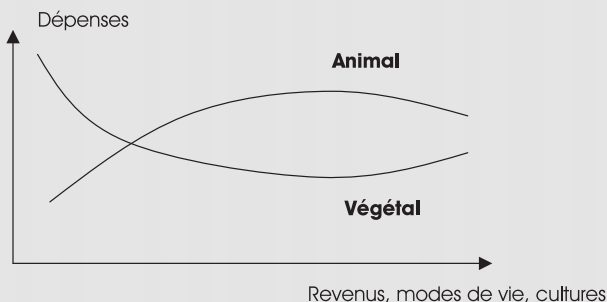


Figure 2 : Les évolutions des compositions des rations selon l'origine végétale ou animale des produits



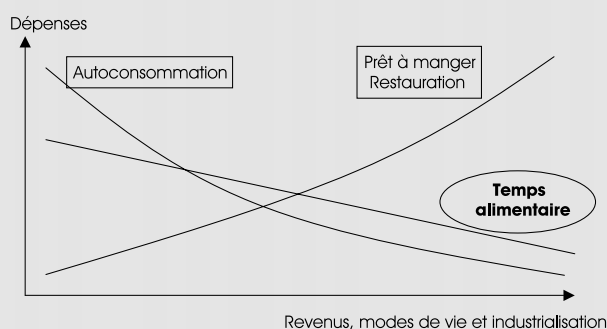
L'ère du prêt à manger

La réduction de la taille des familles, le développement de l'urbanisation et du salariat féminin concomitants à de nouvelles formes de distribution et de restauration, modifient les contraintes des pratiques alimentaires (approvisionnement, préparations et prises). Ces pratiques s'intègrent dans les modes de vie des sociétés de consommation attirés par les loisirs. La concurrence entre les activités aboutit à une réduction du temps consacré aux activités alimentaires (approvisionnements, cuisines, repas).

Les fractions plus riches de la population peuvent alors contourner partiellement la contrainte temporelle en achetant des services associés aux aliments. Ceci se traduit par un transfert de la production domestique vers le système marchand (LAMBERT J.L., 1987) :

- une régression de l'autoconsommation,
- une demande croissante de produits prêts à manger
- et un développement de la fréquentation de diverses formes de restauration.

Figure 3 : Les évolutions des pratiques alimentaires et du temps consacré à l'alimentation.



Des « repas » aux prises alimentaires individuelles

Dans nos sociétés latines, la norme très dominante qui s'impose aux consommations alimentaires est bien celle de repas (POULAIN J. P., 2001).

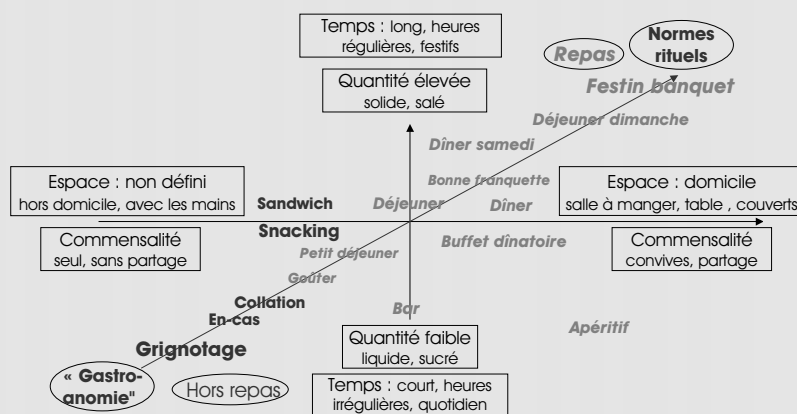
Or les prises alimentaires peuvent s'effectuer selon d'autres caractéristiques qu'il convient d'appréhender. Il faut ainsi considérer :

- leur organisation dans le temps : durée, heures, fréquence, régularité, valeur (degré de festivité),
- l'organisation dans l'espace : lieux (domicile / hors domicile), mobiliers

- (table, nappe), ustensiles (couverts / avec les mains),
- le degré de commensalité : convives (nombre, types : intimes, amis, professionnels...), type de service, partage, ambiance,
- le contenu : répertoires (solides, liquides), quantités, cuisines (« plats »),
- le degré de normalisation : structure (menus), nom (petit déjeuner, déjeuner, dîner), rituels, manières de table.

Les combinaisons de ces différentes caractéristiques aboutissent à une variété importante des types de prises alimentaires selon les contextes (lieux, moments, convives). Les observations menées au cours des dernières années permettent de schématiser l'éventail de ces prises dans la figure 4. L'organisation dans le temps est disposée sur l'axe vertical avec les contenus liquides/solides, sucrés/salés et les quantités des rations ingérées. L'organisation dans l'espace et le degré de commensalité sont représentés sur l'axe horizontal. Le degré de normalisation est représenté sur l'axe allant du quadrant en bas à gauche au quadrant en haut à droite (LAMBERT J.L., 2004).

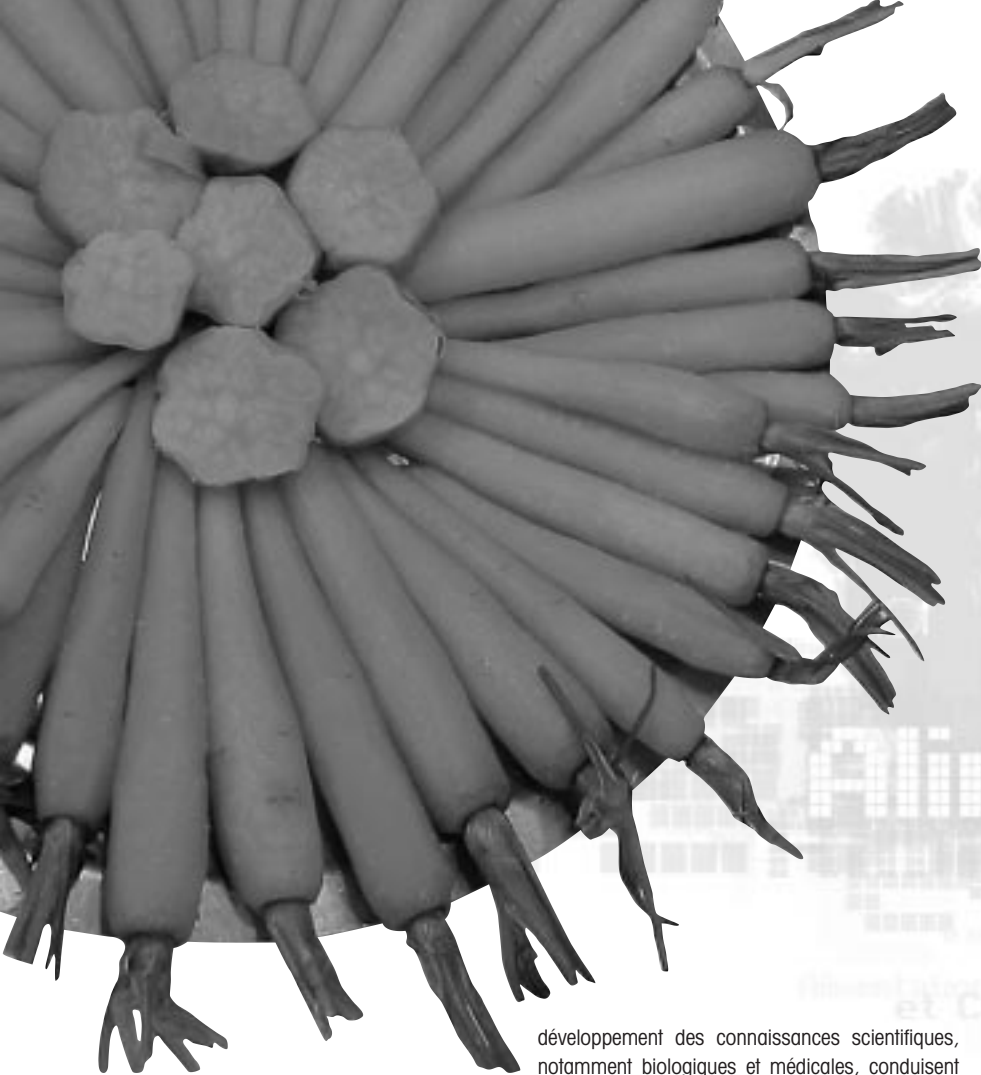
Figure 4 : Les types de prises alimentaires actuelles des français



La majorité des prises (en italiques) est bien appelée « repas ». Mais il existe également d'autres prises moins normalisées, y compris dans leurs dénominations. L'individualisation croissante des modes de vie entraîne en effet une déritualisation des prises alimentaires, renforcée par la baisse des influences religieuses et morales. FISCHLER (1990) a désigné cette réduction des normes alimentaires par la « gastro-anomie ».

De plus, dans le nouveau contexte de surabondance alimentaire, la convivialité associée aux repas (le partage de la même nourriture) perd son importance : les mangeurs partagent un temps de vie dans le même espace mais beaucoup moins le même menu.

Même si le modèle du repas demeure très majoritairement la norme dans les pays de culture latine, de nombreux facteurs convergent pour favoriser une poursuite du développement de ces nouvelles formes de prises alimentaires. Les évolutions démographiques comme le vieillissement de la population (et donc la croissance des personnes vivant seules) et la réduction de la taille des familles entraînent des prises individuelles. Les évolutions des systèmes de valeurs comme la réduction de l'importance de la vie sociale de groupe et la croissance de l'individualisme des modes de vie poussent à l'individualisation des prises. L'irrégularité des prises et leur caractère individuel sont également favorisés par les évolutions des modes de vie : l'organisation du travail avec les horaires variables, de nuit, les déplacements, l'éloignement entre les lieux de travail et l'habitat ainsi que le développement des activités de loisirs. Le développement de l'urbanisation, associé à la rapidité des moyens de transports, favorise également le développement des déplacements. Ces prises individuelles sont aussi favorisées par l'évolution de l'offre alimentaire et notamment par le développement de



produits prêts à manger et les nouvelles formes de distribution : distribution automatique, livraison (travail, domicile), ambulants, stations services...

Lorsque le niveau de vie augmente, les mangeurs réduisent leur part de revenus consacrés à l'alimentation mais également leur part de temps.

Plaisir ou santé et sécurité

Les cultures alimentaires se constituent dans les contextes sociologiques de la famille et des différents groupes sociaux d'appartenance des individus. Les systèmes de valeurs, de normes et de représentations évoluent ainsi en fonction des résultats des confrontations culturelles dans des espaces géographiques qui s'élargissent au niveau mondial.

Dans la hiérarchie des valeurs et des attentes des effets de l'alimentation, les latins mettent en priorité le plaisir et les anglo-saxons privilégient la santé. Les confrontations culturelles conduisent à une montée de l'hédonisme chez les anglo-saxons et un développement des préoccupations de santé chez les latins, particulièrement chez les femmes.

Mais les représentations de la santé se modifient également. Sans doute en liaison avec l'allongement de la durée de vie, la notion de santé évolue vers une gestion du corps préventive et de plus en plus sur le long terme. La réduction des influences religieuses (et de la croyance en un prolongement non terrestre de la vie) associée au

développement des connaissances scientifiques, notamment biologiques et médicales, conduisent les populations à une peur croissante de la mort et une demande de société hyper-sécuritaire.

La représentation du caractère sain des aliments ne se réduit alors pas à leur non-toxicité à court terme mais s'élargit aux effets à long terme y compris anti-vieillessement.

Les évolutions des cultures alimentaires sont cependant très lentes et les facteurs anthropologiques, sans doute associés aux émotions liées à la régulation homéostatique et à l'instinct de survie, maintiennent le poids de formes de pensée magique en contradiction avec le développement scientifique. La crainte de la contamination microbiologique et toxicologique continue à être mêlée à celle d'une contagion symbolique de l'impureté associée au système de production.

Lambert@enitiaa-nantes.fr

Bibliographie

- FISCHLER C., 2003.- Le paradoxe de l'abondance, in *Manger, une pratique culturelle*, Sciences humaines, n° 135, 22-26.
- LAMBERT J.L., 1987.- L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France, Lavoisier Tec&Doc, Paris.
- LAMBERT J.L., 2005.- Quelles informations pour les mangeurs ?, in *Food safety, information and education of consumers*, LAMBERT J.L., GRUJIC S, GRUJIC R., Faculty of Technology, University of Banja Luka, 7-36.
- LAMBERT J.L., Modes de vie et comportements alimentaires dans notre société actuelle, colloque Des aliments et des hommes. Entre science et idéologie, définir ses propres repères, Institut Français de Nutrition, Paris, 8 et 9 décembre 2004.
- LAMBERT J.L., Les comportements des consommatrices à la loupe, in 7^{ème} Entretiens de nutrition, Femmes et nutrition, Institut Pasteur, Lille, 17 juin 2005.
- MERDJI M., LAMBERT J.L., 1999.- Analyse des effets des représentations sociales et des modes alimentaires sur l'évolution des attitudes du consommateur de viande de lapin, Rapport de Recherche Aliment Demain R97/03, Ministère de l'Agriculture et la Pêche DGAL, Ministère de la Recherche, ESCNA-ENITIAA, 69p. + annexes.
- PNNS, Auteurs réunis par l'AFSSA, 2002.- La santé vient en mangeant, Le guide alimentaire pour tous. Le guide alimentaire pour tous, PNNS, INPES, Paris.
- POULAIN J.P., 2001.- *Manger aujourd'hui*, Privat, Toulouse.
- VIALLES N., 1987.- *Le sang et la chair - Les abattoirs des pays de l'Adour*.- Maison des sciences de l'homme, Paris.