



HAL
open science

Introduction : manger de saison

Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien, Faustine Regnier

► **To cite this version:**

Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien, Faustine Regnier. Introduction : manger de saison. L'alimentation au fil des saisons. La saisonnalité des pratiques alimentaires, Presses universitaires, 2020, Tables des hommes, 978-2-86906-738-7. <hal-03242657>

HAL Id: hal-03242657

<https://hal.science/hal-03242657v1>

Submitted on 26 Aug 2024

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.



HAL Authorization

Introduction

Manger de saison

Camille Adamiec

Université de Strasbourg, Post-doctorante Université Paris-Saclay, INRA, UR ALISS

Marie-Pierre Julien

Université de Lorraine, 2L2S, UMR DynamE

Faustine Régnier

Université Paris-Saclay, INRA, UR ALISS

A l'aune de la menace d'un bouleversement climatique dont les transports de marchandises et l'industrialisation de la production agricole seraient des causes importantes, les saisons sont à la mode. « Manger de saison » semble constituer un nouvel impératif, largement relayé par les médias et les réseaux sociaux, les professionnels de la restauration et les manuels scolaires. Dans nos sociétés post-industrielles d'abondance, nous témoignons ainsi de la crainte d'un affranchissement complet des rythmes saisonniers et de la volonté d'un respect des saisons dont il fallait autrefois s'affranchir, sous peine de disette. Pour autant, on peine à connaître, avec précision, les variations saisonnières de nos pratiques alimentaires.

La notion de saison, si commune en apparence, révèle des complexités : elle est proche, mais cependant distincte de celle de « climat » ou de « météo », dont les relations avec l'alimentation ont été finement explorées dans l'ouvrage dirigé par Karin Becker, Vincent Morineaux et Martine Tabéaud, *L'alimentation et le temps qu'il fait*¹. Les saisons constituent un phénomène naturel liées à l'inclinaison de la Terre par rapport au soleil, et elles s'imposent à nous. Mais elles font également l'objet de constructions sociales et culturelles², et elles sont modelées par des faits sociaux, qu'il convient de mettre à jour. Comme en témoignent bien des contributions de cet ouvrage, loin de constituer un cadre figé déterminant nos pratiques alimentaires, les saisons sont bien plus malléables et flexibles qu'il n'y paraît au premier abord, objet de stratégies de la part des producteurs, des distributeurs comme des consommateurs.

La saisonnalité des faits sociaux est réelle et connue. Dès le XVIII^e siècle, « l'attention accrue aux rythmes saisonniers s'accorde à la sensibilité à l'égard des saisons de la vie et à la nouvelle taxinomie des passions qui accompagnent et caractérisent les orages de l'existence »³ note Alain Corbin. Dans *Mœurs et humeurs des Français au fil des saisons*, également Philippe Besnard rappelait la force des saisons dans le déroulement de la vie des Français : on observe de fortes variations saisonnières, relatives à des domaines aussi divers et intimes que la mort, la naissance, le mariage, l'humeur, les pratiques culturelles, la délinquance, l'achat de linge ou d'automobile⁴. Récemment, la revue *Population*⁵ consacrait un numéro aux liens entre faits démographiques et saisonnalité, détaillant la saisonnalité des

¹ BECKER K., MORINEAUX V., TABEAUD M. (dir.), *L'alimentation et le temps qu'il fait*, Hermann, 2015.

² DESCOLA P., 2005, *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard, Paris

³ CORBIN A., 2005 (2014), *Le ciel et la mer*, Paris, Flammarion, p. 24.

⁴ BESNARD P., 1989, *Mœurs et humeurs des Français au fil des saisons*, Paris, Balland, 1989.

⁵ BRETON D., BARBIERI M., d'ALBIS H. et MAZUY M., "L'évolution démographique récente de la France. Naissances, décès, unions et migrations : à chacun sa saison", *Population*, 2018/4, vol. 73, pages 623 à 692 <https://www.cairn.info/revue-population-2018-4-page-623.htm>

naissances et des IVG ; celle des mariages (été) et des PACS (fin d'année civile) ; celle de la mort (plus fréquente en hiver) qui augmente avec l'âge.

Le domaine alimentaire, plus spécifiquement, présente d'importantes variations saisonnières, liées aux modes de productions, à leurs coûts et aux contraintes qui y sont liées : ce qui explique pourquoi les variations saisonnières concernent en tout premier lieu les fruits et légumes⁶, dont la production et la disponibilité sont contraintes par les cycles naturels. De même, la saisonnalité a longtemps été liée aux techniques d'élevage (saison des agnelages, de mises-bas des vaches et des chèvres par exemple). Mais elle est centrée aujourd'hui sur nos habitudes de consommation, dont témoignent par exemple les variations saisonnières des morceaux de viande achetés⁷.

Mais les saisons ont-elles aujourd'hui perdu de leur force d'encadrement des pratiques alimentaires ? Les techniques de conservation⁸ ont participé au processus d'humanisation⁹ en permettant la maîtrise du temps et de l'espace. Mais l'industrialisation de ces techniques a permis de s'affranchir des contraintes saisonnières, par exemple l'appertisation, mise au point au tournant du XIXe siècle par Nicolas Appert, qui a permis le développement des boîtes de conserve permettant à chacun de goûter des fruits et légumes de l'été en plein hiver¹⁰, de pallier la monotonie et de surmonter certaines disettes. Associée à l'évolution des modes de transports, les techniques de conservation industrielles (emballage, conservateurs, surgélation, dessiccation, pasteurisation, UHT, fumage, salage, etc.) ont permis de lisser la consommation des biens alimentaires tout au long de l'année et ont rendu accessibles quantité de denrées venues d'ailleurs, qui mettent un peu d'été dans les assiettes hivernales¹¹, « en toute saison »¹². Pourtant, on note un intérêt récent pour le respect des saisons, lié à de nouveaux impératifs dans le domaine de l'alimentation : souci écologique¹³, devenu « durable »¹⁴, ou encore alimentation « biologique » qui accorde à l'ancrage dans un terroir de proximité (le « local ») et au respect des rythmes naturels¹⁵ une importance renouvelée¹⁶.

Ce sont ces perceptions et ces évolutions, ces tensions entre respect et affranchissement des rythmes saisonniers, et leurs évolutions, que la journée d'études consacrée à « L'alimentation au fil des saisons. La saisonnalité des pratiques alimentaires », organisée au Château de Lunéville le 10 janvier 2017 a

⁶ RAYMOND AB (de), BONNEAUD L., PLESSZ, M. (2013). Introduction : Les fruits et légumes dans tous leurs états. La variabilité, la périssabilité et la saisonnalité au cœur des pratiques sociales, RAESTUD, 2013(1), 3-12.

⁷ DELAVIGNE A.H., « Le temps de la viande et le temps des bouchers-abatteurs », in Becker K., Moriniaux V., Tabeaud M. (dir.), 2015, *L'alimentation et le temps qu'il fait*, Hermann.

⁸ JULIEN M.-P., WATHELET O. et DUPRE L. (ed.) 2018, *Le temps des aliments. Quelles sociétés de conservation ?*, *Techniques et Culture*, n°69, Paris : ed. de l'EHESS.

⁹ TESTARD, A. 1982 « The significance of food storage among hunter-gatherers: residence patterns, population densities, and social inequalities », *Current Anthropology* 23: 523-537.

KUJIT, I. & B. FINLAYSON 2009 « Evidence for food storage and predomestication granaries 11,000 years ago in the Jordan Valley », *PNAS* 106 (27): 10966-10970.

¹⁰ BRUEGEL M., Du temps annuel au temps quotidien: la conserve appertisée à la conquête du marché, 1918-1920, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 1997/1 (n° 44-1)

¹¹ REGNIER F., 2004, *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, PUF.

¹² RAYMOND AB (de), 2013, *En toute saison. Le marché des fruits et légumes en France*, Rennes, PUR.

¹³ DUBUISSON-QUELLIER S., 2009, *La consommation engagée*, Paris, Presses de Sciences Po, 2009. Y. Rumpala, « La consommation durable comme nouvelle phase d'une gouvernementalisation de la consommation », *Revue française de science politique*, vol. 59, n° 5, 2009, pp. 967-996.

¹⁴ DELEAGE E., 2014, « Le mouvement Slow Food : contretemps de l'accélération temporelle ? », *Ecologie & politique*, 1/2014, n° 48, pp. 49-59.

¹⁵ MATHIOT L., « Préserver le naturel dans l'alimentation », *Revue des sciences sociales*, 2019, 61 | -1, 132-141.

¹⁶ LAMINE C. Transdisciplinarity in Research about Agrifood Systems Transitions: A Pragmatist Approach to Processes of Attachment. *Sustainability* 2018, 10, 1241. 10.3390/su10041241

LAMINE C., Settling the shared uncertainties: local partnerships between producers and consumers, *Sociologia Ruralis*, 2005, 45, 324-345

cherché à analyser¹⁷. Cette journée nous a conduit à nous intéresser à la saisonnalité sous des angles variés et complémentaires en faisant appel à des disciplines aux méthodes spécifiques : histoire, ethnologie, sociologie. Les présentations effectuées lors de cette journée ont été enrichies ultérieurement par de nouvelles contributions. Toutes viennent donner corps à cet ouvrage.

Les articles rassemblés ici explorent, sans toutes les épuiser, plusieurs des dimensions liées à la saisonnalité dans le domaine alimentaire, et nous offrent leur éclairage. La diversité de leurs sources et de leur ancrage disciplinaire vient rendre aux saisons toute leur richesse.

Variations saisonnières et alimentation : permanences et évolutions

Si les progrès dans l'industrie agro-alimentaire, les transports et la conservation ont amoindri la force des saisons, que sont devenues les contraintes qui entraînaient une forme de monotonie de l'alimentation ? Que sont devenues les traditions culinaires associées aux grandes fêtes calendaires qui ponctuent le déroulement des saisons ? A. Corbin¹⁸ a montré que si, naguère, le printemps et l'automne étaient hautement valorisés face aux rudesses hivernales et à l'excès des chaleurs estivales, le tableau tend aujourd'hui à s'inverser pour redessiner les prestiges de l'été et de l'hiver, cette « morte saison »¹⁹ chère à M. de la Soudière. Dès lors, existe-t-il quatre saisons également considérées, ou certaines saisons ont-elles pris plus d'importance que d'autres²⁰ ?

Les approches diachroniques rassemblées dans cet ouvrage montrent les permanences et les évolutions de notre rapport aux saisons. Dans une optique historique, la contribution de Denis Saillard permet de tracer les grands jalons de l'évolution de la relation que la cuisine française entretient avec les saisons, depuis le XVIII^e siècle. Dans les ouvrages de gastronomie, l'attention aux saisons est toujours allée de paire avec le désir de s'en affranchir. Les analyses de D. Saillard soulignent à quel point désir d'affranchissement et respect des saisons sont les deux faces d'une même pièce. Notre époque se distingue cependant des périodes précédentes par la relation forte que nous établissons aujourd'hui entre respect des saisons et développement durable. C'est sous l'angle de la durabilité que R. Reckinger explorera, dans sa contribution, les relations, similarités et différences, entre local et « de saison ». L'étude de M. Caquel sur le développement de la culture maraîchère au Maroc, sous le protectorat français, montre que le souci de devancer les productions métropolitaines a été un enjeu fort qui a conduit à l'allongement des périodes de vente de fruits et légumes destinés à l'exportation en France métropolitaine. Ces stratégies n'ont pas disparu avec la décolonisation : dans son ouvrage *En toute saison*, A B de Raymond souligne notamment les enjeux de la saisonnalité du côté de la production, et la disparition de la saisonnalité face à la libéralisation et à l'internationalisation du marché des fruits et légumes avec les pays comme l'Espagne, le Maroc ou la Tunisie.

Mais qu'en est-il exactement des rythmes saisonniers précis des aliments que nous consommons ? Les variations saisonnières, qui concernent en priorité les fruits et légumes, sont-elles liées à d'autres types de consommations ? S'appuyant sur l'analyse combinée de données d'achat et des requêtes sur internet, F. Régnier montre que les consommations alimentaires en France restent marquées par des rythmes saisonniers liés aux calendriers de production, à des faits culturels comme les traditions, ou encore à des faits sociaux (comme l'injonction à la minceur au printemps), voire à des opérations marketing. Moins

¹⁷ Nous remercions très vivement l'UMR 7367 Dynamiques Européennes, le Laboratoire Lorrain de Sciences Sociales (2L2S), l'INRA, l'IHCE, l'Université de Lorraine pour leur soutien financier, et le Château de Lunéville pour son accueil qui a rendu possible l'organisation de cette journée.

¹⁸ CORBIN A. *op. cit.*

¹⁹ LA SOUDIERE (de) M., *L'hiver. À la recherche d'une saison morte*, Lyon, La Manufacture, 1987.

²⁰ *Ibidem.*

marqués sans doute qu'autrefois, les rythmes saisonniers continuent de scander et de réguler nos consommations et, entre 2003 et 2017, on n'observe guère de tendance forte à la désaisonnalisation.

Les saisons : entre contraintes et stratégies

Quelle importance le déroulement des saisons a-t-il sur les modes d'approvisionnement, et quelle part les productions domestiques tiennent-elles dans la consommation et ses liens avec l'importance donnée aux saisons dans l'alimentation ? A quelles réminiscences, enfin, sont attachées les saisons ? La façon dont les individus intègrent la saisonnalité est également peu connue, et l'on sait mal comment la saisonnalité s'articule à d'autres rythmes sociaux comme l'alternance jours ouvrés/week-end ou travail/vacances ni comment, enfin, la saisonnalité affecte-t-elle les rapports à l'espace et transfigure-t-elle la notion de « local » (par exemple avec les fruits et légumes exotiques). A toutes ces questions, les contributions réunies ici apportent quelques éléments de réponse.

Bien des articles réunis ici le soulignent : avant de constituer une injonction (il conviendrait de les respecter), les saisons représentent une contrainte – naturelle - obligeant producteurs et consommateurs à faire preuve de stratégies pour s'en accommoder, voire s'en affranchir. Contrainte, tout d'abord, car les saisons déterminent la disponibilité des aliments. L'article proposé ici par I. Bianquis met en évidence tout à la fois l'importance de la planification des ressources dans la vie pastorale mongole et le rôle joué par la saisonnalité sur l'organisation de la société nomade. Le passage d'une société rurale à une société urbaine, d'une économie traditionnelle à une économie capitaliste vient profondément modifier les pratiques alimentaires et les représentations des aliments et de leur gestion, des saisons et des couleurs qui y sont associées.

Dans nos sociétés occidentales, cette transformation fut bien plus précoce et dans un monde qui semble s'être totalement affranchi des saisons, le respect de celles-ci devient un impératif. C'est le cas des jeunes parents, par exemple, comme le met en évidence la contribution d'A. Dupuy et A. Rochedy : au moment de la diversification alimentaire, les parents jouent des contraintes, mais aussi des possibilités offertes par les saisons, pour introduire de nouveaux aliments. Dans l'éveil au goût, la recherche de naturalité à travers le respect des saisons vient se combiner avec la conformité aux prescriptions diététiques.

Ce respect des saisons, tout particulièrement quand il s'agit des fruits et des légumes, est au centre des préoccupations des « mangeurs sains » - ces individus particulièrement attentifs aux liens entre alimentation et santé - étudiés par C. Adamiec. Face au risque de lassitude et de monotonie de l'alimentation, les mangeurs sains ont recours aux fruits et légumes exotiques afin de diversifier les saveurs et les bienfaits. Sont alors mises en œuvre des stratégies pour venir donner du sens à cette consommation certes non locale, mais « de saison ».

Les saisons : des enjeux économiques aux enjeux sociaux

La saisonnalité revêt des enjeux majeurs. Du côté de la production, les contributions de M. Caquel et N. Lacombe montrent les stratégies, autrefois comme aujourd'hui, pour arriver au bon moment sur le marché, quitte à devancer ou décaler la saison pour contrer la concurrence. N. Lacombe souligne en outre le caractère très malléable de la notion de « saison » : dans le cas de l'agneau de lait corse et sarde, la saisonnalité est tout à la fois une contrainte - qui donne lieu à nombre d'arrangements sociaux -, un lieu d'innovation et un fait technique. Saisonnalités des productions et saisonnalités des consommateurs, contraintes d'élevage, traditions et impératifs de commercialisation viennent s'articuler.

Enjeu économique, la saisonnalité est également un enjeu environnemental, lié à une alimentation que l'on souhaite « durable ». Analysant le couple régionalité / saisonnalité, R. Reckinger montre comment la notion de « local » constitue, au sein de la population résidente au Luxembourg, une préoccupation grandissante, à laquelle la saisonnalité est associée. Pour autant, la notion de saisonnalité présente des spécificités : moins centrale dans les discours, elle constitue, au Luxembourg, un idéal, voire une contrainte, dont les effets sur les pratiques quotidiennes restent modérés. Peu reliée à un souci écologique, la saisonnalité reste, pour la population luxembourgeoise, une catégorie morale. La saisonnalité est enfin un enjeu éthique et social. L'analyse de l'offre alimentaire à un public précaire, en Suisse, par Laurence Ossipow illustre le souci des intervenants d'offrir aux bénéficiaires une alimentation tout à la fois liée aux saisons, durable et « saine ». Volonté pédagogique et souci de convivialité viennent s'entremêler dans un contexte social où, cependant, le respect des saisons est une préoccupation secondaire face au manque et aux privations alimentaires.

Notre vie contemporaine – M. de la Soudière le souligne – ne nous a pas conduit à nous affranchir complètement de la saisonnalité. L'idée de la perte des saisons n'est pas née avec le monde industriel. Serait-elle alors une nécessité sociale : besoin de repères, de mise en ordre. Epistémologiquement, Georges Balandier a montré l'intérêt de penser concomitamment la norme et l'anormalité, l'ordre et le désordre pour saisir la complexité du réel et la dynamique des rapports de pouvoir. Quant à la quotidienneté, il rappelle que la récurrence n'est possible que parce qu'elle contient des ruptures : « la rupture contre la répétition. La monotonie répétitive n'a cependant les effets à l'instant évoqués que si des cassures s'y produisent ; elles contribuent à la raviver (tout comme le désordre permet de régénérer l'ordre), à la rendre supportable, voire désirable »²¹. Les ruptures dans le rythme alimentaire invoquées par les mangeurs français²² au début du XXI^e siècle sont les fins de semaine, les vacances, et bien sûr la saisonnalité ainsi que, dans une moindre mesure, l'alternance de la présence et de l'absence des enfants dans le cas des gardes alternées. Ainsi, les situations de rupture seraient des expériences socioculturelles institutionnalisées de situations temporelles différentes. Alors que les productions mondialisées permettent de trouver des fruits et légumes toute l'année, ce regain d'intérêt pour la succession des saisons permet, outre l'engagement politique déjà abordé, de marquer des ruptures dans la quotidienneté tant au niveau du changement des menus et de la réorganisation des approvisionnements²³ (et de la gestion pécuniaire du budget alimentation) que des activités culinaires et des formes de sociabilité. Dans les régions de production agricoles par exemple, les consommateurs achètent en grande quantité lorsque les fruits et légumes sont en vente pour avoir accès à des prix plus bas, quitte à partager avec les voisins ou la famille, si les quantités sont trop importantes. Le partage peut se faire avant la préparation culinaire ou après. Il s'agit alors de cuisiner en grande quantité et de congeler et ainsi d'alimenter (physiquement et symboliquement) le réseau de voisinage, familial ou amical.

Comment est-ce que le temps court de la saisonnalité s'articule au temps long ? Balandier insiste sur le fait que « toute société porte en elle des dispositifs effectuant le traitement du temps, soit pour le gérer (le *timing*), soit pour tenter de maîtriser ses effets (le contrôle du mouvement, du changement), soit pour le masquer (le jeu des apparences de continuité, de permanence, de durée) »²⁴. Les auteurs de ce numéro montrent comment notre société qui a industrialisé les production, distribution et consommation alimentaires, s'organise toujours autour de saisonnalités, alors même qu'elle a mis un point d'honneur à s'en émanciper. Comment cette organisation sociale qui a basculé au XIX^e siècle sur le temps linéaire

²¹ BALANDIER G., « Essai d'identification du quotidien », les *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 74, janvier-juin 1983. Paris, PUF, p. 13. <http://www.uqac.ca/jmt-sociologue/>

²² JULIEN M.-P., « Are Eating-related Cycles in Contemporary French Families ? » in M.-P. Julien et N. Diasio (eds.), *Contemporary Family Food Practices, Constraints, Adjustments and Innovations*, 2019, Bruxelles, Peter Lang.

²³ JULIEN M.-P. (ed.), *Food provisioning, Review of Agricultural, Food and Environmental Studies RAFES*, 99-1, 2018, Springer.

²⁴ BALANDIER G., op. cit.

ouvert du progrès, de la maîtrise du temps, apanage des dominants contre celui cyclique de la routine et des tâches d'exécution²⁵ se raccroche toujours deux siècles plus tard à la saisonnalité ? Entre contraintes et choix, désirs d'affranchissement et souci de respect, engagements politiques et organisations financières, ce livre pose les jalons d'une analyse de nos rapports aux saisons qui sont complexes et contradictoires.

²⁵ AYMARD M., GRIGNON C., SABBAN F., *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, 1993, Paris, MSHA-INRA, p. 8.