

Compte rendu de thèse

Élise Mognard, Foie gras, gavage et “touristes-mangeurs” : une sociologie de l’alimentation à l’heure de la mondialisation

Thèse de doctorat en sociologie de l’université Toulouse II Le Mirail,
dirigée par Jean-Pierre Poulain et Jacinthe Bessière (soutenue le
10 décembre 2014)

Élise Mognard



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/tourisme/386>

DOI : 10.4000/tourisme.386

ISSN : 2492-7503

Éditeur

Éditions touristiques européennes

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2014

Pagination : 95-99

ISSN : 2109-5671

Référence électronique

Élise Mognard, « Élise Mognard, *Foie gras, gavage et “touristes-mangeurs” : une sociologie de l’alimentation à l’heure de la mondialisation* », *Mondes du Tourisme* [En ligne], 10 | 2014, mis en ligne le 30 septembre 2015, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/tourisme/386> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/tourisme.386>



Mondes du tourisme est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution
- Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

COMPTE RENDU DE THÈSE

Foie gras, gavage et “touristes-mangeurs” : une sociologie de l’alimentation à l’heure de la mondialisation

Thèse de doctorat en sociologie de l’université Toulouse II Le Mirail
dirigée par Jean-Pierre Poulain et Jacinthe Bessière

(soutenue le 10 décembre 2014)

ÉLISE MOGNARD

[eliseline.mognard@taylors.edu.my]

Cette thèse s’inscrit à l’interface entre socio-anthropologie de l’alimentation et sociologie et anthropologie du tourisme, des temps sociaux et des mobilités. Elle se propose d’explorer la variabilité d’adaptation des modèles alimentaires au moyen de la construction du mangeable lors des expériences touristiques. Elle souligne l’opportunité que représente le phénomène touristique comme laboratoire du “*cosmopolitisme méthodologique*” (Beck, 2003, 2012) à l’heure des mobilités généralisées.

L’architecture du manuscrit souhaite refléter le processus d’élaboration de la recherche : construction de l’objet de recherche en vue de sa

problématisation (chapitres 1 et 2), problématique de recherche et démarche d’administration de la preuve (chapitre 3) et analyses (chapitres 4 et 5). Le résumé ici présenté est développé selon ces mêmes trois parties.

Menée dans le cadre d’une convention industrielle de formation par la recherche (Cifre) avec la Chambre de commerce et d’industrie de Dordogne (École supérieure internationale de Savignac) ce travail a pour ambition d’imbriquer recherche fondamentale et recherche appliquée. Aussi, la première partie de la thèse démontre comment une question de départ assez concrète – “En quoi la connaissance de la région et les

activités touristiques contribuent-elles à promouvoir une attitude positive envers le gavage, et pour quels touristes ?” - invite à examiner le renouvellement des modes de régulation de l’alimentation contemporaine, et plus particulièrement ceux des relations anthropozoologiques.

Le parcours de construction de l’objet est ouvert par l’analyse socio-historique du processus de construction de la consommation du foie gras et de la pratique du gavage comme problèmes publics et politiques en Europe. Trois périodes sont distinguées à partir des configurations du débat, au sein desquelles sont analysés les acteurs en présence et leurs registres argumen-

taires. L'actuelle phase du débat sur le gavage et la remise en cause de la consommation du foie gras qui en découle apparaissent illustratifs d'une configuration socio-historique spécifique, caractérisée par la thématisation de la patrimonialisation de l'alimentation d'une part, et celle de la culpabilisation du gavage comme traitement des animaux dans le cadre de l'industrialisation de l'alimentation, d'autre part. Ces thématisations sont représentatives de la modernité alimentaire (Poulain, 2002, 2009) et des renouvellements des modalités de gouvernance, et notamment d'articulation entre actions économique, politique, médiatique, juridique et scientifique.

Prenant acte de la représentativité de l'objet de la recherche pour l'analyse de l'alimentation contemporaine, le second chapitre s'attache à repérer les grilles d'analyse disponibles pour son étude et les voies de généralisation de la recherche. L'analyse socio-historique de l'inscription du patrimoine alimentaire au niveau institutionnel et dans les recherches socio-anthropologiques met en exergue un couplage des processus de mise en patrimoine et de mise en tourisme de l'alimentation. Pour le dire autrement, cette association invite à se saisir de la patrimonialisation de l'alimentation à partir du phénomène touristique. Par ailleurs, l'approche de l'alimentation comme "fait social total" (Fischler, 1979 ; Mauss, 1936 ; Poulain, 1985) souligne l'intérêt du cas du foie gras, produit d'origine animale et abat, comme point d'entrée dans

l'analyse de la régulation des relations anthropozoologiques. Enfin, l'expérience touristique est pensée depuis la socio-anthropologie comme un espace-temps de possible rupture avec l'ordinaire et de rencontre avec l'altérité. C'est ce qui en fait le double intérêt : de par la multiculturalité, le phénomène est à même de renseigner les processus d'entrecroisement des cultures ; de par son caractère extra-ordinaire, il est à même de générer une remise en cause partielle des habitudes et du cadre normatif. Du fait de cette rupture avec les routines ou le sens pratique, il permettrait ainsi d'entrer dans la "boîte noire" de la construction des catégories et de la décision alimentaire. Il s'agit donc d'effectuer une analyse du renouvellement des modes de régulation de l'alimentation par le tourisme au niveau d'analyse des "touristes-mangeurs". La conception de "l'expérience touristique", désignée comme outil d'analyse, s'attache à se placer à l'articulation entre individu et société et à mettre cet outil d'analyse en lien avec la sociologie de l'expérience et de l'épreuve (Dubet, 1994 ; Dubet et Martuccelli, 1998 ; Martuccelli, 2005, 2006). Ce positionnement vise à intégrer les "touristes-mangeurs" à l'analyse en tant qu'acteurs des "systèmes touristico-gastronomiques" (Bessière, 2001).

Dès lors, en quoi les différentes expériences touristiques contribuent-elles à l'actualisation et à la transformation des modèles alimentaires ? En quoi ces contributions sont-elles contrastées selon

les modèles alimentaires d'appartenance des "touristes-mangeurs" (Bessière, 2001 ; Bessière, Mognard et Tibère, 2012 ; Bessière, Poulain et Tibère, 2012, 2013 ; Poulain, 1997 ; Tibère, 1997) ? Ce travail est à même d'outiller la proposition de cadrage théorique d'un champ de la socio-anthropologie à l'interface des objets tourisme et alimentation.

La problématique de recherche, convoquant dans le même temps facteurs structurants et expériences vécues engagés dans l'alimentation, plaide pour une combinaison d'approches qualitative et quantitative et conduit à construire un dispositif d'enquête composé de quatre collectes de données. Les deux premières sont centrées sur la qualification des itinéraires touristiques en lien avec le foie gras (entretiens auprès des acteurs de la production et de la valorisation touristique du foie gras et observations d'interactions touristiques) ; elles visent principalement à accéder aux éléments sensibles de l'expérience. Les deux autres collectes sont centrées sur la caractérisation des modèles alimentaires et leurs éventuelles modifications en situation touristique (entretiens auprès de groupes de touristes internationaux dans l'objectif d'accéder aux pratiques alimentaires et touristiques ainsi qu'à leur sens ; et questionnaire auprès d'un échantillon de 662 "touristes-mangeurs" séjournant dans le Périgord noir et résidant au Royaume-Uni, aux Pays-Bas et en France). Le processus d'analyse classificatoire, articulant approches

qualitatives et quantitatives, fait l'objet d'une réflexion méthodologique qui conclut cette seconde partie.

Les deux derniers chapitres de la thèse sont dédiés à la présentation et à l'analyse des résultats. L'exposition est ordonnée selon les deux hypothèses principales de travail – les modèles alimentaires des mangeurs sont socialement et culturellement différenciés (H1) et les expériences touristiques vécues par les “touristes-mangeurs” contribuent à l'actualisation individualisée des modèles alimentaires (H2).

L'analyse de la diversité socio-culturelle des modèles alimentaires (H1) s'inscrit dans le prolongement des travaux sur la modernité alimentaire comme crise de l'appareil de légitimation des régulations (Poulain, 2002) et de l'affaiblissement de l'ontologie naturaliste par la remise en cause de la dualité nature-culture (Descola, 2005). Ces travaux convergent vers la construction d'une typologie des “manières” d'être mangeur et de gérer l'incertitude inhérente aux relations entre homme et animaux et à l'incorporation de produits d'origine animale. Dans cet objectif, la diversité des modèles alimentaires est d'abord appréhendée à travers l'attitude des mangeurs face à l'alimentation et aux différentes formes de régulation de l'incertitude inhérente à la relation mangeur-animal. Le foie gras ayant retenu notre attention pour sa représentativité dans l'examen de la modernité alimentaire, les imaginaires et pratiques de consom-

mation du foie gras constituent le cœur de l'analyse. Enfin, les différenciations dans le recours à la naturalité et à la patrimonialité du gavage sont analysées pour aboutir à la construction d'une typologie de mangeurs.

La contribution de l'expérience touristique à l'actualisation des modèles alimentaires (H2) est abordée ensuite. La spécificité de l'espace-temps touristique est considérée en termes de contexte particulier de la relation des “touristes-mangeurs pluriels” (Corbeau, 1997) à leur alimentation. Par rapprochement des représentations alimentaires dans le cadre touristique avec celles du quotidien, les analyses soulignent le caractère dynamique et situé des relations à l'alimentation. Ainsi, dans le contexte touristique, les résultats soulignent que la valorisation de l'alimentation durant les vacances comme ancrage et accès à la culture de l'autre relève plutôt des enquêtés français tandis que les Néerlandais privilégient les sociabilités familiales. De plus, les pratiques touristiques en lien avec le foie gras apparaissent surtout culturellement différenciées. Ainsi, les expériences qui impliquent fortement la corporalité des mangeurs, soit par incorporation soit par visite à la ferme, sont plutôt le fait de touristes français. Autrement dit, l'accès différencié aux gastronomies locales s'effectue aux travers des modèles alimentaires d'appartenance des touristes. De ce fait, ces observations sont une clé de compréhension de la variabilité

d'adaptation des modèles alimentaires et de l'appropriation de nouveaux aliments.

L'analyse du processus par lequel des expériences touristiques socio-culturellement construites sont différemment vécues par les individus selon leur positionnement social, générant ainsi une individualisation de l'actualisation des modèles alimentaires, est ensuite envisagée. Concernant le cas du foie gras, des transformations contrastées peuvent être observées selon les différents niveaux du fait alimentaire. Des transformations notables peuvent être relevées pour les représentations du foie gras et concernent 30 à 40 % des enquêtés : elles sont particulièrement importantes pour les dimensions relatives à la consommation. Le contexte local mobilise fortement le foie gras dans la mise en récit et “*en désir des lieux*” (Viard, 1990, 2008 [2006]). Ce contexte contribue à des changements de représentation des mangeurs sur le produit par la fréquentation de formes de restauration rapide et concerne essentiellement les Britanniques. Ces modifications sont de plus ambivalentes, notamment concernant les dimensions relatives à l'industrialisation de la production. Ce sont ainsi 17 % et 18 % d'enquêtés qui estiment cette production plus industrialisée que fermière. De plus, aucun lien entre expériences touristiques vécues et l'une de ces modifications n'a pu être relevé. Cette ambivalence incite donc à poursuivre l'exploration de la diversité des dispositifs de média-

tion touristique et leurs interprétations en fonction des modèles alimentaires et des capacités réflexives des touristes. Néanmoins, les changements observés pour ces composantes ne sont pas systématiquement gages d'appropriation du foie gras. En effet, le passage dans l'espace du mangeable concerne 5 % des enquêtés. Seul un lien avec le changement de représentation en faveur d'une plus grande démocratisation du produit est constaté. De plus, dans les cas où on observe un passage dans l'espace du mangeable, le rôle de "passeurs" entre cultures alimentaires des restaurateurs (Bérard et Marchenay, 2004 ; Cohen et Avieli, 2004 ; Nash, 1981 ; Poulain, 1997) est confirmé.

Pour conclure, l'étude menée per-

met de prendre la mesure de la diversité des adaptations des modèles alimentaires par l'expérience touristique. Ainsi, les mobilités touristiques qui impliquent la pratique des lieux *in situ*, c'est-à-dire le déplacement des corps, sont à même de renseigner l'actualisation des modèles alimentaires par les expériences sensiblement vécues. Elles permettent d'entrevoir un processus de construction des mangeurs, marqués à l'heure des mobilités généralisées par une pluralité d'espaces habités et une variabilité des identités individuelles et collectives. Cette approche pourrait ainsi être menée par le biais d'une analyse longitudinale des trajectoires de vie attentive aux mobilités des mangeurs et aux liens d'altérité-identité

entretenus avec les différents espaces vécus. L'objectif serait d'éclairer la construction de modèles alimentaires singuliers en prenant en considération le caractère "poly-spatial" (Amirou, 1995 ; Urbain, 2002 [1991] ; Viard, 2007 [1984]), "poly-topique" (Stock, 2006) ou "hypermoderne" (Ascher, 2005) des mangeurs.

Finalement, cette recherche, positionnée dans une socio-anthropologie de l'alimentation par le tourisme, contribue plus largement au débat sur l'organisation du champ de recherches en tourisme ; elle souligne l'opportunité que représente le phénomène touristique comme laboratoire du cosmopolitisme méthodologique à l'heure des mobilités généralisées. ■

Références bibliographiques

Rachid AMIROU, *Imaginaire touristique et sociabilités du voyage*, Puf, 1995.

François ASCHER, *Le Mangeur hypermoderne : une figure de l'individu éductique*, Odile Jacob, 2005.

Ulrich BECK, *Pouvoir et contre-pouvoir à l'ère de la mondialisation*, Flammarion, 2003 [éd. orig. *Macht und Gegenmacht im globalen Zeitalter*, Suhrkamp, 2002].

Ulrich BECK, "Une sociologie cosmopolite : esquisse d'un changement paradigmatique", *Nouvelles perspectives en sciences sociales*, vol. 8, n° 1, 2012.

Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, *Les Produits de terroir : entre cultures et règlements*, CNRS, 2004.

Jacinthe BESSIÈRE, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*, L'Harmattan, 2001.

Jacinthe BESSIÈRE, Élise MOGNARD et Laurence TIBÈRE, "Tourisme et expérience alimentaire : le cas du Sud-Ouest français", communica-

tion aux Rendez-vous Champlain sur le tourisme, Université libre de Bruxelles, mai 2012.

Jacinthe BESSIÈRE, Jean-Pierre POULAIN et Laurence TIBÈRE, "Tourisme et alimentation", dans Jean-Pierre POULAIN (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Puf, 2012.

Jacinthe BESSIÈRE, Jean-Pierre POULAIN et Laurence TIBÈRE, "L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux", *Mondes du tourisme* (hors série), mars 2013.

Erik COHEN et Nir AVIELI, "Food in tourism: attraction and impediment", *Annals of Tourism Research*, vol. 31, n° 4, 2004.

Jean-Pierre CORBEAU, "Pour une représentation sociologique du mangeur", dans Philippe AURIER (dir.), *Pour une étude pluridisciplinaire de la consommation alimentaire*, coll. "Économies et sociétés", Presses universitaires de Grenoble, 1997.

Philippe DESCOLA, *Par-delà nature et culture*, Gallimard, 2005.

François DUBET, *Sociologie de l'expérience*, Seuil, 1994.

François DUBET et **Danilo MARTUCCELLI**, *Dans quelle société vivons-nous ?*, Seuil, 1998.

Claude FISCHLER, "Gastro-nomie et gastro-anomie", *Communications*, vol. 31, 1979.

Danilo MARTUCCELLI, "Les trois voies de l'individu sociologique", *Espacestems.net*, 2005 [<http://www.espacestems.net/en/articles/les-trois-voies-de-lrsquoindividu-sociologique-en/#>].

Danilo MARTUCCELLI, *Forgé par l'épreuve : l'individu dans la France contemporaine*, Armand Colin, 2006.

Marcel MAUSS, "Les techniques du corps", *Journal de psychologie*, vol. XXXII, n° 3-4, 1936.

Dennison NASH, "Tourism as anthropological subject", *Current Anthropology*, vol. 22, n° 5, 1981.

Jean-Pierre POULAIN, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, thèse de doctorat en sociologie, Université Paris-VII Denis-Diderot, 1985.

Jean-Pierre POULAIN, "Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe", *Ethnologie française*, vol. 27, n° 1, 1997.

Jean-Pierre POULAIN, *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, coll. "Quadrige", Puf, 2005 (1^{re} éd. 2002).
Jean-Pierre Poulain, *Sociologie de l'obésité*, Puf, 2009.

Mathis STOCK, "L'hypothèse de l'habiter poly-topique : pratiquer les lieux géographiques dans les sociétés à individus mobiles", *Espacestems.net*, 2006 [<http://www.espacestems.net/en/articles/lrsquohypothese-de-lrsquohabiter-poly-topique-pratiquer-les-lieux-geographiques-dans-les-societes-a-individus-mobiles-en/#>].

Laurence TIBÈRE, "Promouvoir le patrimoine gastronomique du Vietnam sur le marché touristique. Contribution à une approche sociologique de la découverte de l'altérité alimentaire", *Études vietnamiennes*, n° 3-4, 1997.

Jean-Didier URBAIN, *L'Idiot du voyage : histoire de touristes*, Payot & Rivages, 2002 (1^{re} éd. 1991).

Jean VIARD, *Penser les vacances*, éd. de L'Aube, 2007 (1^{re} éd. 1984).

Jean VIARD, "Agora et paysage, l'ordre touristique", dans René LOUIS, Brigitte OUVRY-VIAL et Jean-Bernard POUY (dir.), *Les Vacances : un rêve, un produit, un miroir*, coll. "Mutations", Autrement, 1990.

Jean VIARD, *Éloge de la mobilité : essai sur le capital temps libre et la valeur travail*, éd. de L'Aube, 2008 (1^{re} éd. 2006).