

DU MANGEUR VERTUEUX AU « LOCAVORE »
UN PANORAMA DES DISCOURS PRESCRIPTIFS SUR LES PRATIQUES
ALIMENTAIRES DU XIV^{ÈME} AU XXI^{ÈME} SIÈCLE

Introduction

Cette communication propose un panorama à partir d'un certain nombre de textes prescriptifs¹ concernant les comportements alimentaires, écrits entre la fin du moyen âge et aujourd'hui. Notre objectif principal est de montrer que s'il y a aujourd'hui profusion de textes sur l'alimentation, cela ne signifie pas pour autant que le discours sur l'alimentation soit anémique comme Fischler² le prétend. Nous défendons l'idée qu'il existe des lignes de force dont certaines sont héritées de temps très anciens, qui structurent ce discours, notre hypothèse étant que celles-ci révéleraient certaines logiques du champ social³.

De cette manière, Michel Foucault⁴ nous invitait à penser tout discours comme un lieu de luttes permanent, « ce pour quoi, ce par quoi on lutte, le pouvoir dont on cherche à s'emparer »⁵. Dans le contexte qui nous occupe, ce combat, dont nous ne prétendons pas qu'il est toujours conscient, a pour visée d'être le prescripteur légitime des « bons » comportements alimentaires, et par conséquent, d'en être le détenteur, voire, par exemple dans une perspective mercantile, de devenir un créateur de normes régulant les pratiques de consommation courantes.

Nous allons nous demander de quelle manière cette visée régulatrice et/ou prescriptive est mise en œuvre et quels sont spécifiquement les objets visés par ces discours.

Nous verrons ainsi la place occupée par la moralisation des comportements alimentaires, qui nous semble être permanente au moins depuis la fin du moyen âge⁶, et puis les transformations importantes qui se sont opérées entre le XIX^{ème} siècle et la seconde guerre mondiale et, enfin, en quoi notre situation par rapport à l'alimentation aujourd'hui considérée à la fois comme l'aboutissement d'une certaine logique historique et atypique.

Nous avons conscience des risques de généralisations, de surinterprétations et de relativisme induits par l'idée de « panorama », surtout dans un temps aussi court. D'une part, c'est ce qui a motivé notre volonté d'associer dans une même étude deux domaines d'expertise, l'analyse de discours et l'histoire de l'alimentation.

1- L'époque moderne : du XIV^{ème} siècle au début du XIX^{ème} siècle

Nous allons parcourir succinctement une première longue période qui s'étend du XIV^{ème} siècle jusqu'au début du XIX^{ème} siècle. Pour cela, nous avons effectué un travail de recensement de textes sur les pratiques alimentaires, dont certains ont été particulièrement considérés comme influents. Cette liste n'est pas exhaustive, mais elle nous a permis d'avoir une idée des thèmes qui ont constitué les discours alimentaires et leur évolution durant cette période.

Dans les publications étudiées, le thème de la santé du corps et de l'esprit est récurrent et, dans cette vision de l'alimentation héritée de l'Antiquité, surtout d'Hippocrate et de Galien, les auteurs dissocient rarement médecine, spiritualité/philosophie et alimentation. C'est ce qu'on appelait au Moyen-Age la diététique c'est-à-dire l'art de vivre.

C'est ce que nous montre la théorie dite de la « Grande Chaîne de l'Être », qui est une mise en tableau de la nature, de produits alimentaires et du monde social⁷. Cette

¹ Bronckart et Machado 2005.

² Fischler 2001 : 213-214.

³ Vološinov 2010 ; Bourdieu 1984, 2001.

⁴ Foucault 1969, 1971 ; Bourdieu 1982, 1984.

⁵ Foucault 1971 : 12.

⁶ Fischler 2001 : 275.

⁷ Foucault 1966.

organisation est strictement verticale et hiérarchique, une convergence devant s'établir entre la situation sociale de l'individu et la consommation d'aliments plus ou moins associés à l'idée de noblesse, l'idée étant que plus l'individu s'élève dans la société plus son régime alimentaire doit coïncider avec des êtres vivant au plus près du feu et du ciel⁸.

(Cf. ANNEXE 3)

La grande chaîne de l'être coexiste avec deux autres types de rationalisation de l'alimentation davantage liées à la biologie et aux sciences naturelles. La première, la théorie des humeurs, est une théorie médicale et naturaliste, inspirée par les écrits d'Hippocrate et de Galien. Elle met en correspondance les qualités physico-chimiques que l'on attribue aux aliments (*chaud, froid, sec, humide*) et les caractéristiques psychologiques/comportementales des individus (*sanguin, colérique, flegmatique, mélancolique*). On procède ainsi par analogies en cherchant à chaque fois à créer une osmose entre le profil psychologique/physique des individus et les propriétés attribuées aux aliments. Les aliments agissent alors comme des remèdes pour guérir, corriger ou prévenir une éventuelle dysharmonie. Cette théorie est très présente dans les publications diffusées entre le moyen-âge et le XVII^e siècle. On trouve ces « humeurs » dans les livres de Maître Chiquart, Bartolomeo Sacchi, Bartolomeo Scappi et dans un manuscrit anonyme de 1607, *Thrésor de santé ou mesnage de la vie humaine*. Sa présence tend à être de plus en plus discrète au XVIII^e et au XIX^e siècle.

(Cf. ANNEXES 1 et 2)

La « grande chaîne de l'être » comme la théorie des humeurs ont en commun de mettre en correspondance des types d'aliments, des classes sociales et des types d'individus. Ces conceptions de la diététique englobent à la fois les pratiques culinaires, un idéal philosophique et le monde social-économique, tel qu'il est structuré par des principes immanents.

Deuxièmement, la saisonnalité des produits avait une grande importance, non pas parce que, comme aujourd'hui, on proposait des produits qui n'étaient pas de saison, mais parce qu'on se devait de planifier les récoltes, les dépenses. Celle-ci a aussi pour base la mise en œuvre de connaissances précises en botanique et en cuisine⁹, et donc une forme de rationalisation « scientifique ».

Nous voudrions nous attarder un peu plus longtemps sur un autre principe qui nous semble le mieux cristalliser ces deux objectifs : il s'agit des jours gras, des jours maigres et du jeûne. C'est sans doute le modèle qui s'est le mieux imposé dans les habitudes alimentaires du moyen âge à aujourd'hui en Occident.

Ce principe est présent dans la plupart des publications étudiées, du *Mesnagier de Paris* (1393) à la « cuisine hygiénique » de Nicolas Neuens (1914). Ces publications vont très souvent indiquer des recettes en séparant parfois strictement les jours gras des jours maigres, notamment en légitimant des recettes « grasses » par un nombre suffisant ou en mettant en avant des recettes maigres, adaptées selon les âges et des cas particuliers comme à certaines pathologies, et/ou des manières d'adapter des recettes de jours gras aux jours maigres¹⁰. Ce discours peut-être également soumis et légitimé par une expertise « médicale », à laquelle sont associées des prescriptions sur les « bonnes » manières de faire maigre et la condamnation de certaines pratiques, surtout les dispenses faites pour des raisons qui ne se justifient pas médicalement (par ex. Hecquet) en 1741¹¹.

Un autre aspect est important du point de vue de l'historien. Nous pensons que le gras et le maigre est peut-être le principe qui montre le mieux comment on peut lier durablement la morale (religieuse), des contraintes économiques et la régulation de

⁸ Flandrin et Montanari 1996.

⁹ Anonyme 1393 ; Anonyme 1607 ; la Varenne 1651 ; Audigier 1692 ; Massialot 1705 ; Menon 1755 ; Gilliers 1768 ; Leroy 1775.

¹⁰ Anonyme 1393 ; Maître Chiquart 1420 ; de la Varenne 1651 ; Massialot 1705.

¹¹ Hecquet 1741.

l'ordre social. Ce calendrier élaboré par le clergé est une manière opérante et efficace d'organiser les ressources alimentaires selon les saisons, les périodes d'abondance et de pénurie. Nous pensons que c'est également une manière de se familiariser avec la faim, avec les périodes fréquentes de pénuries alimentaires, surtout pour les classes sociales les plus modestes. Ce calendrier pourrait ainsi jouer le même rôle que la mise en scène de la mort sur la place publique, qui permettait, comme l'a montré Foucault, de la rendre un peu plus acceptable¹².

Ce discours lié de manière explicite à un raisonnement religieux, condamne également (mais pas de manière systématique), les excès et la gourmandise, dont la responsabilité est plus en plus rejetée, à partir du XVII^{ème} siècle, par les cuisiniers, sur l'« intempérance » de l'individu. Cette notion d'intempérance est présente tout particulièrement chez François Marin (1758), ce dernier allant jusqu'à appeler de ses vœux la création d'une rupture plus ferme et d'une définition plus précise des limites entre le rôle du médecin et celui du cuisinier. La gourmandise, avant même d'être revue comme une valeur positive par Brillat-Savarin¹³, qui s'oppose à la gloutonnerie, sera mise en avant dès le XVIII^{ème} siècle où l'on insistera davantage sur le plaisir des sens¹⁴. Cette rupture éthique dans les discours alimentaires permettra surtout d'affirmer et de faire mieux accepter le statut de cuisinier professionnel, en tant que catégorie autonome et respectable, dont les pratiques sont montrées comme compatibles avec des croyances religieuses, statut qui se renforcera tout au long du XIX^{ème} siècle, avec la structuration de cette corporation et la libéralisation des métiers de bouche.

2- Le tournant de l'industrialisation et les grandes mutations idéologiques postrévolutionnaires en Europe, de 1815 à 1960

Si un certain nombre de préceptes issus des siècles passés, comme les jours gras et les jours maigres, sont conservés au XIX^{ème} siècle, les années qui entourent la Révolution française vont être à l'origine de changements socioéconomiques et idéologiques, et ceux qui vont s'opérer dans le domaine de l'alimentation seront dans la continuité de ceux initiés au XVIII^{ème} siècle.

L'une des particularités du XIX^{ème} siècle est d'être pris entre un grand intérêt pour le passé, surtout pour ses aspects les plus sombres et pittoresques, et un évolutionnisme forcené, qui va notamment motiver une volonté de mettre au clair la cité, le monde social, d'ordonner rationnellement le réel en fonction des sciences modernes. De plus, comme le montre Beaud¹⁵, sous l'effet de la Révolution et de l'industrialisation, l'importance sociale de l'aristocratie et de la noblesse a diminué en Europe, au profit de la bourgeoisie et de nouvelles classes sociales d'entrepreneurs, de commerçants, de financiers et de salariés, dont le nombre s'accroît considérablement.

Ces catégories deviennent une base normative forte pour les pratiques alimentaires et l'organisation du foyer qui lui sont liées. Ainsi, dès la fin du XVIII^{ème} siècle, la littérature culinaire prendra de plus en plus en compte la charge économique que représentent l'alimentation et l'organisation de la journée de « la ménagère ». On va de plus en plus fréquemment proposer des recettes simples, saines et économiques, inspirées par la cuisine des professionnels et des restaurants naissants. Cauderlier et Dubois prétendent ainsi que l'« Economie culinaire [...] s'adresse à toutes les fortunes, à toutes les personnes qui aiment une cuisine saine et peu coûteuse », et qu'il faut « alléger les charges de la ménagère en tirant le meilleur parti des produits »¹⁶. C'est dans ce cadre que l'on voit apparaître

¹² Foucault 1975 : 66.

¹³ Anonyme 1393 ; Maître Chiquart 1420 ; Tirel 1486 ; Sacchi 1505 ; Scappi 1570 ; de Casteau 1690

¹⁴ Menon 1739 ; La Chapelle 1742 ; Cointereaux 1796 ; Beauvilliers 1814.

¹⁵ Beaud 2010 : 140.

¹⁶ Cauderlier 1861 : 5, Dubois 1888.

dans les livres de cuisine deux aspects très différents d'une même société, selon deux thématiques :

a- l'économie domestique, où l'image de la « ménagère » bourgeoise va jouer un rôle normatif primordial jusqu'aux deux guerres mondiales (et même bien au-delà).

(Cf. ANNEXES 4)

La vie de la ménagère s'inscrit dans la structure du foyer traditionnel : « la mère », le « père » et les « enfants ». Selon son environnement, les moyens que le « père » met à sa disposition (et très éventuellement ses occupations au dehors), elle doit supporter l'organisation des tâches domestiques « avec régularité » (et/ou encadrer les domestiques), s'occuper des enfants et gérer l'achat des produits et/ou le jardin et les bêtes, et également justifier sa comptabilité auprès de son mari ;

b- la gastronomie, « l'industrie de la gourmandise », dont la clé de voûte sera le restaurant et son chef cuisinier, véritable théoricien/créateur et prescripteur de bonnes pratiques (par exemple Antonin Carême, Auguste Escoffier¹⁷).

3- Le grand chambardement : de la « malbouffe » à la « saine-bouffe »

Pour un grand nombre de personnes, les deux guerres mondiales vont être des périodes d'incertitude concernant leurs ressources alimentaires, comme on n'en avait pas connu depuis le XVIII^{ème} siècle en France et depuis les années 1840 dans le nord de l'Europe. Un certain nombre de livrets proposent des solutions pour faire des économies tout en conservant une alimentation saine et fortifiante¹⁸. Ce type de discours existe depuis le début du XIX^{ème} siècle et, encore une fois, la « ménagère », est au centre de cette organisation.

Les tickets de rationnement ne vont disparaître qu'en 1949. Cette longue période de restriction qui s'achève va suffisamment marquer les esprits pour qu'elle continue à exercer son influence à long terme sur les comportements alimentaires. Dans les années 1950, l'industrie agroalimentaire va connaître l'expansion la plus forte de son histoire, soutenue par la grande distribution¹⁹, dont l'atout principal est d'être un détaillant qui achète en gros, qui propose en abondance et en libre-service, des produits diversifiés sur un même site, à des prix moins élevés que dans les commerces traditionnels²⁰. Cette abondance va jouer un rôle très important dans l'évolution des comportements alimentaires car elle va faire contrepoids face aux restrictions.

Mais, d'une part, les années 1960 et 1970 ne vont pas seulement être l'âge d'or de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution, elles seront aussi celles de sa critique la plus virulente (critique marxiste et écologique). D'autre part, le consumérisme et l'abondance auront un autre pendant : la « haute cuisine » à travers la défense des traditions et l'image des grands chefs créatifs, qui ont hérité leur statut des grandes figures de la gastronomie du XIX^{ème} siècle. Par exemple, c'est de là que la « nouvelle cuisine » va naître, dont les principaux promoteurs seront les livres des cuisiniers médiatiques, les ambassadeurs de la gastronomie française comme Bocuse²¹ et les guides, et surtout le *Gault & Millau*, qui établira ses fameux « dix commandements de la nouvelle cuisine » en 1973²².

(Cf. ANNEXE 5)

Si la machine néolibérale se remet en route dans les années 1980, et coupe court aux critiques des années 1960-1970, en les condamnant comme étant régressives et nocives pour l'économie, les années 1990 et 2000 vont voir apparaître un nouveau type de critique, visant à réconcilier le champ économique et les champs de l'action

¹⁷ Aron 1973 ; Brillat-Savarin 1825 ; Carême 1815 ; Escoffier [1903] 2009.

¹⁸ Jotterand 1917 ; Geens 1940.

¹⁹ La grande distribution est née dans les années 1915-1920 aux Etats-Unis, en 1931 à Paris, en Belgique en 1957. Dans les années 1960, le phénomène s'est déjà généralisé en Europe.

²⁰ Fischler 2001: 183.

²¹ Bocuse (1976). *La cuisine du marché*. Paris : Flammarion.

²² Fischler 2001 : 248.

sociale et de l'écologie, c'est-à-dire en critiquant le capitalisme « sauvage » tout en défendant une économie basée sur la croissance, sur le « durable » et sur le développement industriel de la planète. L'ampleur de ces critiques a poussé l'industrie agroalimentaire à revoir certains de ses positionnements (notamment en prenant en compte l'argument écologique et la critique de l'exploitation de certains espaces et groupes sociaux, par exemple en Afrique ou en Amérique du Sud)²³.

Les modes de normalisation des comportements alimentaires vont en être sensiblement modifiés, car si cette normalisation sera toujours basée sur l'accommodation relativement lente des individus à de nouveaux comportements de consommation, elle sera aussi et surtout guidée, non par la création de nouveaux besoins, mais, comme Deleuze et Guattari l'ont montré, sur la production de désirs, le désir de « bien faire », de « faire le bien » et d'« être bien »²⁴. La base prescriptive en est toujours une littérature, mais la différence est son caractère massif et la multiplication des variations, des déclinaisons de « bonnes » méthodes et de leurs référents, créant ainsi un certain flou, par la multitude mais aussi entre les tendances, comme l'écologie, le bio, les régimes et le commerce équitable tous classés dans un mode de consommation « alternatif » plus ou moins lié à la santé, au bien-être et à l'épanouissement personnel.

Nous avons classé dans un tableau une cinquantaine de publications récentes prises sur un site de vente qui les associe en fonction de mots-clés, pour essayer comprendre ce sur quoi ces prescriptions portent principalement aujourd'hui et les thèmes et les champs qui y sont associés. Les auteurs marquent en général la volonté de donner des « clés », un programme, une base rationnelle au lecteur pour :

i- assainir son corps avec une nourriture elle-même « saine » ou « purificatrice », soit pour répondre à une crainte sanitaire (une réelle angoisse de mort), notamment par rapport aux pesticides, soit pour soigner, ou conserver un certain équilibre psychologique et biologique (« longévité », « tonus »). Dans tous les cas on met en scène un discours sur des type d'aliments auxquels on associe des vertus curatives ;

ii- se désintoxiquer, par exemple avec le bio ou des régimes où l'on prône le retour aux sources et aux vertus des pratiques et des croyances ancestrales, tout en les adaptant, ou non, aux sciences et aux pratiques modernes. Nous avons trois exemples à ce sujet :

a- le phénomène « locavore » qui mêle la tendance bio/écologique, la consommation des produits locaux et un savoir ancestral, « rural » ;

b- des régimes « Raw Food », qui propose une « alimentation crue », le « régime de la préhistoire » ou le « régime du chasseur-cueilleur du XXI^{ème} siècle ».

c- une dernière tendance que nous appelons le « bio-bio », qui comporte à la fois une dénonciation des pratiques de l'industrie, mais aussi une critique radicale du bio industrialisé²⁵. On est proche du phénomène locavore, sans pour autant qu'il y ait une régression du côté de savoirs prétendument ancestraux et de la magie²⁶.

(Cf. ANNEXES 6) ;

iii- la dénonciation, la polémique, la peur qui est dans la plupart des autres cas latente, qui permet d'orienter les pratiques de manière agressive.

Dans tous les cas, on retrouve des méthodes communes qui ne sont pas étrangères à ce que, par exemple, Boltanski et Chiapello décrivent dans *Le nouvel esprit du capitalisme*²⁷, c'est-à-dire :

a- un travail d'euphémisation²⁸, qui met en avant un produit fini idéal, des fins positives, dont les moteurs sont le bien individuel soumis au bien-commun, un *habitus* construit autour d'une volonté de « se distinguer » en rejetant plus moins

²³ Boltanski et Chiapello 1999.

²⁴ Deleuze et Guattari 1972 ; Lordon 2010 ; Fischler 2001 : 154-159.

²⁵ Baqué 2012.

²⁶ Favret-Saada 1977.

²⁷ Boltanski et Chiapello 1999.

²⁸ Bourdieu 1984, Lordon 2010.

radicalement un ensemble de pratiques négatives, et par conséquent ceux qui les pratiquent, tout en minorant l'investissement nécessaire pour atteindre ces objectifs ;

b- des fins mercantiles, au sens économique et social du terme, chaque méthode se base sur une *doxa*, des lieux-communs (par exemple naturel/ancien = bon), un discours qui emprunte les atours du genre scientifique, pour prouver sa légitimité, sa nécessité et sa supériorité ;

c- le consommateur doit s'autocontrôler en permanence, s'interroger, dans une certaine mesure, sur ses pratiques, mais ce regard est dirigé par des prescriptions qui sont montrées comme étant issues d'un savoir construit par la critique, qui rend plus difficile la possibilité d'une critique de cette critique, c'est-à-dire un degré encore supérieur de réflexivité.

Conclusion

Paradoxalement, le goût est un élément souvent masqué dans ces discours alimentaires, qui a un lien presque tabou avec la prescription. Le « goût », c'est bien plus que le goût des aliments eux-mêmes, ou une histoire de « goûts et de couleurs ». L'alimentation est un élément essentiel de la socialisation, c'est ce qui rend complexe la question du goût, dont on a souvent l'impression qu'on l'hérite de notre environnement ou notre famille, et qu'on ne saurait de toute façon pas le rationaliser²⁹.

Les discours alimentaires reposent sur la question de la santé ou de la vertu, qui font parties des affects joyeux qui ouvrent la voie au désir de consommer. On a l'impression que c'est ce qui est bon pour la santé qui a bon goût. Cela masque des questions plus fondamentales et complexes qui concernent les habitudes alimentaires, les pratiques légitimes, des tensions entre le champ social et le champ économique. Il nous semble que ce nouvel hygiénisme que nous avons tenté de décrire, minore de plus en plus la question de l'apprentissage du goût et la connaissance des produits, qui sont devenus secondaires par rapport à une nouvelle hiérarchisation des consommateurs, du pollueur au mangeur vraiment vertueux qui consomme des produits vraiment bio dont l'emprunte écologique est minimale, de nouvelles stratégies de distinctions par un discours tantôt pessimiste, catastrophiste ou enchanteur. Une certaine magie ou les régimes d'apprentis botanistes nous montrent que la distance qui nous sépare d'Hippocrate ou de Galien n'est parfois pas si grande, sauf que la philosophie de ces derniers était aussi basée sur l'observation et la connaissance³⁰.

²⁹ Fischler 2001 : 172.

³⁰ Note suite au colloque : le plaisir, la convivialité, la connaissance des « bons produits » paraît être réservée aux magazines et aux livres de recettes à proprement parler. Les ouvrages qui traitent de l'alimentation en général et de thèmes en particuliers sont axés sur la question de la santé et moins du goût.