



HAL
open science

Alimenter la controverse sociale et sociétale des pratiques ethniques. Enjeux de la consommation locale, durable, responsable dans les PED

Elizabeth Gardère

► **To cite this version:**

Elizabeth Gardère. Alimenter la controverse sociale et sociétale des pratiques ethniques. Enjeux de la consommation locale, durable, responsable dans les PED. 9ème colloque annuel Orbicom Unesco, Jun 2020, Miri, Sarawak, Malaisie. hal-04490801

HAL Id: hal-04490801

<https://hal.science/hal-04490801>

Submitted on 5 Mar 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.

Elizabeth GARDERE

Professeur des Universités / Université de Bordeaux
Chercheur au MICA / Université Bordeaux Montaigne
Membre chaire Unesco 769 / Strasbourg
elizabeth.gardere@u-bordeaux.fr

Alimenter la controverse sociale et sociétale des pratiques ethniques Enjeux de la consommation locale, durable, responsable dans les PED

Tandis que se nourrir fait partie des besoins fondamentaux dans la pyramide de Maslow, cette fonction est néanmoins un acte social relevant de la reconnaissance, de la convivialité, de l'estime de soi, voire de l'accomplissement. Ce postulat interroge l'écart entre une nécessité vitale et un jeu de représentation sociale. L'interculturalité investit la sphère privée de l'alimentation pour la mettre sur la scène de l'espace public (Habermas) et du don (Mauss). Cette dualité conduit à plusieurs comportements : consommer pour s'alimenter ; se nourrir pour vivre ou survivre ; entretenir son égo par des aliments de choix ; déguster entre alimentation et gastronomie ; assembler les cultures et saveurs alimentaires d'autres pays, ce qui a deux conséquences qui sont soit la diversité de l'expérience gustative, soit la perte des spécificités ethniques. Enfin la digitalisation via les réseaux sociaux modifie les usages avec des influenceurs sur Instagram ou d'autres médias. Ceux-ci incitent à mieux manger, ou banalisent la mondialisation du *fast food* et harmonisent l'approche nord-américaine de la nourriture *junk food* au détriment de la qualité et spécificité locale. Les modalités digitales ont un caractère viral sur les jeunes générations avec un enjeu vital par effet de mimétisme pour une appartenance grégaire à un style de vie qui n'est ni leur culture, ni leur mode de vie.

Le cas de la Malaisie est étudié à l'aune des minorités ethniques soumises aux injonctions urbaines et étasuniennes. Comment faire coexister des cultures traditionnelles dont la temporalité est longue aux us et coutumes locaux, avec une mondialisation d'instantanéité et de consommation de masse ? La communication préventive de l'OMS et d'autres observatoires, voire l'action de l'ULAM et les campagnes de sensibilisation par les réseaux sociaux sont autant de leviers en faveur d'une justice sociale contrariant les tendances d'obésité ou de dénutrition au bénéfice d'un point d'équilibre pondéré par les évolutions d'une société sous influence des réseaux sociaux nivelant les spécificités ethniques.

Une éducation à l'art de la table est un enjeu social et sociétal. Ses répercussions sont liées à l'économie locale de la production agricole ou industrialisée. L'éthique des pratiques alimentaires est convoquée dans les campagnes de communication afin de mettre en place des bonnes pratiques éducatives et de sensibilisation.

1. *Food studies*, vers l'art du bon goût

Le mouvement des *food studies* qui s'inscrit dans l'approche des *cultural studies* est initié dans les années 2000 aux Etats-Unis. Sa particularité est d'avoir un ancrage tout à la fois dans l'histoire des civilisations, la socio-anthropologie et la communication. Autant de domaines qui traversent les frontières géographiques et sociales pour une tendance sociétale et générationnelle de la transition nutritionnelle. Des auteurs comme Macbeth, Mac Clancy, 2004 ; Miller, Deutsch, 2009 ; Koc, Summer, Winson, 2012 ; Albala, 2013 ; Fischler et Masson, 2008 ; Poulain, 2012 ; Warde, 2016 étudient la place de l'alimentation dans la transformation de la société. Qu'il s'agisse de l'imaginaire alimentaire, du plaisir du goût, ou encore de ses dérives anorexiques ou son corolaire l'obésité, la problématique est posée dans *Psychosociologie de l'alimentation contemporaine* de Roland Barthe (1961) ou *Le triangle culinaire* de Claude Lévi-Strauss (1965). La mutation des pratiques alimentaires, la provenance des aliments, l'importance donnée à la représentation sociale de la consommation locale, durable et responsable ou du *junk food* interrogent l'art de vivre. Cela a des conséquences sur la santé publique et l'économie locale versus internationale. Le *slow food* envisage une posture éthique et responsable de l'alimentation à l'inverse du *fast food* et *junk food*. Une dominance du goût populaire affecte le goût et l'état de santé des jeunes générations par mimétisme de cultures qui ne correspondent pas à leur art de vivre. Si l'alimentation est régulée par les besoins de l'organisme en fonction de l'âge, du sexe, de l'activité sédentaire, active ou sportive, de la ventilation entre protéines, lipides et glucides, ce ne sont pas les seuls facteurs qui entravent le développement des mœurs gastronomiques locales. Flandrin (1987) avait entrepris une histoire du goût et des manières à table. Plusieurs décennies après, force est de constater que la *junk food* a déstructuré la temporalité du temps des repas et l'équilibre diététique des menus.

Les *sub cultures* vont s'intéresser aux conflits des classes sociales dans leurs pratiques sous influence des médias. La motivation des consommateurs est de sortir de l'invisibilité de sa classe sociale défavorisée pour accéder à une légitimité reconnue par l'alimentation. Ainsi, ils pensent s'octroyer une identité sociale qui n'est pas celle de leur appartenance ethnique. Ce phénomène est amplifié avec les mouvements migratoires et la mixité sociale et culturelle qui décroissent les périmètres traditionnels étudiés dans les *Asian studies* (Nair-Venugopal, 2012). Jusqu'alors reliée au genre et à l'identité, l'alimentation devient un sujet social et ethnique au prisme de transgression des us et coutumes d'un vivre ensemble sous influence du

melting pot et des réseaux sociaux. L'alimentation est envisagée comme *fait social*, (Durkheim) et un *fait social total* (Mauss), voire *fait total humain* (Morin) selon Poulain (2017, p : 19).

Quant au *Fat is a feminine Issue* de Susie Orbach (1978), il tisse le lien entre *gender studies* et *food studies*. Dans le même temps, les cultures vernaculaires sont au cœur de la *Convention sur la diversité biologique*, signée à Rio de Janeiro en 1992 dont l'article 8 énonce « la nécessité de prendre en compte les savoirs locaux » et promeut la notion « d'ethno-diversité ». L'agriculture productiviste et la sécurité alimentaire sont des leviers contre l'obésité.

2. Insécurité ou diversité de la transition nutritionnelle ?

Faut-il parler d'insécurité alimentaire dans les pays en développement (PED) ou à faible revenu ? Cette question est légitime au regard de la montée des maladies chroniques qui sont liées à l'alimentation. Elles se modifient au gré des changements de mode de vie, de l'urbanisation et de la mondialisation des échanges matériels et immatériels avec les flux d'information. De plus, les comportements changent avec une sédentarisation accrue, une baisse de l'activité physique mais une augmentation de l'alimentation à tout moment de la journée. Obésité, maladies cardiovasculaires, diabète, maladies chroniques non transmissibles, sont autant de conséquences de cette déstructuration d'un besoin fondamental qu'est se nourrir.

Il s'agit d'une transition nutritionnelle (Popkin, 1993) qui est à l'interface de la transition démographique et épidémiologique. Depuis les années 1990, les études montrent que la tendance s'inverse entre la dénutrition et les maladies chroniques de mal nutrition comme la surcharge pondérale (IMC entre 25 et 30) et l'obésité (IMC supérieur à 30) notamment parmi les bas statuts socio-économiques. Cela se traduit par un passage au modèle diététique occidental saturé en sucres et graisses. Les aliments locaux comme le riz, les céréales, les fruits et légumes sont délaissés au profit des plats cuisinés riches en sel, glutamate, huile de palme, sujet polémique en Malaisie. Par ailleurs, à titre d'exemple, l'Égypte enregistre plus de 45% de personnes en surpoids contre 10% en insuffisance pondérale.

L'abandon des régimes traditionnels en lien avec les cultures locales est la première explication. Les denrées sucrées et grasses investissent le quotidien au détriment des produits agricoles régionaux riches en micronutriments. La vitesse de propagation de cette transition nutritionnelle est transgénérationnelle même si elle touche davantage les jeunes et les femmes. Elle s'accélère en accentuant les inégalités sociales. Un constat est avéré, ce sont essentiellement les zones

urbaines qui sont affectées par cette mutation des pratiques et les externalités négatives plus que les zones rurales. Cette transition nutritionnelle fait cohabiter la surnutrition et la sous-nutrition dans les PED (Pays En Développement). Dans une économie de marché influencée par les médias, la population majoritairement concernée à bas revenus se trouve face à une importation accrue d'aliments qui vient en rupture avec les régimes traditionnels. L'apport en calories devient supérieur à la dépense énergétique par l'ingestion d'aliments bon marché mais appétents. Le modèle économique n'est pas vertueux car les aliments posant des problèmes de santé dans les pays occidentaux (huile de palme) sont distribués dans les PED notamment en Asie du Sud et Afrique Sub-Saharienne délocalisant les problèmes de santé.

Si l'obésité peut être génétique, dans le cas des PED elle est essentiellement environnementale. Ce fléau de la malbouffe qui s'engouffre dans les cultures traditionnelles est relayé par les médias. Ils agissent comme de véritables moteurs d'identification à la culture occidentale sur une frange de la population en quête d'identité et d'appartenance grégaire. Il ne s'agit pas de traiter de la représentation esthétique du corps, mais des effets sur la santé dont les minorités ethniques pauvres sont les plus touchées (OMS).

3. Stratégies de lutte dans les PED

S'agissant d'un phénomène touchant les jeunes et les femmes, l'éducation à l'alimentation au niveau scolaire ou prénatale pour les femmes enceintes est un levier pour sensibiliser aux méfaits des dérives occidentales de la nutrition dans les PED. L'équilibre de l'apport calorique et de la dépense énergétique associé à la qualité des produits locaux est le point à atteindre pour endiguer la transition nutritionnelle, réel facteur de risques sanitaires.

L'encouragement à une vie moins sédentaire et plus sportive est relayé par les médias. L'activité physique contribue à minorer les effets de la vie sédentaire et du *junk food*. Donner une importance à la temporalité des repas est central pour laisser à l'organisme le temps de consommer les calories ingérées. Manger lentement, à heure fixe et des produits locaux non transformés et donc à la source de nutriments plutôt que de sucres et graisses est important. Une temporalité lente de 20 minutes de mastication donne une sensation de satiété endiguant la tendance du *fast food* vers le *slow food*. Mieux manger ne coûte pas plus cher, tout dépend de la quantité achetée et du mode de consommation des produits ingérés.

La cacophonie alimentaire (Fischler, 1990) à laquelle il attribue un néologisme de *gastro-anomie* (1979), est orchestrée par la multiplication des normes contradictoires entre celles locales et celles liées à la mondialisation. La légitimité des pratiques alimentaires (Poulain, 2002) est brouillée par le jugement sur les habitudes alimentaires et leur représentation sociale, source d'ascenseur social utopique ou de culpabilité à l'inverse. L'alimentation domestique reste un facteur prépondérant pour pallier les effets néfastes de l'occidentalisation dans les PED. Une géographie alimentaire pousse l'individu à des pratiques détournées du local dès lors qu'il est exposé à un environnement médiatique et urbain à l'inverse du contexte rural. En ville, la temporalité du repas s'accélère, le contenu est occidentalisé et déséquilibré au bénéfice d'une informalisation marchande à la faveur des aliments de type *fast food* où le consommateur est pris dans une planification médiatique et urbanistique de ses pratiques alimentaires l'éloignant de ses us et coutumes locaux vers un paysage gastronomique nivelé à l'horizon des solidarités et interactions sociales et sociétales de la consommation de masse, signe d'une paupérisation. Malgré la précarité, manger reste l'axiome de la dignité et du contrôle social de sa condition. Aussi, il s'agit plus d'un acte symbolique qu'une appartenance ethnique.

A Kuala Lumpur, les espaces multiethniques incitent à la boisson qui ne fait pas partie des mœurs locales et a une incidence sur la santé. L'aspect polymorphe des groupes sociaux d'une temporalité déstructurée (famille, travail, sociabilité, informel) supplée les pratiques traditionnelles et la routine qui régulent l'organisme. Face à cette pluralité de situation, le corps est en action permanente et ne consomme pas les calories ingérées d'où des conséquences néfastes. Devenue plus vecteur d'attractivité touristique que nourriture ethnique, la Malaisie voit ses pratiques alimentaires s'industrialiser à la façon de *hub* multiethniques.

L'Ulam en Malaisie tend à remettre des fruits et légumes au cœur de l'alimentation dans une culture multi ethnique composée de plus de 30 millions d'habitants dont 62% de Malais, 10% d'Indiens, 25% de Chinois et 3% d'Orang Asli. Chacun a sa propre langue et ses usages alimentaires spécifiques et ethniques qui se côtoient sans pour autant se mélanger, ni rendre hybride leur tradition gastronomique. La dimension sociale des ethnies crée des clivages. Tandis que la déforestation s'amplifie au bénéfice des plantations d'huile de palme et d'hévéa qui fleurissent, une multitude d'aliments issus de la forêt tropicale intègre le programme de l'Ulam. Feuilles, pousses, fleurs, sont valorisés dans les repas pour endiguer l'obésité, là où les commerces ont banalisé les ventes de carottes, choux et autres végétaux occidentaux. Il en va de la sécurité alimentaire en Malaisie qui est un réel défi notamment avec la hausse des prix

des denrées de base. Aussi, un regain de l'agriculture locale est une stratégie d'appui à la consommation de produits sains et locaux, tout en maintenant de l'emploi et un pouvoir d'achat acceptable. Un appui étatique en Malaisie est fourni pour enrayer l'industrialisation et les effets dévastateurs de l'occidentalisation dans une conjoncture de plus en plus sédentaire et urbaine à 73% en 2012. Le poids de l'agriculture pèse 10% du PIB malaisien et emploie 13% de la population qui elle-même est à 27% rurale. La sécurité alimentaire (notion portée par la FAO dès 1974) et la malnutrition sont des fléaux avérés. Aussi, des productions agricoles à plus forte valeur ajoutée pourraient être une alternative des politiques alimentaires malaisiennes offrant une régulation des aliments de base (riz, farine, sucre). A titre d'exemple, la production rizicole est un modèle économique encadré par l'État pour les besoins locaux en faisant face à la montée des productions d'huile de palme destinées à l'exportation. Il s'agit d'avoir une offre suffisante d'aliments sains et locaux pour la population à des prix qui correspondent au pouvoir d'achat. Ce principe d'autosuffisance fixé par l'État ambitionne de sortir de la précarité, voire vulnérabilité alimentaire sans approvisionnements exogènes. Les politiques agricoles post coloniales en Malaisie ont mis l'accent sur la production rizicole, d'huile de palme et hévéa sous la houlette de la *Fédéral Land Development Authority* (FELDA) afin d'atteindre un niveau d'autosuffisance contrôlé par l'État, l'importation comblant l'insuffisance. Des systèmes de drainage, d'irrigation et de recherche et développement accompagnent cette politique. Parallèlement, la filière d'huile de palme domine le paysage agricole malaisien (65% des terres cultivées) pour faire reculer la pauvreté et développer un secteur d'exportation enrichissant le pays mais qui dernièrement doit faire face à la concurrence indonésienne. C'est en misant sur la croissance de la production agricole intérieure que la Malaisie aura une stratégie d'autosuffisance alimentaire avec des mécanismes de contrôle des prix et par l'État.

4. Conclusion

La société malaisienne est en mutation avec la croissance d'une classe moyenne dont le mode de vie diffère selon les pratiques ethniques. Là où la sous-alimentation était une préoccupation majeure, c'est l'excès inverse qui se produit aujourd'hui avec une suralimentation non adaptée donc à la malnutrition. Des études menées par la *Malaysian Adult Nutrition Survey* en 2003 dans la Malaisie péninsulaire se poursuivent en 2017 à Sarawak. Il s'agit d'évaluer la composition alimentaire individuelle puis de procéder à des guides de préconisations nutritionnelles en lien avec les cultures locales comme les pêcheurs, chasseurs, cueilleurs, etc. Entre exode rural et urbanisation galopante qui fait écho à une transition démographique en baisse et une augmentation de l'espérance de vie, la modification de l'offre alimentaire répond

aux attentes d'une multiethnicité (Malais, Chinois, Indiens) dont les pratiques ne sont pas homogènes mais font preuve d'une certaine porosité entre elles. Il s'agit d'un métissage culturel, religieux, linguistique, ethnique, alimentaire qui voit s'accroître la consommation alimentaire hors domicile. L'espace social alimentaire qui est composé de normes sociales, représentations et croyances (Poulain, 2012) permet d'étudier les facteurs sociaux qui ont une incidence sur les pratiques alimentaires. Les formes synchroniques où l'on sert plusieurs plats en même temps, jouxtent les formes diachroniques où les plats se succèdent et traduisent une individualisation du temps du repas dans un contexte de cosmopolitisme alimentaire. La société malaisienne est un terrain hybride des configurations de consommations alimentaires et des effets induits. Aussi, elle est étudiée par des instances dédiées qui font des préconisations dans la perspective d'une *sécurité alimentaire*, concept apparu en 1974 au Sommet mondial de l'alimentation et repris en 1983 par la FAO pour y inclure l'accès à la nourriture de première nécessité pour les plus démunis. Cette sécurité suppose accessibilité mais aussi quantité et la mise en place de politiques pour éviter les crises et permettre l'autosuffisance.

5. Bibliographie

Albala K., 2013, *Routledge International Handbook of Food Studies*, Abingdon, Routledge.

Aron J.-P., 1967, « Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris, au XIXe siècle », *Cahiers des Annales*, 25, Paris : Colin.

Bahrin, T. S. et Lee, B.T., 1988, FELDA. *Three Decades of Evolution*, Kuala Lumpur, FELDA.

Back L., Bennett A., Desfor Edles L., Gibson M., Inglis D., Jacobs R., Woodward I., 2012, *Cultural Sociology: An Introduction*, Chichester, Wiley Blackwell.

Barthes R., 1961, « Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*. Paris : ESC, 16, 5, pp. 977-986.

Bernard, S., 2012, *La Malaysia en Question Développement Économique et Transformation Territoriale vers Vision 2020*, Sarrebruck : Presses académiques francophones, 292 p

Certeau de M., Giard L., Mayol P., 1980, *L'Invention du quotidien, 1. : Arts de faire et 2. : Habiter, cuisiner*, Paris : Gallimard.

Counihan C., Siniscalchi V., 2014, *Food activism, Agency, Democracy and Economy*, London : Bloomsbury.

Fischler C., 1979, « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bio culturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, 31, pp. 189-210.

Fischler C., Masson E., 2008, *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris : Odile Jacob. Fischler C., 2013, *Selective Eating. The Rise, Meaning and Sense of Personal*

Montanari M. (eds), 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris : Fayard.

Palatable Worlds, *Sociocultural Food Studies*, Oslo : Solum.

Gardner B., 2013, *Global Futures: Feeding the World in 2050*, New York : Bloomsbury. Garine I. de, 1979, « Culture et nutrition », *Communications*, 31, 1, pp. 70-92.

Garine I. de, 1994, « The diet and nutrition of human populations », in Ingold T. (ed), *Companion Encyclopedia of Anthropology, Humanity, Culture and Social Life*, Abingdon : Routledge, pp. 226-264.

Germov J., Williams L. (eds), 1999, *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite*, Melbourne, Oxford University Press.

Grignon C., Grignon Ch., 1980, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, 21, 4, pp. 531-569.

Holm L., 2013, « Sociology of Food Consumption », in Murcott A., Belasco W., Jackson P. (eds), *The Handbook of Food Research*, New York : Bloomsbury Academic, pp. 324-337.

Koc M., Summer J., Winson T. (eds), 2012, *Critical Perspectives in Food Studies*, Toronto : Oxford University Press.

Ledrut R., (ed.), 1979, avec la collaboration de Clément S., Forne J., Saint Raymond O., *L'Alimentation naturelle, les changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel*, Toulouse : CERS.

Levi-Strauss C., 1965, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, 26, pp. 19-29. Macbeth H., MacClancy J. (eds), 2004, *Researching Food Habits*, Oxford, U.K. :, Berghahn.

Maurer D., Sobal J., 1995, *Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems*, New York, Aldine de Gruyter.

Lanore, Nestle M., 2002. *Pratiques culinaires et manières de table en France du Moyen Âge à nos jours*, Paris, *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, Berkeley, University of California Press. Nestle M., 2009, « Reading the food social movement », *World Lit Today*, 83, 1, pp. 37-39.

Nestle N., McIntosh W.A., 2010, « Writing the food studies movement », *Food, Culture & Society*, 13, 2, pp. 159–168. [en ligne] [http://www. foodpolitics.com/wp-content/uploads/02-FCS13.2-Nestle.pdf](http://www.foodpolitics.com/wp-content/uploads/02-FCS13.2-Nestle.pdf) ; consulté le 3 octobre 2016.

Orbach S., 1978, *Fat is a Feminist Issue: The Anti-diet Guide to Permanent Weight Loss*, New York, Paddington Press.

Parasecoli F., Scholliers P., (eds), 2012, *A Cultural History of Food*, Volumes 1-6, New York, U.S.A., Bloomsbury.

Pollan M., 2006, *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*, New York, Penguin Press.

Pollan M., 2008, *In Defense of Food: An Eater's Manifesto*, New York, Penguin Press.

Popkin BM., &994, *The nutrition transition in low-income countries: An emerging crisis*. *Nutr Rev*, 52: 285–298.

Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris : PUF.

Poulain J.-P., 2008, « Du goût au plaisir, le début d'une thématization », *Cahiers de l'OCHA*, 13, J.-P. Corbeau (dir.), « Nourrir de Plaisir », pp. 47-52.

Poulain J.-P., 2009, *Sociologie de l'obésité*, Paris : Puf.

Poulain J.-P., 2012, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : Puf. Poulain J.-P., Corbeau J.-P., 2012, « Thématization de l'alimentation dans les sciences humaines sociales », in Poulain J.-P. (ed.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris : Puf, pp. 1329-1336.

Poulain JP., 2017, *Socio-anthropologie du fait alimentaire ou food studies. Les deux thématiques d'une thématization scientifique*. Paris : PUF , vol, 67, pp. 23-46.

Poulain J.-P., Tibère L., 2000, « Mondialisation, métissages et créolisation alimentaire : de l'intérêt du laboratoire réunionnais », *Bastidiana*, 31-32, numéro sous la direction de J.-P. Corbeau, « Cuisine, alimentation, métissages », pp. 225-242.

Rayner G., Lang T., 2012, *Ecological Public Health: Reshaping the Conditions for Good Health*, London : Routledge.

Saint Pol T., 2010, *Le Corps désirable. Hommes et femmes face à leur poids*, Paris : PUF.

Schlosser E., 2001, *Fast Food Nation : What the All-american Meal is doing to the World*, London : Penguin Books.

Tibère L., 2009, *L'Alimentation dans le "vivre ensemble" multiculturel. L'exemple de la Réunion*, Paris : L'Harmattan.

Tibère L., 2016, « Food as a factor of collective identity : The case of creolisation », *French Cultural Studies*, 27, 1, pp. 85-95.

Warde A., 1997, *Consumption, Food & Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*, London : Sage Publications Ltd.

Warde A., 2016, *The Practice of Eating*, Cambridge : Polity Press.