

Mœurs alimentaires sexuées dans le monde rural et urbain

Stéphane Ravache



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/337>

ISSN : 1777-5434

Éditeur

Association des ruralistes français

Édition imprimée

Date de publication : 15 juin 2003

ISSN : 1280-374X

Référence électronique

Stéphane Ravache, « Mœurs alimentaires sexuées dans le monde rural et urbain », *Ruralia* [En ligne], 12/13 | 2003, mis en ligne le 01 juillet 2007, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ruralia/337>

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.

Tous droits réservés

Mœurs alimentaires sexuées dans le monde rural et urbain

Stéphane Ravache

- 1 Une rapide observation de nos habitudes alimentaires montre que les individus ne mangent pas de la même manière. Certains dégustent les aliments quand d'autres les avalent, certains cuisinent pendant des heures alors que d'autres consomment des aliments préparés en conserve. Chacun d'entre nous développe des mœurs alimentaires spécifiques mais qui sont, en réalité, le fruit d'une longue construction sociale et d'un apprentissage des manières de table particulier à un groupe plus qu'à un autre. On peut alors se demander si les hommes et les femmes mangent différemment ou plus précisément si l'appartenance sexuée distingue les habitudes alimentaires. Nous avons dans une étude précédente développé et authentifié les éléments qui attestaient de la différenciation sexuée dans les mœurs alimentaires¹. Comme cette distinction entre les sexes existe, il peut être intéressant d'en analyser les manifestations selon le lieu d'habitation (rural/urbain). Tel est l'objet de cet article. Nous préciserons préalablement ce que nous entendons par mœurs alimentaires sexuées dans le milieu rural et urbain, avant de présenter les pratiques alimentaires sexuées. La prise en compte des préférences alimentaires et celle de la sexualité² se révéleront ensuite nécessaires pour développer de manière approfondie les mœurs alimentaires sexuées en milieu rural.

Présentation de l'enquête

- 2 Notre recherche s'inscrit dans le cadre d'une thèse de doctorat en sociologie qui a pour objet d'analyser les manifestations de la différence des sexes dans les habitudes alimentaires. Il convient alors de s'interroger pour savoir si l'alimentation peut être un révélateur de l'identité alimentaire des hommes et des femmes et plus largement si elle peut contribuer à mieux cerner l'identité masculine et féminine. Du point de vue méthodologique, nous avons distribué un questionnaire qui répond à trois objectifs. Le premier a pour but de confirmer certaines conduites alimentaires : les pratiques de

contrôle alimentaire, les modes culinaires, la nature des relations à table. Le second porte sur la détermination des préférences alimentaires en fonction du sexe. Autrement dit, nous avons tenté d'authentifier les goûts et les dégoûts masculins ou féminins à partir d'une liste de 52 aliments (ou des modes de cuisson ou des lieux de consommation). Le troisième consiste à évaluer la perception sexuée des aliments et des pratiques alimentaires. Ce dernier point est essentiel, car lors des entretiens, sont clairement apparus des conduites ou des goûts sexués. Environ 330 questionnaires ont été distribués dans toutes les régions de France en tenant compte de la taille de la commune, de la PCS (profession et catégorie sociale) et de la structure familiale. Le taux de retour est de 77 % soit un effectif de 253 questionnaires. La répartition des réponses par type de commune est la suivante : 27,3 % de réponses pour le rural (moins de 10 000 habitants), 23,7 % pour le mixte (de 10 000 à 50 000 habitants), 34,8 % pour l'urbain (de 50 000 habitants à 2 millions) et 14,2 % pour les agglomérations de la région parisienne. La répartition des résultats est relativement conforme aux statistiques nationales puisque Gérard Mermet note que 85 % de la population habitent en zone urbaine et 15 % seulement en zone rurale³.

- 3 En outre, nous avons procédé à une vingtaine d'entretiens semi-directifs en région parisienne et dans un département rural, les Deux-Sèvres. Les PCS, les formes conjugales et la taille de la commune ont été prises en compte pour constituer ce corpus. L'analyse des discours a permis de mettre en évidence certains éléments qualitatifs mais aussi de donner une relative validité à certaines hypothèses⁴. La règle sociologique considère que des propos qui sont identiques à plusieurs entretiens indiquent d'une certaine authenticité. En effet, ce que l'on trouve de commun pour dix ou vingt personnes doit se retrouver dans une large mesure pour cinquante ou cent personnes⁵. Les entretiens valident donc des traits identiques mais, surtout, ils mettent en valeur des composantes spécifiques.
- 4 La notion de rural dans le champ de l'alimentation est fréquemment associée à celle de terroir. Comme le montrent les travaux de Julia Csergo, les produits du terroir renvoient à la nostalgie d'une ruralité perdue qui trouverait un terrain privilégié dans le discours gastronomique⁶. Cet attrait est relativement ancien (fin 18^e siècle) bien qu'il soit réaliste d'envisager qu'il s'accroisse de nos jours. Pour Claude Thouvenot, le terroir est un espace avant d'être un produit alimentaire et la notion de local semble désormais, davantage privilégiée, notamment par les institutions (Communauté européenne). Qu'il s'agisse de local ou de terroir, l'historien souligne qu'il s'agit là d'un engouement essentiellement citadin lié à une certaine nostalgie, à une recherche d'identité de « campagnards déracinés », à une idéalisation de la vie agraire ou qui renvoie encore au mythe perdu des « campagnes profondes » voire des « paradis perdus »⁷. Sans développer de nouveau cette problématique des produits du terroir nous considérerons que les mœurs alimentaires rurales concernent les habitudes alimentaires des individus vivant dans des communes de moins de 10 000 habitants. Les autres individus seront considérés comme des urbains.
- 5 Le nombre d'habitants peut paraître quelque peu élevé pour caractériser le rural. Nous ne méconnaissons pas les normes de l'INSEE pour lequel le « rural » se définit par un chiffre de population inférieur à 2 000 habitants : ce seuil nous semble trop restrictif et pas suffisamment pertinent pour l'analyse sociologique. Nous suivons donc l'analyse faite par Maryvonne Bodiguel et Bertrand Hervieu, particulièrement adaptée à notre objet : « tout le monde s'entend pour dire que cette norme statistique est commode mais dépourvue de validité sociologique [...]. La tendance aujourd'hui est à l'abandon de la notion de seuil qui

permettrait de basculer d'un monde dans l'autre, l'effacement de cette notion sous-jacente à la théorie de l'autonomie relative accompagne l'évolution de la problématique rurale elle-même, l'étude des sociétés rurales "totalité" des années cinquante et soixante a progressivement fait place à des sujets de recherche non spécifiques à tel environnement : par exemple la sociabilité, famille et patrimoine, les rôles féminins, etc . »⁸.

- 6 Enfin, nous ne précisons pas pour le moment les éléments qui caractérisent le masculin et le féminin afin d'éviter tout présupposé. L'objectif est, qu'à partir des conduites des uns et des autres, *a priori* neutres, on puisse comprendre les raisons pour lesquelles les attitudes sont sexuées afin de repérer les déterminants et les fondements de l'identité masculine et féminine. Ce parti pris ne signifie pas que la littérature pluridisciplinaire a été oubliée. Sont au cœur de notre analyse des mœurs alimentaires sexuées les travaux des anthropologues sur le triangle culinaire de Claude Lévi-Strauss ou la valence différentielle des sexes de Françoise Héritier⁹ ; ceux des historiens Thomas Laqueur sur la découverte des sexes ou de Georges Duby et Michelle Perrot¹⁰ sur l'histoire des femmes ; les contributions des psychologues tels Robert Stoller sur la définition de l'identité de genre ou celles d'Anne-Marie Rocheblave Spenlé¹¹ sur la notion de rôle ; les recherches de la philosophe Geneviève Fraisse¹² ou celles de nombreux sociologues¹³ et notamment Norbert Elias¹⁴. Les travaux de ce dernier ont été particulièrement mobilisés car ils permettent de penser de manière différente l'écart entre les hommes et les femmes. Pour l'auteur, l'écart entre les sexes est pensé sous la forme d'une balance qui varierait en fonction du poids des composantes masculines (violence notamment) ou féminines (relations et échanges)¹⁵. Plus les dimensions masculines (faisant appel à la force, à la violence) sont présentes, plus la société serait dominée par ces derniers. Inversement, plus la société est axée sur des valeurs féminines (relations, communications, pacification des relations), plus elle deviendrait féminine. L'auteur part du postulat que notre culture a fait appel en premier lieu à des composantes masculines (lié au dimorphisme sexuel) et qu'elle tendrait à laisser une place plus grande aux femmes, rééquilibrant lentement la balance des sexes. Il convient désormais de mettre au jour les mœurs alimentaires sexuées dans le milieu rural

Les pratiques alimentaires sexuées en milieu rural

Le contrôle

- 7 Les travaux des sociologues et des anthropologues ont mis en évidence que le fait de se nourrir nécessite de faire un choix entre les aliments¹⁶. Trois éléments semblent déterminants. Tout d'abord, nous ne consommons pas tous les aliments parce que, bien que biologiquement mangeable, ils ne sont pas tous culturellement comestibles¹⁷. Dans notre culture nous ne consommons pas d'insectes alors que c'est le cas en Afrique ou en Asie. De même, nous mangeons des cuisses de grenouilles ou des escargots alors qu'ils sont rejetés par les Anglo-Saxons. Le choix de nos aliments s'appuie donc sur les règles propres à notre culture. Ensuite, « nous sommes ce que nous mangeons »¹⁸. Incorporer un aliment c'est aussi s'approprier ses qualités : il est donc nécessaire de choisir ce que l'on mange si cela participe à désigner ce que l'on est. Enfin la cuisine facilite le choix des aliments. Claude Fischler note que « la cuisine a une vertu fondamentalement identificatrice : une fois cuisiné, c'est à dire plié aux règles conventionnelles, l'aliment est

étiqueté, reconnu, en un mot : identifié »¹⁹. Nous verrons que ces principes anthropologiques contribuent à expliquer les éléments de choix entre les individus en fonction notamment de leur sexe ou de leur lieu d'habitation.

- 8 Notre étude porte sur l'analyse des manifestations de la différence des sexes dans les mœurs alimentaires. L'élément fondamental de cette distinction est que les hommes et les femmes n'entretiendraient pas le même rapport aux aliments. D'un côté les mangeurs visent à satisfaire leur faim (dimension instrumentale) et leur plaisir de la table (dimension hédoniste). De l'autre, les nourricières exercent un contrôle gustatif, esthétique et vital de leur alimentation en vue de bien nourrir leur famille. Ces éléments ressortent grâce aux *verbatim* tenus lors des entretiens et sont validés par le questionnaire (sur les préférences et la sexualité alimentaire)²⁰. La représentation sexuée illustre ainsi cette différence entre les sexes : 81 % de la population interrogée considèrent qu'il est féminin de nourrir les autres et 57 % estiment que se nourrir est masculin²¹. La dissimilitude ville-campagne s'observe à propos de cette sexualité. Dans le milieu rural, la connotation masculine ou féminine de ces deux activités alimentaires est plus fortement sexuée. On peut envisager que c'est parce que la division sexuelle des tâches est moins remise en cause²² que cette tendance est plus marquée. Les hommes et les femmes vivant à la campagne occuperaient donc pleinement et uniquement les fonctions qui leur sont traditionnellement assignées. Nous serons amenés à préciser cette lecture.
- 9 Le contrôle de l'alimentation est un indicateur incontournable de la nature des pratiques alimentaires. En effet, il s'inscrit en référence directe avec les principes anthropologiques du mangeur que nous avons présentés et apporte une dimension supplémentaire. Le contrôle accentue le choix opéré par la culture : c'est une démarche qui s'inscrit dans le processus de civilisation²³ et qui peut-être perçue comme volontaire. De son propre chef, tel individu va plutôt préférer tel type d'aliment à tel autre parce qu'il lui paraît apporter les éléments essentiels²⁴ dont il pense avoir besoin. Trois domaines sont fréquemment contrôlés : le vital (bénéfices santé liés à la consommation, aliments sains, équilibre alimentaire, rejet des nourritures inconnues ou chimiques), le goût (fraîcheur, saveur, variété des aliments) et l'esthétique (garder la ligne, régime). Précisons que l'association entre esthétique et minceur dans les mœurs alimentaires est omniprésente, c'est du moins le constat que l'on peut faire à partir de plusieurs travaux. Ceux de Claude Fischler associent clairement l'idéal corporel (notamment féminin) à la minceur²⁵, l'analyse de Bruno Remaury met en perspective le lien fort qui existe entre les deux notions²⁶, enfin la recherche de Jensen O'Doherty et L. Holm relèvent à plusieurs reprises un rapport entre esthétique et minceur²⁷. Cette analogie entre les deux concepts est plus fréquemment abordée à propos des femmes que des hommes, même si la tendance semble se modifier. En témoignent les récents magazines à destination d'un public masculin qui traitent des régimes, des pratiques de musculation (notamment abdominale) pour « perdre du ventre », etc.²⁸.
- 10 À partir de nos entretiens, nous avons pu constater que les hommes et les femmes exercent différemment ce contrôle. Pour les premiers, cette surveillance est plutôt dissimulée car elle n'est pas perçue comme proprement masculine. Le *verbatim* de Bruno est à ce sujet révélateur : « À l'opposé un homme va pas revendiquer qu'il fait attention à la prise de poids. Ça fait pas mec de dire qu'on fait gaffe »²⁹. Pour les femmes, cette vigilance alimentaire est déclarée car elle valorise le statut de nourricière, de bonne nourricière. En effet, les femmes pour être de bonnes mères doivent être de bonnes

nourricières et donc assurer une « bonne » alimentation aux membres de leur famille. Elles doivent apporter des aliments qui correspondent au triptyque du contrôle (vital, goût et esthétique). Ces domaines de contrôle sont surveillés de manière relativement identique selon les sexes et la taille de l'agglomération. Dans tous les cas, la dimension vitale est contrôlée en premier, viennent ensuite le goût et enfin l'esthétique.

- 11 Bien qu'il n'apparaît pas de disparité selon le lieu de vie (rural-urbain), il est nécessaire de souligner qu'une PCS a des comportements alimentaires particuliers. En effet, les agriculteurs ou les agricultrices surveillent en priorité le goût des aliments et ensuite le vital. En outre, la préoccupation esthétique est totalement absente. Les pratiques de contrôle des agriculteurs sont fortement distinctes de celles des autres ruraux qui ont des attitudes analogues aux autres Français. L'attachement au goût et dans une certaine mesure au vital peut se justifier par la nature même de l'activité des agriculteurs qui, en principe, consiste à produire des aliments qui soient les meilleurs possibles. L'attachement à l'esthétique s'inscrit dans un rapport aux aliments et au travail agricole. J. Berger dresse un constat identique : « pour le paysan, toute nourriture signifie un travail accompli. [...] Sa nourriture lui est aussi familière que son propre corps, et son action sur le corps s'inscrit dans une continuité avec l'action antérieure du corps (le travail) sur la nourriture »³⁰. Le goût des aliments, la force et la vitalité qu'ils procurent sont les qualités intrinsèques contrôlées par les agriculteurs parce que ce sont des dimensions qui s'inscrivent dans le prolongement de leur activité professionnelle. La présentation de soi n'est pas primordiale car elle ne l'est pas dans le travail alors que dans la « société de bureau », rurale ou urbaine, les activités professionnelles nécessitent une esthétique conforme au modèle idéalisé de la femme ou de l'homme moderne³¹.

Les pratiques culinaires sexuées en milieu rural

- 12 Cuisiner se révèle être un bon indicateur des mœurs alimentaires sexuées. Cette activité semble rester féminine à la fois du point de vue du temps, de l'espace et de la transmission de ce savoir. La dimension féminine du temps culinaire a été mise en évidence depuis plusieurs années et de manière transdisciplinaire. L'enquête statistique de Ghislaine Grimler, D. Moraud et C. Roy indique clairement que les femmes passent plus de temps à cuisiner que les hommes : 77 minutes par jour en moyenne pour les premières contre un quart d'heure pour les seconds³².
- 13 Du point de vue de l'espace, la géographe Yvette Marin montre que l'évolution de l'espace cuisine aboutit à la constitution d'une cuisine laboratoire qui renvoie à des symboles traditionnellement considérés comme féminins : le blanc, le médical, le pratique³³. Les travaux de François de Singly développent les raisons pour lesquelles l'espace cuisine est considéré comme féminin³⁴. La cuisine serait féminine par le temps que les femmes passent dans ce lieu, par le travail domestique qu'elles exercent, par le caractère familial et privé que cette pièce recouvre (en opposition avec la salle à manger pour les réceptions d'invités) et enfin parce que les cuisinières refusent d'ouvrir cet espace sur le reste de la maison. Elles souhaitent garder cet espace sous leur contrôle.
- 14 Enfin la transmission culinaire explique le caractère féminin de la pratique culinaire. Les femmes ont davantage appris à cuisiner que les hommes : 36,9 % de ces derniers déclarent ne pas savoir s'occuper de la préparation culinaire contre seulement de 3,8 % des femmes. Cette transmission est également fortement sexuée. Les femmes apprennent

principalement de leur mère (45 % d'entre elles) alors que ce n'est pas le cas pour les hommes (23 % d'entre eux).

- 15 Des différences entre le rural et l'urbain apparaissent. Du point de vue du temps de consommation alimentaire, on constate que plus on habite en ville moins on consacre de temps à manger. En effet, les couples ruraux³⁵ consacrent en moyenne 2 heures 10 minutes par jour à se nourrir, les couples urbains (hors région parisienne) passent 2 heures et les couples de la région parisienne 1 heure 50 environ³⁶. C'est au déjeuner que l'écart apparaît le plus fort : les ruraux rentrent au domicile pour prendre leur repas lorsque les urbains le prennent hors du domicile et de ce fait plus rapidement. C'est une tendance forte : plus on va vers les villes, plus on consomme des aliments ou des boissons (y compris au café) hors de chez soi et notamment chez des amis. Le temps de cuisine va dans le même sens que celui voué à la consommation. Les couples ruraux y passent environ 1 heure 40, les couples urbains 1 heure 30, les couples de la banlieue parisienne 1 heure 19 et 1 heure 12 pour les Parisiens. L'écart entre la campagne et la ville est significatif puisqu'il représente jusqu'à un tiers du temps total. Il faut cependant relativiser ces résultats car il peut paraître cohérent que les Parisiens et les urbains consacrent moins de temps à cuisiner puisqu'ils déjeunent davantage à l'extérieur de leur domicile.
- 16 Le lieu d'habitation accroît-il ou diminue-t-il l'écart temporel entre les sexes sur ces activités ? Quand ils vivent dans le même espace, les hommes et les femmes passent le même temps à consommer des aliments. En revanche, si de manière générale les femmes cuisinent plus que les hommes, le temps passé varie en fonction des lieux de vie. Plus la dimension de la ville diminue, plus la femme passe du temps à cuisiner. La variation est proportionnelle à la taille de la commune et les deux extrêmes sont Paris *intra muros* et le milieu rural. Dans le premier cas, les femmes y passent 55 minutes par jour, dans le deuxième 88 minutes (soit 1 heure 28)³⁷. La consommation au domicile explique pour une part seulement cette variation du temps culinaire : il est probable que les femmes vivant à la campagne passent davantage de temps car les aliments à cuisiner réclament plus de préparation. L'autre élément intéressant, c'est que le temps consacré par les hommes à la préparation culinaire varie dans le même sens mais dans une moindre mesure : seules cinq minutes séparent les ruraux des urbains qui consacrent quinze minutes en moyenne à cette activité. Il semble bien que la répartition sexuée des tâches culinaires est plus prégnante dans le milieu rural que dans le milieu urbain, confirmant les écarts constatés sur la sexuation que nous avons relevé précédemment.
- 17 Tous milieux confondus, 75 % des femmes cuisinent pour nourrir leur petite famille contre seulement 15 à 20 % d'hommes. Tout d'abord, ces résultats attestent bien du caractère féminin de la fonction nourricière et culinaire. Les deux activités sont fortement corrélées par l'exigence féminine du contrôle alimentaire : pour fournir de bons aliments, il est nécessaire de les préparer de manière conforme aux domaines du contrôle (peu d'ajouts de matière grasse, par exemple). Ensuite, il faut noter, que certains hommes occupent la fonction nourricière alors qu'il s'agit d'une activité largement pratiquée et connotée comme féminine. Ces nourriciers sont plus nombreux à vivre à la campagne, ils sont assez jeunes (moins de 35 ans), plutôt employés, et habitent dans le sud, sud-ouest de la France.
- 18 Les pratiques culinaires des agriculteurs se distinguent des autres personnes vivant en milieu rural. Aucun des agriculteurs rencontrés ne cuisine pour nourrir sa famille mais, en revanche, toutes les agricultrices, sans exception, occupent pleinement leur fonction

nourricière et culinaire. Cet écart avec l'effectif issu de notre enquête confirme que la division sexuelle des tâches est davantage inscrite dans cette PCS. Cependant, bien que les agriculteurs ne « mettent pas la main à la pâte », ils essaient d'aider leur partenaire, mais là encore, ils le font moins que les autres hommes. En effet, les résultats de l'INSEE confirment ce point. Alors que les ruraux consacrent douze minutes par jour à faire la cuisine, les agriculteurs ne cuisinent que quatre minutes par jour (soit trois fois moins)³⁸. Ils épluchent quelques légumes, égouttent les aliments ou encore réchauffent des plats déjà préparés. Le rôle sexué de nourricière est tellement prégnant dans cette PCS, que lorsque les femmes s'absentent, elles laissent une préparation pour leur petite famille. Ces dernières préparent et accommodent presque systématiquement les aliments du début jusqu'à la fin sans déclarer avoir recours à des aliments préparés. Cela s'explique notamment par le fait que leur répertoire culinaire est constitué de manière quasi exclusive des recettes transmises par leur mère. Ce n'est pas le cas pour les hommes qui n'ont jamais appris à cuisiner. Cela atteste que dans cette PCS les rôles sexués ne sont pas vraiment remis en question et que la transmission culinaire est fortement sexuée. Les travaux de Martine Segalen confirment l'ancrage féminin de la fonction nourricière et culinaire et indiquent que cette sexualisation était très marquée dans le milieu agricole³⁹. Les éléments que nous venons de préciser sont spécifiques aux agriculteurs et non aux personnes habitant en milieu rural.

Le rapport au poids et à l'esthétique

- 19 Un élément illustre la particularité du monde rural. Il s'agit de l'attitude face au surpoids et au traitement de cet excédent qui est également différent selon les sexes. En effet, les individus vivant en milieu rural sont moins nombreux à déclarer faire un régime alimentaire. Plus la taille de la commune est petite, moins ils déclarent pratiquer un régime. C'est aussi le choix du traitement qui diffère. Plus on se dirige vers la ville, plus les personnes expérimentent la pratique d'un sport pour maigrir ou combinent sport et régime alimentaire⁴⁰. À la campagne, le traitement par l'alimentation est le plus utilisé, mais ce n'est pas nécessairement par choix. En effet, il est probable que les infrastructures sportives, notamment celles qui ont pour vocation de modeler le corps, soient moins nombreuses. On peut également penser que le rapport au corps et notamment la volonté de correspondre au modèle esthétique idéal est différent. Ce dernier élément corrobore le moins grand intérêt pour le contrôle esthétique (ligne, minceur) des agriculteurs que nous avons relevés précédemment. Toutefois, la plupart des travaux de force caractéristiques de cette profession se déroulent à l'extérieur, les individus sont exposés au climat, quel qu'il soit. Ces éléments renvoient à un exercice physique en tant que tel mais il ne peut s'apparenter à un mode de traitement du surpoids. L'objectif recherché de la pratique physique n'est pas le traitement du poids, bien au contraire, ainsi que nous le verrons *infra*, ce surpoids est une des composantes de voire l'une des conditions à l'exercice de ce type de profession.
- 20 Toutefois, il faut relativiser cette particularité du milieu rural. On constate que les hommes et les femmes vivant à la campagne développent également des attitudes similaires à ceux vivant en ville. En effet, les hommes privilégient le sport pour perdre du poids. Ce trait commun à la gent masculine s'explique par le fait qu'ils ne souhaitent pas délaisser les plaisirs de la table et que la pratique d'une activité sportive correspond davantage à des mœurs masculines que le régime alimentaire. Les hommes vivant à la

campagne ont donc le même comportement que ceux vivant en ville, bien qu'ils rencontrent plus de difficultés à pratiquer un sport et donc à traiter leur surpoids parce que les infrastructures sportives sont moins accessibles. C'est pour cela que substitue le traitement par le sport à l'alimentation. Un autre élément s'ajoute à cette contrainte : les hommes qui habitent dans les petites communes réclament davantage d'énergie de leurs aliments que ceux vivant dans de grandes agglomérations, d'où une propension au surpoids plus élevée. Nous développerons ce point dans quelques lignes. Quant aux femmes, quel que soit le lieu de vie, elles favorisent le traitement par l'alimentation car c'est un domaine dont elles ont le contrôle. On peut toutefois souligner que celles qui vivent en milieu urbain traitent aussi leur surpoids en faisant du sport alors que ce n'est pas le cas en milieu rural.

- 21 Des similitudes entre les ruraux apparaissent à propos du traitement du surpoids, mais il est difficile de les généraliser trop rapidement car des traits communs aux hommes et aux femmes se surajoutent aux comportements observés dans le milieu rural. Par ailleurs, on peut se demander si le fait de faire un régime est véritablement justifié. Selon Jean-Pierre Poulain, « 40 % de la population veut maigrir alors que beaucoup n'en ont pas besoin »⁴¹. Il convient d'observer si c'est une attitude qui distingue la ville de la campagne, les hommes des femmes, et notamment ceux et celles qui vivent dans le milieu rural. Il est surprenant de constater que les personnes vivant à la campagne ont un IMC (indice de masse corporel⁴²) plus élevé que les autres individus alors qu'ils déclarent moins fréquemment faire un régime. Les personnes vivant à la campagne sont également plus nombreuses à annoncer ce surpoids que celles demeurant en ville. Dans notre enquête, on compte 8,1 % d'obèses en campagne contre 4,5 % en ville, 30,4 % en surpoids ou pré-obèses contre 20 à 25 % en ville. Ces résultats sont conformes à ceux de l'étude de Jean-Pierre Poulain⁴³. L'argument selon lequel la consommation dans les restaurants rapides expliquerait pour une part l'obésité ne semble plus pertinent puisque ce type de restauration est peu présent dans les campagnes. Il convient donc d'apporter des éléments de réponse à ce surpoids des individus vivant en milieu rural.
- 22 Tout d'abord, on peut supposer que la vie rurale fait davantage appel à la force physique que la vie citadine. Les agriculteurs exercent une activité qui nécessite « traditionnellement » de l'énergie physique. Il semble que l'on puisse ajouter pour les autres hommes certaines activités de force qui sont spécifiques au rural : couper et tailler du bois, bêcher ou labourer son jardin potager, etc. Ces activités sont davantage pratiquées en milieu rural⁴⁴ et sont plutôt masculines. L'embonpoint masculin (puisqu'il concerne davantage les hommes que les femmes, du fait notamment des activités pratiquées) est considéré comme signe de « force », de « solidité », de « bonne santé ». Cette perception du « gros » est confirmée par Claude Fischler : « lorsque la profession ou la fonction du sujet gros impliquait qu'il exerçât un travail de force, certains interviewés ne le voyaient plus obèse mais fort [...]. Ainsi ce que nous savons du gros (son métier, son image sociale par exemple) peut influencer ce que nous voyons de sa corpulence elle-même. [...]; le gros voit sa graisse se métamorphoser mythologiquement en muscle, sa voracité se transformer en bon appétit et son appétit se justifier par la nécessité de reproduire la force de travail »⁴⁵. Le surpoids notamment masculin, le contrôle esthétique plus faible (du fait de son lien avec la minceur) et le traitement du surpoids indiquent donc pleinement une image différente du corps dans les campagnes. Les consommations alimentaires spécifiques au monde rural expliquent également cette tendance.

Les préférences alimentaires en milieu rural

- 23 Au-delà des pratiques, les aliments sont de bons indicateurs pour caractériser les mœurs alimentaires en milieu rural. À partir d'indicateurs tels que les préférences culinaires des hommes et des femmes, en fonction de la quantité et du type d'aliments respectivement consommés, en tenant compte de la connotation sexuée de nos aliments, en mobilisant les pratiques alimentaires décrites précédemment, nous pouvons déterminer les aliments symboles du masculin et du féminin. S'appuyant sur des recherches historiques et sociologiques qui ont également traité de ces aspects, notre travail s'est attaché à souligner les transformations et les permanences de cette sexuation des aliments.

Le hors d'œuvre

- 24 Les aliments plébiscités dans le milieu rural sont les produits frais, les produits du terroir et les hors d'œuvre. Il n'apparaît pas de différences significatives entre les sexes au sujet des préférences pour ces aliments. En outre, on ne note pas d'écarts forts dans les appréciations avec le reste de la population à propos des produits frais et ceux issus du terroir car il s'agit de consommations valorisées dans la culture française. La distinction entre les milieux rural et urbain porte sur le hors-d'œuvre. Ces derniers sont également appréciés par les agriculteurs, ce qui renforce d'autant plus leur caractère rural pour une PCS aux habitudes alimentaires particulières. Précisons davantage les nourritures qui sont comprises dans le hors d'œuvre.
- 25 Les hors d'œuvre sont les symboles alimentaires de la « culture paysanne ». Le plus souvent, ils sont issus de la production familiale (jardin), de la pêche et de la chasse. Ils sont composés de légumes, marqueur de l'alimentation paysanne, comme l'a souligné Jean-Louis Flandrin ⁴⁶. L'historien note que la soupe, les légumes frais ou secs sont des aliments caractéristiques de l'alimentation paysanne. Dans notre enquête, nous avons relevé que les agriculteurs et les ruraux apprécient fortement les légumes crus ou cuits. En outre, l'étude de l'INSEE due à Michèle Bertrand confirme que les agriculteurs et la population rurale non agricole sont parmi les plus grands consommateurs de légumes ⁴⁷.
- 26 Les autres préparations qui composent les hors d'œuvre sont les pâtés, les terrines et les charcuteries. Ces dernières sont plus appréciées des ruraux que des urbains (sauf pour les Parisiens). L'étude de l'INSEE confirme ce point à plusieurs niveaux. Du point de vue de la catégorie de commune, les ruraux consomment davantage de charcuterie que les urbains (excepté les Parisiens) ⁴⁸. Du point de vue des PCS, les agriculteurs et les ouvriers agricoles sont les plus gros consommateurs de charcuterie ⁴⁹. Ainsi que le spécifie Jean-Louis Flandrin, ils sont au centre des aliments paysans ⁵⁰. Un point doit être cependant souligné : l'auteur met en relation la viande et la graisse en notant, par exemple, que le lard gras ou l'huile sont souvent des composants de la soupe. Le gras est à la base de l'alimentation paysanne : on le retrouve aujourd'hui à la fois au travers des aliments et notamment de la consommation de porc ⁵¹ mais aussi vis à vis des pratiques. En effet, dans le premier cas, les ruraux (population agricole ou non) sont les plus gros consommateurs de viande porc et de lard : 10,6 kilogrammes par an pour les agriculteurs et 7,9 pour les autres ruraux contre 8,6 pour les agriculteurs vivant dans des communes urbaines et 6,7 pour la population urbaine non agricole. Dans le deuxième cas, le lard symbole du gras est censé apporter de la force au travailleur : perçu comme « concentré d'énergie », sa

consommation par les paysans n'est pas sans lien avec le surpoids caractéristique des agriculteurs et dans une moindre mesure avec celui des ruraux. À propos de la consommation de viande, on constate que la consommation de gibier, de volailles, de lapins (qui sert à faire les terrines notamment) est plus importante à la campagne et qu'elle provient soit de l'élevage domestique, soit de la chasse. Ainsi, 80 % de la consommation de gibier en milieu rural résulte de la chasse ⁵².

- 27 À partir de la préférence et du niveau de consommation, il est possible d'attester de manière assez rigoureuse l'ancrage du hors d'œuvre dans le milieu rural. Les *verbatim* que nous livrons *infra* devraient constituer, par la pratique rapportée, une validation supplémentaire.

L'échange alimentaire

- 28 On constate également que les individus vivant en milieu rural consomment davantage des produits issus de leur propre production ou provenant de leur entourage (parents, amis, voisins). Ils participent à désigner le répertoire alimentaire rural. L'enquête de l'INSEE donne des éléments confirmant cette hypothèse ⁵³. Tout d'abord, 60,9 % des ruraux (hors population agricole) possèdent un potager contre 30 % des urbains ; 16,3 % des premiers développent une basse cour contre 5 % des seconds ; 13,1 % de la population vivant en commune rurale détient un clapier contre 4,3 % de celle vivant en ville. Ensuite, lorsque l'on retient les quantités consommées avec et sans l'autoconsommation, il est aisé de constater que les écarts les plus grands sont en faveur du milieu rural. Ce qui caractérise donc la consommation alimentaire en milieu rural et la population agricole, c'est l'importance de l'autoconsommation qui s'explique elle-même par la proximité directe avec le lieu de production des aliments. Il résulte de ce fait une spécificité de l'alimentation en milieu rural. À la différence des urbains, les ruraux déclarent ne pas avoir vraiment le choix des aliments à consommer. La saison, le volume de la récolte, le type d'activité (chasse, pêche) déterminent également la nature des consommations alimentaires. Le *verbatim* de Bernard (agriculteur exploitant dans les Deux-Sèvres) illustre ces éléments : « Quand il y a une terrine de pâté de sortie que la belle-mère a passé, il faut bien en manger le soir. Il faut la manger, t'as pas le choix, sinon c'est perdu. Le problème est là aussi, tu peux pas te permettre un soir de manger de ça et puis le lendemain, autre chose... » Les propos de Bernard suggèrent que le choix des aliments dépend davantage de l'autoconsommation et des productions et surproductions locales. Il s'agit donc de mœurs spécifiques au monde rural et plus encore au monde agricole.

les nourritures nourrissantes

- 29 Les ruraux consomment également plus que les urbains des nourritures nourrissantes. En effet, la lecture détaillée de l'étude de l'INSEE sur les consommations alimentaires montre que les ruraux consomment davantage de pain, de pâtes, de viande de porc, de lard, de pâté, de saucisse fraîche, fumée ou cuite, de saucisson, de charcuterie, de beurre, de corps gras, de sucre, de vin ordinaire ⁵⁴. Ces aliments sont par nature consistants et satisfont à coup sûr la satiété, qualité réclamée par les hommes. Ils apportent également l'énergie, la force de travail recherchée par les ruraux et notamment par les agriculteurs ⁵⁵. En outre, certains de ces aliments témoignent du poids de l'autoconsommation ou du moins de leur ancrage dans le milieu rural. Jean-Louis Flandrin relève qu'ils sont caractéristiques de

l'alimentation paysanne au 16^e siècle (sauf pour certains aliments récents, tel le sucre de canne) et Claude Thouvenot fait remonter la consommation de certains aliments dans les terroirs à l'époque gallo romaine (pain, viande de porc sous différentes formes, vin, légumes verts et secs) ⁵⁶.

- 30 Trois éléments nous paraissent mériter d'être développés à propos de ces nourritures nourrissantes. Tout d'abord, le pain qui est par définition une nourriture qui tient au corps et qui calme la satiété est au centre de l'alimentation en milieu rural. Jean-Louis Flandrin l'affirme pour le 16^e siècle ⁵⁷, et aujourd'hui encore le pain apparaît davantage consommé par les ruraux que les urbains : 61,3 kilogrammes par an pour les agriculteurs et 46,2 pour les autres ruraux contre 40 en moyenne. Du point de vue de la différence des sexes, les résultats ne sont pas significatifs. Ensuite, Jean-Pierre Poulain note que l'alimentation grasse et lourde est davantage le fait des agriculteurs et que l'alimentation gastronomique est plus spécifique des ruraux ⁵⁸. Dans notre enquête ces résultats se confirment notamment pour les hommes qui préfèrent davantage les nourritures nourrissantes que les autres hommes urbains. Le rejet est plus marqué chez les femmes vivant en milieu rural que chez les citadines. Enfin, l'intérêt pour les nourritures nourrissantes dans le milieu rural est lié aux modes de préparation des aliments. Dans le rural, le bouilli et les plats mijotés sont privilégiés et ces modes culinaires participent à la désignation de nourritures nourrissantes, de nourritures grasses et lourdes ou gastronomiques, ainsi que l'a noté Jean-Pierre Poulain. Martine Segalen, lorsqu'elle entreprend de décrire les tâches féminines montre que les femmes dans les campagnes emploient essentiellement une cuisson bouillie ⁵⁹. Jean-Louis Flandrin établit un constat identique à propos des « cuisines paysannes » : « dans la plupart des régions d'Europe, c'est le bouilli qui les caractérise » ⁶⁰. Il convient de souligner que les agriculteurs sont davantage concernés que les autres ruraux par la consommation de nourritures nourrissantes.
- 31 Ces différents éléments permettent de confirmer par une autre approche, l'IMC plus élevé de la part des personnes vivant en milieu rural et notamment celui des agriculteurs. Ce n'est pas seulement l'éloignement avec les structures sportives et la nature de leur activité professionnelle qui légitiment leur surpoids, c'est aussi la nature et la quantité des aliments qu'ils consomment. Quelques différences entre les sexes méritent d'être signalées. À partir de la liste d'aliments de notre questionnaire, il ressort que les hommes vivant à la campagne apprécient les « plats en sauce », les « sauces en général », la « soupe », les « légumes cuits », le « poisson », les « yaourts », la « cuisson vapeur ». Ce répertoire peut surprendre car il comprend à la fois des préparations traditionnelles (« plats en sauce » et « sauces en général ») et des aliments perçus comme diététiques (« poisson », « cuisson vapeur »). Ce n'est pas pour des motifs diététiques que les hommes vivant à la campagne aiment davantage les « légumes », le « poisson » ou même les « yaourts ». Pour eux, ces aliments font partie de leur répertoire parce qu'ils sont facilement disponibles (ils correspondent pour une bonne part à l'autoconsommation, comme nous l'avons noté précédemment). Toutefois, bien que ces aliments soient bien appréciés, ils sont moins consommés par les ruraux que par les urbains ⁶¹. Pour les femmes, on note une relative conformité au « modèle rural et féminin » avec un attachement aux fruits et légumes, à la soupe notamment.
- 32 Le répertoire alimentaire rural se compose donc d'aliments produits à proximité et donc de ce fait facilement disponibles. Il s'agit également de nourritures énergétiques et traditionnelles, notamment pour les hommes. La familiarité avec les aliments renforce

donc leur appréciation. Cela ne signifie cependant pas qu'à la campagne les habitudes ne sont pas ouvertes vers les innovations alimentaires ou culinaires. On y apprécie notamment la cuisine « sucré-salé » (excepté pour les agriculteurs) et, pour les hommes, la « cuisine épicée ». L'étude de l'INSEE ⁶² précise qu'en 1991 les écarts diminuaient entre l'alimentation de la tradition (sous-entendu le milieu rural et agricole) et de la modernité (milieu urbain et du tertiaire). Des changements dans les mœurs alimentaires sont donc observables. En revanche, toutes les innovations liées à l'industrialisation de l'alimentation sont rejetées tels les allégés, les conserves, les hamburgers, mais cette attitude est également perceptible chez les citadins.

La sexuation

Le sexe des aliments

- 33 Pour déterminer le sexe des aliments, nous avons demandé aux individus rencontrés de connoter sexuellement une liste d'aliments ou de mœurs alimentaires. C'est ce que nous avons appelé la sexuation et à ce titre nous emploierons ce terme comme un verbe. On constate que tous les aliments relèvent d'une connotation sexuée, bien que certains soient plus difficiles à sexuer que d'autres (le « hamburger », le « gruyère râpé », la « cafétéria »).
- 34 Un tableau synthétique ⁶³ permet de présenter les aliments les « plus masculins » et les « plus féminins » pour les personnes vivant à la campagne. Il présente, pour les ruraux, la connotation sexuée d'aliments, de modes de cuisson ou de lieux de consommation. Il est surprenant de constater qu'il n'apparaît pas de différence fortement significative entre les milieux urbain et rural alors que les consommations alimentaires sont différentes. Toutefois, en réalisant une analyse plus fine des résultats, plusieurs tendances se dégagent dans la sexuation des aliments de la part des ruraux. Tout d'abord, les aliments ou les mœurs qui renvoient à des consommations masculines sont davantage connotés comme masculin. C'est le cas pour : le « vin », le fait de « manger en grande quantité », la « viande rouge », « manger de tout », les « féculents », les « préparations nourrissantes ». Ce sont des aliments pour les hommes et plus spécialement pour ceux vivant à la campagne et exerçant un travail de force. Ensuite, on retrouve la même tendance pour les femmes à propos de certains aliments. Ainsi, le « dîner en famille » est davantage connoté comme féminin, renvoyant à la fonction nourricière pleinement occupée par les femmes vivant à la campagne et notamment les agricultrices. Il en est de même pour la « viande blanche » qui rappelle l'activité féminine consistant à s'occuper de la basse cour. Martine Segalen indique clairement que cette tâche est féminine ⁶⁴. On trouve également la « crème fraîche » qui renvoie au lait féminin ⁶⁵ et au gras (cuisine paysanne). Enfin, les aliments qui sont caractéristiques du répertoire rural sont moins connotés sexuellement. On le note très clairement pour les aliments masculins et de manière moindre pour ceux féminins. Ainsi le « pain », la « charcuterie », les « légumes secs », les « plats en sauce » sont moins sexués à la campagne qu'à la ville. Les « légumes cuits ou crus » restent plutôt féminins, mais la part du masculin est plus importante dans le milieu rural que dans les villes. Cette sexuation indique que lorsque le répertoire est spécifique à une culture (ici, les mœurs rurales) la sexuation des consommations ou des pratiques est moins marquée. Un dernier point mérite d'être soulevé : les femmes, qui sont généralement initiatrices des innovations alimentaires et de la variété des consommations, plébiscitent moins

comme féminins, pour celles vivant à la campagne, les aliments nouveaux. C'est le cas pour les « produits ultra frais », les « produits issus de l'agriculture biologique » (lien avec le triptyque du contrôle), le « sucré-salé ». À la campagne, et cela se vérifie dans une moindre mesure pour les hommes, les individus sont moins sensibles aux innovations alimentaires.

Les oppositions fondamentales entre les sexes

- 35 De cet exercice de sexuation, il ressort de grandes oppositions. Ainsi, on constate que la vapeur s'oppose au barbecue, la grande quantité à la petite quantité, la viande rouge et saignante à la viande blanche, les aliments salés aux sucrés, les allégés à la charcuterie. Ces dissimilitudes alimentaires indiquent que nos mœurs alimentaires sont profondément sexuées et que les individus ont largement intégré cette attribution sexuée des aliments. Nous avons développé par ailleurs les différents principes qui régissent cette sexuation ⁶⁶.
- 36 Donnons toutefois quelques éléments. L'opposition vapeur/barbecue renvoie à une distinction anthropologique plus large qui est celle du bouilli et du grillé. En effet, Claude Lévi-Strauss a montré dans le triangle culinaire que ces deux modes de cuisson sont opposés ⁶⁷. Nous avons pu sexuer le triangle culinaire de Lévi-Strauss en associant le bouilli au féminin, et le grillé au masculin. La distinction entre grande quantité et petite quantité est liée pour une part au dimorphisme sexuel et aux activités sexuées qui en découlent : activités de force ou pratiques sportives violentes ⁶⁸. Christian Pociello note une transformation des gestuels sportifs qui suggère un rééquilibrage entre les sexes. L'hypothèse de Norbert Elias semble de nouveau trouver des indices de sa pertinence et de son actualité. L'opposition viande rouge et saignante et viande blanche renvoie à deux domaines d'activités différents entre les hommes et les femmes (élevage/basse cour) mais aussi à l'ensemble d'une symbolique qui distingue une société zoophage (animalité de la viande visible) davantage masculine à une culture sarcophage (animalité cachée) plutôt féminine ⁶⁹. Les viandes blanches (notamment les escalopes de poulet, de dinde) sont vendues sous vide, sans qu'apparaisse une trace de sang, dans des emballages blancs, symbolisant la propreté, la « pureté féminine ». Les viandes rouges entrent de plus en plus dans cette logique, mais la couleur de l'emballage est fréquemment rouge, renvoyant de fait à la zoophagie. Ce changement et notamment le déclin de la zoophagie ont autrefois été repérés par Norbert Elias dans *La civilisation des mœurs* ⁷⁰ : tout porte à croire qu'il s'inscrit dans une logique de rapprochement entre les hommes et les femmes. L'opposition salé-sucré peut être perçue comme une métaphore de la différence des sexes qui renvoient à l'ordre du repas : le salé est proposé au début du repas et le sucré relégué à la fin. L'essentiel, ce qui calme la faim, est offert au début afin de satisfaire la dimension instrumentale masculine tandis que le superflu se situe à la fin du repas.
- 37 Par ailleurs, quelques attitudes méritent d'être précisées chez les agriculteurs. Ces derniers, hommes ou femmes, ont tendance à attribuer à leur propre sexe les aliments qu'ils consomment. C'est notamment le cas du « poisson », des « féculents », de la « charcuterie », du « petit déjeuner », du « restaurant » jugés masculins par les hommes et féminins par les femmes. Étant donné que chacun d'entre eux mange quotidiennement ces aliments et qu'il ne contrôle pas la dimension esthétique de son alimentation, il n'a pas de raison d'attribuer un sexe différent du sien. Ce comportement est toutefois spécifique à la PCS des agriculteurs, car pour les autres catégories sociales, c'est la

connotation sexuée des dimensions du contrôle qui explique la sexuation de ces aliments. Ainsi le « petit déjeuner » et le « poisson » sont-ils largement perçus comme féminins (aspect diététique et sain) alors que la « charcuterie », les « féculents » et le « restaurant » sont connotés comme masculins.

Le petit déjeuner

- 38 Le cas du petit déjeuner illustre la sexuation particulière des agriculteurs et ce décalage avec les autres PCS. En outre, il permet de préciser les mœurs alimentaires des agriculteurs. Ces derniers sont habitués à prendre leur petit déjeuner entre hommes, avant le travail aux champs. Dès lors, il ne peut être considéré comme féminin puisqu'il s'agit d'une réunion d'hommes. Bernard précise le caractère spécifique du petit déjeuner pendant notre entretien. « Moi je déjeune plus tard à l'exploitation : café, mais avec du lait pour le deuxième, des tartines, du saucisson sec. Moi je me rappelle quand j'étais jeune, il y avait une soupe tous les matins. On prenait la soupe, tartine de pâté, deux œufs sur le plat, c'était le petit déjeuner copieux. Oh, mais il y a des périodes pendant les battages, j'en fais encore ». Il apparaît clairement dans ce *verbatim* que le petit déjeuner des agriculteurs n'a rien à voir avec le caractère féminin qu'on lui prête aujourd'hui (laitages, aliments sucrés). Il n'a pas la dimension familiale tellement espérée par les femmes et comprend même des aliments rejetés par ces dernières (pâté, saucissons). Martine Segalen a précédemment repéré la nature particulière du petit déjeuner en milieu rural : elle note notamment que les paysans font deux collations le matin ⁷¹. On peut imaginer que ce modèle perdure aujourd'hui avec un café le matin qui correspond au premier apport alimentaire et une seconde pause, à l'exploitation, qui semble plus riche. Toutefois dans le cadre de notre enquête, les données recueillies ne nous permettent pas d'affirmer la pérennisation de cette habitude de consommation. On peut seulement noter que la connotation sexuée du petit déjeuner de la part des agriculteurs et l'attachement que porte la civilisation de bureau à ce repas suggèrent une nature et une fonction différentes du petit déjeuner. Dans le premier cas, le repas comporterait des aliments plus salés, plus solides, plus énergétiques et plutôt masculins (charcuteries, vin, etc.) alors que dans le second cas, les produits sont plus sucrés, sont censés procurer moins de force et semblent davantage féminins (confiture, lait, céréales, etc.). Ce glissement du petit déjeuner d'une culture paysanne et rurale à une civilisation de bureau, citadine, reflète dans une certaine mesure la modification de la place de la femme et de l'homme dans nos mœurs. Ce changement pour ce repas constitue peut être un premier indicateur du rééquilibrage des sexes entre les hommes et les femmes.
- 39 À l'exception des aliments que nous venons de citer à propos du petit déjeuner, les agriculteurs et les agricultrices attribuent un sexe aux aliments de manière plus ou moins conforme aux autres PCS. La part des sexes cohabiterait donc avec la part des classes.

ANNEXES

Annexe : Le sexe des aliments en milieu rural (en %)

Aliments et mœurs alimentaires	Plutôt masculin	Plutôt féminin	Aliments et mœurs alimentaires	Plutôt masculin	Plutôt féminin
Vin	85,2 %	5,1 %	Surgelés	26,8 %	28,7 %
Manger en grande quantité	72,6 %	5,9 %	Gruyère râpé	26,9 %	24,8 %
Viande rouge	71,8 %	6,3 %	Viande cuite à point	28,8 %	29,3 %
Cuisson barbecue	70,7 %	5 %	Petit déjeuner	19,9 %	32,1 %
Plats épicés	62,5 %	8,7 %	Viande bien cuite	22,1 %	35,8 %
Charcuterie	62,3 %	9,4 %	Poisson	16,9 %	42,6 %
Manger de tout	61,1 %	15,1 %	Légumes cuits	24,1 %	42,7 %
Viande saignante	60,5 %	6,2 %	Hors d'œuvre	22,5 %	43,9 %
Plat résistance	60,5 %	8,6 %	Fruit	17,1 %	44,5 %
Féculents	58,6 %	5,9 %	Chocolat	18,7 %	47,2 %
Aliments salés	57,1 %	5,8 %	Dîner en famille	9,1 %	47,3 %
Pain	56,2 %	11,2 %	Sucré salé	20 %	48,6 %
Fromage	54,5 %	15,1 %	Gâteau	21,8 %	49,2 %
Plats en sauce	53,8 %	17,5 %	Dessert	21,4 %	49,4 %
Légumes secs	53,7 %	10,6 %	Légumes crus	22,3 %	51,8 %
Plats nourrissants	50,1 %	13,4 %	Yaourt	15,4 %	53,1 %
Conserves	48 %	10,7 %	Produits frais	16,9 %	55,7 %
Cuisson frit	47,4 %	12,7 %	Aliments sucrés	15,3 %	55,8 %
Canard	47,3 %	12 %	Produits ultra-frais	13,9 %	56,3 %
Produits du terroir	43,3 %	18,1 %	Crème fraîche	12,7 %	58,6 %
Hamburger	41,7 %	7,8 %	Produits bio	11,9 %	60,1 %
Sauces en général	37,9 %	22,3 %	Viande blanche	8,4 %	63,4 %
Soupe	37,1 %	25,6 %	Eau en bouteille	7,8 %	72,5 %
Restaurant	35,4 %	21,3 %	Manger en petite quantité	9,1 %	74,3 %
Gâteaux apéritifs	32,2 %	22,7 %	Cuisson vapeur	7,2 %	76,8 %
Cuisine des grands chefs	32,1 %	17,9 %	Produits allégés	5,3 %	80,1 %
Cafétéria	28,5 %	20,2 %			

NOTES

1. Stéphane RAVACHE, *Mœurs alimentaires et identités sexuées*, Thèse de doctorat en sociologie, École des hautes études en sciences sociales, Paris, en cours, 496 f°. Nous développerons au cours de cette présentation quelques éléments de cette recherche.
2. Nous emploierons *sexué* comme un verbe. Le terme *sexuation* comprend également les dimensions liées à la représentation sociale.
3. Gérard MERMET, *Francoscopie, 1997. Comment vivent les Français : faits, analyses, tendances, comparaisons, 10 000 chiffres*, Paris, Éditions Larousse, 1996, 436 p. (p. 175). Il est nécessaire de préciser que dans les communes rurales comme celles urbaines, toutes les professions et catégories sociales sont représentées. Cette remarque est importante pour éviter des associations maladroites, on peut par exemple trouver des agriculteurs dans des zones urbaines, l'INSEE fait le même constat.
4. Stéphane BEAUD et Florence WEBER, *Guide de l'enquête de terrain : produire et analyser des données ethnographiques*, Paris, Éditions La découverte, 1997, 327 p. (pp. 178-179) ; Alain BLANCHET et Anne GOTMAN, *L'enquête et ses méthodes : l'entretien*, collection 128 sociologie, Paris, Nathan Université, 1992, 125 p. (pp. 53-54).
5. Alain BLANCHET et Anne GOTMAN, *L'enquête et ses méthodes...*, ouv. cité, p. 54.
6. Julia CSERGO, « Nostalgies du terroir », dans *Mille et une bouches. Autrement*, n° 154, mars 1995, pp. 156-162
7. Claude THOUVENOT, « Terroirs, aliments et mangeurs au fil de l'histoire », dans Ismène GIACHETTI [dir.], *Identités des mangeurs, identités des aliments. Actes de l'école d'été des 23-25 juin 1994*, Paris, Polytechnica, 1996, 217 p. (pp. 55-89).
8. Maryvonne BODIGUEL et Bertrand HERVIEU, « La sociologie rurale en France », dans Maryvonne BODIGUEL et Philip LOWE [dir.], *Campagne française, campagne britannique. Histoires, images, usages au crible des sciences sociales*, Paris, Éditions L'Harmattan, 1989, pp. 223-241. (p. 229).
9. Claude LÉVI-STRAUSS, *L'origine des manières de table. Mythologiques 3*, Paris, Librairie Plon, 1968, 479 p. ; Françoise HÉRITIER, *Masculin/féminin : la pensée de la différence*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1996, 332 p. La valence différentielle est une domination du masculin sur le féminin qui semble s'être imposée de manière universelle.
10. Thomas Walter LAQUEUR, *La fabrique du sexe. Essai sur le corps et le genre en Occident*, Paris, Gallimard, 1992, 355 p. ; Georges DUBY et Michelle PERROT [dir.], *Histoire des femmes en Occident*, Paris, Plon, 1991-1992, 5 volumes.
11. Robert Jesse STOLLER, *Masculin ou féminin ?*, Paris, Presses universitaires de France, 1989, 362 p. ; Anne-Marie ROCHEBLAVE SPENLÉ, *Les rôles masculins et féminins. Les stéréotypes, la famille, les états intersexuels*, Paris, Presses universitaires de France, 1964, 347 p.
12. Geneviève FRAISSE, *Différence des sexes*, Paris, Presses universitaires de France, 1996, 126 p.
13. Citons notamment : Erving GOFFMAN, *L'arrangement des sexes*, Paris, La Dispute, 2002, 115 p. ; Pierre BOURDIEU, *La domination masculine*, Paris, Éditions du Seuil, 1998, 142 p.
14. Norbert ELIAS, *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Levy, 1973, 342 p.
15. Norbert ELIAS et Éric DUNNING, *Sport et civilisation. La violence maîtrisée*, Paris, Librairie Arthème Fayard, 1994, 392 p. Il développe dans le chapitre dix cette idée de balance des sexes qui change en fonction du processus de civilisation.

16. Voir : Claude FISCHLER, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Éditions Odile Jacob, 1990, 440 p. L'auteur recense les différentes approches théoriques qui expliquent cette obligation de choix.
17. *Ibidem*, p. 27.
18. *Ibidem*, pp. 61-80
19. *Ibidem*, p. 77.
20. Nous renvoyons aux exemplaires de notre thèse.
21. Stéphane RAVACHE, *Mœurs alimentaires et identités sexuées*, ouv. cité.
22. C'est une hypothèse que développe François de Singly : François de SINGLY, « Les habits neufs de la domination masculine », dans *Masculin/féminin. Esprit*, novembre 1993, pp. 44-55.
23. Le contrôle de l'alimentation s'inscrit dans le processus de civilisation des mœurs. En effet, Norbert Elias montre que la civilisation des habitudes s'observe à partir de pratiques de contrôle et d'autocontrôle. Norbert ELIAS, *La civilisation des mœurs*, ouv. cité.
24. La notion d'aliment essentiel est employée dès 1966 dans les travaux de Jean Trémolières : Jean TRÉMOLIÈRES, « Base pour l'étude de l'évolution des habitudes alimentaires », dans *Cahiers de nutrition et de diététique*, fascicule 3, 1970, p. 86. Dans cet article, il la définit de la manière suivante : « cette expression évoque surtout l'aliment indispensable, l'aliment dont on ne peut se passer ». Cette notion est reprise par Jean-Pierre Poulain : Jean-Pierre POULAIN [dir.], *Les jeunes seniors et leur alimentation*, Paris, Observatoire CIDIL de l'harmonie alimentaire, 1998, 110 p. (p. 39) et complète la définition de Jean Trémolières : « l'expression aliment essentiel ne renvoie bien évidemment pas à une définition relevant de la science nutritionnelle au sens restreint du terme mais à des représentations sociales qui, bien qu'influencés par la vulgarisation du discours médical sur l'alimentation, ne s'y réduisent pas ».
25. Claude Fischler consacre le dernier chapitre de *L'omnivore* à montrer cette association. Il développe de nouveau cet élément dans un article paru en 1993 : Claude FISCHLER, « Une "féminisation des mœurs" », dans *Masculin/féminin. Esprit*, novembre 1993.
26. Bruno REMAURY, *Le beau sexe faible. Les images du corps féminin entre cosmétique et santé*, collection Partage du savoir, Paris, B. Grasset/Le Monde, 2000, 264 p.
27. Jensen K. O'DOHERTY et L. HOLM, « Preferences, quantities and concerns: socio-cultural perspectives on the gendered consumption of foods », dans *European journal of clinical nutrition*, 1999, n° 53, pp. 315-359.
28. Voir les revues *H&M*, *Men's health*, etc.
29. Bruno, contrôleur des impôts, ville de 5 000 habitants.
30. J. BERGER, « Bourgeois et paysans », dans *Mille et une bouches. Autrement*, n° 154, mars 1995, p. 62.
31. Gérard Mermet relève plusieurs éléments qui indiquent que le secteur tertiaire est davantage investi par les femmes et que ces dernières sont plus soucieuses de leur apparence : Gérard MERMET, *Francoscopie, 1997...*, ouv. cité. Pour une analyse plus approfondie de l'esthétique féminine, voir : Bruno REMAURY, *Le beau sexe faible...*, ouv. cité.
32. Voir à ce sujet : Ghislaine GRIMLER, D. MORAUD et C. ROY, *Les emplois du temps des couples*, Paris, INSEE, 1991. Nicolas Herpin montre également le caractère féminin de la pratique culinaire : Nicolas HERPIN, « Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps », dans *Revue française de sociologie*, n° 21, 1980, pp. 599-628.

33. Yvette MARIN, « De l'évolution de la ville à l'évolution de l'espace domestique », dans *Bulletin de la société Neuchâteloise de géographie*, n° 37, 1993, pp. 127-140.
34. François de SINGLY, *Habitat et relations familiales*, Paris, Plan construction et architecture, 1998, 219 p.
35. Hommes et femmes.
36. Ghislaine GRIMLER, D. MORAUD et C. ROY, *Les emplois du temps des couples*, ouv. cité.
37. *Ibidem*.
38. *Ibidem*.
39. Martine SEGALIN, *Mari et femme dans la société paysanne*, Paris, Flammarion, 1980, 214 p. (pp. 94-106).
40. Le traitement par le sport est un des *items* de notre questionnaire sans que le sport en question soit davantage explicité.
41. Jean-Pierre POULAIN, « Trois questions à... Jean Pierre Poulain », dans *Le Monde*, n° 17 928, 15-16 septembre 2002, p. 8.
42. L'IMC se calcule en divisant le poids en kilo par la taille en centimètres au carré. C'est un indice qui est aujourd'hui reconnu par le monde médical. L'IMC « normal » est compris entre 20 et 25 ; entre 25 et 27, on considère qu'il y a surpoids ; entre 27 et 30, c'est une situation de pré-obésité ; à plus de 30, c'est de l'obésité.
43. Jean Pierre POULAIN, *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Éditions Privat, 2001, 235 p. (p. 167).
44. Michèle BERTRAND, *Consommations et lieux d'achat des produits alimentaires en 1991*, Paris, INSEE, 1993, 299 p. (pp. 54-56). L'étude montre que les ruraux disposent d'un jardin potager en plus grand nombre, d'une taille plus grande que les urbains. Certains possèdent également une basse cour, un clapier.
45. Claude FISCHLER, *L'omnivore...*, ouv. cité, p. 341 et p. 349.
46. Jean Louis FLANDRIN, « L'alimentation paysanne en économie de subsistance », dans Jean Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI [dir.], *Histoire de l'alimentation*, Paris, Librairie Arthème Fayard, 1996, 915 p. (pp. 597-527).
47. Michèle BERTRAND, *Consommations et lieux d'achat...*, ouv. cité : voir les tableaux n° 8 et n° 9, pp. 36-37 et p. 17.
48. *Idem*, p. 71.
49. *Idem*, p. 66.
50. Jean Louis FLANDRIN, « L'alimentation... », art. cité, pp. 613-616.
51. Michèle BERTRAND, *Consommations et lieux d'achat...*, ouv. cité.
52. *Ibidem*.
53. *Idem*, pp. 54-55.
54. *Idem*, pp. 70-80
55. Voir le *verbatim* de Bernard dans le premier chapitre de notre thèse : « Les pratiques alimentaires sexuées dans le milieu rural », Stéphane RAVACHE, *Mœurs alimentaires et identités sexuées*, ouv. cité.
56. Jean Louis FLANDRIN, « L'alimentation... », art. cité ; Claude THOUVENOT, « Terroirs, aliments et mangeurs... », art. cité, pp. 58-59.
57. Jean Louis FLANDRIN, « L'alimentation... », art. cité, pp. 602-610.
58. Jean Pierre POULAIN, *Manger aujourd'hui...*, ouv. cité, pp. 149-151.
59. Martine SEGALIN, *Mari et femmes...*, ouv. cité, p. 97.
60. Jean Louis FLANDRIN, « L'alimentation... », art. cité, pp. 624-627. La citation est p. 627.
61. Michèle BERTRAND, *Consommations et lieux d'achat...*, ouv. cité.
62. *Idem*, p. 17.

63. Voir annexe : Le sexe des aliments en milieu rural (en %).
64. Martine SEGALIN, *Mari et femmes...*, ouv. cité.
65. Nous avons largement développé les dimensions féminines du lait dans notre thèse : le lait maternel, boisson (qui s'oppose au sang et au vin), aliment (yaourts), produit de beauté, etc. : Stéphane RAVACHE, *Mœurs alimentaires et identités sexuées*, ouv. cité.
66. Stéphane RAVACHE, *Mœurs alimentaires et identités sexuées*, ouv. cité.
67. Claude LÉVI-STRAUSS, *L'origine des manières de table...*, ouv. cité.
68. Voir à ce sujet : Christian POCIELLO, « Les défis de la légèreté corporelle », dans *Masculin/féminin. Esprit*, novembre 1993, pp. 49-53.
69. Claude FISCHLER, *L'omnivore...*, ouv. cité, pp. 129-134.
70. Norbert ELIAS, *La civilisation des mœurs*, ouv. cité.
71. Martine SEGALIN, *Mari et femmes...*, ouv. cité, p. 96.
72. Maryvonne BODIGUEL et Philip LOWE [dir.], *Campagne française, campagne britannique ...*, ouv. cité, p. 236.
73. Emmanuel TODD, *La nouvelle France*, Paris, Éditions du Seuil, 1988, 280 p.

RÉSUMÉS

Deux éléments ressortent de cet article. Le premier est la mise en évidence des différences entre les hommes et les femmes dans leurs habitudes alimentaires. Le second réside dans le détail des manières dont ces comportements alimentaires sexués sont mis en œuvre dans les milieux urbain d'une part, rural de l'autre. À partir d'une enquête qualitative et quantitative, les comportements de contrôle alimentaire sont étudiés. Les pratiques culinaires (le temps de préparation, les modes de transmission, la fonction de la cuisine) apparaissent comme des révélateurs des identités sexuées, mais aussi de la résistance ou de l'acceptation des rôles sexués. Les préférences alimentaires permettent de dégager les goûts masculins et féminins, et de montrer comment ils évoluent selon le lieu de vie. Enfin, la sexuation est l'occasion de mesurer la représentation sexuée des aliments ou des formes de cuisson propres aux ruraux, et de dégager certaines oppositions fondamentales entre les sexes. L'exemple du petit déjeuner illustre les changements récents dans les habitudes alimentaires entre les hommes et les femmes vivant à la campagne ou à la ville.

Food Habits According to Genders in the Country and the City

Two elements emerge from this article. First, the difference between men and women in their food habits; secondly, the difference between town and country in these behaviours. Founded on a qualitative and quantitative sociological survey, this article tries to enlighten the food control behaviours. Culinary practices (preparation time, transmission methods, cooking functions...) reveal sexual identities indeed, but also resistance or acceptation of this sexuation. Food preferences identify a male and a female taste, and show how they change according to spatial logics. At last, sexuation of food gives the opportunity to measure the sexual representation of the food (of cooking forms also) of countrymen especially, and to set basic oppositions between men and women. The breakfast example illustrates the recent changes in food habits of men and women living either in the country or in the city.

INDEX

Index chronologique : XXI^e siècle