

Ce premier document est centré sur la mise en œuvre de l'ESC. Un second abordera plus précisément la place de l'ESC dans la pluridisciplinarité, même si des pistes sont évoquées ici.

1. Les enjeux éducatifs et pédagogiques

Pourquoi le M7

Dans le contexte actuel, l'alimentation constitue un enjeu sociétal dont s'empare le ministère de l'agriculture, notamment dans le champ de la formation.

Le M7 n'est pas centré exclusivement sur la formation des futurs professionnels de l'alimentation : il invite en effet à la mise en débat de questions vives qui intéressent l'ensemble des citoyens.

Place de l'ESC

1. Elle est en cohérence avec le référentiel ESC¹

- « La société dans son ensemble, et le monde agricole et rural en particulier, subissent des mutations culturelles d'une ampleur exceptionnelle. (...) La mondialisation brouille les repères et remodèle les identités culturelles. La société multiculturelle ne se développe pas sans tensions et des menaces pèsent sur les valeurs humanistes. » (p.2)
- « **Éducation à l'environnement social et culturel** : *enrichir la relation à l'environnement par l'appréhension des aspects sociaux, culturels et patrimoniaux, par une réflexion sur les dynamiques culturelles.* Cette éducation s'appuie sur des connaissances et des méthodes des sciences humaines et sociales.»
- « **1. La mise en évidence des enjeux culturels dans les dynamiques sociales et le changement personnel.** »
- « 3. Dans une vision élargie de la culture, l'éducation socioculturelle concourt à **mettre en débat des questions éthiques et politiques pour accompagner les changements sociaux et culturels.** » (p.10)

2. Place de l'ESC dans le M7

Parce qu'elle s'intéresse au **mangeur**, l'ESC interroge l'ensemble du M7 en « éclairant les enjeux sanitaires, sociaux et économiques de notre alimentation » (préambule M7). Elle apporte des éléments de synthèse, elle se positionne au carrefour des autres disciplines, sans pour autant piloter le module. Elle a ses propres contenus (qui relèvent du champ de la socio-anthropologie), ses outils et ses visées, qu'elle mobilise au service de l'ensemble :

- **une visée éducative** : former le citoyen, construire l'esprit critique, apprendre à l'élève à se situer dans l'environnement socioculturel, à élucider les raisons de ses choix, de ses goûts, de ses pratiques et à en appréhender d'autres, qui relèvent d'autres cultures, dans le temps comme dans l'espace.
- **une visée pédagogique** : initier à la construction d'un regard sociologique à travers le repérage et l'analyse de phénomènes socioculturels liés au fait alimentaire pour ne pas en faire un objet en soi ; outiller la réflexion en mobilisant des notions générales ou spécifiques au champ d'étude.

¹ <http://escales.enfa.fr/wp-content/uploads/2009/03/dgerc20062002-esc.pdf>

De ce point de vue, il faut noter

- que la démarche appliquée à l'alimentation comme objet d'étude n'est pas nouvelle en ESC : elle est déjà mise en œuvre ailleurs, notamment pour les industries culturelles.
- qu'elle constitue en elle-même un objet d'apprentissage, puisqu'elle permet de mettre à jour comment se construisent les jugements et d'interroger les évidences.

La **stratégie éducative** peut prendre des postures différentes suivant le moment : il n'est pas nécessaire de les adopter toutes, mais il est important de les mettre en œuvre en pleine conscience :

- Vise-t-on à alerter le mangeur abusé ou manipulé ? à le prémunir des injonctions du marketing alimentaire, des modèles imposés par les industries agroalimentaires ?...
- Vise-t-on à ouvrir le mangeur à la multiplicité des goûts et préférences, dans le temps (patrimoines) et l'espace (échanges interculturels) pour qu'il justifie ses choix et préférences ?
- Vise-t-on à former le mangeur comme sujet politique, animé de valeurs éthiques, alerté par les questions de faim dans le monde, sensible aux démarches éthiques,... mais sujet aux écarts entre le déclaratif et l'agir ?... Cherche-t-on à décrypter les politiques culturelles (*Sites remarquables du goût* etc.) et les actions incitatives (PNNS etc.) ?
- Cherche-t-on à élucider les signes qui font sens dans la relation entre le mangeur et le mangé : modèles alimentaires, mise en scène des repas, art culinaire, modes de transmissions des savoirs-faire, recherche...
- Vise-t-on à situer le mangeur comme un « être psychosociologique », un corps souffrant et jouissant, entretenant des rapports très variables avec le mangé, qui vont au-delà de la satisfaction de besoins physiologiques ?
- ... ou autre raison qui oriente l'action de l'enseignant.

Attention ! Danger de dérives !

- *ne pas affirmer sans analyser, vouloir a priori modifier ou conforter des points de vue sans les mettre en perspective (« c'est industriel donc c'est mauvais, c'est bio, donc c'est bon »),*
- *croire qu'il suffit de décrire les variables socioculturelles pour enrichir les choix personnels,*
- *devenir l'altermondialiste, ou le médecin ou le psy ou l'agriculteur bio « de service ».*

Liens avec les autres modules où intervient l'ESC:

- lien obligatoire avec le M5 pour le travail sur les identités culturelles,
- lien possible avec le M5 pour le travail sur l'image publicitaire,
- lien possible avec le M1 si on entre dans l'alimentation par la création artistique.

Un conseil : prendre connaissance de la manière dont est traité le corps dans le M3.

Le professeur d'ESC doit donc, pour construire sa progression, articuler les contenus ESC des différents modules dans lesquels il intervient, mais les thématiques pluridisciplinaires choisies en équipe demeurent le point-clé pour la conduite du module.

Le groupe ESC-M7, auteur de ce document, est composé de :

Jean-Paul Achard, Philippe Baldan, Laurent Bazire, Michèle Bellet, Stéphane Girou, Arno Leroux, Michèle Lision, Raphaël Mesonero, Daniel Pénicaud, Carlos Pereira, Antony Thiennot, Fathy Zarrouk.

Mise en musique : Philippe Sahuc, Joël N.Toreau (ENFA)

Action de production de ressources en appui à la rénovation du Bac Technologique.

Novembre 2006



2. Les objectifs pédagogiques du 1.4.1

Contenus ²	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
1.4.1. Percevoir les mangeurs dans leur complexité multidimensionnelle	Dimensions physiologique, biologique, psychologique, économique, sociale et culturelle du mangeur.	On sensibilisera <ul style="list-style-type: none"> - à la nécessité d'une approche globale du mangeur, qui ne peut se réduire à un simple consommateur, - aux différentes logiques de l'acte alimentaire (santé, plaisir, socialité, esthétique ...). Cette compétence est développée de manière transversale dans la matière M7 et en pluridisciplinarité, notamment dans le cadre de l'approche des modèles alimentaires.

Cet objectif renvoie aux situations pluridisciplinaires. Il est transversal dans le M7, il n'est donc pas mis en œuvre au début du parcours.

Il s'agit pour l'ESC d'introduire la notion de **mangeur** (ce qui relie mangeur-euse et mangé-e) en la distinguant de deux autres figures : celle du **consommateur**, étudiée par les économistes (en rapport avec les notions de producteur, matières premières et produits alimentaires) et celle de l'«**hétérotrophe**³» qu'abordent les biologistes.

Modèle alimentaire

“ Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne. Ils sont un corps de connaissances technologiques, accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans un espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats, et de les consommer. Mais ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation.

Le statut d'omnivore donne à l'homme des possibilités d'adaptation très supérieures à celles des mangeurs spécialisés comme les herbivores. Il est capable de se nourrir d'une infinité de produits différents. C'est ce qui lui a permis de coloniser la quasi-totalité de la planète. À cette possibilité de varier les sources alimentaires, s'ajoute le fait que la mécanique physiologique, qui supporte la fonction alimentaire, est contrôlée par des mécanismes en double, en triple contrôle (voire plus). Ce qui accroît encore la capacité d'adaptation de l'homme. Les contraintes de la mécanique biologique sont donc relativement lâches et lui laissent un vaste espace de liberté dans lequel le social et le culturel peuvent jouer sans conséquences vitales déterminantes, pour créer à la fois de l'identité et de la différenciation sociale.

Jean-Pierre Poulain. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Éditions Privat, Paris, 2002.

² Nous reproduisons ici les libellés du référentiel, même s'il y a inversion des termes « Contenus » et « Compétences attendues » et même si le terme de « compétence » recouvre plutôt ici des aptitudes ou des capacités.

³ Nom donné aux organismes obligés pour survivre de prélever sur d'autres organismes ses composantes élémentaires : « On appelle hétérotrophie le mode de nutrition à partir d'aliments divers (...), organiques et minéraux ; l'hétérotrophie implique donc la présence obligatoire de substances organiques parmi les aliments » (CAMEFORT, GAMA, Sc. nat., 1960, p. 340)

3. Les objectifs pédagogiques du 1.4.2

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
1.4.2. Identifier des invariants anthropologiques du fait alimentaire	Imaginaire de l'incorporation. Pensée classificatoire. Pensée magique. Le «paradoxe de l'omnivore».	On pourra s'inspirer notamment des études de Robin et Fischler. Ressources : "Pensée magique et alimentation aujourd'hui", Claude Fischler (<i>Les Cahiers de l'Ocha N° 5, 1996⁴</i>) Ce document, un texte de Robin, ainsi que l'ensemble des cahiers de l'OCHA ⁵ , directement en rapport avec l'approche culturelle du fait alimentaire sont téléchargeables gratuitement sur le site Internet de l'OCHA. Cf. aussi «L'omnivore» de Fischler. On pourra s'appuyer sur l'utilisation de la pensée magique dans la publicité.

► **Le principe d'incorporation** est l'un des piliers fondamentaux des manières de s'alimenter.

Le principe d'incorporation est essentiellement ambivalent :

- il est une réponse à un besoin physiologique
- il est produit de construction culturelle (identité individuelle mais aussi collective)

Il aide à comprendre la place de l'alimentation suivant les époques et les cultures

Il est fondamental aux stratégies mises en œuvre par l'omnivore en ce qu'il explique l'existence d' « invariants » dans les pratiques alimentaires.

“ [...] il est difficile d'imaginer fonction plus primordiale, plus biologique, que l'ingestion. Manger est un acte d'une intimité fondamentale, par lequel une matière étrangère et extérieure au corps est incorporée en nous. La bouche est en fait le dernier « poste frontière » entre le monde du dehors et celui du dedans. Le fait d'y introduire des objets, de les mastiquer, de les avaler, est lourd de puissants affects. La bouche est l'une des zones corporelles qui possèdent le plus grand retentissement psychologique et la plus forte charge affective ». Rozin.

“ L'acte d'incorporation alimentaire constitue le contact le plus intime, puisqu'il y a à proprement parler, pénétration, fusion, confusion de la substance absorbée dans l'organisme absorbant » Fischler.

Pédagogiquement, face à ces notions qui peuvent apparaître comme ardues, on veillera à ne pas emprunter la voie du cours magistral. On privilégiera une approche active et participative impliquant les perceptions et positions des élèves.

Il est possible de travailler à partir d'images collectées par l'enseignant et/ou les élèves, qui sont soumises à classement, à adhésion ou rejet en terme alimentaire (de la part des élèves). Ce travail débouchant sur des échanges entre et avec les élèves, permet de faire émerger les notions abordées en approfondissant les discours des élèves autour du « pourquoi » telle classification, tel choix, telle acceptation de manger ceci et tel rejet de manger cela.

► Par **invariants** sont désignés des mécanismes qui sont à l'œuvre de manière souterraine, qui sont de l'ordre du *même* et qu'il est possible d'identifier dans les multiples façons de s'alimenter (infrastructure). Il s'agit en quelque sorte de traits universels, de constantes qui se retrouvent dans les différentes cultures à travers l'espace (bretonne, française, maorie, algérienne, québécoise... à un instant précis) et le temps (aujourd'hui, il y a dix ans ou trois siècles ...).

Ces invariants donnent lieu à des investissements socioculturels extrêmement variés, qui leur permettent de se manifester sous les formes les plus diverses et radicalement ouvertes

⁴ <http://www.mangeurs.com/sciences-humaines/publications-de-locha/detail/auteur-ouvrage/fischler-claude/862/disp/>

⁵ <http://www.mangeurs.com/>

(superstructure) d'une époque à l'autre ou d'une culture à l'autre. On peut les considérer comme des **dénominateurs communs** des multiples pratiques alimentaires, se manifestant sous les formes les plus variées dans le champ infiniment ouvert des pratiques alimentaires.

Parmi ces invariants nous pouvons retenir

- ▶ la pensée classificatoire,
- ▶ la pensée magique avec le principe de similitude et celui de contagion,
- ▶ et le paradoxe de l'omnivore.

“ Si l'homme a besoin de nutriments [...] il ne peut les ingérer que sous la forme d'aliments, c'est-à-dire de produits naturels culturellement construits et valorisés, transformés et consommés dans le respect d'un protocole d'usage fortement socialisé. » J.-P. Poulain

“ On est ce qu'on mange ».

“ Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » ...

“ Manger signifie incorporer, c'est-à-dire s'attribuer les qualités nutritionnelles de l'aliment mais aussi ses qualités symboliques, voire magiques ». Rozin.

Au-delà des ouvrages déjà cités, on peut ajouter dans la logique que nous avons précisée de ne pas uniquement privilégier les documents spécialisés sur la thématique de l'alimentation :

- ▶ Tintin en Amérique (l'usine alimentaire),
- ▶ Astérix & Obélix (au-delà du banquet, le comportement général d'Obélix entre néophilie et néophobie ...
- ▶ L'univers des contes, en particulier *Alice au pays des merveilles*, *Les mille et une nuit*, *Le Decameron*, ou les œuvres de Rabelais,
- ▶ Francis Ponge – *Le parti pris des choses* (l'huître, la viande, le pain...)
- ▶ La madeleine de Proust.

La pensée classificatoire : l'homme est un animal omnivore qui a perdu l'instinct d'identification spontanée des aliments qui peuvent nuire à sa santé. Cela le plonge dans l'angoisse de savoir s'il peut ingérer l'aliment qu'il trouve ou non.

En réponse à cette angoisse, il développe une pensée classificatoire pour identifier ce qui est comestible de ce qui ne l'est pas, puis ce qui est consommable ou non.

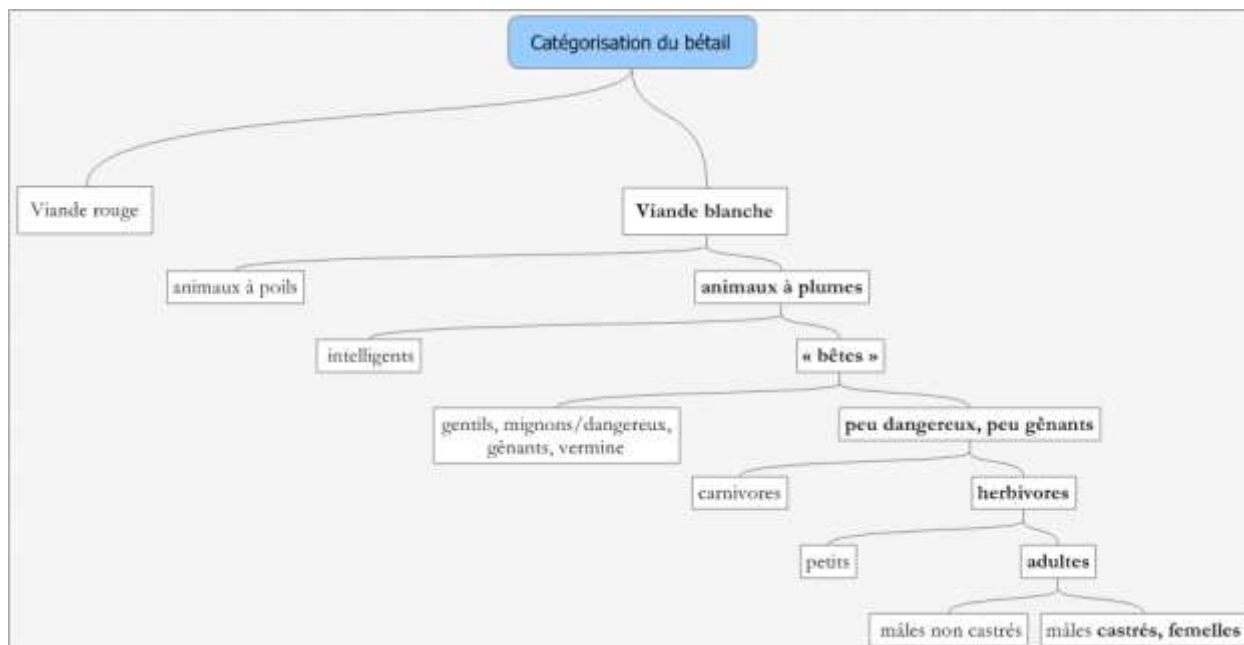
De façon générale une catégorisation se construit en trois étapes (JL Lambert) :

- ▶ analyse des stimuli sensoriels. Sensibilité aux aspects organoleptiques de l'aliment. Principe d'hédonisme, équilibre entre recherche de plaisir dans l'aliment (goût, satiété...) et évitement de souffrance (dégoût, allergie, intoxication ...).
- ▶ élaboration d'une image multisensorielle, c'est-à-dire l'idée que le sujet se fait de l'aliment.
- ▶ idéalisation de la situation, construction d'une catégorisation suivant des valeurs, des normes, les rapports comestible/non comestible, bon/mauvais, frais/industriel ...

Cette catégorisation s'opère suivant une échelle qui peut être par exemple : le sauvage – le gibier – le domestique (animaux d'élevage)– le familial. On pourrait dire ici, de façon trop rapide, que le sauvage n'est pas consommé car trop éloigné du mangeur ; que le gibier commence à entrer dans la sphère du consommable ; que le domestique l'est pleinement ; que le familial n'est pas consommable car trop proche du mangeur.

L'objectif est d'établir le bon rapport et la bonne distance entre le mangeur et le mangé.

“ Tous les mangeurs élaborent un système classificatoire entre consommable et non consommable, qui n'est pas purement fonctionnel mais qui renvoie à des représentations, à de l'imaginaire. Autrement dit, la rationalité des mangeurs n'est pas purement nutritionnelle ou économique, elle inclut des valeurs ». (*Sciences Humaines Février 2003*)



Exemple de catégorisation du bétail (d'après J.-L. Lambert)

Supports possibles :

- ▶ plusieurs films de Charlot (*La ruée vers l'or*), Eisenstein (« *Le cuirassé Potemkine* » où la contagion de l'alimentation est le facteur déclencheur de la révolte), « *Pirate* » de Polanski où le même mécanisme est illustré (du rat dans la soupe), Ferreri (*Y'a bon les Blancs*), De Funes (*L'aile ou la cuisse*), *Indiana Jones et le Temple maudit* ...
- ▶ musique : les frères Jacques (*la confiture* ...), France Galle (*Les sucettes à l'anis*), les chansons enfantines (Anne Sylvestre avec *Les yaourts* ...), la chanson des Restos du cœur (*On n'a plus le droit d'avoir faim*...), Bénabar (*On commandera des pizzas toi, la télé et moi* ...), Lio (*Banana split*), Brassens, Brel, Gainsbourg (*Couleur café*), Bourvil (*Salade de fruits*), Boris Vian (*L'écume des jours* – et les chansons), Alain Souchon (*Papa Mambo*)...
- ▶ Actualité et rumeurs urbaines : le serial killer japonais anthropophage, les barres chocolatées empoisonnées, les petits pots pour bébés contenant des morceaux de verre ou empoisonnés...

Pensée magique : elle correspond au fait d'attribuer aux aliments des valeurs et des propriétés autres que celles étudiées par les nutritionnistes. Ces valeurs peuvent être positives ou négatives, et se manifestent sous le « principe de similitude » et le « principe de contagion ».

La pensée magique influence les attitudes et les pratiques de notre époque. La présence du mot, de l'image ou de l'idée équivaut à la présence de la chose elle-même.

“ La pensée magique n'est pas l'exclusivité des « sauvages » ou des barbares. On peut mettre sa présence en évidence dans le fonctionnement mental de toutes les tribus, y compris les nôtres, en dépit ou à côté de la pensée « rationnelle ». Rozin

“ ... la pensée magique, telle que la propose la psychanalyse [est] toute puissance, d'origine infantile, des idées et des images qui nous font percevoir et traiter êtres et choses sous le biais dominateur du désir, du fantasme, de l'irrationnel, on prendra acte, d'emblée, de ce que l'alimentation en constitue le véhicule privilégié : *l'alimentaire est la voie royale de la pensée magique.* » Dadoun

“ Le sujet n'a accès au monde qu'à travers son modèle mental. Quand il pense il aura du mal à faire la différence entre le niveau symbolique et le niveau « réel » : il peut croire qu'il fait entrer l'idée de l'objet dans l'idée de lui-même... La pensée magique n'est qu'une application un peu radicale de la pensée symbolique usuelle » Saadi Lahlou – *Cognition et représentation*

➔ **principe de similitude** : le fait d'attribuer des propriétés positives particulières à un aliment ou à celui qui l'a préparé, ou à celui qui le donne, ou au contexte dans lequel on mange cet aliment (par exemple la vigueur, la force, le courage, la fertilité, la santé...), permet en consommant tout ou partie de cet aliment de s'approprier les propriétés qu'on lui a conféré.

Exemple : manger de la viande rouge donne de la vigueur, « manger du lion », l'orange du Maroc gorgée de soleil, dans l'anthropophagie/cannibalisme, manger tout ou partie du corps du vaincu pour s'attribuer ses qualités (force, courage ...).

Ici la présence dans le processus d'alimentation du mot désignant une propriété particulière (force, fertilité...) équivaut à la présence de la propriété elle-même.

“ Le principe de similitude veut que le semblable appelle le semblable ; la pratique magique veut alors que l'on obtienne l'effet désiré par simple imitation de l'objet considéré.
Le principe de contiguïté veut que les choses qui ont été en contact les unes avec les autres, ne serait-ce qu'une seule fois, continuent à agir l'une sur l'autre, alors même que tout contact a cessé. » Chiva

Cf. les expériences (parmi beaucoup d'autres) réalisées par Frazer à ce sujet, à l'aide d'aliments « contaminés » par une mouche, du poison ...

On trouve également chez Fischler des indications sur les dispositions de mangeurs à finir un plat commencé par son conjoint, son enfant, un proche, un inconnu.

→ **principe de contagion** (ou de contiguïté ou de contamination) : le fait d'attribuer des propriétés négatives particulières à un aliment ou à celui qui le donne, ou à celui qui l'a préparé, ou au contexte dans lequel on mange cet aliment, par exemple la nocivité, la saleté, l'antipathie... conduit à rejeter l'ingestion de tout ou partie de l'aliment. Par exemple : l'aliment « contaminé » par un insecte, un cheveu, un élément réputé toxique..., préparé dans de « mauvaises » conditions ...

Chaque mangeur se positionne à de multiples reprises entre ces deux principes (on n'adopte pas une position une fois pour toutes) suivant les relations de sympathie/antipathie qu'il entretient avec le cuisinier, le ou les convive(s) ...

“ La loi de contagion peut se résumer par la formule anglaise : *once in contact, always in contact*.
En d'autres termes, lorsque deux entités entrent en contact, certaines propriétés fondamentales se transfèrent de l'une à l'autre de manière permanente. » Rozin

“ En vertu de la similitude, les choses sont ce qu'elles semblent être, l'apparence égale la réalité. La loi de contagion, elle, postule l'inverse : l'histoire passée d'un objet peut bien ne laisser aucun signe perceptible en lui, elle le modifie néanmoins. » Rozin

Paradoxe de l'omnivore : l'homme doit s'assurer de la diversité de son alimentation, ce qui le conduit à devoir effectuer des choix. Avec le principe d'incorporation on a vu que ce choix était anxigène. L'anxiété du choix sous-tend le paradoxe de l'omnivore. Ces choix se font à un premier niveau entre le comestible et le non comestible (une fraise et une pierre). Puis à un second niveau entre le consommable et le non consommable (une fraise et un rat). En dehors de toute considération physiologique, le mangeur est partagé entre désir et peur de nouveauté, autrement dit : néophilie et néophobie.

→ **Néophilie** : disposition à accepter de manger un aliment nouveau, inconnu. Nouveau par son apparition (préparation agroalimentaire, composition, accommodation, présentation, conditionnement ...) ou parce qu'il est inhabituel (insectes, singe, chien, rat ...). Tendance à l'exploration, besoin du changement, de la nouveauté, de la variété.

→ **Néophobie** : disposition à refuser de manger un aliment nouveau, inconnu. Prudence, crainte de l'inconnu et résistance à l'innovation.

Néophilie et néophobie constituent une échelle où chaque mangeur se positionne d'une part en fonction de ses propres valeurs, et d'autre part en fonction de la situation à laquelle il est confronté.

“ Je suis ce que je mange ; or si je ne sais pas ce que je mange, comment savoir qui je suis ? » Fischler.

“ Le fait d'être omnivore est porteur d'autonomie, de liberté, d'adaptabilité... Mais à cette liberté s'associent de la dépendance et une contrainte : celle de la variété » Fischler.

4. Les objectifs pédagogiques du 1.4.3

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
1.4.3. Identifier des éléments culturels et symboliques de l'alimentation	Symbolique alimentaire. Déterminants religieux. Mythes. Formation culturelle des goûts et dégoûts.	La symbolique des aliments pourra être analysée dans la publicité. On sensibilisera, en relation avec la philosophie, aux rapports nature/culture : liens hommes/végétaux/cosmos, liens homme/animal. Mots clefs pour les déterminants religieux : convictions, rites, traditions, interdits et appartenance ; prescriptions et restrictions alimentaires, principes de pureté et d'impureté. On montrera le rôle de la transmission familiale, de l'éducation, du contexte géographique dans la formation des goûts.

L'approche pluridisciplinaire de l'alimentation devrait conduire à mettre en parallèle plusieurs termes :

- pour l'économie : « consommateur » en rapport avec produit alimentaire et donc avec « producteur »,
- pour la biologie, « spécimen hétérotrophe » (nom donné aux organismes obligés pour survivre de prélever de la matière organique à l'extérieur) et « ressources alimentaires »,
- pour l'éducation socioculturelle, il serait possible de proposer : « mangeur / mangeuse », en rapport avec « mangé ».

Ce faisant, elle propose « plus simple », puisque immédiatement identifiable à partir d'une pratique : elle pointe le nœud facilement repérable de chaînes de sens qui peuvent mener très loin dans les univers des significations et des associations. Et chaque fois qu'on revient au nœud, par l'image de la bouche qui s'ouvre et de ce qui est mordu ou accueilli, on sait qu'on est revenu au manger, soit à cette relation entre « mangeur /mangeuse » et « mangé ».

Au passage, l'évocation d'un masculin et féminin possible suggère que le caractère concret du travail buccal n'est que la strate visible d'une structure complexe. Manger ne serait peut-être pas la même chose selon les univers sexués ; ni selon les univers socialement, ethniquement, voire subjectivement situés...

L'alimentation offre la possibilité d'un repérage central aisé à reconnaître, aussi se prête-t-elle bien à une « pédagogie de l'errance »⁶. Elle est un nœud d'une multitude de brins, qui valent la peine de s'y confier, d'en découvrir les inattendus. Errons plutôt que de suivre un but...

Envisageons un travail qui démarre en groupe par une conversation, une activité, visant à favoriser le recueil de représentations, matériaux apportés par les élèves, à la manière d'une « chaîne associative ». Empreinte d'affectif d'une part, forte symboliquement d'autre part, la question alimentaire est rarement source tarie pour l'individu.

Il y a toute chance que l'évocation du mangé, voire du mangeable, surgisse sans qu'on l'ait attendue et ricoche vers d'autres évocations, cheminement vers l'horizon lointain des mythes.

La démonstration se ferait ainsi qu'au-delà des dimensions qui paraissent circonscrire l'alimentation à un rapport simple entre deux entités repérables, celle-ci imprègne de références nos façons de sentir, de parler, de reconnaître et, dans nos gestes de mangeur, mangeuse, nos goûts et nos dégoûts, portant traces de multiples façons de comprendre et vivre le monde.

⁶ Un apport avec cette idée « de « la co-errance à la « cohérence » (pour la lecture) sur <http://pedagogie.ac-toulouse.fr/lettres/docs-stages/stage-lecture-cursive-et-analytique-toulouse-2006.html>

Comment « Identifier des éléments culturels et symboliques de l'alimentation » (sous-objectif 1.4.3) ?
 Le sous objectif 1.4.2. a pointé les invariants anthropologiques relatifs au fait alimentaire. Mais la notion de fait alimentaire renvoie aussi à un construit culturel qui, comme tout fait culturel, est l'objet de nombreux déterminants : le sous-objectif 1.4.3. propose de les repérer et de les classer.

On peut lire la colonne « compétences attendues » de la manière suivante :

Formation culturelle des goûts et dégoûts : identifier les déterminants culturels

- ▶ Symbolique alimentaire
- ▶ Déterminants religieux
- ▶ Mythes.

Le sous objectif 1.4.3., ne prétend pas être exhaustif et propose d'identifier **des** éléments culturels et symboliques de l'alimentation. Il convient pourtant d'élargir la liste des éléments culturels identifiables (proposée par le référentiel) pour expliquer les goûts et dégoûts de chacun.

Une entrée permettant de mettre en relief la complexité du fait alimentaire dans son approche culturelle consiste en une distinction entre « mangeur-euse » et « mangé-e ». On peut ainsi lister un ensemble de données et de facteurs d'ordres sociologiques, psychologiques, philosophiques... permettant de cerner de manière convenable le rapport de chacun aux aliments.

Voici une proposition non exhaustive de critères pouvant influencer sur le fait culturel alimentaire.

Mangeur-euse	Mangé-e
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Origine/niveau social ▶ Origine géographique ▶ Sexe/genre ▶ Âge ▶ CSP ▶ Convictions politiques, religieuses, philosophiques ▶ ... 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Forme / couleur / texture / odeur ▶ Proximité ▶ Danger représenté ▶ Valeur alimentaire ▶ Mythe ▶ Plaisir apporté ▶ Pensée magique ▶ ...
<p>▶ ... le tout dans un contexte social, historique particulier</p>	

Bien évidemment, selon l'entrée et les objectifs que l'on va privilégier, il conviendra de pondérer de manière différente l'importance de chaque critère.

A relever : les fonctions symboliques dont l'aliment est porteur sont à l'œuvre tant dans les champs du religieux (pain, vin, agneau...), du social (pain, caviar, soupe, champagne...) ou du marketing.

Cet objectif se prête à la **combinaison avec d'autres objectifs ESC**. En voici quelques exemples :

- ▶ M1 : par l'entrée artistique, il est possible de développer un travail d'analyse de la représentation des mangeurs et des « mangés ».
- ▶ M5 (Objectif 3.1.1) : toutes les catégories associées au mangeur sont celles que l'on retrouve de manière classique dans toute catégorisation de la population. Elles sont notamment similaires à celles utilisées dans les études des pratiques culturelles des français. Les liens avec la matière M5 apparaissent donc tout naturellement, en particulier en ce qui concerne les notions de **socialisation** et de construction de **l'identité culturelle**. La notion de fait culturel peut donc être intégrée à l'étude de cette matière, ce qui peut permettre de palier le faible nombre d'heures dévolues au M7.
- ▶ M5 (Objectif 3.2) : l'étude de l'image publicitaire peut être un prétexte à une analyse de la symbolique des aliments représentés.
- ▶ M5 (Objectif 3.3) : de même l'étude de l'information dans les médias peut aussi s'accompagner d'une analyse de la représentation des comportements des mangeurs et de l'image véhiculée des « mangés ».
- ▶ M6 : l'étude de territoire peut être l'occasion de s'interroger sur des pratiques culturelles particulières relatives à l'alimentation, et de les analyser.

Avec la multiplicité des entrées possibles vers les notions de « mangeur » et « mangé », et étant donné le nombre de passerelles possibles avec les autres modules, le choix est très large dans les situations pédagogiques qui permettent de construire les apprentissages.

Proposition méthodologique

Au fil de cette co-errance, pour garder le sentier balisé et n'égarer personne, l'enseignant pourra travailler avec des cartes heuristiques, permettant à chaque élève d'élaborer et modifier connaissances et liens établis entre elles, pour une cohérence au service du sens.

Si vous souhaitez vous initier aux cartes heuristiques :

<http://www.petillant.com/>

par ailleurs un logiciel gratuit est disponible :

http://freemind.sourceforge.net/wiki/index.php/Main_Page,

(en cas de changement dans le site web, formuler la demande sur la conf ESC pour obtenir le programme d'installation)

Si l'accès au matériel informatique pose une difficulté, la création des cartes est possible sur de grandes feuilles (ou des feuilles A3 jointes entre elles) avec des post-it de couleurs. Le tracé des liens peut se faire au crayon (pointillés, épaisseurs, couleurs, selon les fonctions des liens), afin d'être modifié au fil de l'utilisation des cartes. Il n'y a pas de « bonnes » ou de « mauvaises » cartes, la production vise l'activité cognitive non une réponse normative.

5. Les objectifs pédagogiques du 1.4.4 et du 1.4.5

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
1.4.4. Appréhender les dimensions identitaires et sociales de l'alimentation	Statuts sociaux, appartenance et distinction, identités, lien social.	Montrer comment les pratiques, les produits, leurs accommodements, leurs modes de consommation, les manières de tables fondent une culture commune, territoriale, familiale ou amicale, des représentations et des stratégies de différenciation ⁷ sociale, voire de rapports de force. <i>Ressources</i> : Photo de famille, de fêtes entre copains, mise en commun de témoignages, études de scènes sociales dans la publicité et de séquences filmiques emblématiques. Mots clefs : codes culturels, fonctions familiales, distinctions sociales, identités, manières de table.

Appréhender les dimensions identitaires et sociales de l'alimentation, c'est décliner sur le terrain du fait alimentaire l'objectif 3.1 de la M5 (« cerner les champs de la culture et les enjeux sociaux qui leur sont liés »).

C'est faire prendre conscience des pratiques communes en lien avec l'alimentation, en relation systématique avec les objectifs de la M5 : il s'agit donc d'investir ou de réinvestir l'**identité culturelle** étudiée en M5 (comme le souligne le chapitre introductif au 1.4.), de constater les pratiques alimentaires pour mettre en évidence les dimensions identitaires et sociales.

⁷ Attention dans le référentiel à l'orthographe de différenciation (en mathématiques : « Opération qui consiste à calculer d'après des quantités différentielles), à remplacer par différenciation (en sociologie : « Phénomène qui répartit les gens dans l'échelle sociale »)

Concept clé : **identité**

L'identité est ce qui fonde la particularité ("processus ininterrompu de formation et de maintien d'un soi-même⁸") et ce qui rapproche les êtres (identité collective) : c'est à la fois se différencier et se rassembler (cf. les identités culinaires/culturelles régionales).

→ veiller à relever les différences entre le déclaratif (les postures) et la réalité des pratiques, qui fondent à elles deux les identités.

L'élève doit se positionner en tant qu'acteur conscient, réfléchi et ouvert.

Afin de s'inscrire dans une logique de pédagogie active, il peut être intéressant de partir de représentations sociales, de pratiques et d'observations.

La mise en œuvre du 1.4.4 doit se faire en lien avec le 1.4.5 :

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
1.4.5. Percevoir les contextes de changements dans les comportements alimentaires contemporains et l'érosion des modèles alimentaires	Les modèles alimentaires et leurs déterminants. Les facteurs de changements. L'uniformisation. La néophobie et l'ancrage des habitudes. Les angoisses de la modernité alimentaire.	Les modèles alimentaires sont construits en pluridisciplinarité avec SES. Le contexte technico-économique et sociologique est abordé en SES dans le cadre de l'objectif 1.3 (équipements, grande distribution, marketing, restauration rapide, éloignement travail/domicile, travail féminin, composition familiale...) On pourra proposer une typologie des mangeurs occidentaux contemporains (cf. celle proposée par J.-P. Corbeau dans <i>L'alimentation : entre imaginaire et Rationalité</i> , J.-P. Poulain, J.-P. Corbeau) On montrera la persistance des modèles de différenciation sociale, celle du repas familial, et les éléments du changement, voire du brouillage des comportements. Mots clefs : changement, modèles alimentaires (cf. J.-L. Lambert, <i>L'évolution des modèles alimentaires en France</i> , 1998) On montrera qu'il s'agit à la fois d'angoisse individuelle et d'anxiété sociétale. Envisager une revue de presse pour cette dernière. Mots clefs : «gastro-anomie»

Percevoir les contextes de changement dans les comportements alimentaires et l'érosion des modèles alimentaires, c'est introduire une lecture dynamique de ces dimensions identitaires et sociales, avec les notions de **continuité** et de **rupture**. Il s'agit de repérer les évolutions des pratiques alimentaires, par une mise à jour des contextes des changements.

L'objectif 1.4.5. est en lien avec la pluridisciplinarité, donc il faut insister auprès de l'équipe pédagogique (SES, HG, ...) pour **construire une progression cohérente de la M7 dans sa globalité**.

Quelques entrées sur ces deux objectifs :

- ▶ Continuité par rapport à certains modèles (cf. *Qu'est-ce qu'un modèle alimentaire ?*, JP Poulain : p.3), et rupture par rapport à d'autres. ▶ Ressources possibles : littérature enfantine, jouets,... pour appréhender des modèles identitaires (qui cuisine ? quoi ? de quelle façon ? pour qui ?, qui mange ?...)
- ▶ D'où vient la nouveauté ? Et à l'inverse, l'uniformisation de certaines pratiques : lesquelles, jusqu'où, et pourquoi celles-là ? Quelles échelles de diversités dans les pratiques des jeunes ?

⁸ A. M. Granié, Le concept d'identité, résumé de communication, 1989

- ▶ Les compétences (culinaires, gastronomiques) renvoient à la transmission familiale (cf. le don), et aux dispositifs sociaux de transmission (y compris dans les médias : presse spécialisée ou non, émissions télévisées et radiophoniques, sites Internet...) ▶ Ressources possibles : guides de recettes, illustrations, ... (avec la mise en scène de l'aliment par des « designers »).
- ▶ Néophobie/néophilie : cf. obj. 1.4.2
- ▶ ...

L'objectif est bien que l'élève mette à jour ses modes de consommation (quoi, où, quand, comment,...), et son rapport personnel à l'alimentation.

Liens avec les autres modules

- ▶ **M5** : le potentiel horaire (15,5 heures de cours) en ESC dans la M7 étant réduit face aux contenus socio-anthropologiques des objectifs, il faut naturellement s'appuyer sur les sous-objectifs de l'objectif 3 dont l'objectif 3.1. Il semble important d'envisager ce lien entre le 1.4.4. et le 3.1.1. d'une manière la plus ouverte : la M5 peut être en amont, en aval ou en parallèle avec la M7 dans la progression.
- ▶ **M1** : 8 h sont consacrées en première année pour l'analyse de l'image, qui peut faire l'objet d'un pré requis pour aborder la M7 ou être intégrée dans la découverte de la M7 en début de première année, à l'occasion de la situation de départ (voir le second tableau). Sur le même principe que précédemment entre les M5 et M7, la progression suivante 1, 2 et 3 peut être remise en cause, en fonction des élèves, du déroulement des pages de pluridisciplinarité et de l'enseignant ESC.

1 appropriation des outils :	analyse de l'image (M1)
2 connaissance du contexte général :	identités culturelles (M5)
3 connaissance du terrain particulier :	l'alimentation (M7)

- ▶ **M3** (Activités physiques, connaissance du corps et santé) :
Il s'agit pour l'enseignant ESC de connaître les objectifs de ce module pour y faire référence lorsqu'il abordera la relation inévitable entre le corps, la santé et l'alimentation (et vice-versa pour les enseignants d'EPS qui doivent prendre connaissance des objectifs de l'ESC).

6. Quelques remarques d'ordre général

- ▶ **Question à se poser** : jusqu'où aller avec des élèves de premières ou des terminales ?
Les objectifs de la M7 sont formulés à partir des verbes IDENTIFIER, APPRÉHENDER, PERCEVOIR :
 - ▶ connaissance de méthodes, de représentations abstraites, de principes et lois, de théories,
 - ▶ compréhension
 - ▶ analyse : recherche de relations⁹ pour INTERROGER, CONFRONTER, OBJECTIVER.
 Rappelons que l'attention de l'enseignant d'ESC est autant centrée sur les contenus mobilisés que sur la démarche qui constitue en elle-même un objet d'apprentissage, puisqu'elle permet de mettre à jour comment se construisent les jugements.
A l'occasion des pratiques analysées, il s'agit donc de mobiliser les outils d'analyse et de compréhension qui permettent à l'élève de se situer. (voir les **enjeux** définis p. 1-2)
- ▶ **Se méfier des entrées trop évidentes** : par exemple, en analyse filmique, éviter une œuvre pouvant se présenter comme une référence incontournable (*La grande bouffe...*), mais amenant une illustration alors redondante et souvent trop longue dans la séance ; préférer, par une pédagogie du fragment, se baser sur une thématique et découper des extraits courts dans un corpus de films dont la réalisation, plus que le sujet, et par là même l'analyse, induit un point de vue.
Piste : si l'enseignant demande aux élèves « comment » filmer un banquet, un fast food, puis un restaurant chinois, la majorité, pour en avoir souvent fait l'expérience, risque de choisir (ou de se

⁹ Taxonomie de Bloom (<http://escales.enfa.fr/wp-content/uploads/2009/03/Bloom.pdf>)

laisser inconsciemment imposer ?) une réalisation différente : le travelling, la caméra épaule, le plan fixe.

La pratique artistique, par-delà le style (des extraits peuvent se trouver chez Pasolini, Greenaway, Tarantino, Iñárritu, Ozu, Tran...) ne serait-elle pas, plus qu'on le croit, induite par le contexte ? L'analyse s'impose alors comme recherche des signes de ce contexte, afin de définir ce dernier.

► A titre d'**exemple**, le tableau ci-dessous présente des **situations pédagogiques de départ**, des entrées thématiques et des domaines de ressources (à défaut de documents précis et référencés, ces domaines peuvent concerner l'enseignant et/ou l'élève).

Situations pédagogiques de départ	Entrées thématiques	Domaines de ressources
<ul style="list-style-type: none"> - Témoignages d'élèves : histoires de vie - Enquêtes (pouvant jouer sur des personnes de cultures ou de générations différentes par exemple) - Recherche documentaire - Analyse filmique comparative 	<p>Les évènements : Mariages, Enterrements, ...</p> <p>La table : manières, commensalité, dispositions en intérieur, en extérieur, ...</p> <p>Causes et conséquences des changements alimentaires : Les crises (vache folle, ...) et l'innovation dans la consommation : commerce équitable, agriculture biologique, agriculture locale, Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne...</p> <p>Les relations intergénérationnelles (illustrées dans la publicité pour des produits agroalimentaires ou...)</p> <p>La modernité : comment se traduit-elle dans l'alimentation ? Existe-t-il <i>un mangeur hypermoderne</i> ? (selon F. Ascher, 2005, Paris, O Jacob) ou postmoderne ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> Photos de famille Cinéma de fiction Cinéma documentaire Publicités Littérature de genre (polars, SF...) Bande dessinée Courrier des lecteurs Extraits de JT sur la grippe aviaire ou sur une autre crise récente Sociologie Philosophie Forums internet

7. Bibliographie

- Bibliographie indicative proposée par J.-L. Lambert :
 - BONARDI C., ROUSSEAU N., 1999, *Les représentations sociales*, Dunod, Paris.
 - CAPALDI E., *Why we eat what we eat. The psychology of eating*. British Library, USA, pp. 113-144.
 - CUCHE D., 2004, *La notion de culture dans les sciences sociales*, La découverte, Repères, Paris.
 - CORBEAU J. P., POULAIN J.P, 2002, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Privat, Toulouse.
 - DAMASIO A., 1995, *L'erreur de Descartes*, Odile Jacob, Paris.
 - DAMASIO A., 1999, *Le sentiment même de soi. Corps, émotions, conscience*, Odile Jacob, Paris.
 - ►► **FISCHLER C., 1990, *L'omnivore*. Odile Jacob, Paris.**
 - FISCHLER C., 1994, *Manger magique, Aliments sorciers, croyances comestibles. Autrement*, n° 149.
 - FLANDRIN J.L., MONTANARI M., 1996, *Histoire de l'alimentation*. Fayard, Paris..
 - GIACHETTI I., 1996, *Identités des mangeurs, images des aliments*. Polytechnica, Paris.
 - JODELET D., 1989, *Les représentations sociales*, PUF, Paris.
 - LAHLOU S., 1998, *Penser manger. Alimentation et représentations sociales*, PUF, Paris.
 - ►► **LAMBERT J.L., 1987, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Lavoisier Tec & Doc, Paris.**
 - LAMBERT J.L., POULAIN J.P., Les apports des sciences sociales et humaines à la compréhension des comportements alimentaires, revue *La santé de l'homme*, INPES, Paris, n° 358, mars-avril 2002.
 - POULAIN J.P, 2001-b, *Manger aujourd'hui*, Privat, Toulouse.
 - ►► **POULAIN J.P, 2002, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, Paris.**
 - RIGAL N., 2000, *La naissance du goût*. Editions Noesis, Paris.
- Une bibliographie sélective de la BNF sur l'alimentation au XXIème siècle :
<http://www.bnf.fr/pages/catalog/rtf/alimentation.rtf>
- Les sites indispensables :
 - Le site de l'[Observatoire des Habitudes Alimentaires](#) (OCHA)
 - [Qualissa](#)