



---

Une anthropologie alimentaire des Français ?

Author(s): Igor de Garine

Source: *Ethnologie française*, nouvelle serie, T. 10, No. 3, Usages alimentaires des Français (juillet-septembre 1980), pp. 227-238

Published by: [Presses Universitaires de France](#)

Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/40988613>

Accessed: 17/04/2013 01:32

---

Your use of the JSTOR archive indicates your acceptance of the Terms & Conditions of Use, available at <http://www.jstor.org/page/info/about/policies/terms.jsp>

JSTOR is a not-for-profit service that helps scholars, researchers, and students discover, use, and build upon a wide range of content in a trusted digital archive. We use information technology and tools to increase productivity and facilitate new forms of scholarship. For more information about JSTOR, please contact support@jstor.org.



*Presses Universitaires de France* is collaborating with JSTOR to digitize, preserve and extend access to *Ethnologie française*.

<http://www.jstor.org>

---

## Une anthropologie alimentaire des Français ?

Le renom que possède la cuisine française et la pointe de fatuité que l'on décèle dans les propos des Français lorsqu'ils décrivent leurs pratiques alimentaires nationales suggèrent qu'il s'agit là d'un domaine essentiel de la culture et qui contribue à affirmer leur identité nationale. Georges Duhamel écrivait : « *Si donc les Français s'entendent à l'art culinaire, c'est d'abord qu'ils ont « de quoi », comme disent les braves gens. Condition nécessaire mais non suffisante... Un peuple doit à son sol les éléments de sa cuisine : il en doit l'ordonnance à son génie inventif, tempéré par la sagesse traditionnelle*<sup>1</sup>. »

Le français n'est plus la langue diplomatique mais il reste dans une large mesure celle des gastronomes. Il suffit d'évoquer le chatolement des termes français émaillant les menus dans bien des pays du monde et l'on imagine comment peuvent sonner à l'étranger « paupiettes de sole Duclère » et « suprêmes de volaille Pignac ». Le « French gourmet » supplante le « French lover » dans les stéréotypes d'outre-Atlantique. S'agit-il d'une caractéristique culturelle qui distingue objectivement les Français (et quels Français) par rapport à leurs voisins, en particulier non latins et protestants. Il est permis d'en douter et c'est ce que fait Elizabeth Davis lorsqu'elle conteste la richesse de la cuisine familiale française et fait observer qu'un étranger épris de notre gastronomie aurait tôt fait de ressentir la proportion élevée d'entrecôtes difficiles à entamer, de roulés de veau et de poulets sautés plus ou moins bien réussis<sup>2</sup>. Le quiproquo est facile car il existe de multiples niveaux auxquels on peut appréhender les pratiques alimentaires. Des catégories sociales fortunées aux classes défavorisées la distance est grande, des Baux de Provence à Saulieu la route des gourmets est longue. Il existe de profondes dif-

férences entre la consommation quotidienne et celle qui accompagne le cycle festif, à laquelle les anthropologues accordent le plus volontiers leur attention. Curnonsky distinguait quatre types de cuisines :

- la haute cuisine,
- la cuisine régionale,
- la cuisine bourgeoise,
- la cuisine improvisée.

Cette dernière s'apparente à l'alimentation quotidienne mais ce sont les trois premières qui ont fait parler d'elles, alimenté la réflexion et suscité une abondante littérature. Comme l'écrivait Brillat Savarin : « *La Gastronomie qui est la connaissance raisonnée [et raisonneuse] de tout ce qui a rapport à l'Homme en tant qu'il se nourrit*<sup>3</sup> », s'épanouit au XIX<sup>e</sup> siècle, après avoir été l'apanage des puissants, dans ce que Louis de Cussy considère être la meilleure table du monde, « *La petite fine table bourgeoise de Paris*<sup>4</sup> ». Nombreux sont les provinciaux qui contesteraient cette assertion. Sans doute aujourd'hui la cuisine familiale, la restauration, l'alimentation des collectivités, qui occupe une place croissante, entretiennent-elles des relations mutuelles et subissent-elles, de plus, l'influence de modèles étrangers, mais nous continuons à savoir peu de choses de l'alimentation quotidienne des Français.

A la cuisine gastronomique s'est récemment juxtaposée une cuisine diététique qui, pour être verbeuse, n'en est pas moins normative et n'apporte pas plus que la précédente une information objective sur le comportement alimentaire des habitants de notre pays.

Du *Viandier* de Taillevent<sup>5</sup> (vers 1380) aux écrits contemporains de « *la bande à Bocuse*<sup>6</sup> » célébrant la « *cuisine minceur* » en passant par les classiques, de A. Carême<sup>7</sup> et de G.A. Escoffier<sup>8</sup>, la littérature gastronomique foisonne; il suffit pour s'en convaincre de consulter la volumineuse bibliographie que lui consacrait, dès 1890, G. Vicaire<sup>9</sup>. Des monceaux de recettes, des considérations moralisatrices et philosophiques, presque rien sur la pratique quotidienne. Ce sont plutôt les almanachs et les traités d'agriculture qui renferment des informations sur ce domaine, et l'on pense au *Ménagier de Paris*<sup>10</sup> composé en 1393; à Charles Estienne dans *L'agriculture et la maison rustique* en 1565<sup>11</sup>; Olivier de Serre *Le théâtre de l'agriculture*<sup>12</sup> en 1600. Il faut encore citer l'*Histoire de la vie privée des Français* de Le Grand d'Aussy<sup>13</sup> en 1783 et certains ouvrages à orientation plus diététiques : *Pourtraict de la Santé*<sup>14</sup> en 1606 de Du

*Ethnologie française*, X, 1980, 3

Chesne; *Traité des Alimens*<sup>15</sup> en 1702 de Lemery. Il faut attendre Ardouin-Dumazet en 1901 et les quarante volumes de son *Voyage en France*<sup>16</sup> pour obtenir une contribution ethnographique un peu superficielle, mais qui saisit l'alimentation dans son contexte local et régional. On doit mentionner ici l'intéressante contribution du prince des gastronomes, Curnonsky, et de ses collaborateurs, M. Rouff et A. de Croze<sup>17</sup>. C'est finalement A. Van Gennep, dans la bibliographie qu'il consacre au « *folklore épulaire*<sup>18</sup> », qui lance l'ethnographie alimentaire dans le cadre des descriptions « *d'usages, de mœurs et de coutumes* », laissant de côté une bonne part des aspects socio-économiques, en particulier s'ils ne se réfèrent pas étroitement au monde rural. De M. Mauss<sup>19</sup> à A. Leroi Gourhan<sup>20</sup>, l'alimentation, dans le cadre des techniques de consommation, apparut comme un domaine justiciable d'une approche systématique et trouva sa place dans les différents manuels ethnographiques, dans la partie consacrée à la culture matérielle. Enfin, récemment, paraissait le *Guide d'étude d'anthropologie de l'alimentation* (1977) de P. Raybaut<sup>21</sup> dont la contribution dans le présent numéro illustre l'une des applications. Les articles de S. Tardieu-Dumont et de A. Peeters-Barrau sont eux aussi représentatifs de deux orientations de la recherche ethnographique française. L'une en direction de la technologie culturelle, l'autre vers l'étude du cycle festif et des moments privilégiés où le phénomène alimentaire sert de catalyseur et de révélateur aux relations sociales<sup>22</sup>. Il en est de même des thèmes spontanément choisis par les auteurs pour ce premier numéro consacré aux pratiques alimentaires des Français. Il est significatif qu'ils soient les mêmes que ceux signalés par A. Van Gennep : le pain, notre aliment de base jusqu'à la première guerre mondiale, le cochon, encore aujourd'hui pièce maîtresse de la « provision » de protéines animales, les boissons et le vin. Pourtant, jusqu'à une période récente, rien de comparable en France à l'intérêt suscité en Angleterre pour l'alimentation comme phénomène culturel, par les ouvrages de A. Richards<sup>23</sup>. Rien non plus qui puisse rivaliser avec les écrits des écoles américaines des configurations culturelles (« *patterns of culture*<sup>24</sup> ») et de la personnalité de base<sup>25</sup>. Ici le domaine alimentaire apparaît un élément essentiel de l'ethos, un facteur majeur dans le modelage des configurations psychologiques caractéristiques de chaque culture. Mais il faut attendre les travaux récents de M. Chiva<sup>26</sup> pour voir s'esquisser

ces perspectives, dans notre contexte national. Sans doute la plupart des enquêtes ethnologiques conduites en milieu rural français comprennent-elles un volet consacré à l'alimentation et l'intérêt s'accroît depuis les travaux effectués en Bretagne à Plozévet<sup>27</sup>, jusqu'à ceux dont le Chatillonnais<sup>28</sup>, le pays de Sault où les Baronnies ont été le théâtre<sup>29</sup>. Il suffit de se reporter à la contribution de M. Calvo à ce numéro, pour imaginer que la moisson sera bonne. Mais si l'on regarde en arrière, nous possédons peu de choses sur l'alimentation régionale, par comparaison à ce qui a été accumulé aux Etats-Unis par les folkloristes, tels D. Dickins<sup>30</sup>, J. Bennett<sup>31</sup> et M. Cussler<sup>32</sup>.

A l'époque où Van Gennep publiait sa bibliographie, le Musée des arts et traditions populaires lançait, en 1936, sous l'impulsion de L. Febvre, un questionnaire sur l'alimentation populaire quotidienne, suivi d'un formulaire plus précis sur les graisses de cuisine. Les résultats obtenus par ce dernier (exposés en 1938 au 1<sup>er</sup> Congrès national du folklore) donnèrent lieu à une présentation cartographique très caractéristique de l'une des voies de la recherche européenne sur les pratiques alimentaires<sup>33</sup>. Cette géographie culturelle des habitudes alimentaires est abondamment représentée en Scandinavie et surtout en Allemagne (de 1935 à 1979)<sup>34</sup>. L'article de P. Thouvenot et A. Faivre dans ce numéro, en constitue l'une des applications modernes. C'est finalement la contribution des historiens à l'étude des pratiques alimentaires qui fut la plus soutenue depuis vingt ans, en particulier depuis l'ouverture, sous l'impulsion de F. Braudel, en 1961, de l'enquête « Vie matérielle et comportement biologique », dans le cadre de la revue des *Annales*<sup>35</sup>. Il suffit d'en consulter les sommaires pour se rendre compte qu'un effort systématique était effectué pour aller, au-delà « *des festins princiers, au public* », et pour replacer le phénomène alimentaire dans le cadre de la vie domestique et régionale. Les statistiques, les enquêtes agricoles, les monographies, les archives de toutes sortes et les diverses sources imprimées ont souvent fait l'objet d'une exploitation qui nous renseigne sur la vie économique et son secteur vivrier. Une abondante moisson, en particulier concernant le XIX<sup>e</sup> siècle, nous autorise à parvenir au seuil de la période contemporaine, et l'article de J. Lalouette sur la consommation du vin et de l'alcool au cours du XIX<sup>e</sup> et du début du XX<sup>e</sup> constitue un exemple caractéristique. Tout est prêt pour voir la recherche s'enrichir d'un recours aux sources

orales, et c'est ce que tente R. Bonnain, dans la contribution qu'elle apporte à ce numéro. Pourtant, une certaine méfiance à abandonner le travail d'archives pour les méandres d'une étude sur le vif des comportements alimentaires et du discours qu'ils engendrent, subsiste.

Aujourd'hui, l'essentiel des documents relatifs à l'alimentation des Français émane d'organismes dont les objectifs se situent dans les domaines de l'Économie ou de la Santé publique.

Parmi les premiers, on doit citer les enquêtes permanentes de l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE), en particulier celles sur le revenu des ménages et la consommation alimentaire des Français<sup>36</sup>. Il faut aussi mentionner les enquêtes du CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie<sup>37</sup>) et de la SOFRES (Société française d'enquêtes par sondages<sup>38</sup>).

Parmi les secondes, on doit surtout mentionner l'équipe des nutritionnistes, primitivement rassemblée autour des Professeurs L. Randoïn et J. Trémolières, principalement dans le cadre de la section de nutrition de l'INSERM. F. Vinit, J. Cubeau, C. Claudian, G. Pequignot, pour ne citer que quelques noms, à qui l'on doit l'essentiel des enquêtes par pesée sur l'alimentation familiale<sup>39</sup> et dont les articles de Y. Serville, M. Guilloud-Bataille et H. Dupin dans ce numéro fournissent une illustration. L'apport de la nutrition à la connaissance des pratiques alimentaires autorise, entre autres, les historiens à chiffrer la valeur diététique des régimes qu'ils parviennent à décrire à partir des sources écrites. L'équipe dont il vient d'être question s'attaqua à la consommation des différentes catégories de Français, selon la région, la catégorie sociale, le sexe et l'âge, et entreprit aussi de nombreuses enquêtes sur les motivations de la consommation alimentaire<sup>40</sup>. On peut regretter que la diminution des ressources financières consacrées à la recherche et la vogue accordée à une saisie des comportements alimentaires, dits individuels, au travers de questionnaires plus expéditifs, mène progressivement ce groupe à délaisser l'enquête alimentaire, par pesée; celle-ci est très lourde, coûteuse, mais, si elle est conduite dans des conditions de familiarité suffisante, seule apte à donner une idée objective de la consommation quotidienne. Sans doute la publication du *Triangle culinaire*<sup>41</sup> et des *Mythologiques*<sup>42</sup> a-t-elle attiré l'attention sur un domaine relativement négligé. Nombreux sont dans cette perspective les

articles d'anthropologie culinaire qui ont vu le jour (Y. Verdier, 1966; J. Dournes; S. Ferchiou<sup>43</sup>) et dont la valeur dépend de l'information ethnographique accumulée.

On reste un peu sur sa faim et Renée Valéri, d'origine suédoise, à qui nous devons l'une des meilleures monographies sur un fait culinaire français<sup>44</sup>, a raison d'écrire : « *Il apparaît étrange qu'un pays comme la France, dont l'alimentation possède une renommée mondiale, ne possède pas de littérature sérieuse et pénétrante sur ce que les Français mangent, pourquoi et quand*<sup>45</sup>. » Encore aujourd'hui l'essentiel des connaissances acquises sur l'alimentation quotidienne des Français repose sur l'analyse de sources écrites, ou imprimées, plus exactement sur les réponses faites à divers types de questionnaires. C'est peu pour un domaine dont on s'est plu à souligner le caractère de « *fait social total*<sup>46</sup> », à la limite de la Nature et de la Culture, un domaine où peuvent collaborer de façon fructueuse les spécialistes des sciences de la vie (physiologistes, médecins et nutritionnistes), et ceux des sciences sociales (du sociologue à l'ethnologue et au spécialiste de psycho-pathologie). Les pratiques alimentaires constituent un carrefour et se prêtent de façon particulièrement fructueuse à l'approche de l'anthropologue et aux corrélations parfois inattendues qu'il est susceptible de mettre en évidence. Celles-ci vont au-delà d'un souci général qui consiste à mettre en relation production, revenu et consommation alimentaire, selon diverses perspectives économiques. Sans doute le revenu monétaire devient-il dans la société industrielle, et aussi bien en France qu'ailleurs, l'une des principales variables explicatives de l'évolution des comportements et la consommation alimentaire, un indicateur et un symbole du niveau socio-économique. J. Burnett définit les « riches » en Angleterre, vers 1851, comme ceux qui disposaient d'un certain choix dans la sélection de leurs aliments. Pour eux, l'invitation à dîner apparaissait comme un symbole de statut dans la mesure où il était le dernier repas de la journée et l'emportait sur tous les autres<sup>47</sup>. J. West, dans son célèbre *Plainville*, note que « *les fermiers pensent à leur standing principalement en termes de ce qu'ils mangent... un manque de quantité dans l'alimentation (étant) considéré comme honteux*<sup>48</sup> ».

Plus près de nous, le Plan indicatif mondial pour le développement de l'agriculture, de la FAO, à l'issue d'une très importante compilation, conclut que « *le revenu n'explique pas plus de 30 % de la variance de*



la dépense alimentaire totale<sup>49</sup> ». Selon les récentes enquêtes de l'INSERM sur la France, « à côté du « goût », notion difficile à cerner et qui joue un rôle prépondérant dans les choix (46,5 %, le prix apparaît comme un élément déterminant dans 20,6 % des cas et presque dans 30 % des cas si l'on considère les catégories les moins favorisées<sup>50</sup> ». Ce n'est pas le moindre mérite de P. Bourdieu<sup>51</sup>, d'avoir montré la nécessité de prendre en considération à la fois le capital économique et le capital culturel dans la complexité des rapports qu'ils entretiennent et qui aboutissent, dans le cas des pratiques alimentaires, à distinguer de véritables sous-cultures, possédant une optique différente vis-à-vis du phénomène alimentaire, et où opèrent des échelles de valeurs distinctes, non étroitement assujetties au revenu monétaire.

- Aux classes populaires appartient le salé, gras, lourd, fort, mijoté, bon marché et nourrissant.

- Aux cadres supérieurs et aux intellectuels le sain, naturel, recherché et exotique.

- Aux catégories intermédiaires la « forte bouffe », riche, grasse et salée qui permet aux tendances populaires d'aller à leur terme. Il serait possible de multiplier ces clivages horizontaux, auxquels des clivages verticaux, des particularismes géographiques et régionaux encore vivants sont sous-jacents.

La satisfaction du besoin alimentaire est, même dans les sociétés traditionnelles vivant au niveau de la subsistance, un domaine d'une grande complexité et ne saurait se réduire aux interprétations du matérialisme écologique. Les comportements y dépendent autant, comme le remarquait M. Mead<sup>52</sup>, de représentations culturelles « arbitraires » que des contraintes du milieu naturel. On mange autant pour communiquer que pour se nourrir. Dans les milieux les plus contraignants, le souci d'utiliser le domaine alimentaire pour se singulariser, marquer des écarts différentiels entre les individus et les groupes, sur le plan de la culture, en privilégiant ou en interdisant, au travers de tabous et de préférences organisées en systèmes complexes, le recours à certaines nourritures pourtant disponibles, conduit à se satisfaire d'une utilisation des virtualités alimentaires, qui n'est pas toujours optimale sur le plan biologique<sup>53</sup>. On imagine la complexité du jeu symbolique auquel se prêtent les pratiques alimentaires dans notre société différenciée et pléthorique. La satisfaction des besoins nutritionnels y a, depuis longtemps, laissé place à la recherche du plaisir et de la « distinction », fût-ce au prix de l'équilibre physiologique. Obésité, artériosclérose,

diabète dépendent autant de la culture que de la nature. Un aspect essentiel relève donc de la symbolique, de systèmes de représentations où se combinent de façon complexe des facteurs très nombreux qui empruntent leurs éléments aussi bien à l'histoire individuelle qu'à la tradition régionale, à la science médicale qu'aux conceptions écologico-philosophiques. A la limite, il n'est pas un seul domaine de la culture qui ne soit susceptible d'influencer, de quelque façon, les comportements, les attitudes, les opinions, en matière d'alimentation. Si l'on ajoute à cela que les pratiques alimentaires possèdent une dimension physiologique essentielle, qui elle-même donne lieu à un discours, on imagine la complexité de l'objet d'étude auquel on se heurte lorsque l'on s'attaque en anthropologue aux pratiques alimentaires des Français : la tâche est décourageante. Et peut-on s'y attaquer simplement en ethnographe, en synchronie, négligeant un recours au corpus historique dont nous disposons, lequel est encore loin d'être exploité, et dont la valeur explicative doit, bien sûr, être soigneusement évaluée. Toutefois, la satisfaction du besoin alimentaire met en branle trop de secteurs de la culture, et des plus intimes, pour être totalement émancipée de l'empreinte du passé, et c'est un lieu commun que d'insister sur la façon dont la cuisine constitue un domaine de choix où s'extériorisent les authenticités régionales. Mais ne peut-on inversement insister aussi sur l'accélération des changements qui se sont produits depuis la dernière guerre mondiale ?

Madame X, institutrice au hameau de Banca, au Pays basque, entre 1920 et 1922, notait la frugalité d'une alimentation où le maïs et les châtaignes tenaient encore une place importante et où l'essentiel des protéines animales était apporté par le lait et le fromage. Elle observait encore l'utilisation de récipients en bois (*kaiku*) où le lait était amené à ébullition par l'introduction de pierres préalablement chauffées à blanc. En 1947<sup>54</sup>, la structure du régime subsiste et contraste avec le régime hyper-protéique du Béarn. En 1972<sup>55</sup>, l'augmentation de la consommation de viande de boucherie, de charcuterie et de volailles est très perceptible. Le Pays Basque s'aligne sur le modèle du Sud-Ouest (Adour-Béarn) et si l'on observait, surtout en montagne, une alimentation à la limite de la satisfaction des besoins nutritionnels en calories et en protéines animales, le régime est aujourd'hui aussi abondant en calories et en protéines animales que dans le Béarn dont la zone montagneuse apparaît, aujourd'hui, moins favorisée que celle du

Pays basque (cf. tableau). Mettre en évidence les facteurs qui ont provoqué cette évolution, à laquelle l'ouverture touristique n'est sans doute pas étrangère, exige une analyse de très nombreux domaines de la culture, aussi bien matérielle que non matérielle. Car, que penser ici du conservatisme traditionnel basque ?

*Evolution de la consommation en calories, protéines animales, protéines totales, entre le Béarn et le Pays basque par rapport aux besoins nutritionnels, de 1947 à 1972*

	Pays basque 1947- Coteaux	Pays basque 1972- Coteaux	Pays basque 1947- Montagne	Pays basque 1972- Montagne
Calories	+ 5 %	+ 16 %	- 5 %	+ 13 %
Protéines animales	+ 28 %	+ 35 %	100 %	+ 37 %
Protéines totales	+ 21 %	+ 18 %	+ 5 %	+ 18 %

  

	Béarn 1947 Coteaux	Béarn 1972 Coteaux	Béarn 1947 Montagne	Béarn 1972 Montagne
Calories	- 5 %	+ 12 %	?	+ 9 %
Protéines animales	+ 12 %	+ 35 %	?	+ 24 %
Protéines totales	+ 9 %	+ 19 %	?	+ 5 %

Le secteur alimentaire réagit à la plupart des influences qui s'exercent sur une culture, aussi bien sur le plan économique, matériel, qu'idéologique en incluant ici, bien évidemment, les engouements et la mode. Sans doute l'amélioration du système de distribution a-t-il amené en milieu rural français une nette augmentation de la gamme des produits consommés, achetés à l'extérieur. Le renchérissement du coût de la vie, l'amélioration des techniques de conservation et en particulier la congélation, ont amené, inversement, une réaccentuation de l'auto-consommation, à laquelle l'engouement écologique a, sur un autre plan, puissamment contribué. Il serait vain d'y voir une évolution strictement dictée par un souci d'économie, car une analyse réaliste des coûts de production montre que beaucoup des denrées auto-produites, y compris la viande de cochon ou le vin, reviennent parfois plus cher que celles achetées à l'extérieur; elle traduit aussi le désir du consommateur de s'affirmer

comme « paysan » bien campé sur sa terre et mangeant des produits sains, authentiques, face aux gens de la ville, condamnés aux denrées anonymes des « supermarquettes ».

Ce qui ressort des pratiques alimentaires est éparpillé dans toute la culture et constitue un contrepoint à la vie en société. C'est sans doute ce qui conduit F. Braudel à ne pas accorder de spécificité particulière au secteur de l'histoire alimentaire<sup>56</sup>. C'est la raison pour laquelle on ne saurait traiter l'alimentation comme un champ clos, et se limiter par exemple au domaine de la cuisine, même si celui-ci semble se prêter à une formalisation commode. Plus grave est la tendance à ne saisir les pratiques alimentaires simplement qu'au travers du discours qu'elles engendrent. L'essentiel de nos connaissances sur l'alimentation contemporaine des Français est acquis au travers de multiples questionnaires dont la présentation peut suggérer qu'il s'agit d'observations directes de faits matériellement objectifs. Il n'en est rien et ce genre d'approche ne peut se substituer à une analyse objective et quantifiée de la production et de la consommation alimentaire, seule apte à établir, mais au prix de quelle minutie, les faits. La congruence des résultats obtenus par les enquêtes quantitatives et les enquêtes par interrogatoire sur la consommation alimentaire est variable. G. Debry<sup>57</sup>, se référant à un échantillon de personnes âgées, obtient des réponses individuelles peu fiables mais acceptables au niveau de la population totale étudiée. G. Pequignot<sup>58</sup> trouve dans l'enquête qu'il mène à Soissons une nette surestimation des nutriments, dans l'enquête par questionnaire menée en région parisienne une bonne évaluation, sauf pour les lipides sous-évalués; il en est de même à Marseille. Dans l'enquête Béarn-Pays basque menée conjointement avec la section de nutrition de l'INSERM<sup>59</sup>, on observe une sous-estimation d'environ 25 % de tous les nutriments, dans le cas de l'enquête par interrogatoire. En dépit des pressions budgétaires qui tentent de promouvoir l'enquête par questionnaire par rapport à l'enquête pondérale sur la consommation, il importe de se montrer prudent et tout au moins de combiner les types d'approche.

Le domaine de l'alimentation est intime et révélateur du statut des individus dans la société, il est normal que les informateurs en restituent une vision biaisée, consciemment ou non. Surtout si les enquêteurs, faute de temps, leur apparaissent encore comme des étrangers faisant irruption dans leur vie privée. Cette gêne est naturelle et explique la répu-

gnance qu'ont beaucoup d'ethnologues à violer les cuisines et à assister aux repas. L'article de A. Bruneton<sup>60</sup>, dans le prochain numéro de cette revue, décrit une approche intéressante au cours de laquelle on amène d'anciennes ménagères, en quelque sorte retraitées, à s'exprimer sur les habitudes alimentaires, hors de leur milieu familial, dans un contexte neutre, celui d'une université du troisième âge et à propos du passé.

L'alimentation est aussi un domaine où étudier, dans un cadre socio-culturel déterminé, la dialectique qui s'établit entre le réel et l'imaginaire, le vécu quotidien et le changement souhaité. A vrai dire, les décalages entre le comportement alimentaire effectif, la description que les individus en restituent et la vision qu'ils fournissent de leurs préférences (l'alimentation souhaitée ou rêvée) sont lourds de signification. Ils sont sans doute distinctifs des différentes catégories d'individus et de groupes qui s'observent dans une même culture et infirment les généralisations trop hâtives vis-à-vis du « consommateur français ». Sur le plan diététique, il est possible de suggérer une tendance nationale et même mondiale à l'homogénéité, mais au niveau du système de représentation, la situation peut être bien différente et laisser subsister des particularismes affirmés. Un exemple suffira : dans le département des Pyrénées-Atlantiques, à l'issue de l'enquête de 1972, portant sur la population rurale, la moyenne de consommation des protéines animales est légèrement supérieure à la moyenne nationale (64 grammes contre 57); cette différence étant surtout due à une consommation élevée d'œufs (66 grammes contre 37) et de lait (408 grammes contre 313). Si la consommation de charcuterie et de viande régionale est supérieure à la moyenne nationale (72 grammes contre 64), celle de viande de boucherie est de 103,5 grammes contre 132, donc nettement inférieure à la moyenne nationale. On peut imaginer que ce décalage se répercute sur les attitudes. Aux questions destinées à explorer son désir de changement en relation avec l'élévation du niveau de vie, il semble que le « consommateur français » désire vivement modifier son alimentation (44 % des ménages étudiés à Marseille, 51 % à Lyon<sup>61</sup>). Inversement, aucun des ruraux des Pyrénées-Atlantiques ne signale l'alimentation parmi les secteurs où il désire une amélioration, ses préférences vont à la modernisation de l'habitat. Et si le questionnaire précise : « Si vous aviez davantage d'argent, modifieriez-vous votre consommation de viande? »,

même réaction, 71 % ne modifieraient rien, alors que dans les enquêtes de Marseille et de Lyon, plus de 80 % de la population enquêtée se dit désireuse de changement. Nous ne disposons guère, et pour cause (dans la mesure où ils intéressent moins les spécialistes des études de marché), d'enquêtes de motivation sur les populations rurales françaises, et sans doute est-il difficile de comparer une population rurale à une population urbaine. Toutefois, le contraste que nous relevons chez les ruraux du Pays basque et du Béarn est un fait social important : les consommateurs sont ici satisfaits de leur menu et n'en ressentent pas la monotonie. Ce consensus les apparente à beaucoup de populations traditionnelles, situées dans des pays moins industrialisés que la France, et il est suffisant pour inciter à la prudence vis-à-vis des stéréotypes qui ont cours concernant le « consommateur national français » qui s'achemine d'ailleurs vers un modèle alimentaire mondial<sup>62</sup>. Selon celui-ci, l'élévation du revenu monétaire se traduit par une augmentation de la quantité de calories apportées par les lipides, une diminution de celle des glucides en provenance de l'aliment de base farineux, mais une augmentation de la consommation en produits sucrés. Ceci allant de pair avec une avidité de protéines animales et en particulier de viande rouge. Sans doute l'économie mondiale et en particulier la crise pétrolière pèsent-elles sur le panier de la ménagère même si celle-ci habite une vallée pyrénéenne, et le paysan est-il confronté aux nourritures de cantine et de snack-bar. Leur comportement, leur attitude et l'opinion qu'ils émettent sont le produit d'une synthèse originale et subtile dont il importe justement d'analyser les multiples éléments. Nul doute qu'une observation suffisamment précise et prolongée, telle que peut la pratiquer l'anthropologue, permette de mettre en évidence des nuances qui échappent aux enquêtes extensives, dont la généralité des conclusions est en grande partie due à leur superficialité.

Un certain nombre d'anthropologues s'intéresse aux pratiques alimentaires et aux noms que l'on relève dans ce numéro. Il faudrait ajouter par exemple H. Balfet (*Etude des recettes de cuisine*), F. Loux (*Dictionnaire et proverbes en relation avec le corps*<sup>63</sup>). La synthèse effectuée par M. Calvo montre qu'on accorde une place croissante au sujet qui nous intéresse. Toutefois, il est très rare que l'alimentation soit abordée par les anthropologues selon la pluralité des perspectives dont elle est justiciable, ni *a fortiori* que l'on ait adopté une approche pluridisciplinaire. Si

l'on analyse volontiers l'alimentation festive, il est rare que l'on accorde une attention suffisante à une quotidienneté moins spectaculaire, mais dont la connaissance est indispensable à l'interprétation des repas de fêtes. Si l'on recueille avec une grande minutie la technologie alimentaire et les recettes de cuisine, il est rare que l'on possède à la fois une idée précise de la consommation, de ses conséquences physiologiques et de ses implications budgétaires. Si certains des projets pluridisciplinaires lancés en France comportent mention de l'alimentation, il ne s'agit jamais d'un aspect central de la recherche, et il est rare qu'on lui réserve, autrement que pour esquisser un rapide triangle culinaire, un intérêt suffisamment soutenu.

Par rapport à l'organisation sociale, par exemple, l'alimentation reste un genre mineur, auquel on accorde une attention cursive, et sans doute est-il opportun de se demander pourquoi les anthropologues féminines ne lui ont point fourni plus de sollicitude. Ce n'est pas par hasard qu'ont été publiés, au cours de ces dernières années, plusieurs articles en forme de plaidoyer, *Pour une anthropologie de l'alimentation*<sup>64</sup>, dont celui-ci n'est après tout qu'une nouvelle version. Pourtant, l'alimentation correspond à la satisfaction d'un besoin primaire et définit un domaine dont la richesse ne le cède en rien à celui que constitue la sexualité, mais dont l'analyse exige une approche systématique précise et un effort de quantification qui rebute les chercheurs de formation littéraire, les amateurs de « sociétés froides » que l'on se plaît à imaginer figées. Dans le cas de la France, ce que l'on perd au niveau du mythe, on le gagne pourtant au niveau de l'histoire et de la littérature écrite, et des divers media. Nous sommes encore loin ici de mesurer la richesse d'une analyse de contenu, centrée sur le thème alimentaire. Si la valeur rituelle s'atténue, le symbolisme se développe selon d'autres lignes, et combien serait fructueuse une *psychopathologie de l'alimentation quotidienne du Français*<sup>65</sup> face aux stressés de la vie moderne, et que dire de l'image corporelle en relation avec la gastronomie dans un pays que l'on dit épris de bonne chère ? Encore faut-il se donner les moyens d'établir les faits dans un domaine aussi riche, complexe et intime.

Si l'alimentation est un « fait social total », son analyse implique une approche aussi ample que possible et qui, pour être fructueuse, ne saurait être uniquement celle de l'anthropologue social et de ses engouements, mais devrait impliquer la participation

d'autres spécialistes des sciences humaines, historiens, sociologues, économistes spécialistes des enquêtes de consommation, linguistes spécialistes de sémantique et des problèmes de communication, psychologues spécialistes de psychophysiologie et de pathologie mentale. Elle doit aussi inclure celle de spécialistes des sciences de la vie : anthropobiologistes, médecins-nutritionnistes, etc. C'est en s'efforçant de mettre en relation les observations qu'il tire de ses différents angles d'attaque de la réalité sociale que l'anthropologue trouvera son profit. C'est en corrélant ses résultats avec ceux des autres disciplines qu'il deviendra possible de faire progresser nos connaissances. Et l'on doit saluer le récent numéro de *Communication* sur la nourriture en forme de manifeste *pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*<sup>66</sup>, publiée sous la responsabilité de C. Fischler.

Mais, objectera-t-on, n'est-il pas possible tout au moins d'effectuer une impasse sur les disciplines biologiques ? Cela ne nous paraît pas souhaitable car la nutrition agit sur la physiologie, et celle-ci se répercute sur le comportement physique et psychique de l'homme, sur ses œuvres, sa culture matérielle et non matérielle. La nutrition conditionne l'activité physique et le développement corporel. Sans doute dans les sociétés où le niveau de satisfaction des besoins nutritionnels, en particulier caloriques, est insuffisant<sup>67</sup> de façon permanente, cette situation de fait retentit-elle sur la culture ? Quelle conception se fait-on là d'un « bel enfant » ? L'esthétique corporelle est-elle ajustée au régime effectif et celui-ci trouve-t-il sa justification dans une morale de l'abstinence ou du jeûne, ou bien au contraire l'inconscient culturel valorise-t-il la force physique, la plénitude des formes et la bonne chère ? Dans le règlement des conflits, l'affrontement physique brutal et loyal est-il plus apprécié que l'embuscade cauteleuse mais efficace ? A quels canons répondent les héros ? On pourrait multiplier les questions. La relation qui existe entre esthétique corporelle et alimentation est riche<sup>68</sup>. Le porte-à-faux qui caractérise nos cultures industrielles gorgées, mais nostalgiques de retrouver, au travers de l'exercice physique et du *jogging*, la silhouette de « nos-ancêtres-les-chasseurs-cueilleurs » semble un domaine passionnant à explorer, le *gros corps* n'est pas un domaine strictement réservé au clinicien. A côté de l'hédonisme alimentaire, une cuisine diététique *rationnelle* mais savoureuse et non coupable tente de se faire jour, une nouvelle cuisine à la française,



où s'exprime peut-être notre génie national. Elle propose une solution différente de celles des associations diététiques florissantes chez certains de nos voisins. Qui a, par exemple, entendu parler de gastronomie dans le cadre des *Reformhaus Bewegung* d'Allemagne<sup>69</sup> ou des clubs végétariens anglais? Ces institutions sont d'ailleurs peu développées chez nous. Mais existe-t-il dans beaucoup de pays un « Institut du goût », préoccupé de l'éveil sensoriel aux délices de la table et s'efforçant de réaliser, à l'occasion du dîner qu'il offre périodiquement, « l'accord parfait » entre les mets présentés et les vins choisis qui les accompagnent (voir Menu ci-contre)? Notre société conserve au fait de s'alimenter un caractère attrayant, et si elle sacrifie à la rationalité nutritionnelle, ce n'est guère par culpabilité; il est au contraire frappant de constater que pour beaucoup de ruraux, les cinquante dernières années apparaissent, en dépit des guerres, comme celles qui ont apporté la satiété alimentaire et la liberté d'accéder à une large variété de nourritures<sup>70</sup>.

L'alimentation est aussi chose dangereuse : fréquentes sont les enquêtes qui mentionnent une certaine anxiété des consommateurs face aux nouvelles nourritures<sup>71</sup>, et à celles dont l'information a récemment mis en évidence le caractère suspect, où le cancer se profile. On côtoie la pathologie : l'ethno-médecine et l'anthropologie de l'alimentation sont des domaines imbriqués. Il n'y a qu'un pas de la drogue à l'aliment qui, lui aussi, d'une certaine façon, arrache les individus à leur quotidienneté sensorielle. Le pas est aisément franchi dans notre société aussi avide que connaisseuse de vins et d'alcools. Sans doute l'ingestion peut-elle aussi apparaître comme une pollution<sup>72</sup>, mais combien sécurisante. Le rôle joué par l'alimentation dans l'équilibre psychologique des individus appartenant aux divers groupes qui constituent notre société mouvante est essentiel. La multiplicité des interactions, la fréquence des changements de rôles sociaux, les agressions de toutes espèces dans le bouillonnement de notre société globale, comme l'eût écrit G. Gurvitch, font de la table une plage de calme relatif, une zone refuge, bien lubrifiée, qui facilite l'intégration des individus.

Les articles inclus dans ce premier numéro consacré aux pratiques alimentaires des Français donnent une idée de la pluralité des perspectives selon lesquelles on s'est attaqué à ce domaine. Mais on ne peut que signaler l'absence de toute étude compréhensive prenant l'alimentation sous ses aspects culturels

comme thème central. L'anthropologie alimentaire est un champ de recherche encore en constitution. Quelques principes généraux peuvent cependant être dégagés :

- Il est enrichissant d'englober dans la recherche à la fois : la culture matérielle et les aspects non matériels de la culture, les comportements alimentaires objectifs, les témoignages oraux et les représentations qu'ils suscitent.

- Il est intéressant, et c'est peut-être sur le plan méthodologique l'un des intérêts de ce domaine, de tirer parti des possibilités de quantification qu'ils autorisent : anthropométrie nutritionnelle, sans doute, analyse quantitative de la consommation alimentaire des différents types de consommateurs, mais aussi évaluation du temps consacré à la préparation et à la consommation des aliments, fréquences des messages relatifs à l'alimentation qu'une analyse de contenu au niveau de la conversation courante, des media, de la presse écrite ou parlée, de la littérature contemporaine ou passée permet d'effectuer. Le champ est ouvert, et les tentatives, comme celle de M. Douglas<sup>73</sup>, d'analyser le degré de complexité des différents types de repas dans les divers sous-ensembles d'une population ne peut que susciter l'imagination, surtout si la perception de la complexité apparaît, comme elle le suggère (rejoignant P. Bourdieu), comme un critère de différenciation sociale.

- Il est aussi évident que, dans le cas de notre société, le plus grand bénéfice peut être tiré de l'analyse des sources écrites contemporaines ou passées.

- Enfin, se situant dans le cadre d'une même société globale, bénéficiant d'une certaine communauté linguistique et d'une commensalité historique favorisant la convergence, peut-être est-il possible de s'attaquer avec plus de finesse que s'il s'agissait d'une société exotique à une psychologie, voire à une psychanalyse alimentaire, des Français.

Dans toutes ces perspectives, l'ethnologue a sa place et doit faire œuvre de défricheur. Mais on ne peut se borner à accumuler des descriptions sur la tuerie du cochon, les repas funéraires, ou à comptabiliser les dépenses alimentaires des Français. Une anthropologie alimentaire des Français ne peut être que pluridisciplinaire et associer anthropologie sociale, linguistique, anthropologie biologique, nutrition, économie et histoire régionale. Les tentatives de recherche pluridisciplinaire qui se sont déroulées dans notre pays n'ont guère fait progresser nos connaissances en ce domaine. L'alimentation n'y est jamais apparue

du goût ingénu  
à un manger  
plus savant

DINER DE L'INSTITUT FRANÇAIS  
DU GOÛT

au siège de l'Association Culturelle  
de l'Hôtel Mame à Tours  
le vingt six avril 1980

pp. 2 et 3

## MENU

Compote de Joutes de Bœuf et de Langues  
d'Agneau au Cerfeuil et à la Marjolaine.

Vin de Gamay de Mesland  
Philippe Brossillon - 1976

Escalopes et Foies de Baudroie  
au Vinaigre d'Aneth

Fondue de Fenouils.

Vin de Sauvignon du Haut Poitou  
Cave de Villeneuve - 1979

Pailleté aux Pommes et au Blanc de Saché

Fromages de Chèvre de Cormery

Vin de Vouvray  
Daniel Douzilly - 1964

Mousse au Vin de Vouvray  
Coulis de Fraises Fraîches

Champagne Taittinger  
Magnums Brut Réserve  
offerts par Taittinger.

*Ce menu a été composé et préparé pour les membres de  
l'Institut Français du Goût, par les deux Meilleurs  
Ouvriers de France Tourangeaux,  
Charles BARRIER de Tours et Jacky SAMSON de  
Langeais;  
il est servi par Bernard DENIS, Traiteur à Tours.*

*Texte du dépliant du menu du dîner  
de l'Institut français du goût*

comme un thème d'investigation majeur. On doit constater une certaine incapacité des chercheurs de divers horizons à réaliser un travail collectif et intégré. Le résultat est le même que celui que l'on observe dans le cadre de projets internationaux plus ambitieux, tels ceux du programme biologique mondial<sup>74</sup>. On se trouve devant une juxtaposition de travaux souvent de bonne qualité scientifique, mais limités, clos sur eux-mêmes, et où l'appui qu'eussent pu se porter mutuellement les sciences biologiques et les sciences humaines (et parmi celles-ci des plus exactes aux moins exactes) est presque inexistant. Il y a à cela une raison presque constante et particulièrement évidente lorsqu'il s'agit d'alimentation. Comme nous l'avons écrit, ce domaine est difficile à pénétrer. L'ingérence d'une curiosité extérieure n'y est pas toujours aisément tolérée. Sans doute est-il plus facile pour un observateur d'être accepté dans une cuisine que dans une alcôve. Mais s'il est possible d'être toléré à l'occasion d'un repas, c'est une autre affaire que d'être admis autrement qu'en invité et de ne point faire que la composition du repas et son déroulement soient perturbés. Et que dire, si l'on se livre à une étude quantitative de la consommation alimentaire, visant à isoler par catégorie d'âge, de sexe, de situation biologique, la ration de chacun des convives. Ce

qui n'est pas sans intérêt, tant sur le plan de la physiologie que sur celui de la sociabilité. C'est un lieu commun que de signaler les excès alimentaires sur le plan diététique mais il faut plus de perspicacité pour y saisir aussi la réalisation d'un modèle culturel inavoué dans lequel embonpoint, sanguinité et habitudes digestives sont peut-être significatifs de force et de virilité.

L'anthropologie alimentaire implique, si l'on veut parvenir à l'explication, une saisie de la culture dans son entier. Etablir les faits objectifs exige ici une immersion suffisante dans le milieu et le gain d'une familiarité qui amène l'observateur à être considéré comme un objet neutre ou un être irresponsable dont la présence ne biaise pas la réalité. Ceci implique un séjour continu de longue durée dans une communauté, situation jusqu'à une période récente rarement réalisée par un chercheur français dans le cadre de l'hexagone. Mais peut-être faut-il être américain et bénéficier du « *point de vue privilégié* » de l'ethnographe expatrié<sup>75</sup>. Nous voici loin des questionnaires hâtifs, parfois la seule concession faite par les tenants des sciences dites exactes aux sciences humaines. La réalisation d'un travail ethnographique de quelque valeur doit donc s'effectuer sur une longue période et se situer antérieurement à l'intervention des discipli-

nes plus expéditives, dont les méthodes d'enquêtes (questionnaires, examens, prélèvements) peuvent traumatiser la population considérée, ou tout au moins amener sa non coopération. Il est intéressant de constater que, dans beaucoup de cas, c'est la séquence inverse qui est appliquée. Il n'est d'ailleurs pas aisé pour un anthropologue physique ou un médecin nutritionniste de concevoir qu'il faut à un ethnologue au moins un an de présence continue dans une communauté, pour en esquisser le système alimentaire, alors qu'il lui suffit de quelques semaines, pour boucler sa campagne (parfois bien nommée) d'exams et de prélèvements biologiques. Et l'on doit aussi faire état d'une certaine morgue des tenants des sciences où une quantification est aisée, par rapport aux sciences humaines moins expéditives et structurées, mais dont la contribution est inévitable et essentielle à l'analyse des faits humains. Même si elle est difficile, comme le reconnaît le récent rapport présenté à Monsieur le Président de la République sur *Sciences de la vie et société*<sup>76</sup>.

Plutôt que de tenter d'unifier *a posteriori* des résultats hétérogènes, ne pourrait-on tenter l'expérience de lancer en France des projets de recherches sur l'alimentation portant sur des ensembles humains dont l'ethnologie générale est connue, et sur lequel on dispose de bonnes sources historiques? On y poursuivrait une étude ethnographique, centrée sur l'alimentation, à laquelle succéderaient une enquête quantitative sur la consommation, les enquêtes d'anthropométrie nutritionnelle, et on y apporterait aussi les compléments d'information nécessaires par exemple dans le domaine de l'économie. Disposant d'une vaste gamme d'informations sur un même ensemble, il deviendrait alors possible de tenter de corrélérer entre eux les différents ordres d'observations, plutôt que de se satisfaire, discipline par discipline, d'explications simplistes, pas toujours induites à partir de la réalité observée et où la magie des chiffres et la commodité de leur maniement masquent, dans certains cas, leur manque de relation à la réalité.

I.G., Pau.

## ► NOTES

1. Georges DUHAMEL, « Cuisine française », in Robert J. COURTINE et Jean DESMUR, *Anthologie de la littérature gastronomique*, Paris, Trévis, 1970, p. 169.
2. Elisabeth DAVIS, *French country cooking*, Harmondsworth, Penguin, 1976, p. 7.
3. BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Paris, Lib. de la Bibliothèque Nationale, t. 1, 1886, p. 49.
4. Louis de CUSSY, « L'art culinaire », in *Les classiques de la table*, Paris, Pierre Waleffe, 1967, p. 44.
5. Guillaume TIREL, dit TAILLEVENT, auteur du *Viandier*, vers 1380.
6. Essentiellement Paul BOCUSE, Jean et Pierre TROISGROS, Michel GUERARD, promoteurs de la cuisine-minceur.
7. Marie-Antoine CAREME, *Le maître d'hôtel français ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, Paris, J. Renouard, 1842.
8. Georges Auguste ESCOFFIER (1846-1935), *L'aide mémoire culinaire*, Paris, 1919.
9. Georges VICAIRE, *Bibliographie gastronomique*, Paris, 1890.
10. *Le Ménager de Paris*, composé en 1393, publié par le baron Jérôme PICHON, Paris, Crapetlet, 1846.
11. Charles ESTIENNE, *L'agriculture et la maison rustique*, Paris, J. du Pins, 1565.
12. Olivier de SERRES, *Le Théâtre de l'agriculture et Mesnage des champs*, 1600.
13. LE GRAND d'AUSSY, *Histoire de la vie privée des Français*, 1783.
14. Joseph Du CHESNE, *Pourtraict d'une parfaite santé*, Paris, 1660.
15. Louis LEMERY, *Traité des Alimens*, Paris, 1702.
16. ARDOUIN-DUMAZET, *Voyage en France*, Paris, Berger-Levrault, 1901, 41 séries.
17. CURNONSKY (pseudonyme de Maurice SAILLAND) et Marcel ROUFF, *La France gastronomique; guide des merveilles culi-*

- naires et des bonnes auberges françaises, Paris, Rouff, à partir de 1920, 27 volumes. CURNOSKY et Austin de CROZE, *Le trésor gastronomique de France; répertoire des spécialités gourmandes des trente deux provinces*, Paris, Delagrave, 1933.
18. Arnold VAN GENNEP, *Manuel du folklore français contemporain*, Paris, Auguste Picard, t. 4, 1938, pp. 923-924.
19. Marcel MAUSS, *Manuel d'ethnographie*, Paris, Payot, 1943.
20. André LEROI-GOURHAN, *Milieu et technique*, Paris, Albin Michel, 1943.
21. Paul RAYBAUT, *Guide d'étude d'anthropologie de l'alimentation*, Nice, Centre universitaire méditerranéen, 1977, ronéot.
22. Par exemple, Yvonne VERDIER, « Repas bas normands », in *L'Homme*, 6-3, 1966, pp. 92-11.
23. Audrey I. RICHARDS, *Hunger and work in a savage tribe — a functional study of nutrition among the southern Bantu*, avec une introduction par B. MALINOWSKI, Londres, Routledge, 1932. — Audrey I. RICHARDS et E.M. WIDDOWSON, « A dietary study in north eastern Rhodesia », *Africa*, 9-2, 1936, pp. 166-196.
24. Dont Ruth Benedict et Margaret Mead furent deux des principales figures : Ruth BENEDICT, *Patterns of culture*, Boston, Houghton Mifflin, 1934. — Margaret MEAD, *From the south seas*, New York, William Morrow, 1939.
25. Dont A. Kardiner et R. Linton furent deux des principaux animateurs : Abram KARDINER, avec la collaboration de Ralph LINTON, Cora DU BOIS and James WEST, *The psychological frontiers of society*, New York, Columbia University Press, 1945. — Ralph LINTON, *The cultural background of personality*, New York, Appleton-Century, 1945. On trouvera de nombreuses références bibliographiques concernant ces deux écoles dans : Roger BASTIDE, *Sociologie et psychanalyse*, Paris, Payot, 1950. — Mikel DUFRENNE, *La personnalité de base, un concept sociologique*, Paris, Payot, 1953.
26. Matty CHIVA, « Comment la personne se construit en mangeant », in *Communication*, 31, 1979, pp. 107-118.
27. En 1961, dans le cadre du CADES (Comité d'analyse démographique économique et social). — J. DARON-HORKY, *Rapport d'enquête sur les habitudes alimentaires à Plözévet*, Finistère, IFOP, 1968. — A. ALBENQUE, « Etat des techniques de production et de consommation dans l'agriculture et les arts ménagers d'une commune bretonne », in *Cahiers du CRA* (Centre de recherches anthropologiques), n° 8, 1968, pp. 193-302.
28. Recherche Coopérative du C N R S sur le Chatillonnais, en particulier à Minot (Côte-d'Or).
29. Programme pluridisciplinaire de la RCP n° 323 du C N R S sur le Pays de Sault (Aude). — Projet pluridisciplinaire de la DGRST sur les Baronnies (Hautes-Pyrénées).
30. Dorothy DICKINS, « A study of food habits of people in two contrasting areas of Mississippi », in *Bulletin Mississippi agricultural experiment station*, 418, 1927, pp. 1-69. — IDEM, « A nutrition investigation of Negro tenants in the Yazoo Mississippi delta », in *Bull. Miss. Agri. Exp. St.*, 254, 1928, pp. 1-51. — IDEM, « Traditional food preparation rules », in *Bull. Miss. Agri. Exp. St.*, 418, 1945, pp. 1-60.
31. John BENNETT, « Food and culture in southern Illinois », in *American sociological review*, 7, 1942, pp. 646-660. — IDEM, « Social scientific research in human subsistence », in *American Anthropologist*, 48, 1943, pp. 553-573.
32. Margaret CUSSLER, *Twixt the cup and the lip*, New York, Twayne Pub., 1952.
33. Lucien FEBVRE, « Répartition géographique des fonds de cuisine en France », in *Travaux du 1<sup>er</sup> Congrès national du folklore*, Paris-Tours, 1938, p. 124. — Jean-Jacques HEMARDINQUER avec Lucien FEBVRE, « Essai de cartes des graisses de cuisine en France », in *Annales, Sociétés, Civilisations, Economies*, 16, 1961. — Jean-Jacques HEMARDINQUER, « Les graisses de cuisine en France », « Essai de cartes » in *Cahiers des Annales*, 28, 1970, pp. 254-271.
34. H. HARMJANZ et E. ROHR, *Atlas der Deutschen Volkskunde*, Leipzig, Karten 54-55, 1937-39. — Matthias ZENDER, *Atlas der Deutschen Volkskunde, Neue Folge*, Marburg, 1958. — H.J. TEUTEBERG et Gunter WIEGELMANN, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung*, Göttingen, 1972. — Erika et Heinrich SCHMITTHENNER, « Speise und Trank in Europa », in *Wissenschaftliche Veröffentlichungen des deutschen Instituts für Länderkunde*, Leipzig, N.F. 17/18, 1960. — Wolf GAEBE, « Die Räumliche Differenzierung der Ernährungsformen », in *Den Ländern der E.W.G.*, Wiesbaden, 1969.
35. Enquête ouverte, « Vie matérielle et comportement biologique », à partir de 1961, in *Annales, Sociétés, Civilisations, Economies*, qui publie de nombreux articles sur ces aspects en particulier en 1961-63-69.
36. INSEE, *Enquête sur les revenus des ménages. Enquête sur les conditions de vie et les consommations des ménages*.
37. Centre de recherches pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC), 140, rue de Chevaleret, 7013 Paris.
38. Société française d'enquêtes par sondage (S O F R E S), voir par exemple : *Les habitudes de table des Français*, Paris, janvier 1972.
39. On trouvera une série de titres publiés par ce groupe dans la bibliographie de l'article de Yvonne SERVILLE et M. GUILLOUD-BATAILLE, dans ce numéro.
40. Jean CLAUDIAN, Yvonne SERVILLE, Françoise TREMOLIERES, « Enquête sur les facteurs de choix des aliments », *Bulletin de l'INSERM*, t. 24, n° 5, pp. 1277-1390.
41. Claude LEVI-STRAUSS, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 26, 1968, pp. 19-29.
42. Claude LEVI-STRAUSS, *Mythologiques*, Paris, Plon, t. 1, *Le cru et le cuit*, 1964; t. 2, *Du miel aux cendres*, 1966; t. 3, *L'origine des manières de table*, 1968; t. 4, *L'homme nu*, 1971.
43. Sophie FERCHIOU, « Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerid (Sud Tunisien) », *L'Homme*, 8-2, 1968, pp. 64-86. — Jacques DOURNE, « Modèle structural et réalité ethnographique » à propos du *Triangle culinaire*, in *L'Homme*, 11-1, 1969, pp. 42-48. — Yvonne VERDIER, « Repas bas normands », *L'Homme*, 6-3, 1966, pp. 90-111.
44. Renée VALERI, *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*, Lund, Liberläromedel, 1977.
45. Renée VALERI, « The state of food habits research in France », in *Ethnological food research in Europe and U S A*, reports from the First International Symposium for ethnological food research, Lund, août



- 1970, édité par Nils Arvis Bringeus et Günter Wiegelmann, 1971, p. 69.
46. Marcel MAUSS, *Sociologie et anthropologie*, précédé d'une introduction à l'œuvre de M. Mauss par C. Levi-Strauss, Paris, PUF, 1950, p. 147.
47. John BURNETT, *Plenty and want: a social history of diet in England from 1815 to the present days*, London, Nelson, 1966, pp. 75-79.
48. James West, *Plainville, USA*, New York and London, Columbia Paperback, 1945, p. 43.
49. FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), *Plan indicatif mondial provisoire pour le développement de l'agriculture*, Rome, Doc. WS/96421, 1969, p. 547.
50. Jean CLAUDIAN, Yvonne SERVILLE, Françoise TRÉMOLIÈRES, « Enquête sur les facteurs de choix des aliments », in *Bulletin de l'INSERM* (Institut national de la Santé et de la Recherche médicale), t. 24-5, pp. 1384-1386.
51. Pierre BOURDIEU, *La distinction, critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979, pp. 197-223.
52. Margaret MEAD et Carl E. GUTHE, *Manual for the study of food habits*, in *Bull. Nation. Res. Council.*, National Academy of science, 111, 1945, p. 13.
53. Igor de GARINE, « Culture et nutrition », in *Communication*, 31, 1979, pp. 70-92.
54. Yvonne SERVILLE et Jean TRÉMOLIÈRES, « Etudes des habitudes alimentaires dans le Pays basque », in *Bulletin Inst. Nat. Hygiène*, 7, 1952, pp. 96-111.
55. Yvonne SERVILLE, Igor de GARINE, avec la collaboration de Ariane BRUNETON, Monique GUILLOUD-BATAILLE, Elizabeth MURET, *Enquête de consommation et de comportement alimentaire dans les Pyrénées Atlantiques*, INSERM-CNRS, non publié.
56. Fernand BRAUDEL, « Alimentation et catégories de l'histoire », in « Pour une histoire de l'alimentation », *Cahiers des Annales*, 28, 1970, p. 15.
57. Gérard DEBRY, « Validité des méthodes d'enquêtes alimentaires », in *Ann. Nutr. Aliment.*, 30, 1976, p. 124.
58. Georges PEQUIGNOT, Janine CUBEAU et al., « Enquêtes méthodologiques comparant chez les mêmes sujets la consommation alimentaire appréciée par interrogatoire à la consommation mesurée par pesée », *Revue épidémiologique médico-sociale et Santé publique*, 21, 1973, p. 607.
59. Yvonne SERVILLE, Igor de GARINE et al., cf. note 55.
60. Ariane BRUNETON, « Le changement des habitudes alimentaires depuis le début du siècle », à paraître in *Ethnologie française*.
61. Françoise TRÉMOLIÈRES, Jean CLAUDIAN, Yvonne SERVILLE, « Enquête sur les motivations du comportement alimentaire, La Consommation des viandes à Marseille », *Bull. INSERM*, 21, n° 6, 1966, pp. 1238-1242. — Françoise TRÉMOLIÈRES, Jean CLAUDIAN, Yvonne SERVILLE, « Enquête sur les motivations du comportement alimentaire, La consommation des viandes à Lyon », *Bull. INSERM*, 22, n° 4, 1967, p. 855.
62. Cf. 49, p. 558.
63. S'adresser à Hélène BALFET, Maître de Recherche, CNRS, Département de technologie du Musée de l'Homme, Paris. — Françoise LOUX et Philippe RICHARD, « Alimentation et maladie dans les proverbes français », *Ethnologie française*, 2, 3-4, 1972, pp. 267-286. — Françoise LOUX et Philippe RICHARD, *Sagesse du corps, la santé et la maladie dans les proverbes français*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1978.
64. Jean-Jacques HEMARDINQUER, « Pour une histoire de l'alimentation », Recueil de travaux présentés par J.-J. Hemardinquer, *Cahiers des Annales*, 28, 1970. — Yvonne VERDIER, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, 9, 1, 1969, pp. 49-57. — Igor de GARINE, « Pour une anthropologie de l'alimentation », *L'Homme*, 9, 4, 1969, pp. 125-126. — Igor de GARINE, « Anthropologie de l'alimentation », *Social Science information*, 18, 6, 1979, pp. 895-901. — Mary DOUGLAS, Ravindra KHARE, « Commission on the anthropology of food: statement and current objectives », *Social Science information*, 18, 6, 1979, pp. 903-913.
65. Pierre AIMEZ, « Psycho-pathologie de l'alimentation quotidienne », in *Communication*, 31, 1979, pp. 93-106.
66. *Communication*, Paris, Seuil, 31, 1979.
67. Comité spécial mixte FAO/OMS, *Besoins énergétiques et besoins en protéines*, Rome, FAO, 1973. — Kenneth V. BAILEY, « Rural nutrition studies in Indonesia », « Background to nutritional problems in the Cassava areas », in *Trop. Geog. Med.*, 13, 1961.
68. Véronique NAHOUM, « La belle femme », in *Communication*, 31, 1979, pp. 22-32. — Igor de GARINE, « Approaches to the study of food and prestige in Savannah tribes, Massa and Mussey of northern Cameroon and Chad », *Social science information*, 19-1, 1980, pp. 58-64.
69. Joachim KUHNAU, « Food cultism and nutrition quackery in Germany », in *Food cultism and nutrition quackery*, Stockholm/Almqvist et Wiksell, 1970, pp. 59-68.
70. Ariane BRUNETON, « L'alimentation rurale béarnaise au XX<sup>e</sup> siècle », *Revue de Pau et du Béarn*, 1977, n° 5, pp. 191-197. — Rolande BONNAIN, voir *supra* 303 sq.
71. Jean CLAUDIAN, Yvonne SERVILLE et Françoise TRÉMOLIÈRES, « Enquête sur les facteurs de choix des aliments », *Bulletin INSERM*, 24, 5, 1969, pp. 1323-1328, pp. 1384-1388.
72. Mary DOUGLAS, « De la souillure », *Essais sur les notions de pollution et de tabou*, préface de Luc de HEUSCH, Paris, François Maspero, 1971, p. 53.
73. Mary DOUGLAS et Jonathan GROSS, « Intricacy » sous presse in *Information en sciences sociales*.
74. Richard W. HORNABROOK, « Human ecology and biomedical research: a critical review of the international biological program in New Guinea », in *Subsistence and survival, rural ecology in the Pacific*, Timothy Bayliss-Smith et Richard Feachem editors, London, New York, San Francisco, Academic Press, 1977, pp. 23-51.
75. Laurence L. WYLIE, *Village du Vauclose*, Paris, Gallimard, « Témoins », 1968. 1<sup>e</sup> édition américaine 1957.
76. François GROS, François JACOB, Pierre ROYER, *Sciences de la vie et société*, Rapport présenté à M. le Président de la République, Paris, Seuil, 1979, p. 120 et pp. 129-131.