

Concours commun d'entrée en 1^{re} année Sciences Po

IEP 2023

Plus de 100 fiches

pour réussir l'épreuve de
Questions contemporaines

Méthodologie et conseils

L'alimentation La peur

Synthèse complète sur les deux thèmes : concepts-auteurs-problématiques

Les textes fondamentaux et exemples pour nourrir vos copies

Dissertations corrigées

Rédigé par des
enseignants spécialistes
des concours IEP

Coordination
René Rampoux



Le périmètre de l'idée d'alimentation

par René Rampnoux

Alimentation : « Désigne à la fois les aliments, les activités qui permettent de se nourrir et ce qui est consommé au quotidien. Ce terme n'a pas de traduction exacte en anglais » (Cardon). En fait, l'alimentation touche à la culture matérielle, à l'organisation sociale comme à la vie intellectuelle. Elle est un carrefour entre biologique et social, naturel et culturel, futile et primordial, corps et esprit. C'est la richesse de la pensée humaine qui lui permet de fédérer sous le même concept le biologique, le culturel et le spirituel pour créer un système alimentaire unique. L'alimentation est donc cruciale pour la vie relationnelle, sociale et économique. Ethnologues, biologistes, économistes, sociologues, anthropologues, géographes, historiens, psychologues, psychanalystes, archéologues... l'étudient.

Une notion sans frontière

◆ Aspects biologiques

Boire et manger sont les bases de la vie. L'alimentation fait partie des besoins physiologiques immédiats qui constituent le socle de la pyramide de Maslow, le plus naturel car de sa satisfaction régulière dépend la vie. L'aliment est une consommation spécifique parce qu'il est incorporé par l'homme, espèce particulière car « hom-nivore ». L'aliment y gagne en importance mais engendre des anxiétés de ce fait. L'alimentation engendre de la défiance car elle est incorporation avec le risque de l'intoxication, voire de l'empoisonnement. Les sciences de la nutrition sont tardives. Devenue un enjeu de santé, elle est la source comme la solution de beaucoup de problèmes : l'obésité, le réchauffement climatique, le bien-être animal, l'anorexie et le commerce avec le Sud.

◆ Dimension sociale

« Chaque peuple se définit par ses pratiques alimentaires et ses manières de table aussi nettement, aussi sûrement, que par sa langue, ses croyances ou ses pratiques sexuelles » (Léo Moulin, *L'Europe à table*). L'acte alimentaire est fondateur de l'identité collective. « C'est par la cuisine et les manières de table que s'opèrent les apprentissages sociaux les plus fondamentaux, et qu'une société transmet et permet l'intériorisation de ses valeurs. C'est par l'alimentation que se tissent et s'entretiennent les liens sociaux » (Jean-Pierre Poulain). L'aliment est le produit naturel culturellement construit et valorisé, transformé pour être consommé dans le respect d'un protocole d'usage fortement socialisé (Jean-Pierre Poulain). Il doit être nutritif, sans danger, adapté à l'homme et avec une valeur symbolique. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » (aphorisme de Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 1825). « Toutes nos constructions sociales sont nées de la nourriture. À mesure que l'homme progresse dans son évolution, son alimentation change et s'améliore. On passe de la cueillette à la chasse, puis de la chasse à la culture. Les outils comme les armes se complexifient. L'alimentation devient carnivore. De ce fait, la population humaine s'accroît. Cette démographie galopante implique que les hommes ne peuvent plus se contenter de ce que la nature leur offre pour se nourrir. Ils doivent s'organiser. On passe du nomadisme à la sédentarisation. Il y a 7 000 ans, les hommes commencent à s'installer autour des plaines fertiles. C'est alors qu'apparaît la nécessité de structurer nos sociétés » (Jacques Attali).

◆ Réalité spirituelle

Quelque chose de magique rôde autour de l'aliment, de la cuisine surtout : levée du pain, fermentation du raisin... Transformer un produit naturel, renfermant des nutriments, en aliment n'est pas qu'une affaire de logique, l'imaginaire intervient : « Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, nous ne savons pas ce que nous allons devenir mais aussi ce que nous sommes » (Fischler, cité par Jean-Pierre Poulain). « L'écureuil est prohibé aux femmes enceintes par les Fang du

Gabon (car) cet animal se réfugie dans les cavités des troncs d'arbre et la future mère, qui consommerait sa chair, risquerait que le fœtus n'imité l'animal et refuse d'évacuer l'utérus. Les Indiens Hopi recommandent aux femmes enceintes la chair des belettes ou des blaireaux car la viande de ces animaux est favorable à l'accouchement, à cause de leur aptitude à se creuser dans le sol une voie pour s'échapper quand ils sont poursuivis par le chasseur; ils aident donc l'enfant à "descendre vite" (Lévi-Strauss cité par Jean-Pierre Poulain). « Il n'existe, à ce jour, aucune culture connue qui soit complètement dépourvue d'un appareil de catégories et de règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger et comment il faut manger... » (Fischler, cité par Jean-Pierre Poulain). Les tabous alimentaires, les interdits du porc chez les juifs et les musulmans, de la vache chez les Hindous, viennent-ils des performances écologiques ou sanitaires de ces choix ou de raisons religieuses ou symboliques ?

◆ **L'alimentation comme enjeu de pouvoir**

« L'alimentation est synonyme de puissance. De manière très pragmatique, il s'agit d'une unité de mesure supplémentaire du pouvoir » (sénateur américain Hubert Humphrey cité par Pierre Raffard). L'exposition universelle qui s'est tenue à Milan en 2015 eut pour thème l'alimentation sous l'intitulé : « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». L'épuisement rapide des excédents agricoles a clairement souligné l'urgence de la question de savoir comment nourrir la planète. Les émeutes de la faim de 2008 rebattent les cartes de la gouvernance mondiale de l'alimentation. La question de la sécurité alimentaire revient sur le devant de la scène, ainsi que les débats sur les solutions systémiques pour l'atteindre. Comme l'histoire de l'alimentation est aussi une histoire technique de la production, de la conservation et du commerce, on attend beaucoup des solutions technologiques. « L'alimentation est susceptible de donner lieu à des transformations institutionnelles, sociales et politiques majeures. Mais elle se heurte tout autant à des formes

de récupération et à des stratégies de canalisation de la critique par les acteurs hégémoniques, qui limitent son potentiel transformateur » (Ève Fouilleux).

« La grande aura dont bénéficient en France Pierre Rabhi et le mouvement des Colibris illustre très bien cette forme de dépolitisation de la question alimentaire. Répondant au sentiment d'impuissance des citoyens pour changer de système, à leur défiance vis-à-vis des responsables politiques, la proposition est d'agir à l'échelle individuelle à partir d'une conversion personnelle, d'une prise de conscience des bienfaits d'une frugalité heureuse. Il n'est plus question d'action collective, de pression sur les décideurs; c'est la mobilisation personnelle, "en son âme et conscience", qui devient le vecteur du changement. » (Ève Fouilleux).

À notre niveau, le seul maîtrisable, on peut se consacrer à son jardin, réduire sa consommation et oublier les enjeux de pouvoirs tandis que l'extension du modèle agro-industriel se poursuit, notamment vers les nouveaux marchés. L'alimentation est aussi un droit : « Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation... » (*Déclaration universelle des droits de l'homme*, article 25, 1948).

■ **Repères historiques**

« Jamais, à l'échelle de l'histoire, un mangeur n'a eu accès à une telle diversité alimentaire, comme aujourd'hui en Occident » (Jean-Pierre Poulain).

◆ **Naissance**

Les humains ont été longtemps des chasseurs-cueilleurs. L'usage du feu, sans pouvoir le produire, date de plus de 400 000 ans, en plusieurs lieux de la planète : une vraie révolution technique permettant de mieux assimiler les aliments. La domestication de céréales et légumineuses débute vers -12 000 ans au Moyen-Orient (blé, orge, seigle, lentille, pois et lin), et en Asie du Sud-Est près des grands fleuves (riz, légumineuses et tubercules). « La contribution des jardins maraîchers dispersés à l'intérieur du territoire

de la ville ou hors les murs et l'expansion des vergers, que confirme l'attention portée à l'arboriculture à partir du XIII^e siècle, constituaient les livraisons les plus importantes» (Jean-Pierre Williot, Gilles Fumey).

Grandes routes

La consommation de blé, de sel, des épices, de glace même, dépend des routes commerciales depuis toujours. Le cacao, le café, la pomme de terre se répandent aux XV^e/XVI^e siècles. À partir du XVI^e siècle commence un grand brassage de plantes et de pratiques culturelles et culinaires. La croissance urbaine engendre des industries alimentaires dans toutes les aires culturelles.

◆ Tournant productiviste

Avec la chimie de Lavoisier et de Magendie, on va passer de l'aliment au nutriment et voir démarrer les premières industries. « Manger est, en effet, un acte subversif pour le capitalisme. Car lorsque vous mangez, c'est du temps que vous passez à ne pas faire autre chose, vous ne produisez pas. Donc il faut à tout prix réduire le temps et l'argent consacré au repas. Ce sera la révolution américaine du milieu du XIX^e siècle, qui donnera le coup d'envoi à l'industrialisation de l'alimentation qui a deux versants : la production et la transformation » (Jacques Attali). La production animale est, sur ce plan, particulièrement significative de la modernité alimentaire par la transformation du vivant en matière première. Les sociétés occidentales laïcisées vont rejeter les abattoirs en périphérie et choisir, les premiers à Chicago, une organisation taylorisée de la mise à mort. Le meurtre n'est plus qu'un processus technique sous le contrôle de la science, le vétérinaire. L'industrialisation va se propager et déterminer encore aujourd'hui le rapport des hommes à la nourriture. C'est l'alliance entre Will Keith Kellogg et Henry John Heinz qui va déterminer ce qui est devenu l'alimentation contemporaine. M. Kellogg, qui est proche des évangélistes, dit : « C'est péché de trouver du plaisir à manger ». M. Heinz lui répond : « Mettez une petite sauce sur la nourriture pour en masquer le mauvais goût. » Tout découle de cette alliance. On va

consacrer de moins en moins d'argent à se nourrir, ce qui va ouvrir la voie à d'autres consommations. La crise de la vache folle et les révélations de l'association lanceuse d'alerte L214 sur les abattoirs font que la confiance a disparu.

L'autre conséquence, c'est la destruction du temps passé au repas : « Presque partout dans le monde sa durée a été considérablement réduite. Elle est de moins d'une heure désormais en moyenne dans le monde. Le capitalisme américain va se développer sur le déniement de toutes les dimensions du repas. On mange vite, souvent au travail, de moins en moins en famille et cet état de fait structure des sociétés où l'on devient de plus en plus solitaire » (Jacques Attali).

Starbucks, créé en 1971, est l'archétype de la mondialisation. L'entreprise diffuse son café et sa manière de le vendre dans plus de 32 000 points de vente répartis dans 78 pays ; un modèle de consommation singulier et un système de valeurs. Le « village global » se nourrit de cuisine thaïe, coréenne, péruvienne, de sushis, de burgers ou de pizzas, de quinoa aussi. Bientôt de baies (açai amazonien) ou d'insectes. Les chefs aussi sont connus à l'échelle de la planète, comme Paul Bocuse entre nouvelle cuisine et traditions, Nobu Matsuhisa et sa cuisine fusion entre Japon et Amérique du Sud, Wolfgang Puck l'austro-américain ou Gastón Acurio le Péruvien. Mais le restaurant vietnamien en France est sans doute plus déroutant pour un Vietnamien que pour nos compatriotes (Jean-Pierre Poulain).

Pour Jacques Attali, le XX^e siècle a été le pire de tous sur le plan de l'alimentation. « La catastrophe est double. Il y a d'abord la quasi-disparition du repas. Il y a ensuite la nature de ce que l'on mange. Pour les classes les plus pauvres, le problème reste hélas quasi inchangé, il réside dans la difficulté même à trouver de quoi se nourrir. Pour les classes moyennes ou supérieures, c'est la nature des produits consommés qui change. Cela commence comme une douce symphonie. Au milieu du XIX^e siècle, sous l'impulsion des armées, notamment celles de Napoléon, on généralise la nourriture portable. Le café, le chocolat, le lait et plus tard le corned-beef. Au XX^e siècle, c'est l'invention du *fast-food* qui explose aux États-Unis.

Le modèle américain devient planétaire. Le sucre de maïs, désastreux pour la santé, se généralise dans les aliments, dans les sodas. L'artificialisation chimique s'installe pour atteindre aujourd'hui son paroxysme » (Jacques Attali).

« Entre 1950 et 1980, le système agricole a connu une révolution sans commune mesure dans l'histoire » (Paul Ariès). Les gains de productivité sont impressionnants : en 1950 un agriculteur occidental nourrit 5 personnes, en 1980, 100. Mais cette productivité a « détruit les sols, saccagé les écosystèmes, créé de nouvelles pathologies alimentaires, renforcé la défiance envers nos aliments... Pour la première fois de toute l'histoire de l'humanité, la production agricole et l'alimentation utilisent davantage de calories qu'elles n'en apportent... En France, nous consommons 97 calories de pétrole par calorie d'asperge chilienne, et 66 calories d'essence pour une calorie de carotté africaine » (Paul Ariès). L'agriculteur « a été transformé depuis le milieu du xx^e siècle en producteur de minerai sur un marché mondialisé où les produits agricoles sont des commodités. Hors quelques productions de niche, la valeur ajoutée s'effondre et l'agriculteur peut n'être vu que comme l'ouvrier spécialisé d'une production destinée à l'industrie de transformation... Il faut protéger les exploitations de taille familiale face aux velléités de bâtir des fermes usines toujours plus grandes... Dans les années 1980, la France a obtenu un statut à part pour les biens culturels, sous l'impulsion de François Mitterrand et Jack Lang. Il semble possible de prendre appui sur ce sujet, en considérant le lien culturel de l'alimentation à chaque peuple, à chaque région » (Daniel Perron, *États généraux de l'alimentation*, jean-jaures.org, 2017).

Illustrations : la Chine a construit la plus grande « ferme » du monde, Mudanjiang City Mega Farm, sur 9 millions d'hectares pour 100 000 vaches afin de produire 800 millions de litres de lait/an. En Arabie saoudite, la firme Almarai enferme près de 94 000 vaches Prim'Holstein produisant plus de 40 litres par jour. En plein désert, les vaches ne connaissent pas les pâturages, sont en stabulation permanente, sont traitées quatre fois par jour. Les aliments du bétail (foin, tourteaux de soja, d'orge,

de maïs) sont achetés à l'étranger ou produits sur place sur des milliers d'hectares à plusieurs centaines de kilomètres du site. Et pourtant, si 28 millions de paysans disposent d'un tracteur, 250 millions utilisent la traction animale et un milliard leur force musculaire seulement (Paul Ariès).

Les composants majeurs

Les acteurs sociaux expliquent et justifient leurs pratiques pour des raisons symboliques, mais les véritables raisons qui confèrent à ces actes leur efficacité sont d'ordre matériel, écologique ou nutritionnel qu'ils ignorent.

◆ La viande

On fait l'hypothèse que les premières chasses ont conduit les premiers genres humains, *Homo habilis* et *Homo erectus*, à se nourrir non seulement d'insectes et de petite chasse, mais aussi de gros gibiers (mammouths, bisons, rennes...) depuis environ 2,4 millions d'années. Le passage de la chasse à l'élevage a eu lieu au Paléolithique avec la domestication du chien vers -28 000 avant notre ère. D'autres civilisations ont adopté un comportement très différent par rapport à l'animal que nous. L'anthropologue Philippe Descola dans son livre *Par-delà nature et culture*, classe les sociétés en quatre grands types. Pour l'animisme, selon une mythologie fondatrice, l'humanité est la condition originelle de tous les êtres. Exemple de conséquences : les animaux familiers recueillis ne sont jamais consommés chez les Amérindiens. Ce serait une contradiction avec leur ontologie. Pour le totémisme, l'individu fusionne avec l'espèce prise pour totem : « Un kangourou est exactement pareil à moi », dit l'aborigène australien.

« Intégrées dans les rites religieux, les pratiques carnivores ne vont pas de soi : dans le monde juif et dans l'islam, le porc est interdit. Chez les pythagoriciens de la Grèce antique et les brahmanes hindous, la mise à mort est encadrée, tandis que chez les chrétiens, le jeûne – autrement dit, la privation de viande – donne du sens aux disettes qui restent la règle jusqu'à l'introduction des tubercules à la fin

du XVIII^e siècle. Un modèle intensif se met en place d'abord aux États-Unis, affectant les animaux qui supportent l'enfermement (les porcs, les bœufs et certaines volailles), et se diffuse comme un marqueur social de richesse. » (Jean-Pierre Williot, Gilles Fumey).

Un jour, nous regarderons « l'élevage industriel avec la même horreur que l'esclavage aujourd'hui, comme une page sombre de notre histoire » (Yuval Noah Harari, cité par Pierre Raffard). Malgré une consommation en baisse de 12 % sur les 10 dernières années, ce secteur représente ¼ du chiffre d'affaires de l'agro-industrie. On assiste à une inversion de la valeur accordée à la consommation de viande. Signe de prospérité, elle est mise à distance par les milieux les plus en réussite sociale. Certains enfants américains des classes favorisées et intellectuelles souffrent de dénutrition pour se démarquer de la masse obèse. Ceux qui prennent le plus l'avion mangent bio et rejettent toute viande industrielle.

Mais la consommation d'animaux perdure, malgré sa contestation à chaque époque par une minorité d'intellectuels et de citoyens, comme Pythagore, Bentham ou Gandhi. Deux dangers menacent : la moitié des races animales a disparu au XX^e siècle et l'élevage est responsable de 18 % des émissions de CO₂. Le dilemme du XXI^e siècle : manger pollue.

◆ Les céréales

Le maïs apparaît domestiqué vers -8 000 au Mexique. La culture du riz commence en Inde et en Chine entre -10 000 et -7 000, vers -4 000 en Afrique. La généralisation de cultures sédentaires de céréales sauvages commence vers -6 500. La transformation des céréales fut une des premières voies artisanales, il existe des boulangers dès l'Antiquité. En Asie, la culture du riz commence à partir de -8 500. C'est aussi le paradis des légumineuses, des tubercules, des légumes, des aromates et des épices, des fruits et des fruits secs.

◆ La pêche

L'utilisation alimentaire de poissons, coquillages, crustacés est datée de -38 000 ans. Les pêches sont devenues tellement industrielles au milieu du XX^e siècle

que 90 % de la population des grands poissons (thon, requin, cabillaud, flétan) ont déjà disparu ; 40 % des vertébrés marins devraient disparaître dans les prochaines décennies.

◆ Le sucre et le sel

Essentiels à la vie mais le nourrisson apprécie le sucre et grimace avec le sel. Le sel est commercialisé depuis des temps immémoriaux (le Sahara et ses caravanes). Sa dimension symbolique en fait une marque sacrée que n'a pas le sucre. Pour adoucir les boissons et les aliments, le miel a été pendant de nombreux siècles l'édulcorant de l'humanité. La canne à sucre, originaire de la Nouvelle-Guinée, a très tôt migré vers l'Asie du Sud-Ouest. Après Christophe Colomb, les plantations de canne à sucre se développent aux Antilles, puis en Amérique du Sud, notamment au Brésil ; c'est la cause de la traite négrière transatlantique et son commerce triangulaire. Rare et cher au Moyen Âge, l'Europe triple ses importations de sucre au XVIII^e siècle. Le sucre s'est démocratisé au XIX^e siècle suite à l'exploitation de la betterave sucrière et à l'extraction du sucre dans les raffineries industrielles, réponse de Napoléon au blocus anglais.

Lieux de consommation

À l'opposition gastronomie/cuisine familiale s'est substituée nourriture naturelle/nourriture industrielle.

◆ Le foyer

« Le repas sédentaire, pris en commun, devient très vite le lieu essentiel de l'organisation sociale. Dans les traces écrites retrouvées en provenance des différentes civilisations humaines aux alentours de -7 000, les festins ou banquets prennent forme : il y a le repas des dieux, les repas entre les divinités et les hommes, les repas entre les monarques. Et l'on observe que l'obsession permanente, c'est de donner à manger au peuple » (Jacques Attali).

« Les repas pris en commun passent, dans de multiples sociétés, pour créer entre ceux qui y assistent un lien de parenté artificielle. Des parents, en effet, sont des êtres qui sont naturellement faits de la même chair, du même sang. Mais l'alimentation refait sans

cesse la substance de l'organisme. Une commune alimentation peut donc produire les mêmes effets qu'une commune origine» (Émile Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*). «Norbert Elias a souligné que les manières de table se sont diffusées au fil du temps de la noblesse vers les autres groupes sociaux par imitation» (Cardon).

Le repas familial, système normatif très précis avec, en cas de transgression, des sanctions immédiates, est l'institution centrale de la société. Par lui les enfants intériorisent les règles et les valeurs de la propreté, du respect des autres, du partage. Il concrétise les rôles à l'intérieur de la famille.

«La table française s'inspire des idées de rationalisme et d'humanisme apportées par la Renaissance» (Attali). C'est la France qui à partir du XVII^e siècle fixe les règles gastronomiques pour toute l'Europe, donc le monarque. Louis XIV fait de son repas le spectacle de son pouvoir. La norme sociale de la structure du repas est une unité constituée de quatre catégories : entrée, plat garni, fromage, dessert. Mais la simplification s'installe.

Le foyer domestique assure l'approvisionnement, la conservation, la transformation des produits, donc la cuisine, pour une consommation collective ou individuelle. Sa consécration : l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010. «Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du «bien manger» et du «bien boire». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature... Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert... Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux» (unesco.org).

Cette consommation fait vivre d'abord la boutique alimentaire : à la fin du XIX^e siècle, il existe 85 000 épiceries en France dont 4 000 à Paris. En 1930 commence le libre-service aux États-Unis. Le grand changement vient après 1945 avec le développement de succursales, supermarchés puis hypermarchés. Ils s'appuient sur la publicité et offrent un choix étendu, des prix attractifs et du stationnement. En 1963, le premier Carrefour offre tout sous le même toit. Les groupes français (Carrefour, Leclerc, Auchan, Casino...) appuyés sur leurs deux centrales d'achats offrent un paysage unique. Cela accompagne les nouvelles pratiques des femmes qui ont en charge la fonction culinaire du ménage. Elles font de plus en plus appel à des aliments transformés et depuis 1985, la très forte progression des produits préparés, comme les plats cuisinés ou les poissons et légumes surgelés... confirmer les transferts d'activités domestiques de «la cuisine vers l'usine».

En 2022, l'offre comme la demande changent, notamment sous l'impulsion des nouvelles technologies. Le consommateur se sert dans 8 lieux différents et non plus 3, veut du bio, du local, de l'équitable pour les producteurs et use en permanence de son smartphone. L'offre s'est élargie avec l'apparition du *hard-discount* et du e-commerce qui débute dans les années 90 et représente, en 2022, 10 % du commerce alimentaire en France, pour 24 % aux États-Unis. Amazon a pris pied dans l'alimentation en 2015. Quel intérêt alors que les marges sont faibles ? Les données des clients, cœur de métier de tous les GAFAM, et la proximité alimentation-santé car ce dernier secteur est vu comme un eldorado. Concrétisation : le *new retail* (nouveau commerce de détail) qui tend à fusionner le commerce hors ligne (*off line*) et en ligne (*on line*), ce que l'on nomme aussi le *phygital* (physique + digital). Cela implique l'existence d'un site très efficace (catalogue, design, gestion des données clients, *big data*...) et d'une logistique agile car le dernier kilomètre jusqu'au client coûte toujours très cher dans l'alimentaire. Bien sûr l'omnicanal s'impose, c'est-à-dire que tous les canaux de contact et de vente possibles entre l'entreprise et le client sont mobilisés. Cela va obliger le secteur à se restructurer ; exemple : Carrefour prévoit,

en 2022, le départ de 3 000 salariés par le biais d'une rupture conventionnelle collective. Une innovation française qui marche fort : le drive utilisé à 80 % dans le e-commerce alimentaire.

Notons que là aussi l'ethnocentrisme occidental domine qui considère que le repas est la seule façon de manger. Les Tongiens, par exemple, ne font pas de repas à proprement parler. Tout est irrégulier chez eux : le moment de la journée, la composition, la durée des prises de nourritures...

Lieux collectifs

Existents les collectivités, les armées, les hôpitaux et hospices, les établissements scolaires, les prisons, les transports publics qui doivent faire face aux exigences religieuses ou de régimes, le principe de laïcité pouvant être questionné. Avec la Révolution, les cuisiniers, devenus sans emploi chez les Grands, créent des établissements où l'on sert à manger, à boire. Les restaurants sont nés, modèle qui se diffuse en Europe. Existe aussi la *street food*, tellement essentielle en Asie. Selon la FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2,5 milliards d'individus consomment quotidiennement de la cuisine de rue, lien social essentiel des populations les plus pauvres, mais comportant des risques pour la santé et l'environnement. Sans oublier l'obésité, aux États-Unis notamment. Étape majeure : le self-service dont l'archétype dans la *fast-food* est McDonald's. L'entreprise, créée en 1937, s'installe hors des États-Unis en 1967 pour être actuellement présente dans 100 pays avec 36 000 restaurants ; c'est le premier restaurateur dans le monde comme en France. Le *snacking* et ses produits nomades ne nécessitent aucun lieu spécifique pour manger, aucun matériel ou ustensile supplémentaires, aucun savoir particulier. Il utilise les lieux collectifs, les transports, les lieux de travail et de loisirs et désormais l'espace domestique. L'on mange à toute heure et en toute facilité.

Le développement de la livraison de repas à domicile, qui a connu avec la pandémie un formidable bond en avant, brouille considérablement les frontières dedans/dehors. Le consommateur a aujourd'hui accès

en temps réel aux cartes de centaines de restaurants offrant une panoplie de choix culinaires. L'ubérisation alimentaire met en relation directe des prestataires comme des restaurateurs de quartier ou encore des chaînes de *fast-food* avec les clients-consommateurs. Trois applications, Just Eat, Deliveroo et Uber Eats se partagent le marché. Le moment de citer le Conseil de Prud'hommes de Paris qui condamne Deliveroo, pour travail dissimulé, à verser au total près de 240 000 euros à quatre livreurs, dont la somme record de 128 548 euros à l'un d'entre eux, employé de février 2016 jusqu'à avril 2019. Existe aussi le *meals kit*, venu de Suède, qui est un service d'abonnement où une entreprise envoie aux clients des ingrédients et des recettes alimentaires préportionnés, et parfois partiellement préparés, pour préparer des repas faits maison. Le kit de repas n'est pas un plat cuisiné.

« Les rituels commensaux s'effritent, l'alimentation s'individualise. Le mangeur moderne est un mangeur solitaire » (Fischler, *Gastro-nomie et gastro-anomie, Communications*, 1979).

Bibliographie générale

- Ariès Paul, *Une histoire politique de l'alimentation*, Max Milo, 2016.
- Attali Jacques, *Histoires de l'alimentation : De quoi manger est-il le nom ?*, Fayard, 2019.
- Cardon Philippe et autres, *Sociologie de l'alimentation*, Armand Colin, 2019.
- Fouilleux Ève et autres, *Res publica*, PUR, 2020.
- Fumey Gilles, *Géopolitique de l'alimentation*, Sciences humaines édition, 2018.
- Poulain Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002.
- Raffard Pierre, *Géopolitique de l'alimentation et de la gastronomie*, Le Cavalier bleu, 2021.
- Williot Jean-Pierre, Gilles Fumey, *Histoire de l'alimentation*, PUF, « Que sais-je? », 2021.