UNIVERSITE RENE DESCARTES PARIS V - SORBONNE

UFR DE SCIENCES SOCIALES

MAGISTERE DE SCIENCES SOCIALES
APPLIQUEES AUX RELATIONS INTERCULTURELLES

DIMENSION CULTURELLE
ET
AIDE A LA DECISION

DEUXIEME PARTIE

APPROCHE DES AIRES CULTURELLES, A TRAVERS :

- **LA FAMILLE**
- **LES RAPPORTS A L'AUTORITE, A L'INCERTITUDE, AU GROUPE ET AUX VALEURS**
- **LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES**

DOMINIQUE DESJEUX
PROFESSEUR D'ANTHROPOLOGIE

MARS 1993

CHAPITRE III - LES AIRES CULTURELLES

Aujourd'hui, il n'existe pas vraiment d'approches anthropologiques empiriques, systématiques et synthétiques des aires culturelles à travers le monde, à l'exception notable du travail d'Emmanuel Todd sur les liens entre structures de la famille et systèmes politiques et de celui d'Hofstede et Bollinger sur *Les différences culturelles dans le management.*

Les autres travaux empiriques sont des synthèses partielles sur des thèmes et des aires régionales (comme par exemple sur les comportements alimentaires en Europe), ou des comparaisons entre deux ou trois pays (comme par exemple le travail de Hall ou celui de d'Iribarne, dans le domaine du management sur les USA, la France et l'Allemagne, ou la Hollande), ou des principes méthodologiques appuyés par des exemples comme dans le travail sur le marketing international de J.C. Usunier.

L'objectif de ce troisième chapitre sera de présenter ces travaux en partant d'abord de ce qui paraît le plus sûr, la parenté comme structure organisatrice des comportements humains. Ensuite je présenterai les travaux sur le management interculturel pour lesquels il existe un travail empirique de qualité, celui d'Hofstede. Puis je montrerai à travers l'exemple des comportements alimentaires en Europe une application de la dimension macro-culturelle.

Je rappelle cependant que ce niveau macro-social est peu "opérationnel". Ce niveau est celui de la sensibilisation aux différences,

par des exemples qui montrent que des échecs de réalisation peuvent être provoqués par défaut de prise en compte de la dimension culturelle.

Dans des situations concrètes de décision, il reste au décideur soit à faire l'impasse sur l'importance de cette dimension, soit à demander une étude sur un aspect qui lui paraît plus stratégique.

I - LIENS ENTRE STRUCTURES FAMILIALES ET RAPPORTS A L'AUTORITE ET A L'EGALITE.[1]

Le point de départ de la réflexion d'E.Todd s'inscrit dans une recherche qu'il mène depuis longtemps sur l'explication du développement du communisme (cf. *Le fou et le prolétaire*, 1979, Le Seuil) et sur la place de la dimension anthropologique comme structure explicative des comportements religieux ou politiques.

Dans ce livre, son objectif est de rendre compte de l'ensemble des systèmes politiques, et notamment communistes, au-delà des explications économiques et matérialistes, libérales ou marxistes.

Je rappelle que le livre est de 1983. Il précède donc largement la période de l'effondrement de l'URSS. A mon avis, il anticipe déjà sur la possibilité d'un retour d'un système autoritaire en URSS. En d'autres termes, si sa thèse est juste en 1983, soit les anciens partis communistes vont reprendre le pouvoir à partir de la voie électorale, soit d'autres formes de régimes autoritaires vont voir le jour.

Son hypothèse est que ce ne sont pas les conditions matérielles de la production qui expliquent les systèmes politiques mais les valeurs véhiculées par le système familial.[2] **Ces valeurs sont principalement celles tournant autour de l'égalité ou de l'inégalité, d'un coté, et celles tournant autour de l'autorité et de la liberté de l'autre**. La variable d'endogamie, le mariage dans la famille élargie, et la variable d'exogamie,

---

[1] Todd E., 1983, *La troisième planète,* structures familiales et systèmes idéologiques, Paris, Le Seuil.

[2] On retrouve la source de ces approches avec Max Weber, notamment dans *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme.*

le mariage en dehors du groupe familial, vont elles-mêmes jouer sur la liberté comme valeur, en terme de contrainte sociale plus ou moins forte sur le choix du conjoint et d'obligation à s'autonomiser du groupe familial. C'est ce qui, pour l'auteur, fonderait l'individualisme libéral.

Ce compte rendu du travail de Todd sera fait sans point de vue critique. Il essaiera de rendre compte d'une tentative assez unique en son genre par l'ampleur de ce qu'elle cherche à embrasser, l'ensemble de la planète. Cependant, il est clair que ce travail pose beaucoup de questions quant à l'utilisation de certains concepts comme celui de "consanguinité", dont on ne sait s'il est utilisé par l'auteur dans un sens biologique ou culturel.

De même, certaines déductions de comportements politiques en terme de pouvoir autoritaire à partir de l'analyse des seules règles de la parenté, sans référence aux pratiques concrètes familiales autoritaires ou non, peuvent poser problème.

Cependant la partie solide de son travail réside dans ses informations macro-sociales, notamment dans le croisement entre votes politiques et systèmes familiaux. De même, les parties les plus convaincantes concernent principalement les systèmes communistes et les régimes autoritaires.

1 - Place de la cohabitation familiale et de l'héritage dans l'explication des comportements politiques.

Pour montrer que les explications classiques des sciences politiques ne fonctionnent pas de façon satisfaisante, l'auteur va faire ressortir qu'il n'existe pas de corrélation entre l'importance du nombre d'ouvriers dans un pays et l'importance du vote communiste. Ainsi, le Royaume Uni avec une population ouvrière de 45,7%, possède un vote communiste de 0,2% ; au contraire la Finlande, avec une population ouvrière de 35%, a un vote communiste de 23%. A l'inverse la Norvège, avec 37,3% de population ouvrière, a un vote communiste de 1,5%, etc... Une population ouvrière forte n'implique pas automatiquement un vote communiste important.

L'illusion serait de croire que c'est la politique qui façonne les valeurs, alors que pour l'auteur ce sont les valeurs issues du creuset familial qui produisent les idéologies politiques. A famille autoritaire et égalitaire devra correspondre un système politique autoritaire et égalitaire. Dans cet exemple, ces caractéristiques corespondent à celle du système politique communiste, pour l'auteur.

L'hypothèse centrale est donc que l'explication est de l'ordre du culturel : ce sont les structures familiales qui, à travers leur système d'apprentissage de la liberté ou de l'égalité, vont organiser la production des valeurs qui vont influencer les systèmes politiques :

"Les relations pères et fils définissent une conception de la liberté ou de sa négation ;

les rapports entre frères une idée de l'égalité ou de l'inégalité.

Liberté.

Si l'enfant continue de vivre avec ses parents après son mariage, formant une association verticale dans un groupe domestique élargi, il se conforme à un modèle autoritaire des relations familiales (cohabitation).

Si l'enfant quitte sa famille d'origine au sortir de l'adolescence, pour fonder un ménage autonome par son mariage, il met en action un modèle libéral, qui insiste sur l'indépendance des individus.

Egalité.

L'héritage peut s'effectuer de deux manières :

si les biens parentaux sont partagés, il définit une relation d'égalité entre les frères.

si le mécanisme de succession postule l'indivisibilité du patrimoine et exclut tous les frères, sauf un, il suppose l'acception d'un idéal d'inégalité."

Ces deux principes sont, pour l'auteur, des principes structuraux dont la combinatoire peut s'appliquer à toutes les aires culturelles. Ce qui varie est leur importance à travers le monde.

Sa démonstration s'appuie sur les travaux du sociologue français Le Play, à la fin du dix-neuvième siècle. Au départ il y a historiquement au dix-neuvième siècle, quatre modèles :

- le modèle "nucléaire absolu" : libéral et inégalitaire (pas de cohabitation et héritage pouvant être inégalitaire) ; Angleterre, Hollande et Danemark. L'idée de liberté est plus importante que celle d'égalité.

- le modèle "nucléaire égalitaire" : libéral et égalitaire (pas de cohabitation, mais héritage égalitaire) ; la France du Nord, celle du bassin parisien.

- le modèle "autoritaire" : autoritaire et inégalitaire (cohabitation et inégalité de l'héritage) ; l'Allemagne qui prône "*la soumission à l'Etat*" et affirme "*l'inégalité des hommes et des races*". "*La famille allemande apprécie la discipline mais se moque de l'égalité*".

- le modèle "communautaire" : autoritaire et égalitaire (cohabitation et égalité de l'héritage) ; c'est celui de la famille russe qui "*combine égalité et discipline, équivalence des frères et obéissance au père.*"

Mais ces quatre modèles ne sont valables que pour l'Europe. Pour l'auteur, la question se pose de la généralisation de la méthode à l'ensemble de la planète. Il va ajouter à la typologie de Le Play, outre les variables de liberté et d'égalité, celle d'alliance, c'est à dire de mariage. Il montre que si Le Play ne s'en est pas préoccupé, c'est parce qu'en Europe la contrainte exogamique, au sens d'interdit fort sur les mariages "consanguins", est générale : "*on n'épouse que très rarement les enfants de son oncle ou de sa tante*."

2 - Comment la planète se répartit en huit grands modèles familiaux.

L'auteur montre comment une endogamie plus ou moins forte va complexifier les quatre premiers modèles :

- **un modèle communautaire (autorité, égalité), "endogame",** dans lequel le mariage préférentiel est celui de la femme avec le cousin "parallèle" paternel ; il est typique du monde musulman de la Mauritanie jusqu'au Pakistan en passant par l'Iran, l'Arabie ou l'Algérie. **10% dans le monde.**

- **un modèle communautaire (autorité, égalité), "asymétrique",** dans lequel le mariage préférentiel se fait avec les cousins "croisés" et donc principalement entre enfants des frères et soeurs. "*C'est ce type familial qui engendre, au niveau idéologique, le système des castes*", avec le cas unique de l'Inde. **7% dans le monde.**

- **un modèle communautaire (autorité, égalité), "exogame"** qui est celui de la Russie mais aussi du nord de l'Italie, de la Yougoslavie, de la Hongrie ou de la Bulgarie et de la Chine. **41% dans le monde.**

- **un modèle autoritaire (autorité, inégalité), à dominante exogame,** (avec des variantes moins strictes dans les familles juives traditionnelles et chez les gitans, quand la taille de la communauté est trop petite, ce qui oblige à choisir des conjoints dans un plus petit cercle social). Le modèle autoritaire se retrouve en Allemagne, Tchécoslovaquie, Suède, Norvège, Ecosse, Irlande et au Japon. **8% dans le monde.**

- **un modèle nucléaire absolu (liberté, inégalité)** qui est exogame, (Angleterre, Pays-Bas, Danemark, USA, Australie et Canada). **8% dans le monde.**

- **un modèle nucléaire égalitaire (liberté, égalité) qui est exogame** (France du nord, Espagne, Portugal, sud de l'Italie, Roumanie, Pologne, Grèce, mais aussi l'Amérique Latine, avec le Brésil, le Chili et l'Argentine.). **11% dans le monde.**

- **un modèle nucléaire déréglé (liberté, égalité mélangée à inégalité), la famille anomique, qui est endogame.** "*Il y a souvent cohabitation de parents et d'enfants mariés. Cette forme domine les pays d'Asie du Sud-Est relevant de la tradition bouddhiste du petit véhicule : Birmanie, Thaïande, Cambodge. Elle se retrouve dans les pays tardivement islamisés de cette zone - en Malaisie et à Java - ou même christianisés - aux Philippines. Mais elle est également typique de certaines cultures indiennes d'Amérique centrale et de toutes les civilisations andines, aymara et quechua en particulier*." **8% dans le monde.**

- **l'Afrique** est classée à part par l'auteur, qui estime que sa caractéristique originale c'est la polygynie, qui dans les autres cultures, même si elle existe, est plutôt l'exception. **6%.**

En résumé l'auteur fait ressortir que la **famille communautaire** est très importante en nombre puisqu'elle représente 41% du total, même si les chiffres sont à manier avec prudence.[3]

Mais surtout, dans toutes les parties du monde où elle est implantée, elle a donné naissance à des partis communistes puissants, si on met de côté les "implantations" communistes de l'extérieur et par la force : la Russie, la Chine, le Vietnam, la Yougoslavie, Cuba, qui appartiennent tous au modèle communautaire qui privilégie l'autorité et l'égalité.

A l'opposé, "*dans les pays où la famille communautaire exogame n'existe pas, le communisme ne fait pas d'apparition spontanée, massive, irrésistible*."

3 - Les traits culturels des modèles familiaux.

Ces familles, qui ne correspondent pas à des aires géographiques homogènes, sauf les pays musulmans qui recouvrent en partie des zones semi-désertiques, peuvent se caractériser par quelques grands traits culturels.

La **famille communautaire exogame** correspond aux **aires de développement du communisme**. Ce qui frappe l'auteur, c'est une particularité de cette famille : la famille russe ou chinoise semble provoquer un violent désir d'autodestruction**.** Le parti a intégré les valeurs

[3] l'auteur fait remarquer que Max Weber avait déjà souligné l'importance du lien entre structure familiale communautaire exogame et propension à construire des empires universels : "la ressemblance entre les systèmes de parenté romain, chinois et russe est particulièrement frappante. La famille communautaire exogame, présente dans les trois systèmes, repose sur un sentiment particulièrement intense de la fraternité;"

et pris la place d'un modèle familial qu'il conteste en même temps. **Son objectif est la destruction de la famille patriarcale et de tout ce qui fonde le passé : la famille paysanne et la religion.** Pour l'auteur, "l*e communisme est remarquable par son désir d'agresser le fond anthropologique, attitude qui le distingue de toutes les autres idéologies, neutres ou tolérantes dans leur rapport avec les traditions paysannes et religieuses*."

La **famille autoritaire** se caractérise par un **refus de l'universel.** Les principaux modèles autoritaires sont représentés par les peuples "***juif, allemand, japonais, basque, irlandais, catalan, flamand, wallon, galicien, occitan, breton, norvégien, gitan, tchèque, suédois, canadien français, écossais, coréen.***" Pour l'auteur, les Etats fondés sur le substrat culturel de ce modèle sont incapables de former des Etats unitaires : "*toujours, la famille autoritaire engendre un culte de la différence.*" Par contre ce qui fait l'unité de ce modèle "ethnocentrique", c'est le **sentiment d'une continuité historique** de générations en générations. "*Au contraire des idéologies ethnocentriques, le communisme n'aime pas l'histoire,.. il veut la destruction du passé*."

Les **familles nucléaires absolues ou égalitaires** se caractérisent par une **incapacité à développer des systèmes politiques totalitaires.** Elles produisent deux modèles, l'un libéral, l'autre avec deux pôles alternatifs entre l'anarchie et le pouvoir militaire. Le monde libéral recouvre **l'aire anglo-saxonne.** Le **pôle "latin"** oscille entre les deux. Mais ce n'est pas sa latinité qui, pour l'auteur, explique ses particularités, puisqu'on retrouve les mêmes caractéristiques individualistes en **Pologne**. C'est bien la structure familiale de base nucléaire et individualiste qui est la principale source d'explication de l'aspect instable de tous ces régimes politiques, que l'instabilité soit celle du vote démocratique ou du coup d'Etat militaire.

La **famille communautaire endogame** caractérise **l'islam**. Son expansion historique, au **sud de la Méditerranée,** correspond aux sociétés à faible tradition de prescription exogamique. Elle s'oppose au nord de la Méditerranée à l'expansion chrétienne qui, elle, s'appuie sur des règles strictes d'exogamie, lesquelles sont elles-mêmes la reprise historique des règles de l'empire romain. L'endogamie étant la principale caractéristique de l'islam, c'est d'elle que découlent les grandes caractéristiques culturelles. Notamment, si l'exogamie, qui oblige l'individu à aller chercher quelqu'un en dehors de son lignage pour se marier, et donc crée une habitude de lien impersonnel, prépare à l'apparition des grands Etats impersonnels, l'endogamie qui n'accepte pas "*la fabrication d'un ménage à partir d'un lien humain aléatoire",* **mène au contraire à des sociétés sans Etat**. C'est pourquoi, la famille et la religion sont les deux institutions qui fondent la société, beaucoup plus que l'Etat.

La **famille communautaire asymétrique** est caractéristique de **l'Inde du sud.** Techniquement, l'asymétrie désigne une interdiction exogamique en ligne paternelle et une prescription ou une préférence endogamique pour la ligne maternelle. Pour l'auteur, cela entraîne une **vision du monde organisée par l'asymétrie et donc qui s'oppose à une vision d'unicité du genre humain.** *"L'idéal de séparation des hommes est à la base de deux grands systèmes idéologiques qui incarnent deux versions extrêmes de ce que l'on appelle en langage courant le racisme :le système des castes et le nazisme.*" Mais l'auteur exclut toute parenté avec l'idéologie nazie, en montrant que ce modèle est beaucoup moins inégalitaire que dans le cas de la famille autoritaire. L'autre différence tient à la fois à son polythéisme qui lui donne une certaine tolérance à la diversité et au principe de la réincarnation qui exprime une certaine mobilité entre les castes tout au long des cycles de réincarnations successives.

La **famille anomique** correspond à **l'Asie du Sud-Est**, Madagascar et aux **cultures indiennes de l'Amérique du Sud**. Elle se caractérise par une absence de mariage préférentiel et donc par des mariages consanguins possibles. Le manque de règle d'exogamie produit des sociétés centrées sur la communauté villageoise ou la classe d'appartenance, qui elles mêmes fonctionnent suivant la règle de l'endogamie. Historiquement cela a donné naissance à des Etats dominant des communautés villageoises, comme celui des incas, des hauts-plateaux malgaches ou du Cambodge, avec une population d'esclaves. Cette population est le plus souvent socialement soumises en vue de la réalisation de grands travaux comme celui du temple d'Angkor au Cambodge ou de celui du Machupicchu au Pérou. La principale conclusion est que *"la famille anomique conduit à un pouvoir fort en apparence, mais qui n'est pas réellement comparable aux machines bureaucratiques nées des modèles familiaux exogames.* ***Le pouvoir en système anomique, est un écrasement des groupes inférieurs****, à la fois clos par leur mécanisme endogame et atomisés par le caractère amorphe de leur structure familiale."*

Finalement on peut tirer de ce travail la conclusion que les valeurs d'une société s'organisent autour de quatre pôles suivant l'importance que l'on accorde ou non à la **liberté ou à l'autorité, à l'égalité ou à l'inégalité.** Ces pôles structurent d'un côté **le rapport à l'Etat,** et de l'autre, par les règles de l'endogamie ou de l'exogamie, structurent **le rapport à l'autre dans l'acceptation de sa diversité ou du principe d'universalité.**

Une fois posée les grandes règles de l'anthropologie de la famille, comme soubassement de tous les comportements sociaux et politiques, nous allons essayer de voir s'il est possible de les retrouver en tout ou partie dans d'autres domaines, comme celui du management interculturel.

II - LES QUESTIONS CACHEES DU MANAGEMENT INTERCULTUREL[4]

L'objectif des méthodes qui se réfèrent à la culture est, d'une part, de répondre aux problèmes de l'identité d'un groupe et d'autre part, d'apprendre à négocier, sur le plan international, avec des partenaires qui ont une autre culture, une autre façon de concevoir les prises de décision, une autre perception de l'idée de contrat ou du développement.

L'objectif de cette partie sera de re-situer les fondements intellectuels de l'approche interculturelle à partir des enquêtes les plus célèbres sur la question. Il sera de montrer que pour réfléchir en terme d'aire culturelle, il peut être utile de partir d'un des rares domaines qui a été étudié concrètement à l'échelle internationale, celui de l'organisation et de l'entreprise.

1 - Les pionniers français de l'approche culturelle : M. Crozier et R. Sainsaulieu

Il est peut-être intéressant de rappeler que, dans le domaine des organisations, c'est Michel Crozier qui, dans *Le phénomène bureaucratique* (Seuil, 1964), le premier a parlé d'un "modèle français" du management. Il s'appuyait notamment sur les travaux de chercheurs américains comme Pitts (sur la culture du chahut), Wyllie (sur la France rurale), ou S. Hoffman, dans *A la recherche de la France* (Seuil, 1963). Il montrait tout particulièrement le lien entre des valeurs aristocratiques ou bourgeoises et des comportements comme la peur du face à face ou le goût de la prouesse au détriment de l'efficacité économique. Depuis, il a abandonné cette approche.

---

[4] Ce texte est une reprise enrichie d'un article publié dans la revue *Sciences Humaines* n°25.

Un peu plus tard, c'est R. Sainsaulieu, qui, dans *L'identité au travail* (Presse ENSP, 1977), va faire ressortir l'importance du culturel dans l'entreprise. Mais **en France, il faudra attendre l'arrivée de la gauche, le retournement inattendu en faveur de l'entreprise qu'elle a provoquée, et l'effondrement du marxisme pour que la dimension culturelle soit vraiment prise en compte.**

Il est bon de rappeler ici que la culture française est plutôt réfractaire aux approches culturelles, au contraire des cultures anglo-saxonnes. Dans le domaine du développement, on retrouve la même "résistance", au profit soit d'approches économiques, soit de l'autre sens du mot culture, en terme d'esthétique. Ce n'est donc que depuis peu que les français s'intéressent à la dimension culturelle. **Le plus souvent cette acceptation se fait au niveau de sa dimension symbolique ou imaginaire associée à un refus de son approche en TERME d'utilité, cette dernière approche étant considéré comme trop anglo- saxonne et américaine.**

Ce retour de la culture en France aujourd'hui, peut s'expliquer autant par une **influence de la socio-anthropologie anglo-saxonne avec Hall et Hofstede,** que par un **retour des ethnologues français** qui, "chassés" de leurs territoires exotiques, se sont réinvestis dans de nouveaux champs français, notamment sur les plus démunis en ville ou à la campagne, passant ainsi des "indigènes aux indigents", pour reprendre la formule de Laplantine. Par là même, i**ls ont introduit en France, la notion d'interculturalité ou de pluri-ethnisme, au moment même où la question de l'immigration commençait à se poser dans les villes.**

2 - La tradition des enquêtes culturelles anglo-saxonne : rapport au temps et à l'espace dans les organisations

Aux USA, et plus généralement dans les pays anglo-saxons, il existe une vieille tradition des enquêtes culturelles. Dès le début des années soixante

E.T. Hall travaille sur *La dimension cachée* (Seuil, 1971), et propose sa célèbre **notion de *proxémie :* dans toute culture, il existe une distance physique qui est implicitement acceptée et au-delà ou en-deçà de laquelle l'autre se sent mal à l'aise.**

Fondamentalement, E.T. Hall montre qu'il existe un "langage silencieux", celui de la culture que chaque individu a incorporé en lui-même. Cela permet à chacun de décripter les gestes, les non-dits, les signes émis par l'autre, sans expression verbale. Les problèmes apparaissent quand les individus n'appartiennent pas au même groupe social ou sont originaires de pays différents. C'est la situation interculturelle, le choc des cultures ou acculturation.

En 1990, E.T. Hall écrit avec sa femme, un *Guide du comportement dans les affaires internationales* en Allemagne, Etats-unis, France (Seuil). Ce livre n'a pas le même statut scientifique que ses livres précédents. Les auteurs s'y livrent à un exercice plus difficile : traduire en terme opérationnel pour des non spécialistes, trente ans de travaux de recherche sur la dimension interculturelle.

Tout d'abord les auteurs rappellent les grands principes de l'approche interculturelle : "*la culture est avant tout un système de communication"*. Le sens des signes émis par la communication est propre à chaque culture. Ce sens est souvent inconscient. La culture, au sens anthropologique, ne se limite pas aux faits esthétiques ni aux bonnes manières, même si la "distinction sociale" (Bourdieu, 1979) est aussi de l'ordre du culturel.

Mais surtout, ils rappellent que **dans toute société la communication s'organise autour de deux dimensions, l'espace et le temps** qui sont vécues différemment suivant les cultures. Or c'est la mise en contact de la diversité de ces vécus, dans le cadre d'une négociation internationale notamment, qui peut entraîner des tensions.

Chaque culture peut communiquer suivant un processus lent ou rapide : "*Les **américains ("communication rapide")** par exemple, se plaignent fréquemment que les allemands mettent trop de temps à prendre une décision, alors que les **allemands ("communication lente")** eux, se plaignent que les américains essaient de les brusquer et de leur arracher une décision sans leur laisser le temps de la réflexion. Les **français ("culture rapide")** éprouvent la même impression avec les décideurs **africains ou orientaux ("culture lente")"***

La **communication peut aussi se faire avec ou sans référence à un contexte** : "***L'allemand travaille dans un bureau où il reçoit ses visiteurs les uns après les autres**. Ceux-ci peuvent se croiser mais il est exclu qu'ils "cohabitent" même quelques instants dans le bureau de leur hôte.*" **Il y aura donc peu d'échanges informels entre les individus et donc il leur manquera des éléments de contexte pour comprendre les enjeux de la décision à prendre.**

Par contre : "*Dans un bureau français, les chances sont très grandes que les visites se chevauchent, un visiteur arrivant et étant reçu avant que l'autre ne soit parti. Ajoutez à ceci les allées et venues impromptues de collaborateurs, de collègues, les coups de fil reçus et donnés pendant la visite*". **Dans la culture française, il existera donc un croisement important d'informations informelles qui donnera à chacun des décideurs une partie des éléments du contexte affectif, économique ou en terme de pouvoir.**

Le résultat de ces différences culturelles est qu'une fois tous ces managers réunis, l'allemand fera un long rappel du contexte de la décision. Ceci énervera l'américain qui souhaite qu'on arrive directement au fait et le français, mais pour une autre raison. Il aura l'impression qu'on le prend pour un imbécile puisqu'on lui donne des informations qu'il connait déjà grâce à son réseau de communication informelle.

La troisième dimension des vécus de la communication interculturelle porte sur le temps monochronique ou polychronique. Dans les sociétés anglo-saxonnes, on est plutôt monochronique, c'est-à-dire qu'on ne fait qu'une chose à la fois.

Dans les **sociétés latines, on est plutôt polychronique,** on peut faire plusieurs tâches simultanément. Les rendez-vous sont moins stricts, le respect de l'ordre des files d'attente est plus lâche, l'improvisation par rapport au programme ou au contrat est plus forte. On retrouve ici une des différences clés, qui sera aussi souligné par P. d'Iribanne, celle de **l'importance que les cultures accordent au fait de suivre ou non les conditions fixées par contrat.**

3 - Aires culturelles et management des organisations.

L'ouvrage du hollandais Hofstede est un des grands classiques anglo-saxons sur la management interculturel : *Les différences culturelles dans le management,* publié avec D. Bollinger en 1987 (édition d'organisation) pour la traduction française à partir d'une recherche menée sur dix ans et publiée en anglais en 1980. Pour la première fois, il était démontré, à partir d'une enquête portant sur les filiales d'une grande entreprise multinationale dans soixante douze pays, **qu'il n'existait pas de "modèle convergent", c'est-à-dire universel, du management des hommes.**

L'approche est anthropologique. Comme celle de Hall ou de Goffmann (1991), elle recherche les formes de "programmation mentale" qui à partir des valeurs et de la culture, organisent les différences de vécu par rapport à quatre dimensions : la **distance hiérarchique,** la **capacité à supporter l'incertitude,** l'i**mportance du collectif ou de l'individuel** dans la vie sociale, les différenciations entre **rôles féminins et masculins.**

a -La distance hiérarchique

La distance hiérarchique mesure le fait que dans certains pays on préfère *"les chefs qui commandent fermement"*, ce qui s'exprime à travers la crainte d'avouer un désaccord avec son chef, par exemple :

"les ***pays latins européens*** *(Italie, France, Belgique, Espagne...), les pays d'****Amérique du Sud autour des caraïbes*** *(Mexique, Venezuela, Colombie...), comme les pays d'****Afrique Noire*** *(Est et Ouest), présentent une* ***large distance hiérachique,***

alors que les ***pays germaniques, scandinaves et anglo-saxons*** *ont une* ***distance hiérarchique plus courte."***

Cependant la variable nationale ne suffit pas à expliquer cette différence, celle-ci est aussi due à la formation scolaire. Pour la France, la Grande Bretagne et l'Allemagne une variable, l'éducation, va jouer un rôle au-delà des cultures : **plus le niveau scolaire est faible, plus la demande d'un chef autoritaire est forte.**

b - Le contrôle de l'incertitude

Le contrôle de l'incertitude mesure **la capacité qu'a une société de supporter les aléas du futur**. Cette capacité a été mesurée à partir de trois variables :

"*le besoin des règles*

la stabilité souhaitée de l'emploi

le stress ressenti dans la vie quotidienne"

D'un coté on va trouver les pays qui demandent un **fort contrôle** de l'incertitude, avec :

- les pays de **culture latine** (France, Belgique, Portugal, Espagne, Italie),
- **l'Amérique du Sud** (Pérou, Chili, Argentine, Mexique, Colombie, Vénézuela, Brésil),
- le **Japon** (indice 92 pour un maximum de 112 pour la Grèce)
- l'**Allemagne** avec un indice, dans la moyenne, de 65.

De l'autre les pays à **faible demande de contrôle de l'incertitude** :

- les **pays anglo-saxons** (Grande Bretagne, indice 35)
- les **pays scandinaves** (Norvège, indice 50)
- les **pays du Sud-Est asiatique** (Singapour, indice 8 ; Philippines, indices 44)
- l'**Inde** (indice 40)
- **certains pays d'Afrique**

Dans les pays à faible contrôle de l'incertitude, l'obligation de prouver son identité n'existe pas. Au Danemark, en Suède, en Norvège, en Irlande, en Grande-Bretagne, en Finlande et aux Pays-Bas, la carte d'identité n'est pas obligatoire. Au contraire, dans les pays à indice fort de contrôle de l'incertitude, comme la Belgique, la France, l'Italie, L'Autriche, l'Allemagne, et la Suisse, la carte d'identité est obligatoire.

c -L"individualisme

Celui-ci se mesure à partir du temps ou des préférences que les individus affirment avoir en faveur du **travail pour le groupe** ou l'organisation, ou au contraire pour leurs **propres activités personnelles.**

Les plus individualistes sont les Etats-Unis, l'Australie et la Grande-Bretagne, puis dans le même groupe la France et l'Allemagne et la plupart des pays européens.

Les pays communautaires sont les pays du tiers-monde et les pays arabes.

d - La différentiation des sexes

L'objectif est de mesurer si les valeurs dominantes d'une société sont plutôt "masculines", c'est à dire plutôt orientées vers les **satisfactions personnelles,** comme l'importance accordée au salaire, à l'avancement ou à un travail stimulant, ou si elles sont plutôt "féminines", c'est à dire **centrées sur les autres et sur la qualité des relations sociales.**

La norme de **masculinité est forte** :

- au **Japon**
- dans les **pays germanophones**
- dans les **pays caribéens**
- en **Italie**
- les **pays anglo-saxons sont dans la moyenne.**

La norme **féminine est forte** :

- dans les **pays latins** d'Europe et d'Amérique du Sud
- la **Yougoslavie**
- les pays d'**Afrique noire**
- les **pays scandinaves et les Pays-Bas**

Ceci se traduit dans les comportements par une plus forte permissivité par rapport à l'expression des sentiments dans les pays à norme féminine, par exemple.

Plus généralement, les auteurs constatent "*que les pays à culture masculine préfèrent l'augmentation de salaire, tandis que les pays de culture féminine penchent pour la réduction du temps de travail*".

Pour résumé, les auteurs constatent qu'on a plutôt tendance à faire ressortir la distance hiérarchique entre supérieurs et subordonnés dans les pays latins, au contraire des pays germaniques, scandinaves et anglo-saxons.

Cependant, il est bien évident que la question de l'autorité et des rapports de pouvoir ne peut être épuisée par la seule approche culturelle. L'expérience de S. Milgram, dans *Soumission à l'autorité* (1974, Calmann-Lévy), montre que même dans une culture anglo-saxonne, le poids de l'autorité peut être fort. On touche avec la question des rapports de pouvoir à un point sensible du débat sur les approches culturelles : sont-elles compatibles ou non avec des approches stratégiques et en terme d'utilité.

4 - Les racines culturelles des conduites en entreprise : P. d'Iribarne

En France, c'est P. d'Iribarne qui a récemment essayé de pousser le plus loin la recherche sur le lien entre les racines culturelles d'une société et la gestion des entreprises, dans son livre *La logique de l'honneur* (1989, Le Seuil)· L'originalité des résultats tient à son caractère qualitatif. Cela lui permet en creusant à fond trois entreprises en France, aux USA et aux Pays-Bas, d'atteindre un niveau de généralisation différent de celui d'une enquête statistique comme celle d'Hofstede.

Pour la France, il fait ressortir l'importance des ajustements informels dans l'entreprise au détriment de la règle et du contrat. Pour l'auteur, qui reprend Montesquieu, "*on se trouve dans une logique de l'honneur (qui insiste sur les devoirs, fixés par la coutume, par lesquels le*

groupe auquel on appartient se distingue) plus que dans une logique de la vertu (qui incite à respecter les lois qui s'appliquent à tous".

Au contraire, **aux USA, la culture du "contrat" est dominante associée à celle du *fair* ou de l'*unfair***. Non seulement les tâches sont définies par des protocoles qui doivent être suivis par les deux partenaires, direction et salarié, quelle que soit la dureté de la négociation qui a pu avoir lieu avant, mais encore la façon de les exécuter ou de les évaluer doit être "fair play". La sanction négative à une transgression de la loi sera donc d'autant plus forte que le *fair* n'aura pas été respecté. Pour l'auteur, cette importance donnée au *fair*, et surtout au *fairness* qui permet de discerner les mérites de chacun en toute égalité, tient à "*l'idéal de marchands pieux*" des premiers émigrants américains : "*ce n'était pas les valeurs aristocratiques et cléricales de distinction et de désintéressement qui les marquaient*", mais "*les valeurs marchandes de l'honnêteté*" d'un côté et celles de la vie communautaire de l'autre.

Enfin, **aux Pays-Bas, c'est l'importance donnée aux instances de concertation qui domine**. Cette concertation a pour fondement l'idée que la société est composée de blocs, des "piliers", qui ont leur propre autonomie relative. Chaque bloc doit négocier le consensus minimum qui permet le fonctionnement collectif tout en respectant le droit des minorités.[5]

Conclusion : la place de la culture

---

[2] On peut noter que ce modèle culturel est à la base de l'apartheid sud africain, c'est-à-dire du développement séparé des cultures. Les boers sud africains étaient les fils des valeurs culturelles néerlandaises. L'effet pervers en a été la confiscation du pouvoir par une minorité qui a refusé pendant longtemps toute forme de consensus et de processus négocié.

L'exemple limite de l'apartheid, dont l'un des fondements théoriques, comme celui de l'extrême droite intellectuelle en France, est celui du respect des cultures mais dont l'autre est la bible avec l'idée d'un peuple sauveur, les boers, et d'un peuple perdu, les noirs, nous permet de rappeler le paradoxe de l'interculturel, celui de la "fusion et du bouc émissaire". En ce sens, ce paradoxe pourraît être un "concept lampadaire" c'est-à-dire qui fait ressortir un problème non résolu et dont l'énoncé "en impasse" permet de faire avancer la recherche.

D'un côté, il est facile d'accepter le double postulat de l'approche culturelle ou interculturelle : **tout ne se réduit pas à de l'utilité, du stratégique ou de l'intérêt** ; quelque part il existe aussi du sens ; mais aussi, en situation d'altérité (que l'autre soit un manager, un émigré ou un conjoint), il existe des formes de communication différentes entre cultures et des différences d'interprétation sur le sens des signes émis.

En ce sens, l'approche interculturelle est un outil indispensable à l'heure du développement des échanges internationaux.

Mais de l'autre, l'approche culturelle pose de nombreux problèmes théoriques et pratiques.

Le premier est celui de son niveau de pertinence macro-sociale. En tant que repérage de **régularités sur les valeurs d'une culture,** elle a une pertinence macro-sociale, au même titre que la macro-sociologie ou la macro-économie : **l'acteur disparaît au profit d'une généralisation qui abstrait les traits typiques d'une culture.** Sans cette précision sur le statut macro-social de la culture, l'approche culturelle risque de verser dans le déterminisme culturaliste qui ferait de la culture un facteur de conditionnement quasi absolu des acteurs.

Par rapport au changement, l'**approche culturelle,** comme les approches centrées sur le sens (cf. A. Caillé, dans sa *Critique de la raison utilitaire,* à la Découverte) ou sur l'imaginaire, (cf. M. Maffesoli, dans *La connaissance ordinaire,* à la librairie des Méridiens), **risque de ne privilégier que l'aspect statique d'une société.** Une fois que chacun a repéré qu'il était dans une culture du temps long ou du temps court, il va se trouver confronté à des rapports de pouvoir et à des incertitudes qu'il faudra apprendre à négocier, sans se laisser imposer le temps de l'autre, sinon en terme tactique.

Ce problème est à tel point crucial que Marianne Binst (1990, l'Harmattan, *Du mandarin au manager hospitalier*), a pu démontrer qu'il existait plus de différences entre deux services cardio-vasculaires, tous deux dépendant d'Harvard, qu'entre des hôpitaux français, américains ou suisses, et donc sans faire appel à la dimension culturelle. Cependant, on peut rappeler que si on ne la cherche pas, on ne risque pas non plus de la trouver. **Il n'en demeure pas moins qu'une approche culturelle sans analyse stratégique risque de laisser fort démuni l'acteur en situation de négociateur international.**

Les approches culturelles sont aussi contestées quand elles représentent une fuite face à la difficulté de comprendre la différence de comportement de l'autre. C'est R. Boudon, dans *L'art de se persuader des idées douteuses* (Fayard, 1991), qui a le mieux montré la limite de ces approches. R. Boudon pense que **la sociologie doit d'abord chercher à comprendre les bonnes raisons qu'ont les acteurs sociaux d'agir tels qu'ils le font.**

C'est le même postulat de base que celui de l'analyse stratégique de M. Crozier. En ce sens, il y a une forte reconnaissance de l'altérité. Son risque est de survaloriser l'autonomie de l'individu, dont les cadres a priori de la connaissance, qui sont bien reconnus par le néokantisme de R. Boudon, n'auraient que peu d'effet sur l'organisation des conduites de l'acteur.

La discussion sur la culture continue un vieux débat sur le paradoxe suivant :

- ou bien la culture est universelle, au nom de l'humanisme, mais cette conception risque alors de **nier les différences par excès de "fusion" entre les cultures,** et donc de nier l'autre ;

- ou bien les cultures sont particulières, au nom du pluralisme ou de la "pureté" culturelle, mais les rapports de force aidant, il y a risque de dérapage et de stigmatisation des cultures autres. **L'autre est bien reconnu, mais comme un bouc émissaire persécutif qui menace sa propre culture.**

Mon hypothèse est qu'une approche utilitariste, au sens large, est peut-être un moyen de sortir de ce paradoxe. Dans cette approche, la culture n'est pas considérée comme une essence dont il faudrait conserver la pureté originelle introuvable. La culture est considérée comme une règle du jeu, suivant une approche stratégique. La culture devient alors un des éléments du système d'action dans lequel joue un acteur, au même titre que la technologie, les règles institutionnelles ou les contraintes budgétaires. **L'un des objectifs de l'approche culturelle est alors de reconstruire les utilités des acteurs, pour repérer comment chacun les mobilisent dans le jeu social.**

Le dernier cas présenté ci-dessous propose un changement d'échelle géographique à partir d'un domaine, celui des comportements alimentaires, qui ne traite pas l'ensemble de la planète mais "se limite" à l'échelle européenne. Son intérêt est de montrer comment aborder sous un autre angle la question des aires culturelles. Notamment, cet exemple fait apparaître des dynamiques culturelles à travers la circulation des aliments et la relativité de la perception de pureté originelle de tel ou tel aliment national. Il rapelle l'importance des classes sociales et de la distinction. Il montre quelques exemples de permanence culturelle en terme d'aire alimentaire.

III - LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES EN EUROPE

Le Berry est connu pour son mazagran, sorte de grand verre épais en porcelaine et sans anse, utilisé pour servir le café. Ce qui l'est moins, c'est son origine, le siège de Mazagran, près de Mostaganem, en Algérie, où un régiment de Zouaves berrichons participa à la défense de cette ville contre les assauts militaires d'Abd-el-kader en 1840. A leur retour, d'après Robert Courtine, grand spécialiste de l'art culinaire et de son histoire, ils donnèrent à la tasse berrichonne le nom de cette bataille (R. Courtine, 1973). Le plus étonnant est que son histoire continue jusqu'en Roumanie. Au milieu du XIXème siècle, l'intelligentsia, pour contrebalancer l'influence turque, s'ouvre aux apports de la culture italienne et française. Or, en 1854, un régiment de Zouaves berrichons traverse Bucarest pour participer au siège de Sébastopol en Crimée. La classe intellectuelle adopte, pour boire son café, le Mazagran qui entre alors dans la langue roumaine (R. Courtine, 1973).

Cet exemple est là pour rappeler la relativité de ce qu'on appelle les traditions culinaires nationales. **Toute tradition, culturelle ou alimentaire, ne représente que ce qu'une société, une classe sociale, une génération ou une région désigne comme faisant parti de son patrimoine identitaire à une époque donnée.**

Introduction : une tradition alimentaire peut en cacher une autre.

La tradition n'est pas de l'ordre de la nature, mais de la culture, c'est-à-dire d'un construit social, conscient ou de fait. Pourquoi la culture culinaire italienne au XVIème, puis la cuisine française au XIXème, et la culture du *fast-food* aujourd'hui se développent-elle à travers toute l'Europe? En quoi cette dernière est-elle ressentie comme menaçante? Mais surtout, que menace-t-elle? Quelle tradition? Celle du noble ou celle du paysan? Celle "*des laissés pour compte, ceux qui mangent une fois par jour, qui ne connaissent pas la viande, qui assiègent les boulangeries*" ou "*celle des bonnes tables de famille, les meilleures du monde*", en France au début du XIXème siècle ? (J.P. Aron, 1989).

Ces questions nous ont amené à faire un certain nombre de choix dans la sélection des sources, dans la construction de la problématique, dans le découpage de la réalité européenne, et dans la part du moderne et du traditionnel dans les plats d'aujourd'hui.

Les sources disponibles ont un statut scientifique de valeur inégale. Elles vont des textes d'ethnologues, plutôt rares, sur l'alimentation en Europe, en passant par les écrits d'historiens, déjà plus abondants, sur la France, jusqu'aux livres de cuisine, assez nombreux pour la plupart des principaux pays européens. Cette dernière source est la plus équivoque quant à la question de la "tradition". Comment construire, en effet, une anthropologie des comportements alimentaires sans se laisser piéger par l'illusion des origines et de la pureté des plats, sans pour autant refuser le détour par les livres de recettes nationales ou régionales, même s'ils ont tendance à survaloriser la "tradition", la cuisine des riches, des fêtes ou des restaurants?

Ne serait-ce que pour le plaisir des sens et de la table, nous avons finalement tranché en nous appuyant sur la collection des "*Cuisines du monde*" édité par *Time Life* entre 1969 et 1975 et supervisé par Robert

Courtine[6], ainsi que le *Livre des cuisines d'Europe* (1989), de Valérie-Anne et Geneviève Macé, pour l'information qu'il donne sur la structure comparée des repas en Europe. L'information que l'on y trouve est précieuse quant aux aliments, voire même quant à l'origine de certains plats. La cuisine au quotidien est, de toute évidence, la grande absente.

La construction de la problématique s'organise autour de ce qui explique la fonction sociale de l'alimentation et les conditions d'adoption d'un nouveau plat ou d'une nouvelle manière de table.Elle s'appuie autant sur les recherches que nous menons en anthropologie de la décision alimentaire que sur les recherches de fond menées en sociologie par Claude Fischler (1990), en histoire par Jean-Louis Flandrin (1989) qu'en ethnologie par Jacques Barrau (1983). **Elle tente de répondre à la question des aires culturelles en montrant que ces aires, sous leur apparence statique, participent d'une dynamique sociale liée aux mariages, liées à la guerre, liées aux voyages, d'un coté, et aux rapports sociaux de l'autre.**

Pour le découpage de la réalité européenne, nous avons intégré l'Europe politique actuelle, la CEE, mais aussi l'Europe du "centre" jusqu'à ses limites slaves ou turques, autant à "l'est" que vers la Scandinavie.

De même, l'**alimentaire** dont nous parlerons se découpe de façon non exhaustive suivant trois domaines : celui des **aliments** comme produits de base de la cuisine dans leur dimension géographique, historique mais aussi de modernité avec l'agro-alimentaire; celui **des goûts et des dégoûts** qui sont autant de l'ordre du physiologique que du culturel, et à travers lesquels on touche à la nutrition, à la "médicalisation" du manger par la diététique, aux théories de l'apprentissage et aux névroses alimentaires modernes (anorexie, boulimie); celui **des pratiques et de l'imaginaire alimentaire,** autour des

[6]Robert COURTINE, tenait la rubrique du *Monde* qu'il signait sous le nom de la REYNIERE, célèbre auteur d'un *almanach des gourmands* en 1803 (cf. J.P. ARON, 1989).

préparations culinaires, des repas comme organisation de l'acte alimentaire et des manières de table comme règles, rituels ou mises en scène sociales. Les sources ethnographiques sont cependant peu nombreuses dans ce dernier domaine en dehors du très beau livre de Léo Moulin sur *Les liturgies de la table* (1990).

De quoi parle-t-on finalement quand on dit d'un aliment ou d'un repas qu'il est culturellement "traditionnel" ou "moderne"? Le *bigos* polonais est-il un ragoût traditionnel ayant plongé ses racines dans la culture rurale ou un plat réservé aux restaurants typiques? Dans son cas, probablement les deux. De même, la *Paella* espagnole, classée plat "typique" dans la plupart des guides est-elle traditionnelle ou est-elle réinterprétée par la modernité? La "tradition" est-elle aristocratique, bourgeoise ou populaire? Nationale ou régionale? Qu'est-ce qui a été sélectionné, enrichi, supprimé? Ainsi, il semblerait que la célèbre *Paella de Valence* n'était, à l'origine, composée que de riz, d'anguille et de légumes.

Notre hypothèse est que ce qui est désigné par tradition est de l'ordre des représentations, d'une reconstruction a posteriori de l'observateur ou des acteurs sociaux. Le regret des traditions et des "vraies" valeurs qui s'enfuient, ne renvoie souvent qu'à une sélection de la mémoire collective qui généralise à l'ensemble d'un pays ce qui n'était réservé qu'à une minorité sociale ou qui sublime un plat populaire aux origines plutôt rustiques et pauvres. L'expression de "repas traditionnel" ne sera donc utilisée ici, bien souvent, que comme une commodité de langage, faute de pouvoir démêler ce qui est de l'ordre de l'effet d'observation et de l'effet de réalité, ce qui appartient à l'exceptionnel de la fête ou à la routine du quotidien.

La distinction entre tradition et modernité (cf. G. Balandier, 1974) a donc moins d'intérêt en terme de découpage historique, sauf à faire oeuvre d'historien, que comme révélateur de la façon dont une société ou un groupe social "choisit" dans son présent ce qui est de l'ordre du pur ou de l'impur (M.

Douglas, 1981), de "la cuisine de ménage" ou de la "cuisine d'extra" (J. Gouffé, 1881), de la "grande ou petite cuisine" (J. Goody, 1984).

1 - La guerre et les mariages : les voies géopolitiques de l'échange alimentaire.

Une fois levée l'hypothèque des cuisines "traditionnelles" qui renverrait à une origine de pureté en dehors de toute distinction sociale (c'est-à-dire qui nierait le pluralisme social des cuisines nationales), de tout mélange historique (c'est-à-dire qui refuserait de reconnaître les emprunts interethniques "impurs"), ou de toute dynamique locale (c'est-à-dire qui refoulerait les changements de l'histoire alimentaire), il est possible de traiter **l'art culinaire comme un immense système d'échange géopolitique dans lequel les goûts et les normes s'enracinent dans la longue durée des cultures et se transforment au gré des interactions sociales et … militaires.**

La tradition des recherches sur l'alimentation s'est classiquement organisée autour de deux thèmes : celui de **l'histoire des itinéraires des aliments et celui des influences étrangères sur les arts culinaires nationaux.** Bien évidemment, cette connaissance est indispensable, et nous l'utilisons ici abondamment, mais elle sous-estime un problème, celui des goûts et des dégoûts d'une société à une époque donnée.

La question ouverte par l'histoire alimentaire depuis F. Braudel (1970) jusqu'à J.L. Flandrin (1989) aujourd'hui, et par l'anthropologie alimentaire appliquée au marketing international depuis une dizaine d'années, part du même constat : les contraintes de l'écosystème en terme de climat ou de sol, l'existence d'un aliment sous sa forme "naturel" ou agro-alimentaire, le développement des flux d'échanges alimentaires internationaux ne suffisent pas à expliquer l'adoption ou non des produits nouveaux.

La pomme de terre, hier, par exemple, est ignorée des livres de cuisine français jusqu'au milieu du XVIIIème siècle alors qu'elle a été introduite en Europe depuis la découverte de l'Amérique. Les produits "nutritionnels", aujourd'hui, allégés ou transformés, sont quasiment absents de la culture culinaire espagnole, les grandes surfaces de Madrid commençant à peine à développer ces rayons, alors qu'ils sont monnaie courantes en France. **Au-delà donc de la présence matérielle du produit, il faut rechercher à partir de quel système de valeur (la formation du goût) et de quel changement de pratique dans la vie quotidienne se fait l'innovation.**

Se limiter aux influences culinaires extérieures, à la "nature" et à la circulation matérielle de l'aliment, c'est oublier que le consommateur est actif et qu'une société fait évoluer ses goûts suivant une dynamique non pas autonome, mais qui lui est propre (cf. J.N. Kapferer, 1984**). L'objectif est de saisir ici l'interaction entre la circulation des aliments, l'influence extérieure du fait des guerres, des mariages et du commerce et la dynamique interne d'une société, au regard de la structure de ses valeurs ou de l'émergence d'un nouvel ordre social, comme au XVIème puis au XIXème siècle en Europe.**

a - La guerre, ça sert à brasser les cultures alimentaires.

Quand il y a une vingtaine d'années, Yves Lacoste écrivait *La géographie, ça sert d'abord à faire la guerre*, il aurait pu ajouter la guerre, ça sert à relativiser ce que l'on appelle les traditions culinaires nationales. **La guerre, ça sert aussi à faire voyager les aliments culinaires, à brasser les cultures.**

Ce sont les Arabes qui, de l'Orient, ont introduit au VIIIème siècle le riz en Espagne, au moment de la Conquête, dans la région du Levante entre Castellan, Alicante et Murcie, ainsi que l'art des cultures fruitières et potagères. Le riz est à la base du "traditionnel" plat espagnol, la *Paella*, dont

Valérie-Anne (1989) nous rappelle qu'elle n'apparaît pourtant qu'au XIXème siècle. Elle était à l'époque le plat de base des agriculteurs. Aujourd'hui, la *Paella* voyage à travers toute l'Europe et comprend du poulet, du porc, des saucisses, des langoustines, etc… au gré des cultures et des disponibilités alimentaires.

Les Turcs, de leur côté, ont influencé la cuisine d'Europe Centrale, jusqu'à Vienne, en passant par la Hongrie, la Yougoslavie, la Roumanie et la Bulgarie. Ces deux derniers pays ont été sous domination turque du XIVème au XIXème siècle. En Roumanie, les deux plats "nationaux" ont des noms qui d'après certains spécialistes seraient d'origine turque (M. et F. Field, 1975): *la mamoliga,* l'équivalent de la *polenta* piémontaise (bouillie de maïs cuite à l'eau) viendrait de *mama* ce qui veut dire en turc nourriture. Pour la *pastrama*, plat de viandes salées, fumées puis grillées, accompagnant la *mamaliga,* son nom dériverait de *pastra* qui en turc signifie "garder" (au sens de conservation). En Yougoslavie, en Bosnie, le café est servi "à la turque". L'eau bouillante est versée sur la poudre de café dont l'ensemble est mis à bouillir sur le feu.

A l'inverse, **le *rijstafel* hollandais, plat à base de riz, très prisé aux Pays-Bas,** n'est pas lié à une occupation, mais à un **phénomène de conquête coloniale, celle de l'Indonésie au XVIIème siècle.**

Importée à l'occasion d'une **occupation militaire étrangère,** ou d'une **conquête territoriale "exotique"**, l'alimentation peut aussi évoluer à l'occasion d'un **blocus militaire** qui oblige à innover pour trouver un produit de substitution. C'est ainsi que les Français doivent aux Anglais le sucre de betterave, dont l'invention dépendit du blocus continental anglais, coupant aux Français les routes maritimes de la canne à sucre (Valérie-Anne, 1989).

La Pologne pourrait représenter une autre situation historique, celle de la "résistance culinaire". Pendant mille ans, son sol a été déchiré par des

guerres, depuis son apogée au XVIème siècle, où son territoire pénétrait en Allemagne et en Russie, jusqu'à la fin du XVIIIème siècle, où elle a été rayée de la carte. La cuisine polonaise est donc souvent confondue avec celle de la *Mittel Europa* (Hongrie, Autriche, Allemagne et Russie). Et pourtant, autour du catholicisme et des fêtes religieuses, une certaine tradition culinaire s'est maintenue avec le cochon de lait pour la fête de Pâques, le poisson pour la fête de Noël ou le mercredi des cendres, et les pâtisseries pour la plupart des fêtes polonaises. Le plus célèbre est le *babka wielkamocna* ou gâteau de Pâques, à base de jaunes d'oeufs et de beurre incorporés dans une patte avec du levain, le tout parfumé avec des jus d'orange et de citron (M. et F. Field, 1975).

L'alimentation peut aussi évoluer avec les signes de la nouvelle distinction. Ainsi, au XVIIème siècle, "l*a maison de Hasbourg chasse les Turcs de Budapest en 1686, pour s'y installer à leur place. La cuisine de la cour de Vienne était essentiellement française et les seigneurs tchèques, polonais et hongrois qui y vivaient se conformaient à cette mode*", c'est-à-dire une cuisine moins relevée et comportant des recettes comme des consommés ou des pâtés.

Une autre source d'influence peut provenir de migrations forcées, sur fond de crises politiques ou de pogroms. Au XIVème siècle, sous Casimir le Grand, de nombreux juifs persécutés d'Europe se réfugient en Pologne. Avec eux, apparaissent de nouveaux plats: "nouille à la graisse d'oie, gâteau de pommes de terre au four et la *karpo zydowsku*, la carpe froide en gelé qui est devenue le plat traditionnel du réveillon de Noël." (M. et F. Field, 1975).

Aujourd'hui, partout en Europe, on retrouve cette même influence du fait des migrations d'origine politique ou pour fuir la misère (cf. le numéro spécial de *Homme et migration*, sur l'alimentation 1987).

b - Les mariages, un transfert culinaire.

Le cas le plus connu est celui de Catherine de Médicis, qui, à la suite de son mariage avec Henri II, introduit la cuisine italienne en France. Mais elle n'est pas la seule. Au XVème siècle, la cuisine italienne (fromage, oignon, ail) entre en Hongrie par le mariage de Béatrice d'Aragon avec le roi Mathias Corvin.

En 1518, la princesse italienne Bona Sforza épouse le roi polonais Sigismond 1er, à l'époque de la puissance politique polonaise. Elle jouera un rôle similaire, bien que moins important, que celui joué par Catherine de Médicis en France quelques années plus tard. M. et F. Field en retrouvent des traces dans le parler polonais au début des années soixante dix: *makaron* pour pâtes alimentaires, *pomidor* pour tomate (*pomodoro* en italien), *kalafior* pour chou-fleur (*cavolfiore* en italien), les légumes verts, qui sont plutôt la marque du sud de l'Europe, s'appelle en polonais *wloszaz yzna* qui signifie mot-à-mot "produits italiens".

En réalité, s'il y a bien concomitance entre le développement d'un aliment et l'arrivée d'une princesse étrangère à la cour d'un pays, il n'y a pas forcément de lien de causalité. L'explication par les mariages princiers est peut-être plus de l'ordre du "folklore" alimentaire que de celui de l'histoire. Mais pourquoi supprimer la part du rêve dans la recherche des origines?

c - Le XIXème siècle: la montée d'un nouvel ordre culinaire.

Autour du XIXème siècle, avec la montée des bourgeoisies européennes, au moins dans l'Europe du Nord, en France et en Europe Centrale (Allemagne et le triangle Vienne, Prague et Budapest), on assiste à la mise en place d'un nouvel ordre culinaire qui normalise les recettes et les bonnes manières. J. Gouffé écrit dans la cinquième édition de son "*Livre de cuisine*" en 1881, "*je*

n'ai pas rédigé une seule de ces indications élémentaires sans avoir constamment l'horloge sous les yeux et la balance à la main".

L'horloge et la balance symbolisent la rigueur bourgeoise, la maîtrise du temps et de la nature, qui de façon homologique s'appliquent autant au développement industriel de l'époque napoléonienne (la première édition du livre est de 1861), qu'à l'apprentissage de l'art culinaire, qu'à la propreté de la cuisine (avec la montée de l'hygiènisme), qu'à l'ordonnancement de la table et des convives.

Dès la fin du baroque en Allemagne, l'argenterie "rentre dans l'ordre" et prend la forme qu'elle conserve encore de nos jours: fourchette à trois dents (au lieu de deux), couteaux arrondis, cuillères ovales (et non plus rondes).

La bourgeoisie s'approprie les valeurs culinaires de l'aristocratie, tout en développant le style "Biedermeier" (cf. *L'esprit viennois*, de W.M. Johnston), jusque dans son alimentation, c'est-à-dire simple et confortable. Peut-être pourrait-on rapprocher cet esprit de l'époque de Louis Philippe? Dans la classe dirigeante allemande, l'influence française continue de s'exercer. Ainsi l'empereur Guillaume Ier avait deux cuisiniers français.

De façon plus générale, l'Europe culinaire, au XIXème siècle, est plutôt à l'heure française.

2- Pratiques alimentaires et classes sociales.

Se poser le problème de la place sociale dans les choix alimentaires revient à refuser le postulat selon lequel le goût serait un "*don de la nature*". P. Bourdieu montre qu'au contraire, "*toutes les pratiques culturelles (...) et les préférences en matière de peinture, de littérature ou de musique, sont*

étroitement liées au niveau d'instruction (...) et secondairement à l'origine sociale" (1979) .

Les pratiques alimentaires, expression sous laquelle nous regroupons le choix, le stockage et la préparation des aliments, ainsi que les "manières de table" et les règles de "savoir-vivre", sont partie prenante du capital culturel d'une population, et à ce titre, sont des éléments essentiels dans le processus de différenciation sociale.

a - La distinction sociale par l'alimentation est-elle universelle?

Cette question de l'universalité de la distinction sociale par l'alimentation est largement explorée par Jack Goody (1984). Il constate le contraste qui existe entre les sociétés "*hiérarchiques, où la différenciation culturelle est minimale, et les systèmes sociaux où est établie une hiérarchie de rang, de castes ou de classes, avec les différences dans les styles de vie assez importantes pour donner naissance à des sous-cultures*". Ainsi, il s'établit une **opposition nette entre les pays d'Afrique noire pré-coloniale, où n'existent pas de systèmes de production et de stratification comparables** (cf. D. Desjeux, 1987) **et ceux d'Asie et d'Europe.**

En effet, si le fait de manger davantage est bien, d'une façon générale, un signe d'exception et d'abondance - et donc de distinction, par rapport au quotidien ou au commun -, en revanche, certaines conditions sont nécessaires à l'apparition d'une cuisine différenciée "qualitativement" et non seulement quantitativement**. On constate que l'existence d'une cuisine qui se différencie par sa diversité et son exotisme est indissociable de la présence d'une *agriculture intensive,* utilisant l'énergie animale, et de *l'emploi de l'écriture* de façon généralisée.**

Ces conditions se sont trouvées réalisées, par exemple, à Rome et dans la Grèce antique, et la complexité de l'alimentation transparaît dans les écrits

qui témoignent de banquets somptueux: Pétrone décrit ainsi le festin de Trimalcion: "*c'était des grives en fleurs farcies de raisins secs et de noix, vinrent ensuite des coings lardés d'épines, pour figurer des hérissons…*" (*Le Satiricon*).

En revanche, "*on ne trouve guère de trace d'une diversification de la cuisine dans les récits des voyageurs de l'Europe précoloniale ou des anciens administrateurs de l'Afrique Noire*" (J. Goody, 1984). De même, Fernand Braudel suggère que l'alimentation des paysans européens au Moyen-Age et jusqu'à la moitié du XVIème siècle n'était sans doute pas très éloignée de celle de la noblesse (F. Braudel, 1979).

L**es pratiques alimentaires ne tiennent donc pas un rôle de différenciation sociale de façon universelle**. Cette fonction ne semble apparaître que si d'autres caractéristiques, système de production sophistiqué et diffusion de l'écriture, sont présents. Ceci confirme que l'alimentation et les pratiques qui lui sont liées sont des phénomènes fondamentalement culturels, dont les formes et les significations varient d'une société à l'autre.

b - L'alimentation: un enjeu symbolique de la compétition sociale au XVIIème siècle en France.

L'alimentation représente un élément de distinction sociale, non pas de façon universelle, mais plus particulièrement à certaines époques de la vie d'une société. Cependant, si on peut bien parler en Europe de pratiques alimentaires discriminantes socialement, en revanche, les modalités de l'installation de cette différenciation sociale sont nettement variables tant dans les formes qu'elles prennent que dans leur intensité selon que l'on parle d'un pays européen ou d'un autre.

Stephen Menell va tenter, par exemple, d'expliquer la différence culturelle entre cuisine française et cuisine anglaise. Selon lui, **le développement d'une noblesse de cour en France, détachée de ses racines terriennes, va fortement accentuer le processus de différenciation sociale**. En Angleterre, au contraire, les nobles restant en général dans leurs domaines à la campagne, ils auront moins tendance à développer une cuisine et des manières de table ostentatoires et de prestige.

En effet, si dans la plupart des pays européens, une différence s'établissait entre la noblesse campagnarde et la noblesse courtisane, elle fut sans doute plus radicale en France que dans les pays voisins, et , sous Louis XIV et Louis XV, "*au sein de la noblesse elle-même, apparut une distinction sociale de plus en plus nette entre les familles appartenant à la cour et celles, méprisées, de la noblesse campagnarde"* (S. Menell, 1987).

Progressivement coupée à la fois de ses racines rurales et de ses fonctions dans l'armée et le commerce, la noblesse de cour va tendre à trouver la justification de son rôle dans la société française par le déploiement de fastes et de dépenses de prestige. Ceci est bien décrit par N. Elias: *"Cette attention et cet effort (porté au prestige et à l'apparence que l'on donne) fait figure, dans la couche dominante, d'instrument d'auto-affirmation et de défense contre la montée des éléments inférieurs*"(1985).

Les répercussions de ce processus sont majeures en ce qui concerne les arts culinaires. La noblesse de cour déploie dans les activités honorifiques et de prestige, qui occupent la plus grande partie de son temps, des trésors de raffinement et de subtilité. **Le nombre de plats, l'ordre du repas, la place des convives et naturellement le degré d'élaboration et de rareté des mets sont des références et des indicateurs directs du statut social des convives et des hôtes.**

On ne trouve en aucun cas un fait semblable en Angleterre. La noblesse y est, il est vrai, beaucoup moins courtisane, le roi n'ayant pas, comme en France, le pouvoir absolu. De plus, elle n'est pas tenue, comme les nobles français, de rester en dehors de toute activité commerciale, par crainte de "déroger". Conservant des fonctions et un rôle dans la société, elle n'a donc pas besoin de défendre ses privilèges par l'art du paraître.

En conséquence, **la cuisine anglaise ne devient pas, comme ce fut le cas en France, le véhicule de la compétition sociale**: les nobles gèrent leur domaine à la campagne, et se nourrissent simplement des produits de leur terroir. Ainsi, en 1740, alors qu'on débat en France des avantages de la "nouvelle cuisine", *"le roi George II et sa maison mangeaient la bonne cuisine simple des campagnes anglaises, relevée de quelques mots français, mais non d'une technique française"* (S. Menell).

Montrer que l'aristocratie anglaise établit moins nettement que celle de France une discrimination sociale sur la base des pratiques culinaires ne signifie pas, naturellement, que l'Angleterre ait été à cette époque plus "égalitaire" que la France : la distinction sociale trouvait sans doute d'autres procédés pour s'exprimer. Il est cependant intéressant de noter que, dans des pays voisins et à des époques similaires, le phénomène de distinction sociale n'a pas pris les mêmes formes. **Mais la conclusion générale reste valable: c'est à partir de la Renaissance qu'on voit se développer en Europe "une grande cuisine", qui se différencie qualitativement de la "petite" cuisine.**

Aussi, même s'il existait au Moyen Age des abîmes entre la nourriture d'un paysan et celle de son seigneur, cette distinction s'avérait être essentiellement quantitative. Cependant, à partir de la Renaissance et jusqu'à aujourd'hui, la distinction sociale va se doubler d'une distinction régionale par aire culturelle.

3 - Les aires culturelles de l'alimentation en Europe.

L'Europe est un creuset historique qui doit, notamment, la tomate, le maïs et le dindon à l'Amérique, le sucre de canne à l'Orient à travers les croisades et le café aux Turcs. Est-il possible aujourd'hui de reconstituer des aires culinaires européennes, qui, de façon "idéal typique", présenteraient ce qui fonde l'unité macro-culturelle de deux ou trois sous ensembles européens sans nier les diversités locales, les dynamiques de l'histoire et le déplacement des frontières alimentaires lié à la modernité?

Il nous semble possible, et parfois de façon métaphorique, de cerner des grandes aires à partir d'aliments symboles qui font appel à l'histoire, à l'écosystème et aux influences culinaires entre pays, tout en se rappelant que ces frontières sont mouvantes et arbitraires.

D'un point de vue macroscopique, une grande division s'impose entre l'Europe du Sud et l'Europe du Nord, même si l'histoire démontre, avec Charles Quint notamment, que cette séparation est loin d'être étanche, et encore moins "naturelle".

Elle est surtout inadaptée au niveau microscopique si l'on pense à la diversité des Balkans, de la Grande-Bretagne, des régions françaises, de l'Allemagne ou de l'Espagne!

Elle recouvre la **classique division culture protestante, anglo-saxonne et germanique au Nord, culture catholique et latine au Sud** (voire social-démocrate au Nord et communiste au Sud, sur le plan politique).

Elle découpe aussi l'Europe en deux parties, "riche" au Nord (à l'exception de l'Irlande) **et pauvre au Sud** (Espagne, Grèce, Portugal, Yougoslavie, Italie du Sud).

Certains auteurs parlent d'une **culture "danubienne"** (V. Scardigli, 1989) autour de l'empire austro-hongrois et de l'influence historique des Turcs, d'une **culture méditerranéenne** héritière de la civilisation antique (L.

Moulin, 1975) arabe et juive, d'une **culture "baltique"** à laquelle s'accrocheraient toutes les sociétés de navigateurs conquérants ou de pécheurs de la Grande-Bretagne à la Scandinavie en passant par les Pays-Bas et l'Allemagne du Nord, avec, comme liens communs, la mer, les cuisines lointaines et le hareng.

a - Les grandes oppositions alimentaires et culinaires européennes.

L'Europe s'organise autour d'une série d'oppositions binaires que l'on peut reconstituer aliment par aliment :

Pour les **viandes :**

au **Nord, une aire du porc, du bovin, de l'oie et du gibier**

au **Sud, une aire du mouton et des volailles.**

Pour les **poissons :**

une **aire de la carpe, liée à la tradition juive et au Talmud, dans la *Mittle Europa***

une **aire du hareng dans le Nord**;

une **aire des fruits de mer au sens large dans le Sud.**

Pour les **légumes :**

au **Nord une aire de la pomme de tere et du chou**

au **Sud une aire de la tomate, du riz, et des pâtes pour l'Italie,** à partir du blé dur.

Pour les **fromages :**

au Nord fromages pressés, blancs ou caillés

au Sud fromages affinés (L. Moulin, 1975).

Pour les **fruits** :

une aire des f**ruits secs au Nord**

des **fruits frais au Sud.**

Pour les **boissons** :

au **Nord, la bière**

au **Sud, le vin.**

D'après G. Mermet, dans *Euroscopie* (1991), pour la bière, tous les pays du Nord sont en tête (Allemagne, 144 l/personne; Danemark, 126 l.; jusqu'aux Pays-Bas 83 l.); au contraire, le Sud avec l'Espagne (69 l. de bière) , la France (40 l.) jusqu'au 22 l. de l'Italie ont une consommation inversée en faveur du vin de 75 l. pour la France à 30 l. pour la Grèce (contre 25 l. pour l'Allemagne et 4 l. pour l'Irlande).

D'après Victor Scardigli (1989), on assisterait à une évolution des comportements traditionnels vis-à-vis du vin, voire de l'alcool en général. La consommation serait en baisse dans le Sud (France et Italie), pour l'Europe catholique, et au contraire, l'Europe protestante verrait une augmentation de sa consommation (Allemagne, Hollande, Grande-Bretagne).

Pour les **boissons non-alcoolisées :**

une **aire du café,** avec toutes ses variantes qui couvre l'Europe

une aire du thé, principalement dans les îles britanniques.

Pour le **café,** il semble se développer de plus en plus en Grande-Bretagne, au moins au moment des pauses dans le bureau et le matin, à la place du traditionnel *tea-time*.[7]

Pour le **sucré** :

une aire **du miel au Nord, avec les pains d'épice;** la pâte d'amandes d'origine orientale avec le massepain, de l'Allemagne à l'Italie (sucre,

[7] Trois sources: *Time Life* (1969-1974), VALERIE-ANNE (1990), enquêtes d'Argonautes

pâte d'amandes, blancs d'oeufs; cette recette viendrait de l'ancienne Perse par les Turcs). **L'Europe protestante du Nord est aussi plus grosse consommatrice de sucre que l'Europe catholique,** si tant est que la religion soit bien ici le facteur explicatif décisif. La consommation de sucre des Anglais et des Danois, plutôt sous forme de gâteaux que de sucreries, est *"trois à six fois supérieure à celle des Italiens"* (V. Scardigli, 1989). Ceci semble cependant remonter bien au-delà du XVIème siècle, époque de l'Anglicanisme et de le Réforme (cf. J.L. Flandrin, 1989).

Pour l'**assaisonnement** :

au **Nord, la "cuisine gothique" du Moyen-Age, épicée et avec des mélanges aigre-doux**

au **Sud, la distinction entre sucré-salé, et l'importance de l'ail.**

Pour les **modes de cuisson :**

au **Nord, les gras solides** avec le saindoux (graisse de porc), la margarine ou le beurre

au **Sud, l'huile d'olive (gras liquide)**.

La division solide, liée au climat froid, et liquide, liée au climat chaud, ne semble pas au Sud avoir été menacée par le réfrigérateur, alors qu'au Nord le saindoux paraît en régression (V. Scardigli, 1989).

b - L'Europe des "couche-tard" contre celle des "dîne-tôt".

Au Nord, le voyageur, en dehors de Genève et peut-être de Lausanne, qui recherche à dîner après 20 heures, aura du mal à trouver un restaurant ouvert. A Madrid, au contraire, vers 23 heures 30, il se sentira comme un provincial à Paris débarquant dans un restaurant à 19 heures 30 dans une salle vide!

Avec le repas, on retrouve la grande division de l'Europe du Nord et de celle du Sud.

Au Nord, les repas sont plus nombreux qu'au Sud. En Allemagne, par exemple, d'après J. Wechsberg (1969), on peut repérer, à la fin des années soixante, six repas. Le *petit déjeuner*, avec café au lait accompagné de petits pains avec du beurre et de la confiture. Le *gabelfrühstüch* (petit déjeuner à la fourchette) avec des saucisses, les *würstel*, *"qu'on appelle souvent à l'étranger wienner, sauf à Vienne!"*. Vers 12 heures, le repas est assez substantiel avec du potage, un plat de viande et des pommes de terre. L'après-midi est coupé par une pause (*jause* qui signifie papotage, J. WECHSBERG, 1969) dans un café ou chez soi, avec du gâteau et du café à la crème fouettée. Vers 18-19 heures, *un dîner* à base de charcuteries froides, de plats chauds éventuellement, le tout arrosé de vin ou de bière, constitue le cinquième repas. Après le dîner, entre amis, on peut boire du café et manger des *torte* (tartes).

L'importance du petit déjeuner est la grande caractéristique du Nord, des repas plus nombreux et un repas dînatoire autour de 18-19 heures. Il semblerait que le petit déjeuner aux Pays-Bas soit un des plus copieux d'Europe. Le *breakfast* anglais *eggs and bacon*, même s'il tend à être remplacé par un petit déjeuner continental en semaine, garde encore la place d'honneur le "week-end" et dans les *bed and breakfast*.

A l'opposé, les petits déjeuners du Sud sont très frugaux: café ou thé, avec du pain, dans la plupart des cas. Ceci tranche avec la munificence des petits déjeuners du Nord: *cornflakes*, jus d'orange pour la Grande Bretagne; fromages, miel pour la Scandinavie; porridge et hareng pour l'Irlande, charcuterie, poisson fumé pour l'Allemagne. La Grèce, l'Espagne, l'Italie et la France ne commence vraiment à se substanter qu'avec l**e repas de midi qui se prend plutôt entre 13 et 15 heures qu'aux alentours de 12 heures, comme dans le Nord**.

Les enquêtes actuelles sur les comportements alimentaires en France font apparaître des transformations des petits déjeuners, avec l'émergence d'aliments plus nourrissants, comme les céréales, et une transformation de la structure rigide des repas autour des 3 repas traditionnels du matin, du midi et du soir, avec la multiplication des "repas informels", les encas en cours de journée. Ceux-ci sont souvent vécus comme des moments de liberté, des "instants plaisirs" où l'on se permet de manger des aliments interdits par la contrainte du discours nutritionniste ou corporel, comme le saucisson ou le fromage (cf. D. Desjeux, S. Taponier (ed), 1990).

Dans les pays du Sud, on dîne tard, et se couche tard. Ce sont aussi les pays où l'on fait la sieste (Italie, Espagne, Grèce). Les pays catholiques sont ceux où treize à table porte malheur (Espagne, Italie, France, B. du Tanney, 1991).

Pour la plupart des pays d'Europe, l'assiette est plutôt individuelle, à l'exception de la Grèce (sauf pour la viande, B. du Tanney, 1991). Par contre, on ne retrouve pas de régularité pour la place et le rôle des couverts. En Allemagne, le couteau et la fourchette se mettent plutôt ensemble à la droite de l'assiette. En France, ils sont de part et d'autre de l'assiette. En Grande Bretagne, les fourchettes sont pointes en l'air et les mains sous la table, ce qui en France, dans les livres de savoir vivre bourgeois, est considéré comme impoli et vulgaire. En Italie, la serviette autour du cou est autorisée contrairement à la France. (B. du Tanney, 1991).

Il est difficile d'expliquer ces différences culturelles à moins de faire appel à une historiographie détaillée, voire, pour les repas, à une théorie des climats!

Malgré tout, on peut constater avec C. Fishler qu'une même tendance semble se dessiner pour l'ensemble de l'Europe, même s'il existe des

décalages dans le temps, depuis les années soixante dix. **L'évolution va dans le sens d'une plus grande souplesse à l'encontre d'une organisation stricte du rythme des repas et d'une simplification des repas en semaine et du soir.**

Trois facteurs semblent peser sur cette "destructuration" de "l'ordre alimentaire": la **montée des divorces** qui en augmentant l'instabilité des familles augmente la liberté des enfants; l'**augmentation du nombre des célibataires** qui seraient de l'ordre de 18 millions en France, en corrélation avec une croissance des repas à l'extérieur et l'émergence de nouvelles formes de repas et des heures moins strictes, avec des plats "prêt à l'emploi"; le **développement de la grande distribution et de l'agro-alimentaire dans les années soixante.** Leclerc est né en 1965, Intermarché et Champion en 1969. En 1988, en France, 50% des achats alimentaires ont été effectués dans des grandes surfaces (C. Fishler, 1990). Pour A. Capatti, dans *Le goût du nouveau*, origines de la modernité alimentaire, *"l'industrie agro-alimentaire et l'électroménager ont modifié une culture ancienne sans pour autant en inventer une nouvelle*"(1989). Il est vrai qu'il n'est pas toujours facile aujourd'hui de retrouver un imaginaire riche de la nourriture, sinon plus au niveau des emballages, qui représentent 50% du prix de revient des produits (L. Chabert, 1989), qu'au niveau des aliments eux-mêmes. Les conditionnements représentent peut-être une "dérive de la sacralité", pour reprendre C. Rivière (1990).

Conclusion

A la fin d'une exploration sans ordre préconçu sur les comportements alimentaires européens, il apparaît que la recherche d'une cause première pour expliquer telle innovation ou telle stabilité est vaine.

Si le **climat** froid au Nord peut expliquer que la cuisson traditionnelle soit faite à base de gras solides comme le saindoux, le beurre, ou la margarine, il ne peut expliquer pourquoi "à climat égal", les Belges consomment 8 Kg de beurre par an et par personne contre 4 kg aux Pays-Bas en 1988 (G. Mermet, 1991).

Par contre, **l'écosystème** paraît plus pertinent pour expliquer le développement de l'olivier et de l'huile d'olive dans le Sud de l'Europe, même si le Danemark, pays du Nord s'il en fut, vient en tête de la consommation d'huile avec 23 kg par habitant.

La **religion** est-elle l'explication la plus pertinente pour expliquer les différences d'utilisation du sucre et du sel entre Protestants et Catholiques ou bien ne faut-il pas mieux remonter à une tradition culturelle liée aux goûts d'une époque antérieure qui, avant la Réforme, unit dans l'appréciation du sucré la Grande-Bretagne et l'Italie par opposition à la France.

On peut aussi expliquer les changements de goût par des influences extérieures ou des changements de situations par rapport aux pratiques de la vie quotidienne (le développement du travail salarié des femmes) ou de la compétition sociale.

Mais les changements matériels ou extérieurs n'épuisent pas plus les explications. Hier, les Français abandonnent les épices au moment où les conditions matérielles de leur approvisionnement sont les meilleures. Aujourd'hui, les conditions de conservation peuvent libérer des contraintes du climat. Et pourtant, avec un taux d'équipement en réfrigérateur de 98% pour l'Italie, de 95% pour l'Espagne, et de 97% pour la Grèce, tous les trois restent en tête de la consommation en huile: 21 kg par habitant pour l'Italie, 22 kg pour la Grèce, 19 kg pour l'Espagne (contre 6 kg pour la RFA ou les Pays-Bas).

Il n'y a pas de lien mécanique entre l'introduction d'une innovation technique, alimentaire ou agro-alimentaire, la culture d'un pays ou d'un groupe social, le système de compétition social, et l'adoption d'un nouveau comportement alimentaire.

L'aliment sur un "linéaire" de grande surface ou en "tête de gondole", dans son "packaging" aux "codes couleurs" de la norme d'un moment (vert pour un produit laitier allégé, rouge pour un café fort, par exemple), peut-être interprété comme un langage, au sens de R. Barthes (1970), comme un système de signes symboliques et sociaux, qui se lit autant qu'il se donne à lire par les autres. Le consommateur recherche quelque chose dans un produit, qui va de l'utilitaire simple au plus bas prix jusqu'à la mise scène de sa position sociale ou de l'ambiance conviviale qu'il cherche à produire en passant par le plaisir lié à un goût nouveau ou habituel.

Aujourd'hui, on sait à peu près reconstruire les "préférences" d'un acheteur autant à partir de tests organoleptiques, qui font du goût un élément d'arbitrage ou de réachat, que d'approches cognitives qui permettent de trouver les qualités recherchées (praticité, efficacité, appétence,…) puis les signes par lesquels chacun reconnaît ou non cette qualité. On peut aussi intégrer des recherches interactionnistes, des approches ethnologiques sur l'imaginaire et les occasions de pratique (cf. D. Desjeux, S. Taponier (ed), 1991). **Le problème qui reste entier est celui du lien entre préférence et macro-culture ou aire culturelle.**

BIBLIOGRAPHIE

ANDRE-CONIGLIANO I., et alii, 1992, *Quand les jeunes d'Ille et Vilaine partent travailler à Paris,* Paris, Paris V-Sorbonne (multig.).

ARON J.-P., 1989, *Le mangeur du XIXe siècle*, Paris, Payot, Petite Bibliothèque

BADIE B., 1992, *L'Etat importé*, Paris, Fayard

BAILEY A.(éd.), 1974, *La cuisine des Iles britaniques*, Paris, Time Life International.

BALANDIER G., 1974, *Anthropo-logiques*, Paris, PUF.

BARRAU J., 1983, *Les hommes et leurs aliments*, esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine, Paris, Messidor.

BARTHES R., 1970, *Mythologies*, Paris, Seuil.

BERGER P., LUCKMANN T., *la construction sociale de la réalité*, Paris, Méridiens-Klinscksieck

BINST M., 1990, *Du mandarin au manager hospitalier*, Paris, L'Harmattan.

BOUDON R., 1991, *L'art de se persuader des idées douteuses*, Paris, Fayard.

BOURDIEU P., 1979, *La distinction,* critique du jugement social, Paris, Minuit.

BOURGOIN H., 1984, *L'Afrique malade du management*, Paris, Jean Picolec.

BRAUDEL F., 1970, "Alimentation et catégories de l'histoire", *in* "Pour une histoire de l'alimentation", *Cahiers des annales* n°28.

BRAUDEL F., 1979, *Les structures du quotidien: civilisation matérielle, économie et capitalisme aux XV-XVIIIème siècles*, Paris, Armand Colin.

BRISLIN R.W., et *alii,* 1986, *Intrecultural interactions*, a practical guide, Londres, Sage publications.

CAILLE A., 1989, *Critique de la raison utilitaire*, Paris, La Découverte.

CAMILLERI C., COHEN-EMERIQUE M.(ed.), 1989, *Choque des cultures,* concepts et enjeux pratiques de l'interculturel, Paris, L'Harmattan.

CAPATTI A., 1989, *Le goût du nouveau*, Paris, Albin Michel, 305p.

CARROLL R., 1987, *Evidences invisibles*, américains et français au quotidien, Paris Le Seuil.

CASSE P., DEOL S., 1987, *La négociation interculturelle*, Paris, Chotard et Associés Editeurs

CASTELAIN J.P., 1989, *Manières de vivre, manières de boire*, Paris, Ed. Imago

CATHELAT B., 1990, *Socio-styles*, Paris, Les Editions d'Organisation.

CHABERT Laurence, 1989, "Emballé, c'est vendu", *in* ″Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette", *Autrement* n°108, Paris.

CLANET C.,1990, *L'interculturel*, introduction aux approches interculturelles en éducation et en sciences humaines, Toulouse, PUM.

Collectif, 1991, Interculturel : groupe et transition, Paris, *Connexions* n°58.

Collectif, 1987, *La cuisine espagnole*, Paris, Ed. Atlas.

Collectif, 1987, *La cuisine italienne*, Paris, Ed. Atlas.

Collectif, 1980, "Usages alimentaires des Français" *in Ethnologie française* n°3, Paris.

Collectif, 1987, "Alimentation", *in Hommes et Migrations* n°1105.

Collectif,1989, "Boire" *in Terrain* n°13, Paris.

COURTINE R., 1969, "Présentation", *in La cuisine viennoise*, Paris, Time Life International.

COURTINE R., 1973, "Présentation", *in La cuisine allemande*, Paris, Time Life International.

COURTINE R., 1974, "Présentation", *in La cuisine des Iles britanique*, Paris, Time Life International.

CROZIER M., 1964, *Le phénomène bureaucratique,* Paris, Le Seuil.

DENIS-LEMPEREUR J., 1989, "Les Français entre la soupe aux choux et le big mac", *in Science et vie* n°865.

DESJEUX D., 1987, *Stratégies paysannes en Afrique Noire*, Paris, l'Harmattan.

DESJEUX D., BENSA F., 1991, *Méthode anthropologique d'analyse micro-individuelle des décisions,* Paris, MRT, laboratoire d'ethnologie de Paris V- Sorbonne, (multig.)

DESJEUX D.,TAPONIER S.(éd.), 1991, *Mise au point d'une méthode anthropologique d'analyse micro-individuelle des comportements alimentaires*, Paris, rapport MRT, multig..

DOUGLAS M., 1981, *De la souillure*, Paris, Maspero.

DUBAR C., 1991, *La socialisation*, Paris, Armand-Collin.

DUPIN H., 1990, "L'origine géographique des aliments, *in MGEN* n°130.

DUPONT F., 1991, *Homère et Dallas*, Paris, Hachette, Coll. Les essais du XXe siècle.

EDWARDS W., NEWMAN J.R., 1980, *Multiattribute evaluation,* Sage University paper n°26

ELIAS N., 1985, *La société de cour*, Paris, Flammarion.

ELIAS N., 1989, *La civilisation des moeurs*, Paris, Hachette-Pluriel.

ELSTER J., HERPIN N. (ed.), 1992, *Ethique et choix médicux,* Le Méjean, Actes-Sud.

FARB P.,ARMELAGOS G., 1985, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël.

FIELD M.et F., 1975, *Petites cuisines du vieux monde*, Paris Time Life International.

FLANDRIN J.L., 1989, "Le goût a son histoire", *in "*Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette", *Autrement* n°108, Paris.

FLANDRIN J.L., 1989, "Le lent cheminement de l'innovation alimentaire", *in "*Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette", *Autrement* n°108, Paris.

GAUTHEY F., DARDEL D., 1990, *Management interculturel,* mythes et réalité, Paris, Economica.

GOFFMAN E., 1991, *Les cadres de l'expérience*, Paris, Minuit.

GOODY J., 1984, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, éditions du Centre Pompidou.

GOUFFE J., 1881, *Le livre de cuisine*, Paris, Hachette.

HALL E.T., 1971, *La dimension cachée*, Paris, Le Seuil.

HALL E.T., et *alii,* 1990, *Guide du comportement dans les affaires internationales*, Paris, Le Seuil.

HAUSER J. (éd.), 1987, "Migration et alimentations" (éditorial), in "alimentation", *in Hommes et migrations* n°1105, Paris.

HAZELTON N. (éd.), 1973, *La cuisine allemande*, Paris, Time Life International.

HEMARDINQUER J.J., 1970, "Pour une histoire de l'alimentation", *in Cahiers des annales* n°28, Paris.

HERCBERG S., 1989, "Modèles de consommation alimentaire dans le monde", in *Recherche en nutrition humaine*, dossier documentaire, Paris, INSERM, INRA.

HERPIN Nicolas et VERGER Daniel, 1988, *La consommation des Français*, Paris, Ed. La Découverte.

HOFFMAN S., et alii, 1963, *A la recherche de la France*, Paris, Le Seuil.

HOFSTEDE G., BOLLINGER D., 1987, *Les différences culturelles dans le management*, Paris, Editions d'Organisation.

IRIBARNE P.(d'), 1989, *La logique de l'honneur*, Paris, Le seuil

JACOT J-H. (ed.), 1989*, Du fordisme au toyotisme ou les voies de la modernisation du système automobile au Japon,* Paris, Commissariat au Plan, (multig.).

JANNE H.,1985, "Cuisine", *in Sociétés* n°6.

JOHNSTON W. M., 1985, *L'esprit viennois*, Paris, PUF.

KAPFERER J.N., 1984, *Les chemins de la persuasion*, Paris, Dunod.

LACOSTE Y., 1976, *La géographie, ça sert d'abord à faire la guerre*,

Paris, Maspero.

LADMIRAL J-R., LIPIANSKY E.M., 1989, *La communication interculturelle,* Paris, Armand-Colin.

LAMBERT J.L., 1987, *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Technique et Documentation - Lavoisier.

LEVI-STRAUSS C., 1968, *Mythologiques: l'origine des manières de table*, Paris, Plon.

LEWIS B., SCHNAPPER D.(ed.), *Musulmans en Europe*, Le Méjean actes-Sud.

MABE B., 1987, "La dimension sociale et culturelle des pratiques alimentaires", *in Hommes et migration* n°1105, Paris.

MAFFESOLI M., 1985, *La connaissance ordinaire*, Paris, Librairie des Méridiens.

MAFFESOLI M., 1985, "La table, lieu de communication", in *Société* n°6, Paris.

MARCH J.G., OLSEN P.O. (ed), 1979, *Ambiguity and choice in organization, Bergen,* Norvège, Universitetsforlaget.

MEAD G.H., 1963, *L'esprit, le soi et la société,* Paris, PUF.

MENELL S., 1987, *Anglais et Français à table*, Paris, Flammarion.

MERMET G., 1991, *Euroscopie*, Paris, Larousse.

MILGRAM S., *La soumission à l'autorité,* Paris, Calmann-Lévy.

MOLE J., 1990, *Mind your maners,* Londres, The Industrial Society

MOULIN L., 1975, *L'Europe à table*, Bruxelles, Elsevier-Savoir.

MOULIN L., 1990, *Les liturgies de la table*, Paris, Albin Michel.

NASSIKAS, 1989, *Oralité et violence*, Paris, l'Harmattan.

LABURTHE-TOLRA P., WARNIER J.P., 1993, *Ethnologie, Anthropologie,* Paris, PUF.

OUELLET F., 1991, *L'education interculturelle,* essai sur la formation des maîtres, Paris, L'Harmattan.

ORHANT I., 1990, *Anthropologie d'un salon de thé: le Tea Caddy*, Paris V, Paris, Multig.

PAGES-DELON M., 1989, *Le corps et ses apparences, l'envers du look*, Paris, l'Harmattan.

PANOVSKI E., 1967, *Architecture gothique et pensée scholastique*, Paris, Minuit.

PEQUIGNOT B., 1991, *La relation amoureuse*, Paris, l'Harmattan.

PIAULT F. (éd.), 1989, *Nourritures: Plaisirs et angoisses de la fourchette,* Autrement n°108, Paris.

PYNSON P., 1987, *La France à table,* Paris,La Découverte.

RAIMBAULT G., ELIACHEFF C, 1989, *Les indomptables, figures de l'anorexie*, Paris, Ed O. Jacob.

RIVIERE C. et PIETTE A. (éd.), 1990, *Nouvelles idoles, nouveaux cultes*, l'Harmattan.

RIVIERE C., 1990, "Rites profanes, bribes de sacré", *in Recherches de sciences religieuses* Tome 78, n°3, Paris.

RETSCHITZKY J. et alii, *La recherche interculturelle*, Paris, L' Harmattan.

SAINSAULIEU R., 1977, *L'identité au travail,* Paris, FNSP.

SAINSAULIEU R.,1987, *Sociologie de l'organisation et de l'entreprise*, Paris, Presse FNSP/Dalloz.

SCARDIGLI V., 1989, *L'Europe des modes de vie*, Paris,Ed. du CNRS.

SIBONY D. 1991, *Entre-deux*, Paris, Seuil.

TANNEY B. du, 1991, *Le savoir vivre en Europe*, Paris, Ramsay.

TODD E., 1983, *La troisième planète*, structure familiales et systèmes idéologiques, Paris, Le Seuil.

TODD E., 1984, *L'enfance du monde,* structures familiales et développement, Paris, Le Seuil.

TOUSSAINT-SAMAT M., 1987, *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas.

USUNIER J.C., 1992, *Commerce entre cultures,* une approche culturelle du marketing international, Paris, PUF.

VALERIE-ANNE , MACE G., 1989, *Le grand livre de la cuisine européenne*, Cie 12 et Fixot.

WARNIER J.P., *l'esprit d'entreprise au Cameroun*, Paris. Karthala.

WECHSBERG J. (ed), 1973, *La cuisine viennoise*, Paris, Time Life International.