

LE MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS : ADAPTATION OU DISPARITION ?



SOMMAIRE

LE MODELE ALIMENTAIRE FRANCAIS : ADAPTATION OU DISPARITION ?

Le programme page 4

Quelques réflexions sur le « modèle » alimentaire françaispage 5

Claude Fischler

Le modèle alimentaire français peut-il survivre au Prêt à Manger ?page 6

Xavier Terlet

**Manger dans la rue : tendances d'une pratique
qui s'amplifie et se transforme**page 8

Nadine Ribet

Les contraintes du hors domicile : manger vite ?page 10

Jean-Pierre Corbeau

**Prendre trois repas quotidiens : un modèle dominant aux pratiques
socialement différenciées en région parisienne**page 11

Christine Tichit

**Parcours de vie, relations interethniques, rapports sociaux
et créations alimentaires à l'heure de la mondialisation**page 12

Chantal Crenn

La diffusion de nouvelles représentations et pratiques alimentairespage 14

Céline Laisney

Les conséquences nutritionnelles des adaptations du modèle françaispage 15

Bernard Guy-Grand

Conclusion : quels modèles pour l'avenir ?page 16

Jean-Louis Lambert

PROGRAMME

LE MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS : ADAPTATION OU DISPARITION ?

En 2012, le Fonds français pour l'alimentation et la santé a cherché à améliorer la compréhension des comportements des mangeurs, dans toute leur complexité.

En 2013, la poursuite de cette réflexion a porté plus particulièrement sur le « modèle alimentaire français ». Il fait l'objet d'un attachement culturel important et comporte des caractéristiques favorables (santé, plaisir et convivialité) qui méritent d'être préservées. De nouvelles pratiques alimentaires semblent néanmoins se développer. C'est donc la question des évolutions du modèle qui fait l'objet du colloque 2013.

Le modèle français se caractérise moins par les gastronomies et les régimes que par les modalités de ses prises alimentaires et les représentations et les normes qui y sont associées. Si ce modèle reste encore très majoritaire, on constate cependant des pratiques qui s'en éloignent. C'est le cas dans certains groupes d'individus comme les personnes vivant seules, qui représentent une part croissante de la population, et les populations en situation de précarité. Le modèle est également perturbé par de nouveaux modes de vie, comme on peut l'observer dans les pratiques alimentaires hors domicile. À partir d'une description non exhaustive des évolutions, le colloque abordera l'analyse des principaux facteurs économiques et socioculturels qui en expliquent la survenue. Il posera la question des incidences de ces changements, notamment en termes nutritionnels.

9h00 **Mot d'accueil**

Martine Laville, Présidente du Fonds français pour l'alimentation et la santé

Matinée animée par Cécile Rauzy (Ania)

9h15 **Conférence introductive : le modèle alimentaire français**

Claude Fischler, Centre Edgar Morin

9h45 **Le modèle alimentaire français peut-il survivre au Prêt à Manger ?**

Xavier Terlet, XTC World Innovation

10h15 **Manger dans la rue : tendances d'une pratique qui s'amplifie et se transforme**

Nadine Ribet, Ecole nationale supérieure d'architecture de Bretagne

10h45 *Pause café*

11h15 **Les contraintes du hors domicile : manger vite ?**

Jean-Pierre Corbeau, Université de Tours

11h45 **Prendre trois repas quotidiens :**

un modèle dominant aux pratiques socialement différenciées en région parisienne

Christine Tichit, INRA

12h15 **Discussion générale**

12h45 *Déjeuner*

Après-midi animée par Estelle Masson (Université de Brest)

14h30 **Parcours de vie, relations interethniques, rapports sociaux et créations alimentaires à l'heure de la mondialisation**

Chantal Crenn, Université de Bordeaux et UMI Cnrs 3189 ESS Dakar

15h00 **La diffusion de nouvelles représentations et pratiques alimentaires**

Céline Laisney, Centre d'études et de prospective, Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire

15h30 **Les conséquences nutritionnelles des adaptations du modèle français**

Bernard Guy Grand

16h00 **Discussion générale**

16h30 **Conclusion : quels modèles pour l'avenir ?**

Jean-Louis Lambert



QUELQUES RÉFLEXIONS SUR LE « MODÈLE » ALIMENTAIRE FRANÇAIS

Claude Fischler

Nulle part la notion « d'exception culturelle » n'aurait autant d'arguments à faire valoir que dans le domaine de l'alimentation. **Qu'il s'agisse de travaux historiques, d'enquêtes de consommation, de pratiques ou de représentations, on trouve des particularités durables chez les Français.** Stearns, Flandrin, Mennell et d'autres historiens constatent que, depuis des siècles, les goûts, les usages et les représentations, des deux côtés de la Manche ou de l'Atlantique, divergent considérablement. Les Français, la comparaison des livres de cuisine nous l'apprend, semblent moins attirés par le sucré et ont un rapport au gras différent ; les Britanniques prônent plus d'économie et de frugalité (et déplorent parfois les raffinements, qu'ils trouvent excessifs, de la cuisine française). De nos jours, nous savons que les Français sont le peuple d'Europe qui a la plus faible consommation per capita de sodas et boissons gazeuses sucrées (mais la plus forte au monde de yaourts)... Mais surtout, les Français mangent à heures fixes, passent plus de temps à table que quiconque même si, par ailleurs, ils passent, comme les autres de moins en moins de temps à faire la cuisine (de Saint Pol). Dès la fin des années 1990, avec Paul Rozin, nous avons montré qu'ils étaient moins anxieux à propos de l'alimentation que les Américains, qu'ils pensaient l'alimentation plutôt en termes culinaires que diététiques, à la différence des Américains ; que les Français étaient plus satisfaits de leur alimentation que les autres. Ces différences étaient confirmées par divers autres travaux (Poulain, Corbeau, de Saint-Pol et d'autres) et précisées dans l'enquête OCHA sur six pays, dont nous avons publié les résultats globaux en 2008. Ces résultats montraient en particulier l'importance dans la société et la culture alimentaire française de la sociabilité et de la « convivialité ». Ils montraient aussi qu'il existait de profondes disparités entre les façons de concevoir et de percevoir l'alimentation de pays pourtant proches économiquement, culturellement et même géographiquement.

Alors que le PNNS et les autorités de santé publique, relayés par les médias, mettaient en garde la population française contre la montée « épidémique » de l'obésité, ces données et d'autres en provenance des sciences sociales et de l'INSEE attirent l'attention sur les spécificités françaises, dont l'analyse pourrait enrichir les politiques de santé publique, les méthodes et moyens à mettre en œuvre. A la faveur du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et de l'inscription du « repas gastronomique à la française » au patrimoine immatériel de l'humanité, un « modèle alimentaire français » est de plus en plus souvent mentionné. Les vertus de ce « modèle » sont grandes mais, rapidement, le discours qui se développe autour de lui concerne plutôt sa disparition annoncée, les mesures de protection éventuellement nécessaires que l'analyse et la vérification de ses vertus susceptibles d'informer l'action de santé publique.

Existe-t-il un « modèle » avec ce que ce terme suppose d'une part de stabilité et de permanence, sinon d'immuabilité, d'autre part de normativité au moins latente ? **Ne s'agit-il pas plutôt de caractéristiques culturelles, y compris, pour certaines, relevant de la « longue durée » (selon le terme utilisé par les historiens), marquant et modulant la dynamique du changement ou de l'évolution des pratiques et des représentations ?** Et même s'il s'appuie sur de réelles particularités culturelles, il s'inscrit sans doute dans des stratégies économiques et politiques assez claires. En même temps, on peut s'interroger sur sa réception hors de France : comment est perçue la tradition culinaire du pays, comment évolue son image internationale ? Ce sont là, sans doute, quelques-unes des questions auxquelles devra chercher à répondre ce colloque.

LE MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS PEUT-IL SURVIVRE AU PRÊT À MANGER ?

Xavier Terlet

Xavier Terlet est Président de XTC World Innovation, société qui intervient comme conseil auprès des institutions, des industriels de l'alimentaire et des distributeurs (veille, études et développement par innovation). XTC database, créée en 1995, est l'un des principaux outils d'information et d'analyse des innovations alimentaires lancés dans le monde. XTC a notamment conçu et anime l'opération SIAL Innovation. Xavier Terlet est l'auteur de *Drôles de Goûts* (éd. Glénat).

Le modèle alimentaire français se distingue par la grande diversité des produits consommés : aucun aliment ne ressort comme étant plus consommé comme cela peut être le cas dans d'autres pays. Notre modèle est également marqué par la convivialité des repas, on mange ensemble, le plus souvent la même chose (commensalité).

Claude Fischler suggère que nous cherchons à y trouver l'origine de notre relative protection en matière d'obésité. Et si notre rapport à l'alimentation, notre culture alimentaire et notre « repas gastronomique » faisaient partie de la réponse ?

NOTRE MODÈLE PEUT ET DOIT S'ADAPTER AU PRÊT À MANGER

Si notre modèle nous protège d'une surconsommation, il doit également nous protéger face au développement du *snacking*, du prêt à manger occasionné par l'évolution des comportements (consommation extérieure, optimisation du capital temps, etc.).

Il s'agit donc de ne pas faire de « raccourci » et assimiler « prêt à manger » avec surconsommation. On peut en effet manger des produits plus rapidement préparés, de manière plus pratique, plus efficace, c'est-à-dire davantage en phase avec notre style de vie, sans toutefois que cela implique une surconsommation ou une hygiène alimentaire défaillante. Sans quoi, toute forme de progrès ou de changement serait à considérer comme une menace pour notre modèle et donc pour notre santé.

Et on sait que notre modèle sait évoluer : l'urbanisation, les mutations des sociétés, les migrations de populations, le développement du tourisme, la mondialisation du marché alimentaire favorisent des processus de métissages sans pour

autant faire disparaître les modèles alimentaires.

Il s'agit donc pour protéger notre modèle de savoir adapter l'offre alimentaire (innovation) en termes de facilité de manipulation, de gain de temps de préparation, de nomadisme (les trois leviers du prêt à manger) sans toucher à nos fondamentaux que sont diversité et convivialité.

Force est de constater que l'industrie alimentaire a, d'une manière générale, largement entamé cette adaptation. Il suffit pour s'en convaincre de regarder l'offre française de certaines grandes chaînes de *fast food* (petit-déjeuner, salade, goûter, origine France pour le bœuf et les pommes de terre, variété des recettes et menus) pour constater la force du modèle alimentaire français face au symbole même de la mondialisation que représentent ces chaînes ; ou encore d'observer les nouveaux concepts de distribution et de restauration rapide ou nomade positionnés naturalité, santé, qualité, terroir, qui fleurissent dans nos territoires.

LE DANGER VIENT D'AILLEURS

Si nous savons reconnaître et vanter les réels points forts de notre modèle, ne fermons pas les yeux sur nos points de faiblesse qui peuvent le fragiliser et provoquer des points de rupture face aux bouleversements liés à la mondialisation. **Le danger n'est pas la mondialisation mais bien notre réaction face à elle, face aux progrès technologique et numérique, face aux modifications extrêmement rapides du comportement du consommateur en France comme partout dans le monde.**

Il s'agira donc par exemple de :

- ne pas enkyster notre modèle dans une vision élitiste, passéiste et immuable. Accepter avec enthousiasme la modernité – qui doit pouvoir se conjuguer avec la tradition, le terroir et la gastronomie,
- s'adapter sans crainte aux nouvelles formes du grand commerce moderne (*drive, street-food, internet, etc.*) qui peuvent assurément favoriser les valeurs de notre modèle auprès de tous,

- aider les très nombreuses petites entreprises (TPE), qui caractérisent notre modèle alimentaire (variété des savoir-faire) et qui constituent la force industrielle française (70% des IAA), dans un contexte de mondialisation. Les aider à :

- investir dans le marketing au-delà de la R&D et de la qualité qu'elles maîtrisent pour faire-savoir au-delà du savoir-faire,

- adapter leur savoir-faire aux autres cultures et habitudes (et donc en sachant exporter notre modèle dans le monde et ainsi le consolider)

- mais aussi - et peut être surtout – responsabiliser le consommateur et savoir transmettre les valeurs de notre modèle aux futures générations.

Ce dernier point est sans doute la zone de fragilité de notre modèle la plus aigüe, la plus menaçante quant à sa pérennité. Ne nous trompons pas de combat.

MANGER DANS LA RUE : TENDANCES D'UNE PRATIQUE QUI S'AMPLIFIE ET SE TRANSFORME

Nadine Ribet

Docteur en anthropologie sociale et ethnologie, Nadine Ribet est maître-assistant associé à l'École nationale supérieure d'architecture de Bretagne (Rennes), et chercheur associé au Centre Edgar Morin, EHESS-CNRS, équipe de l'Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain (IIAC UMR 8177).

« Manger dans la rue » n'est pas le seul fait des sans-abri. En effet, la prise des repas hors de chez soi, en développement constant depuis les années 1970-80, se décline de plus en plus sous la forme d'une consommation littéralement *dehors*.

Ces pratiques alimentaires *outdoor*, dans l'espace urbain, se développent sous l'effet conjugué des mutations contemporaines qui affectent le travail, la famille, les rythmes quotidiens et la dynamique urbaine (mobilité pendulaire, requalification des espaces publics), mais également la crise de l'immobilier (suppression d'espaces de restauration), les préoccupations écologiques et sanitaires, et enfin la fracture alimentaire.

Encore mal étudiée et mal quantifiée, cette tendance à manger dehors s'amplifie et se transforme ; elle s'observe à la fois au niveau de l'offre alimentaire et des pratiques de consommation. Désignés par le terme anglais *street food*, les filières commerciales, les modèles économiques et les supports de vente sont multiples. Du côté des consommateurs/mangeurs, la diversité n'est pas moindre au sein des jeunes et des actifs qui sont les plus nombreux à manger dans la rue, saisissant l'occasion de s'isoler ou au contraire de se réunir et de s'inviter, l'espace public offrant plus de place et de liberté que la plupart des lieux de restauration.

Menés principalement dans la ville de Rennes, les travaux qui alimentent notre propos ne sont ni exhaustifs ni quantitatifs ; aussi nous nous bornerons à déplier quelques aspects de ces pratiques alimentaires dans l'espace urbain, et à en définir des caractéristiques toutes provisoires. **Cela nous conduira à introduire un peu de complexité en revisitant à nouveaux frais un certain nombre d'idées reçues sur le *fast-***

***food* et la nourriture « à emporter ». Ainsi, nomadisme, rapidité et malbouffe, souvent associés aux pratiques alimentaires de rue, seront relativisés.**

Le caractère ambulant de certains commerces de rue est fortement compensé par la fidélisation de la clientèle, nouvellement relayée et organisée par les médias sociaux. Quant à la mobilité du mangeur, elle s'arrête souvent au moment même de manger, celui-ci préférant s'asseoir, même sans table ni chaise. Rares sont les nourritures véritablement nomades qui, à l'instar du sandwich, sustente le mangeur en mouvement.

La rapidité quant à elle prend des allures paradoxales lorsqu'une longue attente est couronnée par l'ingestion en moins de deux minutes du mets convoité. Toutefois, la tolérance à la file d'attente est supportable, voire recherchée, lorsqu'elle ne vient pas grignoter la pause déjeuner des jours de semaine, mais sanctionner aux heures de loisirs le bon goût et la bonne adresse d'une nourriture que la mode porte à convoiter.

Quant à la qualité, elle est le credo de la *street food* attachée à la gastronomie à petit prix. Des grands chefs mettent leurs étoiles dans la rue, profitant d'une opportunité commerciale et des changements de mode de vie. Par ailleurs, des jeunes se lancent à peu de frais dans le métier, à l'école de la rue. Et si la *gourmet street food* est avant tout une mode anglo-saxonne où les *food trucks* rivalisent de typicité tendance rétro, souvent en référence à la gastronomie française, les couples mixtes qui créent en France leur business culinaire nomade revendiquent le mélange des cultures, à l'image de leur conjugalité, où recettes traditionnelles et produits de qualités rencontrent les aspirations d'une population qui tient la cuisine et le fait de manger pour un art de vivre.

Le *fait maison*, *world*, bio et équitable, renouvellent la nourriture et l'acte de manger sur le pouce en comblant le palais et la santé. Les *lunchbox* ou autres *Marmites Volantes* livrées par triporteur sur les lieux de travail, s'inspirent largement de traditions étrangères, asiatiques notamment, et se développent selon des modèles très contrastés, enseignes internationales ou économie sociale et solidaire.

Par ailleurs, cette nouvelle cuisine de rue gastronomique côtoie une diversité d'offres et de pratiques plus classiques : camions pizza de quartier, *fast-food et take away*, rayons de supermarchés, comptoirs de commerces, stands de galette-saucisse sur les marchés, restauration événementielle

autour du stade, ou encore pique-nique et barbecue dans les parcs aménagés à cet effet.

L'analyse des catégories suivantes, en-cas vs repas, chaud/froid, sucré/salé, nourrissant/équilibré..., montre qu'elles ne sont pas étanches. **L'examen de la temporalité (horaire, fréquence et durée des prises alimentaires), de la spatialité (lieux, debout/assis, fixe/mobile), des représentations, de la structure et de la composition de ces pratiques épulatoires en plein développement, croise des critères sociologiques qui nous permettront d'apprécier et de discuter leur écart ou leur fidélité au modèle alimentaire français.**

LES CONTRAINTES DU HORS DOMICILE : MANGER VITE ?

Jean-Pierre Corbeau

Jean-Pierre Corbeau, sociologue de l'alimentation, est Professeur émérite de l'Université François Rabelais de Tours, membre de l'EA 6294 LEA (L'Equipe Alimentation). Il est cofondateur et coresponsable du Comité de Recherche 17 (anthropologie et sociologie de l'alimentation) de l'Association Internationale des Sociologues de Langue Française (AISLF), secrétaire de l'Institut Européen d'Histoire et de Cultures de l'Alimentation (IEHCA), membre du comité scientifique de l'OCHA et du GROS. Membre du CNA, il est responsable du groupe de travail sur « les enjeux de la restauration scolaire ».

Le thème que m'ont proposé les organisateurs donne lieu à plusieurs lectures, à plusieurs interprétations...

Leur déconstruction, leur illustration, leur analyse constituent alors **un véritable jeu dans lequel les « contraintes » de nature différente associées aux multiples façons de « manger hors domicile » posent le problème du moment de l'émergence de la vitesse dans la stratégie de restauration.**

Déconstruisons ! Commençons par les contraintes... Sont-elles d'ordre économique ? Concernent-elles la revendication d'un mets, d'un repas réduisant au maximum pour de multiples raisons, le temps du transport ? Dans ce scénario, la production d'aliments est-elle réalisée par le mangeur en amont, par l'acquisition d'un « prêt à manger », par une restauration collective sociale ou à thème ? A contrario, cherche-t-on un lieu de restauration permettant d'échapper à l'univers du travail et des collègues, à créer ailleurs une rencontre autour d'un partage ou à profiter de façon solitaire d'une béance dans la productivité ou d'un « manger cumulé » qui rationaliserait l'emploi du temps ou permettrait des formes de communications virtuelles tout en se nourrissant ? Chaque fois les contraintes s'en trouvent modifiées.

Continuons à déconstruire... Le « hors domicile » est-il dehors ou dedans ? Est-on captif de ce « hors domicile » ? S'agit-il du repas méridien ou d'un dîner ? Le mangeur déambule-t-il ? Avec un produit dit « nomade » ? Le mange-t-il pendant cette déam-

bulation ? Ce « hors-domicile » est-il perçu comme un temps festif ou/et « extra-ordinaire » ? « Hors domicile » s'inscrit-on dans des convivialités spécifiques ?

Se pose alors le problème de la vitesse... Est-ce une « gamelle » vite préparée, un produit rapidement acquis en amont du temps du manger ? Choisit-on ses lieux de restauration avec des stratégies diminuant l'attente devant un linéaire, un bar ou une caisse ; diminuant le temps du service, l'accès quasi immédiat au mets désiré ? Le repas se simplifie-t-il et comment ? Mange-t-on très vite ? A-t-on recours à des contenants et des couverts ? Se contente-t-on de boire ? Une fois le repas fini, reste-t-on à table ou changeons-nous d'espace en consommant « tranquillement » un dessert ou une boisson ?

Pour illustrer toutes ces questions et les analyser, je reprendrai quelques « triangles du manger » obtenus à partir de différentes enquêtes, triangles dans lesquels les « contraintes » de mangeurs identifiés (adolescents, population active de catégories différentes, touristes), le type de restauration hors domicile et la gestion du temps alimentaire soulignent la multiplicité des comportements et le fait que, **si indéniablement on mange souvent plus vite qu'avant, cela n'est pas réservé spécifiquement au « hors domicile » et, surtout, de façon surprenante (surtout chez les adolescents), le temps de la convivialité autour du repas est beaucoup plus important que certains l'imaginent.** Nous sommes alors très loin de pratiques de « fast-food » nord américaines.

PRENDRE TROIS REPAS QUOTIDIENS : UN MODÈLE DOMINANT AUX PRATIQUES SOCIALEMENT DIFFÉRENCIÉES EN RÉGION PARISIENNE

Christine Tichit

Christine Tichit, démographe et sociologue, est chercheuse à l'INRA dans l'Unité Alimentation et Sciences Sociales (UR1303 ALISS). Chercheuse associée à l'INED, elle coordonne les activités du groupe Alimentation-nutrition de l'étude ELFE (Étude Longitudinale Française depuis l'Enfance). Ses recherches actuelles portent notamment sur la construction des normes et pratiques alimentaires, la socialisation alimentaire familiale, ainsi que l'acculturation des pratiques alimentaires en situation de migration. Elle participe à plusieurs réseaux de recherche sur les méthodologies d'enquêtes.

En France, prendre trois repas par jour constitue une caractéristique culturelle importante qui s'est développée au 19^{ème} siècle sur le modèle bourgeois. **Qu'en est-il aujourd'hui en région parisienne, là où les contraintes de rythme de vie et l'offre de consommations alternatives changent le rapport à l'alimentation ?** Cette recherche s'appuie sur l'analyse transversale des données recueillies en 2010 auprès de la cohorte SIRS (Santé, inégalité, rupture sociale) sur un échantillon représentatif

de 3006 adultes habitant l'agglomération parisienne. Les résultats ont confirmé que le modèle des trois repas reste fortement ancré dans les habitudes alimentaires parisiennes. Cependant, l'étude fait ressortir qu'un habitant sur quatre déclare ne faire que deux repas par jour. Elle met en évidence des différences de genre dans ces pratiques et un effet contrasté de la vulnérabilité économique et sociale sur les rythmes alimentaires quotidiens des hommes et des femmes.

PARCOURS DE VIE, RELATIONS INTERETHNIQUES, RAPPORTS SOCIAUX ET CRÉATIONS ALIMENTAIRES À L'HEURE DE LA GLOBALISATION EN FRANCE

Chantal Crenn

Chantal Crenn est anthropologue sociale, MCF Université de Bordeaux Michel de Montaigne, IUT Michel de Montaigne département carrières sociales, chercheure CNRS UMI 3189 ESS Dakar, Bamako, Ouagadougou, Marseille. Elle interroge le lien entre migration et alimentation à travers plusieurs situations des relations interethniques et des hiérarchisations sociales tant en France qu'à l'étranger. Sa dernière recherche avec Jean-Pierre Hassoun est consacrée aux Fast Food à Dakar.

De manière un peu provocatrice, à l'instar d'Annie Hubert au sujet du « plat national », je me demande si « le modèle alimentaire français » existe vraiment ou s'il n'existe pas plutôt dans le regard des autres ? En effet, comme pour « le plat national », lorsqu'on évoque l'existence d'« un modèle alimentaire français » ne court-on pas le risque de réifier à outrance une supposée « nature profonde » des pratiques alimentaires dites « françaises » ? De ce point de vue, on pourrait également se poser la question de savoir si les migrants n'incarnent pas une altérité alimentaire « à domicile » qui donne la possibilité de construire « le modèle alimentaire français » et de le faire exister ?

Car, finalement, l'usage de l'expression « modèle alimentaire français » ne témoigne-t-il pas d'une appropriation délibérée, à la fois économique, idéologique et politique du paysage alimentaire de l'Hexagone ? Cette appropriation n'est-elle pas le fait de groupes sociaux qui se donnent à travers elle une représentation particulière d'eux-mêmes, de leur histoire et de leur singularité, de leur identité ? Cette expression signale un mode de partage et de contrôle du paysage alimentaire français garantissant la spécificité, la permanence, la puissance, les ressources matérielles et symboliques et la reproduction des entités sociales qui l'occupent : une dimension politique en quelque sorte. **L'expression « modèle alimentaire français » exprime une dimension normative, productrice de frontières ethno-culturelles et de règles.** Mais ce n'est là qu'une dimension. Le point de vue du majoritaire (au sens sociologique) en somme mais qu'il serait certainement intéressant d'aborder d'un point de vue anthropologique ! Mais il existe aussi une dimension individuelle : des cheminements, des itinéraires personnels, des fourmil-

lements du quotidien, qui produisent des pratiques alimentaires transitant par l'expérience et les rencontres pratiques... C'est celle que je vais aborder ici : les points de vue des minoritaires sociologiques que sont les migrants...

En France, pendant longtemps, la migration était d'une part perçue comme une rupture fondamentale dans la vie des étrangers et leurs pratiques alimentaires, amenées à se fondre dans celles du pays d'arrivée, comme un moyen d'évaluer le degré d'assimilation à la culture française. D'autre part, leurs pratiques alimentaires étaient paradoxalement perçues comme faisant l'objet de résistance et comme la dernière pratique culturelle à disparaître après la langue. **Encore aujourd'hui, les pratiques alimentaires des immigrants et de leurs descendants sont régulièrement convoquées dans l'espace public.** Que l'on pense aux récentes polémiques autour du halal, ou que l'on pense également au couscous que, à partir des années 1980-90, l'ensemble des membres de la société française s'est approprié dans les menus quotidiens et, particulièrement, dans les lieux de restauration collective, au point qu'il est désormais considéré par certains Français comme un « plat national ». Mais finalement, que l'on s'inquiète de la difficulté de réaliser l'assimilation des étrangers dans la société française et qu'on essaie de la mesurer à l'aune de leurs pratiques alimentaires ou, qu'au contraire, on se réjouisse de la diversité alimentaire ainsi apportée aux plats français, on pose la question à partir des mêmes pré-supposés. On imagine que les cultures alimentaires sont des systèmes stables qui, lorsqu'ils entrent en relation, devraient obligatoirement s'affronter ou au contraire « s'enrichir » mutuellement de leurs diffé-

rences. Pour en finir avec cette façon de poser le problème qui ne peut être que caduque, il n'est pas inutile d'opérer un « détour » par l'observation de plusieurs migrations et installations en France mais aussi des allers-retours entre pays de départ et d'arrivée de migrants eux-mêmes.

Plus précisément, il sera question ici des « Marocains », « Malgaches » et « Sénégalais » (ils peuvent être de nationalité française d'où les guillemets) et de leurs enfants en France mais également dans les pays de départ (des parents), c'est-à-dire des sociétés dans lesquelles ces migrants ont profondément marqué le devenir culturel du système alimentaire. Sur un sujet actuellement aussi sensible que l'immigration, qui se prête à toutes les manipulations idéologiques, utiliser comme méthode le détour par trois émigrations/immigrations différentes peut amener à une interprétation dé-idéologisée des phénomènes d'acculturation alimentaires engendrés par les migrations internationales.

C'est donc à partir de migrations très différentes, ouvrières, agricoles, de membres d'une élite et de leurs enfants, que l'on qualifie maladroitement « d'issus de », que je vais tenter de bâtir ma réflexion anthropologique. Ces migrants occupent des places sociologiques très différentes dans la société française. Elles sont intéressantes à analyser car elles permettent

d'aborder les créations alimentaires dans toutes leurs complexités, en tenant compte de la filière du manger et de plusieurs facteurs sociologiques, économiques, politiques, historiques, individuels et de leur perpétuel renouvellement. **Je montrerai ainsi comment les cultures des migrants et de leurs enfants sont dynamiques : elles évoluent sans cesse, leurs pratiques alimentaires également, en fonction du cadre social (Bastide) de la société française.**

L'étude relationnelle d'une situation migratoire comme celles des « Marocains », des « Malgaches » ou des « Sénégalais » en France, nous immerge d'emblée dans la reconstruction sociale de l'ethnicité entre des « eux » et des « nous », m'amenant à interroger les emprunts, les marqueurs alimentaires choisis de part et d'autre de la frontière. Cette perspective ne doit pas, pour autant, devenir aveuglante et m'empêcher de saisir les permanences, les valeurs ou les principes alimentaires qui structurent silencieusement les manières de faire, de penser la cuisine, le manger... Au contraire. Je me propose ainsi de saisir, à partir des parcours individuels de ces migrants et de leurs enfants, comment ils ou elles participent à des « créations alimentaires » dans le contexte français, dans le cadre de la globalisation (ce qui implique de prendre en compte la circulation des produits, des idées, des valeurs et des humains dans ce processus).

LA DIFFUSION DES NOUVELLES REPRÉSENTATIONS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES

Céline Laisney

Chargée de mission au Centre d'études et de prospective du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Céline Laisney a étudié les comportements alimentaires des Français dans le cadre de l'élaboration de la politique de l'alimentation.

À partir de décembre 2013, elle poursuivra ses travaux de prospective et de veille en tant qu'experte indépendante.

Le modèle alimentaire français, caractérisé notamment par des repas pris à des heures relativement fixes et communes à tous, un temps de préparation ainsi qu'une durée des repas relativement élevés, l'importance de la convivialité et le primat du goût, semble résister.

Toutefois, certaines tendances, comme la diminution de la part du budget consacré à l'alimentation, l'essor des produits transformés ou encore celui de la restauration rapide, pourraient à terme le remettre en cause, ou tout du moins l'ébranler.

Qui plus est, une approche par génération met en lumière une accélération de ces tendances et une certaine « déstructuration » de l'alimentation chez les jeunes : ainsi, selon l'enquête INCA 2, les moins de 35 ans prennent de moins en moins leurs trois repas par jour, le petit-déjeuner étant souvent sauté. Ils consomment davantage que leurs aînés des aliments transformés ou demandant peu de temps de préparation (céréales pour petit-déjeuner, pizzas, sandwiches, etc.) et ont plus souvent recours au plateau-repas, ainsi qu'à la livraison de plats tout prêts à domicile.

À l'effet d'âge lié au mode de vie particulier des jeunes adultes semble s'ajouter un effet de génération, selon les travaux du Crédoc : la génération née entre 1977 et 1986 dépense huit fois moins pour les produits frais que la génération de ses grands-parents au

même âge. D'une manière générale, les nouvelles générations consacrent une part nettement moins importante de leur budget à l'alimentation que les précédentes et ont des pratiques nouvelles : manger en faisant autre chose (ordinateur, téléphone portable), manger seul, grignoter, etc.

Les travaux sur l'alimentation des adolescents (programme de recherche AlimAdos de l'Agence nationale de la recherche) se veulent plus rassurants, montrant que cette période de la vie correspond à une phase d'expérimentation marquée par une grande flexibilité et une distance prise par rapport aux normes traditionnelles, mais qu'on retrouve également chez les jeunes le souci de la continuité et de la transmission de la tradition culinaire familiale. Le fait est que leurs représentations de l'alimentation restent marquées par les notions de plaisir et de goût.

Et si, plutôt que signer la fin du modèle alimentaire, les jeunes générations le réinventaient en conciliant deux contraintes apparemment opposées, les impératifs de la vie moderne (rapidité, mobilité, simplicité) et la qualité des produits (gustative, et même nutritionnelle) ?

Cette question prospective devra, pour trouver une réponse, se baser sur un suivi précis de certains « indicateurs » permettant de savoir quel scénario semble se confirmer.

LES CONSÉQUENCES NUTRITIONNELLES DES ADAPTATIONS DU MODÈLE FRANÇAIS

Bernard Guy-Grand

Bernard Guy-Grand est Professeur honoraire de nutrition, ancien Chef du service nutrition de l'Hôtel-Dieu de Paris. Il est membre de la Société française de nutrition et Président du comité de rédaction des *Cahiers de nutrition et de diététique*. Il est membre du Conseil d'administration du Fonds français pour l'alimentation et la santé.

Le modèle alimentaire français, tel qu'il est décrit, est essentiellement **de nature spatio-temporelle** sans référence précise à la nature des aliments consommés et à ses conséquences nutritionnelles.

Face aux évolutions des pratiques discutées au cours de cette journée nous tenterons d'examiner en quoi ce modèle peut favoriser une alimentation relativement favorable à la santé et quelles peuvent être les conséquences de l'émergence de nouvelles pratiques sur la santé.

Si par comparaison au modèle anglo-saxon, le modèle français classique ne garantit pas une alimentation « saine », il la favorise sans doute mais on ne peut pas sans réserve lui attribuer un rôle exclusif dans la moindre prévalence en France de l'obésité et des maladies cardiovasculaires, dépendantes d'une **multitude de facteurs non alimentaires**.

L'analyse des conséquences nutritionnelles des nouvelles pratiques est difficile et fournit des résultats souvent contradictoires. D'une manière générale il ne semble pas, contrairement à des idées répandues et souvent dogmatiques, qu'elles aboutissent, en elles-mêmes et systématiquement, à des horreurs nutritionnelles à défaut d'être, éventuellement, des horreurs gastronomiques.

Les déterminants, multiples, complexes et interactifs des manières de table et des choix alimentaires individuels et collectifs, associés aux facteurs contextuels eux-mêmes très divers, peuvent fournir à chacun une plus ou moins grande liberté dans les façons de se nourrir « correctement » (cet adjectif n'ayant d'ailleurs de sens qu'à l'échelon individuel) sans pour autant oublier qu'une politique de l'offre reste indispensable.

« LE MODÈLE ALIMENTAIRE FRANÇAIS » À L'AVENIR

Jean-Louis Lambert

Jean-Louis Lambert est titulaire d'une licence ès-sociologie et d'un doctorat d'état ès-sciences économiques. Il a été enseignant-chercheur à l'Enitiaa (École nationale d'ingénieurs des techniques, des industries agricoles et alimentaires) et professeur de marketing et sociologie alimentaire.

À la fin de la série d'interventions de la journée, la question de l'avenir du « modèle alimentaire français » ne se pose peut-être pas dans les termes du titre du colloque. Si les différentes études et les observations que chacun peut faire semblent conclure à un noyau majoritaire des pratiques et des représentations alimentaires françaises actuelles, on constate en même temps une très grande diversité des comportements à la fois entre les groupes, les catégories sociales et chez les mangeurs qui sont pluriels selon leurs contextes de vie. « Le modèle alimentaire français » est la représentation qu'un groupe dominant cherche à perpétuer. Son avenir dépendra donc de l'influence relative de ce groupe parmi les nombreux facteurs économiques, techniques et socioculturels qui déterminent les pratiques alimentaires.

Ce qui est communément appelé « le modèle alimentaire français » est le résultat d'un long processus socio-culturel dans les cuisines royales du siècle des Lumières puis celles de la bourgeoisie et des restaurants qui se créent au XIX^e siècle. C'est au XX^e siècle que les couches populaires de la population française ont pu imiter ce modèle des élites avec les ajustements nécessaires liés à leurs contraintes de revenus inférieurs et de modes de vie associés. **Mais les historiens (Csergo, 2001) ont bien rappelé qu'à côté des repas ritualisés par les élites existaient d'autres formes de prises alimentaires des classes populaires** notamment sur leurs lieux de travail : casse-croûte, en-cas, gamelle, sandwich, tartine...

Les évolutions économiques et techniques se sont accélérées au cours de la seconde moitié du XX^e siècle et ont profondément modifié les dynamiques socioculturelles et le positionnement des individus dans les espaces sociaux.

La dynamique sociologique d'imitation des classes aisées urbaines par les classes moyennes puis les

classes populaires rurales dominait les évolutions des normes et des pratiques dans les sociétés traditionnelles. Cette dynamique est fortement complexifiée dans nos sociétés modernes différenciées où les individus évoluent dans des trajectoires sociales, des environnements sociaux et géographiques variés leur donnant des multi-appartenances sociales.

Par ailleurs, les évolutions socioculturelles semblent moins rapides que celles des systèmes technico-économiques. Les contraintes des modes de vie dans différents contextes n'évoluent pas au même rythme que les représentations sociales. On constate ainsi des décalages importants entre les discours sur le modèle alimentaire français et la réalité des pratiques des contemporains (Poulain, 2002).

Pour une analyse prospective plus approfondie nous nous appuyons sur l'approche des sociologues comme Bernard Lahire (Lahire, 2004) et François Ascher (Ascher, 2005) qui intègrent ces éléments de contextes de vie dans lesquels s'effectuent les choix et les pratiques alimentaires. Jean-Pierre Corbeau (Corbeau & Poulain, 2002) l'avait très bien décrit à partir de ses observations sur « les itinéraires de **mangeurs pluriels** » et cela a été largement décrit et actualisé par les autres intervenants de la journée.

Si l'on tient compte des contextes, l'analyse des prises alimentaires et de leurs évolutions doit **répondre aux questions : quand, où, avec qui, comment et quoi ?** Le quand se définit par les jours de la semaine et de l'année, ainsi que les moments de la journée et particulièrement le midi et le soir. Les activités des individus sont variables selon ces moments : travail, école les jours de semaine, repos et loisirs les week-ends, les vacances et les jours de fête. Ces activités s'effectuent dans des lieux différents : à domicile et hors domicile, lieux privés et publics. Selon ces contextes, les individus sont alors en famille, avec des

collègues ou des amis. Ces caractéristiques temporelles, spatiales et sociales conditionnent les modalités des prises alimentaires et les contenus des régimes.

Comme l'ont bien précisé Claude Fischler et Estelle Masson (Fischler & Masson, 2007), dans « le modèle alimentaire français », l'organisation dans le temps des prises alimentaires se caractérise par une fréquence de 3 fois par jour à des horaires précis et réguliers, une durée assez longue vécue comme « du bon temps » ainsi qu'un temps de cuisine important. Ces « repas » s'effectuent dans des lieux réservés à l'alimentation (salle à manger, restaurant), assis à table (commensalité) avec des couverts et des verres. Les convives (famille, amis, collègues...), répartis autour de la table selon des normes, partagent la même nourriture et les plaisirs qui y sont associés. Les repas sont structurés selon des menus de 3 ou 4 éléments successifs : des plats, recettes où les aspects culinaires et gastronomiques sont priorités par rapport aux conséquences sanitaires.

Si ce modèle régule encore la majorité des prises alimentaires de la population française en particulier dans les contextes festifs, par contre, on observe des évolutions importantes notamment les midis de semaine hors domicile. Les principales modifications portent sur :

- le nombre de repas quotidiens (réduits à 2 voire 1) et surtout la réduction des menus à 2 assiettes (entrée + plat ou plat + dessert) voire un seul élément (sandwich, kebab...) avec une boisson,
- la diversification des lieux de consommation en particulier vers des espaces non réservés (plateaux repas, lieux publics, voiture...),
- la réduction de la sociabilité (développement des prises solitaires) et du partage de la même nourriture (menus individualisés),
- une emprise croissante des préoccupations sanitaires individuelles au détriment des plaisirs partagés,
- et une très nette réduction du temps domestique consacré à la cuisine au profit de l'utilisation des formes de plus en plus diversifiées de prêt à manger.

Ces évolutions ne sont pas toutes récentes et certaines ont déjà été observées à la fin des années 1970 (Lambert, 1987). La réduction de la production domestique alimentaire au profit du prêt à manger du système marchand est une tendance lourde internationale qui va se poursuivre. Les soucis de santé semblent s'amplifier dans une partie de la population et pourront se gérer dans des formes nouvelles qui sont à préciser.

Si la majorité des prises alimentaires des Français sont encore sociales et commensales (on mange assis à table avec d'autres), par contre les convives ne partagent pas la même nourriture. Cette évolution (bien observée par Jean-Pierre Poulain (Poulain J.-P. , 2002) et Jean-Pierre Corbeau (Corbeau & Poulain, 2002) il y a une quinzaine d'années) semble s'amplifier et devenir majoritaire, y compris dans les espaces les plus intimes comme les dîners en famille les jours de semaine. Selon le principe d'incorporation, partager la même nourriture c'est devenir ensemble les mêmes, se construire dans un lien d'intimité la même identité face à l'altérité. **Peut-on encore parler de convivialité, au sens originel et profond du terme, lorsque les mangeurs réunis ont des menus individualisés ?** La sociabilité qui se réduit à un partage de vie dans le même espace est-elle alors différente de celles vécues lors d'autres activités (travail, sports, déplacements en transports publics...) ?

Globalement, si le modèle alimentaire français demeure le noyau dur, il se métisse progressivement avec des arrangements, des «bricolages» selon les contextes de modes de vie. La comparaison avec la langue faite par les anthropologues est sur ce point éclairante. Outre l'introduction croissante de vocabulaire étranger dans la langue française, son utilisation varie selon les contextes : les expressions distancées des relations professionnelles, le vocabulaire intime des amoureux, l'argot entre copains, les SMS sur le téléphone portable, l'utilisation alternée du français et de l'anglais pour l'utilisation des logiciels sur l'ordinateur...

Les nouvelles pratiques alimentaires observées depuis un demi-siècle correspondent plus à ce qui pourrait être qualifié de modèle anglo-saxon. Des différences sociales demeurent : les classes aisées se distinguent surtout par la fréquence de repas pris au restaurant mais la seule modification du modèle porte alors sur le fait que les convives ne partagent pas forcément le même menu. Dans la lignée de l'influence des fractions de la bourgeoisie nouvelle, les distinctions des « bobos » (bourgeois bohèmes) actuels sont porteuses de nouvelles cultures et pratiques. Par leur présence et leurs liens au niveau mondial, elles contribueront à **la poursuite du développement des métissages gastronomiques mais les nouvelles recettes ne modifient pas forcément les représentations et les pratiques alimentaires.** L'exemple de la consommation de pizza en France est à ce titre intéressant. Elle est rarement préparée entièrement à la maison et c'est alors plutôt une cuisine d'assemblage des ingrédients tout prêts, la pâte pouvant éventuellement être fabriquée avec une machine à pain. On peut l'acheter chaude au

pizzaiolo du quartier ou se la faire livrer à domicile. Elle peut être partagée en famille à la maison ou au restaurant comme plat principal d'un repas complet. Mais le menu se réduit alors souvent à la pizza et un dessert. Et les convives peuvent avoir chacun leur pizza selon leur préférence. Même si c'est moins fréquent, les adolescents peuvent également la manger seuls avec les mains dans la rue.

Mais **globalement les influences des bobos sur le modèle alimentaire français seront assez faibles**. Leurs préoccupations écologiques (comme la consommation de produits d'agriculture biologique et de viandes) auront des effets sur les compositions plus que sur les modalités des prises alimentaires. Et **l'influence de nouvelles communautés et réseaux sociaux** sera sans doute comparable.

Des différences selon le genre des individus sont également observées mais **c'est surtout l'âge qui différencie le plus les pratiques** (Lambert, Escalon, & Beck, 2010). Les plus jeunes (de moins de 40 ans) sont majoritairement des individus pluriels qui suivent déjà des modèles variés selon les contextes. Céline Laisney a repris l'analyse de Pascale Hebel (Hebel, 2007, p. 5) qui considère qu'il s'agit d'un «effet générationnel qui, à terme, pourrait impliquer une modification importante de la structuration des prises alimentaires». L'âge regroupe en effet trois aspects. Il détermine en premier lieu des caractéristiques physiologiques qui modulent partiellement les besoins nutritionnels. Il correspond par ailleurs à des phases de cycle de vie auxquelles sont associés des modes de vie : activité professionnelle, présence d'enfants... Mais dans des sociétés où les évolutions sont importantes et rapides, l'âge illustre aussi les générations auxquelles correspondent des périodes historiques, notamment celles des apprentissages alimentaires lors de l'enfance. Ainsi, chez les jeunes, la consommation plus importante de snacks, viennoiseries, boissons sucrées et desserts lactés est liée à l'apparition de ces produits au cours de leur génération. Les comportements correspondants aux deux premiers aspects de l'âge sont temporaires. Par contre, **l'aspect générationnel illustre un ensemble de facteurs corrélés dont les effets peuvent se prolonger**.

Pour savoir si les modifications observées dans ces groupes sociaux au cours des dernières dizaines d'années vont se poursuivre à l'avenir, il faut surtout analyser les principaux facteurs économiques, techniques, sociaux et culturels qui ont déterminé des nouveaux contextes de vie.

Même si la croissance ralentit dans les pays les plus riches, le développement économique va continuer à avoir des incidences importantes sur les modèles alimentaires. La part des budgets alimentaire diminue et le temps passé aux activités alimentaires se réduit

au profit des loisirs. Les plaisirs liés à l'alimentation subissent la concurrence croissante d'autres sources de plaisirs sensoriels (sport, musique...). Le développement de l'urbanisation et des distances entre les habitats et les lieux de travail font accroître les durées des déplacements. Le développement des moyens de transports rapides, l'allongement des durées de congés et l'attrait de l'exotisme sont favorables aux voyages internationaux. Une partie importante de ces contextes de loisirs et déplacements est source de contraintes spatio-temporelles qui rendent peu praticable «le modèle alimentaire français». Mais la poursuite très probable du ralentissement de la croissance et de la réduction des dépenses publiques d'assistance sociale vont maintenir voire accroître le pourcentage d'exclus dont les contraintes de revenus et de conditions de vie entraînent fréquemment la réduction du nombre d'assiettes et même de repas quotidiens (Lambert, Escalon, & Beck, 2010).

Le développement économique a aussi des incidences socioculturelles. **Le développement des nouvelles technologies de communication** (télévision, téléphone portable, Internet) perturbe la convivialité des repas. La croissance des revenus et le développement de l'habitat urbain favorisent **la montée de l'individualisme qui entraîne une réduction de la sociabilité des prises alimentaires**. Mais on voit apparaître en même temps de nouvelles formes de sociabilités (réseaux sociaux...) qui peuvent avoir des incidences sur les représentations et les pratiques alimentaires. Les nouvelles technologies de communication et les coûts (y compris écologiques) des déplacements vont favoriser de nouvelles organisations du travail, notamment à domicile, et paradoxalement des pratiques plus solitaires des prises alimentaires.

Le développement de la mondialisation sous toutes ses formes est source de métissages culturels. De manière concomitante et liée, **le développement de l'industrialisation alimentaire, de sa marchandisation dans la grande distribution et de la diversification des formes de restauration accroît la diversité de l'offre alimentaire, des métissages gastronomiques et des formes des prises alimentaires**.

L'abondance de l'offre alimentaire concomitante à l'augmentation des revenus et à la réduction des activités physiques des mangeurs entraîne une montée de l'obésité. Le développement économique favorise également l'allongement de l'espérance de vie et donc du pourcentage de personnes âgées. Ces évolutions sont favorables à la croissance des maladies chroniques. Par ailleurs l'augmentation des revenus réduit les inquiétudes de gestion du court terme. Alors que les progrès des connaissances et des systèmes médicaux favo-

risent l'état sanitaire des populations, les inquiétudes à l'égard de la santé s'accroissent. L'espérance de vie longue mais en bonne santé modifie la gestion du corps. Comme nous avons pu l'observer à la fin des années 1970 (Lambert J.-L., 1987) dans les fractions de bourgeoisie nouvelle, **les plaisirs sensoriels de l'alimentation du modèle français sont ainsi concurrencés progressivement par les soucis de nutrition et de sauvegarde de la santé à long terme.**

Mais **avec le développement concomitant des connaissances scientifiques (nutrigénétique, épigénétique, nutrigénomique), des nouvelles technologies (information, nanotechnologies) et de l'individualisme, des régimes individualisés (Poulain J. P., 2013) contrôlés par nanocapteurs incorporés vont sans doute apparaître dans la lignée des comportements orthorexiques déjà constatés.** Il est évident que ce type de pratiques s'éloignera en tous points du modèle alimentaire français.

Des évolutions sociales comme le développement du célibat, les mariages tardifs et divorces et séparations entraînent **un pourcentage croissant de la population de personnes seules qui ne vivent pas dans les conditions de convivialité du « modèle alimentaire français ».** Ceci ne sera que partiellement compensé par d'autres sociabilités dans l'habitat comme les résidences de 3-4ème âge et les colocations (y compris intergénérationnelles).

Le rôle social des femmes évolue : elles sont moins mères nourricières au foyer et davantage femmes à domicile et hors domicile. Les activités de production domestique alimentaire qu'elles prenaient en charge sont ainsi progressivement transférées au système marchand. **Le discours ambiant sur les intérêts (nutritionnels, écologiques) du « fait maison » illustre la défense culturelle d'un aspect du modèle français face à une tendance profonde et irréversible.** Les activités culinaires subsisteront les jours de week-end et de vacances parce qu'elles sont alors en partie vécues comme des activités de loisirs.

Face à ces tendances lourdes des déterminants multiples, les politiques volontaristes ont des effets limités. **La question n'est-elle pas surtout de savoir pourquoi il faudrait sauvegarder « le modèle français » ?** S'il peut y avoir un consensus sur la défense des valeurs de la sociabilité face à la montée de l'individualisme, par contre **les bénéfices nutritionnels souvent évoqués ne semblent pas complètement évidents.** Les modèles alimentaires contribuent fortement aux identités et à leur perception. En ce sens, il ne faudrait pas que l'inscription du modèle de repas français au patrimoine mondial de l'Unesco soit seulement un attachement ethnocentrique par peur des changements et de l'altérité.

Bibliographie

- Ascher, F. (2005). *Le mangeurs hypermodernes*. Paris : Odile Jacob.
- Corbeau, J.-P., & Poulain, J.-P. (2002). *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Paris : Privat.
- Csergo, J. (2001, Juillet n° 206). Casse-croûte. Aliment portatif, repas indéfinissable. *Autrement* « mutations ».
- Fischler, C., & Masson, E. (2007). *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob.
- Hebel, P. (2007). *Comportements et consommations alimentaires en France*. Paris : Lavoisier.
- Lahire, B. (2004). *La culture des individus. Dissonances culturelles et distinction de soi*. Paris : la découverte.
- Lambert, J. L., Escalon, H., & Beck, F. (2010). Typologie des mangeurs. Dans H. Escalon, C. Bossard, & F. Beck, *Baromètre santé nutrition 2008* (pp. 304-323). Paris : INPES.
- Lambert, J.-L. (1987). *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*. Paris: Lavoisier.
- Poulain, J. P. (2013, août-septembre). Nutrition : que mangerons-nous demain ? *Sciences Humaines*.
- Poulain, J.-P. (2002). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris : Privat.
-

CONTACTS PRESSE :

Justine Dyon

Fonds français Alimentation & Santé
42 rue Scheffer - 75116 Paris
01 45 00 92 50
j.dyon@alimentation-sante.org

Magali Delmas

Agence Vivactis
01 46 67 63 44
m.delmas@vivactis-publicrelations.fr

