Le congélateur : un dispositif « trans »

Camille Adamiec et Marina Savani

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/tc/8813>

DOI : 10.4000/tc.8813

ISSN : 1952-420X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 17 mai 2018

Pagination : 112-125

ISBN : 978-2-7132-2750-9

ISSN : 0248-6016

Référence électronique

Camille Adamiec et Marina Savani, « Le congélateur : un dispositif « trans » », *Techniques & Culture* [En ligne], 69 | 2018, mis en ligne le 17 mai 2020, consulté le 29 septembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/tc/8813> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/tc.8813>

Le congélateur : un dispositif « trans »

Au début des années 1990, Claude Fischler montrait que dans nos sociétés d'abondance, les mangeurs étaient de moins en moins contraints par les rythmes imposés par la culture saisonnière des fruits et des légumes (Fischler 1990). La modernité alimentaire semblait renforcer inéluctablement le caractère continu et désaisonnalisé des denrées périssables. C'est dans ce contexte que l'usage du congélateur se popularise (Guillou & Guibert 1989) et devient le symbole des disjonctions spatio-temporelles de la modernité alimentaire (Giddens 1994). Au même moment, de nouvelles pratiques de consommation voient le jour, pratiques élaborées autour des attentions accordées à l'articulation entre alimentation et santé. En sciences sociales, elles sont pensées à travers le prisme de la médicalisation et de la moralisation de l'alimentation (Fischler 1993), des consommations alternatives (Dubuisson-Quellier & Lamine 2004) ou encore du manger sain (Adamiec 2015). Dans l'ensemble, les chercheurs ont montré l'intérêt grandissant des consommateurs pour la maîtrise des produits, *via* les aliments-santé (Corbeau & Poulain 2002, Hubert 1990). Ils construisent leurs critères de sélection à partir de la provenance, de la saisonnalité et des qualités organoleptiques des aliments, notamment pour les aliments dits vivants¹ (Ossipow 1997, Tétart 2003).

Les observations ethnographiques des approvisionnements, des rangements et des préparations culinaires que nous avons réalisées auprès de familles attentives aux enjeux de l'alimentation-santé, ont montré que le congélateur est un outil central à la mise en place, à la perpétuation et au respect des critères précédemment évoqués. Par ailleurs, la qualité de l'alimentation s'élabore dans le respect des caractéristiques naturelles du temps. Ainsi, nous faisons l'hypothèse que la congélation, comme technique de conservation alimentaire, crée notamment de nouvelles alternances et de nouvelles liminalités – notamment entre le mort et le vivant, le comestible et l'incomestible. Les familles, en usant du congélateur, ne reconfigurent-elles pas les limites

temporelles propres à l'exercice de la conservation ? Comment intègrent-elles à leur quotidien les plaisirs modernes que permet le temps long de la congélation ?

Afin de questionner les usages domestiques du congélateur comme outil de conservation des denrées alimentaires et du vivant, nous utilisons le concept de « trans ». Ce concept, à notre connaissance jamais utilisé dans le cadre des consommations alimentaires et des modes de conservation, permet de relier ce qui est séparé et de séparer ce qui est lié (Simmel 1988)². Le « trans » est à la fois descriptif, analytique et visuel. Il permet d'insister sur le caractère dynamique des pratiques. Dans le cadre de la congélation, la transformation de l'eau en glace et de la glace en eau est un mouvement continu, une dynamique qui amène les éléments à changer d'état. Le congélateur comme dispositif « trans » fige l'aliment congelé dans un présent, tout en lui imposant des boucles de rétroaction et de projection. La congélation lie, relie et délie les temporalités. On décongèle en hiver les mirabelles de l'été, on savoure au printemps les restes d'un canard cuisiné pour fêter le passage à la nouvelle année. Mais est-ce vraiment les mêmes mirabelles qu'à l'été ? Ont-elles la même texture, la même couleur, le même goût sucré ? La congélation nous rappelle que les pratiques de conservation alimentaire même les plus respectueuses de leurs caractéristiques premières transforment la matière tout en exaltant sa singularité. Le « trans » met l'accent sur les différents passages (La Soudière 2000) que les techniques de congélation nécessitent et rendent possibles, et interroge les consommateurs sur les frontières et les liminalités du vivant.

La particularité de cet article réside dans l'articulation entre textes et dessins. À partir des esquisses que nous avons réalisées et des expériences recueillies en entretien, Marina Savani et moi-même avons scénarisé les situations remontées du terrain. Le travail sur les formes, les couleurs et les enchaînements proposés par Marina Savani permet de donner une autre dimension à cet article. Car les pratiques de conservation alimentaire issues de la congélation prennent sens lorsqu'elles sont rattachées au quotidien des individus, à ses contraintes, ses limites, ses inattendus. Comme le souligne Yasmine Bouagga³ : « Grâce à l'image, on peut [...] restituer [les manières de faire] de façon simultanée, bien plus que par l'écriture d'un texte, car on peut jouer sur le premier plan, l'arrière-plan, on ne détourne pas l'attention du lecteur par des descriptions » (Bouagga & Châteauneuf-Malclès 2017).

Nous allons, dans un premier temps, expliciter les enjeux de notre recherche et de notre collaboration sociologico-artistique, ainsi que la méthode choisie pour notre enquête et les caractéristiques sociodémographiques des trois familles étudiées. Dans un deuxième temps, nous décrirons les usages réguliers du congélateur comme mode de perpétuation et d'élargissement des habitudes de conservation alimentaire des familles rencontrées. Nous montrerons les classements, rangements et hiérarchisations culinaires que le congélateur fait émerger en insistant sur le fait qu'il s'ajuste aux exigences des calendriers familiaux. Dans un troisième temps, nous exposerons les usages alternatifs familiaux de la congélation en nous appuyant sur trois situations extra-quotidiennes : la panne du congélateur, la mort de l'animal familier et la conservation du bonhomme de neige. Ainsi, les planches dessinées mettent en scène le dysfonctionnement de l'objet et les sociabilités associés à cet événement inattendu ; l'événement

mortuaire et les rituels qu'il suscite ; l'événement climatique et les stratégies de maintien de l'enchantement familial. La mise en perspective des usages quotidiens du congélateur par rapport aux usages plus inhabituels de l'objet nous permettra d'explicitier les passages de « l'ici à là » conceptualisé dans la notion de dispositif « trans » ainsi que les circulations, glissements et liminalités associés à ce dispositif. Du trans-saisonnier au trans-gressif, l'article conclura sur les possibilités offertes par la congélation de redessiner les frontières du rapport au vivant, au temps et à la mort.

Méthodologie d'enquête : caractériser la démarche et la population

Notre recherche⁴, de type qualitative, a été menée entre 2010 et 2014 en Alsace, et plus particulièrement à Strasbourg. Dans un premier temps, nous avons entrepris l'observation des lieux de vente, ainsi que des espaces de communication et de rencontre dédiés à l'alimentation et à la santé. Les lieux de vente nous ont servi de porte d'entrée pour le terrain. Notre hypothèse étant qu'au-delà des rayons spécialisés des magasins conventionnels, les mangeurs intéressés aux enjeux de l'alimentation-santé avaient, pour des raisons pratiques et symboliques, la nécessité de fréquenter des magasins d'alimentation naturelle et biologique ainsi que des réseaux alternatifs de distribution alimentaire. À la suite de cette première démarche, nous avons mené une soixantaine d'entretiens semi-directifs. Les adultes rencontrés ont tous fait des études supérieures⁵. Cette caractéristique, si elle ne préjuge ni de leur niveau de revenu, ni des emplois qu'ils occupent actuellement, a une influence sur les rapports qu'ils entretiennent avec les savoirs dits experts, notamment les savoirs diététiques, de nutrition et de santé. À la fin des années quatre-vingt, Grignon évoquait le malaise alimentaire de la classe moyenne en ces termes : « La réticence des fractions intellectuelles et montantes des classes moyennes (vis-à-vis de l'alimentation industrielle et/ou de luxe) renvoie sans doute, pour une part, à une posture ascétique et critique générale qui exprime en les sublimant l'écart, jamais comblé, entre le niveau de vie réel et le niveau de vie escompté » (Grignon & Grignon 1986 : 49). Leur besoin constant de renouveler leurs connaissances en matière d'alimentation et de santé participe à la construction d'une attitude toujours plus critique et réflexive vis-à-vis des savoirs légitimés par les institutions médicales.

Afin de confronter les discours aux pratiques et d'améliorer notre appréhension des usages de l'alimentation-santé, nous avons choisi de poursuivre l'enquête avec des observations ethnographiques auprès de familles de consommateurs d'aliment-santé⁶. Cet article s'appuie sur les expériences et les récits de trois familles en particulier, choisies pour la diversité des situations quotidiennes qu'elles présentent : une famille recomposée, une famille avec des enfants en bas âge et une famille avec des adolescents. Nous avons ainsi rencontré Sandra⁷ (38 ans, secrétaire), Jean-Patrick (40 ans, professeur des écoles) et leurs deux enfants, Emily (11 ans)

et Isabelle (11 ans) ; Joanna (33 ans, professeur des écoles) et Paul (34 ans, comptable) et leurs enfants, Élise (4 ans) et Marc (2 ans) ; et enfin Paola (40 ans, cadre) et Alessandro (40 ans, technicien), et leurs deux enfants Giulio (13 ans) et Luca (17 ans). Le choix du congélateur est très dépendant des critères définis au préalable pour le recrutement des familles (lieu d'habitation, taille de la famille, usages). Habitant dans des appartements de taille moyenne et étant, au maximum, quatre personnes à fréquenter simultanément le foyer, les trois familles enquêtées ont choisi de se servir d'un réfrigérateur congélateur⁸.

L'enquête de terrain s'est heurtée à plusieurs difficultés, déterminantes pour la problématisation des enjeux de conservation. Premièrement, les pratiques culinaires ainsi que les techniques et les savoir-faire de conservation sont des pratiques silencieuses. Sauf à être questionnées par le chercheur, elles nécessitent rarement un retour discursif. La panne du congélateur, vécue par Sandra comme une expérience « ratée » dans son entreprise de congélation, a permis de mettre des mots et d'éclairer différents enjeux : thésaurisation, rapport à la disparition et à la mort, reconstruction du temps et des alternances saisonnières. Deuxièmement, le temps passé sur le terrain nous a montré combien l'intérieur d'un congélateur relevait de l'intime pour celle qui en a la charge⁹. Montrer l'intérieur de son congélateur est vécu comme la mise à nu d'un domaine volontairement tenu secret. Dès lors, on comprend que l'appréhension des pratiques de congélation nécessite une certaine proximité avec les familles enquêtées. Troisièmement, comment traduire les longues heures d'observation des situations quotidiennes et les expériences vécues ? Comment mettre en lumière la multiplicité des manières de faire pour conserver et capitaliser le vivant ? Le dessin a permis de dépasser une partie de ces difficultés en esthétisant, en direct ou *a posteriori*, le rapport à l'objet congélateur et aux habitudes de congélation de chaque famille.

Congeler : s'approprier les couleurs et les saveurs, conserver les vertus

Pour chaque famille, l'organisation des aliments au sein des réfrigérateurs congélateurs révèle des manières particulières de penser son alimentation et sa place en société (Douglas 2001). Le passage, périlleux, d'un état à un autre – du jardin à la table, du marché à la cuisine – doit être réalisé de manière à préserver les qualités initiales de l'aliment « sain » : fraîcheur, texture, couleur. L'élan vital du produit doit être conservé. Paola établit ainsi une hiérarchie très stricte entre les différents modes de conservation, la congélation ayant sa préférence. Pour elle, les fruits et légumes congelés « reprennent vie » une fois réchauffés. Les opérations de conservation sont marquées par la continuité avec la pensée réflexive et responsable proposée par ces familles dans le cadre de l'alimentation-santé. Lorsque l'intérieur du réfrigérateur congélateur ne reflète pas suffisamment les principes de vie et d'alimentation que les familles tentent d'atteindre, ils s'en rapportent à une gestion idéale et idéalisée de l'espace de congélation. L'esthétisation de

1. Les herbes aromatiques

Les herbes aromatiques, soignées tout au long du printemps et de l'été, plantées sur les balcons des appartements ou cueillies dans les jardins familiaux sont triées, lavées et conservées au congélateur dans des bacs à glaçons.

l'intérieur des congélateurs rend compte du besoin des familles de rendre désirables les règles et les principes de leurs alimentations particulières. Les réfrigérateurs congélateurs sont construits comme des métonymies scéniques des écologies individuelles et familiales mises en place. Ils révèlent le caractère ordonné et attentif des pratiques d'alimentation-santé et la capacité des individus à générer des arrangements personnels avec le désordre (Douglas 1979).

Les aliments à congeler sont choisis par les familles, avant toute chose, pour leurs effets bénéfiques sur la santé. Sans exclure totalement les aliments industriels de leur congélateur –aliments de type légume ou purée achetés congelés et déjà cuits– Sandra, Paola et Joanna privilégient la conservation des aliments choisis « au naturel » et congelés *a posteriori*. Ce mode opératoire –utilisé à la fois pour les herbes aromatiques, pour certains fruits et légumes, ou pour des poissons ou des viandes– révèle le caractère précieux et rare du mets qui s'y rapporte. Ainsi, les herbes aromatiques sont un élément particulièrement important des préparations culinaires de santé. Elles sont congelées afin de pallier l'intermittence saisonnière. L'usage, pour leur congélation, de bacs à glaçons, met l'accent sur le fait que ce n'est pas tant la quantité d'herbes amassées qui importe mais bien la variété, la fraîcheur et la qualité de ces dernières, ainsi que les conditions particulières de leur collecte. De manière générale, plus les quantités congelées sont petites, plus l'aliment est considéré comme précieux.

L'irruption du « raté » : l'inattendu et ses conséquences

Congeler, c'est prévoir la faim ou du moins anticiper les besoins et les plaisirs. Pour les familles observées, le processus de congélation est avant tout lié à un objet –le congélateur– qui sert de contenant, lui-même dépendant d'une énergie –l'électricité– qui permet de transformer l'eau en glace et de maintenir le tout à une température comprise entre -18 et -25 °C. Lorsque l'objet défaille ou lorsque l'énergie n'alimente plus l'objet, la dynamique s'arrête, révélant le caractère « artificiel » du dispositif. Dans le récit de la panne, le passage brutal d'un état solide de l'eau à son état liquide laisse Sandra sans voix. En quelques heures, les aliments congelés ne sont plus qu'un amas d'aliments mouillés. Ce sont des mois de préparation et une patiente thésaurisation qui s'évanouissent, laissant place à un constat sans appel :

Sandra. – Le moment où le congélo a lâché, on a cuit les légumes qu'on a pu sauver mais les frites il a fallu les manger... les glaces par contre...

Jean-Patrick. – On avait plein de viande...

Sandra. – On a dû jeter la viande et le poisson...

Jean-Patrick. – Quoique la viande hachée, on a fait cuire, et cuire et recuire pour être sûrs... mais c'est pas ça qui nous a donné le plus de peine et de tristesse...

Sandra. – C'est les herbes...

(Jean-Patrick et Sandra, 40 ans).

2. La panne

Le dysfonctionnement du congélateur montre le caractère réversible de la capitalisation et la dépendance de l'humain à l'objet.

La panne de congélateur est vécue par Sandra comme une catastrophe, un événement inattendu qui bouleverse le cours des choses en provoquant la mort et la destruction. Par l'irruption dans le quotidien d'un processus de congélation raté, la panne révèle les trésors que contiennent les congélateurs de ces familles, accentue le sentiment de désespoir face à la perte d'un tel capital et donne à voir la hiérarchie instaurée dans la valeur des trésors. Le dysfonctionnement du congélateur plonge Sandra et sa famille dans le désarroi. Ils se retrouvent avec une importante quantité de nourriture à consommer au plus vite. Que faire ? Sandra décide de cuisiner les aliments les plus précieux au plus vite et de les déguster lors d'un repas particulièrement copieux, le soir même. Une autre partie des produits est offerte aux voisins. Pour éviter les risques de toxicité, la viande et le poisson sont, quant à eux, mis à la poubelle. Le traitement réservé aux produits « faits maison » souligne une fois encore l'importance et la rareté des produits congelés qui, jusque dans le raté, font l'objet d'un traitement spécifique. Mais l'attachement de Sandra se porte bien au-delà des denrées congelées, il s'élargit à l'objet congélateur lui-même. La relation de confiance tissée avec cet objet, auquel elle confie quotidiennement ses biens les plus précieux, est mise à mal par la défaillance technique de celui-ci. L'arrivée du nouveau meuble chamboule ses habitudes et nécessite de réorganiser l'espace intérieur et extérieur de rangement :

Sandra. – J'essaie de réorganiser le frigo... c'est un nouveau et du coup ça va pas du tout, je suis toute...

Interviewer. – Il était plus grand l'ancien frigo ?

Sandra. – Un peu, pas beaucoup mais surtout il s'ouvrait de l'autre côté et je leur avais demandé, quand ils sont venus, et ils m'ont dit : « eh ben vous le coucherez ! ». Ça faisait une semaine qu'on n'avait pas de frigo...

(Sandra, 40 ans).

Non sans difficultés, il lui faut maintenant entamer une nouvelle relation avec l'objet de remplacement.

Congeler pour lutter contre la disparition

L'usage inédit du congélateur comme « chambre froide » met en lumière la complexité des rapports entretenus par les familles avec la nature, le vivant, la mort et le froid. Chez Paola, la congélation permet de retarder la putréfaction des chairs et de conserver la bonne tenue de Rosi, –le hamster de Giulio– mort, jusqu'à sa mise en terre. La congélation s'intègre au cycle de la vie et concourt à suspendre le temps. La congélation permet également de signifier l'importance que l'on accorde à l'élément congelé, ici le hamster, qui reçoit un traitement particulier, venant se jouer des frontières habituelles entre l'homme et l'animal (Vialles 1998) mais aussi entre le comestible et l'interdit, le cru et le cuit (Levi-Strauss 1944).

3. Ci-contre.

La mort du hamster

Le processus de congélation est un moyen de conjurer le temps qui passe, mais également de lutter contre l'inexorable disparition du périssable. Il reproduit des conditions climatiques présentes au naturel dans un dispositif artificiel qui sert à interrompre les phénomènes de dégradation physique. Il défie le naturel par un dispositif qui met à mal les saisons et les états physiques : solide, liquide, mort, vivant. Il introduit, pour ses usagers, un questionnement sur le caractère périssable des denrées et l'intérêt de leur capitalisation. L'envie d'Élise de conserver intact son bonhomme de neige montre qu'au-delà de l'alimentation, le congélateur autorise, dans certaines familles, à garder tout ce qui est précieux, ce qui a de l'importance, ce qui a été fabriqué par l'homme et qui risque de disparaître. Le congélateur est alors un dispositif transgressif au sens où il permet de dépasser ce qui est habituel ou ce qui semble naturel.

Les observations ethnographiques menées avec des familles attentives à leur alimentation et à leur santé ont révélé l'importance de la congélation dans leur dispositif culinaire. Au-delà de l'aspect pratique de la technique, la congélation croise des enjeux sociaux et symboliques puissants. La difficulté de Sandra à se séparer de cet objet nous rappelle que le congélateur est plus qu'un simple ustensile de cuisine. Il matérialise les principes de vie des familles rencontrées – des principes fondés notamment sur une quête du naturel et une maîtrise des temporalités. L'incident technique agit comme un révélateur du caractère précieux des aliments accumulés. Les usages extra-quotidiens du congélateur – que ce soit à travers la mort du hamster ou le sauvetage du bonhomme de neige – mettent en exergue la volonté des individus ici présentés à user plus largement du congélateur comme un dispositif de conservation du « vivant », capable de suspendre le vieillissement des chairs et des matières. Du trans-saisonnier au trans-gressif, le congélateur est l'archétype d'un dispositif « trans » qui permet de dépasser certaines frontières (entre l'humain, le végétal et l'animal notamment), de contourner des normes (temporelles et de conservation) et de générer de nouvelles liminalités.

Notes

1. Nous reprenons ici une expression utilisée par nos interlocuteurs pour différencier les aliments industriels transformés (aliments morts) d'autres types d'aliments qualifiés de « frais » ou de « naturels » (aliments vivants).
2. Simmel utilise cette expression à propos du pont qu'il considère comme un objet à la fois quotidien, artistique, sociologique et métaphorique.
3. Yasmine Bouagga est sociologue et dirige, avec la dessinatrice Lisa Mandel, la collection *Sociorama* chez Casterman. Cette collection se propose d'adapter des enquêtes sociologiques en bande dessinée. Chacun des albums est le fruit d'une rencontre entre un sociologue et un dessinateur et traite d'un univers socioprofessionnel souvent méconnu. Cette collection s'adresse à un large public qu'elle souhaite sensibiliser aux enjeux et aux problématiques sociaux actuels.
4. Ces recherches ont été réalisées entre 2012 et 2013 en Alsace (France) et ont fait l'objet d'une thèse intitulée : *Devenir sain. Des morales alimentaires aux écologies de soi*, financée par la Région Alsace, dirigée par Nicoletta Diasio et soutenue en novembre 2014 à l'université de Strasbourg. Elles ont été complétées par les apports du Programme Open Food System (2013-2015) auquel j'ai collaboré en tant que chargée de recherche en 2014 et 2015.
5. De bac + 5 à bac + 8.
6. Pour structurer les observations et les entretiens, nous avons suivi un protocole établi à partir de la méthode des itinéraires dans le cadre de l'ethno-marketing (Desjeux *et al.* 2009). Il s'agit de varier les situations et les périodes de l'année : repas de fêtes / quotidiens, courses d'hiver / printemps et pour certaines familles, de se focaliser autour d'un objet ou d'un aliment en tant qu'analyste de l'ensemble des interactions sociales qu'il mobilise.
7. L'ensemble des prénoms a été modifié.
8. Il existe actuellement sur le marché deux grands types de congélateur : des réfrigérateurs congélateurs (avec espace congélation au-dessus ou en-dessous) et des congélateurs indépendants type congélateur coffre.
9. D'après nos observations, si le réfrigérateur est une zone relativement mixte, le congélateur est un espace particulièrement convoité par les femmes, qui souhaitent garder le monopole de sa gestion.

Iconographie

Image d'ouverture. © Marina Savani.

Crédits pour l'ensemble des illustrations : © M. Savani.

Les auteures

Camille Adamiec est titulaire d'un doctorat en sociologie de l'université de Strasbourg. Elle est chercheuse associée au laboratoire Dynamiques Européennes (UMR 7367). Elle travaille actuellement comme post-doctorante à l'INRA (Unité ALISS) sur des projets ayant trait à l'alimentation. Ses recherches portent sur les liens entre alimentation et santé dans les sociétés occidentales contemporaines ainsi que sur la construction conflictuelle des rapports au corps et à la santé.

Marina Savani est illustratrice et auteure de bandes dessinées. Elle est titulaire d'un Diplôme des métiers d'arts en broderie obtenu à l'École Duperré (Paris) et d'un Diplôme supérieur d'arts appliqués en design d'illustration scientifique à l'École Estienne (Paris). Elle se passionne pour la bande dessinée et est sélectionnée au concours Jeunes Talents du Festival d'Angoulême 2016. Elle y remporte, en 2017, le 2^e prix du concours *RévélatiON*line.

Références

Adamiec, C. 2015 *Devenir sain. Des morales alimentaires aux écologies de soi*. Rennes-Tours : PUR/PUFRT.
Bouagga, Y. & A. Châteauneuf-Malclès 2017 *Entretien avec Yasmine Bouagga autour de la collection de BD Sociorama*.

Ressources en sciences économiques et sociales. ENS Lyon. [En ligne] : ses.ens-lyon.fr/articles/entretien-avec-yasmine-bouagga-autour-de-la-collection-de-bd-sociorama.

- Corbeau & Poulain 2002 *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*. Toulouse : Privat
- Badot, O., Carrier, C., Cova, B., Desjeux, D. & M. Filser 2009 « L'ethnomarketing : un élargissement de la recherche en comportement du consommateur à l'ethnologie », *Recherche et Applications en Marketing* 24 (1) : 93-111. doi: 10.1177/076737010902400105.
- Dubuisson-Quellier, S. & C. Lamine 2004 « Faire le marché autrement. L'abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs », *Sciences de la société* 62 : 14-167.
- Douglas, M. 1979 « Les structures du culinaires », *Communications* 31 : 145-170.
- 2001 *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*. Paris : La Découverte
- Fischler, C. 1990 *L'Homnivore*. Paris : Odile Jacob
- Fischler, C. dir. 1993 « Le Bon et le Saint, évolution de la sensibilité alimentaire des Français », *Les Cahiers de l'OCHA* 1. Paris : OCHA.
- Giddens, A. 1994 *Les conséquences de la modernité*. Paris : L'Harmattan.
- Guillou, A. & P. Guilbert 1989 « Le froid domestiqué : l'usage du congélateur », *Terrain* 12 : 7-14.
- Grignon, C. & Ch. Grignon 1986 « Alimentation et stratification sociale », *Culture Technique* 16 : 40-59.
- Hubert, A. 1990 « Diet, environment and society. Cultural and social aspects of diet in nutritional anthropology » in G. Ziant dir. *Lipids and Health*. Amsterdam, New York, Oxford : EXCERPTA MEDICA : 207-213.
- La Soudière, M. de 2000 « Le paradigme du passage », *Communications* 70 : 8.
- Levi-Strauss, C. 1964 *Mythologies. Le cru et le cuit*. Paris : Plon.
- Simmel, G. 1988 « Ponts et portes » in G. Simmel, S. Cornille, P. Ivernel & V. Jankélévitch *La Tragédie de la culture*. Marseille : Rivages : 159-167.
- Ossipow, L. 1997 *La cuisine du corps et de l'âme*. Paris : Maison des Sciences de l'Homme.
- Tétart, G. 2003 « Consommer la nature et parfaire son corps », *Études rurales* 165-166 : 9-31.
- Vialles, N. 1998 « Toute chair n'est pas viande », *Études Rurales* 147-148 : 139-149.

Pour citer l'article

Adamiec, C. & M. Savani 2018 « Le congélateur : un dispositif "trans" », *Techniques&Culture* 69 « Le temps des aliments », p. 112-125.