

**Au-delà de l'assiette. L'acte alimentaire dans la société et la culture (essai bibliographique)**

Ivonne Vizcarra Bordi

Soins, corps, altérité  
Volume 23, Number 2, 1999

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/015605ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/015605ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (print)

1703-7921 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Bordi, I. V. (1999). Au-delà de l'assiette. L'acte alimentaire dans la société et la culture (essai bibliographique). *Anthropologie et Sociétés*, 23 (2), 145–151.  
<https://doi.org/10.7202/015605ar>



## AU-DELÀ DE L'ASSIETTE L'acte alimentaire dans la société et la culture

Ivonne Vizcarra Bordi

Les anthropologues et sociologues ont beaucoup insisté sur l'idée selon laquelle il y a une nette dichotomie entre le biologique et le social, entre la « nature » et la « culture ». Cette démarcation a inspiré de brillantes analyses de l'organisation sociale et des dynamiques des sociétés modernes centrées sur des thèmes récurrents tels le conflit et l'intégration, le changement et la stabilité, la rationalisation et l'industrialisation. Toutefois, elle a probablement contribué à la marginalisation de thèmes comme le genre, la sexualité, le corps, la santé et la maladie et, notamment, la signification de la nourriture et sa consommation. Pour un grand nombre de raisons qui restent encore à étudier, il semble que nous soyons maintenant les témoins d'une atténuation de cette démarcation : désormais, on reconnaît que l'assiette et son contenu doivent être abordés dans un éventail de dimensions qui transcendent la nature et la culture. La reconnaissance de telles dimensions et l'intérêt qu'y portent les anthropologues et les sociologues ouvrent la voie à de nouveaux champs d'études tout en déplaçant des thèmes autrefois marginaux au centre des débats anthropologiques et sociologiques. Voilà ce que nous proposent les quatre ouvrages étudiés<sup>1</sup> portant sur l'acte alimentaire, un acte qui touche l'être humain dans sa globalité et sa complexité corporelle, psychologique, socioéconomique, politique et culturelle, un acte « humain total »<sup>2</sup>. Ces quatre livres représentent bien les multiples volets du fait alimentaire, sans que la nourriture y soit pour autant le propos principal. Une multiplicité de thèmes tels que le féminisme, la sexualité, le corps, la santé et la maladie, la psychologie, l'écologie et l'économie politique et, bien sûr, l'identité et l'altérité, se combinent et contribuent à une meilleure compréhension de la nourriture, de la société et de la culture.

- 
1. Carole Counihan et Penny van Esterik. *Food and Culture, a Reader* (1997) — abrégé en FoodCult.  
Alan Beardsworth et Teresa Keil. *Sociology of the Menu. An Invitation to the Study of Food and Society* (1997) — abrégé en SocMenu.  
Laurence Ossipow. *La cuisine du corps et de l'âme. Approche ethnologique du végétarisme, du crudivorisme et de la macrobiotique en Suisse* (1997) — abrégé en CorpsÂme.  
*Ethnologie Française*. « Pratiques alimentaires et identités culturelles » (1997) — abrégé en PratAlim.
  2. L'acte alimentaire comme un « fait social total » a été conceptualisé par Mauss (1950) et Morin (1973).

De multiples lectures de ces ouvrages sont possibles, mais nous ne retiendrons que trois thèmes qui traversent l'ensemble : le genre, d'une part, le lien entre le comportement, la symbolique et le sens, d'autre part, et, enfin, la justice sociale.

## Le genre

Grâce aux recherches féministes en sociologie et en anthropologie, l'expérience des femmes est maintenant beaucoup plus visible dans la littérature. Ainsi Beardsworth et Keil (SocMenu) font ressortir clairement que les femmes ont, la plupart du temps, la responsabilité de la préparation et de la présentation de la nourriture. On voit que le processus de différenciation sociale au sein de la famille (selon l'âge et le genre) influence les façons dont la nourriture est préparée et distribuée dans le foyer. Cependant, les auteurs notent également que la typologie des foyers est en train de changer et que l'organisation sociale de la consommation à l'intérieur des différents types connaît des changements accélérés.

Ces changements sont illustrés notamment dans certains des articles regroupés dans *PratAlim*. Barou et Verhoeven montrent, par exemple, que l'immigration de la population africaine en France provoque une transformation des relations entre mari et femme et des relations entre parents et enfants. Ces modifications sont particulièrement visibles dans la préparation des repas et dans les tâches qui y sont reliées : achats alimentaires, participation au travail d'apprêt des mets, transmission des manières de table. Il s'agit d'un domaine dans lequel les femmes disposent de la plus grande autorité. Elles ont notamment le pouvoir de déléguer des tâches, pouvoir qu'elles exercent surtout vis-à-vis de leurs enfants.

Comme son titre le suggère, l'article « Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir ? », de Sluys, Chaudron et Zaidman (*PratAlim*), présente la diversité des attitudes féminines face au processus moderne de préparation des repas quotidiens et son peu d'impact sur la division sexuelle du travail au sein de la famille. « La cuisine reste un enjeu dans la famille : ne pouvant ou ne voulant s'émanciper des rôles de responsabilité traditionnelle, les femmes développent des formes défensives qui vont du désintérêt affirmé à la maîtrise parfois même agressive de la cuisine comme activité et comme lieu » (p. 94). La gestion du quotidien dans la cuisine reste toujours considérée comme un attribut féminin. De même, l'ouvrage *FoodCult* fait ressortir que le rôle du genre est essentiel dans le fait que la nourriture devienne un aspect « non problématique » de la vie courante de toute société.

Les textes rassemblés par Counihan et Van Esterik (*FoodCult*) montrent bien que les femmes ont une relation spéciale avec la nourriture. Ainsi, Meigs, dans le cas des Hua de Papouasie-Nouvelle Guinée, définit la nourriture comme une construction culturelle et montre comment la capacité à augmenter ou à réduire le *nu* (essence vitale) chez les hommes et les femmes dans leurs échanges de nourriture crée un équilibre entre les genres et rend la société plus souple. Son propos remet en question les conceptions occidentales rigides et les approches dualistes. Dans le même ouvrage, De Vault étudie comment les femmes américaines assument leur rôle alimentaire dans leur famille. Elle montre que ce rôle reproduit souvent

la subordination des femmes mais de façon contradictoire, en offrant simultanément certaines options d'expression de soi et d'influence. Pour sa part, Van Esterik se concentre sur l'allaitement comme élément fondamental de la place culturelle des femmes. En somme, l'ensemble des articles de cet ouvrage, y compris celui de Counihan sur la Sardaigne, montre que le statut et le pouvoir des femmes sont intimement liés à la maîtrise de la production et de la distribution de nourriture.

Ce constat ressort encore davantage lorsque l'on examine les liens entre le régime alimentaire et la santé. Dans SocMenu, les auteurs montrent que les modèles de régime alimentaire rationnel/médical ne correspondent pas nécessairement aux habitudes et aux préférences du plus grand nombre et encore moins aux spécificités de chacun des genres. Les auteurs insistent d'ailleurs sur le processus qui a conduit à une vision qui relie régime alimentaire et santé, processus qui a été fortement influencé par l'approche rationnelle propre aux sociétés modernes. Cette approche n'a d'ailleurs pas toujours donné des résultats positifs : ainsi, l'insistance sur la diminution des quantités de nourriture pour limiter le poids peut produire des désordres alimentaires que la science médicale ne maîtrise pas encore.

Certains textes de FoodCult portent sur la compréhension de la construction sociale du corps et la relation entre l'image du corps, l'alimentation et la sexualité dans différentes cultures. La culture s'inscrit sur le corps, et la marque la plus visible est laissée par la nourriture, en particulier sur le corps des femmes. En effet, le malaise lié à l'image de son corps et les préoccupations quant à l'acquisition de graisse corporelle peuvent atteindre des proportions exagérées. Les textes de cet ouvrage montrent les racines culturelles et sociales de ce malaise. Les cultures reliant l'expansion corporelle à la fertilité confèrent souvent aux femmes statut et respect. C'est ce qu'examinent Hughes et Massara (FoodCult) à partir de trois cultures — les Portoricains aux États-Unis, les paysans jamaïcains et les Afro-américains — qui admirent les corps féminins voluptueux et les associent au pouvoir, au bien-être, à la fertilité et à une bonne vie de famille. Dans ces cultures, ce sont habituellement les femmes qui s'acquittent de la multiplicité d'activités permettant aux hommes et aux enfants de manger des repas culturellement appropriés. Mais le corps de la femme, quand il est culturellement dissocié de la reproduction, sous-tend souvent une définition de ce corps comme objet esthétique, et fait de la minceur une source d'oppression majeure pour les femmes européanisées. Ainsi, le fait de se conformer aux critères corporels culturellement valorisés constitue une forme d'acquisition de pouvoir.

D'autres articles de FoodCult portent sur la définition de l'adiposité dans différentes cultures et leurs auteurs examinent ce que les gens en pensent. Le texte de Powdermaker reprend les écrits anthropologiques pour montrer que l'obésité est un problème occidental et que dans beaucoup de cultures non occidentales, l'adiposité symbolise la beauté et la fertilité. Les articles de Bordo (à la fois dans FoodCult et SocMenu) portent sur la signification de la nourriture et du corps pour les femmes aujourd'hui. Ses propos sur l'anorexie illustrent la façon dont la subordination des femmes est continuellement réinstaurée par leurs relations avec leur corps. La publicité peut provoquer des comportements compulsifs envers bien des produits, comme en discute Touillier-Feyrabend (PratAlim). Ce type de

comportements renvoie aux dimensions psychosociales de l'image du corps à l'estime de soi. Bruch (FoodCult), pionnière quant à la compréhension psychologique des problèmes alimentaires, en débat largement.

Deux ouvrages abordent le rejet de la viande. Dans le chapitre X de SocMenu, les auteurs décrivent les origines et les multiples manifestations du végétarisme en tant que choix diététique de plus en plus populaire, surtout dans les classes moyennes des sociétés européennes et nord-américaines. Pour sa part, Ossipow (CorpsÂme) analyse avec brio les liens entre les représentations et les pratiques du végétarisme et de la macrobiotique. À partir d'une approche centrée sur le style de vie, elle s'intéresse aussi bien aux récits de vie et aux itinéraires individuels des adeptes qu'à l'insertion des réseaux helvétiques de l'alimentation dite alternative dans la société suisse. Les femmes jouent un rôle important dans le choix de pratiques alimentaires alternatives et dans l'éducation alimentaire au foyer et hors du foyer, en renforçant les réseaux des partisans du végétarisme et de la macrobiotique. Leur mode de vie est susceptible d'instaurer de nouveaux rapports sociaux.

Enfin, les quatre ouvrages font bien ressortir que le pouvoir des hommes et des femmes s'exprime continuellement à travers leur emprise sur les ressources alimentaires et leurs représentations symboliques de l'alimentation.

## **Symbolisme, signification et appartenance**

Les tentatives d'expliquer (SocMenu) les origines des habitudes humaines dans la production et la consommation de nourriture sont nécessairement spéculatives étant donné qu'il est très difficile de produire des données fiables sur la préhistoire et les débuts de notre histoire. Par contre, l'analyse des changements dans la production de nourriture, dans la consommation et dans le symbolisme associé à la nourriture les relie à des processus contemporains plus larges. Dans cette démarche (SocMenu), les auteurs examinent l'industrialisation, la rationalisation, la mondialisation, la restructuration du marché du travail, les changements à long terme dans les rôles des genres et dans ce qu'on en attend, et enfin les mutations idéologiques et culturelles profondes dans les façons dont nous voyons nos relations avec les autres êtres humains et avec la nature.

Dans le même ordre d'idées, Poulain (PratAlim) affirme : « L'aliment, la cuisine et les manières de table, parce qu'ils sont culturellement déterminés, incorporent le mangeur dans un univers social, dans un ordre culturel. L'acte alimentaire est fondateur de l'identité collective et du même coup, de l'altérité [...]. Qu'il soit perçu comme signe, emblème ou symbole, l'aliment insère le mangeur dans un système de significations » (p. 20). En effet, l'acte alimentaire, vu comme une construction sociale, a été fondé sur le sentiment d'appartenance ou de différenciation. La capacité de la nourriture à communiquer un message en même temps qu'elle nourrit le corps constitue une source de pouvoir.

Certains articles classiques sélectionnés dans la première partie de FoodCult nous montrent comment nous communiquons par la nourriture. L'essai de Mead,

intitulé « The Changing Significance of Food », évoque l'importance de l'alimentation et sa capacité à transmettre un message dans la culture et donc en sciences sociales. Les articles classiques de Barthes sur « la psychosociologie de la consommation alimentaire contemporaine » et de Lévi-Strauss sur les détails du « triangle culinaire » constituent aussi deux récits originaux du pouvoir sémiotique et symbolique des modes d'alimentation. Pour leur part, Douglas et Soler ont fourni des explications divergentes et fascinantes de la règle diététique juive, sujet très populaire dans le domaine de la nourriture et de la culture. Par contre, Harris rejette les explications sémiotiques de l'exécration des Juifs pour le porc et offre une interprétation matérialiste et culturelle basée sur l'utilité économique et écologique. La question de savoir pourquoi les Juifs ne mangent pas de porc ni certains autres aliments, même lorsque ceux-ci sont offerts sous une forme « comestible », constitue une amorce à l'exploration de la sélectivité des groupes humains. Elle fournit aussi un exemple de la façon dont le même phénomène culturel peut être expliqué de plusieurs points de vue théoriques dont chacun est à la fois satisfaisant et incomplet. Leur présentation permet au lecteur d'évaluer si les explications symboliques, sémiotiques ou matérialistes représentent mieux les choix alimentaires des Juifs. On peut appliquer ces grilles explicatives au cas des Juifs tunisiens à Belleville, décrit par Balland (PratAlim), pour lesquels les changements et les interrogations sont confrontés à plusieurs pôles de référence en matière de pratiques alimentaires. Au fil des générations, la cuisine traditionnelle marquée par le respect des obligations religieuses tend à n'apparaître que comme une référence exotique (p. 9).

La première partie de PratAlim permet de faire ressortir que l'alimentation est aussi à même de révéler une identité clairement définie qu'une identité en construction et en interrogation sur elle-même. En effet, il existe des traditions bien établies en matière d'alimentation comme celles, analysées par Barou, qui tentent de maintenir les sociétés gastronomiques lyonnaises en mêlant convivialité, dérision et rituels à tonalité quasi religieuse. Pour Andlauer, les rapports des moniales à la nourriture sont étroitement définis par les règles de la congrégation, la nourriture n'étant que l'auxiliaire d'une dévotion toute spirituelle et le symbole de la quête de pureté à laquelle elles consacrent tout leur être. D'après Le Huu Khoa, le verbe manger, pour les Vietnamiennes, est fortement associé à un univers socioculturel dans lequel se combinent différentes relations humaines : « nourrir les relations » nourrit des aspects identitaires. Trong Hieu estime que l'émergence identitaire et les repères culturels dans l'alimentation du petit microcosme de l'Asie en France ont pu se développer grâce à la profusion de produits et à la diversité des lieux d'approvisionnement en Asie.

Même dans le domaine alimentaire, l'identité se construit par rapport à l'Autre. C'est le cas des végétariens et des adeptes de la macrobiotique pour qui, respectivement, l'interdit carné et la classification basée sur le *yin* et le *yang* déterminent le style de vie. C'est en se différenciant de ceux « qui mangent n'importe quoi » que les végétariens et les partisans de la macrobiotique, qui émanent de la classe moyenne dès la première ou seconde génération, deviennent et demeurent ce qu'ils sont (CorpsÂme).

En somme, il n'existe à ce jour aucune culture connue qui soit complètement dépourvue d'un appareil de catégories et de règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger et de quelle façon (Fischler 1990).

## Justice sociale

Les collaborateurs de FoodCult, SocMenu et PratAlim explorent comment des processus tels que la colonisation et la décolonisation, causés par les industries alimentaires mondiales, qui contribuent au changement des conditions de sécurité alimentaire dans les foyers et à l'étranger. Certains articles explorent aussi les mythes culturels entourant la faim et les façons dont les gens la combattent, notamment par le plaidoyer et l'organisation politique. La nourriture est non seulement un moyen de différencier les genres, elle est aussi liée aux hiérarchies sociales et aux relations de pouvoir. On peut définir l'accès à la nourriture comme le droit humain le plus fondamental. Malgré cela, avec le développement du capitalisme et le concours du colonialisme et de l'impérialisme, l'accès à la nourriture est devenu une mesure certaine de pouvoir et de puissance, comme le démontrent bien Moore Lappé et Collins (FoodCult). Pour sa part, Fitchen (FoodCult) décrit comment les personnes culturellement et économiquement marginales souffrent souvent de faim et de malnutrition, mangent rarement de la viande, ou bien ne mangent que des morceaux méprisés ou des entrailles. Ils expliquent comment ces morceaux peuvent devenir la base de cuisines culturelles entières comme c'est le cas de la culture afro-américaine du sud des États-Unis. Ces conditions sociales influencent les significations culturelles de la faim aux États-Unis. Elles peuvent même fausser l'ordre des priorités dans la distribution de la nourriture et ainsi empêcher l'établissement de la justice sociale.

Les textes qui touchent les inégalités alimentaires dans FoodCult, SocMenu et PratAlim explorent la relation entre la nourriture et sa rareté, et nous montrent ce qui les relie au pouvoir. Par exemple, avec l'industrialisation et la colonisation, la position sociale des femmes a décliné alors que diminuait leur rôle dans la production de subsistance et qu'augmentait le salaire de base. Dans les cultures où leur position sociale est inférieure, les femmes peuvent avoir de la difficulté à obtenir de quoi se nourrir, ou même à défendre leur droit légitime de se nourrir, comme le montre Fitchen (FoodCult). En fait, les femmes sont davantage sous-alimentées que les hommes et souffrent plus en temps de famine, ce qui est particulièrement dangereux pour les femmes enceintes ou qui allaitent.

Les articles de FoodCult démontrent que la « commodification » de la nourriture est profondément ancrée dans la reproduction des inégalités de genre, de race et de classe. Counihan relate comment les changements dans la production, la distribution et la consommation du pain en Sardaigne ont affaibli les rapports sociaux au sein de la communauté. Goody s'arrête sur la façon dont les changements dans l'alimentation menant à l'élaboration d'une « cuisine mondiale » ont affecté les habitudes alimentaires à travers la planète. Mintz montre comment les riches ont déterminé l'accès au sucre, denrée recherchée, jusqu'à ce qu'il soit produit en quantité suffisante pour devenir un élément de base plutôt qu'un luxe.

Les questions environnementales sont davantage traitées dans l'ouvrage de SocMenu que dans les autres. On y voit que les changements environnementaux (la dégradation de l'habitat, l'érosion et les différentes formes de pollution) peuvent entraîner des conséquences importantes sur l'approvisionnement et la qualité de la nourriture. Ces questions rappellent que la façon dont la nourriture est produite et distribuée a un impact énorme sur certains systèmes écologiques, sur l'environnement et sur la population en général (voir Goodman et Redclift 1991).

Ces quatre ouvrages ne répondront certes pas à toutes les attentes mais ils n'en constituent pas moins un ensemble incontournable pour qui s'intéresse au fait alimentaire, de quelque perspective que ce soit. Chacun d'eux éveille à une multiplicité de concepts, d'approches et de méthodes qui nous permettent désormais de regarder notre assiette et celle des autres d'un œil à la fois plus critique et plus anthropologique.

## Références

- FICHLER C., 1990, *L'Homnivore*. Paris, Odile Jacob.
- GOODMAN D. et M. REDCLIFT, 1991, *Refashioning Nature : Food, Ecology and Culture*. Londres, Routledge.
- MAUSS M., 1950, *Sociologie et anthropologie*. Paris, Presses Universitaires de France.
- MORIN E., 1973, *Le paradigme perdu : la nature humaine*. Paris, Seuil.

Ivonne Vizcarra Bordi  
Département d'anthropologie  
Université Laval  
Sainte-Foy  
Québec G1K 7P4