

APPEL A COMMUNICATION

Comment mangent les familles contemporaines ? Comparaison européenne *Des parcours d'approvisionnements aux pratiques culinaires*

Colloque international 14-15-16 janvier 2015 à la MISHA – Strasbourg

Laboratoire Dynamiques européennes UMR7367

Après deux cents ans de développement des modes de production industrielle de l'alimentation humaine, la possibilité de nourrir l'ensemble de l'humanité pose toujours question au point que la thématique de l'exposition universelle qui se déroulera à Milan en 2015 aura pour thème transversal « Comment nourrir la planète en 2050 ? ». Les scandales de l'industrie alimentaire de ces vingt dernières années en Europe et la dénonciation des dangers sanitaires d'une alimentation trop riches en graisses et sucre convergent pour conduire à l'édiction de nouvelles normes d'hygiène, règles nutritionnelles et modalités de consommation dont la liste était pourtant déjà longue (Depecker, Lhuissier, Maurice, 2013). Des sociologues et des anthropologues s'intéressent depuis les années 1980 aux effets de ces normes et règles sur les pratiques alimentaires familiales en prenant en compte tant les inégalités sociales que les valeurs culturelles. En Grande-Bretagne on peut noter par exemple les travaux de Stephen Mennell, Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo (1992) ou ceux d'Alan Warde (1997) et en France ceux de Claude Fischler (1979, 1990) ou Jean-Pierre Poulain (2002). D'autres travaux ont plus particulièrement porté sur les transmissions et les modifications des habitudes depuis ceux de Jean-Pierre Corbeau (1992, 2007) à ceux de Séverine Gojard (2000, 2006) et ceux dirigés par Nicoletta Diasio, Annie Hubert et Véronique Pardo (2009) ou encore ceux dirigé par Gilles Brougère et Inès De la Ville (2011). Ces derniers questionnent, entre autres, la façon dont les familles et les enfants gèrent la multiplicité des normes alimentaires contemporaines et leurs conséquences sur les constructions d'identités sociales et la recherche du plaisir dans l'alimentation pendant que d'autres recherches s'intéressent aux formes de métissages à l'œuvre dans les pratiques alimentaires quotidiennes (voir à ce propos les différents numéros de la revue *Anthropology of food* qui existe depuis 2001). Cette inquiétude provoquée par l'alimentation n'est pas propre à la France comme le soulignent les auteurs de *Trust in food* (Kjærnes, Warde 2002) ouvrage consacré à une comparaison de pays européens. Posant en toile de fond l'anxiété vis-à-vis de la nourriture véhiculée par les politiques publiques en Grande Bretagne, en Suède et en Norvège, les contributeurs du récent ouvrage dirigé par Alison James, Anne Trine Kjørholt, et Vebjørng Tingstad (2010) interrogent la signification des pratiques alimentaires dans les constructions identitaires en s'intéressant plus particulièrement aux changements survenus récemment dans les pratiques familiales au sein de différents groupes sociaux.

Mais l'alimentation familiale se configure également comme un rempart contre les risques, comme une manière de domestiquer les produits et de les « familiariser » (De Certeau, Girard et Mayol, 1980 ; Kopytoff, 1986) et comme un dispositif de singularisation des produits, de régulation de leur consommation et de socialisation alimentaire (Diasio, 2010). Car les pratiques familiales ne sont pas



uniquement conditionnées par les politiques gouvernementales de santé publiques ou des traditions culturelles, elles s'inscrivent également dans des réseaux d'approvisionnements locaux et internationaux (Watson et Caldwell, 2005) qui sont traversés par des enjeux de pouvoirs économiques, politiques, citoyens... qui reflètent les transformations des modes de consommation.

Les modes d'approvisionnement ont beaucoup changé depuis la seconde guerre mondiale sur l'ensemble du globe. En France, des sociologues comme Franck Cochoy travaillent à une archéologie de la consommation contemporaine (2011) retraçant l'histoire de la consommation en grande surface par exemple. Aussi, la question se pose aujourd'hui de savoir de quelle modernité est porteuse cette forme d'approvisionnement (Ascher 2005, Assaf et Camelin 2013) en comparaison avec ce qui se passe ailleurs en Europe ou sur d'autres continents (Mermier et Peraldi 2011). Ainsi en France, pour continuer sur le même exemple, on assiste depuis une dizaine d'années à la fois au développement des approvisionnements alimentaires en lignes, livrés par « drive » ou livrés au domicile, au développement des Amaps et autres coopératives d'achats qui évitent les distributeurs, mais également à un renouveau de fréquentation des commerces de proximités que ce soit dans les centres villes semi-piétonniers ou dans les périphéries urbaines. Les pratiques d'approvisionnement et de consommation alimentaires se chargent d'une dimension politique (Halkier B., 2012). Nous serions donc intéressés par une analyse des formes que peut revêtir cette dimension politique : les logiques d'action du recours à l'étiquette « bio », la recherche de produits « locaux », la fréquentation de coopératives et la façon dont elles s'articulent avec des exigences de diversité des menus, des goûts, des apports nutritionnels des différents membres de la famille, la recherche du moindre coût.

Aussi dans ce colloque, nous proposons de mettre en perspectives les pratiques alimentaires familiales, et les normes sociales qui les régissent, avec des approches macro, mezzo et micro-sociales des réseaux d'approvisionnement pour comprendre les logiques d'action à l'œuvre dans différentes situations d'alimentation quotidiennes et éventuellement festives.

Les communications comportant une dimension comparatiste seront particulièrement bienvenues. Le terme de famille sera entendu ici au sens large qui va du couple sans enfants aux personnes dont les enfants ont quitté le domicile familial en passant par toutes les formes de composition, typologie et recombinaison familiale.

Nous proposons aux communicants de comprendre comment s'articule au quotidien l'approvisionnement en supermarché, au marché, au supermarché bio, en AMAP, par les jardins individuels ou collectifs... Il nous semble important d'analyser le retour vers un approvisionnement multimodal après une massification de l'approvisionnement en supermarché (Cohen 1996), retour peut-être dû aux scandales industriels (« vache folle », « concombre contaminé », « viande de cheval cachée »...) ? En Europe centrale et orientale, l'extension depuis une quinzaine d'années de la grande distribution, notamment de marques françaises, a été une des transformations les plus importantes du paysage de la consommation. Comment cette grande distribution a-t-elle modifié les habitudes familiales et comment s'articule-t-elle à d'autres modalités d'approvisionnement, d'échange et d'autoproduction ?

D'autre part, comment cette multiplicité d'approvisionnement est-elle source de partage -de recettes ou de produits- ou de craintes, entre amis, voisins, collègues, membres de la famille ? Comment l'outil internet est-il mobilisé à la fois dans l'approvisionnement (commande et/ou



livraison en ligne) mais également dans le partage de recettes (blogs, mails à la famille / amis) ou de produits (transmission des « bons plans ») ? Comment cet outil est-il à la fois une source d'homogénéisation des pratiques et des menus et un moyen de diversification ?

Les pays européens vivent également une crise économique majeure qui reconfigure les relations aux achats et le rapport à l'alimentation, en imposant plus que jamais des arbitrages et des choix. La diminution de ressources économiques rencontre d'autres attitudes liées à une consommation dite plus « responsable », « maline » (Clochard et Desjeux, 2013) ou « débrouillarde », dans laquelle le consommateur s'affirme encore plus comme un acteur réflexif et dans lesquelles les segmentations sociales se reconfigurent suivant d'autres lignes de faille qui se superposent à celles des classes sociales conventionnelles. Quelle est la place de la famille dans cette nouvelle consommation familiale ? Quelles sont les négociations, mais également les apprentissages et les transmissions intergénérationnelles qui re-modulent le rapport aux aliments et aux préparations culinaires : par exemple l'attention au gâchis, la conservation et la réélaboration des restes, mais également dans certains pays la participation des parents à la cuisine des cantines, etc.

Si l'alimentation permet d'aborder la problématique des choix et des contraintes (normatives, économiques, sociales) comment, lors de ces approvisionnements, les paniers sont-ils remplis ? Comment les notions d'équilibre, de santé et de régime s'articulent avec l'aspect économique, l'engagement social, politique et la prise en compte des goûts des différents membres de la famille ? Comment ces éléments de nature instables sont avancés comme mobiles de décision en fonction des situations ? Nous proposons également ici, par le biais de l'approvisionnement, d'agencer la question des lieux à celle des temps, par exemple par la manière dont des cycles influencent l'alimentation : le rythme annuel scolaire qui ouvre à une réorganisation en septembre en fonction des activités pratiquées par l'un ou l'autre et qui peut permettre certains approvisionnements et régir le partage ou le non partage de certains repas. Mais aussi les cycles saisonniers qui peuvent gouverner les menus (soupes, salades, pique-niques...) ce qui permettrait de mesurer et discuter les modalités de la préférence donnée aux fruits et légumes de saison (potimarron, fruits rouges par exemple). Les communications pourront également aborder le cycle de régularité de reproduction des menus et le rôle des déplacements quotidiens ou hebdomadaires dans l'approvisionnement et l'établissement des menus : de par leur répétition sur plusieurs années, certaines recettes entrent dans la « culture familiale ». Comment se construit cette « culture familiale » ? Il sera également possible ici d'aborder les questions de transmission et de modifications par l'appropriation des recettes.

Enfin, en prenant en compte à la fois l'approvisionnement et la préparation des repas nous proposons de réexaminer la répartition des tâches domestiques entre les genres et les générations à travers les notions de contraintes et de plaisirs par exemple. Comment se répartissent les tâches liées aux pratiques alimentaires dans les familles au quotidien et dans les moments festifs en ne séparant pas la question du genre de celle de l'âge ? Une articulation avec une analyse en termes de catégories sociales est-elle pertinente et si oui de quelle façon ? L'âge est souvent une donnée oubliée de la démarche analytique intersectionnelle (Crenshaw et Bonnis, 2005) comme le regrette Barry Thorne dès 2004 car l'âge est encore trop souvent considéré comme une donnée naturelle et non pas culturellement construite. Pourtant, Philippe Ariès (1960) à propos des enfants et Patrice Bourdelais (1994) à propos de la vieillesse par exemple analysent la construction des âges comme des catégories historiquement et culturellement situées. Comment se construit alors une identité d'âge et de genre en fonction des pratiques alimentaires locales et de références plus globales ?



Comment, le partage des recettes, des produits, des plats préparés observés peut-il être analysé sous l'angle de l'articulation des critères socioculturels de genre, d'âge et de catégorisation sociale ? Des ethnographies comparatistes seront bienvenues ici encore.

Au cours de ces échanges nous serons particulièrement attentifs aux différences, qui peuvent ou non exister, entre régions, pays ou continents.

Date limite envoi : Les chercheurs sont invités à envoyer **avant le 31 mai** une proposition de communication de **3000 caractères** (espaces compris) dans laquelle sera décrite la problématique, la méthodologie, les principaux résultats de la recherche. Merci d'indiquer également votre nom, vos coordonnées email et postales, votre discipline et votre statut professionnel.

Ces propositions de communications sont à adresser simultanément à : Marie-Pierre JULIEN (marie-pierre.julien@univ-lorraine.fr) et Marion Vicart (puppy_ion@yahoo.fr).

Calendrier:

31 mai 2014 : Réception des propositions

1^{er} juillet 2014 : Notification aux chercheur-e-s retenu-e-s par le comité scientifique.

5 janvier 2015 : Envoi des communications aux organisateurs.

14-15-16 janvier 2015 : Colloque.

Comité scientifique

Virginie Amalien, Enseignant chercheur, Institut national de recherche sur la consommation, Norvège

Julia Bernstein, Professeure des universités - Université de Khöln

Melissa Caldwell, Professeure des universités - Université de Californie

Franck Cochoy, Professeur des universités - Université Toulouse Le Mirail

Dominique Desjeux, Professeur des universités - Université Paris-Descartes

Nicoletta Diasio, Professeure des universités - Université de Strasbourg

Séverine Gojard, Directrice de recherches - INRA

Marie-Pierre Julien, Maîtresse de conférences - Université de Lorraine

Marion Vicart, Sociologue, PhD – chercheure contractuelle CNRS

Alan Warde, Professeur - University of Manchester

Olivier Wathelet, Anthropologue, PhD - Chef de projet innovation, Activité Electrique Culinaire Groupe SEB

Comité d'organisation

Camille Adamiec, Doctorante - Université de Strasbourg

Julien Biauudet, Sociologue PhD, Post-doctorant – CNRS

Joanne Chehami, Sociologue PhD, Ingénieure contractuelle - CNRS

Nicoletta Diasio, Professeure des Universités - Université de Strasbourg

Marie-Pierre Julien, Maîtresse de conférences - Université de Lorraine

Marion Vicart, Sociologue, PhD – chercheure contractuelle CNRS

Olivier Wathelet, Anthropologue, PhD - Chef de projet innovation, Activité Electrique Culinaire Groupe SEB



Références bibliographiques

Anthropology of Food, 2001 à 2013 voir <http://aof.revues.org/6943>

Aries P., 1960, *L'enfant et la vie familiale sous l'ancien régime*, Paris, Plon.

Ascher F., 2005, *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*, Paris, Éditions Odile Jacob.

Assaf L. et Camelin S., 2004, « Shopping Malls : l'avènement de la modernité ? », colloque LECS Nanterre, septembre 2014.

Bourdelaïs P., 1994, « Le vieillissement de la population : question d'actualité ou notion obsolète », *Débat*, n° 82, pp. 176-192.

Brougère G., de la Ville V.I. (dir.), 2011, *On ne joue pas avec la nourriture ! Enfance, divertissement, jeu et alimentation : entre risques et plaisirs*, Paris, Ocha.

Certeau de M., Girard L. et Mayol P., 1980, *L'invention du quotidien. T2 : habiter, cuisiner*, Paris Gallimard.

Clochard F. et Desjeux D., 2013, *Le consommateur malin face à la crise*, Paris, L'Harmattan, coll. Dossier Sciences humaines et sociales.

Cochoy F., 2011, *De la curiosité. L'art de la séduction marchande*, Paris, Armand Colin, coll. Individu et société.

Cohen L., 1996. « From town center to shopping center: The reconfiguration of community marketplaces in postwar America », *American Historical Review*, 101(4), pp. 1050-1081.

Corbeau J.-P., 1992, « Rituels alimentaires et mutations sociales », *Cahiers internationaux de sociologie*, XCII, pp. 101-120.

- 2007, « Impact des messages nutritionnels médiatiques sur les adultes et les seniors », *Réalités en nutrition*, 4, pp. 1-6.

Crenshaw K.; Bonis O., 2005, « Cartographies des marges : intersectionnalité, politique de l'identité et violences contre les femmes de couleur », *Cahiers du Genre*, (2), 39, pp. 51-82.

Depecker T., Lhuissier A., Maurice A. (dir.), 2013, *Mesures et Réformes des pratiques alimentaires*, PUR.

Diasio N., 2010, « Children and food: ambivalent connections between risk, moral, technologies and fun », in Vandamme S., Van de Varthorst S. and de Beaufort I., *Whose Weight is it anyway ? Essays on ethics and eating*, ed. Acco, Leuven and Den Haag.

Diasio N., Hubert A. et Pardo V. (dir.), 2009, *Alimentations adolescentes en France*, Paris, Ocha, Observatoire CNIEL des habitudes alimentaires.

Feller E., 2005, *Histoire de la vieillesse en France, 1900-1960. Du vieillard au retraité*, Paris, Seli Arslan.

Fischler C. (dir.), 1979, « La nourriture - pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », *Communication* 31.

- 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, coll. Poches.

Foucault M., 2001, *Dits et Ecrits II*, Paris Gallimard coll. Quatro.

Gojard S., 2000, « L'alimentation dans la prime enfance, diffusion réception des normes de péricultures », *Revue française de sociologie*, 41, 3, pp. 475-512.

- 2006, « Changement de normes, changement de pratiques ? Les prescriptions alimentaires à destination des jeunes enfants dans la France contemporaine », *Journal des anthropologues* n°106-107, pp. 269-285.

Gronow J. and Warde A., 2001, *Ordinary consumption*, Psychology Press.

Halkier, B., 2012, *Consumption Challenged: Food in Medialised Everyday Lives*, Ahsgate, London.



James A., Trine Kjørholt A. , et Tingstad V. eds., 2010, *Children, Food and Identity in Everyday Life*. New York. Palgrave Macmillan.

Kjærnes U., Harvey M. & Warde A., 2007, *Trust in Food*, Palgrave.

Kopytoff I., 1986, "The cultural biography of things: commoditization as process" in A. Appadurai, *The social life of things. Commodities in cultural perspective*, Cambridge, Cambridge University Press.

Mennell S., Murcott A. , van Otterloo A., 1992, *The sociology of food: eating, diet, and culture*, Sage, London.

Mermier F. et Peraldi M. (dir.) 2011, *Mondes et places du marché en Méditerranée : formes sociales et spatiales de l'échange*, Paris : Editions Karthala.

Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF.

Thorne B., 2004, "Editorial: Theorizing age and other differences" in *Childhood*, London, Thousand.

Warde A. , 1997, *Consumption, food and taste*, Sage, London.

Watson J. L. and Caldwell M. L., 2005, "The Cultural Politics of Food and Eating, Blackwell Readers" in *Anthropology*, No. 8, Malden MA.

