

# L'alimentation au fil des saisons

## La saisonnalité des pratiques alimentaires

Les saisons sont à la mode, et pourtant... Les innovations techniques de ces dernières décennies (transformation des modes de transports, d'élevages ou de cultures, transformations génétiques des espèces elles-mêmes) nous ont permis, en grande partie, de nous affranchir des contraintes saisonnières. En ce début de XXI<sup>e</sup> siècle, les questions climatiques et celles de la transition écologique nous interpellent sur l'importance de tenir compte des saisons.

Entre contrainte et choix, désir d'affranchissement et volonté de les respecter, notre rapport aux saisons n'a pas fini d'interroger. Comment se pratiquent les variations saisonnières dans nos quotidiens alimentaires ? Quelles récurrences et ruptures engageantes ? Comment la saisonnalité s'articule-t-elle à d'autres rythmes sociaux et comment affecte-t-elle les rapports aux espaces et temporalités humaines ?

Ce livre explore plusieurs des dimensions liées à la saisonnalité dans le domaine alimentaire. Par la diversité des sources présentées, par son caractère pluridisciplinaire, cet ouvrage met en lumière la richesse des pratiques de saisonnalité, ici et ailleurs, hier et aujourd'hui.

*Camille Adamiec est docteure en sociologie, chercheuse associée au laboratoire Dynamiques européennes (UMR 7367) de l'université de Strasbourg et post-doctorante à l'INRAE-Unité ALISS.*

*Marie-Pierre Julien est maîtresse de conférences en sociologie et anthropologie à l'université de Lorraine (Nancy). Elle est membre du Laboratoire Lorrain des Sciences Sociales (2L2S), axe VIPAGES, et affiliée à l'UMR 7367 DynamE.*

*Faustine Régnier est docteure en sociologie (Sciences Po Paris), chercheuse à l'université Paris Saclay INRAE-Unité ALISS, et lauréate du prix Jean Trémolières.*

En couverture :  
bocaux de légumes à l'italienne ;  
assiette de poulet grillé au quinoa, légumes verts et haricots rouges ;  
champignon pied-de-mouton  
[© Tous droits réservés].

Presses Universitaires  
FRANÇOIS-RABELAIS  
puf-r-editions.fr

INRAE

UNIVERSITÉ  
DE LORRAINE

iehca  
INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION

Association pour le  
Développement de  
l'histoire  
Culturelle

2L2S  
LABORATOIRE LORRAIN  
DES SCIENCES SOCIALES

DynamE  
Dynamiques Européennes

ISBN : 978-2-86906-738-7



9 782869 067387

Prix : 24 €

L'alimentation au fil des saisons

Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien & Faustine Régnier

PufR

Presses Universitaires  
François-Rabelais

# L'alimentation au fil des saisons

## La saisonnalité des pratiques alimentaires

Sous la direction de  
Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien & Faustine Régnier





# L'ALIMENTATION AU FIL DES SAISONS

## La saisonnalité des pratiques alimentaires





Collection « Tables des Hommes »

Dirigée par Martin BRUEGEL, Antonella CAMPANINI, Jean-Pierre CORBEAU,  
Claire DELFOSSE, Marie-Pierre HORARD, Bruno LAURIOUX et Florent QUELLIER

*Les Presses universitaires François-Rabelais de l'université de Tours et l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation se sont associés pour développer la première collection en langue française exclusivement consacrée aux cultures alimentaires des sociétés humaines d'hier et d'aujourd'hui. Sa vocation est d'accueillir des travaux universitaires inédits (monographies, synthèses, publications de sources, essais, thèses, actes de colloque, journées d'études), des rééditions de livres ou d'articles devenus des classiques et des traductions d'ouvrages étrangers afin de proposer aux étudiants et au grand public des titres de référence en sciences humaines et sociales sur les rapports qu'entretiennent les hommes avec leur alimentation.*





# L'ALIMENTATION AU FIL DES SAISONS

## La saisonnalité des pratiques alimentaires



*Sous la direction de*  
**Camille Adamiec**  
**Marie-Pierre Julien**  
**Faustine Régnier**

*Collection « Tables des Hommes »*  
Presses universitaires François-Rabelais

2020





*Illustrations de couverture*

Bocaux de légumes à l'italienne  
Assiette de poulet grillé au quinoa, légumes verts et haricots rouges  
Champignon pied-de-mouton  
[© Tous droits réservés].

*Remerciements*

*Nous remercions vivement l'UMR 7367 Dynamiques Européennes,  
le Laboratoire Lorrain des Sciences Sociales (2L2S) et l'unité ALISS (INRAE)  
pour leurs participations financières à la publication de cet ouvrage.*

*Les éditions Presses universitaires François-Rabelais  
bénéficient du soutien de la Région Centre-Val de Loire,  
de l'État (DRAC Centre-Val de Loire) et de Ciclic Centre-Val de Loire.*

Mise en page Cynthia Dona Ceri & Léa Moulin PUFR  
© Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2020  
60, rue du Plat d'Étain – BP 12050  
37020 Tours – France  
*[pufr-editions.fr](http://pufr-editions.fr)*

ISSN : en cours  
ISBN PUFR : 978-2-86906-738-7  
Dépôt légal : 2<sup>e</sup> semestre 2020





## LES AUTEURS



**Camille Adamicc**, Université Paris-Saclay, INRAE, UR ALISS  
et UMR 7367 DynamE.

**Isabelle Bianquis**, Université de Tours, UMR 7324 CITERES.

**Marie Caquel**, Université de Lorraine, CERCLE.

**Anne-Laure Counilh et Laurence Ossipow**, HES-SO, HETS, Genève.

**Anne Dupuy et Amandine Rochedy**, UMR 5044 CERTOP CNRS.

**Marie-Pierre Julien**, Université de Lorraine, 2L2S, UMR 7367 DynamE.

**Nicolas Lacombe**, UMR 6240 LISA, CNRS, Université Pascal Paoli, Corte.

**Claire Lamine**, INRAE-Ecodéveloppement.

**Rachel Reckinger**, Université du Luxembourg, Faculté des Sciences humaines,  
de l'Éducation et des Sciences sociales (FHSE).

**Faustine Régnier**, Université Paris-Saclay, INRAE, UR ALISS.

**Denis Saillard**, CHCSC, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines  
(Université Paris-Saclay).

**Martin de la Soudière**, EHES-Paris et CNRS, Laboratoire d'anthropologie  
critique interdisciplinaire (LACI).





## Reprise de conscience de la saisonnalité via la régionalité



Rachel Reckinger

Que ce soit dans une perspective éthique d'une alimentation à circuits de proximité potentiellement moins polluants et consolidateurs d'emplois régionaux et/ou nationaux, ou dans une perspective hédonique de recherche d'authenticité des saveurs de terroirs, les produits régionaux ont aujourd'hui le vent en poupe auprès des consommateurs. En questionnant la population du Luxembourg et de la Grande Région à trois années d'intervalle, nous avons vu apparaître une préoccupation grandissante de la notion de régionalité. La saisonnalité y est associée – de façon implicite et selon des logiques distinctes – comme son ombre discrète, mais inséparable.

L'argumentaire est basé sur deux projets de recherche interdisciplinaires, réunissant à chaque fois une trentaine de chercheurs en sciences humaines et sociales, menés entre 2007 et 2010, respectivement entre 2011 et 2016 à l'Université du Luxembourg<sup>1</sup>. Les deux études étaient constituées par une enquête quantitative (N = 1 579, récolte des données en 2009-2010 pour faire des statistiques descriptives et multivariées ; N = 3 300, récolte des données en 2012-2013 pour faire des statistiques descriptives), approfondies par une enquête qualitative via des entretiens semi-directifs avec la population (N = 75 pour le projet IDENT ; N = 47 pour le projet IDENT2).

1. *IDENT – Identités socioculturelles et politiques identitaires au Luxembourg* a abouti à un ouvrage collectif édité par IPSE (identités, politiques, sociétés, espaces), 2010 (en allemand) et 2011 (un en français et un en anglais). Les résultats du projet de recherche *IDENT2 – Processus de régionalisation et constructions identitaires dans des espaces transfrontaliers* ont été rassemblés dans la publication collective éditée par Wille C., Reckinger R., Kmec S. et Hesse M., 2014 (en allemand) et 2016 (en anglais), l'adresse d'hébergement définitive de ces deux projets de recherche est <https://ident.uni.lu>.



Ce chapitre met en lumière des évolutions sociétales empiriques endéans un laps de temps assez court et récent : d'une part, les interdépendances et divergences entre des processus d'attribution et d'appropriation identitaires, dans les champs de recommandations nutritionnelles politiques et de pratiques alimentaires quotidiennes<sup>2</sup> ; d'autre part, les interprétations plurielles d'une alimentation responsable, entre idéal et pratique alimentaire, ainsi qu'en relation à la provenance géographique des aliments<sup>3</sup>. La saisonnalité y apparaît comme un fil rouge – discret et évolutif –, reliant les différents aspects autour d'une alimentation responsable.

## La saisonnalité en 2009-2010

### Désirabilité sociale

Pour l'enquête quantitative, en nous appuyant sur Herde<sup>4</sup> et Brunner<sup>5</sup>, nous avons retenu des critères à valence quotidienne, représentant des priorités quant à des caractéristiques nutritionnelles, éthiques, ainsi qu'économiques, lors des arbitrages d'achats alimentaires, pour obtenir une première hiérarchisation des modes de sélection selon différents profils sociaux. Nous avons choisi des attributs qui font sens dans une démarche quotidienne pragmatique : graisse, sucre, sel (caractéristiques nutritionnelles) ; prix (caractéristique économique) ; provenance régionale, saisonnalité, agriculture biologique (caractéristiques éthiques<sup>6</sup>) (figure 1).

2. Reckinger R., « Une "bonne" alimentation. Oscillation entre principe directeur politique et pratique individuelle au quotidien », in IPSE [identités, politiques, sociétés, espaces] (éd.), *Construire des identités au Luxembourg. Appropriations subjectives – Projections institutionnelles – Milieux socioculturels*, Paris, Berg International, 2011, p. 270-286.
3. Reckinger R., « Sustainable everyday eating practices from the perspective of spatial identifications », Wille C., Reckinger R., Kmec S., Hesse M. (eds.), *Spaces and identities in border regions. Politics–Medias–Subjects*, Bielefeld, transcript, 2016, p. 252-266.
4. Herde A., « Kriterien für eine nachhaltige Ernährung auf Konsumentenebene », *Discussion Paper 20/05*, Berlin, Technische Universität Berlin, Zentrum Technik und Gesellschaft, 2005.
5. Brunner K.-M., « Konsumprozesse im Ernährungsfeld: Chancen für Nachhaltigkeit? », Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, *Mitteilungen* 10, 2003, p. 22-29.
6. J'entends le terme « éthique » ici au sens où le choix d'un des attributs qu'il subsume demande un arbitrage conscient et selon des catégories éthiques aux consommateurs ; il n'implique pas automatiquement que la régionalité, la saisonnalité ou l'agriculture biologique seraient éthiquement supérieures à d'autres alternatives, cf. la critique du très fréquent « local trap », assumant à tort que l'échelle locale de production alimentaire



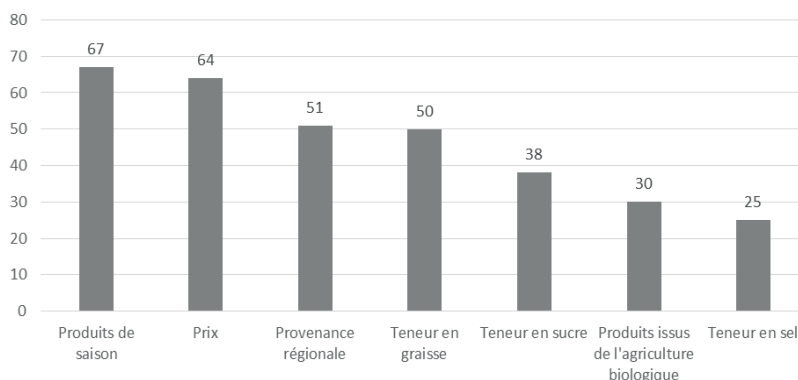


Figure 1. Arguments prioritaires dans les achats alimentaires de la population luxembourgeoise.  
Source : Université du Luxembourg, 2011.

Les qualifications auxquelles les consommateurs déclarent accorder la priorité lors de leurs achats alimentaires sont, en premier lieu, la saisonnalité (67 %) et ensuite le prix (64 %). Inversement, les attributs les moins importants, à leurs yeux, sont, en ordre décroissant, la teneur en sucre (38 %), les produits issus de l'agriculture biologique (30 %), ainsi que la teneur en sel (25 %). Or, deux propriétés alimentaires ressortent avec plus d'ambivalence, étant évaluées à part quasi égale comme pertinentes ou non pertinentes au quotidien : la provenance régionale et la teneur en graisse des aliments.

Ces résultats sont, de plus, profilés socialement. D'une part, le genre joue un rôle important, car pour tous les items demandés, les femmes ont un taux d'approbation plus élevé que les hommes, mais singulièrement pour les items de type diététique : d'abord pour les matières grasses<sup>7</sup>, ensuite pour le sucre<sup>8</sup>. Par la suite, un écart de 9 % se constate entre les femmes et les hommes, en ce qui concerne la sensibilité déclarée pour les produits de saison<sup>9</sup>, respectivement pour la teneur en sel<sup>10</sup>. La caractéristique pour laquelle il y a le moins de différences de genre est l'agriculture biologique<sup>11</sup>. D'autre part, l'orientation des choix alimentaires est également conditionnée par l'appartenance

serait en soi garante de qualité (Born B., Purcell M., « Avoiding the local trap. Scale and food systems in planning research », *Journal of Planning Education and Research* 26, 2006, p. 195-207).

7. 58 % des femmes affirment y faire attention et 43 % des hommes (moyenne : 50 %).
8. 44 % des femmes affirment y faire attention et 32 % des hommes (moy. : 38 %).
9. Plébiscités par 72 % des femmes et 63 % des hommes (moy. : 67 %).
10. Surveillée par 29 % des femmes et 20 % des hommes (moy. : 25 %).
11. Favorisée par 33 % des femmes et 28 % des hommes (moy. : 30 %). L'agriculture biologique est le seul item éthique où le revenu mensuel net du ménage a une incidence : les

sociale, que nous avons cernée par le concept des milieux socioculturels<sup>12</sup>. Parmi les attributs éthiques, l'influence de la couche sociale est la plus éminente sur les produits issus de l'agriculture biologique, dont la moyenne des approbations (30 %) est la plus basse dans la population générale, mais qui sont quasi uniquement plébiscités par l'ensemble des milieux supérieurs<sup>13</sup>. La saisonnalité aussi est une valeur importante principalement pour les strates supérieures, mais également pour des personnes de catégories intermédiaires<sup>14</sup>. La provenance régionale est investie par ces mêmes milieux supérieurs et intermédiaires, mais dans un ordre différent<sup>15</sup>.

Quant aux qualificatifs nutritionnels (graisse, sucre, sel), ils constituent des priorités pour des répondants issus de milieux beaucoup moins favorisés, sauf pour le milieu conservateur privilégié, sans doute parce que les personnes constituant ce milieu sont en moyenne dix ans plus âgées que la population globale<sup>16</sup> et prioriseraient ainsi des préoccupations sanitaires<sup>17</sup>.

ménages à < 3 000 € ont une consommation de ces produits en dessous de la moy. (25 %), alors que les ménages à > 7 000 € en ont une consommation au-dessus de la moy. (39 %).

12. L'originalité de cette approche constitue à allier des données socio-démographiques quantitatives classiques à un questionnaire qualifiant les valeurs socioculturelles des personnes. Ainsi, un axe vertical de stratification (comprenant des milieux défavorisés, des milieux intermédiaires et des milieux privilégiés) est combiné à un axe horizontal de diversification allant de conservateur à avant-gardiste [IPSE (éd.), *Construire des identités au Luxembourg. Appropriations subjectives – Projections institutionnelles – Milieux socioculturels*, Paris, Berg International, 2011, p. 41-68]. Les noms des milieux socioculturels obtenus suivent la dénomination de Vester M., Von Oertzen P., Hermann T., Müller D., *Soziale Milieus im gesellschaftlichen Strukturwandel. Zwischen Integration und Ausgrenzung*, Frankfurt/M., Suhrkamp, 2001, qui a été transposée au Grand-Duché de Luxembourg.
13. À 53 % par des personnes appartenant au milieu alternatif privilégié, à 42 % par des personnes appartenant au milieu libéral privilégié, puis à 34 % par des personnes appartenant au milieu conservateur privilégié.
14. Les répondants qui l'approuvent sont issus à 78 % du milieu alternatif, à 75 % du milieu conservateur privilégié, mais aussi à 72 % du milieu petit-bourgeois (moy. : 67 %).
15. D'abord par des personnes appartenant à 60 % au milieu conservateur privilégié, ensuite à 57 % au milieu petit-bourgeois, puis à 53 % au milieu alternatif (moy. : 51 %).
16. Amann W., Mein G., Fehlen F., « Milieux socioculturels au Luxembourg », IPSE (éd.), *Construire des identités au Luxembourg. Appropriations subjectives – Projections institutionnelles – Milieux socioculturels*, Paris, Berg International, 2011, p. 41-68, ici p. 62.
17. L'attention à la teneur en matière grasse (moy. : 50 %) est la plus marquée, en ordre décroissant, parmi le milieu conservateur privilégié (63 %), le milieu petit-bourgeois (59 %), ainsi que le milieu statutaire (53 %). La teneur en sucre (moy. : 38 %) est surveillée de plus près par des personnes appartenant au milieu petit-bourgeois (45 %), au milieu conservateur privilégié (44 %) et au milieu défavorisé (43 %). La vigilance envers la teneur en sel (moy. : 25 %), enfin, compte le plus parmi le milieu conservateur privilégié (35 %), le milieu défavorisé (32 %) ainsi que le milieu petit-bourgeois (29 %).

Le prix des denrées est l'item le plus clairement corrélé au revenu net des ménages<sup>18</sup> : les personnes moins dotées font le plus attention à leur budget. Néanmoins, 48 % parmi les plus aisés maintiennent un rapport parcimonieux à leurs dépenses alimentaires, qui ne sont alors pas en adéquation à leurs revenus élevés, constituant un frein à une rémunération généralement plus élevée de circuits de valeur ajoutée locale, saisonnière et/ou de production biologique.

Bref, les évaluations des dimensions éthiques vont de l'approbation (saisonnalité) à l'ambivalence (régionalité) et, dans un intervalle plus conséquent, à la désapprobation (produits issus de l'agriculture biologique). Néanmoins, les minorités ici tournent à chaque fois autour d'un tiers des réponses, ce qui indique que ces tendances ne sont dans aucun des cas entièrement homogènes. Il n'empêche que la saisonnalité occupe le statut le plus valorisé parmi les priorités selon lesquelles les répondants déclarent choisir leurs aliments – du moins lorsque cet item est listé directement dans un questionnaire quantitatif.

### *Lien elliptique à la diététique, surtout pédagogique*

Quand on se penche sur le sens subjectif que des individus attribuent à leur alimentation, lors d'entretiens qualitatifs, une tout autre image apparaît : la saisonnalité est quasi absente des discours spontanés lorsque les personnes évoquent ce qui leur tient à cœur dans leur façon de manger au quotidien et ce qui correspond, à leurs yeux, à une « bonne » alimentation.

Cette impulsion a incité essentiellement des discours de type nutritionnel. Notamment, une alimentation « équilibrée » est évoquée en tant que préoccupation centrale, de même qu'une consommation raisonnable de tous les aliments. Le souhait de manger « plus de fruits et de légumes » est le plus souvent exprimé, mais la maxime des « cinq par jour », tel qu'elle est diffusée dans des campagnes de santé publique ou de plans d'action nationaux<sup>19</sup>, n'est citée qu'occasionnellement. La saisonnalité de ces fruits et légumes n'est jamais mentionnée. Enfin, la pratique alimentaire devrait être caractérisée,

18. Parmi les ménages à < 3 000 €, 82 % y font attention, mais parmi les ménages à > 7 000 €, c'est quasi la moitié (48 %) qui continue à orienter ses achats selon cette priorité. En termes de strates sociales, transparaît une nette prépondérance des milieux défavorisés ou intermédiaires : c'est d'abord le milieu conservateur populaire (85 %) qui se fie au prix, suivi du milieu défavorisé (77 %) et ensuite du milieu petit-bourgeois (70 %).
19. Reckinger R., Régnier F., « Diet and public health campaigns. Implementation and appropriation of nutritional recommendations in France and Luxembourg », *Appetite* 112, 2017, p. 249-259.

selon les personnes interrogées, par des aliments « pas trop gras », l'aspiration à une vie saine étant dans ce cas liée à l'idéal puissant de la minceur.

La saisonnalité ne figure pas non plus dans les recommandations nutritionnelles de santé publique diffusées dans le cadre du plan d'action national « *Gesond iessen, méi bewegen* » (GIMB, traduisible en « Manger sainement, bouger plus ») à la même période où se déroulait la campagne des entretiens<sup>20</sup>. GIMB est mis en œuvre par quatre ministères (Santé, Famille, Éducation nationale, Sport) plus axés sur la population générale que sur les problématiques plus spécifiques de la production alimentaire, tendanciellement gérés par d'autres ministères (Agriculture, Environnement, Économie). Ainsi, des notions éthiques ou économiques, telles la durabilité du secteur alimentaire national et, plus précisément, la production qualitative à circuits de proximité, divers types d'agriculture (conventionnelle, raisonnée, biologique, biodynamique, etc.), la redécouverte du maraîchage professionnel, les garanties offertes par différents labels, ou encore la consommation régionale ou saisonnière ne figurent pas dans ce plan d'action. GIMB est clairement un outil de politique de santé publique, mais il n'est pas un instrument de politique alimentaire nationale. En l'absence de telles informations ou recommandations publiques au sujet des conditions de production agricole, artisanale ou industrielle de la nourriture, les citoyens posent alors leurs propres jalons individuels. Notamment, ni la saisonnalité des aliments ni les contextes agroalimentaires ne leur viennent à l'esprit quand ils détaillent leurs visions d'une « bonne » alimentation.

Dans ces descriptions, les interviewés véhiculent des valeurs personnelles majoritairement hédoniques et profondément socioculturelles. Pour leur subjectivité, est mis en avant le plaisir gustatif pragmatique, peu subordonné aux préceptes normatifs d'alimentation saine. Pour leurs intersubjectivités, est soulignée la dimension culturelle de réactualisation communautaire et conviviale lors de repas pris ensemble : entre amis et proches, mais surtout dans le souci parental envers les enfants, unissant éducation et affectivité. Bref, dans leur centrage sur le bien-être socioculturel des *personnes*, elles font preuve d'un travail identitaire plus complet que la seule orientation sanitaire telle qu'elle est véhiculée dans GIMB, dans son centrage sur l'*objet*,

20. Les femmes se sentent les plus concernées par ces messages et cette tendance est amplifiée si elles sont mères ; à l'inverse, la paternité est la raison principale pour les hommes de commencer à développer un tel intérêt (*Ibid.*, 2017). À côté du genre, c'est le milieu socioculturel qui est le prédicteur le plus probable de l'appropriation de messages nutritionnels de santé publique : si 70 % des répondants indiquent qu'ils ont entendu parler du GIMB, moins de la moitié (43 %) s'y est intéressée activement et cette minorité émane surtout du milieu libéral privilégié et du milieu alternatif (Reckinger R., *op. cit.*, 2011, p. 278).

c'est-à-dire sur la partie cognitive de l'alimentation et notamment la composition des repas par diverses catégories de denrées primaires.

L'idéal de l'autogestion responsable – qu'elle soit pratiquée dans un esprit d'ouverture ou de doutes voire de résistance – gagne en importance lorsqu'il est appliqué, en plus, aux enfants du ménage<sup>21</sup>. Le discours sur le rôle modèle des parents englobe en particulier une revalorisation normative des fruits et légumes, sans pourtant thématiser leur saisonnalité.

On retrouve cette prévalence diététique dans les deux seuls extraits d'entretien qui font mention explicite de la saisonnalité, émanant de deux professionnels de la garde d'enfants :

À la crèche, j'ai essayé de faire de l'éducation à l'alimentation avec les enfants, où je voulais leur expliquer les différentes sortes de fruits et de légumes. [...] Il y en a beaucoup qui savent à peine ce que c'est qu'une pomme ou une banane [...]. Pour Halloween, on fait de la soupe de potiron avec les enfants [...]. Pour Noël, on fait avec eux des biscuits sablés. Ça se distribue sur l'année. En été, nous faisons des brochettes de fruits. (Femme, 31 ans, Lux.)

Il faudrait [...] sensibiliser les parents à quel point c'est important que les enfants aient [...] une alimentation équilibrée et aussi pour pointer les risques qu'apporte le surpoids [...]. Nous sommes conséquents [*envers les enfants de la structure d'accueil parascolaire*]. « Vous pouvez quasi toujours prendre des fruits », mais on les mange à des heures fixes, avant ou après une activité, pour que ça devienne un rituel [...], pour qu'ils mangent le fruit en entier. Au lieu de le gaspiller. Et nous sortons exactement les fruits qui correspondent aux saisons, de façon à ce que chacun puisse trouver ce qui lui plaît. (Homme, 30 ans, Lux.)

Dans les deux passages, la saisonnalité n'est pas au centre de la réflexion, mais elle fait partie de savoirs associés à une éducation alimentaire que les deux professionnels de la (petite) enfance pratiquent dans leurs structures. À la crèche, il s'agit d'une sensibilisation basique pour distinguer les fondamentaux et contrer la néophobie ; ensuite, la saisonnalité des ingrédients pour des préparations est reliée, par des activités kinesthésiques et sensorielles, au défilement des saisons calendaires, ponctuant l'apprentissage de la temporalité. Dans la structure d'accueil parascolaire (pour enfants de trois à

21. Le souci des enfants peut s'accompagner d'une forme de consommation éthique ; cette corrélation se constate cependant essentiellement de façon quantitative, auprès des familles monoparentales, plus sensibles que les célibataires et les couples avec ou sans enfants au sujet de la saisonnalité (79 % par rapport à la moy. de 67 %), de la provenance régionale (61 % par rapport à la moy. de 51 %), ainsi que des produits biologiques (38 % par rapport à la moy. de 30 %).

douze ans), la saisonnalité est plutôt mentionnée dans le contexte de l'optimisation sanitaire et pondérale que peut favoriser l'accès libre à des fruits frais. La saisonnalité apparaît, de plus, subordonnée à l'impératif éducatif et éthique de ne pas gaspiller. Dans cette argumentation, il y a cependant une contradiction entre l'idéal de cet accès libre et le rituel à heures fixes, censées limiter le gaspillage par la surveillance adulte. De plus, ce qui reste elliptique, c'est la raison pour laquelle les fruits de saison correspondraient aux préférences des enfants. Sur quoi ce lien hypothétique est-il fondé ?

On conçoit ainsi que la saisonnalité, mentionnée de façon extrêmement rare lors de discussions ouvertes en 2009-2010, ne remplit de fonction ni éthique ni écologique, par un choix éventuel conscient de produits issus d'une économie circulaire de proximité et à peu d'intermédiaires, avec valeur ajoutée locale. Elle tient plutôt d'une catégorie morale qui a un lien – mais un lien elliptique et peu réflexif – à la diététique, et notamment la diététique à visée pédagogique, tant dans un but explicatif de la diversité alimentaire que dans un but correcteur de surpoids.

Quant à sa prééminence statistique en relation à d'autres propriétés alimentaires d'ordre éthiques (explicitement sollicitées, contrairement aux développements qualitatifs sans impulsion directe à ce sujet), la saisonnalité apparaît comme un élément de désirabilité sociale. En effet, c'est surtout le milieu alternatif – les *trends setters* libéraux et aisés – qui y adhère, sans doute en tant que valeur redécouverte. En parallèle, la saisonnalité reste investie par la frange conservatrice des milieux supérieurs, là sans doute en tant que valeur traditionnelle transmise. Le troisième milieu qui valorise la saisonnalité est le milieu petit-bourgeois. Ainsi, la sensibilité à la saisonnalité est un phénomène mené par des couches sociales supérieures – quitte à ce que ce soit pour des motivations distinctes – et maintenu par un milieu intermédiaire.

### La saisonnalité en 2012-2013

Étonnés de l'importance quantitative et de l'absence qualitative de la saisonnalité, de même qu'au sujet de l'ambivalence liée à la régionalité, nous avons creusé dans l'étude subséquente les raisons de ces orientations, ainsi que les façons de faire associées. Nous avons commencé par un panorama quantitatif sur l'importance de l'origine géographique selon différentes catégories d'aliments primaires. C'était un parti pris méthodologique d'éviter de mentionner les termes « régional », « local », « terroir », etc., mais de faire référence de façon neutre à la « provenance géographique », afin d'élucider ce que les interviewés associent avec ce concept.

### Savoirs anciens et féminins, liés à la production horticole

Selon les données quantitatives, l'origine des aliments est considérée comme importante avant tout pour les produits animaliers frais, suivis des fruits et légumes. Ensuite, ce sont les vins et les crémants qui sont valorisés selon leur origine. Plus loin derrière suivent les pommes de terre, d'autres boissons, ainsi que, en dernier lieu, les produits céréaliers. Ainsi, plus les produits sont périssables, plus leur origine géographique est valorisée, sans doute – et les entretiens qualitatifs viennent confirmer cette interprétation – parce que cette origine est assimilée à la proximité et donc à une fraîcheur accrue, due à une temporalité et un parcours de transport réduit. Les jus de fruits constituent une exception intéressante à cet égard, car même si c'est une version transformée d'un produit à la base régional et saisonnier, son industrialisation, sa conservation prolongée par *flash* pasteurisation, ainsi que ses prédicats de vitamines et de *detox* lui confèrent une universalité qui en a gommé la provenance et aussi la saisonnalité (*infra* figure 2).

Les résultats quantitatifs de cette seconde étude confirment de nouveau la saillance de la saisonnalité : 82 % des répondants déclarent que c'est important pour eux que les fruits et légumes soient de saison. Les femmes<sup>22</sup> y font le plus attention, et singulièrement les femmes âgées entre 55 et 64 ans<sup>23</sup> ; les personnes qui s'y intéressent le moins sont, au contraire, les jeunes hommes<sup>24</sup> et les célibataires<sup>25</sup>.

Souhaitant revenir sur les attributs éthiques des aliments (régionalité, saisonnalité, agriculture biologique, complétées par le commerce équitable), nous avons investigué les modes de renseignement et de savoir que les répondants mettent en œuvre à leur sujet, catégorisées en recherche active d'information, confiance passive, autonomie confiante et désintéret, avec à chaque fois des sous-divisions pratiques (*infra* figures 3, 4 et 5). Des réponses multiples étaient possibles.

Pour la provenance régionale, le commerce équitable et l'agriculture biologique, on retrouve une combinaison des modes de renseignement – avec des pondérations légèrement variées – entre « je lis l'étiquette » et « je fais confiance au label » ; les répondants n'utilisent ainsi pas la totalité de la palette indiquée. La première posture est active, mais il s'agit d'une prise d'information sur le lieu d'achat, concernant des aliments individuels, pas nécessairement préméditée ni inscrite dans une démarche de spécialisation.

22. Femmes : 86 % ; hommes : 78 % ; moy. : 82 %.

23. 91 %.

24. De 16 à 24 ans, respectivement de 25 à 34 ans : à chaque fois 66 %.

25. 61 %.

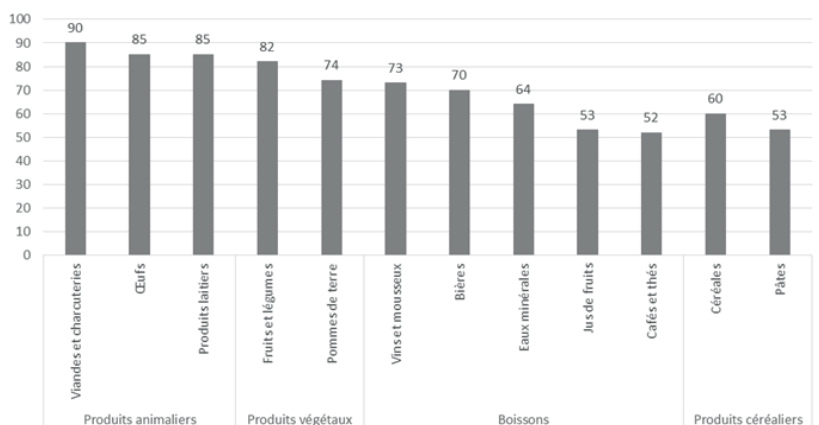


Figure 2. Arguments de la provenance géographique pour différentes catégories d'aliments pour la population luxembourgeoise. Items représentés en pourcentages. Source : Université du Luxembourg, 2016.

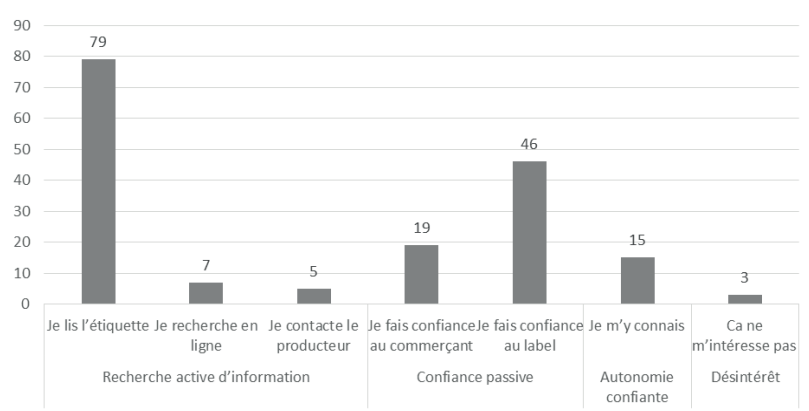


Figure 3. Modalités d'information sur la provenance géographique locale des aliments. Items représentés en pourcentages. Source : Université du Luxembourg, 2016.



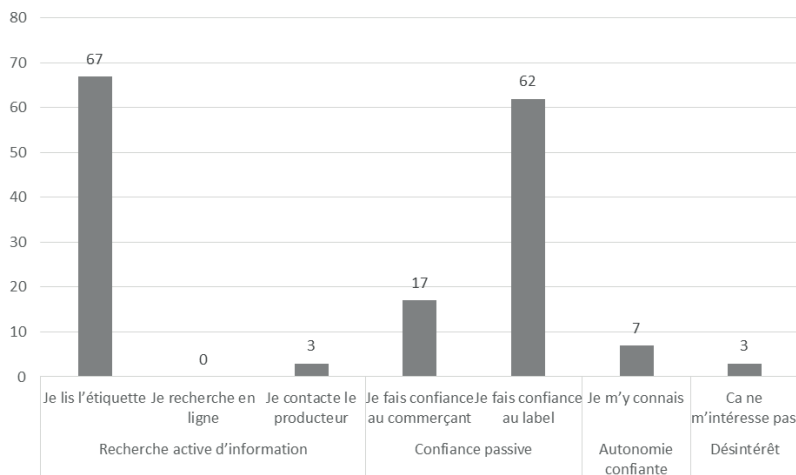


Figure 4. Modalités d'information sur le commerce équitable. Items représentés en pourcentages. Source : Université du Luxembourg, 2016.

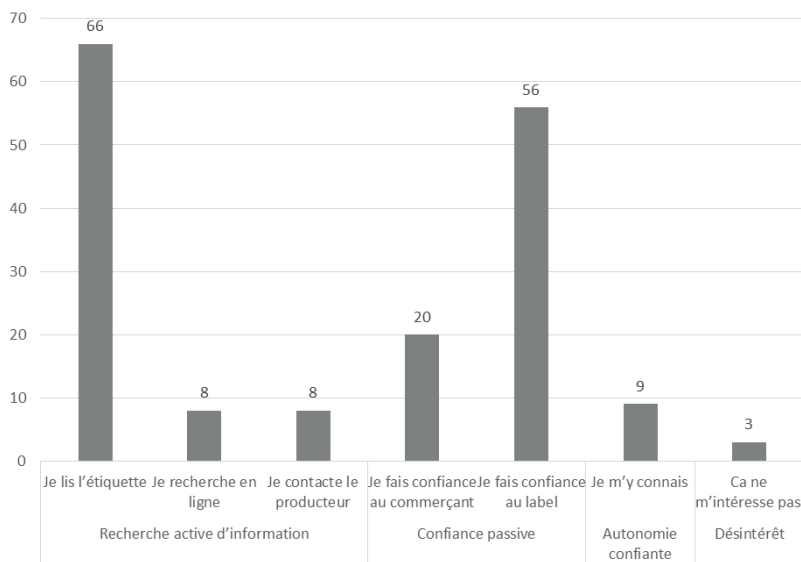


Figure 5. Modalités d'information sur l'agriculture biologique. Items représentés en pourcentages. Source : Université du Luxembourg, 2016.

La deuxième tactique consiste en une délégation passive, avec ou sans renseignement préalable au sujet des cahiers de charges et garanties que fournit un label donné ; son maniement quotidien est plus facile, car portant sur une série de produits de plusieurs marques identifiées et mémorisées.

La même question posée au sujet de la saisonnalité des fruits et légumes donne un tout autre résultat (figure 6).

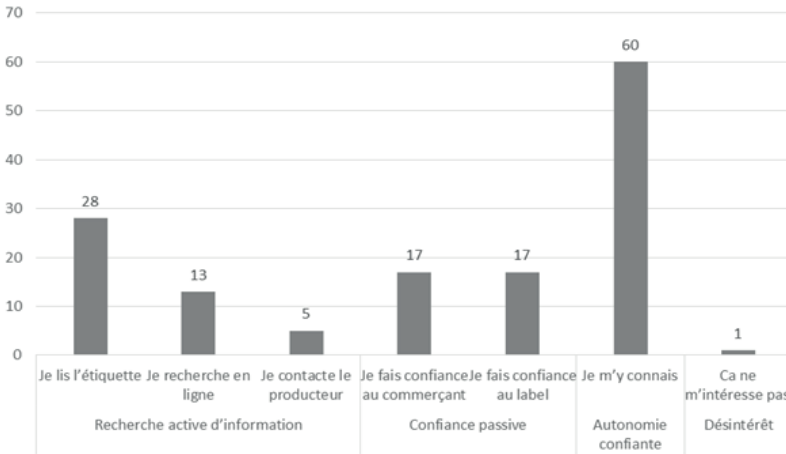


Figure 6. Modalités d'information sur la saisonnalité d'un produit. Items représentés en pourcentages. Source : Université du Luxembourg, 2016.

Ici, 60 % des répondants déclarent « je m'y connais », alors que 28 % disent lire l'étiquette et seulement 17 % font confiance au label. La revendication de connaissances antérieures et non formelles est ici très marquée. Le caractère non formel de ces savoirs doit également frapper les lecteurs d'étiquettes qui auront bien du mal à retrouver des informations au sujet de la saisonnalité sur l'étiquetage – car elle n'y est quasiment jamais mentionnée –, si ce n'est de façon indirecte via la provenance : si des asperges en février proviennent du Pérou, c'est qu'elles ne sont sans doute pas encore de saison en Europe de l'Ouest. Ce manque d'information tirée de la lecture de l'étiquette, ainsi que l'absence de labels certifiant la saisonnalité sont alors compensés par d'autres tactiques de prise d'information, plus développée que pour les autres attributs éthiques des aliments : 17 % des répondants font confiance à leur commerçant, par délégation passive de jugement, et 13 % font des recherches sur internet, dans un geste actif dépassant la situation d'achat immédiate, potentiellement spécialisant.

Au sujet de la saisonnalité, on a les différences de genre les plus marquées : les personnes qui déclarent s'y connaître sont très majoritairement des

femmes<sup>26</sup>, en particulier des femmes de 45 ans et plus<sup>27</sup> ; les très jeunes hommes<sup>28</sup> s'y connaissent le moins. Ce sont les hommes qui recourent majoritairement aux tactiques compensatoires pour la saisonnalité : lecture d'étiquette<sup>29</sup>, confiance faite au label<sup>30</sup>, confiance faite au commerçant<sup>31</sup>. Les consommateurs, cependant, qui font des recherches sur internet sont à parts égales des hommes ou des femmes.

Ainsi, la saisonnalité continue non seulement à occuper un statut distinct parmi les attributs éthiques des aliments relevés quantitativement, par son évidence et sa désirabilité sociale. Elle est aussi l'attribut qui fait référence le plus clairement à des savoirs et savoir-faire liés à la cuisine et à la production agricole, horticole ou maraîchère, anciens et surtout féminins.

### *Contrainte morale*

Tout comme dans l'étude précédente, le statut de la saisonnalité change lorsque les interviewés détaillent dans des entretiens qualitatifs, d'une part, ce qui selon eux serait une « bonne » alimentation pour notre société et, d'autre part, ce qui leur importe lorsqu'ils choisissent leurs aliments. Dans le contraste ainsi posé entre un *idéal* et une *pratique* alimentaire se montrent la signification quotidienne et les valeurs sous-jacentes.

D'abord, les assertions autoréférentielles, majoritaires, montrent qu'une « bonne » alimentation « pour notre société », telle qu'elle a été demandée dans les entretiens, a été prise comme « bonne » alimentation « pour moi ». En revanche, les réflexions égocentrées sont moins importantes lors des pratiques d'évaluation et de sélection, où c'est plutôt l'origine des aliments qui devient prioritaire. Mais ce sont bien ces deux types de discours qui priment, et ce même de façon symétrique : quand les interviewés parlent de leur idéal alimentaire, la moitié de leurs considérations tournent autour de leur personne et un tiers autour de l'origine des aliments ; quand ils parlent de leurs pratiques de sélection alimentaire, la moitié de leurs développements concernent la provenance des aliments et un gros tiers concerne leur propre personne (tableau 1).

26. Femmes : 66 % ; hommes : 54 % ; moy. : 60 %.

27. Femmes 45-54 ans : 74 % ; femmes 55-64 ans : 73 % ; femmes 65 ans et plus : 69 % ; moy. : 60 %.

28. Hommes 16-24 ans : 41 % ; moy. : 60 %.

29. Hommes : 35 % ; femmes : 21 % ; moy. : 28 %.

30. Hommes : 23 % ; femmes : 12 % ; moy. : 17 %.

31. Hommes : 22 % ; femmes : 12 % ; moy. : 17 %.

|   | <b>Idéal d'une « bonne » alimentation pour notre société</b> | <b>Pratiques de priorisation lors de la sélection alimentaire</b> |
|---|--|---|
| <b>Proportion décroissante des discours thématiques dans les entretiens qualitatifs</b> | <b>Autoréférentialité (51 %), dont :</b>                     | <b>Autoréférentialité (36 %), dont :</b>                          |
|   | Valeur nutritive saine (14 %)                                | Prix bas ou modéré (11 %)   |
|   | Équilibré et varié (12 %)                                    | Il faut que ça ait bon goût (7 %)                                 |
|   | Il faut que ça ait bon goût (7 %)                            | Fraîcheur des produits (5 %)                                      |
|   | Cuisiner maison (7 %)  | Sans additifs chimiques (3 %)                                     |
|   | Sans additifs chimiques (6 %)                                | Valeur nutritive saine (3 %)                                      |
|   | Moins de viande (3 %)  | Cuisiner maison (2 %)   |
|   | Fraîcheur des produits (1 %)                                 | Liberté de choix (2 %)  |
|   | Manger selon sa culture (1 %)                                | Équilibré et varié (1 %)  |
|   |  | Durée de conservation (1 %)                                       |
|   |  | Vérifier soi-même la qualité (1 %)                                |

Tableau 1. Schématisation des discours thématiques d'autoréférentialité, relevés lors d'entretiens qualitatifs. Source : Reckinger R., 2016.

Dans la perspective sur l'idéal, l'orientation sanitaire selon les valeurs nutritives, ainsi que l'équilibre et la variation autodisciplinantes viennent en tête des argumentations égocentrées. Au niveau pratique, les valeurs nutritives jouent par contre un rôle minoritaire et la résolution de manger de façon équilibrée et variée encore plus – alors qu'elle serait pourtant interprétable et praticable de façon hédoniste. Elles sont pragmatiquement remplacées par la préférence donnée à un prix bas ou modéré. L'attente subjective et hédonique d'une qualité supérieure – entendue empiriquement comme aliments ayant « bon goût » – revient régulièrement, tant dans l'idéal que dans la pratique alimentaire. Les idéaux sont souvent énoncés avec une certaine généralité, à l'instar de l'évitement des additifs « chimiques », comme si une prise de position politique, engagée, nommée (en faveur d'une agriculture par exemple biologique, raisonnée, extensive, de connaissance interpersonnelle ou autre) était évitée. De même, la saisonnalité et la régionalité ne sont aucunement thématiques en tant qu'idéal, ni personnel ni sociétal.

Dans les développements autoréférentiels pratiques, les aliments savoureux apparaissent, plus concrètement, liés à la fraîcheur-catégorie inexistante en termes d'idéal alimentaire. Certes, on peut concevoir la notion temporelle de « fraîcheur » comme une actualisation pratique et partielle de la régionalité (par un transport court et ainsi rapide) ou de la saisonnalité (par la récolte potentielle à maturité optimale, rendant les fruits et légumes plus délicats à transporter, d'où la nécessité de chemins courts), mais ce lien n'est pas fait explicitement par les interviewés (tableau 2).

|   | <b>Idéal d'une « bonne » alimentation pour notre société</b> | <b>Pratiques de priorisation lors de la sélection alimentaire</b> |
|---|--|---|
| <b>Proportion décroissante des discours thématiques dans les entretiens qualitatifs</b> | Provenance des aliments (28 %), dont :                       | Provenance des aliments (50 %), dont :                            |
|   | Produits régionaux (11 %)                                    | Produits régionaux (15 %)   |
|   | Produits de l'agriculture biologique (3 %)                   | Équitable envers le producteur (8 %)                              |
|   | Produits de saison (3 %)                                     | Problématique du transport (5 %)                                  |
|   | Bons produits du potager personnel (2 %)                     | Méfiance envers l'agriculture biologique (4 %)                    |
|   | Meilleur goût quand l'origine est connue (2 %)               | Produits de l'agriculture biologique (4 %)                        |
|   | Méfiance envers l'agriculture biologique (2 %)               | Bons produits du potager personnel (3 %)                          |
|   | Problématique du transport (2 %)                             | Sensibilité générale envers la provenance (2 %)                   |
|   | Problèmes avec des produits régionaux (1 %)                  | Produits de saison (2 %)  |
|   | Sensibilité générale envers la provenance (1 %)              | Problèmes avec des produits régionaux (2 %)                       |
|   | Équitable envers le producteur (1 %)                         | Meilleur goût des produits régionaux (2 %)                        |
|   | Meilleur goût des produits biologiques (1 %)                 | Meilleur goût des produits biologiques (2 %)                      |
|   |  | Meilleur goût quand l'origine est connue (1 %)                    |

Tableau 2. Schématisation des discours thématiques sur la provenance locale des produits. Source : Reckinger R., 2016.

Lorsque les interviewés évoquent spontanément la provenance dans leur idéal et leur pratique alimentaire, c'est surtout la régionalité qui ressort. Ces deux glissements – que l'idéal alimentaire est principalement perçu comme *égocentré* (et pas sociétal) et que l'origine des aliments est principalement perçue comme *régionale* (et pas simplement traçable et réglementaire, comme le certifient divers labels) – sont fondateurs de sens empirique.

Dans les pratiques d'évaluation et de sélection alimentaires, d'autres aspects, qui prennent appui sur la régionalité, s'ajoutent : il s'agit de « soutenir » économiquement des producteurs régionaux – même si ce verbe, utilisé fréquemment, indique davantage des actes sporadiques de solidarité symbolique qu'une pratique d'achat consistante. Les interviewés disent également vouloir éviter des chemins de transport longs et privilégier des produits régionaux, qui apparaissent comme une alternative authentique et digne de confiance par rapport à des produits biologiques, parfois empreints de suspicion. La locution relativisante récurrente « mais peut-être que c'est juste dans ma tête » laisse conclure à du savoir implicite, qui fonctionne davantage via de la confiance globale et des représentations que via des canaux cognitifs précis.

En parlant de la provenance des aliments, tant dans une perspective idéale que pratique, des références sont faites au type d'agriculture qui les produit. Dans les cas de positionnement clair envers les produits biologiques, cette légitimation est faite d'une part par leur « meilleur goût », soit un argument hédonique subjectif – et pas par un argument sanitaire (tel qu'il apparaît, sous une forme plus générale d'évitement de composants « chimiques » dans les discours égocentrés) ni par un argument écologique d'évitement d'intrants synthétiques ; d'autre part, la confiance accrue due à des contrôles de qualité et des conditions de production est structurante, notamment au sujet des œufs, de la viande et des fruits et légumes. Dans ce sens, tant l'approbation que le rejet de l'agriculture biologique de la part des consommateurs est davantage un *credo* affectif qu'une décision consciente en vue d'un mode de vie écologique.

Cette affectivité subjective se retrouve dans d'autres thèmes évoqués spontanément : les « bons produits » du potager personnel, mais également la légitimation des produits (régionaux, biologiques et généralement des produits dont l'origine est connue) par leur présupposé meilleur goût. Malgré cette fréquence d'évocation des produits régionaux, leur approbation est modérée, ce qui se perçoit aux potentialités mentionnées dans ce contexte : que ce soit une intention qui n'est pas une volonté assez forte pour être suivie de façon consistante, ou que ce soit une intention qui se heurte à des problèmes spécifiques.

La saisonnalité, quant à elle, semble notablement découplée de l'excellence gustative – c'est là que réside sa différence affective des produits régionaux – et

apparaît par conséquent uniquement comme injonction morale de responsabilité personnelle, sur le mode de l'astreinte.

On essaye. C'est toujours mieux d'acheter des légumes de saison et de ne pas prendre des fraises en hiver par exemple. Évidemment. Maintenant, s'il y a une super-promo sur... je ne sais pas, un melon en hiver, je ne vous garantis pas qu'on ne le fera pas, parce qu'on a dans l'idée que le melon a peut-être fait 1 000 km en avion et que ça pollue beaucoup en CO<sub>2</sub>. [...] On n'a pas encore cette mentalité écologiste très ancrée. Mais en tout cas on a conscience qu'il faut acheter des produits de saison et des produits locaux si possible. (Homme, 44 ans, Wallonie, Be.)

J'achète des aliments de saison, qui sont donc la plupart du temps de la région ici. Acheter en hiver des haricots frais d'Afrique, c'est un non-sens pour moi. Les gens ne savent plus ce que c'est que des légumes d'été et des légumes d'hiver. Autrefois, on faisait avec ! (Femme, 67 ans, Lux.)

La rareté de mention de la saisonnalité peut aussi être un indicateur d'une pratique évidente et intériorisée, qui n'a pas besoin d'être argumentée :

Vous ne me verrez jamais acheter des fraises au mois de décembre, même s'il y en a hein, je suis de saison. Je suis très de saison. (Femme, 49 ans, Lorraine, Fr.)

La saisonnalité est donc évoquée essentiellement comme une contrainte à laquelle il faut se soumettre, comme dans les cas où c'est le budget qui dicte la saisonnalité, dans la mesure où des fruits et légumes de qualité seraient plus abordables en saison ; mais même dans cet argumentaire économiste, des exceptions hédoniques sont permises. Notons également une notion élastique de la saisonnalité, les asperges étant présentées comme arrivant à maturité simultanément que les fraises.

Donc la saison est importante, maintenant des fraises, maintenant des asperges. Prendre des fraises et des asperges en hiver est un *no-go* pour moi. Rien que par le prix, là ça commence où je dis « non, non, là ça fait mal ! » (Femme, 51 ans, Lux.)

Si c'est des choses de saison qui n'ont pas voyagé beaucoup, on va forcément avoir quelque chose de qualité et ce n'est pas forcément lié au prix. Pour avoir des choses de qualité, on est obligé de payer plus cher. Voilà, c'est surtout pour avoir des bonnes cerises à Noël où on va payer cher. Si on veut avoir des bonnes cerises en ce moment, on aura plus de chances de trouver un prix acceptable ». (Homme, 44 ans, Lorraine, Fr.)



L'affectivité en matière de saisonnalité intervient uniquement lorsqu'elle est liée à une production familiale, dans un potager ou pour des conserves. Vu que la vague du *urban gardening*<sup>32</sup> n'avait pas encore beaucoup d'ampleur au moment où les entretiens ont été menés, ces passages sont très minoritaires :

Je vais aller ramasser mes fraises pour faire de la confiture, ce sera la saison ici [...]. En règle générale c'est dans mon congélateur, tous les légumes que j'ai, c'est des légumes qui viennent du jardin. (Femme, 49 ans, Lorraine, Fr.)

Évidemment, j'ai un jardin et un potager. Donc il y a beaucoup de légumes que je n'achète pas, en saison en tous cas, plus du tout. Je n'achèterai plus de salade [...] jusqu'au mois d'octobre, parce que là maintenant la production domestique est abondante. (Homme, 52 ans, Wallonie, Be.)

Deux aspects se dégagent de ces observations : d'abord, même dans les discours au sujet de la provenance des aliments, plus centrés sur l'objet, se dessine une dimension égocentrée sous-jacente, par exemple lorsque des routes de transport lointaines sont moins critiquées pour leurs émissions en CO<sub>2</sub> que pour leur durée, nécessitant un traitement chimique de produits autrement périssables, que des interviewés considèrent comme représentant un risque sanitaire personnel. Ou lorsque des catégories d'aliments avec des origines reconnaissables ou issus de l'agriculture biologique ou régionaux sont préférées par l'argument hédonique que l'on considère qu'ils ont de meilleures saveurs. Le modèle mental principal reste l'autoréférentialité.

Ensuite, les savoirs au sujet de la saisonnalité semblent d'ordre général et de qualité très superficielle, quasi jamais déclinée selon des catégories d'aliments spécifiques, mis à part quelques exemples emblématiques, surtout des fruits rouges gourmands et exceptionnels (fraises, cerises). Mais il ne semble pas y avoir de conscience que manger toute l'année, par exemple, des pommes – un fruit également autochtone, mais banalisé – ne relève pas de la saisonnalité non plus. Pour pallier cette lacune, le projet « Natur Genéissen – mir iesse regional, bio a fair » (« savourer la nature – nous mangeons régional, bio et équitable<sup>33</sup> »), mené par le Syndicat intercommunal SICONA, fournit un calendrier précis aux professionnels des cuisines collectives sur son territoire. Ce calendrier, en spécifiant le début, le sommet et la fin de saison, fait un lien explicite entre la régionalité locavore et son ombre de nos jours peu visible qu'est la saisonnalité (*infra* figure 7).

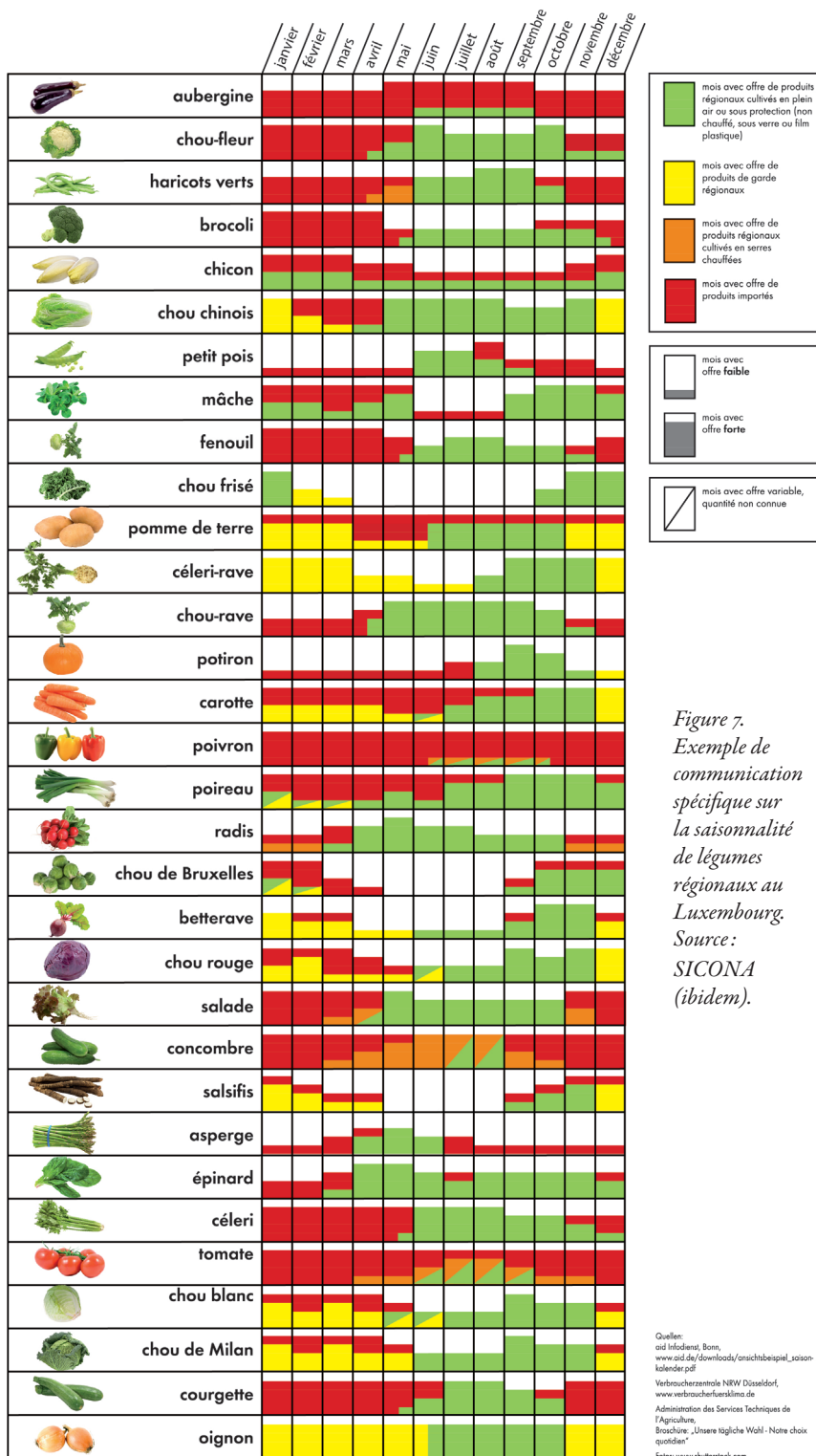
32. Tornaghi C., « Critical geography of urban agriculture », *Progress in Human Geography*, 38/4, 2014, p. 551-567.

33. SICONA, Projet « Natur genéissen – mir iesse regional, bio a fair », 2015, en ligne <https://www.sicona.lu/d/aktuelles/2015/Info0115.pdf>





REPRISE DE CONSCIENCE DE LA SAISONNALITÉ VIA LA RÉGIONALITÉ



Depuis 2011, ce projet est en vigueur parmi les municipalités membres de ce syndicat intercommunal pour la conservation de la nature. Il met en relation des agriculteurs produisant selon les critères ci-dessus définis dans un cahier des charges et les responsables de cuisine des services d'éducation et d'accueil (SEA) pour les écoliers de ces mêmes communes.

Dans la population générale, seuls les jardiniers – et notamment pour la partie potager les femmes plus âgées – semblent en avoir gardé une certaine conscience pratique ; pour les autres, elle représente une contrainte morale. Cette contrainte morale est aussi imprécise qu'intériorisée (relevant des savoirs implicites, socialement transmis, mais vécus comme personnels, tel qu'a montré l'importance de la statistique de l'affirmation « je m'y connais ») : une maxime autodisciplinante plutôt qu'un guide concret.

## En conclusion

En 2009-2010, nous avons analysé une politique publique et des conceptions de la population générale au sujet d'une « bonne » alimentation. Les auteurs du plan d'action national GIMB promeuvent une alimentation saine, variée et équilibrée, qui doit faire plaisir ; elle est centrée de façon analytique sur l'objet-alimentation, notamment sous la forme de recommandations diététiques. En ayant un rapport moins sanitaire, plus spontané et plus hédonique à leur alimentation, les interviewés opèrent un centrage sur la personne, en particulier dans les dimensions intersubjectives et socioculturelles de la communautarisation. Cependant, ni la régionalité ni la saisonnalité ne sont thématisées explicitement dans ces développements qui, lorsqu'ils prennent une tournure autodisciplinante, font tout au plus référence à la diététique sanitaire, mais aucunement à des préoccupations au sujet des conditions agricoles, environnementales ou économiques de la production alimentaire ; la saisonnalité transparait statistiquement comme élément de désirabilité sociale, menée par des couches privilégiées, mais ayant peu d'effets pratiques quotidiens, si ce n'est comme catégorie morale liée de façon elliptique à la diététique pédagogique.

En 2012-2013, les interprétations qualitatives d'une « bonne » alimentation ont été analysées en contrastant un idéal et une pratique alimentaire individuelle. Là non plus, il n'y a pas d'identification collective notable avec des éléments de durabilité écologique. Cependant, des glissements importants se constatent : l'idéal alimentaire est dépeint essentiellement par des critères autoréférentiels, tandis que la pratique d'évaluation et de sélection alimentaire s'appuie avant tout sur des réflexions au sujet de la provenance des aliments (même si elles restent également traversées par un égocentrisme certain). En regardant de près l'autoréférentialité, dans l'idéal alimentaire,

ce sont les aspects de promotion de santé individuelle qui priment (et une composition équilibrée des repas selon des valeurs nutritives saines est souvent présentée comme antinomique aux aliments goûteux) ; dans la pratique, ce sont des critères économiques au niveau du ménage, et singulièrement le prix, qui sont les plus importants, suivis de préférences hédoniques. La provenance des aliments, quant à elle, est surtout vue comme étant régionale, tant dans l'idéal alimentaire que dans la pratique ; la saisonnalité, en étant mentionnée moins souvent et avec moins d'emphase, en apparaît comme l'ombre peu visible. Mais même la régionalité locavore, si centrale dans les discours, passionne uniquement lorsqu'elle est thématisée comme garante de produits plus frais et de meilleures saveurs. L'argument gustatif à leur encontre est uniquement utilisé de façon positive et affective. La saisonnalité est alors, quelquefois, mentionnée : sauf à parler du potager domestique, lié à des savoirs anciens et surtout féminins, la saisonnalité est évoquée sur le mode de la contrainte morale généralisatrice autodisciplinante, mais pas en tant qu'étalon précis d'action responsable. L'argument hypersubjectif de la fraîcheur et de la meilleure saveur est, en fait, le plus souvent utilisé pour étayer une méfiance ou une approbation éventuelle, le cas échéant, envers les produits issus de l'agriculture biologique ou conventionnelle : soit en négatif (on ne remarquerait pas de différence sensorielle entre les produits de ces deux types d'agriculture), soit en positif (les produits d'un de ces deux types d'agriculture, en général l'agriculture biologique, seraient meilleurs au goût). L'agriculture biologique et conventionnelle est ainsi construite comme antonymique, par des arguments symétriques. Les produits régionaux – pourtant également inscrits dans un type d'agriculture parmi plusieurs possibles – apparaissent comme dissociés des arguments gustatifs à usage discriminant négatif.

Ainsi, pour les interviewés, la régionalité comme qualification alimentaire prime largement sur la saisonnalité, qui, elle, demande une réflexivité et une conscience agricole plus importante. Mais la forme locavore de la notion de régionalité est une tendance montante et elle favorise, justement, une (re)prise de conscience des contextes géolocalisés de la production alimentaire. Sa diffusion pourrait avoir un impact positif sur la saisonnalité tant dans les représentations que dans les pratiques des consommateurs – en tant que facteur de réduction d'émissions liées au transport, de potentiel d'identification communautaire et, si elle est liée à des critères qualitatifs certifiés, de valorisation locale. Elle pourrait même avoir un impact sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, en réintroduisant éventuellement les pratiques domestiques ou communautaires saisonnières de mise en conserve et en (ré)investissant des métiers artisanaux de transformation alimentaire locale. Le fait que la saisonnalité est plébiscitée par les milieux socioculturels alternatifs et conservateurs privilégiés – soit les personnes dont les pratiques alimentaires sont le plus



en adéquation aux recommandations diététiques publiques<sup>34</sup> –, pointe dans cette direction, de même que la redécouverte par ces mêmes milieux nantis du maraîchage amateur via l'engagement dans des jardins communautaires<sup>35</sup>, ainsi que la multiplication de coopératives maraîchères et agricoles à participation citoyenne<sup>36</sup>, unissant producteurs innovants et consomm'acteurs pour favoriser les circuits de proximité et la saisonnalité<sup>37</sup>.

Mais, à l'heure actuelle, la saisonnalité attend encore d'être pleinement réinvestie par les pratiques sociétales (réglementations politiques, productions et diffusions professionnelles, consommations privées) et d'être désenclavée de son image morale et disciplinante

---

34. Reckinger R., Régnier F., 2017, *op. cit.*, ; Reckinger R., 2011, *op. cit.*

35. Tornaghi C., 2014, *op. cit.*

36. Le terme courant en France, AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) n'a pas cours au Luxembourg, où on parle plutôt de SoLaWi, en emprunt de l'allemand « *Solidarische Landwirtschaft* » (agriculture solidaire) ou, en anglais, de CSA (*Community-Supported Agriculture*).

37. Reckinger R., « Social change for sustainable localised food sovereignty. Convergence between prosumers and ethical entrepreneurs », *Sociologia del Lavoro. Special issue Prosumers on the move: overcoming the line between labour and consumption*, 152, 2018, p. 174-192.





## BIBLIOGRAPHIE



- ABJEAN A., TATE M., « L'aide alimentaire, symptôme d'une radicalisation de la pauvreté ? », *Informations Sociales*, 2 (182), 2014, p. 76-79.
- ACCOLAS J.-P., AUBIN F., « Produits laitiers », *Études mongoles*, Nanterre, Cahier 6, 1975, p. 55-97.
- ACCOLAS J.-P., DEFFONTAINES J.-P., « Agriculture et élevage », *Études Mongoles*, Nanterre, Cahier 6, 1975, p. 9-54.
- ADAMIEC C., *Devenir sain. Des morales alimentaires aux écologies de soi*, Tours/Rennes, PUFR/PUR, 2016.
- ADDEU F., « D'un mouvement à l'autre : des luttes communautaires de justice environnementale aux pratiques alternatives de justice alimentaire », *Justice Spatiale-Spatial Justice*, 9, 2016, p. 1-36.
- AFSSA, *Étude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA2)*, 2006-07 (version 2, 2009).
- ALLAIRE G., SYLVANDER B., Qualité spécifique et innovation territoriale, *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, 24, 1997, p. 29-59.
- AMANN W., MEIN G., FEHLEN F., « Milieux socioculturels au Luxembourg », IPSE [Identités. Politiques, sociétés, espaces] (dir.), *Construire des identités au Luxembourg. Appropriations subjectives – Projections institutionnelles – Milieux socioculturels*, Paris, Berg International, 2011, p. 41-68.
- AUBIN F., EVEN M.-D., « Mongolie, République mongole », *Encyclopædia Universalis*, en ligne <http://www.universalis-edu.com.proxy.scd.univ-tours.fr/encyclopedie/mongolie-republique-mongole/>
- AUBIN F., « Critères d'appréciation des chevaux dans la tradition des nomades mongols », *Le cheval en Asie, pratiques Quotidiennes et déploiements mythologiques*, Paris, L'Harmattan, 1999, p. 65-86.



- AUGOR M., LHUISSIER A., « Cuisiner ensemble : ethnographie de trois ateliers cuisine », *Cahiers d'Économie et de Sociologie Rurales*, 79, 2006, p. 98-113.
- AYMARD M., GRIGNON C., SABBAN F. (dir.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, MSHA-INRA, 1993.
- BALANDIER G., « Essai d'identification du quotidien », les *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. 74, janvier-juin 1983, Paris, PUF, p. 13, en ligne <http://www.uqac.ca/jmt-sociologue/>
- BAUDRY J., TOUVIER M., ALLÈS B., PÉNEAU S., MÉJEAN C., GALAN P., HERCBERG S., LAIRON D., KESSE-GUYOT E., « Typology of eaters based on conventional and organic food consumption: results from the NutriNet-Santé cohort study », *Britanic Journal of Nutrition*, 2016, 116/4, p. 700-709.
- BAUMAN Z., *La vie liquide*, Rodez, Le Rouergue-Chambon, 2006.
- BAZIN L., *Les systèmes chronologiques dans le monde turc ancien*, Paris/Budapest, Éditions du CNRS/Akadémiái Kiado, 1991.
- BECKER K., MORINIAUX V., TABEAUD M. (dir.), *L'alimentation et le temps qu'il fait*, Paris, Hermann Éditeurs, 2015.
- BERNARD De RAYMOND A., *En toute saison. Le marché des fruits et légumes en France*, Tours/Rennes, PUFR/PUR, 2013.
- BERNARD De RAYMOND A., BONNAUD L., PLESSZ M., « Introduction. Les fruits et légumes dans tous leurs états. La variabilité, la périssabilité et la saisonnalité au coeur des pratiques sociales », *Review of Agricultural and Environmental Studies-Revue d'Études En Agriculture et Environnement (RAEStud)*, 94/1, 2013, en ligne <https://econpapers.repec.org/article/agsfrraes/187236.htm>
- BÉRARD L., MARCHENAY P., « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », *Terrain*, 24, 1995, p. 153-164.
- BESNARD P., *Mœurs et humeurs des Français au fil des saisons*, Paris, Balland, 1989.
- BESSIÈRE J., « Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas », *Sociologia ruralis*, 38/1, 1998, p. 21-34.
- BESSIÈRE J., POULAIN J.-P., TIBÈRE L. (dir.), « L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux » in Bessière J. et al., *Tourisme et recherche*, Éditions de l'Espece tourisme et loisirs, 2013, p. 71-82.
- BIANQUIS I., « Le blanc, un idéal de santé », in Bianquis I., Le Breton D., Méchin C. (dir.), *Usages culturels du corps*, Paris, L'Harmattan, 1997, p. 41-52.
- BIANQUIS I., « *Cagaan sar*, rituels et avatars du Nouvel An mongol », *Anda*, 37-38, avril-juillet 2000, p. 14-24.
- BLANC J., ROUE M., « Les Agneaux de Parcours. Rencontres entre producteurs, consommateurs et protecteurs de la nature », *Natures Sciences Sociétés* 13/4, 2005, p. 385-394, en ligne <https://doi.org/10.1051/nss:2005059>
- BORN B., PURCELL M., « Avoiding the local trap., Scale and food systems in plannig research », *Journal of Planning Education and Research*, 26, 2006, p. 195-207.
- BOURDIEU P., *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Paris, Droz, 1972.
- BOURDIEU P., *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit, 1979.

- BRETON D., BARBIERI M., d'ALBIS H., MAZUY M., « L'évolution démographique récente de la France. Naissances, décès, unions et migrations : à chacun sa saison », *Population*, 2018/4, vol. 73, p. 623-692, en ligne <https://www.cairn.info/revue-population-2018-4-page-623.htm>
- BRUEGEL M., « Du temps annuel au temps quotidien : la conserve appertisée à la conquête du marché, 1810-1920 », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 44/1, 1997, p. 40-67.
- BRUNNER K.-M., « Konsumprozesse im Ernährungsfeld: Chancen für Nachhaltigkeit? », *Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Mitteilungen* 10, 2003, p. 22-29.
- BRUNORI G., ROSSI A., MALANDRIN L., « Co-Producing Transition: Innovation Processes in Farms Adhering to Solidarity-Based Purchase Groups (GAS) in Tuscany, Italy », *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 18, 2011, p. 28-53.
- CAILLAVET F., COMBRIS P., AMIOT-CARLIN M.-J., CAUSSE M., DALLONGEVILLE J., PADILLA M., RENARD C., SOLER L. G., *Les fruits et légumes dans l'alimentation : Enjeux et déterminants de la consommation. Expertise scientifique collective INRA*, Paris, Éditions Quae, 2007.
- CAIVAILLET F., DARMON N., LHUISSIER A., RÉGNIER R., *L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économiques, sociologique et nutritionnel*, 2005, en ligne [http://www.onpes.gouv.fr/IMG/pdf/travaux2005-2006-2-1-3-alimentation\\_synthese-Caillavet.pdf](http://www.onpes.gouv.fr/IMG/pdf/travaux2005-2006-2-1-3-alimentation_synthese-Caillavet.pdf)
- CAPATTI A., *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel/Seuil, 1989.
- CAPLAN P., « Big society or broken society? Food banks in the UK », *Anthropology Today*, 32/1, 2016, p. 5-9.
- CAPLAN P., « Win-Win? Food poverty, food aid and food surplus in the UK today », *Anthropology Today*, 33/3, 2017, p. 17-22.
- CARDON P., GOJARD S., « La diffusion des recommandations nutritionnelles au regard des conditions de vie : comparaison enfance et vieillesse », *Aliss Working Paper*, 2011.
- CARTER O.-B., POLLARD C.-M., ATKINS J.-F., MILLINER M.-J., PRATT I.-S., « "We're not told why – we're just told": qualitative reflections about the Western Australian Go for 2&5\* fruit and vegetable campaign », *Public Health Nutrition*, 14/6, 2011, p. 982-988.
- CARY P., ROI C.-S., « L'assistance entre charité et soupçon. Sur la distribution alimentaire dans une petite ville du nord de la France », *Revue Du MAUSS*, 1/41, 2014, p. 327-346.
- CÉSAR C., *Étude Abena 2004-2005 – Comportements alimentaires et situations de pauvreté : Aspects socio-anthropologiques de l'alimentation des personnes recourant à l'aide alimentaire en France*, Saint-Maurice (France), Institut de veille sanitaire, 2007.
- CERTEAU De M., GIARD L., MAYOL P., *L'invention du quotidien II. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.



- CHAMBERS S., LOBB A., BUTLER L., HARVEY K., TRAILL W. B., « Local, national and imported foods: A qualitative study », *Appetite*, 49/1, 2007, p. 208-213.
- CHASINGAUD V., *L'homme et la nature. Une histoire mouvementée*, Paris, Delachaux et Niestlé, 1993.
- CHIFFOLEAU Y., AKERMANN G., CANARD A., « Les circuits courts alimentaires, un levier pour une consommation plus durable ? », *Terrains et Travaux*, 31, 2017/2, p. 157-177.
- CHIVA M., « Comment la personne se construit en mangeant », *Communications*, 31/1, 1979, p. 107-118.
- CLÉMENT A., « Faut-il nourrir les pauvres ? Une perspective historique », *Anthropology of food*, 2008, en ligne <https://journals.openedition.org/aof/4283>
- CORBEAU J.-P., « Goûts des sages, sages dégoûts, métissage des goûts », *Le métis culturel*, 1, Babel 109, 1994.
- CORBEAU J.-P., « Rituels alimentaires et mutations sociales », *Cahiers Internationaux de sociologie*, 1994-3, 39/92, p. 101-120.
- CORBEAU J.-P., « Casser la croûte ! Pour une "incorporation" jubilatoire », *Corps*, 1, 4, 2008 a, p. 79-83, en ligne DOI : 10.3917/corp.004.0079, <http://www.cairn.info/revue-corps-dilecta-2008-1-page-79.htm>
- CORBEAU J.-P., *Nourrir de plaisir*, Paris, Cahier de l'OCHA n° 13, 2008b.
- CORBIN A., *Le ciel et la mer*, Paris, Flammarion, 2005 [2014].
- DECOSSE F., « Entre "usage contrôlé", invisibilisation et externalisation. Le précaire étranger face au risque chimique en agriculture intensive », *Sociologie Du Travail* 55/3, 2013 p. 322-40, en ligne <https://doi.org/10.1016/j.sotra.2013.07.001>
- DELAVIGNE A.-E., « Logique du local et pratiques territoriales dans une action d'aide alimentaire », *Pour*, 3, 2012, p. 295-303.
- DELAVIGNE A.-E., MONTAGNE K., « Introduction. Manger pour vivre : l'alimentation en condition de précarité dans les pays "riches" », *Anthropology of food*, 2008, en ligne le 6 Septembre 2012, <http://journals.openedition.org/aof/4243>
- DELFOSSÉ C., « La patrimonialisation des produits dits de terroir : l'occasion d'une confrontation entre agriculteurs et citadins/nouveaux ruraux », *Anthropology of food*, 8, 2011, en ligne <http://aof.revues.org/index6772.html>
- DELEAGE E., « Le mouvement Slow Food: contretemps de l'accélération temporelle ? », *Ecologie & politique*, 1/2014, n° 48, 2014, p. 49-59.
- DELFOSSÉ C., PROST J.-A., « Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses », *Ruralia*, 02 | 1998, en ligne le 1<sup>er</sup> janvier 2003, <http://ruralia.revues.org/27>
- DEPECKER T., LHUISSIER A., TOPALOV C., « Des causes et des œuvres : les lexiques de la bienfaisance à Paris en 1900 », *Revue d'histoire de la protection sociale*, 8, 2015, p. 18-44.
- DESARZENS Y., OSSIPOV L., *Politiques d'aide en nature. Politique de lutte contre la pauvreté (Symposium)*, Lausanne, IDHEAP Université de Lausanne, 2014, [non publié].
- DESCOLA P., *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard, 2005.
- DESJEUX D., « L'ethnologie, une méthode pour comprendre les comportements alimentaires domestiques », *La nutrition humaine : la recherche au service de la santé*, Paris, Nathan, 1996, p. 132-153.



- DIASIO N., « Introduction. Penser le corps qui change », *Ethnologie française*, 4/154, 2015, p. 597-606.
- DIASIO N., HUBERT A., PARDO V. (dir.), *Alimentations adolescentes en France*, Paris, Les cahiers de l'OCHA n° 14, 2009.
- DUBUISSON-QUELLIER S., *Gouverner les conduites*, Paris, Presses de Science-Po, 2016.
- DUBUISSON-QUELLIER S., LAMINE C., « Faire le marché autrement. L'abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs », *Sciences de la société*, 2004/62, p. 144-167.
- DUPRÉ L., « Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'une production agricole "traditionnelle" », *Ruralia*, 07 | 2000, en ligne le 25 janvier 2005, <http://ruralia.revues.org/195> (consulté le 18 septembre 2017).
- DUPRÉ L., LAMINE C., NAVARRETE M., « Short food supply chains, long working days: active work and the construction of professional satisfaction in french diversified organic market gardening », *Sociologia Ruralis*, 57/3, 2017, p. 396-414, en ligne <https://doi.org/10.1111/soru.12178>
- DUPUY A., *La place du plaisir dans la socialisation alimentaire des enfants et des adolescents*, Thèse de doctorat en Sociologie, Toulouse, Université Toulouse 2, 2010.
- DUPUY A., *Plaisirs alimentaires, Socialisation des enfants et des adolescents*, Tours/Rennes, PUFR/PUR, 2013.
- DUPUY A., « Regard(s) "sur" et "par" l'alimentation pour renverser et comprendre comment sont renversés les rapports de générations : l'exemple de la socialisation alimentaire inversée », *Enfances Familles Générations*, 2014, p. 79-108.
- DUPUY A., « La division sexuelle du travail alimentaire : qu'est-ce qui change ? », F. Dubet (dir.), *Que manger? Normes et pratiques alimentaires*, Paris, La Découverte, 2017.
- DUPUY A., ROCHEDY A., *L'alimentation des 0-3 ans. Compréhension des processus de socialisations alimentaires des enfants entre 0 et 3 ans et étude des logiques de co-socialisation et de co-éducation de l'entourage nourricier*, Rapport de recherche, 2015.
- DUPUY A., ROCHEDY A., SARRAT C., « Feeding young children with homemade food: routines, necessary disruptions and production of domestic ritual », in N. Diasio, M.P. Julien (eds.), *Eating habits: from constraint to innovation*, Bruxelles, PIE Peter Lang, 2018.
- DUPUY A., ROCHEDY A., « Socialisations alimentaires et pratiques rituelles durant la petite enfance », *Anthropology of food*, Articles, en ligne le 11 mars 2018, <http://journals.openedition.org/aof/8253>
- DURKHEIM E., *Le suicide*, Paris, PUF, 1897 [1960].
- DUVIGNAUD J., *Fêtes et civilisations*, Paris, Actes Sud Sciences humaines, 1973 [1991].
- EGGIMANN V., *La soupe populaire : recette contre l'isolement : utilité sociale de la Soupe de Lausanne* [Travail de Bachelor], Lausanne, HES-SO, HETS & SAEESP, 2012.
- FEZ L. (dir.), *L'utopie de la santé parfaite*, Colloque de Cerisy, Paris, PUF, 2001.
- FISCHLER C., « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications*, 31, 1979, p. 189-210.
- FISCHLER C., *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001.

- FOURNIER L.-S., « Le patrimoine, un indicateur de modernité. À propos de quelques fêtes en Provence », *Ethnologie française*, 2004/4, 34, p. 712-724.
- FOURNIER T., POULAIN J.-P., « La génomique nutritionnelle : (re) penser les liens alimentation-santé à l'articulation des sciences sociales, biomédicales et de la vie », *Nature Sciences Sociales*, 25 février 2017, p. 111-121, en ligne <https://doi.org/10.1051/nss/2017023>
- FRAUENFELDER A., DELEY C., SCALAMBRIN L., *Joindre l'utile à l'agréable : jardin familial et modes de vie populaires*, Lausanne, Éditions Antipodes, 2015.
- GABEREL P., OSSIPOW L., « L'entretien des corps », *Anthropology of food*, en ligne 6 septembre 2008, <http://journals.openedition.org/aof/4853>
- GALLAIS V., « Du marketing à la consommation responsable », *Écologie & politique*, 39/1, 2010, p. 39-54.
- GIDDENS A., *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan, 1994.
- GODBOUT J.-T., CAILLÉ A., *L'esprit du don*, Paris, La Découverte, 2000.
- GOJARD S., *Le métier de mère*, Paris, La Dispute, 2010.
- GOJARD S., « L'alimentation dans la prime enfance. Diffusion et réception des normes de puériculture », *Revue française de sociologie*, 41/3, 2000, p. 47-512.
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE A.-B.-L., *Almanach des gourmands ou Calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, Paris, Chez Maradan libraire, 1<sup>re</sup> année, 1803.
- HAMUS-VALLÉE R. (dir.), *Sociologie de l'image, sociologie par l'image*, Condé-sur-Noireau, Charles Corlet Éditions, 2013.
- HAMAYON R., *La chasse à l'âme*, Société d'Ethnologie, Nanterre, 1990.
- HAUDRICOURT A.-G., « Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui », *L'Homme*, II, 1, 1962 p. 40-49.
- HERDE A., « Kriterien für eine nachhaltige Ernährung auf Konsumentenebene », *Discussion Paper 20/05*, Berlin, Technische Universität Berlin, Zentrum Technik und Gesellschaft, 2005.
- HUC E.-R., *Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Thibet*, Paris, Omnibus, 1850 [2001].
- IBLA/FIBL, *Vergleichende ökonomisch-ökologische Analyse von biologisch und konventionell wirtschaftenden Betrieben in Luxemburg* (« öko-öko »), Institut für biologische Landwirtschaft an Agrarkultur (IBLA), Munsbach, 2011.
- IPSE [Identités. Politiques, sociétés, espaces] (dir.), *Construire des identités au Luxembourg. Appropriations subjectives – Projections institutionnelles – Milieux socioculturels*, Paris, Berg International, 2011.
- JAVEAU C., *Sociologie de la vie quotidienne*, Paris, PUF, 2011.
- JULIEN M.-P. (ed.), « Food provisioning », *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies RAFES*, 99/1, Springer, 2018.
- JULIEN M.-P., « Are Eating-related Cycles in Contemporary French Families? » in M.-P. Julien, N. Diasio (eds.), *Contemporary Family Food Practices, Constraints, Adjustments and Innovations*, Bruxelles, Peter Lang, 2019.
- JULIEN M.-P., ROSSELIN C., « Manger ou ne pas manger, quelle est l'émotion ? Corps, culture matérielle et émotions en situation », *Corps*, 1, 10, 2012, p. 75-84.

- JULIEN M.-P., WATHELET O., DUPRÉ L. (dir.), « Le temps des aliments. Quelles sociétés de conservation? », *Techniques et Culture*, n° 69, Paris, Éditions de l'EHESS, 2018.
- KARPIK L., *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007, 384 p.
- KESSE-GUYOT E., PENEAU S., MEJEAN C., SZABO DE EDELENYI F., GALAN P., HERCBERG S., LAIRON D., « Profil des consommateurs de produits bio en France : premières données de l'étude Nutrinet Santé », *Innovations Agronomiques*, 32, 2013, p. 15-20.
- LACOMBE N., *Les coproduits entre marginalisation et relance. Le cas des viandes de petits ruminants en élevage méditerranéen*, Doctorat en géographie physique, humaine, économique et régionale, Université de Corse, 2015.
- LAMBERT J.-L., « La Fête nenetse de l'éleveur de rennes », *Revue d'Études Mongoles et Sibériennes*, Cahiers 30/31, 2000.
- LAMINE C., « Settling the shared uncertainties: local partnerships between producers and consumers », *Sociologia Ruralis*, 45, 2005, p. 324-345.
- LAMINE C., *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Paris, Éditions de la MSH et éditions Quae, 2008.
- LAMINE C., « Les AMAP : une écologisation négociée ou de nouvelles formes de normalisation inéquitables? », in Barrey S., Kessous E. (dir.), *Consommer et protéger l'environnement. Opposition ou convergence?*, Paris, L'Harmattan, 2011.
- LAMINE C., « Transdisciplinarity in Research about Agrifood Systems Transitions: A Pragmatist Approach to Processes of Attachment », *Sustainability*, 10, 2018, p. 1241.
- LAMINE C., PERROT N., *Les AMAP : un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs?*, Gap, Éditions Yves Michel, 2008.
- LAMINE C. (coord.), « Innovation Variétale En Prunus, 1960-2013 : Les enseignements d'une analyse socio-historique co-construite avec les acteurs », *Courrier de L'environnement de l'INRA*, 65, 2015, p. 5-18.
- LE CROM J.-P., RETIÈRE J.-N., « Nourrir les pauvres : assister et/ou entreprendre? », in Prouteau L. (dir.), *Les associations entre bénévolat et logique d'entreprise*, Rennes, PUR, 2003, p. 67-84.
- LE HEUZEY M.-F., TURBERG-ROMAIN C., « Enquête Nutri-Bébé 2013. Partie 3. Comportement des mères et des jeunes enfants lors de l'alimentation », *Archives de Pédiatrie*, 22, Paris, Elsevier Masson, 2015, p. 10S20-10S29.
- LENCLUD G., « La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie », *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, 9, 1987, p. 110-123.
- LENCLUD G., PERNET F., « Ressources du milieu, gestion du troupeau et évolution sociale : le cas de la Corse », *Études rurales*, 71-72, 1978, p. 49-88.
- LEPILLER O., *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010)*, Thèse de doctorat en sociologie, Toulouse 2-Mirail, 2012.
- LEPILLER O., « Valoriser le naturel dans l'alimentation », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 51, 2016, p. 73-80.

- LE VELLY R., « Si loin, si proches : la difficile association entre circuits courts et commerce équitable », in *Revue Tiers-Monde*, 207, 2011, p. 133-149.
- LORENZ S., « Die Tafeln zwischen Konsumismus und ‚Überflüssigkeit‘. Zur Perspektive einer Soziologie des Überflusses », Lorenz S. (éd.), *Tafeln in Deutschland*, Wiesbaden, Verlag für Sozialwissenschaften, 2012, p. 65-84.
- LORENZ S., « Socio-ecological consequences of charitable food assistance in the affluent society: the German Tafel », *International Journal of Sociology and Social Policy*, 32, 7/8, 2012, p. 386-400.
- LOUX F., RICHARD P., *Sagesses du corps. La santé et la maladie dans les proverbes français*, Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1978.
- MACDIARMID J., *Seasonality and dietary requirements: Will eating seasonal food contribute to health and environmental sustainability? to health and environmental sustainability?*, Conference on « Sustainable Diet and Food Security » Symposium, Global challenges related to sustainable diet, Lille, mai 2013.
- MANCA C., *Valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche della carne di agnello della Sardegna. Dottorato in produzione animale*, Università degli studi di Sassari, 2010.
- MANZON E., « Le PNA et l'accès de tous à une bonne alimentation : exemples d'actions en Rhône-Alpes », *Pour*, 215-216/3, 2012 p. 305-312.
- MARCUS G.-E., « Ethnography in/of the World System: The Emergences of Multi-sided Ethnography », *Annual Review of Anthropology*, 24, 1995, p. 95-117.
- MATHIOT L., « La fête et ses jeux avec la nourriture, Des usages transgressifs sous contrôle », *Revue des Sciences Sociales*, 45, 2011, p. 104-109.
- MAUSS M., « Essai sur les variations saisonnières des sociétés eskimos », *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, coll. « Quadrige », 1950, p. 389-475.
- MAUSS M., « Mémoires lactées, blanc, bu biblique : le lait du monde », *Autrement*, n° 143, mars 1994.
- MÉCHIN C., « Les saisons des viandes en France du nord-est », *Voyage en alimentation*, Paris, ARF, 1995, p. 147-154.
- MÉCHIN C., 1997, « La symbolique de la viande », *Le mangeur et l'animal*, Paris, Autrement, 1997, p. 121-134.
- MICHEL D., « Au fil des siècles : légumes méprisés, légumes anoblis », *Champ psy*, 29, 2003/1, p. 123-132.
- MINISTÈRE DE LA SANTÉ, en collaboration avec le ministère de l'Éducation nationale et de la formation professionnelle, le département ministériel des Sports, le ministère de la Famille et de l'Intégration, *Le plaisir de bien manger et d'être actif*, Luxembourg, Gouvernement du Grand-Duché de Luxembourg, 2011.
- MONNERY-PATRIS S., *Le bébé gastronome*, Savigny-sur-Orge, Philippe Duval, 2013.
- MONTAGNE P., *Les Délices de la table, ou les Quatre saisons gourmandes, petit traité de cuisine transcendante à l'usage des gens de bon goût et des amateurs du bien manger*, Paris, Flammarion, 1931.
- MUCHNIK J., De SAINTE MARIE C. (dir.), *Le temps des Syal : Techniques, vivres et territoires*, Versailles, Éditions Quae, 2011.
- MURPHY E., « Expertise and forms of knowledge in the government of families », *The sociological review*, 2003, p. 433-462.

- MYAUX D., DEHAY S., « Droit et accès à l'alimentation : l'aide alimentaire en question », *L'observatoire* 84, 2015, p. 26-31.
- NAHOUM V., « La belle femme ou le stade du miroir en histoire », *Communications*, 31/1, 1979, p. 30.
- NATIONS UNIES, haut commissariat aux droits de l'homme, *Le droit à une alimentation suffisante*, Fiche d'information 34, 2010, en ligne <http://www.ohchr.org/Documents/Publications/FactSheet34fr.pdf>
- NICKLAUS S., DEMONTEIL L., TOURNIER C., « Modifying the texture of foods for infants and young children », in Chen J., Rosenthal A. (eds.), *Modifying Food Texture*, 2, Sensory Analysis, Consumer Requirements and Preferences, Elsevier Ltd, 2015, p. 187-222.
- NIERLE F., *Se nourrir avec huit francs par jour. Enquête sur l'alimentation des personnes migrantes bénéficiaires de l'aide d'urgence dans le canton de Vaud* [Travail de bachelier sous la direction de L. Ossipow], Lausanne, Haute école de travail social et de la santé, 2018.
- NIGNON E., *Éloges de la cuisine française*, Paris, Piazza, 1933 ; rééd., Chartres, Menu Fretin, 2014.
- OSSIPOW L., *La cuisine du corps et de l'âme : approche ethnologique du végétarisme, du crudivorisme et de la macrobiotique en Suisse*, Neuchâtel : Éditions de l'Institut d'ethnologie, 1997.
- OSSIPOW L., « Se nourrir en foyer d'éducation : entre nécessité éducative et plaisirs commensaux », *Sociologie et Sociétés*, XLVI/2, 2017, p. 205-228.
- OSSIPOW L., BOZZINI D., *Relations sociales & engagements au sein du « 99 » à Genève étude ethnographique d'un espace de quartier*, Genève, Les cahiers de la cohésion sociale, 2014, en ligne [http://www.villegeneve.ch/fileadmin/public/Departement\\_5/Documents\\_d\\_actualite/2014/relations-sociales-engagement-99-geneve.pdf](http://www.villegeneve.ch/fileadmin/public/Departement_5/Documents_d_actualite/2014/relations-sociales-engagement-99-geneve.pdf)
- PADDEU F., « L'agriculture urbaine dans les quartiers défavorisés de la métropole new-yorkaise : la justice alimentaire à l'épreuve de la justice sociale », *Vertigo*, vol. 12, n° 2, 2012.
- PAGES D., « Figures du Chef Cuisinier (1) : de la créativité culturelle à l'engagement sociétal et public », *Quaderni*, 94, 2017.
- PAOLI J., *Patrons et bergers sardes : Origine et transformations d'un élevage ovin méditerranéen*, Thèse de doctorat Sciences Biologiques et fondamentales Appliquées, INA, 1997.
- PATUREL D., « Aide alimentaire et si on pensait différemment le système. Retour sur la rencontre "Histoire de l'aide alimentaire" avec Dominique Paturel (Inra Montpellier) et Véronique Blanchot Réseau des Épiceries solidaires », *Alimentation et pauvreté*, en ligne 27 mars 2014 [https://www.academia.edu/7924307/Aide\\_alimentaire\\_et\\_si\\_on\\_pensait\\_diff%C3%A9remment\\_le\\_syst%C3%A8me](https://www.academia.edu/7924307/Aide_alimentaire_et_si_on_pensait_diff%C3%A9remment_le_syst%C3%A8me)
- PATUREL D., « Éditorial », *Forum*, 153, 2018.
- PERRIN-HEREDIA A., « Le "choix" en économie : le cas des consommateurs pauvres », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 199/4, 2013, p. 46-67.
- PERRIN-HEREDIA A., « La gestion des comptes en milieux populaires : des catégories administratives désajustées par rapport aux pratiques », in Caisse nationale d'allocations familiales (CNAF), *Informations sociales* 182, 2016, p. 30-38.

- PERROT M., *Faire ses courses*, Paris, Stock, 2009.
- PETIGNAT Y., « Pauvres, la double peine », *Le Temps*, en ligne 14 avril 2018 <https://www.letemps.ch/opinions/pauvre-suisse-double-peine>
- PFIRSCH J.-V., « Beurre ou ordinaire : l'ambivalence rituelle », in Eiznerl N. (dir.), *Voyage en alimentation*, Paris, ARF Éditions, 1995.
- PIRISI A., LEDDA A., SCINTU M.-F., « Organisation de l'élevage ovin et caprin et de la transformation du lait en Sardaigne », *Étude FAO : production et santé animales* 1014-1197, 131, Rome, FAO, 1996, p. 90-100.
- PLESSZ M., GOJARD S., « Do processed vegetables reduce the socio-economic differences in vegetable purchases? A study in France », *European Journal of Public Health*, 23, 2012, p. 747-752.
- POULAIN J.-P., « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, 27, 1997/1, p. 18-26.
- POULAIN J.-P., *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002.
- POULAIN J.-P., McLAUGHLIN P., TIBÈRE L., « Tourisme et altérité alimentaire », *Espace*, 202, 2003, p. 41.
- POULAIN J.-P., « Gastronomic Heritages and Their Tourist Valorisations in West meets east: a recipe of success in this era of globalisation », *Revue Tourisme*, 2008, p. 1-18.
- POULAIN J.-P., *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF, 2009.
- POULAIN J.-P., « Étudier les phénomènes alimentaires », in J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012, p. 523-539.
- POURIAS J., DANIEL A.-C., AUBREY C., « La fonction alimentaire des jardins associatifs urbains en question », *pour*, n° 215-216, 2012, p. 333-347.
- RECKINGER R., « Social change for sustainable localised food sovereignty. Convergence between prosumers and ethical entrepreneurs », *Sociologia del Lavoro. Special issue Prosumers on the move: overcoming the line between labour and consumption* 4/2018.
- RECKINGER R., « Une "bonne" alimentation. Oscillation entre principe directeur politique et pratique individuelle au quotidien », IPSE [Identités. Politiques, sociétés, espaces] (dir.), *Construire des identités au Luxembourg. Appropriations subjectives – Projections institutionnelles – Milieux socioculturels*, Paris, Berg International, 2011, p. 270-286.
- RECKINGER R., « Sustainable everyday eating practices from the perspective of spatial identifications », in Wille C., Reckinger R., Kmec S., Hesse M. (eds.), *Spaces and identities in border regions. Politics – Media – Subjects*, Bielefeld, Transcript, 2016, p. 252-266.
- RECKINGER R., RÉGNIER F., « Diet and public health campaigns : Implementation and appropriation of nutritional recommendations in France and Luxembourg », *Appetite*, 112, 2017, p. 249-259.
- REDLINGSHOFER B., « Vers une alimentation durable ? Ce qu'enseigne la littérature scientifique », *Courrier de l'environnement de l'INRA*, 53, 2006, p. 83-103.
- RÉGNIER F., *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'autre*, Paris, PUF, 2004.



- RÉGNIER F., « Vers un corps féminin sur mesure : l'alimentation et les techniques de la corpulence en France et aux États-Unis (1934-2010) », *Année Sociologique*, 67/1, 2017, p. 131-159.
- RÉGNIER F., LHUISSIER A., GOJARD S., *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte, 2006.
- RÉGNIER F., CAILLAVET F. (coord.), *Diet4Trans : Saisonnalité et contre-saisonnalité pour une alimentation durable*, Annexe technique, projet ADEME, 2017.
- RÉGNIER F., MASULLO A., « Obésité, goûts et consommation », *Revue française de sociologie*, 50/4, 2009, p. 747-773.
- RENEVIER J., *Charité et aide alimentaire à Genève : enquête quatre dispositifs d'obédience religieuse*, Travail de master sous la direction de L. Ossipow, Lausanne, HES-SO, 2018.
- RENUCCI J., « Tentatives de mise en valeur agricole de la Corse », *Revue de géographie de Lyon*, 36/2, 1961, p. 139-153.
- RETIÈRE J.-N., « Vivre sa foi, nourrir les pauvres. Sociohistoire de l'aide alimentaire confessionnelle à Nantes des années trente à nos jours », *Genèses*, 3/48, 2002, p. 4-29.
- RICHES G., SILVASTI T. (eds.), *First world hunger revisited. Food charity or the right to food*, Basingstoke, Hampshire, Palgrave Macmillan, 2014.
- RIEUTORT L., *L'élevage ovin en France : espaces fragiles et dynamique des systèmes agricoles*, 7, Clermont-Ferrand, PUBP, 1995.
- RICCIARDI BARTOLI F., « Cuisine et alimentaire », *Cahiers d'ethnologie corse*, 1, CRDP Ajaccio, 1998.
- ROCHEDY A., *Autismes et socialisations alimentaires. Particularités alimentaires des enfants avec un Trouble du Spectre de l'Autisme et ajustements parentaux pour y faire face*, Thèse de sociologie, Toulouse, Université de Toulouse 2-Jean Jaurès, 2017.
- ROCHEDY A., « Bien sûr, il y aura encore des jours "avec" et des jours "sans". Autismes et gestions familiales des particularités alimentaires de l'enfance à l'adolescence », *Enfances, Familles et Générations*, 18, 2018, en ligne <http://journals.openedition.org/efg/1761>
- RODARI S., BACHMANN L., « Le budget, outil de contrôle ou d'émancipation ? », *REISO*, en ligne le 10 avril 2017 <https://www.reiso.org/articles/themes/precarite/1636-le-budget-outil-de-contrôle-ou-d-émancipation>
- ROSANVALLON P., *La nouvelle question sociale. Repenser l'État Providence*, Paris, Seuil, 1995.
- ROUILLE D'ORFEUIL H., « États généraux de l'Alimentation, des travaux pratiques grandeur nature pour une mise à jour des politiques agricoles », *Forum* 153, 2018, p. 6-10.
- RUHLMANN S., *L'appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol*, Nord Asie 5, Centre d'études mongoles et sibériennes, EPHE, 2015.
- SAMAK M., « Les conditions pratiques d'un engagement économique et moral. Les biologiques et la saisonnalité des fruits et légumes », *Revue d'Études en Agriculture et Environnement* 94/01, 2013, p. 93-116.

- SICONA Projet, « Natur Genéissen-mir iessen regional, bio a fair », 2015, en ligne <http://www.sicona.lu/d/aktuelles/2015/Info0115.pdf> pour un aperçu et <http://www.sicona.lu/index.htm> pour les objectifs et cahiers des charges.
- SOUDIÈRE DE LA M., *L'hiver. À la recherche d'une morte-saison*, Lyon, La Manufacture, 1987.
- SOUDIÈRE DE LA M., *Au bonheur des saisons, Voyage au pays de la météo*, Paris, Grasset, 1999.
- STELMACH-MARDAS M., KLEISER C., UZHOVA I., PENALVO J.-L., LA TORRE G., PALYS W., LOJKO D., NIMPTSCH K., SUWALSKA A., LINSEISEN J., SAULLE R., COLAMESTA V., BOENIG H., « Seasonality of food groups and total energy intake: a systematic review and meta-analysis », *European Journal of Clinical Nutrition*, 70/6, 2015, p. 700-708.
- STRUM S., CALLON M., LATOUR B., AKRICH M., *Sociologie de la traduction : textes fondateurs*, Presses des Mines via OpenEdition, 2007.
- TARASUK V., DACHNER N., LOOPSTRA R., « Food banks, welfare, and food insecurity in Canada », *British Food Journal*, 116/9, 2014, p. 1405-1417.
- TORNAGHI C., « Critical geography of urban agriculture », *Progress in Human Geography*, 38/4, 2014, p. 551-567.
- TROMPETTE P., VINCK D., « Retour sur la notion d'objet-frontière », *Revue d'anthropologie des connaissances*, 2009, 3/1, p. 5-27, en ligne DOI : 10.3917/rac.006.0005, URL, <http://www.cairn.info/revue-anthropologie-des-connaissances-2009-1-page-5.htm>
- TUSCANO M., LAMINE C., *The emergence of norms and accountability in food consumption: experimentation of new consumption practices within a public program*, Communication au colloque ESRS (European Society for Rural Sociology), Trondheim, juin 2019.
- UTRECHT C.-L., GREENBERG M., DWYER J.-J. M., SUTHERLAND S., TOBIN S., « Factors influencing vegetable and fruit use. Implications for promotion », *American Journal of Health Behavior*, 23/3, 1999, p. 172-181.
- VATIN F. (dir.), *Évaluer et valoriser : une sociologie économique de la mesure*, Toulouse, PUM, coll. « Socio-logiques », 2009.
- VESTER M., VON OERTZEN P., GEILING H., HERMANN T., MÜLLER D., *Soziale Milieus im gesellschaftlichen Strukturwandel. Zwischen Integration und Ausgrenzung*, Frankfurt/M., Suhrkamp, 2001.
- VIGARELLO G., *Histoires des pratiques de santé : le sain et le malsain depuis le Moyen Âge*, Paris, Seuil, 1999.
- WALLET F., PHILIPPON P., CHIFFOLEAU Y., *Et si on mangeait local ? Ce que les circuits courts vont changer dans mon quotidien*, Paris, Éditions Quae, 2017.
- WILLE C., RECKINGER R., KMEC S., HESSE M. (eds.), *Spaces and identities in border regions. Politics – Media – Subjects*, Bielefeld, Transcript, 2016.
- WINNE M., *Closing the food gap: resetting the table in the land of plenty*, Boston, Beacon Press, 2008.





## TABLE DES MATIÈRES



|   |     |
|---|-----|
| <b>Les auteurs</b> .....  | 7   |
| <b>Avant-propos. Saisons à vivre</b> .....  | 9   |
| Martin De la Soudière   |     |
| <b>Introduction. Manger de saison</b> .....                                       | 15  |
| Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien et Faustine Régnier                          |     |
| <b>Partie I. Rythmes alimentaires saisonniers,<br/>entre choix et contraintes</b> |     |
| <b>CHAPITRE 1</b>   |     |
| <b>La ronde des saisons.</b>  |     |
| <b>Les variations saisonnières de nos consommations alimentaires</b> .....        | 25  |
| Faustine Régnier  |     |
| <b>CHAPITRE 2</b>   |     |
| <b>Les saisons dans la prime enfance.</b>   |     |
| <b>Diversification alimentaire et naturalité</b> .....                            | 45  |
| Anne Dupuy et Amandine Rochedy  |     |
| <b>CHAPITRE 3</b>   |     |
| <b>Reprise de conscience de la saisonnalité via la régionalité</b> .....          | 71  |
| Rachel Reckinger  |     |
| <b>CHAPITRE 4</b>   |     |
| <b>Saisons exotiques et santé.</b>  |     |
| <b>Les enjeux de la saisonnalité des fruits et légumes exotiques</b> .....        | 93  |
| Camille Adamiec   |     |
| <b>CHAPITRE 5</b>   |     |
| <b>Une saison pour une année.</b>   |     |
| <b>Saisons et temporalité dans les campagnes de Mongolie</b> .....                | 109 |
| Isabelle Bianquis   |     |





## Partie II. La saisonnalité et ses enjeux socio-économiques

### CHAPITRE 6

#### Rythmes et rituels alimentaires saisonniers

XVIII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles ..... 125

Denis Saillard

### CHAPITRE 7

#### Quand colonisation rime avec hors-saison.

La production maraîchère marocaine sous protectorat français ..... 141

Marie Caquel

### CHAPITRE 8

Des saisons pour les pauvres ? Une valorisation secondaire ..... 157

Anne-Laure Counilh et Laurence Ossipow

### CHAPITRE 9

#### La saisonnalité comme objet-frontière.

L'agneau de lait corse et sarde ..... 171

Nicolas Lacombe

#### Conclusion. Alimentation et saisonnalité.

Une relation en permanente redéfinition ..... 185

Claire Lamine

Bibliographie ..... 195

