

Gilles Fumey
12 novembre 2008

Penser la géographie de l'alimentation

Gilles Fumey est Professeur de géographie à l'université Paris-IV.
Dernier ouvrage paru : "Manger local, manger global. L'alimentation géographique" CNRS-Editions, 2010

L'alimentation des hommes n'a jamais été un grand sujet de réflexion pour les géographes. L'alimentation ou plutôt les nourritures, les manières de manger car les produits agricoles, à la base de l'alimentation, ont été appréhendés par la géostatistique depuis près de cinquante ans. La faim dans le monde a, elle, été exploitée par le biais géopolitique (Brunel, 2002) donnant un sens particulier aux chiffres fournis par les organisations internationales tentées par le comparatisme. L'approche culturelle des questions alimentaires a surtout été le fait des travaux J.-R. Pitte (2006) dans le sillage de ses recherches sur la châtaigneraie. Cela étant, les sciences humaines se sont beaucoup intéressées à l'alimentation depuis deux décennies et l'impact sur la géographie, l'appel même aux géographes, est intimement lié à ces recherches. Mauss (1967) a écrit sur l'alimentation qu'il appelle un « fait social global » qui a inspiré à Jean-Pierre Poulain (2002) le concept de système alimentaire, permettant de penser l'alimentation comme un ensemble de pratiques multiples et complexes. Les travaux de G. Salem, S. Rican et M.-L. Kürzinger (1999, 2006) ont mis en évidence des faits alimentaires dans les inégalités géographiques de la santé en France. Tout semble aujourd'hui en place pour construire une géographie de l'alimentation qui tienne compte à la fois des filières de production en amont, des systèmes culinaires et des manières de manger.

L'alimentation oblige à penser la relation entre le social, autrement dit l'homme, et le biologique, ou ce qu'on appelle la « nature ». Le biologique serait le cadre dans lequel le mangeur construit son système alimentaire à partir d'une liberté qui est fondamentale pour l'être humain. C'est d'ailleurs le premier acte de liberté dont peut user l'enfant dès son plus jeune âge, tous les parents le savent... Cette liberté-là vient du statut d'omnivore, selon les anthropologues (1990) qui offre à l'homme une forte adaptabilité au sein de nombreux biotopes. Mais cette liberté se heurte à des contraintes biologiques qui sont la conséquence de notre incapacité à synthétiser certains nutriments (par exemple, les protéines qui doivent l'être avec certains acides aminés, la vitamine C qui n'est pas stockable et qui pousse à la diversification de l'alimentation). En même temps, cette liberté construit chez l'homme une peur du manque (à l'origine du travail, voire de la prévision) et une peur de l'empoisonnement (nécessitant un corpus de connaissances que Lévi-Strauss avait appelées le « modèle alimentaire »). C'est l'inachèvement de l'homme à la naissance qui est modelé par des dispositifs socio-culturels qui vont construire sa « personnalité alimentaire », socialiser son corps (expliquant ainsi qu'une culture sans lait donne une intolérance au lactose), donc une interaction entre le biologique et la socio-géographie.

On s'inspirera du schéma de J.-P. Poulain qui met en système l'acte de manger en distinguant la sphère privée de l'espace public, et ce qui relève de la production de biens alimentaires différant de ce qui a trait à la consommation

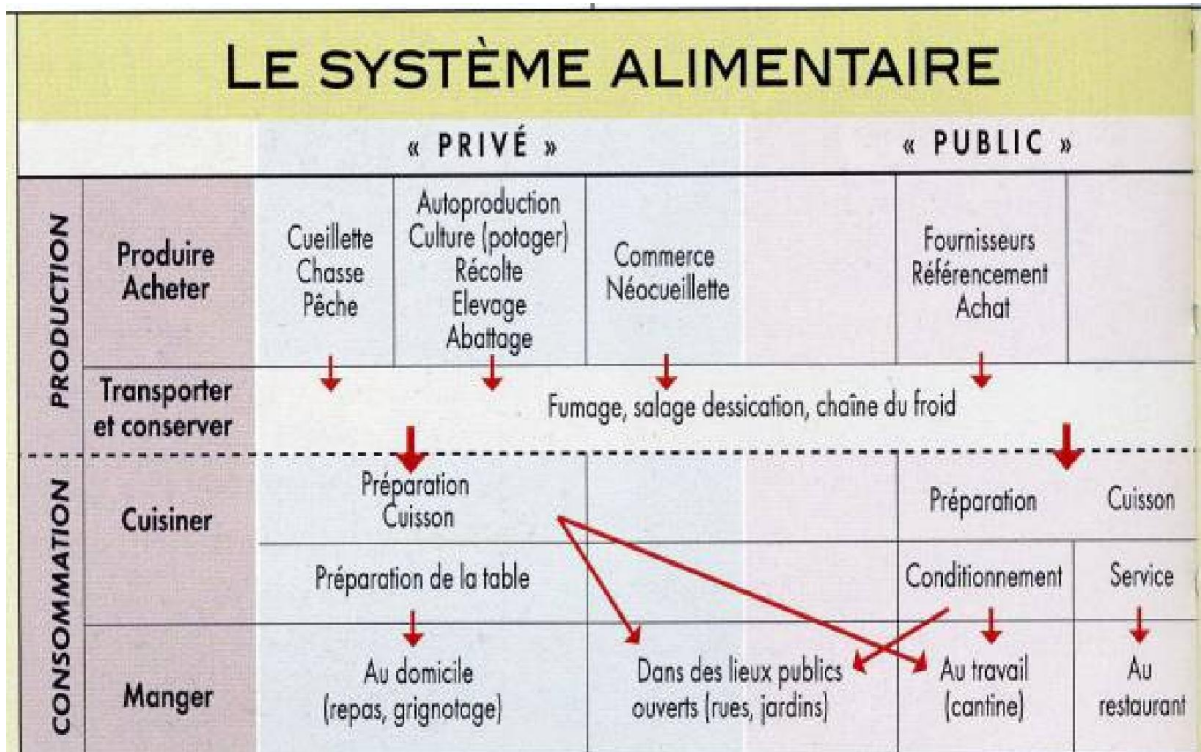


Fig. 1. D'après J.-P. Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002

1. Les liens entre incidences naturelles et histoire humaine

Les géographes sont sensibles à la manière dont les territoires sont « incorporés », pour reprendre un mot de C. Fischler déjà utilisé dans les années 1930. Selon J. Bruhnes (1912), **manger est inscrit dans un espace physique et manger est incorporer un territoire** : « On doit retrouver presque en toute nourriture humaine une parcelle du revêtement végétal de la terre. Les repas d'un être humain représentent donc, d'une manière directe ou indirecte, la « tonte » d'une étendue plus ou moins restreinte du tapis végétal, naturel ou cultivé » (p. 19). Avec l'idée, plus loin dans le texte, que cela entraîne des modifications géographiques. Qu'on reprenne les catégories en vogue chez les géographes (déterminisme, possibilisme, environnementalisme) dans la première moitié du 20^e siècle pour rendre compte des rapports de l'homme à la nature, on part toujours de ce que la nature met à disposition pour l'homme chez les déterministes comme Ratzel, mais Febvre, Haudricourt et Hédin (1943) montrent comment les plantes cultivées sont façonnées par les sociétés humaines, comme c'est le cas aujourd'hui avec les OGM. M. Sorre (1952), précurseur de l'environnementalisme, postule une rétroaction entre nature et culture. Il consacre tout de même plus de cent vingt pages à l'alimentation dans sa *Géographie humaine* ! P. Gourou (1955) franchit une nouvelle ligne, en pensant que l'homme est façonné par les techniques, que les possibilités sont de l'homme et non de la nature, que c'est l'idée que les hommes se font du milieu écologique qui explique les choix, notamment alimentaires.

On retrouve les mêmes positions dans d'autres sciences sociales, comme l'anthropologie. **Le culturel n'est rien d'autre qu'une dimension superorganique qui dérive du biologique.** B. Malinowski (1968) pense que les besoins primaires sont conditionnés par la nature biologique et que les besoins secondaires renvoient à des impératifs sociologiques. Ce qui expliquerait pourquoi Lenôtre ou Ducasse produisent des biens alimentaires fortement culturalisés qui n'intéressent, par nécessité, qu'un petit monde. Le culturalisme avec M. Mead et R. Benedikt

(1999) met aussi l'accent sur les variations culturelles. L'hyperfonctionnalisme de M. Harris (1985) reprend une forme de déterminisme par les interdits culturels, notamment religieux, qui lui semblent un avantage adaptatif : le porc étant difficile à élever en pays aride, il est alors interdit.

Ce qui frappe, c'est l'utilisation non systématique par l'homme des ressources mises à disposition par le biotope. Il y a des contraintes à l'utilisation de certains produits agricoles comme le blé et la vigne qui n'existent pas dans tous les milieux, mais qui ont été diffusés très loin, jusqu'à leur extrême limite. M. Sahlins (1973) a montré comment les Etatsuniens estimaient une comestibilité qualitative qui n'est pas justifiable par un avantage biologique, écologique ou économique, mais bien plus par une adaptation agricole au commerce international et aux relations mondiales. Selon lui, le mode de relation à la nature dépend d'un modèle de repas qui comprend un plat de viande central, accompagné à sa périphérie d'hydrates de carbone et de végétaux (1980). C'est une manière de voir qui renouvelle complètement le lien entre le champ et l'assiette. Dans l'aire du riz, les paysages seraient alors le résultat du besoin protéique, quand il n'y a ni blé ni taro, et du goût pour le riz, de sa valorisation symbolique, de l'organisation du repas, de la maîtrise de l'eau et d'un système politique coercitif.

2. Les régimes alimentaires comme capitaux socio-géographiques

Les sciences humaines pensent l'alimentation comme un ensemble de régimes intégrés à des systèmes de production, faits de technologies et orientés par l'économie d'un groupe. De ce fait, le régime alimentaire n'est pas une conséquence, mais un élément structurant dans l'organisation géographique et sociale. G. Condominas (1954) a montré comment la nature est pensée comme une ressource à partir du moment où elle est intégrée au système culturel. Les plateaux de la Beauce deviennent des greniers à blé, à l'époque moderne, au moment où la bourgeoisie et la monarchie les pensent comme une ressource pour Paris. J. Baechler (2001) insiste sur le fait que la nature n'impose rien, mais qu'elle rend possible ou non des entreprises conduites dans un contexte culturel donné. La carte des vergers mis en place dans le monde tropical par les pays riches du Nord montre que cette exploitation de l'avantage climatique n'a été possible qu'avec la technologie, les marchés, la main d'œuvre et aussi, l'imaginaire puissant donné par ces produits, notamment ceux qui ne peuvent être exploités hors de la zone chaude (agrumes, bananes, canne à sucre, etc.). P. Gourou (1948) a montré comment les Min Kia de Ta Li, en Chine du Sud, sont installés dans des montagnes qui ne se prêtent pas à la riziculture : « ce sont des riziculteurs habiles et fanatiques qui vivent comme si les montagnes environnantes n'existaient pas. La riziculture est pour eux la seule activité digne d'intérêt ».

Les régimes alimentaires apparaissent ainsi comme une mise en ordre du monde, par les diététiques, les classifications, les cosmologies reliant les personnes, la société, l'univers, assignant à l'homme sa place et sa conduite. C'est donc la valeur symbolique qui crée l'aliment au sens culturel, l'ordonne dans une hiérarchie qui transcende les goûts subjectifs et individuels, s'affirmant comme une valeur culturelle partagée par l'ensemble du groupe, selon Kilani (1992). De multiples exemples de valeur symbolique attribuée aux vins, aux produits « rares » des épicerie fines pour les bourgeoisies urbaines, des marchés « paysans » pour d'autres groupes sociaux, aux fruits et légumes chargés en Europe du nord de transmettre les valeurs de la Méditerranée qui est le bassin touristique de ces Européens-là. Au Japon, l'étonnante pratique de manger du fugu dans des restaurants spécialisés, alors que la manière de trancher le poisson cause un risque mortel fait qu'il appartient à un système symbolique.

A l'échelle mondiale, on peut identifier trois pôles géographiques qui sont particulièrement dynamiques à diffuser des plats et des manières de manger originales, identifiables par la géographie :

- un **pôle asiatique**, double, rayonnant autour de la Chine et de l'Inde qui, avec leur masse de population, gardent un régime alimentaire familial, peu industrialisé et, de ce fait, conserve un volet gastronomique qui fait leur fortune dans le monde entier ;
- un **pôle méditerranéen**, encore perçu comme pauvre il y a quelques décennies et qui répond facilement aux besoins d'une cuisine de citadins pressés, aimant les assemblages (pizzas, paellas, etc.) et les références à la terre car l'urbanisation de masse est récente ;
- un **centre nord-américain** - et ses épigones dans tous les pays proches de la culture « anglo-saxonne » avec des filières industrielles -, qui diffuse son modèle dans toutes les villes du monde où vivent des populations cosmopolites, ouvertes. Fondé sur une nutrition scientifique aux recommandations inapplicables (légumes à consommer, etc.), son ambition mondialisante se heurte à des cultures rurales assez démunies en Asie et en Afrique ou à des cultures domestiques fortes en pays d'Islam (20% de la population mondiale).

Cette nomenclature met en avant la manière de travailler les produits issus de l'agriculture au sein des cuisines qui restent marquées par des cultures locales fortes.

3. L'espace du culinaire

La cuisine est un des fondements de l'identité et de l'altérité. L'identité, car elle puise ses pratiques au sein de chaque individu qui transforme les produits agricoles. L'altérité, car elle est faite d'emprunts, d'interactions et de répulsions. Les cuisines gèrent le paradoxe de l'omnivore en marquant les aliments, pour les rendre reconnaissables, incorporables. En construisant des sous-systèmes de cuisson, de sauces, d'assaisonnements, elles élaborent des familles de plats et des types de repas. Les plats sont plus que le résultat d'une manière de découpage, de cuisson, de présentation des aliments. Ce sont des objets pensés dans des temporalités variables pour leur élaboration. Ils sont l'objet d'une valorisation culturelle (plats « identitaires », par exemple) plus ou moins forte. Ils tiennent, enfin, à des intentions variables à l'infini entre la cuisine-corrivée, celle imposée à une majorité de femmes dans le monde, et la cuisine-plaisir devenue parfois un hobby ou un loisir, dans les pays les plus riches.

La cuisine se fait dans des espaces géographiques fortement variables selon les pays et leurs cultures, selon les niveaux de vie. Dans les pays riches, les nouveaux matériaux et l'appareillage ménager depuis le début du 20^e siècle ont répondu à la recherche par les « ménagères » étatsuniennes d'une sécurité hygiéniste : ainsi, les cuisines ont pris progressivement l'aspect de laboratoires scientifiques, fonctionnels (outils à disposition dans une parfaite division du travail culinaire) et blancs (symbolique de la propreté). Aujourd'hui, l'espace est plutôt l'objet d'un décor néorural (réinvention des cheminées, matériaux « naturels » comme le bois ou le granit, imitations du linge et du mobilier anciens, etc.). Dans les pays pauvres ou en développement, l'espace culinaire est un compromis entre les contraintes culturelles (maniement du couteau, uniquement en cuisine dans la sphère sud et est-asiatique, obligation de préserver les puretés rituelles par le système des castes, par ex.) ou plus simplement, le dénuement plus ou moins grand qui pousse à cuisiner dehors, sur des feux de bois (Asie, Afrique) avec des systèmes simples (plaques dérivées du comal aztèque en Amérique latine).

Partout, les systèmes de cuisson et de préparation des aliments déterminent des types de consommation spécifiques.

4.L'espace-temps des consommations

Les consommations se déroulent dans le cadre de scènes plus ou moins ritualisées : prises individuelles rapides mais marquant souvent l'arrêt d'une activité de travail, prises collectives s'inscrivant dans des temporalités variables selon les cultures et les groupes sociaux. Le repas est une notion à utiliser avec une grande précaution, M.-C. Benguigui (2000), ayant montré qu'au Tonga il n'existe pas de repas au sens où on l'entend habituellement. Dans l'histoire, depuis des millénaires, les repas ont été, en général, des moments exceptionnels, ritualisés autour d'un événement collectif, à connotation souvent religieuse. Les Grecs ont construit le *symposion* comme un moment où le divin rencontre l'humain, avec le vin et la parole partagés. Les grandes religions se sont construites autour des repas qui sont des moments de partage et d'offrande aux dieux. La constitution d'un repas-creuset familial au 19^e siècle dans la sphère bourgeoise européenne ne doit pas faire illusion : elle est une parenthèse où la famille-souche réaffirme son unité autour de la figure du père-chef de famille et de la mère nourricière, qui se referme avec les systèmes de désagrégation actuels des repas analysés par J.-C. Kaufmann.

La structure spatio-temporelle des repas a souvent changé : aujourd'hui, l'Asie pratique largement la consommation synchronique que l'Amérique du Nord a reconstruit avec le plateau composé sur une « chaîne » de plats pensés à partir du taylorisme au service de soi (« self »). En Europe et dans beaucoup d'autres régions du monde, la diachronie prévaut depuis le 19^e siècle lorsque le besoin de manger chaud a imposé la séquence du plat central ou le service à l'assiette comme le meilleur compromis. L'humanité est encore largement assise par terre pour manger (Fumey, Etcheverria, 2004), mais la position debout gagne du terrain partout, modifiant les outils de préhension qui vont jusqu'à disparaître lorsque les conditionnements le permettent (*fast foods*).

Les pratiques alimentaires sont souvent partagées, dans le cadre du restaurant étroitement lié à la civilisation urbaine et où la gestion de l'intimité des mangeurs est un point fort : « *Je suis avec qui et où je mange.* » J. Sobal (2000) a désigné les différents degrés d'intimité par l'expression de cercles de commensalité, inspirés de la proxémique de E. T. Hall (1978). En Afrique ou en Asie actuellement, mais jadis dans l'Europe d'Ancien régime, on traçait des cercles imaginaires dans lesquels on incluait ou non l'autre, avec des aliments plus ou moins bons « conducteurs sociaux » comme le vin (Pitte, 2006) ou, plus anecdotique, la farcedure en Limousin (Poulain, 1984). En Inde, les frontières de commensalité sont déterminées par le système des castes alors qu'en Polynésie, les aliments transitent par des filières alimentaires différentes, l'une pour les hommes, l'autre pour les femmes.

Avec l'urbanisation massive et la dissociation entre le lieu de travail et l'habitat, la restauration collective hors-domicile progresse partout, avec ses codes d'accès selon les fonctions exercées au sein des entreprises. La spécialisation fonctionnelle a conduit, autour des lieux touristiques les plus visités ou de quartiers « ethniques », à la mise en place de rues, voire de périmètres spécialisés dont certains sont très marqués, territorialement : les *chinatown* dans les grandes métropoles mondiales se repèrent surtout par les commerces de bouche et les restaurants « asiatiques ».

Conclusion

Ainsi, **le système alimentaire comporte-t-il de nombreuses dimensions géographiques.** Mais cela implique que les géographes soient présents à tous les stades du système. Cela peut éviter des confusions fréquentes entre les géographies de la production souvent - et seulement - quantifiées, et les géographies des consommations impliquant une approche culturelle. La quantification des consommations est nécessaire pour dégager des tendances anciennes ou nouvelles de produits ou de plats qui régressent ou qui progressent. La culturalisation des approches est nécessaire pour comprendre les gastronomies qui ne sont pas toutes issues du modèle français . Enfin, les géographes peuvent travailler à la diffusion, non plus seulement des commodités, mais des goûts et des saveurs , sur les expressions multiculturelles de l'alimentation (Fumey, 2004, 2006), recherches d'autant plus pressantes que le brassage des populations est important aujourd'hui et contribue à varier, voire brouiller, les systèmes culinaires. C'est dire combien le chantier est vaste.

Gilles Fumey

Pour aller plus loin :

- [Du déterminisme en géographie de l'alimentation](#)

Liste des thèses sur l'alimentation soutenues en sciences sociales (depuis 1974)

(On ne note que deux géographes, C. Thouvenot et S. Tessier, un faible nombre qui tient au fait que quelques géographes ont pu travailler sur l'alimentation, par le biais de la construction des produits de terroir).

1974 : Claude Thouvenot : *Les habitudes alimentaires dans la France du NE* 1981 : Jane Cobbi : la vie alimentaire des Japonais

1983 : Annie Hubert : *L'alimentation dans un village yao de Thaïlande du Nord* (Condominas)

1984 : Jean-Marc Vanhoutte : *la relation formation-emploi dans la restauration* (Mendras)

1985 : Jean-Pierre Poulain : *Anthropologie de la cuisine et des manières de table* (Morin).
Marie-Claude Mahias : *Délivrance et convivialité, le système culinaire jaïna*

1987 : Pascale Pynson : *La France à table (1945-1980)* (Aron)

1990 : Claude Fischler : *L'omnivore* (Morin)

1991 : Jean-Pierre Corbeau : *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger* (Duvignaud)

1992 : Claudine Fabre-Vassas : *La bête singulière*

1993 : Patrice Cohen : *La Réunion. Approche culturelle et anthropologique*

1995 : Saadi Lahlou : *Penser, manger* (Moscovici)

1996 : Isabelle Terence : *Le monde de la grande restauration en France*

1998 : Nathalie Gachet : *Ethnocinématographie des cuisines d'un grand restaurant parisien*

2000 : Anne-Sophie Mériot : *Les cuisiniers de la restauration collective*

2000 : Jacinthe Bessière : *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial* (R. Bages)

2001 : Isabelle Garabuau-Moussaoui : *Cuisines et indépendances, jeunesse et alimentation*

2002 : Estelle Masson : *Les formes du manger*

2002 : Mohamed Merdji : *L'imaginaire du dégoût* (Fischler)

2002 : Mathieu Duboys de Labarre : *La diététique ou le rapport à soi du sujet moderne* (Lapeyronnie)

2003 : Muriel Gineste : *Les formes sociales de l'équilibre alimentaire* (Corbeau)

2004 : Sophie Tessier : *Alimentation méditerranéenne, insularité et développement* (Sardaigne et Malte) (Gerber, Picheral)

Bibliographie

BAECHLER J., 2001, *Nature et histoire*, Paris, PUF.

BENGUIGUI M.-C., 2000, « Pêche et pêcheurs aux îles Tonga : facteurs sociaux et culturels de changement », dans G. Blanchet, (ed), *Les petites activités de pêche dans le Pacifique Sud*, Paris, Institut de recherche pour le développement.

BRUHNES J., 1912, *Géographie humaine*, Paris, Plon.

BRUNEL S., 2002, *Famines et politique*, Paris, Presses de Sciences Po.

CONDOMINAS G., 1954, *Nous avons mangé la forêt*, Paris, Mercure de France.

ELLIS W., 1972, *A la recherche de la Polynésie d'autrefois*, 2 vol., Société des océanistes, dossier n° 25, Paris, Musée de l'homme.

FISCHLER C., 1990, 2006, *L'Homnivore*, Paris, O. Jacob.

FUMEY G., ETCHEVERRIA O., 2004, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris, Autrement.

FUMEY G., 2004, « Brassages et métissages de l'Europe culinaire », *Géographie et cultures*, n° 4.

FUMEY G., 2006, « La question culinaire aux Etats-Unis. Peut-on parler de multiculturalisme alimentaire ? », *Géographie et cultures*, Paris, L'Harmattan, n° 4.

HAUDRICOURT A.-G., HEDIN L., 1943, *L'homme et les plantes cultivées*, Paris, Gallimard, 1943.

GOUROU P., 1948, « La civilisation du végétal », Indonésie 5 : 385-396. Rééd. in Recueil d'articles. Bruxelles, Société royale belge de géographie, 1970 : 225-236.

GOUROU P., 1953, *L'Asie*, Paris, Hachette.

GOUROU P., 1955, *La densité de la population rurale au Congo belge*, Bruxelles, Académie royale des sciences coloniales.

HALL E.T., 1978, *La dimension cachée*, Paris, Seuil.

HARRIS M., 1985, *Good to eat. Riddles of food and culture*, New York, Simon & Schuster.

KAUFMANN J.-C., 2005, *Casseroles, amour et crises*, Paris, Armand Colin.

KILANI L., 1992, *Introduction à l'anthropologie*, Lausanne, Payot.

LAPSLEY H., 1999, *Margareth Mead and Ruth Benedict, the kinship of women*, University of Massachusetts Press.

MALINOVSKI B., 1968, *Une théorie scientifique de la culture*, Paris, Seuil.

MAUSS M., 1967, 2002, *Manuel d'ethnographie*, Paris, Payot.

PITTE J.-R., 2006, *Géographie culturelle*, Paris, Fayard.

POULAIN J.-P., 1984, *Le Limousin gourmand*, Toulouse, Privat.

POULAIN J.-P., 2002, 2005, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.

SALEM G., RICAN S., KURZINGER M.-L., 1999 et 2006, *Atlas de la santé en France*, 2 vol, Paris, John Libbey Eurotext.

SAHLINS M., 1973, *Age de pierre, âge d'abondance, l'économie des sociétés primitives*, Paris, Gallimard.

SAHLINS M., 1980, *Au cœur des sociétés*, Paris, Gallimard.

SOBAL J., 2000, « Sociability and meals : facilitation, commensality and interaction » in Meiselman H., *Dimensions of the meals*, Gaithersburg, Aspen.

SORRE M., 1952, *Fondements de la géographie humaine*, Paris, A. Colin.

SORRE M., 1952, « La géographie de l'alimentation », *Annales de géographie*, n° 61, pp. 184-199. Consultable

ici : http://concours.idg.free.fr/cariboost_files/max_20sorre_20annales_20de_20g_c3_a9o_201952.pdf

On peut lire aussi : http://www.alternatives-economiques.fr/le-capitalisme-a-l-assaut-de-nos-assiettes_fr_art_801_40832.html

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net