

INTRODUCTION

Mesure et réforme des pratiques alimentaires : un objet de recherche



Thomas Depecker, Anne Lhuissier, Aurélie Maurice

Des patrons d'entreprises et de jeunes collégiens enjoins à intégrer, dans leur pratique de production ou de consommation, des normes nutritionnelles particulières. Des diététiciens « alternatifs » de l'après-guerre et des aides à domicile prenant position, selon les caractéristiques propres à chaque sous-groupe, dans l'espace des messages diététiques et de leur diffusion. Des hygiénistes, agronomes et économistes du XIX^e siècle, des médecins du Moyen Âge et des enquêteurs de l'époque contemporaine investissant des pratiques alimentaires et proposant, avec plus ou moins de succès, une lecture particulière des relations entre la consommation et la santé des populations auxquelles ils sont confrontés. Que peuvent bien avoir en commun des individus si différents, en des époques et des lieux si éloignés ? Une chose, une seule peut-être : il est dans chaque cas question de rapports conflictuels entre des manières distinctes (profanes et savantes) de penser et de conduire les pratiques alimentaires, des rapports ayant pour cadre des entreprises de mesure ou de réforme de telles pratiques.

Le parti pris de l'ouvrage est d'utiliser ces conflits pour mieux révéler puis analyser les types de normes qu'ils mettent en jeu. Les résistances (mais aussi les réappropriations ou les conflits) générées par des entreprises de mesure et de réforme des pratiques peuvent certes constituer en elles-mêmes un objet de connaissance, mais elles peuvent également contribuer à révéler certaines normes de conduite de vie étant donné qu'elles les bousculent, les interrogent ou s'y achoppent. En effet, les pratiques alimentaires, de même

que la plupart des pratiques de la vie quotidienne, vont à ce point de soi que tenter d'appréhender les principes qui sont à l'origine de leur régularité, ou même les grilles qui permettent aux individus de les penser, nécessite souvent l'emploi d'un expédient particulier. Par exemple, l'analyse des types de consommation populaire du second XIX^e siècle peut s'effectuer par le biais, ou plutôt par la connaissance, du regard et des données d'enquêteurs confrontés à de telles pratiques¹, et les schèmes diététiques guidant plus ou moins consciemment les pratiques alimentaires des individus peuvent être atteints en faisant tenir à ces schèmes un discours sur l'alimentation des enfants et l'éducation diététique à l'école². Si cela contribue à l'étude des enquêteurs de la seconde moitié du XIX^e siècle ou de la diffusion des messages d'éducation pour la santé, ce sont aussi, et surtout, les normes propres à chaque groupe qui sont alors perçues et rendues plus évidentes.

Chaque chapitre du présent ouvrage analyse un cas particulier, qui représente un jalon dans un double processus de constitution historique des normes nutritionnelles et de diffusion sociale des messages d'éducation sanitaire. Trois niveaux ont été retenus ici et forment les trois parties de l'ouvrage : la construction savante de la notion de besoin et les définitions de l'« équilibre » potentiellement concurrentielles, les entreprises (à finalité pratique ou heuristique) de mesure et d'observation des conduites, enfin les modalités de prises de position des individus « intermédiaires », chargés de diffuser des messages d'éducation nutritionnelle (ou alimentaire). À ces différents niveaux, aux temporalités et aux caractéristiques sociales différenciées mais imbriquées, se donnent à voir certaines tensions qui, au final, soulignent et permettent d'analyser les normes alimentaires en pratiques.

Employer les entreprises de mesure et de réforme comme révélateur des normes et des pratiques auxquelles elles sont confrontées, et que parfois elles orientent, n'autorise cependant pas à passer sous silence l'historicité de ces mouvements ou à affirmer leur entière contingence sociale. C'est pourquoi chaque auteur s'attache à spécifier la place des cas pris en compte dans l'entreprise plus générale de mesure et de réforme des pratiques dont ils dépendent : quel est l'espace dans lequel évoluent les savants et les « intermédiaires » ? Quelle population est la cible des recommandations ou l'objet des enquêtes prises en considération ? Quels moyens sont employés ou proposés pour promouvoir ou mettre en œuvre de nouvelles pratiques de consommation ou de production ? Ces questions, les textes y répondent afin de mieux percevoir

1. Lhuissier A., *Alimentation populaire et réforme sociale. Les consommations ouvrières dans le second XIX^e siècle*, Versailles, Qua, 2007.

2. Depecker T., « Les cultures somatiques : rapports au corps et diététique », *Revue d'études en agriculture et environnement*, vol. 91, n° 2, 2009, p. 153-184.

le « révélateur », et c'est également la raison d'être des éléments généraux donnés dans cette introduction.

Mesure du besoin et normes savantes

L'étude des dispositifs de mesure des consommations permet de révéler à la fois les catégories des enquêteurs, la manière dont ces dispositifs constituent les populations cibles et enfin les pratiques auxquelles ils sont confrontés. Mais, préalablement aux dispositifs de mesure des consommations, un premier mouvement voit le jour dès le second XIX^e siècle, constituant en objets quantifiables et normalisables les processus physiologiques et les « besoins » des populations. La mesure du besoin (au sens de l'usage d'unités équivalentes entre les aliments et l'activité physiologique pour en quantifier l'équilibre) a principalement attiré l'attention de l'histoire de la chimie et de la physiologie ou des sciences nutritionnelles en tant que telles³. Mais s'en tenir à ces formes souvent internalistes d'histoire des sciences ne permet pas toujours de comprendre les relations entre les transformations du type de mesure, celles des normes savantes concernant le sens de l'équilibre, et celles des conduites de vie proposées aux individus. L'histoire de la mesure du besoin, loin d'être l'histoire linéaire d'une découverte qui imposerait d'elle-même certains types de comportement, est avant tout celle de la manière dont certains agents se sont emparés de ces théories et de l'usage qu'ils en ont fait.

Entre le texte de Marylin Nicoud et celui de Dana Simmons, les conceptions de l'équilibre alimentaire que promeuvent les savants semblent différer surtout par leur degré de quantification, et non par le sens même de ce qu'est l'équilibre : que la nourriture serve à « réparer » le corps, et que de l'heureux déroulement de cette réparation découle la santé, c'est bien là un proverbe connu depuis les écrits galéniques et inlassablement répété dans la plupart des textes médicaux sur le régime des individus bien portants. Cependant, pour les médecins du Moyen Âge cette réparation était le fruit d'un équilibre

3. Les articles d'histoire de la chimie et de la physiologie, notamment ceux écrits par Frederic Holmes et Noel Coley, contiennent, en creux, de nombreuses informations sur la question. On pense notamment à Holmes F., « The Intake-Output Method of Quantification in Physiology », *Historical Studies in the Physical and Biological Sciences*, vol. 17, n° 2, 1987, p. 235-270 et Coley N., « Studies in the History of Animal Chemistry and its Relation to Physiology », *Ambix*, vol. 43, n° 3, 1996, p. 164-187. Du point de vue des sciences nutritionnelles, on peut se référer au classique McCollum E.V., *A History of Nutrition. The Sequence of Ideas in Nutrition Investigations*, Cambridge, Riverside Press, 1957, ou, plus près de nous, à Carpenter K.J., « A Short History of Nutritional Science: Part I (1785-1885) », *Journal of Nutrition*, vol. 133, n° 3, 2003, p. 638-645.

analogique entre des qualités intrinsèques aux aliments et des constitutions individuelles, tandis que les savants étudiés par Dana Simmons, dans la lignée des expériences de Lavoisier, donnaient un sens tout à fait différent à cette « réparation » en quantifiant le rapport entre l'activité physiologique et les aliments. Mais les expérimentations du premier XIX^e siècle, notamment celles de Lavoisier puis de Dumas et de Boussingault sur la quantification du besoin, ne sont pas cardinales (dans les textes de Dana Simmons et Thomas Depecker), car elles expriment par des chiffres ce qui était auparavant exprimé en termes de qualités ; c'est en fait, à cette époque, une pratique déjà ancienne⁴. La spécificité des chimistes et des savants de la Révolution et du début du XIX^e siècle, nous allons le voir, réside surtout dans l'usage qu'ils font de cette quantification.

Les expériences cherchant à établir des équivalents quantifiables entre le maintien du corps et la nourriture ingérée ne sont, en effet, pas réductibles à une série d'expérimentations sur la mesure du besoin datant de la première moitié du XIX^e siècle. Sans même prendre en compte les individus qui se sont attachés à ne jamais dépasser une quantité d'aliments bien définie et qui ont popularisé leur propre régime – comme le noble vénitien Louis Cornaro, mort à Padoue en 1566, mettant à quarante ans un terme à une vie de débauche grâce à un régime strict comprenant douze onces de substances solides par jour – la quantification du « commerce » entre les entrées alimentaires et l'activité du corps est un thème savant bien avant la fin du XVIII^e siècle⁵. Par exemple, lorsque le médecin padouan Santorio présente, au tout début du XVII^e siècle, les conclusions de ses expériences sur la perspiration insensible (sur le poids des aliments ingérés, les excréctions corporelles et l'évolution du poids du corps au cours d'une journée), il est accusé d'avoir plagié un auteur du siècle précédent⁶. Cela même, plus généralement, à une époque où la mesure des substances corporelles fait partie du paysage

4. À cette différence près, par rapport à nos acceptions contemporaines de l'équilibre, que c'était le poids total (du corps, de la ration, etc.) qui jouait le rôle d'équivalent et non une unité chimique comme l'azote ou le carbone, ou énergétique comme les calories.

5. Vigarello G., *Histoire des pratiques de santé*, Paris, Seuil, 1999 [1993], p. 69-71. Il est important de noter que lorsque, sous la pression médicale, Cornaro doit rajouter quelques dizaines de grammes d'aliments solides à son régime, il ne se lamente pas sur l'évolution de son poids mais sur celle de ses humeurs (au sens de la médecine classique) et sur le fait qu'il devienne « dégoûté de tout, enclin à de singuliers caprices, embarrassé de [sa] personne ». Cornaro L., *De la sobriété*, Grenoble, Million, 1991 [1558], p. 53.

6. Dacome L., « Balancing Acts: Picturing Perspiration in the Long Eighteenth-Century », *Studies in History and Philosophy of Biological and Biomedical Sciences*, vol. 43, n° 2, 2012, p. 379.

médical⁷, que la balance n'est plus exclusivement un instrument « d'orfèvre ou de banquier⁸ », mais qu'elle acquiert progressivement une position dans les expérimentations des scientifiques⁹ en même temps que se développent et se répandent les techniques de comptabilité moderne¹⁰.

Les expériences de ce type pouvaient, avant la Révolution, renvoyer à l'étude d'objets appartenant à la médecine galénique comme la perspiration ou le rôle des « évacuations » dans le maintien de la bonne santé. Elles s'inscrivaient tout autant au sein de dispositifs expérimentaux plus novateurs, sur la circulation du sang par exemple¹¹, qu'elles semblaient permettre, pour certains auteurs, la mise en œuvre et la rationalisation d'un ascétisme religieux : les expérimentations de Santorio furent poursuivies par Nicolas Dodart pendant trente-trois ans, sur lui-même, en partie pour des motivations religieuses liées à l'ascétisme¹². Mais l'idée que ces savantes mesures permettraient de statuer sur la quantité d'aliments à conseiller à des individus particuliers était largement moquée par la plupart des médecins du premier XIX^e siècle. Ainsi, dans les encyclopédies ou les ouvrages médicaux du début du XIX^e siècle, à propos de la quantité d'aliments à consommer les auteurs mentionnent, dans le meilleur des cas, que les seules limites valables sont « les bornes que le sentiment de plénitude et de satiété prescrit de ne point dépasser¹³ », tandis que d'autres mènent une attaque plus frontale en citant l'ensemble dispa-

-
7. Shryock R.H., « The History of Quantification in Medical Science », *Isis*, vol. 52, n° 2, 1961, p. 215-237.
 8. Selon l'expression de Canguilhem G., *Étude d'histoire et de philosophie des sciences*, Paris, Vrin, 1994 [1968], p. 39.
 9. Pour ne prendre que le cas de la chimie, bien que son emploi massif soit plutôt l'objet du XVIII^e siècle, on peut en retracer l'usage jusque dans l'argumentation des alchimistes des siècles précédents. Cf. pour la chimie Lundgren A., « The Changing Role of Numbers in 18th-Century Chemistry », T. Frängsmyr, J.L. Heilbron, R.E. Rider (dir.), *The Quantifying Spirit in the 18th Century*, Berkeley, University of California Press, 1990, p. 245-266, et pour l'alchimie Newman W.R., « Alchemy, Assaying and Experiment », F. Holmes, T. Levere (dir.), *Instruments and Experimentation in the History of Chemistry*, Cambridge, Massachusetts Institute of Technology Press, 2002 [2000], p. 35-54.
 10. On pourra se reporter à Crosby A.W., *La mesure de la réalité*, Paris, Allia, 2003 [1997]. Pour étudier la perspiration insensible comme le fait Santorio, il faut établir une véritable comptabilité du corps et traquer le déséquilibre entre le poids des aliments ingérés et le poids des pertes physiologiques.
 11. Bylebyl J.J., « Nutrition, Quantification and Circulation », *Bulletin of the History of Medicine*, vol. 51, n° 3, 1977, p. 369-385.
 12. Dacome L., art. cit., p. 384.
 13. Londe C., « Aliment », Andral, Bégin, Blandin *et al.* (dir.), *Dictionnaire de médecine et de chirurgie pratiques*, t. 2, Paris, Gabon, Méquignon-Marvis et Baillière, 1829, p. 3. Voir également, dans le même ordre d'esprit, « Alimens », J. Coster, *Dictionnaire de santé ou vocabulaire de médecine*, Paris, Gabon, 1829.

rate de chiffres qu'ils ont pu trouver¹⁴, pour conclure que « l'homme sain de corps et d'esprit peut trouver dans ses sensations un guide plus sûr, une mesure plus exacte que la balance de Sanctorius¹⁵ ».

La spécificité des expérimentations sur la mesure du besoin de la fin de l'Ancien Régime et du XIX^e siècle réside dans le fait que la quantification du rapport entre le corps et la nourriture devient un outil proprement opérationnel dans un ensemble de domaines discutés ici même, et notamment l'exploitation du bétail, l'administration des institutions totales, l'hygiène et la médecine. Mais loin d'avoir une signification univoque, les interprétations et les usages de la mesure du besoin sont divergents et parfois conflictuels, ce qui donne au chercheur en sciences humaines l'occasion d'étudier en pratique comment se constitue et s'impose une norme d'action sur le monde, en ce qui nous concerne une norme nutritionnelle sur la santé des populations. Que ce soit entre plusieurs conceptions de la notion même de besoin (dans le texte de Dana Simmons), ou entre la quantification du besoin et d'autres conceptions du rapport entre les aliments et la santé, par exemple celle de la salubrité alimentaire (dans le texte de Thomas Depecker et dans celui de Marc-Olivier Déplaud) ou la « naturalité » des aliments (dans le texte d'Olivier Lepiller), les conflits qui opposent les savants, en particulier ceux qui entendent agir d'une manière ou d'une autre sur la population, mettent en évidence différentes conceptions du bien-être et différents types de conduite de vie qui peuvent l'assurer.

L'usage de la quantification du besoin par les porteurs de recommandations

La définition du « besoin », celle de l'« équilibre » et de la conduite de vie médicalement présentée comme idéale, est également fonction des intérêts différenciés des publics auxquels sont confrontés les diffuseurs de « recommandations » (que nous nommons ici les « intermédiaires »). Le fait que les intermédiaires doivent s'adapter aux demandes spécifiques des publics auxquels ils proposent leur service (un individu particulier, l'État, etc.) influence fortement sur le contenu même des recommandations et des conseils de santé effectivement diffusés. Pour prendre l'exemple du Moyen Âge, l'explication

14. La source commune est Odier L., *Principes d'hygiène. Extraits du code de santé et de longue vie de sir John Sinclair*, Genève-Paris, Paschoud, 1823 [1810], p. 405-418 sur la « quantité d'aliments qu'on doit prendre ».

15. Raige-Delorme, « Diététique », Adelon, Béclard, Bérard (dir.), *Dictionnaire de médecine ou Répertoire général des sciences médicales considérées sous le rapport théorique et pratique*, t. 10, Paris, Béchét Jeune, 2^e éd., 1835, p. 285.

des recommandations médicales concernant la nourriture doit compter avec le fait que la médecine avait un rôle à jouer dans le procès de légitimation symbolique de la noblesse, à côté de l'Église.

Dans les romans arthuriens du bas Moyen Âge, l'alimentation chevaleresque, riche en épices, est principalement représentée par le triangle pain blanc, viande et vin, à l'inverse du régime érémitique (qui figure celui de tout le clergé), composé de pain noir et râpeux, de légumes et d'eau. Or, dans la mesure où les romans arthuriens représentent une « affirmation vigoureuse et réfléchie de la légitimité des valeurs chevaleresques et des prétentions de l'aristocratie à occuper le premier rang dans une société où prédominent les modèles chrétiens et ecclésiastiques¹⁶ », le régime alimentaire était un des domaines par lesquels l'aristocratie tendait à se désolidariser des modèles de conduite de vie véhiculés et valorisés par l'Église. Du moins peut-on dire que le régime de l'aristocratie, et notamment son triangle pain blanc, viande et vin, était, d'une manière générale, légitimé par le discours médical. Ce dernier devait doctement sur les aliments qui conviendraient ou non aux « lecteurs », ou « destinataires » des conseils, c'est-à-dire le plus souvent à un public aisé ; de ce fait, toute l'attention était portée sur des mets particuliers et sur l'usage qu'il fallait en faire, beaucoup plus en tout cas que sur une conduite de vie « ascétique », une thématique plus proche des intérêts symboliques du clergé.

On sait, par ailleurs, que certains changements dans les recommandations alimentaires, durant le Moyen Âge, suivent l'évolution des pratiques de la cour et de la noblesse. L'histoire des théories savantes concernant le melon, végétal gorgé d'eau (et donc particulièrement malfaisant selon les catégories anciennes), ou encore la mode du champagne glacé montrent qu'il n'est pas rare de trouver un cas où, finalement, la pratique vilipendée devient tolérée ou recommandée justement car elle devient une mode des couches supérieures de la société. Ce n'est, bien sûr, pas une cause automatique et d'autres paramètres entrent en ligne de compte dans l'acceptation médicale des aliments. Cette fonction de légitimation symbolique de la conduite de vie de la noblesse repose également sur la hiérarchie médicale des consommations. Cette hiérarchie opère un rapprochement entre l'espace physique que les aliments occupaient durant leur vie ou leur croissance (pour le cas des végétaux) et les qualités de leurs consommateurs : aux vilains les carottes et les poireaux lourdement terrestres, à la noblesse le gibier à plumes et les oiseaux. Le non-respect de cette hiérarchie pouvait avoir de lourdes conséquences

16. Guerreau-Jalabert A., « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII^e-XIII^e siècles) », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, vol. 47, n° 3, 1992, p. 587. Sur ce point, cf. également Montanari M., « Les paysans, les guerriers et les prêtres : image de la société et styles d'alimentation », J.-L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 295-303.

sur le consommateur aux prétentions sociales déplacées. C'est ce que relate la fable du « vilain asnier » assommé dans les rues de Montpellier par le fumet de substances urbaines qui ne conviennent pas aux individus de sa sorte : seule l'odeur du fumier est capable de le faire revenir à lui, non car elle le secoue mais, au contraire, car elle conforte et harmonise sa constitution intérieure¹⁷. Cet heureux accord entre la répartition sociale et la hiérarchie médicale des consommations est en partie sous-tendu par les demandes particulières des principaux publics des recommandations, et la situation sociale des médecins de l'époque, qui dépendent directement de leur clientèle ; à cet effet, nombreux sont les médecins durant le Moyen Âge qui exportent et traduisent les textes savants commentés dans les universités, et diffusent ainsi des normes pratiques de conduites de vie (on pourra se référer, à ce sujet, au texte de Marylin Nicoud). La régulation de la consommation et la modération de l'appétit étaient plutôt des thématiques contrôlées et étudiées par le clergé, comme le montrent la littérature homilétique des X^e et XI^e siècles¹⁸ (en contrepoint des romans arthuriens dont on a parlé) et l'étude sur des discours cléricaux sur la nourriture durant la Renaissance¹⁹. Il est de ce fait compréhensible que la question de la modération de l'appétit puisse être satiriquement inversée, comme Florent Quellier le repère sur une gravure de Peter Flötner qui, vers 1535, « remplace les saintes reliques des processions catholiques par des volailles rôties, des chapelets de saucisses et des outres de vin solennellement portés par des clercs²⁰ ». Ce n'est pas pour autant que les recommandations médicales à destination des couches supérieures pouvaient omettre le topique de la régulation de l'appétit : ce dernier est même largement exprimé au sein de la littérature médiévale sur les régimes²¹.

17. Lauriou B., « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, vol. 2, n° 5, 1983, p. 28.

18. Gautier A., « Matériau de débauche et mère de tous les vices » : goinfrerie, démesure et luxure dans la littérature homilétique anglaise aux X^e-XI^e siècles », *Food and History*, vol. 4, n° 2, 2006, p. 113-129.

19. Sauzet R., « Discours cléricaux sur la nourriture », J.-C. Margolin, R. Sauzet (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 247-255.

20. Quellier F., *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 76.

21. Dans une société chrétienne, la glotonnerie ne peut être ouvertement supportée, ainsi les médecins s'en tiennent le plus souvent à une recommandation très traditionnelle sur l'écoute de son appétit, sans que ces considérations appellent forcément plus de précisions (au contraire du type d'aliment conseillé. Flandrin J.-L., « Médecine et habitudes alimentaires anciennes », J.-C. Margolin, R. Sauzet [dir.], *op. cit.*, p. 85-93). Il est vrai que, dans les littératures médicales sur les régimes, l'activité physique était prise en compte dans l'établissement des recommandations.

Si l'appétit et sa régulation, ou plutôt sa subordination à une opération quantifiée, sont devenus des thèmes centraux dans l'étude du régime au début du XIX^e siècle, c'est que les savants et les intermédiaires ne s'adressent désormais plus seulement ou plus directement à l'aristocratie et à ses intérêts particuliers, mais à un ensemble beaucoup plus varié d'institutions et de groupes professionnels et sociaux, tandis que leur rapport à l'État se modifie progressivement. La problématique qui se pose, pour ne prendre qu'un exemple, aux chimistes intéressés par les processus alimentaires dans le premier tiers du XIX^e siècle, est celle de la maximalisation du profit que peut obtenir une exploitation agricole. Il s'agit de nourrir le bétail de la manière la plus économique qui soit, tout en lui donnant les moyens de rendre ce que l'on attend de lui : laine, lait, croissance ou simple survie, en l'absence de travaux (voir à ce propos le texte de Dana Simmons). La mise en œuvre d'un savoir adapté à la rentabilité économique induit alors un rapport entre le corps et les aliments qui est tout autre que ceux auxquels se référaient les auteurs des régimes de santé des siècles précédents. D'après Thomas Depecker ici même, l'importation de ces nouvelles pratiques par des chimistes et des pharmaciens dans la gestion des institutions totales favorise la formation d'un savoir qui ne doit plus seulement être économiquement rationnel, mais aussi disciplinaire, en visant à forger des corps exclusivement capables d'agir dans des limites préalablement imparties. Pour les physiologistes du XIX^e siècle, la ration d'un militaire est celle indispensable à sa survie augmentée de celle qui lui permettra d'effectuer les tâches nécessaires. Est-il au repos ? Alors il faut lui retirer un surplus, non seulement pour faire des économies, mais aussi pour lui soustraire une marge de manœuvre sinon suspecte, du moins inutile. Cela tend, pour la fraction des savants engagés dans de tels domaines, à modifier le rapport traditionnellement établi entre les aliments et la santé, ou plutôt à le réduire à l'équilibre entre les entrées alimentaires et les produits physiologiques, et à leur permettre de proposer à l'État et à des institutions particulières comme l'armée ou l'hôpital, de nouveaux modes de gestion des populations.

Cet effet du degré d'autonomie relatif des producteurs de normes nutritionnelles par rapport aux groupements auxquels ils peuvent être confrontés (la noblesse, les agronomes, etc.) est peut-être une des raisons pour lesquelles le texte d'Olivier Lepiller sur les diététiciens « alternatifs » de la seconde moitié du XIX^e siècle, fait à certains égards écho au texte de Marilyn Nicoud. Certes, au regard de leur position, les diététiciens alternatifs ont tout intérêt à renverser le discours scientifiquement légitime et c'est pourquoi ils prônent plus ou moins un retour à une diététique hippocratique. Mais malgré tout ce qui peut séparer les diététiciens alternatifs du XX^e siècle des médecins médiévaux pourvoyeurs de régimes de santé, les deux groupes ont la caractéristique commune de dépendre assez directement des intérêts sociaux d'une

couche d'individus n'ayant pas un intérêt disciplinaire ou économique pour la nutrition. Le discours des diététiciens alternatifs, et souvent aussi leurs conditions d'exercice et d'existence, ne sont pas garantis par l'État. Ils ne répondent pas toujours aux standards ayant cours dans le champ scientifique. Ils dépendent donc plus directement d'un public profane, que l'on peut supposer de leurs caractéristiques sociales, plus sensibles à un message aux apparences philosophiques, et qui légitime un mode de vie bien particulier (refus de la cuisine industrielle et des aliments déjà préparés, exaltation de la nature, etc.), qu'à un message diététique avant tout construit pour normaliser une population donnée. Des recherches ultérieures, prenant cette fois en compte non les producteurs de messages diététiques « alternatifs », mais les individus auxquels ils se sont adressés depuis la Seconde Guerre mondiale, pourraient ainsi apporter des éléments de réponse à une question que nous voulions simplement soulever ici.

Des besoins alimentaires au développement économique : les usages des enquêtes de consommation

De la mesure de la faim à l'étiologie des maladies dites d'abondance en passant par l'estimation du coût de la main-d'œuvre, l'alimentation des populations fait, de longue date, l'objet d'une surveillance se traduisant par la mise en place d'outils de mesure et de dispositifs de réforme²². Initiées dans un objectif qui ne se limite pas à celui de la connaissance pure, les mesures des consommations sont le plus souvent dotées d'un objectif performatif. Selon l'action visée, la nature même de ce qui est mesuré, l'unité et l'outil de mesure varient. Telle est l'une des interrogations qui sous-tendent les textes présentés dans l'ouvrage. On n'évaluera ici ni l'efficacité d'une politique publique portant sur les consommations alimentaires, ni des régimes ou des profils nutritionnels, bien au contraire. Rappelons-le, dispositifs de mesure et de réforme des consommations alimentaires sont pris ici comme objet d'étude.

Utiliser et commenter à bon escient les données et les résultats d'une enquête de consommation nécessite en effet d'en connaître la méthode, le contexte et les enjeux qui la sous-tendent. Pour cela, il convient de décentrer le regard en faveur d'une approche réflexive, et d'être notamment attentif aux débats dans lesquels sont engagés leurs promoteurs ainsi que les usages qui

22. Voir par exemple D.J. Oddy, P.J. Atkins, V. Amilien (dir.), *The Rise of Obesity in Europe. A Twentieth Century Food History*, Farnham-Burlington, Ashgate, 2009. Voir aussi pour les États-Unis Aronson N., « Nutrition as a Social Problem: A Case Study of Entrepreneurial Strategy in Science », *Social Problems*, vol. 29, n° 5, 1982, p. 474-487.

sont faits des enquêtes, comme le montrent les textes de Nicolas Larchet et d'Anne Lhuissier. Ce type de démarche réflexive permet à Pierru et Spire de montrer comment, dans les principales enquêtes INSEE, les groupes sociaux sont de moins en moins pris en compte dans l'analyse des évolutions de la société française au profit d'autres découpages plus opérationnels tels que la catégorie de « pauvres », donnant à voir d'autres représentations de la société. Ils montrent ainsi comment les agents du système statistique véhiculent une vision du monde qui conditionne en grande partie les représentations des acteurs, qu'ils soient publics (experts, hauts fonctionnaires ou enseignants) ou privés (journalistes, instituts de sondage ou entreprises de marketing²³).

Rétrospectivement, nous disposons d'une série de textes qui permettent de comprendre comment les savants se sont emparés de la question des enquêtes sur les consommations alimentaires. Ils ont dressé à différentes périodes des recueils et des compilations d'enquêtes dans le double but d'en discuter les méthodes et de situer leurs propres travaux, contribuant ainsi à une réflexivité sur les méthodes des enquêtes. Ces recueils consistent en des compilations d'enquêtes ordonnées selon un travail de classification attentif aux objectifs et aux méthodes. Un des exemples les plus fameux est certainement l'annexe I, « Les enquêtes par budgets de familles. Bibliographie et remarques critiques », du livre de Maurice Halbwachs consacré aux besoins de la classe ouvrière. Les enquêtes par budgets y sont classées d'après leur durée et les méthodes adoptées, et les budgets proprement dits (réellement tenus) y sont distingués de ceux établis sur indication verbale, afin d'en discuter les avantages et les inconvénients²⁴. Il s'agit à ce moment-là de donner aux budgets de familles leurs lettres de noblesse comme méthode scientifique : pour cela, Halbwachs a besoin de se démarquer des philanthropes et de convaincre les statisticiens, pour lesquels le faible nombre de familles enquêtées ne permet pas de mener une véritable statistique. Parallèlement, des physiologistes testent et mettent au point des techniques leur permettant

23. Pierru E., Spire A., « Le crépuscule des catégories socioprofessionnelles », *Revue française de science politique*, vol. 58, n° 3, 2008, p. 457-481. Sur la manière dont les nomenclatures officielles orientent la perception individuelle du monde social, cf. Boltanski L., Thévenot L., « Finding One's Way in Social Space: A Study Based on Games », *Social Science Information*, n° 22, 1983, p. 631-680.

24. Halbwachs M., *La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*, Paris-Londres, Gordon & Breach, reprint, 1970 [1912] ; l'année suivante, Marcel Porte lui emboîte le pas : Porte M., *Budgets de familles et consommations privées*, Grenoble, impr. Allier Frères, 1913 ; en 1914, la statistique générale de France publie un article adoptant une démarche similaire à celle d'Halbwachs deux ans plus tôt, puisqu'il classe le type d'enquêtes selon leur méthode, puis les utilise pour commenter les lois d'Engel : Dugé de Bernonville L., « Budgets de familles en divers pays », *Bulletin de la statistique générale de la France*, 1914, p. 297-336.

de quantifier la consommation en nutriments des populations enquêtées. Ils différencient les enquêtes sur la consommation, qui portent sur la nature et la quantité des aliments consommés, et les enquêtes sur l'alimentation, qui concernent « la détermination physiologique des principes nutritifs contenus dans ces aliments²⁵ ». Ils n'hésitent d'ailleurs pas à s'opposer clairement aux « nombreuses études de budgets ouvriers qui ne renseignent même pas les quantités consommées », et qui sont donc « inutiles pour [leur] objet²⁶ ».

Dès la fin des années 1940, la publication de plusieurs recueils bibliographiques sur les enquêtes témoigne d'un regain d'intérêt pour la consommation dans un pays en pleine reconstruction. En même temps, des recherches nutritionnelles menées pendant la guerre ont permis d'intégrer la question des déséquilibres alimentaires dans la compréhension de certaines maladies, remettant ainsi en cause les normes alimentaires initialement établies²⁷. Dans l'immédiat après-guerre, les trois principaux organismes de recherche publics nouvellement créés (INH, INSEE et INED) effectuent des enquêtes de budgets de familles et/ou de consommation, dont certaines sont menées conjointement. Leurs méthodes se mettent en place en même temps que la définition de leurs objets de recherche. Leurs recueils visent à faire le point sur les enquêtes existantes, notamment pour pointer les groupes de populations qui ne sont pas pris en compte dans les dispositifs existants avant la mise en place d'enquêtes en population générale²⁸. Portant sur des sous-groupes délimités par le métier, la taille de l'agglomération ou la région d'habitation, les enquêtes ne permettent pas encore de répondre à des questions portant sur une appréciation de l'évolution des consommations et des niveaux de vie dans la société française.

Plus particulièrement, les sociologues et les nutritionnistes réunis au sein du service de nutrition de l'INH, particulièrement actif en matière d'enquêtes, s'engagent dans deux recueils bibliographiques. Dans le premier, les auteurs expliquent que le travail de la section nutrition comprend une ligne biologique (l'étude des répercussions de l'alimentation sur l'organisme individuel), une ligne d'observation du comportement alimentaire spontané de divers groupes de populations et une ligne sociologique, qui s'intéresse aux

25. Slosse A., Waxweiler E., *Recherches sur le travail humain dans l'industrie. Enquête sur l'alimentation de 1 065 ouvriers belges*, Bruxelles-Leipzig-Paris, Misch et Tron-Marcel Rivière, 1910.

26. *Ibid.*, p. 13.

27. Depecker T., Lhuissier A., « La nutrition et la guerre. Enquêtes nutritionnelles et reconfiguration des normes alimentaires en France au cours de la Seconde Guerre mondiale », communication au colloque « Guerre, expérimentation et standards thérapeutiques », Strasbourg, novembre 2011.

28. *Bulletin de la statistique générale de la France*, suppl. trimestriel janvier-mars 1949, p. 37.

aspects historiques, ethnologiques et socioéconomiques, à l'intérieur desquelles s'inscrivent les comportements alimentaires. Leur recueil se situe dans ce troisième axe, encore peu défriché²⁹. Ils classent les enquêtes portant sur la consommation réelle d'une population³⁰ selon leur type (enquêtes familiales, individuelles, groupes homogènes de population), leurs méthodes (pondérale, carnets de ménage, questionnaire) et leur chronologie, prenant pour césure l'année 1945. Ils insistent sur l'importance de la qualité relationnelle de l'enquêteur dans la production des données, à la différence des approches biologiques. Ce type de mesure distingue donc très nettement ces enquêtes du travail scientifique classique. Il les rapproche de l'expérimentation biologique, où l'instrument qui permet de mesurer une fonction s'oppose parfois grandement aux conditions habituelles de fonctionnement de l'organe, et où l'essentiel est de créer des conditions expérimentales aussi stables et reproductibles que possible. Ce recueil est complété par un second, publié en 1965 et principalement centré sur l'ensemble des enquêtes réalisées à l'INH. L'auteur, Yvonne Serville, souligne que si les enquêtes ont servi de base à l'établissement de standards alimentaires, ceux-ci, en retour, nécessitent une constante révision et ne peuvent être utilisés sans être contextualisés³¹.

En soulignant le caractère très relatif des « standards » ou des « rations », principal outil des recommandations, Serville pointe le fait que si les enquêtes nutritionnelles³² permettent d'enregistrer la diversité des consommations, les promoteurs des recommandations peinent, en revanche, à en rendre compte dans leurs messages. Les contributions de la troisième partie de l'ouvrage, et plus particulièrement celles de Philippe Cardon et d'Aurélié Maurice, qui s'intéressent à la réception des messages du PNNS à l'égard respectivement des personnes âgées et des adolescents, rappellent bien la difficulté de tout un chacun à se reconnaître dans de tels messages³³. Au-delà de l'enregistrement des consommations, il est bien entendu nécessaire de

-
29. Bouche A., Desroches H., « Les enquêtes alimentaires en France. Aperçus bibliographiques et méthodologiques », *Bulletin de l'Institut national d'hygiène*, t. 8, n° 4, 1953, p. 705-757.
 30. Qu'ils distinguent des enquêtes ayant pour objet de déterminer l'état de nutrition.
 31. Serville Y., « Les enquêtes alimentaires de 1953 à 1964 (aperçu bibliographique) », *Bulletin de l'Institut national de la santé et de la recherche médicale*, vol. 20, n° 3, 1965, p. 259-260.
 32. Pour une description détaillée des différentes méthodes d'enquêtes nutritionnelles : Gruson E., Romon M., « Méthodologie des enquêtes alimentaires », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. 42, n° 5, 2007, p. 276-284.
 33. Pour parer à cette difficulté, la principale brochure du PNNS, *La santé vient en mangeant. Le guide alimentaire pour tous*, tente d'adapter ses discours en fonction de « portraits » dans lesquels tout un chacun est censé se reconnaître : <http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/581.pdf>.

comprendre ces dernières dans leur environnement. C'est ce que proposent Christine Tichit, Marie-Pierre Julien ou Aurélie Maurice, en insistant sur l'importance du milieu social et des cultures propres aux groupes, en particulier les groupes de pairs entre adolescents, qui déterminent une grande part de leurs goûts ou, tout au moins, de leur conformité à certaines normes, lesquelles peuvent changer en fonction du contexte.

Toutefois, les enquêtes visant à mesurer les consommations alimentaires ne concernent pas uniquement la nutrition. Dans un article de référence, Alain Desrosières montre le tournant économique dans l'établissement d'enquêtes dans l'immédiat après-guerre. Il s'agit en particulier de rendre compte du progrès social ou d dénoncer les inégalités par la mesure de l'évolution des consommations et des taux d'équipement en biens durables³⁴. En 1952, le nouveau Centre national de coordination des études et recherches sur la nutrition et l'alimentation (CNERNA) organise une journée sur le thème des enquêtes de consommation (il conviendrait de préciser « consommations alimentaires ») en France visant à réfléchir à leur application dans « la vie économique, sociale, agricole et hygiénique³⁵ ». Dans une certaine mesure, la réflexion proposée par Stigler en 1954 sur l'usage des enquêtes de budgets de famille dans la formation de la théorie économique participe de ce même phénomène³⁶, de même que l'intérêt que les commissions en charge de définir le salaire minimal dans l'après-guerre portent aux enquêtes et aux rations de l'INH³⁷.

Habitudes, goûts ou normes ? Les catégories implicites des grilles d'enquête

Une seconde série de textes, plus récents, permet, à son tour, de réfléchir avec précision sur le type d'information recueillie dans les dispositifs récents et, corrélativement, aux informations laissées de côté. Une première observation, qui peut s'appliquer à l'ensemble des enquêtes statistiques, concerne

34. Desrosières A., « Du travail à la consommation : l'évolution des usages des enquêtes sur les budgets des familles », *Journal de la société française de statistique*, 2003, vol. 144, n^{os} 1-2, p. 75-111.

35. Centre national de coordination des études et recherches sur la nutrition et l'alimentation, *Les enquêtes de consommation en France*, Paris, Éditions du CNRS, 1952.

36. Stigler G.J., « The Early History of Empirical Studies of Consumer Behavior », *The Journal of Political Economy*, vol. LXII, n^o 2, 1954, p. 95-113.

37. Cf. par exemple Malignac G., « Du minimum social individuel au minimum social national », *Population*, vol. 5, n^o 4, 1950, p. 742-744 et Sauvy A., Malignac G., « Du salaire minimal au revenu national », *Population*, vol. 9, n^o 3, 1954, p. 513-526.

l'élaboration des nomenclatures et des systèmes de classification. À propos des enquêtes de l'INSEE sur les consommations alimentaires, Luc Boltanski met en évidence la difficulté, pour le sociologue qui accorde une grande signification aux subdivisions fines entre les produits consommés, à utiliser une enquête procédant à des regroupements de produits sous une même catégorie. Tout l'enjeu de l'approche sociologique est au contraire de montrer la différenciation des représentations et des usages des produits selon les milieux sociaux. Les enquêtes de consommation qui emploient des taxinomies produites selon une « théorie naturaliste » des besoins entraînent une lecture naturaliste de leurs résultats³⁸. Boltanski montre comment d'autres auteurs échouent à proposer une nouvelle nomenclature qui repose sur une échelle de modernité, prenant en compte une opposition entre des besoins naturels et culturels et la date d'apparition des produits sur le marché. Cette nouvelle nomenclature rate d'autres éléments. En particulier, elle contredit le classement des consommateurs qui s'opère selon d'autres critères, notamment celui des goûts. La question du goût se situe également au centre de l'attention que Claude Grignon suggère de prêter au mode d'enregistrement de ces mêmes classifications. Il montre de quelle façon la définition du goût que véhiculent les enquêtes de l'INSEE en constitue une limite : en s'intéressant aux paniers (c'est-à-dire à l'achat, indépendamment de l'usage des produits), l'enquête alimentaire de l'INSEE utilise une définition implicite du goût comme *habitude*, et non comme une *norme*. Ainsi, selon que l'on travaille sur les paniers (*via* les enquêtes INSEE) ou sur les menus (comme le font les enquêtes d'opinion portant sur les plats préférés par exemple), le chercheur se retrouve confronté à des définitions du goût qui sont inégalement proches des goûts et des pratiques des différentes classes, avec des interprétations qui tendent à l'homogénéisation d'un côté, à la diversité de l'autre³⁹.

La question de l'imposition des normes du chercheur et/ou dominantes dans les questionnaires s'est posée également aux sociologues de l'alimentation dans le domaine des rythmes alimentaires. Beaucoup de sociologues ont soulevé la difficulté d'établir un nombre exact de fois où les individus mangent dans la journée. Cet objectif s'inscrit dans la discussion sur la stabilité et/ou l'évolution du modèle des repas, dont la déstructuration annoncée dans les années 1980 n'a jamais été vérifiée empiriquement. La difficulté d'établir un nombre exact de fois où les gens mangent réfère immédiatement à une seconde question, relative à la désignation des « prises ». Proposer une

38. Boltanski L., « Taxinomies populaires, taxinomies savantes : les objets de consommation et leur classement », *Revue française de sociologie*, vol. XI, 1970, p. 34-44.

39. Grignon C., « Les enquêtes sur la consommation et la sociologie des goûts », *Revue économique*, vol. 39, n° 1, 1988, p. 15-32.

désignation dans les questionnaires, n'est-ce pas déjà fournir une norme qui pourrait ne pas correspondre à celle des enquêtés ? C'est pourquoi, dans son questionnaire auprès des étudiants, Claude Grignon n'indique ni « prise » ni « repas », mais les laisse déclarer en fonction de l'heure (Quand avez-vous bu ou mangé ?). Procédant de la sorte, il montre que, bien qu'elle ne leur ait pas été proposée, les étudiants retrouvent spontanément la grille quotidienne des repas : « Manger normalement, c'est, d'abord, "faire ses trois repas par jour", sans en sauter un seul⁴⁰. » C'est également le souci de Jean-Pierre Poulain, qui propose dans son questionnaire une distinction entre « repas », « petit-déjeuner », « grignotage », « boisson », « fruit », regroupant ensuite le petit-déjeuner dans les « repas » pour opposer, à l'échelle de la journée les « trois repas » au « hors repas⁴¹ ».

L'ensemble de ces exemples montre la diversité et la complexité des consommations alimentaires et de leur mesure. Qu'il s'agisse de quantité, de nutriments et de calories, de prix, de goût, d'usages, de ménages ou d'individus, les enquêtes sur l'alimentation ont fourni et continuent de fournir une source multiple de connaissances ; leur histoire est en cours de constitution. Enregistrent-elles des normes, des goûts ou des habitudes ? Quel est l'objectif de leurs promoteurs ? Sur quels types de critères reposent les recommandations établies à partir de ces mesures ? Si l'ouvrage ne prétend pas répondre à ces questions au demeurant fort complexes, les contributions qui y sont rassemblées permettent d'aborder de manière réflexive les outils de mesure et de réforme des consommations et des pratiques alimentaires. Elles sont, de ce point de vue, très utiles pour qui utilise les données et les résultats d'enquêtes, que ce soit à des fins de connaissance ou d'action.

Le contexte normatif des pratiques alimentaires

Nous baignons actuellement dans l'omniprésence du danger d'une « mauvaise » alimentation pour la santé. Le spectre de l'obésité plane au-dessus de toutes les têtes et le Programme national nutrition santé (PNNS) ne fait qu'accentuer une « lipophobie⁴² » ambiante. Avec ses messages rendus obligatoires dans les publicités alimentaires depuis 2007, le PNNS présente

40. Grignon C., « La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle des repas français contemporains », M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban (dir.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme-INRA, 1993, p. 310.

41. Poulain J.-P., *Manger aujourd'hui*, Toulouse, Privat, 2002, p. 205.

42. Cf. Fischler C., *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990, p. 209.

à l'ensemble de la population française des injonctions normatives sur le nombre de fruits et de légumes à manger par jour, sur le grignotage, l'activité physique et sur l'équilibre d'un repas, bref sur un pan considérable de la conduite de vie quotidienne.

Loin de s'offrir à tous de manière égalitaire, ces recommandations véhiculent, ou plutôt présupposent, une conception bien particulière de ce que sont l'équilibre, le besoin et les rapports entre le corps, la santé et les aliments ; leur réception commune présuppose également que la recherche du « bien-être » corporel est centrale dans la direction que tout un chacun imprime à son activité quotidienne, et que la promesse de primes en termes d'apparence physique ou d'excellence sanitaire a un attrait égal pour la population dans son ensemble. Si rien n'est moins évident, il n'en reste pas moins que chacun est confronté à la médiatisation de l'obésité et de sa prévention. Cela se ressent dans les enquêtes faites sur la consommation des Français : que ce soit en entretien ou par questionnaire, il apparaît que les familles sont très soucieuses de déclarer bien se nourrir, bien nourrir leurs enfants et bien connaître les normes en vigueur. Françoise Bouchayer appelait déjà au milieu des années 1980, à propos de l'éducation pour la santé, à une « sociologie de l'incantation dans nos sociétés modernes⁴³ ».

Si les individus ont en tête les messages transmis par les médias ou les dispositifs locaux d'éducation pour la santé, les normes nutritionnelles sont mises en œuvre selon des caractéristiques qui leur sont propres. Comme le montre Christine Tichit, la dimension sociale est déterminante dans les pratiques alimentaires des familles, entre autres du fait du rythme de travail des parents. Les familles les plus proches des normes du PNNS sont celles issues des classes moyennes et supérieures, parce que leurs conceptions du corps et de la santé sont en connivence avec celles que présupposent les producteurs de ces normes, et parce qu'elles ont les possibilités financières et culturelles de les mettre en œuvre.

Les pratiques des familles populaires évoluent avec le contexte d'anxiété généralisée autour de la prise de poids et des messages nutritionnels ambiants, comme semble l'indiquer le fait que 75 % de la population française âgée de 15 à 75 ans déclare « la santé » comme premier facteur influençant la composition de leurs menus⁴⁴. Cela étant, « la santé » ne recouvre pas évidemment la même conception pour tous les enquêtés, et les déclarations faites dans les enquêtes sont des pratiques à part entière, pas toujours en corrélation avec les

43. Bouchayer F., « Les logiques sociales des actions en éducation pour la santé », *Sciences sociales et santé*, vol. 2, n^{os} 3-4, p. 99.

44. Escalon H., Bossard C., Beck F. (dir.), *Baromètre santé nutrition 2008*, Saint-Denis, INPES, coll. « Baromètres santé », 2008, p. 84.

pratiques alimentaires effectives : au niveau des consommations, on observe une augmentation de la consommation de fruits et de légumes avec l'augmentation des revenus⁴⁵. En outre, avec une approche qualitative, on s'aperçoit que les familles les plus défavorisées ont une alimentation plus basée sur les féculents (pâtes, riz, pommes de terre) que sur les légumes⁴⁶. On peut donc parler d'une homogénéisation des discours normatifs pesant sur l'alimentation, notamment avec la naissance du PNNS en 2001, qui coexisterait avec la persistance de normes individuelles, familiales et culturelles.

C'est pourquoi cet ouvrage vise, entre autres objectifs, à montrer la diversité des normes gravitant autour des consommateurs (adolescents, préadolescents ou familles). Selon les contextes dans lesquels ils se trouvent (cours formel, cantine, rue, etc.), les adolescents se comportent différemment et sont confrontés à plusieurs registres de normes⁴⁷ : celui du groupe de pairs, du PNNS, ou bien encore de leur milieu familial (voir les chapitres de Marie-Pierre Julien et d'Aurélié Maurice). Ils sont en permanence au carrefour de normes contradictoires : bien manger ou manger bien⁴⁸, se faire plaisir ou penser à sa santé, sa ligne ou son image. Les parents sont eux aussi pris dans une situation complexe : comment réussir à faire manger des légumes à des enfants qui n'en veulent pas ? Avec les messages du PNNS en tête, les parents se trouvent face à un dilemme : fournir à leurs enfants les aliments que ces derniers désirent, ou les contraindre à manger des aliments qu'ils réprouvent, pour s'assurer qu'ils tendent vers le « bien-être » que promet la nutrition. Les préférences et les habitudes de chaque famille peuvent être culpabilisantes du fait de la forte moralisation⁴⁹ des comportements alimentaires et de leur médicalisation. En effet, l'argumentation médicale des normes nutritionnelles dépasse bien souvent le simple cadre général du bien-être et concerne la vie elle-même : « être une bonne mère » ne signifie pas seulement savoir

45. *Ibid.*, p. 282.

46. Cf. Maurice A., « "Chacun son fruit" : une action de santé publique confrontée à la réalité sociale de familles populaires », actes du colloque international « Alimentation, cultures enfantines et éducation », Centre européen des produits de l'enfant, Poitiers, université de Poitiers, 2010, http://cepe.univ-poitiers.fr/tl_files/CepeArts/Recherche/colloques/ActesFunFood2010/PDF/p20.pdf.

47. C'est également le cas des mères de jeunes enfants qu'étudie Séverine Gojard dans son ouvrage : Gojard S., *Le métier de mère*, Paris, La Dispute, 2010. Ces mères sont confrontées à une pluralité de normes concernant les soins à apporter aux nourrissons, souvent contradictoires et provenant de multiples prescripteurs.

48. Amsellem-Mainguy Y., « Bien manger, manger bien. Les jeunes et leur alimentation », *Jeunesse, études et synthèses*, n° 7, janvier 2012.

49. « La moralisation des normes de puériculture constitue un élément non négligeable de leur imposition » : Gojard S., « Les soins aux jeunes enfants », *French Politics, Culture and Society*, 1999, p. 137.

subordonner les désirs de l'enfant à la promesse de gains futurs, cela signifie parfois lui permettre de dépasser une maladie potentiellement mortelle, vivre avec une maladie chronique ou un stigmate qui peut être socialement handicapant. Or, jusque dans ces cas extrêmes de transmission de normes nutritionnelles, les interprétations des injonctions diététiques sont, là encore, différenciées, comme le montre le chapitre de Delphine Keppens.

Contextualiser les pratiques

L'un des partis pris des textes abordant la question des pratiques alimentaires ou de la diffusion de bonnes pratiques est de porter une attention toute particulière au contexte dans lequel a lieu la situation (de parole ou d'acte). À l'instar de Howard Becker qui insiste sur le fait que « toute chose se déroule quelque part⁵⁰ » et qui parle de l'importance des « conditions contextuelles⁵¹ », les auteurs ont ici le souci de prendre en compte la situation dans laquelle se déroule l'événement observé ou la parole délivrée. Christine Tichit montre bien que l'école ou la famille sont des lieux qui impliquent un discours complètement différent pour l'enfant : il peut être sujet à des formes de violences symboliques, par exemple en présence d'adultes de sa famille ou dans un lieu comme l'école, porteur de normes institutionnelles du repas. L'auteur a pu mettre en place un dispositif méthodologique permettant de contrôler les effets du contexte sur la parole de l'enfant. La situation est également au centre de l'analyse des pratiques alimentaires des adolescents de Marie-Pierre Julien. On ne mange pas la même chose, ni de la même manière, selon qu'on est avec ses grands-parents ou avec sa bande d'amis : l'adolescence est « multiculturelle⁵² », composée avec un large éventail de goûts, de saveurs, de plats. La situation de prise alimentaire d'un adolescent est donc à prendre en compte avant de généraliser sur une hypothétique « culture adolescente ». Le contexte de restitution des messages nutritionnels est également primordial pour Aurélie Maurice : devant des adultes ou devant des pairs, au collège ou à la maison, il apparaît que l'adolescent instrumentalise les messages entendus dans les médias ou au collège, lors d'un projet, à des fins bien différentes selon qu'il souhaite interagir avec un professeur ou se démarquer du groupe de pairs et montrer sa capacité de provocation et de distance avec le monde scolaire.

50. Becker H.S., *Les ficelles du métier. Comment conduire sa recherche en sciences sociales* [trad. de l'anglais par Jacques Mailhos ; révisée par Henri Peretz], préface d'Howard Becker et Henri Peretz, Paris, La Découverte, coll. « Guides repères », 2002, p. 103.

51. *Ibid.*, p. 101.

52. Cf. à ce propos N. Diasio, A. Hubert, V. Pardo (dir.), « Alimentations adolescentes », *Les Cahiers de l'Ocha*, n° 14, 2009.

Une analyse des normes en termes de parcours

La mise en perspective dans cet ouvrage d'une série d'interrogations liées à la mesure et à la réforme des pratiques alimentaires conduit de manière sous-jacente à la question des normes alimentaires. Une manière classique d'aborder la question des normes consisterait à en étudier le parcours, depuis leur création jusqu'à leur interprétation par les individus « cibles », en passant par les mécanismes de leur diffusion. Les chapitres de cet ouvrage auraient pu être regroupés selon cette vision en termes de parcours des normes – comme on parle du parcours des aliments « de la fourche à la fourchette ». En effet, les trois maillons de la chaîne sont abordés dans cet ouvrage, même si le parti pris n'est pas de suivre cette trame dans l'organisation des chapitres.

Les auteurs s'intéressent à deux lieux de construction des normes alimentaires savantes : les sciences de la nutrition (Thomas Depecker, Olivier Lepiller, Dana Simmons, Marilyn Nicoud) et les enquêtes nutritionnelles (Nicolas Larchet, Anne Lhuissier). La construction des normes qui nous sont contemporaines est étudiée depuis les expériences et l'usage de la quantification du besoin alimentaire, au début du XIX^e siècle, jusque dans les années 1960 avec l'apparition de nouvelles diététiques alternatives proposant des théories reposant en partie sur d'autres bases. Abordant le Moyen Âge, Marilyn Nicoud montre qu'à cette époque déjà, les médecins produisaient des normes sur les aliments bons pour le corps et ceux pouvant entraîner un déséquilibre interne. Thomas Depecker montre bien comment s'est constituée la nutrition en tant que science au fil des années, telle qu'elle est encore enseignée aujourd'hui : les hygiénistes de la fin du XIX^e siècle sont passés d'une quantification des besoins destinée au bétail à l'application de ces méthodes aux institutions totales comme l'armée, les prisons, les asiles mais aussi les écoles. Par l'étude fine de dispositifs d'enquêtes comme celui de l'Enquête nationale sur l'alimentation de 1936, Anne Lhuissier décèle un tournant décisif dans les enquêtes sur la consommation alimentaire avec une méthode innovante, ayant pour objectif de mesurer l'écart à un régime alimentaire dit « équilibré ». Nicolas Larchet met en évidence, de l'autre côté de l'Atlantique, une rupture dans l'usage de ces enquêtes. Le calcul des besoins de la population cède la place à l'identification de « populations à risque » : on ne cherche plus tant à bien nourrir la population qu'à la préserver de maladies. Cette évolution dans les enquêtes permet de déceler une évolution dans l'usage de la nutrition, qui ne permet plus seulement de régir les « besoins » d'une population captive, mais qui désormais s'applique aussi à la prévention des risques sanitaires d'une population.

À mesure que la science de la nutrition s'institutionnalise dans des dispositifs nationaux d'enquête, de recherche et de réforme (avec les études, diplômes, organismes et postes correspondants), des individus plus ou moins éloignés des

pôles les plus légitimes de cette science tentent de proposer des théories alternatives concernant le rapport entre les aliments et la santé. Par exemple, dans la seconde moitié du ^{xx} siècle, les sciences de la nutrition entretiennent une relation ambivalente faite d'inspiration et de concurrence, selon Olivier Lepiller, avec des diététiques dites « alternatives », qui promeuvent elles-mêmes certains types de comportements alimentaires (comme la limitation de la cuisson des aliments ou la préservation de la « vitalité » des aliments). Cependant, les diététiques alternatives participent à un tournant préventif plus général, qui marque aussi les sciences de la nutrition durant les années 1980 ; alors que l'attention, tant des enquêtes que des réformateurs, était plutôt centrée sur la famille comme unité de consommation, ainsi que le remarque Nicolas Larchet à propos des enquêtes de l'USDA, la focale se déplace vers l'individu. Chaque personne est étudiée individuellement, selon ses caractéristiques, ses antécédents, ses comportements alimentaires. On ne cherche plus à définir et à combler les besoins d'un groupe – les ouvriers par exemple –, mais à prévenir l'apparition de maladies chez une personne présentant tel ou tel risque sanitaire.

Plusieurs canaux de diffusion sont étudiés dans cet ouvrage. Les États eux-mêmes sont aujourd'hui les premiers diffuseurs de normes alimentaires, dans une préoccupation de santé publique. En effet, les maladies en lien avec l'alimentation, comme l'obésité, peuvent être un gouffre financier (99,2 milliards de dollars par an aux États-Unis pour l'obésité⁵³). Ainsi, les États cherchent à réagir, en mettant au point des programmes d'éducation alimentaire⁵⁴, fixant entre autres des repères nutritionnels. Le désormais célèbre PNNS, créé en France en 2001, se décline pour les différentes populations à risque, comme les personnes âgées dont il est question dans le chapitre de Philippe Cardon ou les adolescents, étudiés par Aurélie Maurice. La diffusion de ce programme se fait par l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES), qui se charge de produire des guides et des outils d'éducation, distribués par des intermédiaires qui prennent avec eux plus ou moins de distance (cf. le texte de Philippe Cardon). Les recherches médicales sont vulgarisées dans les médias, dans des émissions où des experts sont invités ou dans des magazines comme *Que Choisir ?*, par exemple, pour le cas du sel dans les aliments industriels, traité dans le chapitre de Marc-Olivier Déplaud. Enfin, des institutions particulières prennent également part à ce mouvement. C'est le cas des établissements d'enseignement, mais

53. Poulain J.-P., *Sociologie de l'obésité*, Paris, Presses universitaires de France, 2009, p. 213.

54. Morgan K., Sonnino R., *The School Food Revolution. Public Food and the Challenge of Sustainable Development*, Londres, Earthscan, 2008. Dans cet ouvrage, les auteurs étudient plusieurs programmes d'éducation alimentaire à l'école dans différents pays du monde (Italie, Grande-Bretagne, États-Unis...).

aussi des hôpitaux ; ces derniers diffusent en effet des normes alimentaires destinées à des publics particuliers, dont les diabétiques ou les obèses, par exemple (Delphine Keppens), certaines de ces normes peuvent être par ailleurs destinées à la population générale, dans une optique préventive.

Enfin, les normes alimentaires atteignent les individus et sont réappropriées, incorporées – du moins en partie – par les différentes cibles des diffuseurs de ces normes. Les préceptes du PNNS arrivent aux oreilles des adolescents, que ce soient les messages diffusés nationalement dans les médias ou localement par une action d'éducation alimentaire dans le collège étudié dans le texte d'Aurélié Maurice. Une analyse fine de leur réception est menée en caractérisant chaque adolescent à partir de la connaissance de sa place dans le groupe de pairs, de son rapport au discours scolaire et de son histoire familiale. Ces adolescents sont placés en intermédiaires des messages du PNNS, en acteurs à part entière : ils deviennent eux-mêmes vecteurs de normes alimentaires. Ce rôle est questionné à la lumière d'une méthodologie multicontextuelle (la salle de classe, la cantine, la famille). La transmission des normes nutritionnelles a été principalement étudiée dans le cadre domestique ou scolaire. En s'intéressant aux entreprises comme cibles de messages nutritionnels, le chapitre de Marc-Olivier Déplaud apporte un échelon complémentaire dans la compréhension des modalités de diffusion des normes alimentaires. Il analyse précisément comment les entreprises, enserrées dans un double étau (l'État et les consommateurs), réintègrent plus ou moins ces normes selon l'impact qu'elles auraient sur la qualité organoleptique, sur la sécurité sanitaire ou sur l'image de l'aliment auprès des consommateurs.

Comme pour les adolescents, l'appropriation des normes en matière d'alimentation et de santé n'est pas la même pour chaque individu ou groupe d'individus et dépend de différents critères mis au jour par ces deux chapitres. Il ne suffit donc pas de diffuser des normes alimentaires pour qu'elles soient incorporées par les cibles de ces messages, et *a fortiori* mises en pratique. Changer les pratiques alimentaires des individus, ou quelque pratique que ce soit, n'est pas chose aisée ; il en va de l'alimentation comme de la plupart des habitudes de la vie quotidienne : « La moindre réforme est une montagne à déplacer quand les habitudes sont profondes⁵⁵. »

Au final, l'ouvrage apportera un éclairage sur les normes alimentaires actuelles à la lumière du processus historique dont elles sont issues, des dispositifs de mesure de l'alimentation qui les façonnent et des adaptations que nécessite leur diffusion. Au-delà de l'analyse des consommations alimentaires réelles, les normes alimentaires se comprennent aussi dans leur dynamique d'élaboration.

55. Kaufmann J.-C., *Le cœur à l'ouvrage. Théorie de l'action ménagère*, Paris, Pocket, 2011 [1997], p. 144.