



HAL
open science

Compte rendu d'ouvrage - Alimentation populaire et réforme sociale

Didier Torny

► **To cite this version:**

Didier Torny. Compte rendu d'ouvrage - Alimentation populaire et réforme sociale. Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement - Review of agricultural and environmental studies, 2008, 88, pp.138-141. hal-01201180

HAL Id: hal-01201180

<https://hal.science/hal-01201180>

Submitted on 17 Sep 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

ANNE LHUISSIER, Alimentation populaire et réforme sociale

Paris, MSH/QUAE, collection Natures sociales, 2008, 272 p.

L'enjeu méthodologique de l'ouvrage d'Anne Lhuissier est donné dès les premières lignes de la préface par Claude Grignon. Peut-on faire œuvre de sociologue en s'aventurant en terre des historiens, au cœur du second XIX^e siècle ? Pour une discipline qui s'est en partie bâtie sur une capacité à saisir des pratiques, des actions, des situations, comment s'appuyer uniquement sur des textes, sans possibilité de les recouper par sa propre observation ou son travail d'enquête ? De plus, ces textes ayant été produits par des observateurs sociaux, les leplaysiens, de quel niveau de crédit scientifique doit-on les doter ?

Trois réponses sont habituellement disponibles par les sociologues, chacune située dans une tradition distincte. Premièrement, on peut se réfugier dans une forme d'histoire de la pensée, et considérer ces écrits comme des témoignages d'un état donné des sciences sociales. Ces textes valent alors surtout par les concepts qu'ils manipulent et les méthodes qu'ils déploient, leur contenu important peu. Deuxièmement, on peut les approcher de manière critique et rejeter leur entreprise scientifique en soulignant les biais des enquêteurs (distance sociale, projet philanthropique). Seul compte alors le mouvement leplaysien lui-même, les auteurs des textes, leurs propriétés sociales ou l'effet de leur production considérée non comme intellectuelle, mais politique. Troisièmement, dans une tradition narrativiste, on peut les considérer comme des récits, des témoignages dont il s'agira d'analyser la structure, les formes d'énonciation, la place de l'auteur et de ses sujets d'étude. Loin de choisir son camp, l'ouvrage d'Anne Lhuissier réunit ces trois traditions, tout en accomplissant l'activité ordinaire des historiens : parvenir, au-delà du brouhaha des textes, à saisir les pratiques alimentaires d'il y a un siècle et demi.

Pour cela, elle met en œuvre une approche originale en se laissant « guider par les documents dans l'approche des pratiques alimentaires » (p. 12), tout en tenant fermement sous surveillance leurs auteurs pour reconstituer leur rapport aux enquêtés. Autrement dit, il s'agit de prendre au sérieux le travail d'enquête fourni par les leplaysiens, qui considéraient l'observation comme une valeur cardinale, tout en connaissant leurs appétences et leurs oublis, leurs valeurs et leurs objectifs. Ce qui oblige rapidement l'auteur à affirmer que « les leplaysiens » ne regroupent pas un collectif unifié, par exemple dans leurs jugements sur la consommation de boissons alcoolisées (p. 16). Est-ce pour autant un obstacle à l'analyse ? Bien au contraire, ces différences lui permettent de saisir le regard des enquêteurs, et la mise en scène de leur étonnement est un indice essentiel pour l'interprétation. Toutes les aspérités des enquêtes leplaysiennes sont utiles pour saisir en même temps les pratiques alimentaires et la volonté de les réformer, redistribuées ensuite dans les deux parties de l'ouvrage.

Donnons-en un exemple simple : Frédéric Le Play, dans son protocole d'observation monographique, distingue les consommations alimentaires suivant le lieu où elles ont eu lieu, ce qui n'a rien d'évident, au double sens du choix de cette distinction et de l'opération pratique d'attribution (p. 47). Tout en donnant ainsi des informations précieuses sur les consommations alimentaires, il dévoile l'importance qu'à cette distinction à ses yeux. Mais les 44 monographies leplaysiennes retenues, étalées entre 1842 et 1908, ne sont pas les seules sources de l'auteur. S'appuyant sur le fait que l'alimentation ouvrière est un enjeu politique majeur, elle dispose d'enquêtes parlementaires et administratives d'une part, de bulletins et journaux scientifico-politiques, d'autre part. Comme les réformateurs ont bâti des

institutions tels des restaurants, elle a également analysé leurs archives, cette fois-ci en historienne. Cette profusion de matériel ne doit pas cacher le fait que les travaux historiques sur l'alimentation sont pris dans un cercle herméneutique étroit : les produits qu'ils étudient (vin, pain, viande) sont ceux qui intéressaient au premier chef les réformateurs et les administrations (octroi, taxation). D'où l'importance du recours aux monographies, qui permettent d'aller au-delà du chemin déjà tracé par les intérêts majoritaires de l'époque, même si l'ambition n'est plus alors une sociologie quantitative de moyenne durée à la manière des *Annales*.

Après ces éléments introductifs, la première partie de l'ouvrage est donc consacrée aux dispositifs réformateurs qui sont successivement analysés : tout d'abord les enquêtes elles-mêmes, qui sont des dispositifs de production de connaissance à des fins normatives, ensuite ceux créés par une partie du patronat (économats et cantines), et enfin les boutiques sociétaires. Le chapitre consacré aux enquêtes permet d'éclairer les catégories d'analyse des réformateurs : ils s'intéressent aux formes d'approvisionnement des ménages, aux manières dont les repas sont préparés, aux consommations alimentaires hors du domicile. Sur ce dernier point, on suit l'attention de l'auteur aux variations de qualification des personnes qui marquent l'opposition de ces consommations suivant qu'elles sont liées au travail ou à la famille mais soutiennent également un jugement sur la « moralité de la famille » (p. 71). De même, loin d'être un décalque de la réglementation de l'époque qui ne connaît que cabaret où l'on sert à boire et traiteur à manger, les « estaminets », « mastroquets » et autres « débits de vin » se rapportent à autant de pratiques de consommation différentes (type de plats et « formules » des repas, heures de fréquentation, localisation, ...). Cette richesse lexicale permet de reconstituer l'insertion des pratiques ouvrières dans un univers économiquement fractionné et moralement clivé.

Faisant concurrence à ces divers lieux, les cantines construites par l'action patronale renvoient à des pratiques culinaires et alimentaires différentes : il peut s'agir d'un simple « réchauffoir » – l'équivalent des salles de repos avec four à micro-ondes que l'on connaît aujourd'hui dans de nombreuses entreprises – d'un réfectoire où l'on sert des repas chauds ou même d'une « pension » incluant l'hébergement. Dans chaque cas, l'action patronale vise à articuler l'espace du travail et l'espace domestique, et, dans le cas des réfectoires, à se distinguer des cabarets, à la fois par le contenu des menus et les pratiques de service. Ainsi, les ouvriers peuvent être à place fixe où l'on peut leur imposer – comme dans les restaurants d'entreprise que nous connaissons – de desservir. Ces restaurants sont souvent bâtis en conjonction avec des économats, lieu de fourniture de denrées alimentaire aux ouvriers, qui peuvent constituer soit une rémunération en nature, soit, majoritairement, un lieu marchand à des prix réduits. Il s'agit pour le patronat tout à la fois de contrôler les dépenses de leurs ouvriers, de limiter les profits des commerces alimentaires possédant, dans certains lieux, une clientèle captive et de modérer l'endettement ouvrier, le recours au crédit étant alors massif. Aussi, le paiement comptant est un principe essentiel de ces établissements, et une des raisons de leur échec relatif.

Un autre type d'établissement, les « boutiques sociétaires », essentiellement boucheries et restaurants, a connu un plus grand succès dans certaines villes, à l'image de celles de Grenoble étudiées en détail dans l'ouvrage. Ces établissements privés ne sont ouverts qu'aux sociétaires contre cotisation et forment des espaces fortement régulés. Ainsi, les cantines fonctionnent uniquement avec une monnaie locale sous forme de jetons, hommes et femmes

mangent dans des salles séparées sous la surveillance de « commissaires [...] chargés de vérifier la bonne tenue des convives » (p. 112). Surtout, contrairement aux cabarets qui sont des lieux favorables à l'action politique, les règlements intérieurs peuvent proscrire les discussions religieuses, la distribution de tracts ou la circulation de pétitions. Fournissant également des denrées alimentaires à emporter, les boutiques sociétaires visent à améliorer l'ordinaire alimentaire des ouvriers, en particulier par la limitation de la consommation du vin et la généralisation de la consommation de viande. C'est également le rôle des boucheries qui, par un effet de prix, cherchent à faire de la viande un produit ordinaire des tables ouvrières en court-circuitant les intermédiaires. Comme les restaurants, ils s'opposent donc frontalement aux commerçants mais également à d'autres formes d'organisations, publiques ou caritatives. En effet, le projet réformateur lié à ces établissements est pédagogique et vise le consommateur dans ses pratiques tant alimentaires que d'approvisionnement, en instaurant de nouvelles modalités de vente : « standardisation des produits et de leur prix, normalisation des transactions (ticket, pesée), garantie de la sécurité sanitaire ».

La première partie de l'ouvrage est donc marquée par un souci d'analyse des pratiques au plus près des sources, en soulignant la diversité des modalités d'alimentation ouvrière et la variété des réalisations concrètes des réformateurs. Ce paysage éclectique rend bien compte des choix étendus offerts à l'ouvrier devenu consommateur, moins en termes de denrées que de modalités économiques, domestiques et logistiques. La seconde partie s'inscrit dans une démarche complémentaire de reconstitution des pratiques alimentaires en proposant trois modèles de consommations ouvrières : la prodigalité, le surinvestissement au travail et la frugalité. Il s'agit, dans une démarche que l'on peut qualifier d'idéal-typique même si l'auteur n'emploie pas cette notion, de produire un modèle « entendu comme l'articulation dans un ensemble cohérent et intelligible, de traits abstraits issus d'observations individuelles » (p. 138) décrivant l'orientation des ouvriers par rapport à l'ensemble de leur pratiques alimentaires. Ce n'est donc pas une analyse en terme de dépenses ou de quantités consommées qui guide l'auteur, mais du sens que prennent ces consommations, suivant les personnes engagées, leur lieu ou leur fréquence.

Fondée principalement sur les enquêtes leplaysiennes, cette partie évite deux écueils courants. Premièrement, comme pour tout idéal-type, en résolvant le délicat problème de leur nomination : l'auteur prend bien garde de ne pas s'appuyer sur des termes employés par les enquêteurs de l'époque, au contenu nécessairement normatif, tout en choisissant des termes renvoyant bien à l'expérience ordinaire des ouvriers. Deuxièmement, de manière plus spécifique à ce travail, en suivant une voie étroite dans l'analyse secondaire des matériaux qualitatifs. Comment bâtir, à partir d'un regard fortement orienté par les visées de l'enquête primaire, une nouvelle analyse ? La première partie de l'ouvrage répond en croisant les sources et en focalisant l'attention sur les réformateurs eux-mêmes et leur regard et action sur les pratiques alimentaires ouvrières. En visant ces pratiques elles-mêmes et le sens qu'elles prennent pour les familles enquêtées, Anne Lhuissier adopte une stratégie de biais en s'appuyant sur les indices non normatifs des enquêtes leplaysiennes, dont voici quelques exemples. Dans le modèle de prodigalité marqué par une sociabilité importante, c'est la présence de connaissances, amis, parents qui sert d'indice, les dépenses des repas et boissons prises dans ces circonstances pouvant être élevées alors même que la gestion du budget d'alimentation quotidienne est strictement gérée. Dans celui du surinvestissement au travail, c'est la proximité des lieux d'approvisionnement et l'inclusion de relations professionnelles

dans les repas qui sont utilisés. Dans celui de la frugalité, marqué par une volonté d'épargner sur les dépenses alimentaires, c'est l'importance de l'autoconsommation et la variation des sources d'approvisionnement (y compris par le troc) qui est retenue. En s'appuyant sur ces traits secondaires pour les leplaysiens, simplement consignés dans leur observation exhaustive des ménages, on peut retracer un rapport général aux pratiques alimentaires.

Mais ces modèles ne sont pas qu'alimentaires : pour l'auteur, ils ne prennent leur sens qu'en étant reliés à la trajectoire sociale des familles concernées. Le modèle de la prodigalité rend compte de formes de « bien-vivre » de familles à l'aise dans leur espace social, le surinvestissement au travail d'une volonté d'ascension sociale à l'intérieur du monde ouvrier et la frugalité le projet de « l'abandon de la condition ouvrière au profit de celle de fermier » (p. 167). Dans ce cadre, le rapport à l'alimentation est donc sous contrainte de dispositions plus larges, biographiques au sens large puisqu'elles peuvent s'appuyer sur plusieurs générations. Même si l'utilisation des descriptions leplaysiennes est convaincante, il paraît difficile de suivre l'auteur jusqu'au bout de son interprétation. En effet, on retrouve là le problème récurrent du réalisme de ce type de modèles : certaines familles remplissant pleinement l'idéal-type, d'autres en reprenant uniquement certains traits. Dès lors, comment relier leur trajectoire sociale à un seul de ces types ? Si la force des modèles est aussi démontrée sous la forme de la contrainte, comme ces familles frugales par manque de ressources économiques, s'agit-il alors de modèles au sens de normes sociales partagées dans les groupes sociaux considérés ? L'auteur n'aborde pas ce point, faute de matériel adéquat : seuls les réformateurs ont produit ce qu'était une « bonne » alimentation et vont qualifier les familles qui les suivent de « vertueuses ».

L'un des intérêts du livre est bien de mettre à jour, en creux, les pratiques ouvrières dans leur diversité, à partir des traces constituées par d'autres, représentants de la puissance publique, réformistes et enquêteurs. En suivant implicitement le « paradigme indiciaire » de Ginzburg (1989), Anne Lhuissier met à jour deux types de régime alimentaires, centrés autour du pain et des légumes (rural) et de la viande et du vin (urbain), mais nous donne surtout à voir l'ensemble des transformations économiques et sociales structurant l'offre et la consommation alimentaire du second XIX^e siècle. Car étudier sérieusement les pratiques alimentaires, ça n'est jamais, à la manière des enquêtes nutritionnelles, se contenter de regarder le contenu déclaré des assiettes ou même de s'arrêter aux manières de manger (Elias, 1973). Au-delà des résultats sur son objet, elle nous donne un brillant exemple de réutilisation de travaux savants, ce qui milite pour la mise à disposition, au-delà des publications disciplinaires, de l'ensemble de nos matériels d'enquête aux historiens et sociologues de demain.

Didier TORNY
INRA, UR1216 RiTME, Ivry-sur-Seine

Bibliographie

- Elias N. (1973) *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, 342 p
Ginzburg C. (1989) *Mythes, emblèmes, traces ; morphologie et histoire*, Paris, Flammarion, 304 p.

Food Drink and Identity in Europe, *European Studies*, 22 (special edition), ed. Thomas M. Wilson, 2006.

According to the blurb for this special edition of *European Studies*, growing interest in consumption across the humanities and social sciences has resulted in particular attention being paid to the role of food and drink in the construction of local, regional and national identity. The volume 'provides the first multidisciplinary look at the contributions which food and alcohol make to contemporary European identities, including the part they play in processes of European integration and Europeanization. It provides theoretically informed ethnographic and historical case studies of transformation and continuity in social and cultural patterns in the production and consumption of European foods and drinks, in order to explore [their effect upon spatial identities]'.

To the extent that these objectives are met, it is in piecemeal fashion, for this is a collection where the whole is certainly no more than the sum of the parts. I assume the editor, Thomas Wilson, had rather little effective control over the commissioning of the papers and was unable to give much of a steer to the content of the component essays in the book. Wilson's introductory essay gives a sound, if brief, indication of how studies of food and drink might illuminate Europeanization. He helpfully distinguishes three foci of scholarship – food and drink as commodities, eating and drinking as practices, and food and drink as signifiers (of group culture and identity) (p. 12). Most of the ensuing volume is concerned with the third of these, the symbolic aspects of ingestion. Its relevance is positioned in the context of globalisation, postmodernist thought and the study of identity, upon which topic Wilson draws on the work of Stuart Hall, David Sutton and Mary Douglas (though, perhaps sadly, his contributors do not!). Wilson commends to us three guiding propositions. He advocates that attention be directed to social constructions of food and drink (though not all contributors agree). He asserts, on the strength of a dalliance with that most hackneyed of quotations from Brillat-Savarin (you know the one I mean!) that 'Food and drink are building blocks in the construction of all social identities.' (p.15) And he asserts that 'eating and drinking are much more than the ingestion of foodstuffs, they are part of temporal and spatial cultural patterns' (p. 16) – they bring order from chaos. So, the symbolic construction of food and drink produce identity and order. Wilson then proceeds to introduce the papers in the collection, sorting them into two themes, 'Europeanization', containing two essays, and 'Nationalizing, Localizing and Ingesting', which covers the remaining seven.

Erick Castellanos and Sara Bergstresser, in 'Food fights at the EU table: the gastronomic assertion of Italian distinctiveness', explore effectively the relationship between Italian identity and Europeanization. Italians have used a belief of the superiority of traditional foodways and particular local products to resist and contest tendencies towards European integration. Castellanos and Bergstresser argue that Italians exhibit weak national identity. Localism and cosmopolitanism are more normal points of identification. More the creation of emigrants than residents, Italian cuisine has nevertheless become one source of national identification, pasta being a binding symbol for a population for whom food matters. However, quality is guaranteed locally: 'one only trusts cuisine that has local roots and traditions', and 'cuisine remains within the sphere of the vernacular, born of the domestic'. (p.194) Consequently there is great suspicion of both industrialised food, though of course it is used widely especially by the young, and of Europeanization, because it represents