

Les sens du bien-manger. Entretien avec Jean-Pierre Corbeau

L'alimentation comme analyseur plutôt qu'objet en soi

Pierre Janin : Jean-Pierre, vous êtes arrivé aux thématiques de l'alimentation et du manger de manière progressive, à partir de votre travail avec Jean Duvignaud sur les mutations sociales des pratiques et des représentations du quotidien.

Pourriez-vous nous rappeler votre parcours et nous expliquer en quoi l'alimentation est un point d'entrée pour la compréhension des pratiques et des représentations globales du corps, de la santé, de l'art, etc. ?

Jean-Pierre Corbeau : Cela est relativement imbriqué. Étant étudiant, j'ai eu la chance de travailler avec Jean Duvignaud, j'y reviendrai par la suite, mais... Avant même de rencontrer Duvignaud, j'avais déjà un intérêt pour tout ce qui avait trait à l'alimentation. Disons que j'ai longtemps hésité à devenir cuisinier. Cependant, étant très mauvais en langues, je n'ai jamais pu faire l'école hôtelière – à savoir Lausanne – que mes parents imaginaient pour moi. Je ne l'ai d'ailleurs même pas tentée. J'ai donc commencé des études de médecine, ce qui explique aussi la complexité de mon approche de l'alimentation. En médecine, j'ai eu un différend avec l'un de mes professeurs principaux, et j'ai changé d'orientation. Et c'est là qu'après un début de propédeutique (histoire, philosophie et psychologie, parce que j'adorais, et j'adore toujours l'histoire et la psychologie), j'ai rencontré Jean Duvignaud, qui est arrivé en cours d'année à Tours, remercié depuis la Tunisie. J'ai été de la première génération de ses élèves en France. Après, je suis devenu son collaborateur et, je crois, son ami. Et puis, à la fin des années 1990, j'ai rencontré Jean-Pierre Poulain et nous avons eu beaucoup de complicités/complémentarités sur des enquêtes et des approches de comportements alimentaires avec, entre autres, la publication de *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Voilà pour mon parcours, on n'en dira pas plus.

J'ai toujours dit à Jean Duvignaud que l'alimentation était un sujet qui me paraissait extraordinaire, d'une densité, d'une possibilité plurielle d'approches que, peut-être, aucun autre objet ne pouvait offrir. Quand il est arrivé à Tours, il travaillait sur la sociologie de l'imaginaire, du quotidien et de l'art. C'était aussi le sociologue du théâtre et de l'acteur. Je lui ai montré que la mise en scène des plats était, bien sûr, une forme de création artistique, mais aussi que la table était un lieu de théâtralisation, de représentations où se jouent les

psychodrames familiaux (à cette époque, Jacob Levy Moreno était très à la mode), des appropriations de discours médicaux, idéologiques, esthétiques, etc. Dès l'origine, avant même de le problématiser, j'ai toujours été de ceux qui pensaient qu'il fallait faire une sociologie par l'alimentation plus qu'une sociologie de l'alimentation. L'alimentation est une porte d'entrée extraordinaire pour aborder des phénomènes sociaux totaux.

Au début, on a travaillé, avec Duvignaud, sur les jeunes, puis avec son épouse Françoise, sur les rêves, sur les tabous des Français et leur quotidien. Parallèlement j'ai fait *Le village à l'heure de la télé*, parce que je m'intéressais beaucoup à la communication. Dans le contexte français et sans doute aussi méditerranéen, voire dans certains pays asiatiques ou au Brésil (je ne dis pas que ce soit valable dans tous les contextes, je ne connais pas suffisamment les autres cultures pour m'y risquer), lorsque l'on veut que les personnes parlent de leur famille, de leur problème, de leur sexualité, ou de leur corps, évoquer la nourriture, le partage de la nourriture, les goûts, les dégoûts, est un moyen extraordinaire, dans une relation de terrain, pour déclencher la parole chez les locuteurs. L'évocation de l'alimentation, et surtout quand elle est presque matérielle, de l'aliment, rassure l'interlocuteur. La présence de l'objet, même s'il n'est pas totalement matérialisé, est facilement matérialisable. Dans les reformulations, dans la pratique de l'entretien, dans la compréhension du locuteur, l'alimentation aide à comprendre les problèmes dans une famille, les ruptures, les conflits, les filiations ou transmissions qui perdurent ou bien se fragilisent. Je parlerai principalement du point de vue de la France. En étant respectueux du locuteur, et habile dans la transaction qu'est l'enquête, on peut obtenir beaucoup d'informations, qui sont, de ce fait, presque accessibles de suite, il y a une sorte de transparence, les locuteurs sont peu méfiants et se livrent beaucoup plus facilement lorsqu'on évoque les choses par l'alimentation. Du moins, jusqu'à une période récente, car maintenant il y a des tels enjeux autour de l'alimentation, on y reviendra peut-être tout à l'heure, que c'est souvent plus compliqué.

Je pense que l'alimentation comme objet en soi, en tant que sociologue, ne m'intéresse pas vraiment. Ce qui m'intéresse, c'est la sociabilité, c'est ce qu'il se passe autour, c'est l'imaginaire, ce sont les formes de communication, les logiques de construction identitaire. La description socio-économique des pratiques est nécessaire, mais elle ne se suffit pas à elle-même. Une sociologie par l'alimentation a forcément besoin d'une approche pluridisciplinaire, puisque finalement, on va chercher des résonances dans d'autres disciplines, ou à travers des échanges avec des collègues. Mais une sociologie qui serait seulement « de l'alimentation », repliée sur elle-même, me paraît quelque chose d'incompatible avec une sociologie compréhensive.

L'alimentation : un métalangage pour comprendre les évolutions des sociétés (et nos modes de vie)

P. J. : À ce sujet, ne pensez-vous pas que les analyses actuelles de l'alimentation soient devenues un peu normées et étriquées, soit très nutritionnelles, soit, au contraire, trop identitaires, tournées uniquement vers les aspects patrimoniaux ? En découplant ces aspects les uns des autres, n'a-t-on pas perdu la complexité, la transversalité de cet objet ?

J.-P. C. : J'essaie, en tout cas, pour ma part, de ne pas trop la perdre, cette complexité. Le sujet de ma thèse était justement la construction des discours autour de l'alimentation, avec une approche des métalangages à partir de l'alimentation, que ce soit ceux des spécialistes ou des mangeurs, de l'ensemble de ce que j'appelle les acteurs de la filière du manger. De ce point de vue, je dirai que la complexité est toujours là. Mais, il y a des sortes de hiérarchies qui se font dans les métalangages médiatisés. Si c'est médiatisé, c'est forcément un métalangage.

Le discours médical de l'alimentation, que j'ai vu apparaître, a triomphé avec toute une dynamique fort intéressante si on veut comprendre nos sociétés. Si, à travers les mutations des discours alimentaires (et je mets discours alimentaires au pluriel), quels que soient les émetteurs, on veut comprendre la société française, on distingue bien une montée de la technocratie, une lecture sécuritaire de l'alimentation. Le discours des nutritionnistes (je ne dis pas nutritionnel) commence avec Jean Trémolières, de la même génération que Duvignaud. Avant, ce ne sont pas vraiment des nutritionnistes. Jean Trémolières possède encore une sorte d'humanisme, une volonté d'avoir une approche globale.

À partir d'un entretien clinique, et j'insiste dessus – car c'est là qu'est la rupture, à mon avis, dans le champ médical – malgré un rapport clinique, si la singularité du mangeur est maintenue, on peut mobiliser des approches nutritionnelles. Ce qui est le paradoxe, puisque, maintenant, les discours globaux veulent justement modéliser la diversité, en évacuant l'acteur. Donc, on voit bien comment d'un discours, au départ, humaniste, cherchant la pluridisciplinarité, d'autres discours, revendiquant sur le papier une pluridisciplinarité, s'empressent de l'oublier, dès lors qu'ils vont avoir des certitudes totalement technocratiques et coupées des différentes réalités des mangeurs et de leurs situations de consommation.

P. J. : ... Ou bien qu'ils vont chercher dans le discours des mangeurs ce qui viendra justifier ou légitimer leurs *a priori* ou leurs postulats.

J.-P. C. : Pour revenir à la question initiale, sur les mutations des discours alimentaires, prenons par exemple le discours du cuisinier, sur lequel j'ai travaillé. Ce qu'on a appelé la « nouvelle cuisine », dans les années 1960, est extraordinaire pour comprendre la France giscardienne. On peut y voir la volonté de transparence, la fascination pour l'Asie, on évacue les sauces, le lipidique, on allège, on gagne du temps... Toutes les thématiques de la technocratie sont présentes dans ce qui va être le succès des pratiques des nouveaux chefs : Bocuse, Guérard... Guérard est d'ailleurs le premier à se soucier de la santé des mangeurs, c'est comme ça qu'il a ouvert *Eugénie-les-Bains*. La cure thérapeutique accompagne alors la gastronomie. C'est le début de la cuisine allégée, et d'une réduction simpliste de la santé à la minceur. Ça aussi c'est typique, à l'heure où certains veulent « dégraisser le mammoth ». L'idée du gros renvoie à l'inertie, à celui qui coûte cher, qui ne peut pas aller vite. L'image d'un corps gros, de la lourdeur est incompatible avec la vivacité. Au moment où l'on décide du TGV et où l'ubiquité devient un système, le gros est marginalisé...

P. J. : C'est vrai que dans la manière de mettre en scène la cuisine gastronomique, il y a cette espèce d'éloge de la rapidité et d'instantanéité qui correspond à l'accélération de nos modes de vie.

J.-P. C. : Et, à l'inverse, depuis une dizaine ou quinzaine d'années, les cours et les ateliers de cuisine ont commencé à avoir beaucoup de succès. Cela a commencé dans les milieux privilégiés, urbains, avec une part de personnes plus masculines. Dans les premières enquêtes qu'on a pu faire sur ces gens fascinés par les ateliers « cuisine », j'avais été frappé par le fait que c'étaient des personnes qui ne travaillaient pratiquement que sur de l'immatériel : des types qui « bidouillaient » sur des écrans, du son, des images ou des chiffres, et qui en sortant, avaient besoin d'un rapport sensuel, matérialisé, avec l'alimentation. Si on s'intéresse à l'alimentation en tant que telle, ça renvoie, tout de suite, à quelque chose de plus profond. C'est comme ça que Duvignaud m'avait appris à faire, en tout cas, à tenter d'accéder à une sorte de vision du monde, qu'on ne comprend pas forcément tout de suite, qui est cachée derrière. Ce n'est pas du structuralisme, au sens simpliste du terme, mais ce sont des tendances structurantes qu'on peut appréhender, qui sont présentes et qui font système.

Les sens du manger (1) : respect des normes, bricolage des choix et construction de soi

P. J. : Dans l'exemple que vous évoquez, est-ce qu'on est toujours dans un intérêt pour l'alimentaire, ou est-ce qu'on n'est pas dans une quête un peu égotiste d'une forme de valorisation de soi, à tout prix, pour se distinguer ? C'est la question qu'on se pose quand on voit cet appétit nouveau, presque concurrentiel, pour être en capacité de dire : je l'ai fait moi-même, j'ai appris, je me distingue...

J.-P. C. : C'était une dimension du colloque sur les alimentations particulières de Claude Fischler à l'OCHA, ou encore du travail de Camille Adamiec dont le sous-titre de la thèse (que je trouve très beau) était « Pour une écologie de soi ». C'est quelque chose d'assez nouveau, mais qui ne touche pas encore tout le monde. Mais je ne crois pas forcément en sa prolifération, ni au mimétisme simplement mécanique, semblable à un clonage (je ne suis pas Bourdieusien...). Il y a une accentuation de ce phénomène dans certaines catégories, plutôt féminines, et encore, je suis prudent sur l'importance du genre dans ce cas précis.

Dans votre question, il y a à mon avis plusieurs niveaux. Le premier, c'est le fait de s'affirmer, dans une logique d'individualisation. Ensuite, il y a la montée de l'égotisme. J'avais écrit un texte dessus, il y a quatre ou cinq ans, mettant en avant l'idée que l'individualisation, et l'exacerbation de l'individualisme provoquent une crise, une sorte de peur dans une logique anémique. Il faut revenir encore à Duvignaud ! L'anomie comme condition nécessaire à la création artistique. « Le théâtre commence quand le ciel se vide » : d'un seul coup, il y a trop de dieux, ou bien il n'y en a pas un seul, ou bien encore ils s'opposent. Il y a un vide et un choix difficile, douloureux. Dans ce contexte-là, on devient acteur de sa propre histoire, et de son propre corps. La médicalisation, dans ce cadre, va faire sens. La médicalisation, c'est « ce que je mange va induire ma santé », qui correspond tout à fait à des normes de santé publique. C'est une manière de se réapproprier une pluralité de normes, et de se rassurer, surtout en milieu urbain quand on a perdu le contact avec les productions d'aliments.

Dès lors qu'il y a rupture dans la filière du manger, il y a inquiétude, et obligation de choix. Est-ce que, ce que je mange, c'est ce que mangeaient mes parents ? Est-ce que cela a le même goût ? Est-ce que c'est fait pareil ? Est-ce que je mange parce que ma religion ou ma philosophie me dit que j'ai le droit de le manger ? Mais, en même temps, j'aime bien ça, parce que, quand j'étais môme, j'en mangeais ! Ou bien est-ce que je mange parce que le voisin, qui a réussi, en mange ? C'est ce que Jean-Pierre Poulain décrit bien : la pluralité des normes et des systèmes normatifs, mêlant les raisons éthiques, les

raisons économiques, les raisons de santé... Ces choix peuvent entrer en contradiction. On retrouve Lévi-Strauss : il y a un bricolage, au sens fort du terme, qu'on peut également, comme Bastide, appeler métissage, dans lequel l'individu décide. Il y a, à ce sujet, un débat sur le caractère pathologique, ou pas, de l'orthorexie. Claude Fischler le considère comme pathologique, moi je suis plus réservé. L'orthorexie, c'est quand l'individu s'approprie, à l'extrême, le discours des gourous (quels qu'ils soient). Le bricolage, c'est aller chercher des choses qui légitiment le système que je m'invente, pour moi, ou pour mes proches, et, par là même, me rassurent ou calment mes peurs sous-jacentes. Dans les interviews qu'on a menées, c'est, presque toujours, pour les proches. Les travaux de Camille Adamiec sont un peu trop ciblés sur les enseignants et les professions paramédicales ou sociales, c'est le cœur des personnes sensibles à l'écologie (et qui fument des pétards en même temps, c'est le paradoxe). On est dans l'égotisme au sens de Balandier, avec le centripète et le centrifuge. Je prends des valeurs un peu partout, je me les approprie, je les fais entrer en cohérence, et je les diffuse. C'est cette dialectique qui est la matrice de ma thèse. Par exemple, quand on va au marché [s'approvisionner], on produit quelque chose qui, à un moment donné, dans un contexte donné, permet d'avoir le sentiment d'exister, et l'égo agit pour se protéger, pour se faire voir, mais aussi pour protéger les autres. L'égotisme devient militantisme. Pour sauver la santé des autres, des proches, et pour exister ainsi. Mais en même temps, il ne faut pas être comme l'autre, sinon on ne se fait pas voir, en rentrant dans la norme.

Les sens du manger (2) : limiter les risques et gérer leurs peurs

P. J. : Donc, pour vous, « faire cuisine », « faire de la cuisine », c'est une manière de matérialiser ces normes, d'en faire le tri et de les hiérarchiser ?

J.-P. C. : Selon les situations, vous aurez des choses surprenantes. Prenons les rituels d'invitation, par exemple lors d'invitations à l'apéritif : il y aura des transgressions sur les produits [consommés] dont certains vous diront, si vous allez un soir chez eux, « qu'il ne faut pas manger ça ». Je prépare une conférence à Nice, la semaine prochaine, pour des médecins, sur ce que j'appelle les mangeurs « zappeurs/z'happeurs », « z'apeurés » (j'adore jouer avec les mots). On peut grignoter de façon boulimique un certain nombre de snackings, tout en ayant peur du regard de l'autre. Dans les peurs alimentaires, l'une des nouvelles dont on parle peu, et je le regrette... c'est la peur de l'empoisonnement... Il y a eu la peur du manqué, maintenant il y a la

peur de l'excès, mais la peur de l'empoisonnement, elle, traverse les siècles. Madeleine Ferrière a bien montré que les histoires d'empoisonnement relèvent d'histoires d'individus. Il faut trouver l'empoisonneur, qui est dans l'environnement immédiat des empoisonnés : c'est le mari ou la femme, le curé, l'instituteur... Ce qui rend l'empoisonnement terrifiant dans nos sociétés contemporaines, c'est que l'empoisonneur est devenu collectif, et inconnu. C'est un « on », car on ne peut pas le nommer : « On nous empoisonne. »

P. J. : Voit-on apparaître des discours complotistes dans le champ alimentaire ?

J.-P. C. : Oui, tout à fait, et de nombreuses personnes jouent dessus, d'un point de vue identitaire, dans un sens comme dans un autre. Quand il y a un problème : « C'est pour faire du fric, ce sont les lobbys industriels. » Toute la dimension complotiste est très présente en clair-obscur des discours des peurs alimentaires.

Recentrer les actions alimentaires sur le désir de lien social et de partage

P. J. : On voit bien les tensions qui animent les relations entre pratiques et normes alimentaires. Au-delà des aspects de sécurité alimentaire – qui sont très technocratiques, très normés –, si on plaide pour des formes de sécurisation alimentaire – allant du sanitaire à l'environnemental et à l'hédonique –, pensez-vous que des politiques publiques, territorialisées, plus proches des mangeurs, plus intégratives, moins normées, puissent en tenir compte ? Avec, peut-être, des choix particuliers, selon les niveaux de développement, les attentes politiques ?

J.-P. C. : Pour ma part, je ne parlerai que de la France. Je dirais que c'est encore un paradoxe de voir le décalage susceptible d'exister entre des représentations de l'aide alimentaire (pour simplifier) et les réceptions que peuvent en avoir les populations. J'étais, la semaine dernière, au Fonds français pour l'alimentation et la santé, dans le cadre d'un groupe de travail de mécénat de programmes de recherche, qui confirment des choses qu'on savait, qui avaient été étudiées par ailleurs.

Toutes les personnes qui travaillent sur les populations précaires montrent comment les demandes, les attentes en termes d'aide alimentaire, ne sont pas du tout celles qu'on croyait. Ils freinent la mise en place d'actions de santé publique, qui prennent l'alimentation comme cheval de Troie. Beaucoup de verbatims, par exemple, remontés de gens qui travaillaient au Secours populaire, disent par exemple : « On n'est pas complètement ignorants des recommandations, si on

mange ce qu'on mange, c'est qu'on a des raisons. On n'a pas besoin qu'on vienne nous apprendre à manger. » Ce qui est très intéressant, c'est de voir comment ce qui était une sorte de prétexte pour donner des plats, ou apprendre à cuisiner pour des gens en grande précarité, à Nantes, a été approprié, par les personnes, comme une opportunité pour se resocialiser, pour se retrouver. Manger oui, mais le plus important était de créer du lien social. On voit l'importance du lien social pour ces populations. Si on arrive en disant : « On va vous sauver de l'obésité », le message nutritionnel est détestable et refoule les gens des programmes d'aide. Il y a un réseau de santé à Châteauroux, où l'on retrouve la même chose : « Si vous venez pour nous donner des conseils, rentrez chez vous. Par contre, si vous permettez que l'on se rencontre, on est là. » J'ai eu des étudiants qui ont travaillé sur les épiceries solidaires. Le projet nutritionnel, assez visible, n'a pas incité les gens à participer. Par contre, l'idée de venir à des ateliers de cuisine, sans se soucier de si c'est bon pour la santé ou pas, mais plutôt sur le goût, là, il y aura un public.

Il y a donc un décentrement, l'alimentation est là, mais elle n'est plus prioritaire. Le vrai symptôme est l'inégalité sociale, la solitude. L'alimentation est un instrument, mais manger équilibré n'est pas l'objet. Là, c'est plutôt le sociologue des organisations que cela intéresse : voir comment, de plus en plus, au Secours populaire comme à Emmaüs, chez l'abbé Pierre ou dans les banques alimentaires, tous revalorisent l'échelon local d'action, pour être proches des gens, et être ouverts au fait que les besoins sont peut-être moins nutritionnels que sociaux. Être attentifs aux désirs des populations, c'est une vraie inversion en termes de priorité. C'est quelque chose que je sens depuis un ou deux ans, et qui s'accélère depuis six mois, mais les interministériels n'en sont pas encore là. Les rythmes de mutations sont très différents entre les milieux institutionnels. Plus on a affaire à de l'étatique, plus c'est compliqué.

On a tous eu très peur de la réforme du service civique qui, telle que prévue, prévoit que les étudiants en médecine doivent aller dans les banlieues expliquer « comment il faut bien manger ». J'ai averti des représentants du ministère de la Santé, qu'il est dommage de faire comme lors des campagnes contre le sida : les « pauvres » étudiants en médecine vont se faire rétamer dans les banlieues, parce qu'ils n'ont pas le même look, ni les mêmes codes. On aura affaire soit à un film comique, soit à une tragédie... Toutes les associations caritatives présentes, au Conseil national de l'alimentation, ont prévenu qu'il ne fallait pas que ces étudiants y aillent directement, mais passent par leurs réseaux. Je suis assez optimiste au niveau des réseaux intercommunaux, des réseaux de métropoles... On commence à se rendre compte qu'il n'y a pas d'action possible sans d'abord écouter les besoins, et laisser la parole aux gens. Dès qu'on arrive aux niveaux

régionaux, les agences régionales de santé (ARS) par exemple, ça commence à freiner. Mais il y a des ARS qui commencent à bouger, en étant moins prescripteurs, en donnant des subventions pour du théâtre forum, ou d'autres actions de « détour », sans vendre directement des prescriptions... Il y a des échanges, au moins. Ça frémit... et plus on se rapproche des décideurs, et moins ça frémit...

P. J. : J'ai bien compris que le côté « prescriptions nutritionnelles » ne marche pas, dès lors qu'on l'impose aux individus. Mais, lors de ces initiatives locales, est-ce que l'argument économique est quelque chose qui marche : « J'apprends à cuisiner certains produits frais, donc, je vais mieux manger, à moindre coût ? »

J.-P. C. : Si on pose la question économique directement, il y a quelque chose qui me gêne. L'économique ne peut pas être dissocié de l'aménagement du temps. Les vrais problèmes pour ces familles, souvent monoparentales, lorsque l'on parle d'aide alimentaire, de produits saisonniers à préparer, ce sont des problèmes de temps, de gestion du temps. On ne cible pas les mecs. Sans être sexiste, c'est évident. La personne à aider est une femme, enceinte ou avec des enfants dans les mille premiers jours ou plus vieux, qui rame. Si elle rame, c'est aussi parce qu'elle n'a pas le temps. Ça ne sert à rien de faire des grandes conférences pour expliquer comment faire à manger ; il faut des actions de groupe, non chronophages, qui permettent l'aménagement du temps et de recréer du lien social. Ce n'est pas « la personne gentille » qui vient nous aider, c'est « nous-même, on s'aide ». L'entraide plutôt que le caritatif.

À Lyon, une action avait été faite pour amener des personnes de cultures différentes à « cuisiner ensemble » : les techniques, les difficultés, l'intolérance... Amener des Indiennes à partager un local de cuisine avec des Africaines par exemple. C'est extrêmement dur. En termes de reconnaissance de l'autre et de construction du vivre-ensemble, c'est un grand enjeu. Pour l'Indienne, la main gauche ne doit pas toucher les aliments, alors il y a des techniques particulières, mais par exemple, pour le couscous, c'est compliqué.

À Amiens, ils avaient fait un concours de compote dans un quartier multiculturel, la personne qui gagnait recevait deux fois son poids en kilos de pommes. Il y a eu plus de 50 compotes proposées, dont tout un tas de compotes que les jurys n'imaginaient pas. Il y a eu évidemment « pomme », « poire », mais il y a eu aussi des compotes de bananes, de bananes plantains, d'ananas... Le premier prix a été attribué, je crois, à une vieille dame d'origine normande, issue d'un quartier précaire, qui avait fait une compote avec du calva. Mais elle a eu, au final, moins de pommes que le deuxième prix, qui n'avait eu que la moitié de son poids en kilo, car elle pesait 120 kilos ! Cela a fait

rire tout le monde. Cela a permis toute une dynamique du quartier autour des fruits qui pourraient être consommés, de l'alimentation. L'ambiance du quartier s'est trouvée changée. Vous venez faire une intervention « en santé », mais sans hiérarchie sur les savoirs et les pratiques. Et c'est très valorisant pour tout le monde, au final. En France, il y a plein de personnes qui font des expériences très intéressantes, comme celles-là, mettant toujours en exergue le lien social, la sociabilité.

« Vivre-ensemble » et « bien-manger » : une relation forte

P. J. : C'est une belle manière de dépasser les craintes liées au multiculturalisme. On est, au final, bien au-delà des questions nutritionnelles... Vous qui observez, à l'échelle française, la manière dont le mangeur appréhende les problèmes du « bien-manger », pensez-vous que le « partage de la valeur » est une considération qui émerge ?

J.-P. C. : Cela émerge, mais c'est encore réservé à des strates spécifiques de la population urbaine, avec un haut niveau socioculturel, et qui s'intéressent à l'alimentation avec une éducation particulière. Pour répondre par la négative, l'éducation alimentaire (qui pourrait être mise en place le plus tôt possible), qui n'est pas la seule connaissance des aliments mais vraiment une vision holistique de l'alimentation et de sa place dans la construction collective, me paraît être quelque chose d'indispensable. Ce qui a fait beaucoup de mal à l'éducation alimentaire et a empêché son développement, c'est sa réduction à l'éducation nutritionnelle. Quand on incite à l'éducation nutritionnelle, on se retrouve direct avec une pyramide dont on ne sait d'où elle vient, avec des « bons » aliments et des « mauvais » aliments, mais pour qui ? Dans quels contextes ? À quels moments ? Les préférences alimentaires liées aux catégories sociales, non figées, peuvent être intégrées. Des régimes particuliers, pour certains contextes et à certaines conditions, peuvent être tout à fait satisfaisants. Le partage alimentaire, la régulation, à toutes les étapes de la filière, devraient faire partie de l'éducation du modèle français.

P. J. : Dans l'éducation alimentaire, le prisme prioritaire donné à l'éducation nutritionnelle se maintient, notamment avec le Nutriscore...

J.-P. C. : Le Nutriscore n'est pas ce qui va changer les tendances de l'obésité. Si on veut lutter contre les pathologies alimentaires, ce ne sera pas grâce à Nutriscore. Ce sera plutôt l'éducation alimentaire avec toute sa diversité, et la dimension ludique, qui ne veut pas dire

gaspillage. Ce n'est pas parce qu'on joue avec l'aliment qu'on va le gaspiller. On peut jouer en goûtant, en changeant les couleurs, en cherchant des mots pour le décrire, etc. Je crois qu'il y a encore beaucoup de choses à faire.

P. J. : Transmettre et apprendre les cultures alimentaires, valoriser le goût et les identités pour faciliter des comportements nutritionnels sains, est-ce une solution ? Comment conjuguer valorisation des identités particulières et promotion d'un vivre-ensemble qui ne revendique pas la supériorité d'un modèle alimentaire sur un autre ?

J.-P. C. : J'imagine mal comment on peut construire une identité s'il n'y a pas d'altérité. C'est du bon sens. On se construit toujours par rapport à quelque chose. Si on a valorisé le porc, en France, c'est bien dans des zones de pénétration de l'Islam ou d'autres migrations, il y a longtemps. Nous étions ceux qui mangeaient du cochon par rapport à ceux qui n'en mangent pas. On pourrait en manger raisonnablement, mais dans ces zones-là, traditionnellement, on en mange un peu plus qu'ailleurs. C'est amusant de voir, quand il y a eu le démontage du MacDo à Millau (une de mes étudiantes faisait sa thèse à ce moment-là), comment de nombreuses personnes se sont mises à défendre le modèle alimentaire français (rempart d'une malbouffe « étrangère ») alors qu'elles n'en avaient rien à faire avant. C'est la prise de conscience d'une spécificité touchant leur quotidien, qui mérite d'être valorisée. Brillat-Savarin et tous les grands chroniqueurs gastronomiques français étaient des personnes qui, pour des raisons politiques différentes, ont dû fuir la France à un moment donné. Et toutes les constructions des écrits gastronomiques se sont faites depuis l'étranger, soit la Belgique, soit l'Angleterre, la Suisse, l'Amérique du Nord... C'est quand on est hors de son territoire que l'on prend conscience de son intérêt.

P. J. : Mais peut-on penser à des séquences ou à des confrontations des modèles alimentaires qui ne voudraient pas dire conflictualité ou opposition ?

J.-P. C. : Dans un vieil article, j'avais distingué « métissage imposé » et « métissage désiré ». La haute cuisine française s'approprie des éléments de grammaires d'autres cuisines, du monde entier. Toute la *street food* est en train d'être sublimée ; par exemple, on trouve des burgers avec de la viande de l'Aubrac... L'altérité, ce sont des éléments venant d'autres cultures et de catégories sociales qui n'ont rien à voir. Les grands plats régionaux français sont des plats que la bourgeoisie française s'est appropriés. La bouillabaisse, c'étaient des pauvres pêcheurs, le cassoulet, etc. On a des exemples dans d'autres

pays du monde, comme Raphaëlle Héron qui a travaillé sur un plat burkinabè [le *babendà* dans le cadre de sa thèse]. Au Brésil, la *feijoada* était un plat populaire, que la bourgeoisie, quand elle a été expulsée au moment [de la dictature] des Généraux, a découvert comme un plat fédérateur, international. Quand les bourgeois sont retournés au Brésil, c'est devenu le plat national, dont les éléments sont devenus de plus en plus carnés, alors qu'au début, il n'y avait pas de viande. On a là une altérité sociale, pas une altérité culturelle. Cela a créé du lien social, au sein de la même culture (un « en commun », dirait Laurence Tibère). Léo Moulin disait que manger est le signe de reconnaissance de l'autre, par la confiance qu'il y a, à manger, le plat de l'autre, qu'on incorpore. On est complètement dans le « don » de Mauss. Si je veux que la communication se fasse, il faut accepter. Si je ne veux pas de la communication, je refuse. Boire avec l'autre, trinquer, est un premier acte de construction de la confiance. Le partage alimentaire, qui commence souvent par celui d'une boisson, quel que soit le pays, est un acte de construction de la confiance en l'autre.

P. J. : Merci Jean-Pierre, on a brassé plein de choses, entre identité, alimentation, patrimoine, lien social, la question des normes et des pratiques. On l'aura compris, vous êtes un sociologue, non pas de l'alimentation, mais s'intéressant à l'alimentation de manière enthousiaste et optimiste, avec un appétit pour les découvertes et pour les innovations, de manière critique.

Corbeau J.P., Héron R., Janin Pierre. (2019).

Les sens du bien-manger : entretien avec Jean-Pierre Corbeau.

Socio-Anthropologie, 39, 145-156. ISSN 1276-8707