

Gaëtan Milin (M2 Sciences sociales, parcours PDI, ENS-EHESS)¹

Séminaire sciences sociales et alimentation

Compte-rendu de la séance du 5 avril 2024

Résumé

La séance de ce mois-ci s'est concentrée sur les travaux de deux chercheuses s'intéressant aux liens entre alimentation et politique dans une approche historique. Ces deux travaux se rejoignent dans un questionnement commun : comment réformer des pratiques alimentaires ?

En effet, l'intervention d'Alexandra Hondermarck portait sur sa thèse étudiant la promotion du végétarisme en France entre la fin du XIX^e siècle et la première moitié du XX^e siècle. Elle nous a présenté son travail autour du concept de prescription pour comprendre les conditions de possibilité de la promotion d'une réforme alimentaire, celle du régime végétarien, et notamment les difficultés de la promotion d'un régime lorsque celle-ci se fait pour des motivations très diverses.

Françoise Sabban nous a par la suite présenté son livre paru récemment qui vise à introduire le lecteur à la culture culinaire chinoise. Elle a pu à la fois nous présenter les modèles d'alimentation communs à l'ensemble du pays et nous montrer comment ceux-ci et des stéréotypes culturels irriguent fortement des discours et des actions politiques de dirigeants chinois.

¹ Gaëtan Milin est étudiant en deuxième année du master PDI (ENS-EHESS). Son mémoire de M1 dirigé par Yannick Fer et Benoît de l'Estoile portait sur la question des liens entre image sociale d'un territoire et appartenance territoriale dans la pratique d'une musique traditionnelle à partir d'une ethnographie de musiciens bretons en région parisienne. Cette année, son mémoire de M2 dirigé par Eric Wittersheim porte sur les pratiques agricoles dans les milieux ruraux attractifs à partir d'une ethnographie d'exploitations du Nord de la Bretagne.

Intervention d'Alexandra Hondermarck : « Des prescriptions médicales du végétarisme aux menus végétariens : savoirs, pratiques et produits (France, première moitié du XX^e siècle) »

Alexandra Hondermarck est doctorante en sixième année en sociologie au Centre de Sociologie des Organisations (CSO) à Sciences Po Paris. Elle réalise sous la direction de Sophie Dubuisson-Quellier et Marie-Emmanuelle Chessel une thèse intitulée « Réforme sociale et réforme de soi : sociologie historique du mouvement végétarien en France (1875-années 1930) ».

Alexandra Hondermarck nous a présenté dans cette séance son travail de thèse portant sur l'émergence du mouvement végétarien en France entre la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle en se concentrant sur le concept de prescription. En effet, le propos de l'intervention était de comprendre les diverses motivations des prescripteurs du végétarisme durant la période (médicales, militantes, commerçantes) et les différentes formes que prenaient ces prescriptions pour comprendre pourquoi certaines ont pu aboutir et d'autres non. L'intervention était divisée en deux parties chronologiques : la première de 1870 à 1899 correspondant à un certain échec des prescriptions du végétarisme en France, et la seconde de 1899 aux années 1930 correspondant à certaines avancées dans la diffusion du végétarisme dues à des changements de prescriptions.

Alexandra Hondermarck nous a présenté la promotion du végétarisme au XIX^e siècle comme un mouvement transnational émergeant d'abord au Royaume-Uni puis aux États-Unis et en Allemagne, pour n'arriver en France qu'à partir des années 1870-1880. La promotion du végétarisme en France durant cette période fait face à de nombreux obstacles. Tout d'abord, cette prescription entre en contradiction avec l'idéologie hygiéniste majoritaire de l'époque promouvant la consommation de viande considérée comme l'aliment nutritif par excellence. De plus, les raisons de promouvoir le régime végétarien sont diverses et peuvent entrer en conflit : certaines ont des fondements médicaux, d'autres religieux et d'autres politiques (ainsi que des combinaisons entre ces différents fondements). Cette diversité des motivations a pu être un argument pour les détracteurs du végétarisme pouvant faire l'amalgame entre ces différentes raisons notamment en disqualifiant le régime végétarien comme un mouvement venant de l'étranger et rattaché à des considérations religieuses quand bien même la plupart des promoteurs du végétarisme appartenant à la Société Végétarienne de France (SVF, fondée en 1882) défendent ce régime pour des raisons réformatrices et hygiénistes. C'est le cas par exemple du pasteur Édouard Raoux, réformiste fouriériste cherchant à promouvoir le végétarisme dans l'objectif hygiéniste d'éduquer les masses et de réformer leurs comportements, car la viande serait au même titre que l'alcool ou le tabac un excitant empoisonnant les classes ouvrières. D'autres promoteurs du végétarisme cherchent à se distinguer de la dimension politique de ce mouvement réformateur en promouvant le végétarisme exclusivement selon des termes médicaux, comme le médecin Georges Dujardin-Beaumetz (même s'il préface certains des livres de la SVF). Les divergences dans les raisons de promouvoir le végétarisme durant la période sont donc un frein à l'aboutissement de la promotion du régime. Enfin, cette promotion est contrainte par des difficultés concrètes. En effet, il n'existe pas encore de manuels de recettes expliquant concrètement comment supprimer la viande de son régime alimentaire, de sorte qu'il est nécessaire d'écrire ces manuels par tâtonnement comme le fait Édouard Raoux. Cependant, probablement du fait de l'origine sociale élevée des promoteurs de la SVF, ces recettes peinent à atteindre la cible attendue car leurs compositions ne sont pas adaptées aux modes de vie des classes populaires. De même, les modes d'actions de propagande (comme l'organisation de banquets mimant les menus gastronomiques à la française) ciblent plutôt les classes supérieures. Après ces phases de tâtonnement, le mouvement périclite dans les années 1890 mais réapparaît quelques années plus tard avec la refonte de la SVF en 1899.

Cette refondation se fait en s'inspirant de la société belge pour l'étude de la réforme alimentaire et retient de ce mouvement l'importance de s'adresser aux femmes et de proposer des menus dans le but de réformer concrètement les pratiques alimentaires ainsi que de définir positivement le végétarisme par la création de recettes, et non seulement négativement par l'absence de consommation de viande. Bien que cette histoire ait été invisibilisée par la domination

d'hommes dans cette nouvelle SVF, les motivations de cette démarche proviennent à l'origine de femmes hygiénistes comme Adrienne Veigélé intégrant cette promotion du régime végétarien à d'autres luttes hygiénistes comme les mouvements anti-alcooliques. Cela est donc l'occasion pour la SVF de proposer dans sa revue des menus végétariens faisant l'objet de débats au sein de la revue portant sur la possibilité de les généraliser et appelant alors à des contre-menus pour répondre à ces limites. En effet, comme l'a montré Alexandra Hondermarck au travers d'une ACM sur les membres de la SVF, la société demeure élitiste (seulement 7 % de classes populaires) et masculine (seulement 25 % de femmes, souvent reléguées à l'écriture d'articles moins prestigieux comme les recettes et non pas les discussions théoriques sur le végétarisme). Cette ACM a aussi été l'occasion de montrer que seulement la moitié des membres pratiquent personnellement le régime végétarien et que les membres les plus actifs de la SVF (principalement des médecins) ne sont pas nécessairement les plus pratiquants. Si cette période voit des avancées dans la promotion du végétarisme, cela se fait au prix d'une certaine baisse de l'ambition de réforme alimentaire de masse de la population, et au bénéfice d'une approche plus libérale limitant les changements de régimes alimentaires à des choix individuels. Cela se voit avec la baisse d'influence des prescriptions militantes et le fait que les promoteurs du végétarisme se concentrent sur des prescriptions médicales et des prescriptions marchandes (au sens d'Armand Hatchuel de « marchés à prescripteurs » servant aux individus à s'orienter dans un marché présentant des asymétries d'informations). Ces différentes formes de prescriptions du végétarisme peuvent se rejoindre notamment en ce qui concerne les ordonnances de médecins conseillant certaines substances, médicaments et compléments alimentaires pouvant alors être considérée à la fois comme des prescriptions médicales et des prescriptions marchandes. Cette individualisation des prescriptions se voit par exemple au travers du travail du médecin Paul Carton, occultiste d'extrême-droite très religieux, personnalisant ses prescriptions aux patients et les rattachant à un caractère religieux. On peut observer une circulation des patients entre les différents médecins promoteurs du végétarisme, ce qui témoigne bien de l'avancée du végétarisme comme un choix personnel et non comme une réforme de masse. Ainsi, pour la période étudiée, c'est bien finalement la diffusion de règles culinaires et de prescriptions dépolitisées qui l'a emporté sur la promotion d'une idéologie végétarienne et d'idéaux de réforme de masse.

Discussion

La discussion par la suite a beaucoup porté sur la politisation de la promotion du végétarisme. Cela a été l'occasion pour Alexandra Hondermarck de rappeler que durant la deuxième période marquée par une dépolitisation du mouvement, certains groupes anarchistes individualistes promeuvent le végétarisme dans un objectif de réforme personnelle, de création d'un entre-soi plutôt que de réforme de masse de la population. De plus, elle a pu expliquer que beaucoup des motivations actuelles du végétarisme (lutte contre la cruauté animale ou contre l'industrialisation agro-alimentaire) sont peu présentes dans la période, en tout cas en France où elles ne sont pas considérées assez sérieuses par la SVF les voyant comme des sensibleries moins importantes que leurs ambitions de réforme de masse des pratiques alimentaires. Quand ces motivations sont intégrées au mouvement, elles prennent l'aspect de revendications hygiénistes : inquiétudes sur la moralité des bouchers, sur la contenance des conserves de viande et sur les fraudes.

Intervention de Françoise Sabban : Présentation de son ouvrage *La Chine par le menu. Cuisine, culture culinaire et traditions alimentaires chinoises*, Paris, Éditions des Belles Lettres, 2024

Françoise Sabban est directrice d'études émérite à l'EHESS et présidente du Conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA). Ses travaux d'anthropologie historique portent sur l'histoire comparée des techniques, savoirs et écrits culinaires entre l'Asie orientale, notamment la Chine, et l'Occident.

Françoise Sabban nous a présenté son livre paru cette année en expliquant les raisons qui l'ont poussée à l'écrire. A l'origine, elle souhaitait écrire un livre sur la réforme alimentaire en Chine à partir de la sortie du maoïsme en 1978 pour comprendre comment en 30 ans le pays est passé de la famine à l'abondance en s'intéressant à trois perspectives : la restauration, la nutrition et l'industrie agro-alimentaire. En raison de difficultés de sources et notamment de la disparition de sources sur Internet dues à des censures de revues et d'articles, elle s'est concentrée sur l'écriture d'une introduction à la culture alimentaire chinoise qui a fini par devenir le livre qu'elle nous a présenté. L'objectif du livre est de donner des références au lecteur pour comprendre la sensibilité alimentaire des Chinois et les articulations entre alimentation et politique en Chine. Le but est d'éviter les stéréotypes en abordant les choses du point de vue des Chinois eux-mêmes, et de comparer la culture alimentaire chinoise avec d'autres pour montrer ce qu'elle a de particulier sans être totalement singulière car elle partage de nombreux traits avec d'autres sociétés paysannes.

Françoise Sabban a commencé par nous présenter ce qui fait l'unité du modèle culinaire chinois par-delà les nombreuses différences régionales. Le modèle de base du repas quotidien est fondé partout en Chine sur un féculent de goût neutre (notamment des céréales) qui est la base considérée comme nourrissante et donnant la vie dans le repas, accompagné de mets sapides (œufs, poissons, viandes), de dérivés du soja et d'une soupe à la fin du repas. En plus de ce modèle de base, il existe un modèle gourmand, celui du cadre festif qui a fait la renommée de la gastronomie chinoise, où le féculent est marginalisé au profit de mets sapides en abondance. Enfin ce modèle gourmand se décline en petites nourritures de grignotage considérées comme non nourrissantes et vendues sur des étals (raviolis, bouchées...) mais qui peuvent toutefois servir de nourriture pour des populations précarisées. L'analyse de ce dernier type est très heuristique pour voir l'évolution de la politique alimentaire chinoise : ces plats vendus sur des étals de rue ont disparu à la fin des années 1960 car considérés inadéquats avec la morale maoïste de « l'austérité vertueuse » (où la nourriture devait être simple et nourrir le travailleur sans plaisir gustatif, qui était vu comme une préoccupation bourgeoise) et sont réapparus dans les années 80 avec le changement de la politique alimentaire chinoise. Cette réapparition témoigne de la volonté des gouvernements chinois post-maoïstes de réformer le système agro-alimentaire chinois, d'enrichir la population et d'en faire des consommateurs pouvant manger plus que de nécessité tant les famines de la période maoïste et le rationnement de 1953 à 1993 préoccupaient les dirigeants chinois. En témoigne l'épisode où Li Keqiang, ancien premier ministre de Xi Jinping, se montrait aux journaux près de paysans lui présentant des matières premières agricoles en abondance. Demeure tout de même de cette mémoire de la famine un encouragement du gouvernement à ne pas gaspiller depuis 2013.

Cet exposé sur les modèles et l'histoire de l'alimentation en Chine visait à faire comprendre les valeurs qu'incarne l'alimentation dans la culture chinoise. Ces valeurs semblent perdurer, notamment une persistance de l'opposition entre l'Occident barbare mangeant des viandes parfois crues ou du lait non transformé et la Chine civilisée basant son alimentation sur le féculent. Ce stéréotype persiste autour de l'image de l'Occident comme un loup carnassier opposé à la Chine comme un mouton mangeur de feuille. Ce stéréotype cherche à être renversé par le gouvernement chinois, comme en témoignent les propos récurrents de l'ambassadeur Lu Shaye en France ou encore la grande campagne de civilité de 2004 encourageant la population à devenir des mangeurs de viande pour quitter la civilisation des mangeurs de feuilles. Le retournement de ce stigmat

symbolise la sortie des Chinois de leur position dominée à l'échelle internationale pour devenir à leur tour des loups carnassiers pouvant entrer dans la modernité et imposer leur puissance. Nous voyons bien par cet exemple que les images alimentaires fonctionnent comme des symboles politiques et que les politiques d'alimentation doivent être comprises comme participant d'un rapport de force avec d'autres pays. Cependant, ce passage du mouton au loup ne doit pas être compris comme l'imitation des Occidentaux par les Chinois mais comme l'affirmation par la Chine de sa supériorité propre. Ainsi, les élites chinoises voient la cuisine chinoise - de même que la culture en général - comme fondamentalement supérieure à la cuisine occidentale². L'usage des baguettes à table en serait un des exemples les plus frappants : là où les Occidentaux barbares utilisent encore des outils létaux (les couteaux) du fait d'une préparation insuffisante des plats en cuisine, les Chinois utilisent des baguettes, symboles de civilité.

Discussion

La discussion a été longue et a porté sur de nombreux thèmes. Sur la dynamique historique, Françoise Sabban a notamment renvoyé au travail de Mark Vislowski montrant comment la cuisine gastronomique chinoise a pu perdurer pendant la période maoïste en conservant quelques grands chefs dans des restaurants pour la nomenclatura puis, par peur de la perte de ce patrimoine culturel avec la mort des chefs, le gouvernement a travaillé à la valorisation du métier en créant de grandes écoles de cuisine dans les années 1980. Elle a aussi pu développer que, malgré le consensus dont fait l'objet le discours identitaire chinois vis-à-vis des Occidentaux, il y a une grande diversité des sensibilités alimentaires en Chine. En effet, si les Chinois se définissent dans leur cuisine comme Chinois par rapport aux Occidentaux, ils se définissent entre eux en fonction de leur province ce qui se traduit par exemple par des consommations différentes de viande. Cette diversité a aussi un aspect générationnel : certains jeunes chinois consomment des aliments plus industriels, ce qui inquiète certains médecins conservateurs voyant dans le développement de l'obésité une maladie civilisationnelle ; d'autres choquent les anciens en ayant comme animaux de compagnie des bêtes que ces derniers considèrent d'abord comme des aliments ; enfin certains vont à l'encontre du discours d'abandon de la civilisation de mangeurs de feuilles en prônant une alimentation végétarienne issue de préoccupations écologistes mais aussi de tradition confucéenne ou taoïste.

Avis personnel

Les deux interventions de cette séance ont permis de mettre en exergue les rapports que peuvent entretenir alimentation et idéologie politique en présentant des travaux historiques très différents dans leur approche mais complémentaires. En effet, si Françoise Sabban nous a présenté un travail synthétique d'histoire culturelle qui permet de bien saisir un fond commun de représentations persistant sur le long terme, le travail plus ciblé d'Alexandra Hondermarck permet de saisir les conditions de possibilité d'une réforme concrète des pratiques alimentaires. J'ai beaucoup appris au cours de cette séance et apprécié de pouvoir écouter les illustrations nombreuses et diverses de Françoise Sabban témoignant de sa grande expérience sur son terrain d'étude (notamment lorsqu'elle a développé longuement l'ampleur du tollé médiatique en Chine suite à la publicité de Dolce & Gabbana singeant l'usage des baguettes chinoises). J'ai également trouvé intéressante sa méthode de recherche empruntant à la linguistique en s'attardant sur les signifiants des discours alimentaires (par exemple la prise au sérieux de l'opposition entre le loup carnassier et le mouton herbivore) car c'est une méthode que j'ai peu rencontrée au cours de mon parcours d'étudiant. Par ailleurs, j'ai trouvé très intéressante l'utilisation sociologique du concept économique de prescription par Alexandra Hondermarck. Cela m'a fait penser à plusieurs phrases que j'ai pu recueillir au cours de mes observations auprès d'agriculteurs, notamment pour expliquer la baisse de consommation de certains produits : « Maintenant, les gens ne cuisinent plus. De moins en moins de gens font du riz au lait ou de la semoule. » ; « Il n'y a plus que les vieux qui mangent

² SABBAN, Françoise, 1996, « Art et culture contre science et technique. Les enjeux culturels et identitaires de la gastronomie chinoise face à l'Occident », *L'Homme*, Tome 36, n° 137, p.163-193.

des artichauts. Je pense que bientôt ce sera un légume ancien comme le rutabaga et on ne le vendra plus que dans cette niche. » Dans ces discussions, mes enquêtés semblaient justement appeler à un travail de prescription pour valoriser leur production, et je pense que la prise en compte du travail d'Alexandra Hondermarck pourra m'aider dans l'analyse de ces discours.