

## Association Revue Française de Sociologie

---

Styles d'alimentation et goûts populaires

Author(s): Claude Grignon and Christiane Grignon

Source: *Revue française de sociologie*, Vol. 21, No. 4 (Oct. - Dec., 1980), pp. 531-569

Published by: Sciences Po University Press on behalf of the Association Revue Française de Sociologie

Stable URL: <https://www.jstor.org/stable/3320833>

Accessed: 21-10-2019 13:46 UTC

---

JSTOR is a not-for-profit service that helps scholars, researchers, and students discover, use, and build upon a wide range of content in a trusted digital archive. We use information technology and tools to increase productivity and facilitate new forms of scholarship. For more information about JSTOR, please contact [support@jstor.org](mailto:support@jstor.org).

Your use of the JSTOR archive indicates your acceptance of the Terms & Conditions of Use, available at <https://about.jstor.org/terms>



JSTOR

*Association Revue Française de Sociologie, Sciences Po University Press* are collaborating with JSTOR to digitize, preserve and extend access to *Revue française de sociologie*

Claude GRIGNON et Christiane GRIGNON

## Styles d'alimentation et goûts populaires

Existe-t-il un style de vie ou des styles de vie populaires relativement autonomes, ou ceux-ci ne sont-ils qu'une imitation, maladroite et attardée, du style de vie dominant ? \* Le goût est-il un luxe, auquel on ne peut accéder que lorsque la pression de la nécessité se relâche et que les « besoins primaires » sont satisfaits, c'est-à-dire, à peu près, au niveau des classes moyennes ? S'il en est ainsi, comment expliquer que les classes populaires aient, elles aussi, des goûts ? Faut-il distinguer entre des goûts supérieurs, relatifs à la consommation de biens « symboliques », plus ou moins réservés aux classes dominantes et des goûts « élémentaires », attachés à la possession de biens « matériels » ? La sociologie de l'alimentation doit-elle sélectionner les pratiques les plus rares et les objets les plus « nobles » – rituels des repas, comportements cérémoniels et « festifs », manières de table, etc. – et abandonner à l'économie l'étude des consommations les plus ordinaires et les moins distinctives ? Telles sont les principales questions qu'aborde cet article, qui repose sur l'étude des données statistiques disponibles, sur une série d'entretiens, et sur une enquête par questionnaire réalisée en 1975 auprès des lecteurs de la revue *50 Millions de consommateurs* (1). Commencer, quitte à paraître schématiques, par une analyse en terme de classes sociales nous a paru la meilleure façon de nous prémunir contre le risque d'évacuer l'explication sociologique au profit d'interprétations biologisantes ou « culturalisantes » plus conformes aux attentes du sens commun ; on

\* Cette recherche a été réalisée dans le cadre de l'INRA (Paris, Économie et sociologie rurales) avec le concours du CNRS (ATP n° 2799). Nous remercions pour leurs remarques J.C. Chamboredon, F.A. Isambert, J.C. Passeron, C. Reboul, P. Saunier et J. Verdès.

(1) L'échantillon des lecteurs qui ont répondu à l'enquête (12 300 ménages représentant plus de 43 000 individus) présente nécessairement, en plus accusé, les propriétés sociales qui caractérisent le public de la revue. Bien que *50 millions de Consommateurs* ait une audience plus large que la plupart des revues de « culture moyenne » spécialisées, les classes moyennes qui forment 64,5 % de l'échantillon, et, à un moi-

dre degré, les classes dominantes (25 %) sont sur-représentées dans l'enquête par rapport aux classes populaires (10,5 %) ; en outre, dans la mesure où l'enquête sélectionne des individus porteurs de propriétés rares (et d'autant plus rares qu'on va vers les positions extrêmes de la hiérarchie sociale) qui les prédisposent à lire une revue de consommateurs et à répondre spontanément à un questionnaire, il n'est pas étonnant que les enquêtés des classes populaires et pour une part des classes dominantes se rapprochent sous certains rapports (revenus, niveau de diplôme, taux de fécondité, etc.) des classes moyennes. On s'est efforcé de contrôler ces biais en comparant chaque fois que c'était possible les

présentera dans un travail ultérieur une étude détaillée des relations que les variations liées à l'âge, au sexe ou aux différences entre les cultures régionales entretiennent avec les goûts de classe.

En faisant ressortir l'opposition entre les produits sur-consommés par les classes dominantes, comme la viande de boucherie, le poisson, le fromage, les légumes et les fruits frais, et les produits sur-consommés par les classes populaires comme les pommes de terre, les pâtes alimentaires, le pain ou la margarine, l'analyse secondaire des données de l'INSEE suffit à faire justice des lieux communs sur le nivellement des consommations alimentaires et permet d'esquisser la hiérarchie sociale des aliments (2). En dépit de l'hétérogénéité des catégories statistiques, on peut distinguer entre les viandes « bourgeoises » comme le mouton ou le veau (consommés respectivement trois fois et deux fois plus par les industriels que par les ouvriers) et même le bœuf (indice 145 pour les industriels, les gros commerçants et les membres des professions libérales contre 91 pour l'ensemble des ouvriers) et les viandes « populaires » comme le porc (136 pour les paysans, 104 pour les ouvriers qualifiés, 110 pour les contremaitres contre 88 pour les industriels et 82 pour les cadres supérieurs), les saucisses fraîches (142 pour les agriculteurs contre 64 pour les cadres supérieurs) ou le lapin (173 pour les agriculteurs, 101 pour les ouvriers contre 48 pour les cadres supérieurs). La hiérarchie des légumes frais va des endives, nettement sur-consommées par les industriels (138) et par les cadres supérieurs (116) et sous-consommées par les ouvriers et par les agriculteurs (83 et 60) aux poireaux, légume paysan (114) « boudé » par les cadres supérieurs (80) et aux pommes de terre (102 pour les ouvriers contre 77 pour les cadres supérieurs), en

résultats obtenus avec les données disponibles par ailleurs, et en attribuant aux différents groupes des taux de sondage différents (allant de 1/1 pour les agriculteurs et pour les ouvriers à 1/3 pour les catégories les plus sur-représentées comme les cadres moyens). A la différence d'un sondage effectué auprès d'un échantillon représentatif, l'enquête ne permet donc pas de mesurer exactement, cas par cas, des taux de consommations ou de pratiques; mais on peut raisonnablement penser que les variations systématiques qu'elle fait apparaître à partir d'un public relativement homogène se retrouvent *a fortiori*, et en plus marqué, dans l'ensemble de la population. (On trouvera des indications méthodologiques plus détaillées in C. et Ch. GRIGNON, *Les déterminants sociaux des pratiques alimentaires*, Paris, INRA, 1978).

Le dépouillement de l'enquête a été assuré, à la Station d'économie et de sociologie rurales de l'INRA (Paris) par O. Biegelmann, G. Bona, M. Jenaton, A. Lambert et M.L. Soliman; le traitement informatique a été effectué par S. Bouhedja (C.S.E.), puis par C. Roux et I. Foulhouze au Laboratoire de biométrie du CNRZ. Nous remercions les responsables de l'Institut national de la consommation et de *50 Millions de Consommateurs*, et particulièrement M. Vlieghe

et Ch. Doré, pour l'aide qu'ils ont bien voulu nous apporter.

(2) La comparaison entre les indices moyens de consommation par produit (calculés à partir des résultats de l'enquête permanente de l'INSEE sur la consommation alimentaire des Français) permet de mesurer les disparités entre les catégories socio-professionnelles. A l'indice 100 correspond, pour un produit déterminé, la moyenne sur huit ans (de 1965 à 1972, y compris l'année 1968 pour laquelle les résultats n'ont pas été publiés) de la consommation générale en valeur. Ainsi l'écart entre l'indice affecté à la catégorie « ensemble des ouvriers » (72) et l'indice de la catégorie « industriels, gros commerçants et professions libérales » (228) pour le produit « viande de mouton et d'agneau » signifie que de 1965 à 1972 un ouvrier a consommé, en moyenne, 3,15 fois moins de ce produit (en valeur) qu'un industriel ou qu'un membre des professions libérales.

Sur la « concurrence » – ou du moins les « interférences » – entre les viandes industrielles à bon marché (notamment entre le porc et le poulet), cf. P. SAUNIER et B. SCHALLER, *L'aviculture française vingt ans après*, Paris, INRA, 1978, notamment pp. 40-43.

passant par les haricots verts (industriels 127, ouvriers 80), les tomates (134 et 92), les choux-fleurs, les laitues et les carottes; seul fruit populaire, légèrement plus consommé par les ouvriers et par les contremaîtres que par les cadres supérieurs et par les industriels (117 et 112 contre 101 et 103) la banane s'oppose au raisin (167 pour les industriels contre 80 pour les ouvriers), aux poires et aux pêches (respectivement 136 et 130 contre 84 et 87), mais aussi à des fruits aussi « communs », du moins en apparence, que les pommes (125 pour les cadres supérieurs, 85 pour les ouvriers) ou même que les oranges (145 pour les industriels, 131 pour les cadres supérieurs, 93 pour les ouvriers) (3).

Cette hiérarchie des consommations s'inscrit sans difficulté dans l'espace social des pratiques que l'enquête permet de construire. Des O.S. aux industriels, en passant successivement par les ouvriers qualifiés, les contremaîtres, les employés, les instituteurs, les petits commerçants, les professeurs, les ingénieurs, les cadres supérieurs et les membres des professions libérales, le premier axe dégagé par l'analyse factorielle correspond rigoureusement à la hiérarchie des catégories sociales (cf. *graphique*). C'est du côté des classes dominantes, dans la région où l'on trouve les revenus les plus élevés, les diplômés d'enseignement supérieur, la résidence parisienne et, corrélativement, l'ensemble des consommations rares qui définissent le style de vie et le goût bourgeois, que l'on rencontre, d'une part, les indicateurs de pratique gastronomique et, d'autre part, l'usage fréquent de produits ou de services chers mais économiques en temps et en travail domestique, comme les plats cuisinés et les légumes surgelés, le café soluble, l'achat de plats préparés chez un traiteur, etc.; la coexistence d'une alimentation publique de luxe et d'une alimentation privée coûteuse mais simplifiée, de la gastronomie et de la « cuisine-minute » constituée, semble-t-il, une caractéristique générale du style d'alimentation dominant (4). Inversement,

(3) Les différences sont sans doute encore plus nettes dans le cas des boissons qui, faisant plus souvent l'objet d'une consommation publique et cérémonielle, sont prédisposées à servir de marques de distinction ou d'appartenance. Les enquêtes ponctuelles, auxquelles le manque de finesse des catégories utilisées jusqu'ici par l'INSEE oblige à recourir, montrent qu'il faut distinguer entre les apéritifs populaires, anisés (pastis), vins doux et vins cuits, que les agriculteurs et les ouvriers sont proportionnellement presque aussi nombreux à consommer que les cadres, et le whisky ou plus encore les vins de liqueurs, porto, xérès, madère, quasi réservés aux classes moyennes et supérieures. Cf. P. PROVENCHER, « Le marché des apéritifs cesse-t-il de se développer ? », *Coopération, Distribution, Consommation*, n° 3, mars 1976, p. 9-14. De même, alors que la part des titulaires d'un revenu mensuel de moins de 2 500 francs (en 1974) est supérieur à la moyenne parmi les consommateurs de limonades et de sodas (61 % et 66,2 %, contre 58,2 %), les titulaires de hauts revenus (plus de 4 500 francs) sont sur-représentés dans la clientèle des « tonics », des « cocas-

colas » et des « fruités » (respectivement 25,2 %, 28 % et 25,7 % contre 12,8 % dans l'ensemble de la population). Autre indicateur qui donne à penser que certaines différences entre les cultures régionales pourraient recouvrir, pour une part, des différences entre les classes et entre les cultures de classe, les limonades et les sodas sont sur-consommés dans les régions à dominante et à tradition ouvrières, comme le Nord et l'Est, alors que les colas, les tonics et les boissons aux fruits sont sur-consommés dans la Région Parisienne (où la part des classes supérieures est la plus forte). Cf. C. GUYOT, J. GILLET, « Boissons sans alcool : encore de nombreux consommateurs à conquérir », *Coopération, Distribution, Consommation*, n° 2, février 1974, p. 8-13.

(4) On trouvera une description des variations du goût (et de la crise du goût) alimentaire dans les classes dominantes et dans les classes moyennes in C. et Ch. GRIGNON, « L'espace social des pratiques alimentaires », *Bulletin d'information du département d'économie et de sociologie rurales*, INRA, n° 6, 1980.

GRAPHIQUE

← théâtre  
← concerts

↑  
le N. Observateur

★ : catégories socioprofessionnelles et propriétés sociales  
▲ : comportements alimentaires  
△ : autres consommations et pratiques

← musées

△ cinéma

← Le Monde

spécialités diététiques, macrobiotique ▲

marche ▲  
pas de sardines à l'huile ▲

professeurs ★

← galeries de tableaux

△ ski

artistes ★

△ Elle

dossiers sur les aliments ▲

vacances d'hiver ▲

études sup. ★ pas de congélation ▲  
ouvrages de diététique ▲  
cadres moyens ▲  
médico-social ★

△ tennis

Chaîne hi-fi ▲

potages en sachet ▲

Paris et R.P. ★  
natation ▲  
cadres supérieurs public

réceptions ▲

club de vacances ▲

confiture en boîte ▲

café soluble ▲

centre gche ▲ 5000 ★

surgelés ▲  
(plats cuisinés)

spécialiste (fromage) ▲

9000 ★

ingénieurs ★

petits pois en boîte ▲

restaurant ▲

carte de crédit ▲

avion ▲

7000 ★

traiteur ▲

histoire glaces maison ▲

professions libérales ★

marché (fromage) ▲

cadres supérieurs privé ★

spécialiste (viande) ▲

crédit immobilier ▲

← salle des ventes

guide ▲

spécialiste (vin) ▲

bonne cave ▲

pratiquant ▲

△ l'Express

bons du trésor industriels ★

← lave-vaisselle

2 autos ▲

DS, 504 ▲

compte bloqué ▲

réserves (boîtes de conserves) ▲

← résidence secondaire

△ bateau

△ centre

← actions

▲ homard, huîtres champagne

← Le Figaro

Mercedes, BMW

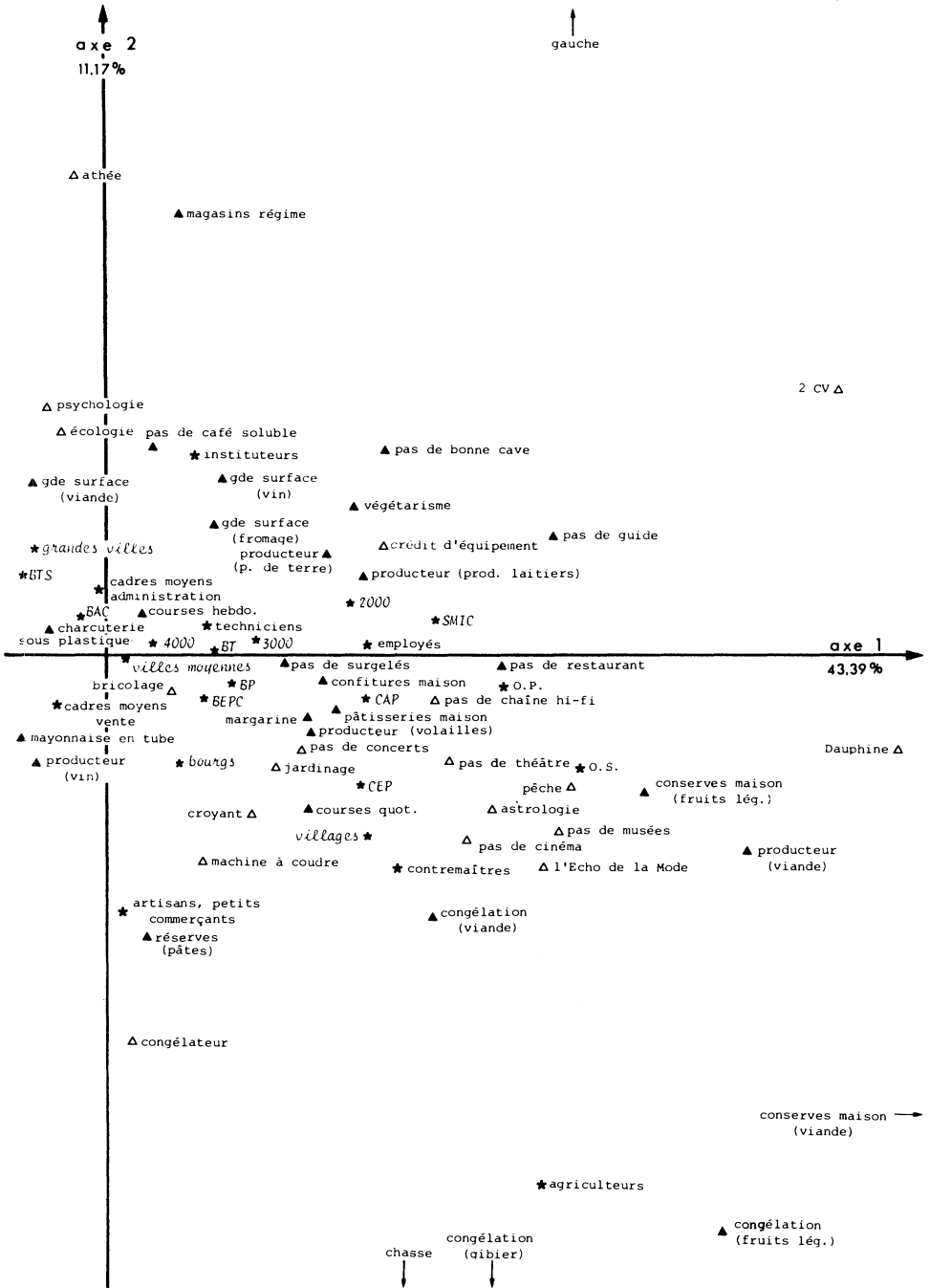
Alfa-Roméo

placements

centre droit

△ droite

\* le diplôme, les revenus et la résidence, traités par l'analyse comme "variables supplémentaires" apparaissent en italique



c'est vers le pôle occupé par les classes populaires, là où apparaissent les revenus égaux ou inférieurs à deux mille francs (en 1975), les diplômes inférieurs au brevet et aussi la résidence rurale, indicateur d'un handicap géographique qui, pour les plus démunis, redouble le handicap social, qu'on rencontre par ailleurs les chances les plus faibles de consommer du café soluble, des surgelés ou des plats préparés par un traiteur, l'absence ou la rareté des sorties au restaurant et des réceptions, le fait de ne posséder ni cave ni guide gastronomique, et inversement la plus forte consommation de margarine, bref une série d'indicateurs négatifs qui vont de pair avec un ensemble de privations, de handicaps ou d'abstentions : n'avoir jamais voyagé en avion, ne pas prendre de vacances d'hiver, ne pas avoir de voiture (ou une voiture « minimum », Dauphine, 2 CV, 403), avoir un crédit d'équipement en cours (par opposition au crédit immobilier qu'on trouve du côté des cadres supérieurs de la fonction publique et des ingénieurs, ou au livret de caisse d'épargne, dans le voisinage des cadres moyens), n'aller ni au musée ni au théâtre, ni même au cinéma, ne pas avoir de chaîne haute-fidélité, s'intéresser à l'astrologie plutôt qu'aux sciences reconnues, comme l'histoire ou la psychologie, etc.

Mais on voit également apparaître, du côté des agriculteurs, et jusque dans la région où figurent les contremaîtres, les ouvriers qualifiés et les O.S., toute une constellation de pratiques originales. A la cuisine sans souci des classes dominantes s'opposent, du côté des classes populaires, l'auto-subsistance et son substitut, l'approvisionnement direct, et, plus généralement, l'ensemble des indicateurs qui témoignent d'un « sur-travail domestique » consacré, entre autres, à l'alimentation. Si la cuisine peut figurer à l'occasion parmi les distractions des classes dominantes, c'est dans les classes populaires qu'on rencontre le plus souvent les préparations les plus économiques en argent et les plus coûteuses en temps et en travail, comme les conserves ou la congélation familiale de viande, de fruits ou de légumes (qu'il faut replacer parmi les « loisirs utiles » autour desquels s'organise la culture pratique des classes populaires, comme la chasse, la pêche, le bricolage ou l'entretien d'un jardin potager)(5); de même les agriculteurs, les ouvriers et les contremaîtres sont les plus nombreux à s'approvisionner directement chez le producteur, du moins pour les produits qui représentent une part importante du budget alimentaire comme la viande de boucherie ou la volaille. L'opposition entre l'emploi régulier de produits surgelés du commerce et la congélation domestique, plutôt réservée à la viande du côté des ouvriers, généralisée et étendue aux fruits, aux légumes, au gibier et même aux plats cuisinés du côté des agriculteurs, montre que deux usages également « modernes » d'une même technique peuvent avoir des significations sociales bien différentes; de même la recherche de filières d'approvisionnement direct pour « l'ordinaire » s'oppose aussi bien à l'achat de produits courants comme la viande ou le fromage chez des « spécialistes réputés » qu'à l'achat direct de spécialités régionales ou de produits gastronomiques.

(5) Sur les usages populaires de la chasse, cf. *d'une sociologie des chasseurs*, Paris, ENS, Laboratoire des sciences humaines, 1979.  
J.C. CHAMBOREDON, M. BOZON, *Éléments*

## Les invariants de l'alimentation paysanne

Produit de la rencontre entre un maximum de handicaps et un maximum de contre-handicaps, l'alimentation paysanne présente sous une forme idéal-typique la combinaison contradictoire qui confère au style d'alimentation populaire ses propriétés distinctives. S'il n'est pas, en un sens, d'alimentation plus « traditionnelle » et plus « économe » que celle des paysans (qui consomment, par exemple, encore moins de bœuf, de veau, de poisson et de fruits frais que les ouvriers, et encore plus de pain, de pâtes et de vin ordinaire), c'est sans doute parce que ceux-ci disposent pour la consommation de ressources financières relativement faibles (l'accroissement des investissements venant compenser l'augmentation du revenu quand on passe de la petite paysannerie à la paysannerie moyenne), et qu'ils doivent soit consentir une dépense supplémentaire en argent et en temps pour accéder à l'offre moyenne, soit se contenter d'une offre locale réduite. En outre, en incitant les producteurs à se refuser les produits les plus demandés et les plus chers, et à se réserver ceux dont les consommateurs ne veulent pas ou ne veulent plus, les lois du marché tendent à faire du goût paysan l'inverse du goût dominant (6). Mais par ailleurs, en tant que détenteurs des moyens de production et producteurs professionnels, les paysans disposent d'un ensemble systématique d'avantages compensatoires : possibilité pratique d'utiliser pour l'alimentation familiale les ressources de l'exploitation agricole, la terre, l'espace, les bâtiments, l'outillage ; culture de métier spécifique ; réseau d'entraide familial et local facilitant l'approvisionnement direct et les gros travaux. En outre, en dépit du temps que les femmes d'agriculteurs consacrent à l'exploitation (du moins dans la petite paysannerie et dans les couches inférieures de la paysannerie moyenne) et de l'augmentation probable de l'activité féminine extérieure chez les jeunes agriculteurs, c'est encore dans le cas de la paysannerie que la main-d'œuvre féminine reste la plus disponible pour le travail domestique, étant donné notamment son manque de qualification et la faiblesse de l'offre d'emploi locale (7). A ces contre-handicaps (qui peuvent,

(6) En dépit de la complexité des mécanismes d'adaptation de l'offre à la demande, on voit s'esquisser une correspondance entre sur-productions et sur-consommations, par exemple en ce qui concerne le lait frais, le beurre ou le vin ordinaire. Une dépendance analogue à l'égard du marché s'observe sans doute chez les autres professionnels de l'alimentation.

(7) Ainsi, bien qu'elles aient un taux d'activité déclarée très supérieur à celui de l'ensemble des femmes mariées (60,5 % contre 33,7 %), 6 % seulement des femmes d'agriculteurs exerçaient, en 1970, une profession hors de l'exploitation. Par ailleurs l'offre de travail domestique n'est jamais aussi forte que dans le cas des famil-

les paysannes ; en 1970 le nombre de personnes par ménage était de 4,10 dans les ménages d'agriculteurs (contre 3,10 pour l'ensemble des ménages et 3,70 pour les ménages ouvriers) ; d'après l'enquête « familles » de l'INSEE, le nombre moyen d'enfants était en 1975 de 2,94 dans les familles d'agriculteurs contre 2,57 pour l'ensemble des familles. Sources : J.P. GIRARD, M. GOMBERT, M. PETRY, « Les agriculteurs, clés pour une comparaison sociale », *Les collections de l'INSEE*, E 46-47 ; M. KAGAN, Ch. BERGÉ, « Les conditions de vie des ménages en 1970 », *Les collections de l'INSEE*, M 16 ; *Données sociales*, INSEE, édition 1978 ; *Économie et statistique*, 111, mai 1979.



comme le montre la relégation des femmes dans les tâches ménagères, être eux-mêmes le produit de handicaps généraux) correspondent les traits originaux de l'alimentation paysanne. Très élevée pour les produits traditionnels du potager et de la basse-cour (95,5 % pour les lapins, 90,4 % pour les poulets, 96,6 % pour les haricots verts, 94 % pour les poireaux, 87,5 % pour les œufs), la valeur de l'auto-consommation déclarée par l'ensemble des agriculteurs dépasse encore celle des achats pour les produits du petit élevage, comme le porc (61,3 %), et même pour des productions spécialisées et localisées, comme le lait (81,9 %), les artichauts (51,5 %) ou les endives (62,1 %) (8). Bien qu'ils soient suffisamment proches de la culture citadine pour s'intéresser activement à une revue de consommation, les agriculteurs « d'avant-garde » qui ont répondu à notre enquête sont, de toutes les catégories sociales, les plus nombreux à disposer d'un jardin potager, à posséder un congélateur, à s'approvisionner directement en viande de boucherie, en volailles, en œufs et en produits laitiers, à faire des confitures, de la congélation ou des conserves familiales de fruits, de légumes et de viande.

Le trait le plus marquant de l'alimentation paysanne est peut-être sa capacité de résistance et d'adaptation. Entre 1968 et 1975, période pendant laquelle le nombre des agriculteurs a diminué d'environ un tiers, on ne constate pas de réduction de l'auto-consommation, pas même pour les productions spécialisées ou en voie de spécialisation, comme le vin, les fruits ou les produits laitiers, pour lesquelles la consommation familiale se trouve subordonnée à l'économie de l'exploitation et qui ne concernent qu'une minorité décroissante de producteurs. Il semble au contraire que l'auto-consommation tende à déborder de son domaine habituel et à s'étendre à des produits traditionnellement sous-consommés par les agriculteurs; constantes ou en légère progression pour les produits du potager et de la basse-cour, les quantités auto-consommées augmentent nettement en ce qui concerne la viande de porc et la charcuterie; l'auto-consommation de viande de boucherie, qui n'apparaît dans les statistiques de l'INSEE qu'à partir de 1973, atteint, en 1974, 16 % de la consommation totale pour la viande de bœuf, 39,9 % pour le mouton et 50,1 % pour le veau (9).

(8) Cf. G. BIGATA et B. BOUVIER, « La consommation alimentaire, années 1973 et 1974 », *Les collections de l'INSEE*, M 68.

(9) L'évolution des quantités auto-consommées ne coïncide pas rigoureusement avec l'évolution de la proportion d'agriculteurs disposant d'équipements destinés à l'auto-consommation; ainsi les proportions de ménages ayant une basse-cour ou un élevage domestique passent respectivement de 98,5 % et de 82,4 % en 1969 à 92,7 % et à 64,5 % en 1974, alors que l'auto-consommation des produits correspondants s'accroît. Cet écart pourrait s'expliquer soit par une intensification de la pratique chez les seuls agriculteurs équipés, soit, plus vraisemblablement,

par une augmentation des prélèvements opérés sur la production commercialisable de l'exploitation (le cas de figure inverse, accroissement du taux de possession de clapiers, qui passe de 10,4 % à 22,4 %, et stagnation de l'auto-consommation de lapins, pouvant correspondre au développement de l'auto-approvisionnement des autres catégories sociales). Mais il n'est pas impossible que les différences dans les taux d'équipement recouvrent pour une part des variations dans les consignes et les techniques d'enquête ou dans les définitions des équipements, comme semble l'indiquer l'apparition soudaine de l'auto-consommation de viande de boucherie dans les statistiques de 1973.

Pendant la même période, la structure des consommations reste relativement stable; tout au plus peut-on déceler une légère tendance à la diminution de la consommation de pain (alors que les autres sur-consommations, pommes de terre, sucre, chocolat, pâtes alimentaires, se maintiennent à leur niveau de 1969), et une augmentation de la consommation de légumes frais et de viande, produits pour lesquels l'auto-consommation s'est également accrue (les produits « étrangers » à l'agriculture, comme le poisson, les eaux minérales ou la bière se diffusant plus difficilement et plus lentement). Ainsi la modernisation et « l'urbanisation » des consommations, au demeurant assez lentes, passent, semble-t-il, par le maintien, sous des formes plus ou moins rénovées, des pratiques « traditionnelles » (cf. *Tableau I*).

Dans la mesure où l'histoire récente de la paysannerie se confond avec l'élimination répétée de ses couches inférieures successives, il n'est pas étonnant que l'étude de la stratification sociale confirme et précise ces tendances (du reste la proportion de jeunes agriculteurs croît à mesure qu'on s'élève dans la hiérarchie économique des exploitations)(10).

L'analyse qui suit se fonde sur un ensemble de données qui nous ont été obligeamment communiquées par l'INSEE, et qui résultent d'un dépouillement complémentaire des enquêtes sur les « conditions de vie des ménages » de 1969, 1970 et 1971. La taille économique des exploitations a été déterminée à l'aide de coefficients moyens de Production potentielle brute standard (PPBS) semblables dans leur principe à ceux qu'utilise le Réseau d'information comptable agricole (RICA) pour valoriser les différents types de productions. On peut évidemment se demander dans quelle mesure la hiérarchie économique des exploitations correspond à la hiérarchie sociale des agriculteurs – et ce d'autant plus qu'il s'agit d'un classement abstrait qui ne prend en compte que les productions (et non les moyens de production) et qui, reposant sur une convention comptable, ignore la réalité des transactions et la complexité des hiérarchies locales. Mais, si imparfaite qu'elle soit, cette hiérarchie des exploitations permet d'esquisser l'analyse différentielle des consommations et des styles de vie paysans; en outre, dans la mesure où la définition sociale de « l'agriculteur » tend de plus en plus à se confondre avec la définition technique d'une profession sur laquelle pèsent des contraintes économiques croissantes, on peut penser que la taille économique de l'exploitation constitue un indicateur synthétique acceptable de la position sociale de l'exploitant.

Plus les revenus disponibles augmentent (en même temps que les différentes possibilités de compenser et de tourner les handicaps liés à la condition paysanne), plus les restrictions qui pèsent sur les consommations alimentaires tendent à s'atténuer; ainsi des produits dont la sous-consommation caractérise l'alimentation paysanne dans son ensemble, comme la viande de bœuf, les fruits ou les légumes frais, sont d'autant plus consommés qu'on monte dans la hiérarchie des exploitations, les différences étant particulièrement fortes pour les produits qui ne sont pas d'origine agricole, comme le poisson. Mais l'alimentation des couches supérieures de la paysannerie constitue plus une variante réussie et accomplie de l'alimentation paysanne qu'une imitation de l'alimenta-

(10) 13,5 % d'agriculteurs de moins de 45 ans dans les exploitations inférieures à 10 ha (PPBS), contre 35,4 % dans les exploitations

comprises entre 20 et 35 ha et 50,1 % dans les exploitations de plus de 75 ha.

TABLEAU I. - Evolution de l'auto-consommation des agriculteurs de 1969 à 1974

	1969	1970	1971	1972	1973	1974
Poulets *	100 <i>88,9</i>	110 <i>89,9</i>	104 <i>86,5</i>	116 <i>89,7</i>	113 <i>86,3</i>	109 <i>90,4</i>
Lapins	100 <i>96,8</i>	101 <i>95,4</i>	93 <i>95,3</i>	98 <i>97,9</i>	89 <i>95,7</i>	99 <i>95,5</i>
Œufs	100 <i>87,8</i>	105 <i>90,7</i>	92 <i>85,3</i>	98 <i>90,1</i>	123 <i>85,3</i>	120 <i>87,5</i>
Viande de porc	100 <i>52,3</i>	108 <i>55,0</i>	136 <i>57,3</i>	147 <i>58,6</i>	179 <i>63,1</i>	156 <i>60,0</i>
Charcuterie	100 <i>27,0</i>	109 <i>30,7</i>	132 <i>41,8</i>	139 <i>39,9</i>	143 <i>34,0</i>	142 <i>39,6</i>
Légumes frais	100 <i>76,5</i>	101 <i>76,8</i>	96 <i>75,7</i>	96 <i>77,6</i>	98 <i>74,5</i>	108 <i>80,8</i>
Fruits frais	100 <i>46,3</i>	111 <i>51,9</i>	115 <i>52,7</i>	76 <i>40,4</i>	87 <i>37,3</i>	95 <i>41,3</i>
Pommes de terre	100 <i>88,0</i>	92 <i>86,2</i>	97 <i>84,8</i>	93 <i>80,8</i>	85 <i>76,3</i>	92 <i>80,7</i>
Lait frais	100 <i>87,5</i>	94 <i>83,9</i>	93 <i>84,6</i>	84 <i>83,3</i>	92 <i>80,0</i>	90 <i>81,8</i>
Beurre	100 <i>29,1</i>	90 <i>27,4</i>	105 <i>29,9</i>	88 <i>26,1</i>	78 <i>22,3</i>	87 <i>23,8</i>
Vin ordinaire	100 <i>58,0</i>	93 <i>57,7</i>	95 <i>55,5</i>	86 <i>59,4</i>	75 <i>39,6</i>	93 <i>41,8</i>
Ensemble des produits	- <i>38,6</i>	- <i>39,2</i>	- <i>37,6</i>	- <i>36,0</i>	- <i>36,7</i>	- <i>40,6</i>

\* On a fait figurer, pour chaque produit, sur la première ligne l'indice des *quantités* auto-consommées par personne (base 100 en 1969) et sur la seconde ligne, en italique, le taux d'auto-consommation dans la consommation totale *en valeur* du produit. L'ordre dans lequel sont rangés les produits va des produits traditionnels de basse-cour aux produits les plus spécialisés (auto-consommation par prélèvement).

Source : INSEE, « Enquête permanente sur la consommation alimentaire des Français », *Les collections de l'INSEE*, M 11, M 14, M 18-19, M 34, M 68.

TABLEAU II. - *Auto-consommation des différentes couches d'agriculteurs*

	Ensemble des agri- culteurs	0-10 ha PPBS	10-20 ha PPBS	20-35 ha PPBS	35-50 ha PPBS	50-75 ha PPBS	+ de 75 ha PPBS
Poulets *	100 <i>87,6</i>	84 <i>76,3</i>	93 <i>89,5</i>	113 <i>89,4</i>	108 <i>90,6</i>	102 <i>90,6</i>	84 <i>88,9</i>
Lapins	100 <i>94,5</i>	84 <i>94,9</i>	106 <i>93,7</i>	106 <i>95,6</i>	99 <i>95,0</i>	113 <i>96,8</i>	78 <i>87,7</i>
Œufs	100 <i>88,3</i>	99 <i>80,7</i>	99 <i>80,3</i>	101 <i>92,4</i>	91 <i>89,3</i>	101 <i>95,0</i>	114 <i>80,7</i>
Viande de porc	100 <i>53,4</i>	61 <i>36,9</i>	87 <i>51,8</i>	92 <i>54,8</i>	104 <i>53,2</i>	189 <i>75,5</i>	145 <i>53,2</i>
Charcuterie	100 <i>48,9</i>	79 <i>33,8</i>	106 <i>52,3</i>	119 <i>55,0</i>	92 <i>47,7</i>	93 <i>47,6</i>	75 <i>34,6</i>
Légumes frais	100 <i>73,1</i>	103 <i>70,9</i>	91 <i>74,1</i>	103 <i>76,1</i>	102 <i>72,2</i>	106 <i>73,4</i>	101 <i>67,2</i>
Fruits frais	100 <i>49,2</i>	89 <i>44,8</i>	93 <i>55,8</i>	106 <i>51,1</i>	99 <i>46,1</i>	108 <i>48,8</i>	116 <i>45,3</i>
Pommes de terre	100 <i>77,6</i>	116 <i>78,3</i>	95 <i>73,3</i>	97 <i>75,5</i>	101 <i>78,1</i>	105 <i>79,2</i>	86 <i>82,3</i>
Lait frais	100 <i>80,1</i>	87 <i>69,3</i>	105 <i>84,8</i>	100 <i>82,2</i>	114 <i>86,2</i>	99 <i>80,2</i>	87 <i>71,8</i>
Beurre	100 <i>20,9</i>	65 <i>15,3</i>	84 <i>20,2</i>	78 <i>17,9</i>	130 <i>24,6</i>	185 <i>28,9</i>	153 <i>25,0</i>
Vin ordinaire	100 <i>47,9</i>	84 <i>37,8</i>	97 <i>46,5</i>	119 <i>57,3</i>	91 <i>50,0</i>	107 <i>53,4</i>	78 <i>47,9</i>

\* On a fait figurer pour chaque produit, sur la première ligne l'indice des *quantités* auto-consommées par personne par rapport à la moyenne des agriculteurs et sur la seconde ligne, en italique, le taux d'auto-consommation entrant dans la consommation totale *en valeur* du produit.

Source : INSEE, Enquête sur les conditions de vie des ménages (1969, 1970, 1971), dépouillement complémentaire.

tion dominante. Ainsi le profil général des consommations fait apparaître des écarts plus faibles entre la petite et la grande paysannerie qu'entre la grande paysannerie et les non-paysans; bien qu'ils se distinguent assez nettement des autres agriculteurs, les gros exploitants (plus de 75 ha PPBS) consomment moins de fruits (et guère plus de poisson) que les employés, et encore moins de bœuf, de mouton ou de fromage que les ouvriers. Si la sur-consommation d'aliments populaires à bon marché, comme les pâtes alimentaires ou à un moindre degré les pommes de terre, diminue ou même disparaît dans les couches supérieures de la paysannerie, celle des aliments proprement paysans, comme le pain, le sucre, les légumes secs, les œufs ou le lait frais, reste stationnaire ou augmente. C'est, semble-t-il, en fonction d'une hiérarchie des goûts relativement autonome, expression d'un système de ressources et de contre-ressources spécifique, que s'opèrent les phénomènes de translation et de substitution; ainsi plus on s'élève dans la hiérarchie paysanne, plus s'accroît la consommation de beurre et de porc, aliments « trop gras » et « trop riches », boudés par les classes dominantes; dans la grande paysannerie, la viande de porc tend à prendre la place de la volaille et du lapin, viandes par excellence des petits et des moyens paysans (cf. *Tableau III*).

De même, il n'est pas surprenant que l'auto-consommation tende à augmenter quand on passe des petites exploitations (pourtant dites de subsistance) aux exploitations moyennes et des exploitations moyennes aux grandes exploitations (de 50 à 75 ha PPBS), qui offrent davantage de possibilités et de ressources (11). Si la part de l'auto-consommation dans la consommation totale tend à diminuer au-dessus de 75 ha, c'est sans doute parce que la concurrence du marché est d'autant plus forte que le revenu disponible est plus élevé (et sans doute aussi parce que la distance par rapport au style de vie urbain est fonction inverse du volume du « capital culturel », et notamment du niveau de scolarisation des femmes). Mais c'est seulement, semble-t-il, dans le cas, exceptionnel, d'entreprises agricoles calquées sur le modèle industriel que la « rationalisation » de la gestion parvient à séparer l'exploitation et le ménage et à marginaliser, voire à supprimer la production à usage domestique; en effet, si l'on considère les quantités, c'est au-dessus de 75 ha que l'auto-consommation atteint son maximum pour des produits traditionnels de la basse-cour et du jardin, comme les œufs et les fruits frais; pour le beurre et la viande de porc les très grandes exploitations viennent immédiatement derrière les exploitations comprises entre 50 et 75 ha. Si la hiérarchie sociale de l'auto-consommation ne diffère guère de la hiérarchie des consommations globales – les petits exploitants auto-consom-

(11) Ce n'est sans doute pas seulement à cause de son prix que le congélateur s'est d'abord diffusé dans les couches supérieures de la paysannerie; les taux d'équipement moyens, pour l'ensemble des années 1969, 1970 et 1971 étaient respectivement de 43 % et de 33 % dans les exploitations de plus de 75 ha (PPBS) et dans les exploitations comprises entre 50 et 75 ha,

contre 11 % dans les exploitations de 15 à 20 ha et seulement 4 % entre 5 et 10 ha. (en 1972, 10,5 % seulement des industriels, des cadres supérieurs et des membres des professions libérales possédaient un congélateur; source: A. TROGNON, « L'équipement des ménages en biens durables au début de 1977 », *Les collections de l'INSEE*, M 61).

mant davantage de pommes de terre que la moyenne des agriculteurs, les paysans moyens davantage de volailles, les grands et les très grands exploitants davantage de beurre, d'œufs, de viande de porc, de légumes et de fruits frais – c'est sans doute parce que l'auto-consommation explique pour une part les sur-consommations respectives des différents groupes, y compris les sur-consommations des couches supérieures de la paysannerie (12) (cf. *Tableau II*).

Dans la mesure où elles se situent à l'intersection de la production et de la consommation, il n'est pas étonnant que les pratiques alimentaires constituent un des points de résistance du style de vie paysan. On voit aisément les affinités entre les possibilités d'auto-consommation et les valeurs « traditionnelles » de l'épargne ou « l'esprit d'indépendance » de l'entrepreneur individuel ; mais c'est peut-être surtout par la relation, particulièrement étroite, qu'il entretient avec la culture et avec l'habitus professionnels que le « goût paysan » se distingue de celui des autres catégories sociales. En matière d'alimentation, et plus généralement, d'usages du corps, les traits par lesquels les manières paysannes choquent la sensibilité dominante sont sans doute, pour une part, l'expression des contraintes liées à l'exercice du métier (et d'un métier qui pèse fortement sur les conditions de vie, ne serait-ce que par la quasi-confusion entre le lieu de travail et le lieu d'habitation) : importance des tâches physiques, expérience fréquente de la fatigue et de la douleur, nécessité pratique de « s'endurcir », manipulation de substances « élémentaires » et de produits « bruts » (socialement désignés comme grossiers et sales), familiarité avec un univers animal qui constitue à la fois un moyen de travail, une source de profits et une réserve de nourriture, etc. Contrairement à ce que suggèrent des analyses superficielles, les différentes composantes du processus de « dépaysement » n'opèrent pas nécessairement dans le même sens. Dans certains cas la transformation des conditions de vie et de travail peut avoir pour conséquence de renforcer des comportements dits « traditionnels ». Ainsi, par exemple, le dépeuplement de l'offre locale de services, consécutif à la liquidation du commerce et de l'artisanat villageois, a sans doute eu pour effet d'amener certaines catégories d'agriculteurs à accomplir eux-mêmes un nombre accru de travaux d'entretien, d'aménagement et de « modernisation ». En entraînant la raréfaction (et, dans certains cas, la disparition totale) des salariés agricoles, la modernisation de l'agriculture a, en dépit du développement du machinisme, maintenu et même renforcé les aspects manuels et physiques du métier ; le côté populaire et traditionnel du « corps paysan » s'est ainsi trouvé accentué au moment où les occasions de contact avec la culture

(12) Pour les exploitations comprises entre 50 et 75 ha, l'accroissement des quantités auto-consommées va en général de pair avec des taux d'auto-consommation supérieurs à la moyenne, et, pour les exploitations de plus de 75 ha, avec des taux à peine inférieurs à celle-ci. Comme le montre l'exemple des pommes de terre, produit bon marché, sur-consommé par les petits pay-

sans et dont la production spécialisée se rencontre surtout dans les grandes exploitations, la relation entre les quantités auto-consommées et les taux d'auto-consommation tend à s'inverser quand l'auto-consommation ne peut suffire à la demande et qu'elle subit par ailleurs une concurrence forte de la part du marché.

urbaine se multipliaient et où la définition dominante de l'excellence corporelle devenait plus proche et plus obsédante (13).

Tout donne à penser que les transformations du style de vie paysan trouvent leurs limites dans la persistance des traits distinctifs de l'économie de la production agricole. Tant que les paysans, tout en étant de plus en plus contrôlés et de moins en moins « indépendants », n'ont pas été réduits au salariat, tant qu'ils conservent la propriété ou du moins la disposition du sol, qu'ils se recrutent presque exclusivement dans la paysannerie et que l'héritage reste une des conditions quasi nécessaires de l'acquisition de la culture professionnelle (y compris de la culture théorique transmise par les écoles spécialisées), que le capital d'exploitation se confond avec le patrimoine, que la production repose pour une bonne part sur la main-d'œuvre familiale, le mode de vie reste pour ainsi dire inséparable du mode de production; quelle que soit la force des instances et des processus de dépaysement et de déracinement, la symbiose entre l'économie de l'exploitation et l'économie domestique suppose et engendre un système de contraintes et de ressources suffisamment riche et suffisamment souple pour que soient évitées les conversions et les ruptures brutales et pour que l'emprunt, sélectif, des comportements et des goûts dominants passe par l'intermédiaire d'une série d'aménagements et de retraductions (14).

C'est ce que confirment, semble-t-il, les statistiques portant sur l'ensemble des consommations. Quand il s'agit de biens susceptibles d'alléger les handicaps liés aux conditions de vie (permettant de gagner du temps, d'économiser du travail, de réduire l'isolement, etc.) les taux d'équipement des différentes catégories d'agriculteurs tendent à dépasser ceux des catégories homologues de non-paysans; ainsi les petits exploitants (entre 15 et 20 ha PPBS) étaient, en 1970, plus nombreux proportionnellement que les

(13) Si l'auto-consommation est particulièrement forte dans les grandes exploitations (de 50 à 75 ha PPBS), (où l'on observe par ailleurs une sur-consommation de pommes de terre et de lapins et une sous-consommation de viande de boucherie), c'est peut-être parce que les couches montantes de la paysannerie sont particulièrement portées à emprunter certains éléments du style de vie dominant, alors qu'elles disposent pour la consommation de revenus relativement faibles (étant donné l'importance de leurs investissements). Dépensent nettement plus que l'ensemble des paysans pour l'éducation des enfants, pour les vacances ou pour la santé (mais encore loin derrière la très grande paysannerie, dont les dépenses se rapprochent de celles des classes dominantes urbaines), la « nouvelle bourgeoisie » paysanne se trouve dans une situation qui évoque celle des fractions montantes des classes moyennes, que le respect des normes de consommation dominantes (notamment en matière de logement et de culture) peut conduire à réduire les dépenses courantes, et en particulier les dépenses d'alimentation – à cette différence près que les agriculteurs peuvent récupérer, en vivant le plus possible « sur l'exploitation », une

partie des « sacrifices » qu'ils sont amenés à consentir à celle-ci.

(14) S'il est vrai qu'une économie fondée sur l'emploi de la main-d'œuvre familiale risque de s'effondrer lorsque la « valeur » des femmes et des enfants, de plus en plus scolarisés, ne cesse de monter sur les marchés du mariage et du travail (comme en témoigne l'accroissement brutal du taux de célibat masculin dans la petite paysannerie), il reste que l'augmentation des profits, économiques et symboliques, liée à la modernisation de l'agriculture, peut permettre aux paysans survivants de continuer à rétribuer ou de rétribuer à nouveau cette main-d'œuvre à un niveau suffisant, et ce d'autant plus que la rencontre entre l'inflation des diplômes et la crise de l'emploi incline aux solutions d'attente et de repli. En outre, les transformations de l'agriculture n'ont rien enlevé à la souplesse d'un système capable de se reconvertir et de revenir jusqu'à un certain point au passé quand la nécessité s'en fait sentir, comme on le voit dans les périodes troublées, quand la rarefaction des denrées alimentaires redonne aux campagnes une position de force.

ouvriers ou que les employés à posséder une voiture, les paysans moyens (entre 35 et 50 ha) étant plus souvent équipés que les petits commerçants ou que les cadres moyens et les « gros » paysans (plus de 50 ha) plus souvent que l'ensemble des cadres supérieurs, des membres des professions libérales et des industriels; en ce qui concerne le téléphone (beaucoup moins répandu en milieu rural), le taux d'équipement des petits paysans était supérieur, toujours en 1970, à celui des ouvriers, et celui des gros exploitants avoisinait celui des cadres supérieurs. Loin de porter uniquement sur des biens « matériels » ou « utilitaires », les « stratégies de rattrapage » développées par les agriculteurs visent aussi bien à réduire des handicaps culturels; ainsi, pour les frais de scolarité, les dépenses des petits paysans dépassent celles des ouvriers et des employés, de même que les dépenses des paysans moyens dépassent celles des cadres moyens, les gros exploitants dépensant plus que les cadres supérieurs et presque autant que les industriels et que les membres des professions libérales (15). En revanche, les consommations des agriculteurs sont inférieures à celles des non-paysans quand il s'agit de pratiques coûteuses en temps, difficilement compatibles avec les conditions de vie et de travail, ou nécessitant un niveau élevé d'instruction et de familiarité avec la culture urbaine, comme la lecture, les vacances ou les spectacles, l'écart étant maximum en ce qui concerne l'esthétique et la parure du corps. Alors que les dépenses de santé des agriculteurs tendent à s'aligner sur celles des autres catégories sociales, on enregistre en ce qui concerne la cosmétique ou même l'habillement toute une série de sous-consommations, qu'on peut, certes, interpréter comme des « retards », mais qui pourraient être aussi des manifestations d'indifférence ou même de rejet à l'égard de modèles dont l'expérience sanctionne l'inadaptation et dévoile l'étrangeté et l'arbitraire; sous ce rapport les paysans s'opposent, dans leur ensemble, aux employés, aux cadres et aux membres des professions libérales, et se rangent avec les ouvriers et les contremaîtres, du côté des travailleurs « manuels » (16) (cf. *Tableau III*).

### Fractions de classe et alimentations ouvrières

Prise dans son ensemble, l'alimentation ouvrière apparaît comme une parente pauvre de l'alimentation paysanne. Comme on l'a vu, elle porte la marque des restrictions imposées par l'insuffisance des revenus: non-consommation ou consommation exceptionnelle des produits ou des services de luxe, sous-consommation de produits courants mais coûteux, sur-consommation d'aliments à bon marché et de produits de remplacement. Parler d'alimentation avec un ménage ouvrier, c'est d'abord parler budget, feuille de paye (qu'on va chercher et qu'on détaille), hausse des prix, difficulté à « joindre les deux

(15) Le niveau élevé des dépenses de scolarité chez les agriculteurs s'explique sans doute pour une part par la quasi-obligation de l'internat (au-delà de la classe de troisième) et par une plus grande fréquentation de l'enseignement privé.

(16) Une analyse plus approfondie des styles de vie montrerait peut-être que la disparition

progressive des handicaps liés à l'existence d'une paysannerie pauvre et nombreuse permet aux agriculteurs survivants de développer des formes nouvelles de fierté et d'ethnocentrisme de classe, et de restaurer, sur la base d'un niveau de vie amélioré, un certain nombre de traits caractéristiques de la culture et de l'ethos paysans « traditionnels ».



TABLEAU III. - *Consommation comparée des différentes couches d'agriculteurs et des**a) consommations alimentaires*

	Pain	Pâtes	Pommes de terre	Sucre	Poulets, Volailles	Œufs	Lapins, gibier	Viande de bœuf	Viande de mouton	Viande de porc
agriculteurs* 0-10 ha PPBS .....	136	120	125	134	143	121	151	93	49	113
agriculteurs 10-20 ha PPBS .....	128	110	109	141	134	117	191	71	47	115
agriculteurs 20-35 ha PPBS .....	128	117	107	131	162	116	187	73	35	114
agriculteurs 35-50 ha PPBS .....	133	120	108	134	153	108	176	83	47	133
agriculteurs 50-75 ha PPBS .....	133	97	111	126	145	112	197	77	37	170
agriculteurs plus de 75 ha PPBS .....	136	86	88	101	120	149	151	84	73	186
salariés agricoles .....	113	98	97	107	106	97	135	81	19	101
ouvriers .....	101	99	100	86	90	89	96	92	78	98
contremaîtres .....	93	82	85	76	90	97	76	105	109	91
employés .....	89	93	85	87	85	97	85	105	106	101
cadres moyens .....	80	77	80	75	89	95	72	101	114	92
cadres supérieurs .....	72	64	72	72	95	97	72	116	177	85
industriels, professions libérales .....	81	80	97	76	119	103	79	136	308	84

\* Consommations par personne en valeur; indices de disparité; moyenne des années 1969, 1970, 1971.

Source: INSEE, « Les conditions de vie des ménages en 1969, 1970, 1971 », *Les collections de l'INSEE*, M 9, M 16, M 21, et dépouillement complémentaire.

## b) autres consommations

Légumes frais	Fruits frais	Poisson frais	Lait frais	Beurre	Fromage	Vin ordinaire	Bière	Coiffure, salons de beauté	Produits et articles de toilette	Vêtements	Dépenses de vacances	Spectacles	Livres, journaux	Frais d'instruction scolaire
103	69	71	118	109	100	108	27	54	47	47	30	58	41	89
87	58	55	116	108	81	101	37	47	32	51	8	44	29	105
95	71	61	114	112	76	100	34	56	35	65	6	70	44	177
99	74	63	124	138	69	88	60	78	19	68	8	56	37	165
102	76	87	116	165	75	97	62	69	58	88	18	83	57	279
106	88	107	113	160	77	106	99	43	46	110	43	82	63	289
87	59	71	89	79	67	88	59	33	39	51	15	64	44	58
83	83	78	100	91	97	87	117	63	82	82	50	84	71	65
91	95	106	87	103	123	112	132	84	99	115	85	98	118	99
99	103	94	97	92	106	97	110	146	148	125	127	138	113	92
95	100	106	93	94	111	100	115	128	138	141	165	136	152	128
107	132	145	89	97	131	100	119	201	201	231	355	212	234	247
135	160	218	84	114	142	84	117	187	171	225	433	221	253	361

bouts », bref niveau de vie plutôt que mode de vie ; de ce point de vue, on peut dire que les consommations et les pratiques alimentaires des ouvriers sont le produit d'un petit nombre de contraintes économiques « brutales ». Dans la mesure où ils tendent, selon un processus général, à s'ajuster et à se régler sur les consommations réellement, c'est-à-dire régulièrement accessibles, on peut dire que les « goûts » eux-mêmes sont l'expression directe du pouvoir d'achat (17).

Par une sorte d'extension de la loi d'Engel, la part des ressources en argent, mais aussi en temps, en travail non rétribué, en compétences, en relations, etc., accaparée par l'alimentation augmente à mesure qu'on descend dans la hiérarchie sociale. On peut dire, à la limite, que la prépondérance de l'alimentation constitue le trait distinctif de la classe ouvrière en matière de consommations et de style de vie ; c'est sur ce constat que se fondent les interprétations selon lesquelles la « nourriture » constituerait le « plaisir » par excellence des ouvriers, leur « obsession » et leur « revanche ». Mais il faut rappeler qu'il n'existe aucune correspondance mystérieuse, aucune harmonie préétablie entre la hiérarchie sociale des consommations et la hiérarchie des « besoins » (18). Si l'alimentation constitue, pour les ouvriers, une préoccupation essentielle, c'est d'abord parce qu'elle correspond à ce qui est tendanciellement requis de la classe ouvrière, à savoir la production d'une force de travail techniquement et socialement définie comme « manuelle » et comme « physique ». Dans ces conditions, manger le mieux ou le moins mal possible est une obligation, presque un devoir ; se priver serait s'exposer directement à toute une série de « défaillances » et de sanctions à la fois physiques et sociales, du malaise à la maladie, de l'étourdissement à l'accident du travail, de la baisse de rendement à la baisse de salaire ou même au chômage ; le langage populaire ne cesse de rappeler qu'il faut manger pour « tenir le coup », « tenir le choc », « garder le moral », bref qu'il faut manger sous peine de se sous-prolétarianiser. Par ailleurs l'alimentation n'aurait sans doute pas la même importance dans la culture ouvrière si elle n'avait été pendant longtemps, du moins dans la tradition française, la seule consommation abordable et autorisée, et, toutes proportions gardées, le seul « luxe » qui ne soit pas complètement inaccessible ; pour qu'elle cesse d'être prépondérante, il faut, comme c'est le cas dans les couches les moins défavorisées de la classe ouvrière, que d'autres consommations (logement, équipement ménager, voiture, vacances, etc.) soient devenues possibles depuis suffisamment longtemps pour la concurrencer dans le partage des ressources et des intérêts.

(17) « Vous arrive-t-il d'acheter des produits fins, des choses chères, par exemple pour Noël ?  
– Oui, ça m'arrive. Mais pas cher, vous voyez, je n'aime pas. Du mousseux, oui, je préfère le mousseux que le champagne, j'aime pas, j'aime pas le champagne ! – Des huîtres ? – A Noël oui, j'en prends quelques-unes, pour mon mari, parce que moi, j'aime pas ça et mes gosses non

plus. Ah non ! Nous on aime mieux les escargots, vous voyez ? Je préfère aussi les moules, que moi je les fais mariner, c'est très bon, moi j'achète des moules, oui, mais le reste, non, parce que c'est trop cher ». (femme d'ouvrier maçon, d'origine espagnole, habitant la grande banlieue de Paris).

(18) Cf. *infra*, p. 563.

Il faut replacer le sur-travail domestique dans l'ensemble des expédients par l'intermédiaire desquels les ouvriers s'efforcent de surmonter la contradiction entre la faiblesse de leurs revenus et la nécessité de réduire l'écart entre leur niveau de vie et le niveau de vie moyen, bref de « normaliser » leurs consommations (19) : sur-travail clandestin (« travail noir ») ou légal (heures supplémentaires, travaux « sur-rétribués » en raison de leur caractère pénible ou risqué, etc.) permettant d'accroître les revenus ; recherche de solutions « économiques » (« occasions », marchés parallèles, circuits courts, « combines ») permettant de ne pas payer « le prix fort » (20).

Comme la division du travail, la division du sur-travail entre les sexes obéit à la fois à des normes culturelles et à des contraintes socio-économiques. Ainsi les « choix » des ouvriers en matière d'équipement ménager reflètent le fonctionnement d'un marché du travail qui, en réduisant les femmes au chômage ou en les reléguant dans les emplois les moins qualifiés et les plus mal rémunérés, les condamne au sur-travail domestique (21). Alors qu'en règle générale les taux d'équipement augmentent quand on s'élève dans la hiérarchie sociale, la relation tend à s'annuler ou même à s'inverser pour les biens qui permettent de faire des économies au prix d'un supplément de travail, comme les machines à coudre ou les congélateurs, plus répandus chez les agriculteurs et chez les ouvriers que chez les employés, les cadres moyens et les cadres supérieurs ; elle se rétablit, en revanche, pour les biens qui économisent du temps, comme les lave-vaisselle, et même les machines à laver le linge (22). La division sexuelle du sur-travail est sans doute moins poussée quand la femme travaille, et particulièrement dans les ménages « mixtes » (ouvriers mariés à des employées). En outre les hommes peuvent être conduits à assurer une part importante du sur-travail domestique à certains moments du

(19) On pourrait presque dire que les familles des classes populaires consomment d'abord pour ne pas se distinguer. Au premier rang des mécanismes qui les « poussent à la consommation », il faut en effet faire figurer les sanctions, pratiques et symboliques, qui frappent la non-consommation des produits modaux ; à mesure que les biens de consommation se diffusent, le seuil au-dessous duquel on risque d'être déclassé s'élève (l'absence de certains biens, comme la voiture, étant particulièrement critique).

(20) En 1976, la part des voitures achetées d'occasion était de 54,1 % chez les ouvriers, contre 45,1 % chez les cadres moyens et 32,8 % chez les cadres supérieurs et les membres des professions libérales ; en outre, c'est dans les ménages ouvriers que le recours au crédit est le plus fréquent (50,4 % des achats d'automobile contre 42,5 % chez les employés et seulement 21,9 % chez les paysans, encore plus nombreux par ailleurs que les ouvriers à acheter des occasions). Source : *Données sociales*, INSEE, édition de 1978.

(21) En 1968, le taux d'activité des conjoints était de 45,2 % pour les employés et de 45,7 % pour les cadres moyens, contre 27,4 % pour les manœuvres, 33,4 % pour les ouvriers spécialisés, 36,9 % pour les ouvriers qualifiés, et 31,3 % pour les contremaîtres ; sur 100 femmes

d'ouvriers actives, 39,7 % étaient ouvrières et 14,6 % faisaient partie du « personnel de service » (contre respectivement 19,4 % et 9,2 % des femmes d'employés actives). Source : INSEE, *Recensement de la population de 1968*, sondage au 1/20.

(22) En 1976, 22,4 % des ouvriers (et 21,8 % des contremaîtres) possédaient un congélateur, contre 17,1 % des employés, 17,5 % des cadres moyens, 21,4 % des cadres supérieurs et des membres des professions libérales (Source : A. TROGNON, *op. cit.*). De même, la proportion de ménages équipés d'une machine à coudre électrique était plus élevée (en 1972) chez les ouvriers qualifiés que chez les employés (29,2 % contre 26 %) et chez les contremaîtres que chez l'ensemble des cadres moyens, contremaîtres compris (40,4 % contre 35,4 %), l'inversion de la hiérarchie étant particulièrement nette en ce qui concerne les machines à coudre mécaniques (31,4 %, en 1962, chez les ouvriers contre 27,9 % chez les cadres moyens et 26,7 % chez les cadres supérieurs). (Sources : G. BIGATA et B. BOUVIER, « Les conditions de vie des ménages en 1972 », *Les collections de l'INSEE*, M 32, et C. RAULT, « L'équipement des ménages en 1962 », *Études et conjoncture*, 10, octobre 1965).

cycle de vie (périodes d'installation), pour des états déterminés du système de ressources ou en l'absence de possibilités de sur-travail professionnel ; dans ce cas la répartition des tâches entre les sexes peut s'expliquer aussi bien par l'utilisation « rationnelle » des compétences que par le respect des « traditions », les hommes se chargeant des travaux qui correspondent aux métiers « masculins » – entretien de la voiture, bricolage, menuiserie, plomberie, maçonnerie, etc. – mais aussi des tâches exceptionnelles et des gros travaux, ou en matière d'alimentation, domaine typiquement féminin, des besognes les plus extérieures et les moins « domestiques » (jardinage, courses nécessitant l'usage de la voiture, etc.).

Contre les descriptions enchantées des « loisirs ouvriers », il faut rappeler que le sur-travail domestique contribue lui aussi à maintenir les salaires ouvriers au-dessous du niveau exigé pour la reproduction de la force de travail et pour l'écoulement de la production industrielle. Par son intermédiaire l'exploitation déborde le cadre de la production pour pénétrer dans la vie privée : dès lors qu'on ne peut s'en dispenser (et sans qu'il soit besoin de poser la question du seuil au-delà duquel le bricolage, le jardinage ou la couture cessent d'être des distractions pour devenir des « corvées »), le sur-travail devient du « vrai » travail. En outre le recours forcé, pour le travail ou pour la consommation, à des marchés parallèles plus ou moins clandestins s'accompagne d'un ensemble de désavantages et de pénalités : restriction des choix, absence de garanties, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, multiplication des risques. Mais s'il est vrai que les contreparties au moyen desquelles les classes populaires s'efforcent d'élever leur niveau de vie sont une condition de leur exploitation, elles sont aussi le support autour duquel se constitue et s'organise leur mode de vie. Faire du jardinage ou des conserves, élever des poules ou des lapins, avoir un congélateur, réparer sa voiture, monter les murs de son pavillon (ou, à l'opposé, s'approvisionner au supermarché, consommer des surgelés, vivre dans une HLM, etc.) sont à la fois des comportements obligés, inhérents à une situation, inscrits dans le cadre de vie, et des « choix » ou des « goûts », expression d'une succession de rencontres, de conflits et d'ajustements entre l'habitus primaire et les mécanismes de sélection et de relégation sociales ; à chaque moment de chaque trajectoire correspondent des configurations déterminées (et dissymétriques) de contraintes et de contre-ressources (attachées au métier, à la résidence, à la structure du groupe familial, etc.) qui orientent les activités et les aspirations, fixent, en matière de consommations, les ordres de priorité, délimitent le champ du faisable et de l'infaisable. Dans la mesure où ils structurent l'espace et le temps de la vie domestique, où ils infléchissent la division du travail entre les sexes et entre les âges, où ils orientent, dans la sphère de la vie privée, les apprentissages, les intérêts et les compétences, où ils conditionnent une bonne partie des échanges entre le groupe familial et son entourage, bref, où ils engendrent toute une série de comportements « techniques » et « pratiques », mais aussi de représentations, de « manières » d'agir et de penser, les contre-handicaps que les familles ouvrières s'efforcent de conquérir ou de préserver sont en quelque sorte la base de la « culture du pauvre ».

Faute de les prendre en compte, il est impossible de décrire d'une manière systématique le style de vie populaire et d'expliquer les variations de celui-ci ; à proprement parler, c'est la notion même de style de vie et de « goût » populaires

qui devient « impensable ». En effet, si l'on se place exclusivement dans la perspective halbwachsienne des niveaux de vie, on est contraint de considérer le goût populaire comme un « non-goût », la possibilité d'avoir non seulement du goût, mais des goûts n'apparaissant qu'au dessus d'un certain niveau de revenus et d'instruction, ou, ce qui revient au même, en deçà d'une certaine distance par rapport au sommet et au centre de la « pyramide sociale ». Pour pouvoir parler du goût populaire autrement que d'une manière indicible et métaphorique, il faut faire l'hypothèse que les variations dans la distribution des différentes espèces de contre-handicaps et, en conséquence, dans la structure du système des ressources, induisent entre les différentes fractions de la classe ouvrière des différences de dispositions, de styles de vie, bref de « culture » ; il faut également marquer les limites de l'opposition entre niveau de vie et mode de vie, qui constitue ces différences comme « secondaires » ou même négligeables. Dans la mesure où les contre-handicaps vont de la simple contre-stratégie (« combine », techniques de récupération, etc.) à des formes mineures ou à des équivalents de « capital » (petit patrimoine, réseau de relations familiales, locales ou syndicales, diplômes professionnels, culture technique, etc.), la position occupée par un individu ou par un groupe dans l'ordre des fractions de classe n'est jamais indépendante de sa position dans la hiérarchie « verticale » qui va de « l'élite ouvrière » (ou des couches inférieures de la maîtrise) au sous-prolétariat. De même, bien que tout semble, à première vue, opposer les compensations dont les ménages ouvriers disposent à titre individuel – concessions plus ou moins délibérées du patronat, cadeaux plus ou moins empoisonnés – aux conquêtes collectives de la classe, arrachées par la force du nombre, on peut penser que les éléments du mode de vie sont, au même titre que les déterminants directs du niveau de vie (salaire, sécurité de l'emploi, etc.), le produit d'un rapport de forces, l'objet et l'instrument de luttes, plus obscures, moins codifiées, et surtout moins reconnues, entre les ouvriers et les détenteurs du capital (23). Ainsi, par exemple, la culture professionnelle peut constituer, sous la forme de la culture de métier « traditionnelle », un des supports de l'idéologie corporatiste de la compétence et, comme le montre l'histoire du compagnonnage, un principe « horizontal » d'opposition et de division ; outre qu'elle sert à la sélection d'une élite ouvrière, la transmission par l'école d'une culture technique théorisée peut parvenir, en « travaillant » les hiérarchies populaires des métiers, à obtenir une forme particulière de reconnaissance des hiérarchies culturelles dominantes (24). Mais la culture professionnelle constitue également un « capital » collectif et un

(23) On pourrait peut-être montrer que le partage entre l'individuel et le collectif (de même qu'entre la « production » et la « consommation », entre la vie professionnelle et la vie domestique) correspond à la fois aux nécessités de la lutte et à la définition dominante, au sein du mouvement ouvrier, des enjeux, des objectifs et des moyens de celle-ci. Ainsi c'est peut-être, pour une part, parce qu'elles sont liées à des courants minoritaires et « dépassés » que les

contre-stratégies développées sur le tas et à la base (absentéisme, freinage, coulage, etc.) peuvent être considérées comme des solutions « individuelles » (alors qu'elles sont, historiquement, à l'origine d'un certain nombre de formes d'action collective « licites »).

(24) Cf. C. GRIGNON, *L'ordre des choses, les fonctions sociales de l'enseignement technique*, Paris, Éditions de Minuit, 1971.

enjeu, comme en témoignent les multiples stratégies de déqualification mises en œuvre par le patronat (refus de reconnaître les diplômes techniques, « spécialisation » permettant d'utiliser la compétence sans la rétribuer, introduction d'innovations techniques visant à liquider les métiers ouvriers et à accélérer la concentration du savoir dans les machines et dans les bureaux, etc.) (25).

De même, comme le montrent les tentatives du patronat paternaliste, l'octroi des bases de la vie familiale (la maison et le jardin) peut constituer un moyen pour « domestiquer » une main-d'œuvre déracinée et pour enfermer chaque salarié dans le double carcan du contrat de travail et du bail (26). Sur une échelle plus vaste, le renouvellement et « l'empaysannement » d'une part importante de la classe ouvrière, consécutifs à la liquidation de la petite paysannerie, s'acquittent peut-être de fonctions semblables. Mais, comme en témoignent certaines grèves impliquant une proportion importante d'ouvriers ruraux et d'ouvriers-paysans (par exemple celle des O.S. des usines Renault du Mans), les contre-handicaps attachés à la résidence et au logement peuvent également permettre de « tenir » plus longtemps ; en outre, en dépit des possibilités de contrôle et de surveillance qu'elles offrent au patronat, c'est sans doute dans les « cités d'usines », qui conservent quelque chose des rapports de voisinage et d'entraide caractéristiques des collectivités rurales, que se sont développées, en même temps qu'un type particulier de « délégation » politique fondée et garantie par l'interconnaissance, les formes les plus achevées et les plus autonomes du style de vie ouvrier.

Le cas des pratiques alimentaires permet d'apporter un commencement de démonstration à notre hypothèse. Il semble, en effet, qu'il faille distinguer entre deux variantes opposées du style d'alimentation ouvrier, correspondant respectivement aux fractions paysannes et aux fractions ouvrières (et, secondairement, citadines) de la classe ouvrière. Ainsi, d'après l'enquête, les ouvriers d'origine paysanne se distinguent nettement des autres ouvriers, et particulièrement des ouvriers d'origine ouvrière, par la nature des contre-handicaps dont ils disposent et par le volume du sur-travail domestique qu'ils consacrent à l'alimentation. Recourant plus fréquemment et plus régulièrement que les ouvriers d'origine ouvrière à l'approvisionnement direct, notamment pour les produits tendanciellement réservés aux proches ou aux familiers, comme les volailles ou la viande, plus nombreux proportionnellement à faire du jardinage, à avoir un potager, à

(25) Dans la mesure où le métier constitue le point d'aboutissement des différentes formes d'exploitation et de domination, mais aussi le support par excellence de la culture ouvrière, il n'est pas étonnant qu'il puisse être à la fois objet de honte et objet de fierté, détesté et défendu, taboué et célébré : « Quand on est ici, on est ... méconnaissable : d'abord, quand on rentre dans l'usine, tu as vu, on pointe, tu t'appelles plus un tel, un tel, c'est fini, tu n'as plus d'identité ; en plus t'es habillé en ... on a l'impression d'être des forçats. On te met le bleu, t'as le casque, t'es comme une bête là-dedans ; on est comme des bêtes ici dans ces usines ; c'est pour ça, on a honte de montrer à nos femmes les conditions de travail, comment on est traité et surtout comment on accepte d'être traité. (...) Le métier de haut-fourniste, ça nécessite des qualités profes-

sionnelles extraordinaires. Il ne faut pas avoir peur, hein ! Oh là là ! Je pense bien, et puis les gars, quand ils ont la trouille, si c'est huit heures de travail c'est huit heures de travail, il y en a qui retournent à la maison avec le casse-croute dans la musette, surtout ici, hein ! Parce que c'est dangereux, quand même. C'est un petit peu comparable, comme métier, à celui de chirurgien ; ça demande autant de conscience professionnelle et d'attention au travail, parce que sinon, s'il y a la moindre erreur dans les manœuvres, c'est une catastrophe terrible ». *Ecoutez-vous*, cassette éditée par « Lorraine Cœur d'Acier », radio animée par des militants de la C.G.T., Longwy, 1979.

(26) Cf. R. TREMPÉ, *Les mineurs de Carmaux de 1848 à 1914*, Paris, Editions Ouvrières, 1971, 2 vol.

posséder un congélateur, les ouvriers d'origine paysanne sont également les plus nombreux à faire régulièrement des préparations familiales et spécialement des préparations qui, comme les conserves ou la congélation, requièrent du temps, de la compétence et du travail collectifs (c'est-à-dire un réseau de relations et d'entraide suffisamment vaste et suffisamment entretenu) (27) (cf. *Tableau IV*).

Dans la mesure où ils ont suivi une trajectoire analogue, du moins sous certains rapports (passage au salariat, prolétarianisation), il n'est pas étonnant que les ouvriers issus de familles d'artisans ou de petits commerçants se rapprochent des ouvriers d'origine paysanne; ainsi ils sont plus nombreux proportionnellement que les ouvriers d'origine ouvrière à s'approvisionner auprès d'un producteur, à posséder un congélateur et à congeler régulièrement de la viande de boucherie, du poisson et du gibier (ils sont également les plus nombreux à chasser, après les ouvriers d'origine paysanne). Inversement, c'est chez les ouvriers issus de familles d'employés qu'on rencontre la variante la moins paysanne, la moins ouvrière, et la plus « petite bourgeoise » de l'alimentation ouvrière; s'approvisionnant directement moins souvent que les ouvriers d'origine ouvrière en viande de boucherie et en volaille (mais presque aussi souvent ou même plus souvent dans le cas des produits pour lesquels le goût moyen privilégie la « fraîcheur », comme les œufs ou les fruits), moins nombreux à posséder un congélateur, à jardiner, à disposer d'un potager, les ouvriers originaires de familles d'employés sont également les moins nombreux à faire des conserves familiales, des confitures ou de la pâtisserie; c'est seulement dans le cas de la congélation, technique à la fois « moderne » et économique, que leurs taux de pratique rejoignent ceux des ouvriers d'origine ouvrière (les dépassant même pour la congélation de poisson, produit sous-consommé par l'ensemble des ouvriers et pour lequel la consommation des employés approche de la moyenne) (cf. *Tableau IV*).

Au goût des ouvriers d'origine ouvrière, à leur art de s'accommoder de l'alimentation industrielle et de profiter des compensations que celle-ci peut offrir (produits de remplacements à bon marché, gains de temps et de travail), aux « appétits » que suscitent et que cultivent, même chez les plus défavorisés, l'abondance et la variété du marché citadin, s'opposent, du côté des fractions de souche paysanne, des goûts plus « étroits » et plus conservateurs, plus enracinés dans la culture nationale et locale, qui vont de pair avec une rupture moins ancienne et moins tranchée avec le milieu social et géographique d'origine, avec une désagrégation moins avancée de la famille, et avec une conception encore paysanne des rapports familiaux, dominée par le souvenir des contraintes liées à la transmission du patrimoine et à la perpétuation de la lignée. Expression d'un « ethos de fraction » objectivé dans le cadre de vie, les habitudes et les goûts alimentaires des ouvriers issus de la paysannerie correspondent, au même titre que les autres aspects de leur style de vie, à une combinaison particulièrement conflictuelle de dispositions liées à l'héritage et à la propriété et de dispositions liées à la disparition de leur classe et de leur milieu d'origine et à l'expérience de

(27) Alors que l'écart entre les fractions tend à se réduire pour des préparations plus ordinaires et moins exigeantes, comme les soupes et les confitures – en dépit de l'image « pay-

sanne » et « traditionnelle » de celles-ci – et pour les desserts, plats d'agrément et d'exception dont la confection se rapproche davantage du passe-temps individuel.



TABLEAU IV. - Origine sociale, résidence et styles d'alimentation ouvriers (en %)

	Approvisionnement direct					Achat de viande grande surface	Conserves de fruits et légumes	Conserves de viande
	Fruits et légumes	Œufs et produits laitiers	Volailles	Viande de boucherie	Vin courant			
<i>ORIGINE SOCIALE</i> (C.S.P. du père de l'enquêté)								
agriculteur	36,5	39,6	34,9	15,1	19,5	25,6	54,2	28,0
artisan, petit commerçant	19,7	28,8	18,2	7,6	16,6	22,2	28,6	4,9
ouvrier	14,7	22,8	17,0	8,4	19,5	32,7	41,0	13,4
employé	16,2	22,4	14,9	6,2	17,6	35,4	27,8	6,6
<i>RÉSIDENCE</i> (taille de la commune)								
commune rurale	35,4	32,7	27,6	16,7	21,8	21,9	61,2	31,2
de 2 000 à moins de 10 000 habitants	20,4	25,0	21,1	8,8	23,1	37,3	48,5	16,0
de 10 000 à moins de 50 000 habitants	15,6	22,6	20,0	7,9	21,4	37,1	37,9	9,6
de 100 000 à moins de 200 000 habitants	16,1	14,9	8,3	5,9	15,9	32,2	29,2	6,0
agglomération parisienne	8,4	19,3	11,5	3,9	13,4	30,1	20,1	2,7

Source : Enquête I.N.R.A.

Préparations domestiques											
Confitures	Pâtisseries	Soupes	Glaces	Congélation de viande	Congélation de gibier	Congélation de poisson	Congélation de fruits et légumes	Congélateur	Jardin potager	Jardinage	Chasse
46,5	50,6	75,3	21,7	41,8	30,4	28,0	30,0	47,4	63,1	68,2	19,1
36,5	54,7	75,0	13,8	27,9	26,2	34,4	18,0	36,2	51,5	60,9	13,5
43,3	52,8	70,6	17,7	24,5	17,1	20,2	18,0	31,3	50,1	59,9	5,3
34,2	37,5	63,7	17,1	26,3	17,3	29,3	21,3	20,3	33,7	47,5	3,2
63,5	52,6	80,2	20,7	48,0	38,0	36,7	40,7	46,6	81,0	85,4	12,0
47,1	50,0	78,8	19,6	31,7	21,6	28,3	26,0	29,8	59,2	70,5	12,7
37,2	50,9	71,9	24,5	23,1	15,5	21,1	16,4	25,8	47,4	60,5	5,8
36,7	52,1	71,1	18,3	20,7	12,8	18,4	12,1	24,2	34,7	44,5	8,4
22,4	41,8	52,6	8,6	21,6	13,2	21,4	12,4	25,3	25,3	39,8	3,1

la prolétarianisation; formes de patrimoine mineures et menacées, en voie de dispersion et de liquidation, les maisons et les parcelles que la petite paysannerie et la petite bourgeoisie villageoises moribondes transmettent à des héritiers prolétariés sont par ailleurs des biens de plus en plus convoités, en cours de réhabilitation, de réappropriation et de revalorisation. L'exemple des ouvriers d'origine paysanne montre comment le système des contre-propriétés originelles contribue, en orientant dans tous les domaines les « choix » successifs, à limiter le champ des possibles et à enfermer dans un destin social : s'ils s'accrochent à l'atelier à l'usine et le chantier à l'atelier, les travaux publics, le bâtiment ou les transports à la métallurgie ou aux industries chimiques, c'est, pour une part, parce que la relation qu'ils entretiennent avec le métier et avec le travail passe par un type particulier de rapport au temps et de rapport au corps qui les conduit à éviter autant que possible les horaires trop stricts, les emplois du temps trop minutés, l'immobilité, l'anonymat, l'enfermement, la promiscuité (28) et qui oriente également leurs préférences en matière de résidence et de logement (le village ou le bourg plutôt que la ville, la banlieue plutôt que le centre, le pavillon ou la maison « individuelle » plutôt que l'appartement). À l'opposé, les goûts et les intérêts des ouvriers d'origine ouvrière, la relation qu'ils entretiennent avec l'alimentation à laquelle ils ont accès, la place qu'ils lui accordent par rapport aux occupations et aux investissements concurrents (habillement, logement, vacances, etc.) correspondent à la fois à l'absence d'héritage, à l'épreuve renouvelée de génération en génération de l'isolement, de la rupture avec le passé, de l'incertitude et de l'insécurité à l'égard de l'avenir, et à des chances plus élevées d'accéder aux différentes formes de la culture ouvrière, culture de métier (culture technique proprement dite et culture « folklorique » de l'atelier), culture citadine « quotidienne », culture syndicale et politique, etc.

En l'absence de données statistiques d'ensemble, les interviews qui ont été réalisées dans le cadre de ce travail permettent d'esquisser une description systématique des variations du goût populaire. Dans la mesure où elle recouvre une somme de différences qui portent aussi bien sur les dispositions et les propriétés originelles que sur les trajectoires et sur la structure des contraintes et des contre-handicaps liés au métier et à la résidence, il n'est pas étonnant que la comparaison entre ouvriers parisiens et ouvriers ruraux fasse ressortir des oppositions particulièrement fortes. D'une manière générale, tout se passe

(28) En outre le travail en usine correspond, pour ceux qui sont issus de la paysannerie, à une déqualification maximum dans la mesure où il les contraint à renoncer à un certain nombre de compétences pratiques, et, plus profondément, à tout un ensemble de dispositions (à l'égard des outils, des matériaux, de « l'ouvrage ») incompatibles avec la division et la « rationalisation » du travail, la parcellisation et la spécialisation des tâches, le caractère répétitif des gestes, etc. L'existence d'un réseau de relations familiales et locales plus étendu et plus efficace que celui dont

disposent les ouvriers déracinés depuis deux ou plusieurs générations, capable d'assurer le placement des jeunes, l'accueil et l'embauche des « migrants » (et d'induire en conséquence des effets de clientèle), contribue sans doute également à expliquer les « choix » professionnels et géographiques des ouvriers d'origine paysanne, ainsi que leurs orientations politiques (notamment leur méfiance à l'égard des organisations et des actions « de masse » et des formes anonymes de délégation).

comme si l'augmentation du niveau de vie qui va de pair avec la résidence parisienne se payait de la perte d'un certain nombre d'avantages compensatoires et, corrélativement, d'une sorte de banalisation et de rétrécissement du mode de vie. Conséquence, pour une part, du travail féminin (que le volume de l'offre d'emplois rend moins rare et la « monétarisation » d'un nombre accru de biens et de services plus nécessaire), la réduction du temps disponible domine toute l'économie domestique. « On a une vie de dingues », dit Dominique F., trente ans, deux enfants, employée de bureau dans un supermarché parisien, mariée à un conducteur de trains. « Je crois qu'on ferait beaucoup de choses si on avait le temps. Je ne sais pas pourquoi on n'a pas le temps, justement. Ça, ça serait un sondage à faire, pourquoi on n'a pas le temps, justement, parce qu'on a autant le temps que quelqu'un d'autre. A la campagne, quand ils travaillent, ils ont huit heures de boulot mais je ne sais pas pourquoi nous à Paris on n'a pas le temps; ils vivent plus, ils vivent pas comme nous; je me demande pourquoi ils arrivent à vivre mieux, pourtant ils ont les mêmes problèmes ». La cuisine « vite expédiée » de Dominique F. tend à se rapprocher, en plus pauvre et en moins « diététique », de la cuisine « neutre » des employés et des fractions moyennes des classes moyennes : « J'achète tout ce qui est vite fait, des pâtes, du riz, ce que je peux faire en vitesse, des surgelés (poisson pané) – Des légumes ? – Ah ! non ! ou alors j'achète des haricots verts en boîte; non ça, quand on travaille, hein ! Déjà, quand on rentre, bon, ben, on rentre vers cinq heures et demie six heures; six heures, le temps, bon, les gosses, leur donner à goûter, et tout, bon, ben, le soir c'est vite fait après (...). Il (son mari) a des horaires complètement irréguliers. Alors il se fait à manger, soit je suis pas là, soit il rentre à deux heures du matin, à deux ou trois heures, bon, c'est un autre problème; c'est pour ça que j'achète aussi du vite fait, parce que comme ça, ça reste dans le frigidaire, il rentre le soir, il rentre le jour, il se fait sa petite popote, quoi ». Au manque de temps s'ajoutent les contraintes liées à l'exiguïté du logement (trois pièces dans une cité H.L.M. réservée à la S.N.C.F., à la police et aux « administrations »). Bien qu'elle absorbe la totalité de la paye de Dominique F. (2500 F en 1979), l'alimentation occupe une place réduite dans la vie et dans les préoccupations du ménage; le dimanche, Dominique F. fait quelquefois des gâteaux, « de temps en temps, des trucs comme ça, ça dépend, mais souvent j'ai envie de ne rien faire, je fais un peu plus de ménage, je continue à faire du vite fait ». Dominique F. n'aime ni tricoter ni coudre; bien qu'il soit mécanicien de formation, son mari s'occupe rarement de la voiture. En revanche les F. vont au restaurant et au cinéma (Louis de Funès, Jean Yanne, Annie Girardot, etc.) et viennent d'acheter un camping-car : « c'est quand même agréable pour les enfants de partir le samedi et le dimanche, on pourra aller n'importe où, on pourra voyager, on pourra visiter, pour les enfants ça leur apporte beaucoup plus ». Leur intérieur témoigne de la proximité des modèles dominants (mais aussi de la capacité d'adaptation et de retraduction des classes populaires); les étagères avec profilés en aluminium ont pris la place du buffet ou du meuble « living », la banquette « décontractée », accueillante aux « copains », celle des chaises entourant la table familiale; mais le poste de télévision en couleurs voisine avec la petite chaîne stéréo. Dominique F., qui offre à son fils des jouets Fisher Price et qui lit *le Canard du XIII<sup>e</sup>* a sa définition du féminisme : « on

devrait se mettre en femmes, faire des comités de femmes : les femmes qui ne travaillent pas feraient les courses pour les autres et retiendraient les prix ».

Bien que les G. soient assez loin du cas-limite que représenterait un ménage d'ouvriers-paysans, leur style de vie s'oppose presque trait pour trait à celui des F. Issus l'un et l'autre de familles paysannes, Maurice et Yvonne G., trois enfants (dont l'un en CE2 dans un Institut médico-pédagogique) habitent, dans un bourg de Loire-Atlantique, une maison dont ils ont hérité; après avoir travaillé comme aide-familial, Maurice G. est entré comme O.S. (poseur de bâches) chez un carrossier du bourg; sa femme, longtemps aide-soignante, fait des ménages chez un vétérinaire pour qui elle fait aussi fonction de secrétaire. La majeure partie de leur alimentation échappe au marché « régulier »; les G. élèvent des poules et des lapins et se procurent la viande et les œufs dans la famille (« ma viande, je tâche de la récupérer, hein, d'avoir une moitié de cochon, un mouton; disons qu'à la boucherie on n'y va pas tellement tellement »); le jardin (1200 m<sup>2</sup>, trois planches d'endives, quatre planches de carottes, trois rangées de betteraves, trois de haricots, une dizaine de pieds de tomates, petits pois, asperges, choux-pommes, choux-fleurs, scorsonères, topinambours, oignons, ail, thym, échalotte, un pêcher, un cerisier, un pommier, un brugnonnier, six ou sept pieds de vigne) fournit la quasi-totalité des légumes et des fruits. Bien que le congélateur lui ait « simplifié la vie », la liste des tâches et des préparations alimentaires auxquelles Yvonne G. se consacre demeure impressionnante : cueillette (la culture proprement dite incombant à son mari), charcuterie (pâté, saucisses de lapin), confitures, soupes (« haricots verts, petits pois, poireaux, choux-verts, tout ce que vous voulez »), pâtisserie (tartes, savoie, quatre-quarts, etc.), conserves de fruits (« bocaux »), plats cuisinés surgelés (ragoûts, moules, coquilles Saint-Jacques), apéritifs, liqueurs (« l'alcool, nous on s'arrange d'en avoir comme on peut »), etc.; Yvonne G., qui n'achète jamais de surgelés et rarement des conserves (« pour dépanner ») possède toute une collection de livres de cuisine, « celui qui va avec la cocotte-minute, celui pour mettre avec mon mixer, celui-là c'est un Tupperware, j'ai les fiches de chez Françoise Bernard à Paris et maintenant je n'en fais plus venir parce que je ne sais pas ce qu'elle devient mais j'aimais bien, tous les mois elle m'envoyait son petit livre ». Comme en témoigne le menu qu'elle a réalisé pour la communion de son fils aîné (« j'avais mis une entrée de fruits de mer, langoustines, palourdes, enfin les fruits de mer, quoi, assortiment; après j'avais mis du poisson au beurre blanc, ah !... c'est du gigot que j'avais mis, dis, eh ! oh ! du gigot avec des flageolets et de la salade, et puis du fromage, un assortiment de petits gâteaux et des charlottes, ah oui, la charlotte, c'est ma spécialité, je la réussis, je tourne le truc sens dessus-dessous, elle tombe pas, hein ! »), ou même la composition d'un repas ordinaire (« hier midi c'était des coquilles de moules, du poulet avec des petites pommes de terre nouvelles au beurre, une bonne salade et puis de la tarte après »), les « performances » d'Yvonne G. (qui, par ailleurs, confectionne elle-même ses robes, les chemises de son mari et les costumes de ses garçons) sont un bon exemple de « gastronomie » populaire. Les G. reçoivent assez peu (« la famille, quelques amis, on fait de bonnes petites javas avec eux quand même », vont rarement au restaurant (une fois par an), plus rarement encore au cinéma, n'ont pas de voiture, ne partent pas en vacances, n'écotent guère la radio

(« j'aime bien travailler tranquillement, moi »), et « ne sont pas des mordus de la télé » : « nous une fois qu'on a dîné le soir, direction le plumard hein ! L'été on se couche plus tard, quand il fait beau on reste dans le jardin le soir (rire), ça dure longtemps ».

Tout se passe comme si des différences imperceptibles, tant que l'on adopte exclusivement le point de vue de la classe et de la culture dominantes, se traduisaient, à l'intérieur de chaque fraction des classes populaires, par des variations importantes du style de vie : ainsi les particularités de la manière de vivre des G., leur goût pour la gastronomie familiale, leur économie autonome et « introvertie », repliée sur la maison, centrée autour de la mère, s'expliquent pour une part par ce type particulier de contre-handicap que constitue la culture ménagère d'Yvonne G., ancienne monitrice de colonies de vacances, titulaire d'un C.A.P. de couturière et d'un Brevet d'enseignement agricole. Par ailleurs, une objectivation plus poussée et plus complète des « goûts » demanderait sans doute qu'on réintroduise la distinction, nécessairement négligée dans un premier temps, entre les goûts et les pratiques ; si l'on définit le goût comme le rapport que les différents groupes entretiennent avec les pratiques et avec les consommations auxquelles ils ont accès, on peut essayer de montrer que les variations de celui-ci sont fonction de l'écart entre le système des ressources (contraintes et contre-handicaps) dont disposent les agents et le système des dispositions dont ils sont porteurs étant donné leur habitus d'origine et les corrections successives que leurs trajectoires (scolaires, professionnelles, « géographiques ») ont apportées à celui-ci. Ainsi le cadre de vie et les « pratiques de base » des R. (chauffeur-livreur, caissière dans un super-marché, tous deux issus de familles ouvrières et parisiennes depuis plusieurs générations) ne diffèrent guère de ceux des F. : Raymonde R. fait ses courses le plus vite possible, soit à Euromarché, soit dans son quartier, ne tricote jamais, ne coud pas : « on n'a pas le temps, c'est la croix et la bannière, on part le matin à sept heures, on rentre à huit heures, c'est toute une histoire quant il y a un ourlet à faire, la journée de repos, elle passe vite ». Quant à son mari, « sorti de sa journée de travail (douze à treize heures), c'est fini, faut rien lui demander ». Mais en dépit de ces ressemblances, Raymonde R. et Dominique F. n'ont ni le même « style », ni les mêmes « goûts ». Raymonde R. regrette la petite usine de mécanique où elle a commencé à travailler à seize ans : « l'usine c'est mieux pour les horaires et les jours de repos, il y a les fêtes, les ponts, l'ambiance est plus sympathique, moins sophistiquée, ici il y a des clans ». La familiarité qu'elle entretient avec la vie ouvrière et avec la vie urbaine transparait dans la manière dont elle marque, physiquement, la coupure entre le temps de travail et le temps « libre » ; en même temps que la caisse du super-marché et que sa tenue de travail elle abandonne son allure tassée, renfermée, un peu « mémère » ; avec son jean, ses escarpins noirs, sa queue de cheval, son sac en bandoulière, sa façon de marcher décontractée les mains dans les poches de son blouson, ses petites boucles d'oreille en or, ses cigarettes blondes – « un paquet de Peter s'il vous plaît » – on la prendrait aussi bien pour une secrétaire. Le rapport à la fois détendu et délicat que les R. entretiennent avec l'alimentation (« on n'est pas de gros mangeurs, sauf les enfants ; mais le plat de viande en général, c'est cuisiné, la cuisine c'est mon dada, on est des fins mangeurs, souvent c'est rognons, poulet basquaise ») contraste avec les

inquiétudes que l'alimentation citadine inspire aux F., déracinés, issus l'un de la petite paysannerie du Sud-Ouest, l'autre d'une famille « pied-noir » du Maroc : « J'aime pas tellement le poulet à Paris, ou alors il faut des poulets de ferme, parce que le poulet, plus ça va, plus il a le goût de rien du tout, c'est vrai, c'est pas possible. Moi, je me dis... on a l'impression de manger... d'ailleurs toutes les viandes, plus ça va, plus les viandes n'ont plus de goût, hein... Il faut dire qu'à Paris on est tellement empoisonné déjà par l'atmosphère et tout... on mange de tout... on pourrait manger du rat je crois qu'on s'en rendrait même pas compte, on est tellement pollué » (29). Pour Dominique F. le réalisme populaire enferme le regret des compétences perdues et inutiles (« ma grand-mère m'avait appris à faire pas mal de cuisine ») et la nostalgie d'un mode de vie différent et inaccessible (que symbolise assez bien l'achat du camping-car) : « Il faudrait avoir un grand congélateur, mais comme toujours à Paris on a des petits logements ; cet été on a été en vacances, on a ramené des pommes de terre, elles ont pourri. On n'a pas des grandes villas, on aurait un petit pavillon, et tout, ça irait tout seul ».

C'est encore en fonction des avantages compensatoires attachés à la situation où ils ont été placés et des contre-handicaps dont ils disposent à titre personnel (culture de métier, petits patrimoines, etc.) que les membres des classes populaires s'efforcent de résoudre les contradictions qui résultent de l'écart entre leurs « goûts » et leurs conditions de vie. Le cas de Denise et de Marcel D. (50 et 55 ans, six enfants) constitue une bonne illustration de la manière dont des déracinés de la première génération s'efforcent non seulement de conserver, d'une manière plus ou moins formelle, des traits de comportements « traditionnels », mais de restaurer dans un contexte défavorable un système de contre-ressources adapté à leurs dispositions originelles. Les D. se marient en 1945, au moment où s'amorce dans la Sarthe la liquidation de la petite paysannerie dont ils sont issus ; Marcel D. entre aux Ponts et Chaussées comme chauffeur (il est maintenant chef d'équipe) ; après avoir essayé, sans succès, de tenir une petite épicerie, Denise D. fait des ménages. Bien que Denise, sédentaire parmi une population assez mouvante, se plaigne de l'absence de vie collective et d'entraide, l'appartement dans lequel elle habite depuis plus de vingt ans, – un F4 dans une cité H.L.M. de la banlieue ouvrière du Mans – évoque fortement, par son surpeuplement et par son caractère accueillant, l'atmosphère de la ferme que tenaient ses parents ; l'arrivée de l'enquêteur la surprend en train de montrer « à une grand-mère » comment faire les emmanchures d'un pull ; dans la chambre

(29) On voit tout ce qui sépare le malaise « anémique » des F. du mépris d'Yvonne G. pour l'alimentation « industrielle » : « C'est vous qui faites la mayonnaise ? – Ben, évidemment. – Vous ne l'achetez pas toute faite ? – Ben, taisez-vous donc, j'en ai balancé un bocal l'autre

jour (rire). C'est dégueulasse. J'aime bien mieux la cuisine qu'on fait ! Bouh la la ! Le tout-prêt moi je ne suis pas tellement partisante, hein ; on ne sait pas si c'est fait ou quoi, hein ? Quand je fais ma cuisine, moi, à chaque fois je la fais (rire) ».

de la dernière fille dort Sylvain, trois mois, le fils de la seconde fille, et dans la chambre des D. une petite fille que Denise garde à la journée et que ses parents viendront chercher (non sans bavarder un moment et « prendre quelque chose »). Grande, assez « forte », parlant haut, avec un accent sarthois marqué, l'air autoritaire, Denise élève les enfants d'une manière très « traditionnelle », se conformant ainsi, sans le savoir, aux avant-derniers principes de la psychopuériculture d'avant-garde : elle ne laisse jamais pleurer les bébés, les prend dans ses bras, leur donne à manger dès qu'ils « réclament », les embrasse et leur parle sans arrêt, les assied dans leur baby-relax au milieu des adultes, etc. Une bonne partie de l'alimentation vient directement de la campagne, où les D. ont gardé de nombreuses relations ; Denise D. tue un cochon tous les ans, fait ses rillettes, son pâté, ses saucisses et son cassoulet sur son « butagaz ». Tous les dimanches, les D. vont à S., le village dont Denise est originaire, dans la maison dont elle a hérité et qu'ils ont aménagée sur le même modèle que leur appartement : grande table au milieu de la « salle », buffet rustique en merisier, énorme poste de télévision ; avec l'aide « des gars de son équipe » Marcel D. a construit une grande cave en parpaings sur laquelle il montera peut être un étage. Les D. envisagent de se retirer à S., mais le village, lui, a bien changé : « Vieillir, vieillir à S., ben vous savez, hein ! Il va y avoir des commerces encore combien de temps ? il y avait un boulanger, il y avait deux maréchal-ferrants, un sabotier, un charron, et des bistrots ! Il n'y a plus rien. On sera ravitaillé par les corbeaux ! ».

D'autres entretiens montrent pour qui et dans quelles conditions les goûts originels cèdent au contraire la place à des goûts mieux adaptés, ou comment la perte des contre-handicaps attachés à l'origine paysanne et à la résidence rurale se traduit, en cas d'acculturation manquée, par une « décomposition du goût ». (C'est le cas, par exemple de la sœur cadette de Denise D. et du mari de celle-ci, ouvrier spécialisé, qui se sont sous-prolétarisés à la suite de leur départ dans la banlieue parisienne). On se contentera d'évoquer brièvement « l'enracinement » de Patrice et de Jeanine M., qui constitue l'homologue inverse de la trajectoire suivie par les D. Si l'on s'en tenait au constat des pratiques, les M. pourraient servir de modèle pour une description du style d'alimentation et du style de vie de la fraction « paysanne » de la classe ouvrière. Conducteur à la S.N.C.F., Patrice M., 35 ans, quatre enfants, militant syndicaliste, a fait lui-même l'installation électrique, la plomberie et les peintures du pavillon qu'il a fait construire dans un village voisin du Teil : il assure lui-même l'entretien et la réparation de ses voitures, une 4L achetée d'occasion et une DS qui lui a été donnée par son beau-frère, ouvrier mécanicien (en remerciement de l'aide qu'il a apportée à celui-ci pour la réfection de sa maison). Les M. se fournissent en beurre et en fromage auprès d'une laiterie, achètent de la viande à l'abattoir de A. (« j'ai pas mal de collègues qui y montent, ils montent à deux ou trois avec une seule voiture ), se procurent des agneaux et des porcs auprès d'un paysan (« on achète le cochon et il le charcute ; seulement quand même pour charcuter il faut lui donner un coup de main »). Jeanine M. fait des confitures, de la pâtisserie, des soupes, des conserves de fruits et de légumes, congèle des plats cuisinés ; « j'ai fait des genres bohémienne, ratatouilles, aubergines, courgettes, poivrons, alors c'est tout cuit, je les mets dans des tupperwares, j'ai des tomates farcies toutes prêtes aussi avec des barquettes, j'ai des caillettes, des foies de volailles, j'ai des daubes ». Mais les M. ne sont pas de la campagne ; ce sont les « hasards » de la carrière professionnelle de Patrice M. qui ont fixé leur résidence et déterminé le cadre de leur vie. Fils d'ouvrier, entré à quatorze ans comme apprenti à la S.N.C.F., ouvrier ajusteur au dépôt d'Avignon, pris à



l'essai comme conducteur (« quand ils ont besoin de monde à la route, ils font aller les jeunes à la route, ensuite ils les remettent à l'atelier »), admis comme élève-conducteur, Patrice M. a été nommé au dépôt du Teil : « Je m'y suis plu, j'ai fait construire, on a fait un emprunt, je suis passé par la S.N.C.F. puis que j'ai certains avantages pour avoir des prêts complémentaires. » Si les M. parviennent à un niveau de vie que pourraient leur envier bien des « petits-bourgeois » (deux voitures, pavillon, etc.) c'est sans doute, pour une part, parce qu'ils appliquent à la vie pratique la culture scolaire et professionnelle de « l'élite ouvrière »; en outre leur économie domestique ne serait sans doute pas aussi bien « organisée » si elle ne bénéficiait de la surqualification – ou plutôt de la déqualification – de Jeanine M. qui a dû s'arrêter de travailler après la naissance de son deuxième enfant bien qu'elle soit titulaire d'un C.A.P. de comptable et d'un brevet d'enseignement professionnel commercial (« je ne pouvais plus, deux gamins à garder, je perdais les allocations familiales, je perdais un tas de trucs »). D'où le caractère « rationnel » des techniques d'apprentissage qu'ils mettent en œuvre : « j'ai beaucoup appris dans les livres; je lis des journaux, il y a des trucs qui me plaisent, je les découpe, je colle ou bien je recopie, j'ai des fiches dans un classeur ». De même, pour le jardin, les M. « ont des livres; au début on ne savait pas y faire, on s'est documenté; on avait des collègues paysans, on leur demandait ». Il n'est pas étonnant que les M. entretiennent un rapport lucide, un peu volontariste et un peu froid (bien différent de celui des G. ou des D.) avec les conditions de vie qu'ils ont été amenés à « choisir » et qu'ils n'aient pas tout à fait le goût de pratiques qui ne correspondent pas exactement à leur habitus originel. « On essaie d'en faire le plus possible, mais il faut avoir le goût de le faire, aimer bricoler, et je n'aime pas bricoler. On aurait les moyens, on ferait venir quelqu'un et hop ! C'est comme le terrain, on en a vraiment trop, le problème est là, je ne suis pas paysan, moi ! ».

### **La naturalisation du goût populaire**

L'analyse des goûts alimentaires devrait constituer une bonne introduction à l'étude des phénomènes qui paraissent se situer au point de rencontre entre le biologique, le culturel et le social. Ainsi on pourrait essayer de montrer que les différents styles d'alimentation populaire correspondent à une série de variations dans les aspects et les usages sociaux du corps; à l'ostentation des signes de la force, de la robustesse, de la résistance à la fatigue et à la douleur, aux gestes directs et aux postures « carrées », aux attitudes marquant qu'on sait faire face et faire front (qui vont de pair avec le goût pour les défis et pour les prouesses) caractéristiques d'une variante paysanne du « corps populaire », on pourrait sans doute opposer, du côté des fractions ouvrières « anciennes », des manières correspondant à un type différent de conditions de travail et de rapports sociaux et des qualités physiques plus adaptées aux contraintes de la ville et de l'usine, comme l'agilité, la souplesse, la rapidité des réflexes, le goût de la feinte et de l'esquive, etc. Mais s'agissant d'un objet aussi surdéterminé que le corps ouvrier ou paysan – aussi investi et aussi travesti –, l'imagination sociologique risque fort d'être la victime des pièges que lui tend l'imaginaire social; plus généralement, le cas extrême de l'alimentation populaire montre combien l'analyse a du mal à s'affranchir des stéréotypes et des fantasmes que lui présente l'inconscient

collectif, et à quel point les outils dont elle essaie de se doter risquent d'être contaminés par les oppositions canoniques de la pensée philosophique et religieuse (l'Âme et le Corps, l'Esprit et la Matière, la Nature et la Culture, etc.) quand il s'agit de penser la relation entre le monde physique ou « naturel » et les faits sociaux ou « symboliques » et, pour commencer, de classer et de hiérarchiser les « goûts » ou les « besoins » (30). Ainsi la nomenclature établie en 1895 par Engel (dont s'inspirent la plupart des grilles utilisées pour les enquêtes de consommation actuelles) oppose les dépenses qui correspondent à la satisfaction des « besoins vitaux » des individus (« ceux dont la non-satisfaction provoque la mort ») aux dépenses relatives aux « soins de l'esprit et aux soins de l'âme »; parmi les dépenses « consacrées à l'entretien physique », l'alimentation, censée correspondre aux besoins les plus essentiels et les plus élémentaires, vient avant le vêtement, l'habitation, le chauffage et l'éclairage (31). En hiérarchisant des dépenses qui correspondent à la fois à des biens inégalement accessibles aux différentes classes sociales et à des consommations inégalement liées à des sanctions biologiques plus ou moins différées, la « loi » d'Engel établit une correspondance entre la hiérarchie « naturelle » des besoins et la hiérarchie économique des consommations et tend du même coup à naturaliser celle-ci. Produit de la rencontre entre le rappel des limites biologiques et le constat objectif et réaliste des inégalités sociales, l'évidence avec laquelle elle s'impose dissimule l'arbitraire des catégories et du découpage du monde sur lesquels elle se fonde et qu'elle « fait passer ».

Nos représentations et nos modèles savants n'ont pas cessé de s'inspirer, plus ou moins consciemment, des « cosmologies sociales » évolutionnistes contemporaines de la révolution industrielle et des conquêtes coloniales qui, en ordonnant les différents groupes humains sur une échelle universelle des besoins et des pratiques, permettaient en quelque sorte de limiter les risques de relativisation de l'ordre social inhérents à la mesure de la misère et aux découvertes ethnographiques. Plus on remonte dans le passé de la sociologie, plus la référence à ce schéma est avouée et explicite. Ainsi, à la manière et à la suite d'Engel,

(30) Sur les « pièges de la métaphore » et sur la nécessité de « soumettre à l'épreuve de l'explicitation complète » la totalité des schèmes qui « présentent une affinité de structure avec les schèmes communs », cf. P. BOURDIEU, J.C. CHAMBOREDON et J.C. PASSERON, *Le métier de sociologue*, Paris, Mouton, Bordas, 1968, notamment p. 43 sq. L'impression d'évidence, et aussi de « fatalité », que dégage si souvent l'analyse de la hiérarchie sociale des styles de vie et des goûts ne serait sans doute pas aussi forte si les concepts et les catégories que celle-ci met en œuvre n'entretenaient une « affinité souterraine » avec des schèmes élémentaires auxquels une culture qui accorde une valeur symbolique éminente à la dimension verticale du corps tend à conférer le rôle de principes « natu-

rels » de repérage et de déchiffrement du monde et qui inspirent aussi bien des taxinomies primitives à usage mnémotechnique (comme la hiérarchie des éléments ou celle des sens) que les grandes oppositions de « l'anatomie morale » (entre les fonctions hautes et les fonctions basses, entre les parties nobles et les parties honteuses, ou encore, dans la tradition platonicienne, entre les « désirs » et « l'intelligence »), ou des typologies économiques et sociales savantes (par exemple la hiérarchie des secteurs, le secteur « primaire » étant, comme les « besoins » du même nom, le plus proche de la « Nature »).

(31) Cf. C. BERTHOMIEU, « La loi et les travaux d'Engel », *Consommation*, n° 4, 1966, p. 59-90.

Halbwachs établit une double correspondance entre les biens les plus communs, les classes populaires et les besoins physiologiques, et, à l'opposé, entre les consommations les plus rares, les classes dominantes et les besoins les moins « matériels » et les goûts les plus épurés : « Les aliments, c'est le premier besoin : *primum vivere* (...) si nous nous plaçons au niveau de la classe ouvrière, il faut bien dire qu'il n'y a pas de besoins qui aient davantage un caractère physique, organique, et où le côté social proprement dit passe plus à l'arrière plan » (32). « A mesure qu'on passe des groupes où la vie sociale est plus intense, mieux organisée, plus compliquée, à mesure aussi on voit les besoins se vider de tout leur contenu « primitif », s'émousser et presque s'évanouir les impressions organiques naturelles et les satisfactions qui en dérivent » (33). Dans la mesure où elle constitue à la fois un principe de classement et un instrument de discrimination, et où elle permet d'appréhender des inégalités et des exclusions socialement déterminées sous la forme et par le biais de différences physiques inscrites dans les corps et dans les choses, il n'est pas étonnant que l'opposition entre travail manuel et travail intellectuel puisse s'acquitter, au niveau de la production, d'une fonction de naturalisation analogue : « Nous dirions volontiers que la société, en constituant en elle ou plutôt en reportant hors d'elle toute une classe d'hommes délégués au travail matériel, a su se fabriquer des outils à manier des outils. Comme des outils qui dans leur poignée portent encore la marque humaine, mais qui sont essentiellement matière dans les parties par lesquelles ils agissent, les ouvriers doivent en quelque sorte se solidifier, se durcir, substituer à leurs contours naturels et humains des lignes plus angulaires, les recouvrir d'une enveloppe à la fois plus rigide et plus dure sur toute la façade de leur vie qui regarde les choses inertes, c'est-à-dire sur toute leur activité » (34). Ainsi le schéma évolutionniste va de pair avec une définition arbitraire et réductrice du symbolique ; plus on s'éloigne du sommet et du centre de la pyramide sociale, c'est-à-dire du foyer et du pôle de la culture, plus les consommations et les pratiques perdent leur « sens ». Par le biais de catégories para-philosophiques, comme l'opposition entre l'essence et la substance, la forme et la fonction, la liberté et la nécessité, etc., les représentations savantes rejoignent la définition commune du symbolique (le superflu par opposition au nécessaire (35), le simulacre par opposition au réel) et, en définitive, la définition dominante de la culture comme activité « gratuite », « inutile » et « désintéressée » (36).

(32) M. HALBWACHS, *Esquisse d'une psychologie des classes sociales*, Paris, Marcel Rivière, 1964, p. 167-169.

(33) M. HALBWACHS, *La classe ouvrière et les niveaux de vie*, Paris, Gordon and Breach, 1970, p. 413 (1<sup>re</sup> édition, Paris, Alcan, 1912).

(34) *Ibid.*, p. 75.

(35) Les flottements et les glissements qu'introduit un terme comme « nécessité », qui peut désigner indifféremment des besoins physiologiques, des contraintes techniques, l'insuffisance des ressources et, au sens noble, l'ensemble des

régularités par lesquelles le monde social échappe au hasard, sont un bon exemple des risques que comporte l'utilisation mal contrôlée d'expressions appartenant à la fois au vocabulaire courant et au langage philosophique, surtout quand celles-ci tendent à jouer le rôle de concepts-clés.

(36) Si la classe ouvrière constitue pour M. Halbwachs un ensemble homogène, indifférencié, bref, au sens étymologique du terme, amorphe, c'est sans doute parce que ces attributs, sociologiquement assez peu vraisemblables, cor-

Si l'on se place dans cette perspective, on ne peut constituer l'alimentation comme objet sociologique, qu'en évacuant ses aspects « matériels », économiques et biologiques, et en sélectionnant les pratiques les plus sélectives; on sera amené à privilégier la gastronomie par rapport à la consommation courante, l'alimentation publique, cérémonielle et « ostentatoire », par rapport à l'alimentation domestique et privée, l'alimentation exceptionnelle – « festive » – par rapport à l'alimentation ordinaire ou « quotidienne », l'étude des « formes » – « rituels » des repas, « manières » de table, etc. – par rapport à celle des techniques (37). Objet-limite, objet « impossible », l'alimentation révèle ainsi l'étroitesse du « point de vue » sociologique, l'ampleur des exclusions auxquelles l'analyse doit consentir pour se doter d'une abstraction – ou d'un artefact ? –

respondent à la position qu'elle est censée occuper en dehors de la vie sociale et de la vie symbolique, du côté de la matière et des images que celle-ci évoque (chaos originel et élémentaire, matière brute, etc.). « Plus nous avons étudié cette classe, plus nous avons reconnu l'uniformité et la simplicité de ses tendances et à quel point les réactions de ces groupes sont mécaniques et limitées. On pourrait penser que la diversité des métiers et la diversité des revenus séparait la classe ouvrière en une quantité de groupes (...) si bien que la classe ouvrière serait elle-même une société très complexe (...). Mais toute notre étude prouve le contraire. Si nous nous étions proposé d'étudier les besoins sociaux et les activités sociales sous leurs formes les plus achevées, nous aurions dû les observer dans les parties les plus hautes de la société. Mais nous voulons étudier les classes: or il n'y a sans doute pas de classe plus homogène, précisément parce que la vie sociale y est plus réduite, moins compliquée, et aussi parce que l'intervalle qui la sépare des autres groupes, sous ce rapport, est très marqué, que la classe ouvrière ». (*La classe ouvrière et les niveaux de vie*, op. cit., p. XIII). Rien ne permet de penser que la classe ouvrière était, à l'époque où Halbwachs l'étudie, moins diversifiée qu'aujourd'hui; on peut présumer au contraire que les mécanismes économiques – concentration des entreprises, développement de la grande industrie, unification du marché des biens de consommation, etc. – tendent à long terme à réduire les disparités et les différences entre les groupes qui la composent (même si des transformations externes, comme la liquidation de la petite paysannerie, viennent contrarier ce mouvement et introduire de nouvelles différences). A la limite, la représentation de l'ouvrier comme « homme-machine » et comme « homme-matière » qui s'impose à M. Halbwachs ne diffère guère des mythes que suscitent à la même époque, dans le prolongement des peurs bourgeoises du XIX<sup>e</sup> siècle, les « masses ouvrières », symboles inquiétants de l'union de la Nature inculte et de la Technique inhumaine: on pense entre autres à *Métropolis*, au *Meilleur des*

*Mondes*, ou encore, variante chthonienne et nocturne, aux « Morlocks » d'H.G. Wells.

(37) Dans cette logique, la façon la plus radicale de hausser les pratiques alimentaires à la dignité d'objet « symbolique » consiste à les considérer comme des « signes » et à évacuer, en même temps que leurs aspects « matériels » et terre à terre, les propriétés économiques et sociales des agents. Ainsi en se donnant pour objet « le système des différences significatives » qui constitue la « réalité alimentaire, élargie jusqu'à l'image et au signe », et en s'efforçant de faire entrer les faits alimentaires dans « une structure (...) analogue aux autres systèmes de communication » et de « reconstituer des syntaxes (menus) et des styles ('régimes') non plus d'une façon empirique mais sémantique », la psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine que propose R. Barthes (*in* J.J. HEMARDINQUER, *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, A. Colin, 1970) débouche – au même titre que la « sémiologie » des autres consommations – sur une analyse interne des « messages », des « images » et des « mythes » que véhiculent les mass-media (et notamment la publicité), considérés indépendamment des conditions sociales de leur production et de leur réception. Avec J. Baudrillard, dont le système ne s'embarrasse guère, au demeurant, de ces objets peu décoratifs que sont les produits alimentaires, et qui définit la consommation – « pour autant qu'elle ait un sens » – « comme une activité de manipulation systématique de signes », on s'affranchit complètement de la « Matière »; le Besoin naturel cède enfin la place à son compère, le Manque métaphysique: « C'est de l'exigence déçue de totalité qui est au fond du projet que surgit le processus systématique et indéfini de la consommation. Les objets/signes dans leur idéalité s'équivalent et peuvent se multiplier à l'infini: ils le doivent pour combler à tout instant une réalité absente. C'est finalement parce que la consommation se fonde sur un manque qu'elle est irrépressible » – J. BAUDRILLARD, *Le système des objets*, Paris, Gallimard, 1968, p. 282-283.

conforme à l'inconscient de la « théorie », le paradoxe et l'arbitraire d'une division des domaines entre les disciplines qui tend à réserver à l'économie l'étude des biens de grande consommation et à faire de la « rareté » le critère de la pertinence sociologique. Tant qu'elle reste prisonnière de ce cadre, la sociologie de la consommation ne peut rendre compte de l'exclusion dont les classes populaires sont victimes qu'en « reproduisant » à son tour cette exclusion (38). L'analyse du goût des classes populaires se réduit à l'inventaire de leurs « fautes » de goût, la description des biens auxquels elles ont accès à l'énumération des défauts qui distinguent ceux-ci des « vrais » produits, celle de leurs pratiques au recensement de leurs erreurs de déchiffrement et à la mesure de leurs écarts par rapport aux normes « légitimes ». L'histoire du mode de vie des classes populaires se résume à l'étude des effets structurels du décalage avec lequel elles accèdent aux consommations dominantes ; et il suffit qu'une pratique se « diffuse » pour qu'elle perde son sens en même temps que son pouvoir de distinction, bref pour qu'elle devienne une « non-pratique » (ainsi l'intérêt que le sociologue accorde aux fraises ou aux asperges devrait décroître à mesure que les jours rallongent et que ces produits passent de la vitrine des épiceries fines aux consoles des Monoprix). De même, on abandonnera à la biologie les aspects les plus « physiques » du goût alimentaire et l'on ne retiendra que ses formes les plus « raffinées » et les plus cultivées, bref les plus proches du goût littéraire ou artistique ; d'une manière plus générale on pourrait sans doute montrer que le poids de la tradition incite à sélectionner les propriétés du corps considérées comme les moins corporelles, le vêtement plutôt que les stigmates liés aux conditions de vie ou de travail, les manières plutôt que les postures, l'accent plutôt que le teint, etc.

On ne peut passer de l'analyse des consommations ou des pratiques à celle des « goûts » qu'en essayant d'inclure les propriétés sensibles des corps et des objets que s'approprient les différents groupes, et de faire apparaître la hiérarchie sociale des « substances », ou, ce qui revient au même, des sensations. Il faut déjà vaincre un certain nombre de résistances (et s'affranchir en outre d'une hiérarchie des sens qui n'est pas sans rapport avec l'opposition entre le « matériel » et le « symbolique ») pour montrer que les couleurs mais aussi les odeurs, les saveurs, les impressions tactiles ne se distribuent pas également entre les groupes et que ceux-ci vivent dans des univers sensoriels différents, qui déterminent pour une part leurs habitudes et leurs préférences ; mais il est beaucoup plus difficile de relativiser ces différences, de dévoiler l'arbitraire de faits sociaux qui se présentent sous la forme et avec la force de phénomènes naturels, physiques ou biologiques. On peut certes tenter de revenir aux principes de base du relativisme, rappeler l'absence de critère universel, essayer de faire apparaître

(38) S'il est vrai que la sociologie, contrainte pour déchiffrer la réalité sociale de recourir aux grilles au moyen desquelles cette réalité a été codée (comme par exemple l'opposition entre travail manuel et travail intellectuel) se trouve

constamment exposée à recoder ce qu'elle s'efforce de mettre en clair et au jour, elle peut du moins essayer de se prémunir contre ce risque en objectivant les conditions sociales de production et d'utilisation de ces grilles.

les processus économiques et historiques dont les propriétés sensibles des biens de consommation et de l'ensemble des marqueurs sociaux sont à la fois l'aboutissement, le signe et la négation; surtout, il appartient en propre au sociologue de montrer qu'on ne peut jamais autonomiser les propriétés naturelles des corps ou des objets par rapport aux conditions sociales dans lesquelles ceux-ci sont produits et utilisés et que les sensations qui leur sont attachées sont elles-mêmes des « techniques du corps », c'est-à-dire le produit d'un apprentissage social et l'expression incorporée de catégories et de schèmes de déchiffrement socialement déterminés (39). Mais s'agissant des classes populaires et des goûts réputés les plus « matériels », l'analyse risque fort de se retourner : au lieu (et sous couvert) d'attribuer des substances et des sensations à des classes, on risque de définir les goûts de classe, et en définitive la classe elle-même, par l'intermédiaire des substances et des sensations qui leur sont associées; au lieu de montrer que les propriétés « naturelles » sont en fait des propriétés sociales, on risque de revenir des propriétés sociales aux propriétés naturelles. Dire d'une couleur qu'elle est « criarde », d'une odeur qu'elle est « aigre » ou « agressive », opposer les « grandes gueules » des ouvriers aux « petites bouches » des « petits bourgeois », etc., ce n'est pas seulement réintroduire, par le biais de la métaphore, un ensemble de jugements de goût conformes, en définitive, aux jugements du goût dominant; c'est aussi, en utilisant un vocabulaire indifférencié, capable de désigner aussi bien des comportements sociaux que des qualités morales ou des sensations physiques, faire de certaines substances ou de certaines caractéristiques physiques, socialement produites, les symboles de l'essence sociale des classes populaires et doter celles-ci d'une emblématique naturelle en tous points opposée à l'emblématique cultivée des classes dominantes (40). On ne peut espérer qualifier les goûts populaires sans les disqualifier et sans les naturaliser qu'à la condition de renoncer aux procédés par lesquels le langage littéraire exprime des stéréotypes sociaux à l'aide de métaphores forgées pour la description et l'évocation des sensations suscitées par le monde physique, pro-

(39) Cf. M. Mauss : « J'appelle technique un acte *traditionnel efficace* (et vous voyez qu'en ceci il n'est pas différent de l'acte magique, religieux, symbolique) (...) Cette adaptation constante à un but physique, mécanique, chimique (par exemple quand nous buvons) est poursuivie dans une série d'actes montés, et montés chez l'individu non pas simplement par lui-même, mais par toute son éducation, par toute la société dont il fait partie, à la place qu'il occupe (...). Je n'en finirai plus si je voulais vous montrer tous les faits que nous pourrions énumérer pour faire voir ce concours du corps et des symboles moraux ou intellectuels ». « Les techniques du corps », *Journal de Psychologie*, XXXII, n° 3-4, 1936, article repris in M. MAUSS, *Sociologie et Anthropologie*, Paris, Presses Universitaires de France, 1966, p. 365-386.

(40) Faute de se donner des moyens d'expression appropriés, l'analyste du goût ris-

que, sous couvert de définir les goûts objectifs des différentes classes, d'exprimer les goûts qu'il a pour elles, les sensations « primitives » et les réactions « viscérales » qu'elles lui inspirent par le biais des envies, des dégoûts, des frustrations, des hontes, qu'il a personnellement contractés lors d'une expérience et d'une découverte de sa propre « facticité sociale », qui passe d'abord par les apprentissages scolaires et tout particulièrement par les agressions et les sanctions à l'égard du corps dont l'école est le théâtre. Le degré auquel l'expérience personnelle du sociologue rencontre des expériences identiques ou voisines dans le public intellectuel détermine sans doute la vraisemblance des reconstructions qu'il élabore, la capacité de celles-ci à confirmer les convictions intimes de leurs destinataires objectifs à l'égard du monde social tenant lieu de confrontation avec le réel.

duisant ou réactivant ainsi des images-forces capables de condenser et de polariser la vision commune du monde social. Il faudrait, tout au contraire, essayer d'imaginer des sténographies susceptibles de remplacer ces raccourcis et d'inclure dans l'énoncé des qualificatifs communs non seulement le rappel mais l'analyse de leurs conditions sociales de production et d'utilisation.

Si l'on excepte la sexualité, il n'est sans doute pas de thème qui invite davantage à se laisser porter par les « hasards » du langage et par les grandes oppositions existentielles que la « nourriture populaire ». Parmi les aliments surconsommés par les classes populaires, il est tentant de sélectionner ceux – et seulement ceux – dont les propriétés substantielles correspondent, pour un public cultivé, aux propriétés imaginaires des classes populaires, par exemple les pommes de terre, les nouilles, les haricots en grains, les féculents, l'ensemble des nourritures socialement désignées comme « nourrissantes » et « bourratives » qui évoquent les images et les sensations liées à l'idée de matière et de « masse », lourdeur, consistance, pesanteur, compacité, etc. ; l'imprécision des taxinomies utilisées par les enquêtes statistiques (qui peut faire par ailleurs l'objet d'une critique théorique soignée) facilite l'oubli des produits qui rentrent difficilement dans ce cadre, comme par exemple la salade ou les poissons populaires. L'interprétation gagne encore en fantaisie si l'on passe du niveau des consommations à celui des pratiques ; les classes populaires risquent fort de se trouver associées automatiquement aux plats et aux goûts qui se situent, comme elles, du côté de l'indifférencié et du magma, du bouilli plutôt que du rôti, des sauces plutôt que des grillades, du mijoté plutôt que du saisi, etc. ; là encore on tendra à privilégier les préparations les plus évocatrices et les plus adéquates, par exemple les pommes de terre bouillies ou les purées plutôt que les frites, les hachis ou le pot-au-feu plutôt que les côtes de porc, les compotes (mets pourtant diétético-rustique, et, à ce titre « récupéré » par la fraction intellectuelle de la bourgeoisie) plutôt que les tartes ou les tartines, etc. En faisant ainsi correspondre des comportements économiques et culturels décontextualisés à des propriétés et à des rôles symboliques prédéterminés, on pourrait élaborer à peu de frais une sorte de poétique de l'espace social. Le fait, par exemple, que les classes populaires consacrent une partie importante de leurs ressources à l'alimentation, et qu'elles « préfèrent » les aliments et les préparations les plus économiques (viandes en sauce, bas morceaux, etc.) peut servir de support à une célébration du goût populaire pour l'abondance et de l'abondance des « nourritures populaires » ; par le biais de l'association entre la nourriture et l'enfance, les classes populaires se trouvent en effet préposées à illustrer les mythes relatifs aux origines et à symboliser la Mère Nature, la Terre Mère, la Nature Nourricière. Dans la mesure où chaque plat et chaque ustensile de cuisine peut être associé à un élément cosmique, il est possible d'indexer la totalité des pratiques sur des catégories voisines des catégories anthropologiques (le Sec et l'Humide, le Lourd et l'Aérien, etc.) et d'engendrer, dans le prolongement des taxinomies primitives, toute une série d'oppositions « concrètes » – entre le four et le gril, entre la marmite et la poêle, entre la louche et l'écumoire, entre le soufflé et le cassoulet, etc. – en donnant ainsi l'illusion d'accumuler les notations empiriques. Les rêveries que suscite la nourriture sont si souples et si instables qu'elles permet-

traient sans doute d'interpréter presque n'importe quelles données, et surtout d'inverser et de retourner indéfiniment l'image sociale du goût populaire. On voit aisément comment la « substance sociale » des classes populaires peut passer progressivement, par leur intermédiaire, du consistant au pâteux, du pâteux au collant, du collant au visqueux, ou encore du clair au trouble, du fort à l'épais, etc., bref du bon côté au mauvais côté de la Nature (41).

Ainsi la description de la « nourriture » populaire fournit une occasion rêvée de paraître redonner du sens à des pratiques « utilitaires », à des consommations « matérielles » et de sembler réintroduire les classes populaires dans l'espace social des styles de vie. En fait le sociologue a toutes les chances de s'empêtrer dans la « machinerie symbolique » qui permet de faire figurer les « masses » sur la scène du théâtre social. Représentées par les « besoins » les plus élémentaires et par les goûts les plus « terre à terre », les classes populaires sont vouées à symboliser la simplicité par opposition au formalisme et au maniérisme bourgeois, la franchise par opposition à l'hypocrisie des conventions, bref le naturel et l'authenticité par opposition à l'artifice et à se trouver du même coup rejetées une fois de plus en dehors du jeu, en deçà ou au-delà de l'histoire et de l'espace social, du côté de l'Eden ou de l'Utopie. Les tours de passe-passe que l'analyste se joue à lui-même risquent d'autant plus de passer inaperçus que ces oppositions recouvrent pour une part des différences et des inégalités économiques et culturelles réelles et qu'elles peuvent reprendre les termes du jugement que les classes populaires et la petite bourgeoisie portent sur le goût des classes dominantes (tout en désamorçant et en évacuant la dénonciation de l'arbitraire du goût dominant qu'enferme le point de vue populaire, constitué comme point de vue extérieur et « naïf »). En restaurant l'opposition entre l'ordre social et l'ordre naturel, et en faisant des classes populaires le point de rencontre virtuel entre la nature et la société, la sociologie du goût risquerait à la fois de confirmer la philosophie et la morale dans leur statut de savoirs de référence, et de s'interdire de relativiser ce qu'elle s'efforce d'objectiver.

**Claude GRIGNON, Christiane GRIGNON**

*Institut national de la recherche agronomique, Paris*

(41) Le goût supposé des classes populaires pour la bombance et la « bamboche » peut les faire basculer aussi bien du côté de la « gueule animale », vorace et menaçante, que du côté du « ventre » maternel et protecteur (cf. G. DURAND, *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris, PUF, 2<sup>e</sup> édition, 1963). Dans la même logique le goût populaire peut-être associé aussi bien à la consommation de bœuf (viande « rouge », « musclée ») qu'à la consommation de porc (viande grasse, animal sale et grossier), au beefsteack (goût de sang, coup de sang) qu'au pot-au-feu, aux nourritures fortes, violentes et raides (alcools, épices) qu'aux bouillies et aux purées fades. L'analyse des variations du goût en fonction des variables « biolo-

giques », l'âge et surtout le sexe, doit tout particulièrement compter avec le pouvoir de suggestion des représentations forgées sur la base de l'affinité entre la grille des sensations (sucré/salé, doux/fort) et les archétypes complémentaires ou contradictoires que les classes populaires sont appelées à figurer (la Mère/la Virago; l'Homme Véritable/le Grand Enfant, etc.) D'une manière générale, on n'en finirait pas d'énumérer les associations et les renversements d'images et de mots que fait naître la rencontre de la « Nourriture » et du « Peuple », images politiques (fermentation, effervescence, bouillonnement, etc) calembours, kyrielles remontées du fond de l'enfance (pâte, bonne pâte, pâte à tarte, patate, potée, pote, popote, etc.).