

ANTHROPEN

Le dictionnaire francophone d'anthropologie ancré dans le contemporain

NOURRITURE

Tran, Van Troi
Université Laval, Canada

Date de publication : 2019-10-01

DOI: <https://doi.org/10.17184/eac.anthropen.115>

[Voir d'autres entrées dans le dictionnaire](#)

Quoi de plus naturel, quoi de plus culturel que se nourrir ? Au seuil du social et du biologique, de l'idéal et du matériel, du sensoriel et de l'imaginaire, du médical et du symbolique, la nourriture comme objet anthropologique invite nécessairement à l'enchevêtrement des échelles d'analyse et des catégories de pensée.

Il est généralement admis que l'anthropologie de l'alimentation en tant que champ de recherche à part entière au sein de la discipline soit d'émergence plutôt récente, pouvant être datée par la publication dans les années 1980 de livres fondateurs tels que *Cuisines, Cuisine et Classes* de Jack Goody (1984) ou *Sweetness and Power* de Sidney Mintz (1986). Cependant, étant donné le caractère central de la nourriture tant dans le quotidien des populations que dans leur univers symbolique, il se trouve que toute ethnographie des rituels, de l'organisation sociale, des modes de subsistance, des systèmes de parenté, ou des pratiques de guérison peut difficilement faire l'économie de la question de la nourriture.

Revenons aux classiques de la discipline. Déjà au XIXe siècle, on retrouve la nourriture dans la description du repas de Montezuma par Lewis Henry Morgan lorsqu'il remet en question les préconceptions eurocentristes sur l'organisation de la société aztèque (1876), ou dans l'interprétation des tabous alimentaires par J.G. Frazer dans le *Rameau d'or* (1981). Par la suite, dans l'entre-deux-guerres, Franz Boas, dans son ethnologie des Kwiakiutl (1921 : 223-241) documente et répertorie leurs manières de préparer du saumon pour le préserver, et Evans-Pritchard réserve un chapitre complet au début des *Nuer* (1969) sur le rôle central du bétail dans leur culture matérielle, leur vocabulaire et leurs coutumes. Même Bronislaw Malinowski, dans son introduction des *Argonautes*, identifie « la manière de prendre sa nourriture et de la préparer » comme l'un des « impondérables de la vie quotidienne » (1989 [1963] : 75) qui justifie son édifice méthodologique en faveur de l'enquête ethnographique de terrain.

ISSN : 2561-5807, Anthropen, Université Laval, 2020. Ceci est un texte en libre accès diffusé sous la licence CC-BY-NC-ND, <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Citer cette entrée : Tran, Van Troi (2019-10-01), Nourriture. Anthropen. <https://doi.org/10.17184/eac.anthropen.115>

Cependant, malgré cette présence constante de l'objet alimentaire dans la littérature anthropologique classique, et dans ses prolongements théoriques ultérieurs chez Lévi-Strauss (1970), Mary Douglas (1972), ou dans les nombreuses discussions sur le cannibalisme et ses aspects symboliques, les ethnographies dédiées de manière extensive et compréhensive à l'alimentation sont longtemps restées des cas isolés. L'un de ceux-ci, qui demeure un ouvrage fondateur dans le champ de l'anthropologie de l'alimentation, est le livre d'Audrey Richards, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939) qui présentait les résultats d'enquête d'une équipe multidisciplinaire sur la production, la distribution et la consommation de nourriture dans une communauté dont la vie économique subissait d'importantes mutations introduites par la colonisation européenne.

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, l'émergence des politiques d'aide internationale par le biais d'institutions comme l'International Cooperation Administration (ICA) et l'Agence du développement international (USAID) aux États-Unis, ou l'Organisation mondiale de la santé (OMS) ont généré le développement d'études de terrain pour évaluer l'efficacité de l'établissement de nouvelles mesures de santé publique dans les pays en voie de développement ou dans les milieux défavorisés des pays du Nord. Ces missions ethnographiques visaient notamment à comprendre les soi-disant « obstacles culturels » des populations qui contribueraient à entretenir de mauvaises habitudes de nutrition. L'ouvrage collectif de Benjamin Paul, *Health, Culture and Community: Case Studies of Public Reactions to Health Programs* (1955) présente ainsi les difficultés rencontrées par des chercheurs envoyés sur le terrain pour inciter des villageois au Pérou ou des populations autochtones au Guatemala à changer leurs habitudes de préparation ou de consommation de nourriture.

Puisque la confrontation des manières de se nourrir mettait ainsi en évidence la rencontre de différentes rationalités, l'alimentation est devenue un objet central au sein du débat qui secoua la discipline dans les années 1970 entre les tenants d'une approche écologique ou matérialiste des choix alimentaires et les partisans d'une explication symbolique ou structuraliste des comportements humains. Selon les premiers, les choix alimentaires seraient ainsi déterminés par les contraintes du milieu naturel, l'utilité pratique, les coûts et la consommation de certains aliments par rapport à d'autres (Harris 1974). Alors qu'à l'opposé, Marshall Sahlins répondait que la relation que la société américaine entretient avec son environnement « est organisée par des estimations spécifiques de comestibilité et de non-comestibilité, lesquelles sont qualitatives et ne sont en aucune façon justifiables par un avantage biologique, écologique ou économique » (Sahlins 1980 : 216). Il affirmait, en citant l'anthropologue Leslie White, qu'aucun chimpanzé ne peut distinguer l'eau bénite et de l'eau distillée, alors que pour un catholique, la différence de signification est fondamentale (White 1949 : 24).

De tels débats sur les déterminants fondamentaux des comportements se sont évidemment quelque peu estompés avec le développement et l'éclatement spectaculaire des travaux anthropologiques sur l'alimentation depuis les années 1990 et 2000.

Le développement des études féministes a joué un rôle non négligeable dans le récent foisonnement d'enquêtes ethnographiques sur des thèmes touchant

l'alimentation, ne serait-ce qu'en légitimant un domaine des activités humaines fortement associé aux femmes au fil du temps et à travers les cultures (Counihan 2004), et en attirant l'attention sur l'aspect performatif des pratiques corporelles et sur l'inscription des rapports de pouvoir dans les désirs alimentaires (Probyn 2000). Par ailleurs, un second facteur expliquant l'explosion d'études sur l'alimentation dans les dernières années est la politisation grandissante de la nourriture qui s'est traduite par l'apparition de nouveaux mouvements liés à la production, la distribution et la consommation des aliments, à travers des organisations telles que le *Slow Food*, ou des pratiques alternatives comme le « déchétarisme » soit la cueillette d'aliments dans les bennes à ordures des restaurants ou des grands supermarchés (Carolsfeld et Erikson 2013). Avec l'émergence de nouvelles sensibilités induites par la perception de risques associés à l'opacité du système de production de l'industrie alimentaire de même qu'aux incertitudes liées aux biotechnologies, l'anthropologue se penche désormais sur des phénomènes tels que la consommation éthique, les réseaux alternatifs d'approvisionnement (Grasseni 2013), ou la recherche d'un retour à l'authenticité chez les producteurs, artisans et consommateurs, qui introduisent de nouveaux modes qualitatifs de construction de la valeur sur le marché des produits alimentaires (Paxson 2012, Weiss 2016).

L'extension des réseaux d'échanges à l'échelle internationale et l'intensification de la circulation mondiale des marchandises a ainsi conduit au développement d'ethnographies transnationales suivant le parcours de produits alimentaires particuliers à travers différentes parties du monde, comme les bananes (Moberg 2008), le café (Tucker 2010), le thon (Bestor 2004), ou le Coca-Cola (Foster 2009), de manière à jeter un regard sur les implications sociales, culturelles et économiques de la mondialisation alimentaire. L'anthropologie permet ainsi de montrer par exemple les effets destructeurs de certaines tendances de consommation, dans les sociétés dites développées, sur la structure économique de cultures locales qui arrivent difficilement à répondre à l'explosion d'une demande internationale pour certains produits particuliers, comme c'est le cas pour la tequila et le mezcal au Mexique (Bowen 2015) ou le quinoa dans les Andes (Urdanivia 2014).

L'accroissement des déplacements internationaux dans les dernières décennies a aussi conduit les anthropologues à examiner l'importance des pratiques alimentaires dans l'identité des communautés migrantes, comme les Kalymniotes (Sutton 2001) ou les Bengali (Ray 2004). Par son caractère intime et sensoriel, la nourriture permet de sédimer des expériences dans le corps, d'incarner une mémoire, d'évoquer une nostalgie des origines. De plus, avec le développement d'espaces urbains cosmopolites, les restaurants sont devenus des terrains ethnographiques particulièrement appropriés pour l'exploration des questions telles que la sociabilité, les rapports de classe et de genre, la négociation des identités ethnoculturelles dans l'espace public, et les luttes symboliques de prestige entre les villes internationales (Beriss et Sutton 2007 ; Hassoun 2014). Même les grandes chaînes de restauration rapide sont devenues des terrains d'enquête pour observer à la fois la transformation des pratiques de consommations qu'ils induisent des sites « non-occidentaux » de même que l'adaptation culturelle des menus aux différents publics (Watson 2005). Pour reprendre un cliché anthropologique, les restaurants au XXI^e siècle sont devenus un « phénomène social total » et leur étude permet de compliquer en quelque sorte nos représentations des effets de la mondialisation sur

les pratiques culturelles. En travaillant sur le terrain, l'anthropologie dispose d'un regard privilégié pour analyser un objet aussi simple et aussi complexe que la nourriture, un objet qui résiste aux délimitations entre différents modèles explicatifs et champs d'expertise.

Références

Beriss, D. et D. Sutton (2007), *The Restaurants Book Ethnographies of Where We Eat*, Londres, Bloomsbury. <https://doi.org/10.5040/9781350044913>

Bestor, T. (2004), *Tsukiji: The Fish Market at the Center of the World*, Berkeley, University of California Press.

Boas, F. (1921), *Ethnology of the Kwakiutl*, Washington, Government Printing Office.

Bowen, S. (2015), *Divided Spirits: Tequila, Mezcal and the Politics of Production*, Berkeley, University of California Press.

<https://doi.org/10.1525/california/9780520281042.001.0001>

Carolsfeld, A.L. et S.L. Erikson (2013), «Beyond Desperation: Motivations for Dumpster™ Diving for Food in Vancouver», *Food & Foodways*, vol.21, n°4, p.245-266. <https://doi.org/10.1080/07409710.2013.849997>

Counihan, C. (2004), *Around the Tuscan Table: Food, Family, and Gender in Twentieth Century Florence*, Londres, Routledge.

<https://doi.org/10.4324/9780203491003>

Douglas, M. (1971), *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris, François Maspero.

Evans-Pritchard, E.E. (1969), *Les Nuer. Description des modes de vie et des institutions politiques d'un peuple nilote*, Paris, Gallimard.

Frazer, J.G. (1981), *Le rameau d'Or*, tome 1, *Le roi magicien dans la société primitive. Tabou et les périls de l'âme*, Paris, Robert Laffont.

Goody, J. (1984), *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Pompidou.

Grasseni, C. (2013), *Beyond Alternative Food Networks: Italy's Solidarity Purchase Groups*, Londres, Bloomsbury. <https://doi.org/10.5040/9781350042117>

Harris, M. (1974), *Cows, Pigs, Wars, and Witches: The Riddles of Culture*, Londres, Random House.

Hassoun, J.P. (2014), «Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes». *Ethnologie française*. vol.XLIV, n°1, p.5-10.

<https://doi.org/10.3917/ethn.141.0005>

Leroi-Gourhan, A. (1965), *Le geste et la parole II. La mémoire et les rythmes*, Paris, Albin Michel.

Levi-Strauss, C. (1964), *Le cru et le cuit*, Paris, Plon.

Malinowski, B. (1989 [1922]), *Les Argonautes du Pacifique occidental*, Paris, Gallimard.

Mintz, S. (1986), *Sweetness and Power*, Londres, Penguin.

Moberg, M. (2008), *Slipping Away: Banana Politics and Fair Trade in the Eastern Caribbean*, New York, Berghahn.

Morgan, L.H. (1876), «Montezuma's Dinner», *The North American Review*, vol.CXXII, p.265-308.

Paul, B. (1955), *Health, Culture and Community: Case Studies of Public Reactions to Health Programs*, New York, Russell Sage Foundation.

Paxson, H. (2012), *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*, Berkeley, University of California Press.
<https://doi.org/10.1525/california/9780520270176.001.0001>

Probyn, E. (2000), *Carnal Appetites: Foodsexidentities*, Londres, Routledge.
<https://doi.org/10.4324/9780203361160>

Ray, K. (2004), *The Migrant's Table: Meats and Memories in Bengali-American Households*, Philadelphie, Temple University Press.

Richards, A. (1939), *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*, Oxford, Oxford University Press.

Sahlins, M. (1980), *Au cœur des sociétés. Raison utilitaire et raison culturelle*, Paris, Gallimard.

Sutton, D. (2002), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford, Berg.

Tucker, C. (2010), *Coffee Culture: Local Experiences, Global Connections*, Londres, Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203831243>

Urdanivia, C. (2014), «Andean Quinoa: Local Farmers in a Global Market», *Anthropology Now*, vol.6, n°2, p.35-43.
<https://doi.org/10.1080/19492901.2014.11728431>

Weiss, B. (2016), *Real Pigs: Shifting Values in the Field of Local Pork*, Durham, Duke University Press. <https://doi.org/10.1215/9780822374237>

Watson, J. (2005), *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, Stanford, Stanford University Press.

White, L.A. (1949), *The Science of Culture: A Study of Man and Civilization*, New York, Grove Press.