Document generated on 07/15/2025 6:16 a.m.

Anthropologie et Sociétés

POULAIN Jean-Pierre (dir.), 2012, *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France, 1468 p.

Alain Girard

Volume 37, Number 2, 2013

Glocalisation alimentaire
Glocalizing Foodways
Glocalización alimentaria

URI: https://id.erudit.org/iderudit/1017923ar
DOI: https://doi.org/10.7202/1017923ar

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 review

Girard, A. (2013). Review of [POULAIN Jean-Pierre (dir.), 2012, *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France, 1468 p.] *Anthropologie et Sociétés*, *37*(2), 276–277. https://doi.org/10.7202/1017923ar

Tous droits réservés © Anthropologie et Sociétés, Université Laval, 2013

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

d'épices », p. 36) et sa généralisation qui s'avère fausse pour le gingembre dans l'aire Pacifique ; ou encore la partie sur le sacrifice humain comme « circuit alimentaire complémentaire » (p. 38). Certains passages faisant appel à la sociologie pâtissent d'un manque de développement ou d'un surcroît de raccourcis, comme la critique de P. Bourdieu et J. Baudrillard à propos des aliments comme signes (p. 55-56), ou encore la présentation du *hau* et du *mana* chez Mauss comme étant liés à la nourriture et l'analyse de la nature du don chez ce dernier (p. 71).

Le caractère synthétique de l'ouvrage et les références souvent elliptiques aux thématiques traitées en font un ouvrage principalement destiné à des spécialistes des sciences sociales de l'alimentation (géographes, mais également sociologues et anthropologues notamment, auxquels l'auteur emprunte nombre d'exemples), qui seront en mesure de compléter les espaces interstitiels. Les questions qu'il soulève et les analyses multidisciplinaires qu'il propose font de l'ouvrage de G. Fumey un condensé de réflexions qu'on souhaiterait voir développé et approfondi.

Référence

POULAIN J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, Presses universitaires de France.

Christophe Serra Mallol
ISTHIA
Université de Toulouse 2, Toulouse, France

POULAIN Jean-Pierre (dir.), 2012, *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France, 1468 p. (Alain Girard)

L'objectif de cet imposant ouvrage est d'inventorier, d'une manière critique, les diverses façons dont les sciences sociales ont abordé les liens entre l'alimentation et la culture, les nourritures et la société, la production, la distribution, la préparation et la consommation de ces nourritures. Ainsi, l'ouvrage contient plusieurs articles, à la manière d'une encyclopédie, portant sur l'histoire de la construction du champ de l'alimentation et des pratiques alimentaires comme objet de savoir, surtout par l'anthropologie et la sociologie.

Cet ouvrage se veut une synthèse des connaissances des vingt dernières années issues de chercheurs surtout d'origine française. Il s'adresse autant à ceux qui développent des recherches dans le champ de l'alimentation qu'à ceux qui s'intéressent aux phénomènes des cultures alimentaires d'une manière moins spécialisée. Bien que les thèmes abordés soient nombreux et que les chercheurs proviennent d'horizons pluridisciplinaires, une bonne part d'entre eux inscrivent leur travail dans le paradigme d'une socioanthropologie des mangeurs.

Ainsi, une thèse traverse un bon nombre des articles de l'ouvrage : l'alimentation, au-delà du fait qu'elle est nécessaire à la survie de l'organisme, est une dimension structurante de la construction de la subjectivité, des communautés, des imaginaires, de l'altérité et des rapports au monde. Les aliments que les humains laissent entrer en eux ont une double face :

ils nous transforment physiologiquement et symboliquement. Ainsi, nous mangeons à la fois des nutriments et des signes et, en incorporant des aliments qui ont été préalablement construits comme culturellement comestibles et qui ont fait l'objet de préparations hautement normées, les mangeurs s'incorporent dans un univers de relations sociales. Contrairement aux animaux univores, l'omnivore humain ne naît pas mangeur, il le devient par une socialisation alimentaire. Cependant, l'acte social de manger (et de cuisiner) est constitutivement traversé d'ambivalences (néophilie-néophobie, plaisir-déplaisir, vie-mort, santé-maladie, identité-altérité) que les modèles alimentaires ont précisément pour rôle de réguler. Ces modèles sont historiquement déterminés et se transforment dans le temps. Enfin, ces modèles alimentaires sont des marqueurs sociaux qui sont mobilisables afin de construire et exprimer des identités et des cultures (de classes, de genres, générationnelles, ethniques, régionales, nationales, etc.).

Cette position épistémologique donne lieu à de nombreux développements dans les domaines de la socialisation alimentaire, du corps, de l'ethnicité, de l'espace social alimentaire, des modèles alimentaires et de leur créolisation, de la cuisine, de la commensalité, de la gastronomie, etc. Cette approche, qui s'inspire souvent de l'interactionnisme, qui place les mangeurs et leurs communautés au cœur de l'analyse et qui fait appel à la multidisciplinarité, intéressera particulièrement les anthropologues, car elle ouvre des perspectives de recherches passionnantes sur les liens symboliques et les significations qui unissent les mangeurs aux aliments, aux manières de les produire et de les cuisiner.

Cet ouvrage comporte aussi de nombreux autres articles sur les gastronomies nationales et régionales, sur l'agriculture, les industries agroalimentaires, la faim dans le monde, le lait, les viandes, le blé, le riz, les huiles, etc. Il inclut aussi de nombreuses entrées à caractère plus technique, méthodologique ou épistémologique, qui nous paraissent essentielles d'un point de vue conceptuel. Nous recommandons tout particulièrement l'article sur l'espace social alimentaire, défini comme un espace d'interactions entre le social, le psychologique, le biologique et l'écologique et sur les modèles alimentaires et leurs dimensions constitutives. Celui sur la filière du manger propose une définition de l'espace social alimentaire qui accorde une large place aux discours, aux imaginaires, aux représentations et aux métalangages dans l'économie de la circulation des aliments, des produits alimentaires et de leurs significations dans des contextes particuliers. L'article « Étudier les phénomènes alimentaires » se révèle d'une grande précision méthodologique : il indique les différentes voies d'entrée aux phénomènes alimentaires, de production, de consommation ainsi que les niveaux d'observation de ceux-ci.

Mentionnons enfin quelques limites et quelques points aveugles de l'ouvrage. D'abord, bien que très vastes, les corpus ne laissent que très peu de place au travail réalisé par des chercheurs anglophones des États-Unis et de la Grande-Bretagne ou encore de l'Inde, qui œuvrent dans le champ des *Food studies*. L'ouvrage ne traite pas de sujets fondamentaux comme le rôle des femmes dans l'alimentation, la construction sociale des genres à travers les nourritures ainsi que les ambivalences des rapports des femmes à la cuisine. Il y manque aussi des articles sur les imaginaires alimentaires et leurs rôles dans le marketing alimentaire, la littérature, le cinéma, la restauration hors domicile et les livres de recettes. Quoiqu'il en soit, le lecteur découvrira l'ampleur du travail qui a été réalisé ces dernières années afin de faire de l'alimentation un véritable champ d'études multidisciplinaires.

Alain Girard
Département de sociologie
Université du Québec à Montréal, Montréal (Québec), Canada