

Résumé de thèse

Delphine Balvet

## **La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : Pratiques et représentations alimentaires**

Sous la direction de M. Jean-Baptiste Martin  
Encadrement scientifique : Laurence Bérard, Philippe Marchenay (CNRS)

Faculté d'anthropologie et sociologie, Université Lumière Lyon 2, décembre 2002

Participant à une anthropologie de l'alimentation, la thèse porte sur la consommation des productions agricoles et alimentaires locales dans le contexte français actuel de forte valorisation et d'engouement pour les produits dits de terroir. Elle propose de mieux comprendre le statut accordé par les « consommateurs-connaisseurs » à ces aliments, en prenant comme fil d'Ariane les consommateurs de la Bresse de l'Ain (Rhône-Alpes).

### **1. Dynamique du système alimentaire bressan et des productions locales et traditionnelles**

La société bressane traditionnelle reposait, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, sur un système au sein duquel les exploitations agricoles, très autonomes, fonctionnaient selon des logiques d'auto-production et d'auto-consommation. Ceci a favorisé l'exploitation des sous-produits et excédents des productions agricoles de la ferme, avec une telle sophistication qu'il est possible de parler d'une « culture des restes » pour qualifier les compétences élevées des consommateurs vis-à-vis de la transformation des matières de moindre qualité en productions singulières, particulièrement abouties. Cette situation était associée à une grande familiarité des consommateurs avec leurs aliments et un attachement fort aux productions domestiques telles qu'elles étaient confectionnées chez eux.

Les changements importants de la société bressane et l'évolution du contexte agricole ont considérablement modifié le système alimentaire local. Néanmoins ce dernier reste marqué par des caractéristiques fortes telles que l'utilisation du beurre et de la crème ou la préférence pour des plats peu relevés. Quant aux productions locales, leur statut et leur nature ont évolué. Désormais, les aliments issus de l'exploitation des restes n'ont plus autant de raison d'être. Certains, surtout si leurs caractéristiques organoleptiques ne correspondent plus aux préférences contemporaines des consommateurs, sont voués à disparaître, à moins que des démarches collectives ne s'orientent vers leur conservation et leur valorisation. D'autres se sont maintenus au sein du corpus alimentaire grâce à de nouveaux usages correspondant aux pratiques de consommation actuelles. Quant aux denrées autrefois consommées avec parcimonie car réservées aux grandes occasions ou à la commercialisation, elles sont entrées en force dans le régime alimentaire dès que le niveau de vie s'est accru.

### **2. La consommation alimentaire**

Plus que les produits standardisés des groupes agro-industriels, les productions locales et traditionnelles sont inscrites dans un ensemble de règles alimentaires qui, si elles peuvent se

modifier, restent clairement édictées et largement respectées. Ces normes rythment les consommations, donnent à l'acte d'incorporation alimentaire sa dimension culturelle et répondent au besoin de nouveauté et de diversification alimentaire. En effet, en Bresse, ce besoin est plus largement satisfait par les variations saisonnières, nettement respectées et entretenues pour les productions locales, que par des innovations effectives : en général, la nouveauté alimentaire fait ici l'objet de résistances assez fortes. En revanche, l'engouement pour les primeurs - ces premières consommations annuelles - ainsi que le sentiment de lassitude face à la consommation répétée de certains aliments sont les expressions de ce besoin de variation dans le régime alimentaire : ils introduisent du changement.

### 3. Pratiques contemporaines autour des productions locales

L'observation des pratiques actuelles portant sur ces productions bressanes a mis en évidence un ensemble de savoirs et savoir-faire particulièrement développés et singuliers à chacune d'entre elles. Les modes d'approvisionnement de ces productions diffèrent souvent de ceux des productions standardisées de la consommation de masse. Ils supposent la connaissance de lieux spécifiques et/ou l'appartenance à des réseaux de circulation. Nous avons pu constater à quel point l'auto-production et le don, ainsi que les circuits informels, restent fortement mobilisés pour l'acquisition de la plupart des productions locales. Or ces modes d'approvisionnement sont ceux qui reposent le plus largement sur la sociabilité, sollicitent l'affect et donnent à l'aliment sa dimension sociale. Quant aux techniques de préparation, elles mobilisent largement les consommateurs qui reproduisent avec une certaine fixité les recettes localement approuvées. Par leurs actions, souvent majeures, dans les processus de fabrication, les consommateurs locaux entretiennent une grande connivence avec leurs aliments. Ces fabrications, loin d'être perçues comme des contraintes, comme des tâches que l'industrie agro-alimentaire pourrait prendre en charge pour soulager le travail de la cuisinière, sont vécues sur le mode des loisirs. Ces préparations domestiques donnent, entre autres avantages, une prise sur la réalité matérielle en rendant possible la consommation « à chaud » de l'aliment, c'est-à-dire en cours de fabrication ou à peine terminé, en somme sous une forme bien particulière que ne connaissent pas les consommateurs acheteurs. La relation à l'aliment prend alors une dimension ludique et familière puisque les consommateurs prennent plaisir à le goûter à différents moments du processus de fabrication et à deviner ce qu'il deviendra. Il est ainsi d'usage de goûter le boudin à la sortie de la chaudière, avant qu'il ne soit recuit à la poêle.

### 4. Connaissances et représentations

Par ailleurs, en raison d'une consommation régulière, qui correspond à un apprentissage, le corps-sujet des consommateurs intériorise et mémorise les subtilités et nuances organoleptiques de chaque aliment au point que celles-ci deviennent l'objet d'une acuité perceptive et d'un attachement singulier. Le « noyau dur », ce qui caractérise l'aliment malgré les différences que peut présenter chaque spécimen, apparaît avec évidence au consommateur, même si celui-ci exprime des difficultés à le décrire. L'attention portée à l'aliment consommé participe au plaisir et à la satisfaction de son absorption, renforce l'affection pour sa consommation et facilite son appropriation.

## 5. Mises en exposition

Outre les connaissances, pratiques et représentations que les consommateurs ont de leurs aliments au quotidien, de manière intime, nous nous sommes attachée aux pratiques publiques, aux manifestations collectives autour de l'alimentation. Mais il est apparu qu'en Bresse, ces situations de mise en exposition n'accordent que rarement un statut de patrimoine aux produits. Seule la volaille fait l'objet de revendications identitaires et d'un processus patrimonial général. Cette situation montre que les productions locales et traditionnelles ne sont pas forcément des constructions à l'attention des Autres. En Bresse, les manifestations autour des aliments sont plus souvent des occasions de rappeler au groupe son identité que de l'extérioriser. Les productions locales prennent sens au sein de la communauté.

L'étude des productions locales confirme l'existence, malgré le contexte de mondialisation alimentaire, de particularismes alimentaires importants et met en évidence une relation de connivence entre des consommateurs et certains de leurs aliments. Cette proximité physique et affective suscite des comportements alimentaires divergents de ceux liés aux produits standardisés des groupes agro-industriels. Ainsi, plus la proximité avec le produit et son système de production est grande, plus l'attention du consommateur vis-à-vis de ce qu'il mange est soutenue et plus l'aliment est appréciable. Le malaise de la modernité alimentaire (l'anxiété, la suspicion, l'appréhension, etc., face à la nourriture) n'a alors plus prise sur les consommateurs. L'alimentation est vécue sur un mode ludique, de confiance, de créativité. Le travail souligne par ailleurs la distorsion entre discours et pratiques dans les comportements alimentaires. En effet, certains aliments locaux apparaissent comme des « produits-images », facilement mis sur le devant de la scène, cités et proposés à autrui, utilisés dans des situations ostentatoires, tandis que d'autres, que nous appelons des « produits-aliments », relèvent essentiellement des pratiques intimes. Ce sont des productions qui ont une place culinaire et alimentaire forte mais dont les consommateurs parlent peu.