoriques de la transmission intergénérationnelle et de la division sexuelle du travail. De manière complémentaire, il serait pertinent d'examiner en profondeur les attributions et recommandations qui définissent et construisent le rapport des hommes et des femmes à la DM comme les « signes de l'immixtion des pouvoirs publics dans la relation privée de l'individu à son destin physique, mais aussi de la place croissante occupée par les questions du corps, de la santé et de la vie dans le gouvernement des affaires humaines » (Fassin & Memmi, 2004 : 10). Objet né de la rencontre entre politiques du corps et politiques de la mémoire, la DM apparaît, en définitive, comme un construit social susceptible d'être appréhendé également en termes de politiques du genre.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

BEVILACQUA S., 2010. « Un "régime méditerranéen" bon à penser », *Anthropology of Food*, 7 [En ligne] :

<http://aof.revues.org/6600>

BEVILACQUA S., 2014. « La fortune de la diète méditerranéenne. De la médicalisation à la patrimonialisation », *Tsantsa*, 19 : 34-45.

- BREUIL V., EULER-ZIEGLER L., 2004.** « Nutrition et vieillissement osseux. L'ostéoporose », *Nutrition clinique et métabolisme*, 18 : 212–218.
- BROUSSE C., 1999.** « La répartition du travail domestique entre conjoints reste très largement spécialisée et inégale », *France, portrait social*. Paris, INSEE : 135-151.
- CAZES-VALETTE G., 2005.** « Genres et viandes : vers un "troisième sexe" » ?, *Lemangeur-ocha.com* [En ligne] : <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/Cazes-valette-viandes.pdf> [consulté le 26.11.2014].
- CHEVALLIER D., CHIVA I. & DUBOST F., 2000.** « L'invention du patrimoine rural », in CHEVALLIER D. (dir.), *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*. Paris, Autrement 194 : 11-56.
- CLAIR I., 2012.** *Sociologie du genre*. Paris, Armand Colin.
- COUNIHAN C. M., 1998.** *Food and Gender. Identity and Power*. New York, Harwood Academic Publishers.
- DELPHY Ch., 1991.** « Libération des femmes ou droits corporatistes des mères ? », *Nouvelles Questions féministes*, 16/18 : 93-118.
- DELPHY Ch., 1998.** *L'ennemi principal : économie politique du patriarcat* (t. 1). Paris, Syllepse.
- DERNINI S. et alii, 2012.** « Chapitre 3 – Un modèle alimentaire construit par les scientifiques », *MediTERRA 2012* : 73-91.
- ESPOSITO K. et alii, 2007.** « Mediterranean Diet Improves Sexual Function in Women with the Metabolic Syndrome », *International Journal of Impotence Research*, 19 : 486–491.
- ESPOSITO K. et alii, 2010.** « Dietary Factors, Mediterranean Diet and Erectile Dysfunction », *The Journal of Sexual Medicine*, 7 : 2338-2345.
- FASSIN D., MEMMI D. (dir.), 2004.** *Le gouvernement des corps*. Paris, EHESS.
- FEART C. et alii, 2013.** « Adherence to a Mediterranean Diet and Risk of Fractures in French Older Persons », *Osteoporos Int*, 24 : 3031–3041.

- FISCHLER C., 1990. *L'Homnivore*. Paris, Odile Jacob.
- HARRIMAN C., 2007. FDA Public Hearing : *The Whole Grain Stamp Helping Consumers Easily Identify Whole Grains in Stores & Restaurants*. Oldways & the Whole Grains Council. [En ligne] <http://www.fda.gov/ohrms/dockets/dockets/07n0277/07n-0277-ts00012-harriman-01-vol2.pdf> [consulté le 25.11.2014].
- HIRATA H., LABORIE F., LE DOARE H. & SENOTIER D. (dir.) 2000. *Dictionnaire critique du féminisme*. Paris, PUF.
- HOBSBAWM E., RANGER T., 1983. *The Invention of Tradition*. Cambridge, Cambridge University Press.
- JEUDY P.-H., 2001. *La Machinerie patrimoniale*. Paris, Sens & Tonka.
- LENCLUD G., 1987. « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain*, 9 : 110-123.
- LINDENBAUM S., 1979. *Kuru Sorcery : Disease and Danger in the New Guinea Highlands*. Palo Alto, Mayfield Publishing Company.
- MICOUD A., 2000. « Patrimonialiser le vivant », *Espaces Temps*, 74-75 : 66-77.
- MOLINIER P., 2004. « La haine et l'amour, la boîte noire du féminisme ? Une critique de l'éthique du dévouement », *Nouvelles Questions féministes*, 23(3) : 12-25.
- PADILLA M., 2008. « Chapitre 5 – Alimentation et évolution de la consommation », *MediTERRA 2008* : 149-172 [consulté le 25.11.2014].
- PALMA G., PADILLA M., 2012. « Chapitre 6 – La "méditerranéisation" des modes alimentaires dans le monde », *MediTERRA 2012* : 141-159.
- PFEFFERKORN R., 2011. « Le partage inégal des "tâches ménagères" », *Les Cahiers de Framespa*, 7. [En ligne] <http://framespa.revues.org/646> [consulté le 23.6.2014].
- POULAIN, J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF.
- POULAIN J.-P., 2011. « La gastronomisation des cuisines de terroir : sociologie d'un renversement de perspective » in ADELL-GOMBERT N. & POURCHER Y. (éds.), *Transmettre, quel(s)*

patrimoine(s) ? Autour du patrimoine culturel immatériel. Paris, Michel Oudiard : 239-248.

SAMIERI C., SUN Q., TOWNSEND M. K., CHIUVE S. E., OKEREKE O. I., WILLETT W. C., STAMPFER M. & GRODSTEIN F., 2013. « The Association Between Dietary Patterns at Midlife and Health in Aging: An Observational Study », *Annals of Internal Medicine*, 159(9) :584-591 [consulté le 12.05.2014].

TABET P., 1998. « Les mains, les outils et les armes » in *La construction sociale de l'inégalité des sexes. Des outils et des corps*. Paris, L'Harmattan.

TABET P., 2004. *La grande arnaque*. Paris, L'Harmattan.

TOURAILLE P., 2008. *Hommes grands, femmes petites : une évolution coûteuse. Les régimes de genre comme force sélective de l'adaptation biologique*. Paris, MSH.

UNESCO, 2012. Liste représentative du patrimoine culturel immatériel 2010-2011. Paris, Unesco, secteur de la culture : 22-23. <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/17331-FR.pdf>

Webographie

FEMINA, 6 novembre 2013. « Les femmes vivraient plus longtemps et mieux grâce au régime méditerranéen ». [En ligne] www.femina.ch/sante/news-sante/les-femmes-vivraient-plus-longtemps-et-mieux-grace-au-regime-mediterraneen [consulté le 12.05.2014].

OLDWAYS. <http://oldwayspt.org/>

ONU. *Quatrième conférence sur les femmes*.

www.un.org/womenwatch/daw/beijing/pdf/BDPfA%20F.pdf [consulté le 26.6.2014].

UNESCO. *Texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*.

www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00006 [consulté le 12.6.2014].

UNESCO, 2001. *Synthesis Report. Activities in the Domain of Women and Intangible Heritage*.

www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00160-EN.pdf [consulté le 12.6.2014].

UNESCO, 2013. *La diète méditerranéenne*.

<http://www.unesco.org/culture/ich/fr/RL/00884> [consulté le 12.6.2014].

UNESCO. *Favoriser la transmission du PCI: les trésors humains vivants*.

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00061> [consulté le 26.6.2014].

Résumé

Postulant que les discours actuels de promotion de la diète méditerranéenne obéissent à des schémas sociaux de genre, cet article déconstruit deux systèmes argumentatifs – de valorisation culturelle et de prévention nutritionnelle – qui assurent la renommée mondiale de ce modèle alimentaire. Convergeant dans leur démonstration des bienfaits de la préservation du régime méditerranéen, respectivement pour la santé et l'identité culturelle des pays concernés, ces rhétoriques abritent toutefois des apories motivant une critique féministe. En effet, la manière, propre aux discours analysés ici, de connecter les dimensions socioculturelles et biologiques de l'alimentation en s'adossant à une légitimité biomédicale et historico-culturelle tend à réifier la division sexuelle inégalitaire du travail domestique ainsi que certaines catégories qui différencient « en nature » les besoins nutritionnels des femmes et des hommes.

Mots-clefs : genre et alimentation, diète méditerranéenne, régime méditerranéen, patrimoine alimentaire, Unesco, recommandations nutritionnelles.

Summary

The Gender Unthought in Mediterranean Diet Patrimonialisation Process

This article hypothesizes that today discourses promoting the Mediterranean Diet are permeated by gender patterns. It deconstructs two rhetoric models – based on cultural validation and health prevention – that enable the worldwide reputation of this eating style. However, these rhetorics contain contradictions who justify a feminist analysis. Indeed,

these two discourses develop a peculiar way of linking socio-cultural and biological dimensions of food built on a biomedical and historico-cultural legitimacy. This « scientific » explanation model contributes to reinforce the gendered division of domestic labor as well as some categories which differentiate as « natural » the nutritional requirements for women and men.

Key-words: gender and food, mediterannean diet, mediterranean eating-style, food heritage, Unesco, dietary recommendations.

* * *