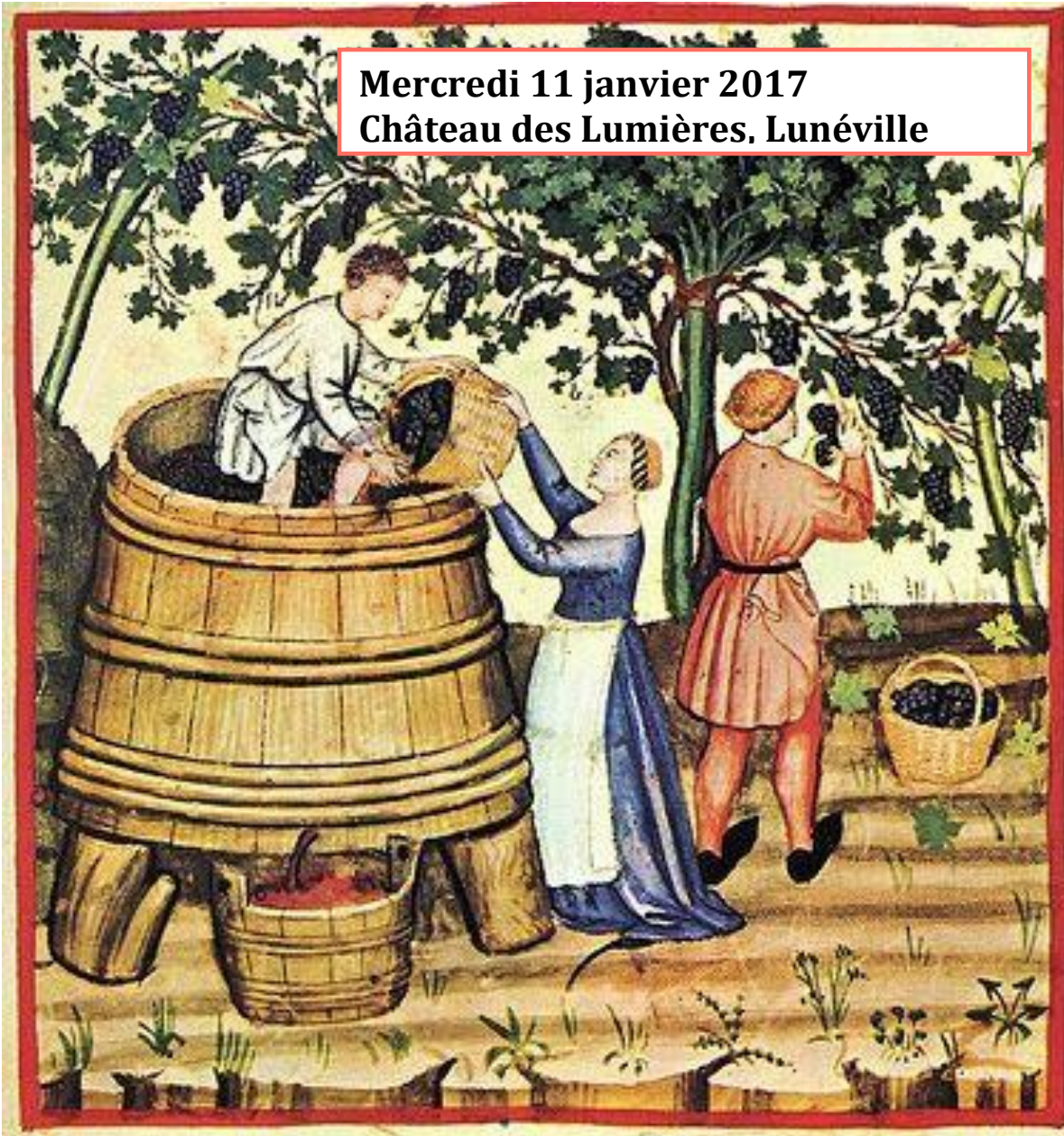


L'ALIMENTATION AU FIL DES SAISONS

La saisonnalité des pratiques alimentaires

Mercredi 11 janvier 2017
Château des Lumières, Lunéville



Comité
d'organisation:

Camille Adamiec,
Marie-P. Julien,
Faustine Régner

Compte-rendu synthétique des communications

Après une présentation des lieux et l'institut d'histoire culturelle européenne par **Didier Francfort** (historien, université de Lorraine, IHCE), **Faustine Régnier** (sociologue, INRA-ALISS) a introduit la problématique de la saisonnalité dans les recherches en sciences sociales portant sur l'alimentation. Elle a rappelé l'importance de la saisonnalité dans les faits sociaux, et celle des variations saisonnières des consommations alimentaires. L'abondance alimentaire est liée à la production industrielle qui se caractérise, entre autre, par une indépendance de la production de denrées alimentaires par rapport aux saisons, alors même que les industriels reprennent la saisonnalité comme argument de vente la saisonnalité. Pour les consommateurs, la saisonnalité s'articule à une multitude de rythmes sociaux (fêtes, activités, temps ouvrés/chaumés, habillement etc.) qui sont liés aux appartenances socioculturelles des mangeurs. L'examen des données de consommation montre la persistance de grands rythmes saisonniers.

Martin de la Soudière (ethnologue, CNRS-IIAC CEM) a rappelé que l'idée de la perte des saisons n'est pas née avec le monde industriel : on en trouve trace dès 300 ap. JC. Les belles saisons sont toujours celles d'avant, ce qui explique peut-être pourquoi notre vie contemporaine ne nous permet pas de nous affranchir complètement de la saisonnalité. Pour autant, en fonction de notre lieu de vie et de nos conditions économiques et socioculturelles, nous les vivons différemment. Comme Faustine Régnier il a insisté sur l'importance de lier la saisonnalité avec les autres rythmes sociaux. Soulignant la variabilité de l'importance accordée à telle ou telle saison, selon les époques et les sociétés, il nous introduit aux complexités de la notion de « saison », proche et cependant distincte de celle de « climat » ou de « météo ».

Antoine Bernard de Raymond (sociologue, INRA-Ritme) nous a exposé des données sur la construction de la saisonnalité par les producteurs et les distributeurs de fruits et légumes. Il a montré comment, même avec une production en grande partie industrialisée, les crises saisonnières perdurent : ... 1992 - 1999 – 2004 – 2008... Mais l'interprétation de ces crises est évidemment différente selon les acteurs (producteurs, distributeurs, consommateurs). Après avoir montré comment la dynamique du marché reste structurée par des logiques temporelles de « campagnes » et l'importance pour les acteurs du marché de s'adapter aux transformations saisonnières de la morphologie sociale, il a insisté sur la façon dont le recours à la saisonnalité permet la critique sociale à la fois envers les modes de production et envers les circuits de commercialisation. Son propos a repositionné la saisonnalité comme enjeu de politiques publiques, en particulier dans un contexte de développement territorial.

Camille Adamiec (sociologue, Université de Strasbourg-DynamE), à partir de son terrain de thèse auprès d'une population particulièrement attentive aux liens entre alimentation et santé, est le caractère très malléable et ouvert de la notion de « saison » montrant que même la consommation des fruits exotiques venant de pays avec seulement 2 saisons, ont leur saisonnalité de consommation. Elle a montré que la saisonnalité se construit alors avec la notion de goût, de commensalité, d'équité et de localité. Travailler sur les saisons c'est aussi travailler sur les liens qu'entretiennent les mangeurs avec leurs représentations du monde dans une écologie de soi. Face aux injonctions à manger local et « de saison », elle montre les stratégies des consommateurs donnent du sens à la consommation des fruits exotiques

Rachel Reckinger (sociologue et ethnologue, université du Luxembourg-IPSE) est revenue sur deux enquêtes empiriques menées auprès d'échantillons représentatifs de la population luxembourgeoise et de la Grande Région. Si, dans le questionnaire, la saisonnalité semblait importante dans les choix de consommation, cette dimension disparaissait des entretiens qualitatifs, si ce n'est pour souligner – mais rarement et uniquement de la part de professionnels de l'enfance – l'impératif moral de consommer des aliments saisonniers. Elle a souligné la façon dont, dans les esprits des consommateurs, la saisonnalité est l'« ombre invisible » de la locavoracité et de la régionalité, beaucoup plus saillantes, mais affectives uniquement si elles sont thématiques pour leur goût.

Si la locavoracité et la régionalité ont bien un rapport plus direct à des considérations environnementales, c'est en dernier ressort l'auto-référentialité qui prime. Ainsi, la saisonnalité – peu liée l'écologie ou à l'économie, dans les entretiens – est avant tout abordée dans un rapport de soi à son alimentation, et relève d'une catégorie morale, mise en relation avec le concept foucauldien de gouvernementalité.

Laurence Ossipow (ethnologue, HETS Genève) a exposé les premiers résultats d'un terrain sur l'aide alimentaire proposée à ceux qui ont faim dans un pays d'abondance (la Suisse francophone). Elle a suivi, entre autre, les cours de cuisine de l'association Caritas où l'accent est mis sur la végétalité, la santé et la saisonnalité. La volonté pédagogique s'articule à une volonté de convivialité, qui vise à favoriser la saisonnalité et le local, mais veut également s'adapter au public. Les cours et les épiceries solidaires s'adaptent à leurs clientes en proposant des produits exotiques. Elle souligne l'incitation à la substitution dans les recettes ouvrant autant sur des produits que l'on trouve en Europe que sur des produits exotiques.

Denis Saillard (historien, Université de Versailles-St Quentin CHCSC) a proposé une vaste recension, historique et géographique, des fêtes de l'hiver en Europe occidentale et orientale : ces fêtes qui mettent en avant couleurs et formes liées au soleil viendraient compenser la perte de la lumière. Il nous conduit à nous interroger sur ce renouveau festif, cette authentification moderne de fêtes traditionnelles.

Marie Caquel (historienne, université de Lorraine CERCLE) a relevé, à partir de la littérature pré-protectorale écrite par les observateurs envoyés par la France au Maroc dans l'objectif de conquérir le pays, les mentions des fruits et légumes cultivés par les habitants des régions visitées selon les saisons et les climats locaux et leur utilisation dans les recettes tout au long de l'année. Cette présentation a permis d'appréhender la diversité des recettes même lorsque rien ne pousse, et les stratégies d'adaptation et de conservation des aliments d'été pour les consommer en hiver. L'arrivée du Protectorat a profondément modifié les techniques agricoles afin de créer une agriculture d'exportation, ceci a eu un impact non négligeable sur les pratiques alimentaires des Marocains, notamment dans la saisonnalité des recettes en milieu urbain qui tendent à s'uniformiser tout au long de l'année.

En conclusion, **Marie-Pierre Julien** (anthropologue, Université de Lorraine, 2L2S) souligne les constructions qui s'élaborent autour des saisons, l'articulation de ces dernières à d'autres rythmes sociaux, ainsi que le souhait collectif que ces contributions voient le jour, sans trop tarder, dans une publication.