



**HAL**  
open science

## Le futur c'est maintenant

Kilien Stengel, Jean-Jacques Boutaud

► **To cite this version:**

Kilien Stengel, Jean-Jacques Boutaud. Le futur c'est maintenant. Kilien Stengel, Jean-Jacques Boutaud. Cuisine du futur et alimentation de demain, L'Harmattan, pp.9-13, 2016, 978-2-343-08567-8. hal-01313889

**HAL Id: hal-01313889**

**<https://hal.science/hal-01313889>**

Submitted on 10 May 2016

**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.

Public Domain

## Avant-propos

### *Le futur c'est maintenant*

Par Kilien STENGEL<sup>1</sup> et Jean-Jacques BOUTAUD<sup>2</sup>

Le futur, l'avenir, les lendemains qui chantent ou déchantent. Nous voilà pris, en apparence, au piège du marronnier médiatique, ces questions rituelles et ritournelles qui brassent nos rêves et nos angoisses, nos espérances et nos défiances. Quelle cuisine du futur ? Quelle alimentation pour demain ? L'irrésistible pas en avant mais, du même coup, la peur du vertige, de l'inconnu. Les magazines en font leur miel, tracent à l'envi des plans sur la comète gastronomique et alimentaire. Nous aborderons la question sous l'angle scientifique et interdisciplinaire, avec l'engagement de ne pas faire dans l'indigeste.

Il est vrai que le plaisir de manger, la quête de goûts et de saveurs, le partage alimentaire et la table, ne manquent pas d'occuper nos esprits et d'alimenter nos conversations, même si cela ne se traduit pas toujours, loin de là, par des comportements responsables ou des prises de conscience véritables. Réalité complexe qui nous ramène souvent au *même* (plats, recettes, normes, habitudes) et nous pousse, dans le même temps, vers l'*ailleurs*, de nouvelles contrées imaginaires, l'innovation, la surprise. Une dualité bien formulée par Floch, avec « l'attente de l'inattendu qui constitue l'une des dimensions essentielles de l'émotion gastronomique » (« L'Ève et la cistre », *Identités visuelles*, PUF, 1995).

Pas question pour nous de lire dans le marc de café pour voir l'avenir et décrire le futur. Le motif de l'ouvrage est celui de l'analyse et de la vision, non de la seule prévision, celui de la projection, pas de la prédiction. Une lunette portée sur le moyen et le long terme, pas une boule de cristal. Cette vision du futur ne se présente pas d'un bloc. Elle se conçoit sous différents angles et selon des points d'intérêt variés. Pensons déjà à la notion d'innovation culinaire ou alimentaire. Elle recouvre à elle seule des réalités multiples, comme l'innovation centrée sur le produit, le process d'élaboration, de production, ou l'innovation marketing, communication et distribution, l'innovation organisationnelle. Cela infère-t-il une action prioritaire des services R & D en entreprise, l'acquisition de nouvelles connaissances sur le corps, la santé, la nutrition ou sur les mécanismes de perception, de représentation, de changement ? Responsabilité des sciences humaines et sociales ou priorité aux

---

<sup>1</sup> Kilien Stengel est docteur en sciences de l'information et la communication, enseignant à l'université François Rabelais de Tours au sein de l'institut d'histoire et des cultures de l'alimentation et chercheur associé dans l'équipe 3S-Cimeos de l'université de Bourgogne et dans l'équipe Prim de l'université de Tours.

<sup>2</sup> Jean-Jacques Boutaud est professeur des universités en sciences de l'information et la communication, responsable de l'équipe 3S-Cimeos de l'université de Bourgogne

sciences expérimentales, à moins que posé comme tel le débat soit faussé ?

En allant plus loin, l'innovation ne tient-elle pas aux changements de contextes, d'environnements physiques et sociologiques, comme vecteurs de mobilisation et d'action, en direction par exemple du bio, de l'éthique, du responsable et durable ? La cuisine de demain nous oriente-t-elle vers les produits, les pratiques, les marchés, ou vers des phénomènes plus structurels, plus profonds, à l'échelle de l'homme dans son rapport à l'alimentation, de la planète, de l'humanité ?

Pour aller de l'avant, aucun paradoxe à regarder déjà en arrière. Pas si loin, à la fin des années 90 quand la vulgate scientifique d'un magazine comme *Science & Vie* (Hors Série, n°208, septembre 1999) proposait d'analyser les tendances pour conclure son dossier sur l'alimentation et entrevoir l'avenir. Cinq pistes sont alors retenues : le défi sensoriel relevé par l'industrie agroalimentaire ; le terroir comme discours de la qualité ; les nouveaux produits, non seulement en termes de sécurité et qualité mais de santé ; la vache folle comme nouveau signal d'alerte sur le front de la sécurité alimentaire ; enfin, le bio et la sensibilisation croissante à l'agriculture raisonnée ». En résumé, de la recherche (défi sensoriel), de la réassurance (terroir), de la sécurité avec son autre versant, la peur (vache folle), de la création industrielle (nouveaux produits) et de l'éthique (bio).

Rien de daté, ni de périmé, tout cela garde son actualité. Mais, à l'évidence, les questions se posent autrement, avec ce bond d'une quinzaine d'années et en regardant d'un autre œil, sous de nouveaux angles, le devenir qui se dessine pour la cuisine et l'alimentation. Parmi les facteurs qui interviennent actuellement sur les usages et les comportements alimentaires comme les savoir-faire et techniques culinaires, certains semblent donner image et contour au futur : le rôle de la culture traditionnelle sur les effets de la modernité, les changements révélateurs ou mutations profondes de notre société dont les effets sont à peine perceptibles mais sans doute irréversibles, la redéfinition du rapport entre l'offre et la demande sous de multiples dimensions matérielles et immatérielles.

L'attention des différents auteurs, chercheurs, journalistes, experts, s'est portée, dans les chapitres à venir, essentiellement sur les formes variables de la consommation alimentaire, dans un avenir proche ou lointain. Sont mises en jeu des dimensions culinaires et commensales, marchandes et culturelles. L'objet de cet ouvrage est de faire apparaître les différences, les évolutions et les permanences, mais aussi les mouvements, tensions et articulations, perçus en termes de ruptures, processus, dynamiques projetés sur « la cuisine du futur et l'alimentation de demain ».

On s'est intéressé plus particulièrement, aux aliments, à leur symbolisme, à leurs productions et transformations, aux repas et aux formes de sociabilité qui s'y rattachent (fêtes, saisons, foires, etc.). Un intérêt tout particulier est porté aux phénomènes d'acculturation alimentaire et aux mécanismes qui les régissent, au niveau de pays ou de régions comme au regard de l'immigration, de l'évolution générationnelle ou économique.

Nous avons souhaité structurer l'ouvrage autour de trois axes principaux, sans préjuger de l'offre de contributions susceptible d'en modifier peu ou prou l'architecture :

L'étude des tendances en termes de consommation alimentaire : il s'agit de mettre en évidence, à travers une approche à la fois quantitative et qualitative, les transformations des modèles alimentaires, en rapport avec les changements observés dans l'organisation économique globale (urbanisme, filières agro-alimentaires, secteur alimentaire informel, globalisation, etc.).

Deuxième volet : repas, famille, socialité, travail et télévision. Ici, le questionnement concerne la place des traditions et les effets des changements structurels de la société française autour de ses pratiques et systèmes de représentations alimentaires et culinaires. Mais aussi les types de références en matière de transmission, d'acquisition, de transformation et de création culinaire. La restauration hors domicile (restauration collective, restauration commerciale et restauration de rue) est également évoquée à partir d'interrogations concernant la place et le rôle pour demain de l'alimentation hors domicile, entre loisirs, élargissement de l'aménagement du temps de travail et tourisme.

Enfin l'approche du discours et les topiques relevées à l'égard des cuisines de demain comme au sujet des métiers de bouche de demain, *via* les aspects culturels, les produits à concevoir, leur forme, leur design, leur matière, leur conservation, voilà autant de pistes à explorer. Les interdits alimentaires contraignant les pratiques comme les sources d'inspiration libérant l'imaginaire alimentaire apportent des éclairages contrastés, à préserver d'une vision manichéenne.

A travers la pluralité des approches, nous voudrions apporter une contribution originale pour appréhender « la cuisine du futur et l'alimentation de demain », et donner une vision à différents niveaux de granularité, de la micro-échelle des sensations alimentaires au macro-niveau des problématiques sociétales voire planétaires. Entre ces polarités, le cadre d'analyse s'attache également à la forme et au poids des discours mis en circulation et en valeur (mésosphère médiatique), avec un plan de projection sensible, suprasensible, ouvert en dernière instance, à toutes les formes d'idéal et de transcendance investies dans la cuisine et le sens de nos conduites alimentaires. A voir l'ensemble des propositions, la sagesse nous invite à concilier l'optimisme du cœur et de l'action avec le pessimisme tempéré de la raison. En faisant retour à notre numéro d'archive sur l'alimentation (Science et Vie, 1999), on pourrait juger que la conclusion de Claude Fischler n'a pas pris une ride : « *La confiance qu'il s'agit de rétablir, ce n'est pas seulement celle des consommateurs dans les produits alimentaires : c'est aussi celle des citoyens dans les institutions et le Cité, dans la technique et la science, dans l'avenir de la civilisation* ». Mais rien ne peut altérer notre confiance en l'homme, génie créateur, perpétuel inventeur ou simple curieux, avide de recréer son quotidien.