



**HAL**  
open science

## Nourrir le corps politique. Introduction

Alice Béja

► **To cite this version:**

Alice Béja. Nourrir le corps politique. Introduction. Politique Américaine, 2022, Politique Américaine, 39, pp.9-18. 10.3917/polam.039.0009 . hal-04276586

**HAL Id: hal-04276586**

**<https://hal.univ-lille.fr/hal-04276586>**

Submitted on 9 Nov 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Nourrir le corps politique

Alice Béja\*

---

Du mythe du repas de Thanksgiving aux « *freedom fries* » remplaçant les « *French fries* » ~~sur le~~ menu de la cantine du Congrès pendant la guerre en Irak, en passant par la *Boston Tea Party* ou le boycott des raisins californiens organisé par César Chavez et Dolores Huerta dans les années 1960, la nourriture apparaît régulièrement, de manière centrale ou anecdotique, dans l'histoire politique des États-Unis et la mythologie nationale qui l'accompagne. ~~Pour autant~~, les questions liées à l'alimentation ont longtemps fait l'objet de traitements périphériques dans les sciences humaines et sociales, considérées comme des exemples plutôt que des objets à part entière de la recherche. Si les travaux des anthropologues, dès la fin du XIX<sup>e</sup> et le début du XX<sup>e</sup> siècle<sup>1</sup>, font de l'alimentation un aspect important de la constitution des cultures humaines, sa dimension politique met plus de temps à être reconnue.

Ce sont notamment les travaux d'E. P. Thompson qui participent de ce processus de légitimation. Dans « L'économie morale de la foule », Thompson s'intéresse aux révoltes de la faim au XVIII<sup>e</sup> siècle en Angleterre, jusque-là considérées comme des manifestations de colère spontanée, des réactions physiologiques du peuple au manque de nourriture : « Les émeutes auraient été des "révoltes du ventre", et on peut penser qu'il y a là, d'une certaine façon, une explication réconfortante. L'analyse

.....  
\* Alice Béja est maîtresse de conférences en études américaines à Sciences Po Lille et chercheuse au CERAPS-CNRS. Ses travaux portent sur l'histoire intellectuelle, politique et culturelle des États-Unis, en particulier sur les liens entre gauche et identité nationale au tournant du XX<sup>e</sup> siècle, la figure de l'anarchiste Emma Goldman et les mouvements sociaux autour de l'alimentation dans la période progressiste.

1 Voir par exemple Garrick Mallery, « Manners and Meals », *American Anthropologist*, vol. 1, n° 3, 1888, ou Audrey Richards, *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*, Londres, Routledge, 2003 [1932].

s'enchaînerait ainsi : l'élémentaire – l'instinctif – la faim»<sup>2</sup>. Pour lui cependant, ces révoltes sont bien plus que cela et manifestent un sentiment d'injustice, donc une vision de ce que serait une société juste. Thompson, dans ce texte, n'a pas pour objet principal la nourriture ; néanmoins, par son analyse, il donne une légitimité politique au peuple comme acteur de l'histoire et à la nourriture comme vecteur de mobilisation. Au cours des années 1970-1980, cette entreprise de politisation des mouvements autour de la nourriture se poursuit. On l'observe dans les travaux d'historiennes féministes<sup>3</sup>, cherchant elles aussi à redonner une agentivité, un rôle de sujet dans l'histoire à un groupe (en l'occurrence les femmes) jusque-là resté dans ses marges.

Ces travaux traitent du prix des denrées alimentaires, de l'accès au champ politique pour des populations pauvres, marginalisées ou immigrées ; l'alimentation s'en trouve politisée, mais davantage comme un vecteur de revendications que pour elle-même. À partir des années 1980, la nature des mouvements sociaux autour de l'alimentation et les évolutions des théories et méthodes empiriques qui les étudient, contribuent à changer la perspective et à ce que les sciences humaines et sociales se saisissent plus directement de l'alimentation comme sujet de recherches. Aux États-Unis et dans d'autres pays industrialisés se développent toute une série de mouvements autour de la production (locavorisme, bien-être animal, réforme agricole) et de la consommation (lutte contre l'obésité, sécurité alimentaire, nourriture à l'école). Des mouvements au sein desquels la nourriture n'est plus analysée comme un outil (pour accéder à un meilleur niveau de vie, à une société plus juste...) mais comme un sujet de mobilisation. La théorie des nouveaux mouvements sociaux, qui insiste sur leur plasticité, leur horizontalité, l'influence décroissante des

.....  
2 E. P. Thompson, « L'économie morale de la foule dans l'Angleterre du XVIII<sup>e</sup> siècle », trad. Jean-Pierre Minio, in E. P. Thompson, F. Gauthier et al., dir., *La guerre du blé au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Montreuil-Lagrasse, Éd. de la Passion / Verdier, 1988 [1971], p. 31-92.

3 Paula Hyman, « Immigrant Women and Consumer Protest: The New York City Kosher Meat Boycott of 1902 », *American Jewish History*, vol. 70, n° 1, 1980, p. 91-105 ; Dana Frank, « Housewives, Socialists, and the Politics of Food: The 1917 New York Cost-of-Living Protests », *Feminist Studies*, vol. 11, n° 2, 1985, p. 255-285. Voir aussi Barbara Parker et al., *Feminist Food Studies*, Toronto, Canadian Scholars' Press, 2019.

formes de mobilisation politique traditionnelle que sont les partis et les syndicats, donne aux universitaires des outils pour penser et analyser les nouvelles revendications autour des significations sociales et politiques de l'acte de manger<sup>4</sup>, en même temps que les historiennes et les historiens prennent les denrées alimentaires comme point de départ de leurs études<sup>5</sup>. Savoir si ces mobilisations constituent ou non un mouvement social est sujet à débat<sup>6</sup>, mais elles contribuent à faire de l'alimentation une question politique et, à l'université, un nouveau champ d'études interdisciplinaire : les *food studies*<sup>7</sup>.

Celui-ci se nourrit d'une part de ces mouvements émergents et des théorisations qui les accompagnent, d'autre part du champ plus large des études culturelles, nées au sein des départements de littérature aux États-Unis et attachées aux questions de sens et de représentation. Les *food studies*, qui se développent outre-Atlantique dans les années 1990<sup>8</sup>, s'intéressent à différents aspects de la production et de la consommation alimentaires et l'interdisciplinarité qui les caractérise va au-delà de la division entre sciences exactes et sciences humaines et sociales. Marion Nestle, l'une des créatrices du premier Master de *Food Studies* à l'Université de New York (NYU), était professeure de nutrition, issue d'un cursus en nutrition et en biologie moléculaire. Les *food studies* contribuent ainsi au mouvement de décloisonnement des savoirs universitaires que l'on retrouve dans d'autres domaines (par exemple les humanités médicales

.....  
4 Il est impossible de donner ici un panorama des nouveaux mouvements sociaux et de leur théorisation. Pour une approche brève et synthétique, voir Erik Neveu, « De "nouveaux" mouvements sociaux? », in *Sociologie des mouvements sociaux*, Paris, La Découverte, 2011, p. 61-69. Pour une analyse historique et sociologique des mouvements autour de l'alimentation aux États-Unis par le biais de la théorie des mouvements sociaux, voir Jeffrey Haydu, *Upsetting Food : Three Eras of Food Protests in the United States*, Philadelphia, Temple University Press, 2021.

5 Voir notamment le livre devenu classique de Sidney Mintz, *Sweetness and Power : The Place of Sugar in Modern History*, Londres, Penguin, 1986.

6 Marion Nestle et W. Alex McIntosh, « Writing the Food Studies Movement », *Food, Culture & Society*, vol. 13, n° 2, 2015, p. 159-179, p. 164.

7 Parmi les nombreux manuels qui y sont consacrés, signalons Ken Albala, dir., *Routledge International Handbook of Food Studies*, Londres, Routledge, 2013.

8 Le premier master de « Food studies » est créé en 1996 à l'Université de New York (*ibid.*, p. 165).

ou environnementales) mais également à l'extension du domaine du politique, en inscrivant dans des logiques de pouvoir des phénomènes ou des objets (les denrées alimentaires, l'obésité, les coopératives agricoles) qui en avaient longtemps été déconnectés.

Ce champ de la recherche, en forte croissance depuis les années 2000-2010, se caractérise par la diversité de ses objets et des méthodologies de recherche qui s'y intéressent<sup>9</sup>. Pour reprendre les termes de Megan Elias, « la nourriture est à la fois un bien matériel et un emblème abstrait du changement »<sup>10</sup>; c'est cette articulation entre matérialité et signification, entre le biologique et le social, qui en fait la complexité. Ce que Claude Fischler nomme le « principe d'incorporation »<sup>11</sup> va au-delà du rapport de l'individu à son corps et à ses croyances, pour constituer un lien entre corps individuel et corps collectif, entre le soi et la société.

Ce numéro cherche à donner à voir des lieux d'articulation entre corps et communauté, entre besoins physiologiques et représentations symboliques, pour montrer à la fois la spécificité des questions alimentaires et de leur politisation et la diversité de thématiques et d'approches auxquelles elles donnent naissance. Cette diversité ne se veut pas exhaustive, mais a au contraire pour but de donner à voir des directions de recherche dont on espère qu'elles donneront lieu à des réflexions fécondes. Elle veut aussi montrer que l'étude de l'alimentation reflète des traditions universitaires et méthodologiques, selon les institutions et les pays. En France, par exemple, l'approche de l'alimentation s'est développée à partir des disciplines, en particulier l'anthropologie à travers les travaux de Claude Lévi-Strauss<sup>12</sup>, ainsi que la sociologie de l'alimentation, incarnée par exemple par Jean-Pierre Poulain<sup>13</sup>. Aux États-Unis comme dans d'autres pays, ce sont les études culturelles qui ont contribué à façonner le champ des *food studies*, souvent d'ailleurs à partir d'auteurs français tels que Lévi-Strauss,

9 Voir Jeff Miller et Jonathan Deutsch, *Food Studies: An Introduction to Research Methods*, Londres, Bloomsbury, 2009.

10 Megan Elias, « Making Progress in Food », *The Journal of the Gilded Age and the Progressive Era*, vol. 18, n° 4, p. 391-396, p. 392.

11 Claude Fischler, « Pensée magique et utopie dans la science. De l'incorporation à la "diète méditerranéenne" », *Cahiers de l'OCHA*, vol. 5, 1996, p. 1-17.

12 Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques 1. Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1982 [1964].

13 Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2020 [2002].

Barthes et Bourdieu<sup>14</sup>, dans une perspective visant à analyser les questions d'alimentation par le biais de la recomposition des identités et de leur représentation<sup>15</sup>, prenant en compte les paroles militantes et l'agentivité de groupes marginalisés au sein des structures politiques traditionnelles. Les textes de ce numéro de *Politique américaine*, rédigés par des chercheuses et chercheurs exerçant en Europe et aux États-Unis, reflètent ces diverses traditions méthodologiques, en même temps qu'ils manifestent l'extension du politique permise par l'étude de l'alimentation. Les luttes de pouvoir et de légitimité s'y jouent à diverses échelles, de l'interaction avec les politiques publiques de lutte contre la faim à la mise en scène du corps du mangeur ou de la mangeuse dans une perspective militante de déconstruction des stéréotypes.

La première partie du dossier se concentre sur les échelles de lutte. L'une des caractéristiques des mouvements autour de l'alimentation, en particulier aux États-Unis, est en effet qu'ils se construisent le plus souvent à l'échelle locale, à travers des coalitions ponctuelles et mouvantes, dans « la longue tradition de la démocratie américaine de terrain »<sup>16</sup>. Se pose alors souvent la question de leur efficacité, de leur portée, de leur capacité également à pérenniser des combats au-delà des causes ponctuelles qui leur donnent naissance. Joshua Lohnes, dans son texte sur les banques alimentaires qui associe travail d'archives et observation participante dans une perspective de recherche-action, interroge le rôle de ces institutions, devenues depuis les années 1980 centrales dans la politique de lutte contre la faim du gouvernement fédéral. Les banques alimentaires incarnent le croisement des échelles d'intervention (fédérale/étatique/locale, public/privé) des politiques d'aide alimentaire en même temps que leur soubassement idéologique, qui repose sur un désinvestissement de l'État au profit d'acteurs privés de l'économie caritative. J. Lohnes met en lumière les contraintes et les tensions qui régissent les rapports entre les banques

.....  
14 Roland Barthes, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales ESC*, n° 16, 1961, p. 977-986 ; Pierre Bourdieu et Monique de Saint-Martin, « Anatomie du goût », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. 2, n° 5, 1976, p. 2-81.

15 Bob Ashley *et al.*, *Food Studies and Cultural Studies*, Londres, Routledge, 2004.

16 M. Nestle et W. A. McIntosh, « Writing the Food Studies Movement », art. cit., p. 164.

alimentaires et les associations locales qui ont en charge la distribution de la nourriture en prenant pour principal terrain la Virginie-Occidentale, État paupérisé par la crise économique de 2008 et dont une partie de la population a été encore davantage fragilisée par la pandémie de covid-19. Il montre la manière dont s'affirment au sein de ces structures des discours militants, portés par des mouvements plus larges liées à la justice et à la souveraineté alimentaires. Les banques alimentaires demeurent largement soumises aux impératifs des politiques fédérales et aux logiques de l'industrie agroalimentaire, pour laquelle l'aide en nature constitue une manière d'écouler des surplus tout en promouvant une image d'industrie citoyenne. Néanmoins, l'apparition de nouvelles coalitions telles que « Closing the Hunger Gap », qui cherchent à lutter contre les causes profondes de la faim (inégalités, racisme structurel, accès au logement...) révèle une politisation grandissante de l'aide alimentaire qui tranche avec l'approche caritative et gestionnaire des autorités fédérales et des grands groupes privés.

Clémence Nasr analyse les échelles de mobilisation du point de vue de la philosophie sociale à partir des Systèmes alimentaires locaux (SAL) comme alternatives au système agroalimentaire national et global. Dans cette perspective, la notion de « local » est centrale, dans les espoirs qu'elle porte comme dans les dangers qu'elle peut comporter. Dans la recherche états-unienne, ces systèmes plus coopératifs, ancrés dans les communautés, qui visent à rapprocher les consommateurs des producteurs, ont longtemps été perçus comme une forme d'idéal à opposer à la logique globalisée et marchande des systèmes alimentaires capitalistes. Cependant, les chercheurs et chercheuses pointent le risque de repli identitaire, de sécession de la communauté nationale que peuvent engendrer pareils systèmes. La philosophie sociale permet de revisiter ces analyses en mettant l'accent, non plus sur l'identité mais sur l'autonomie, qui enjoint à faire de ces systèmes alimentaires locaux des lieux politiques à partir de territoires, qui travaillent au renforcement des communautés sans pour autant ignorer les autres échelles du système alimentaire du pays, en écho aux réflexions de J. Lohnes sur la manière dont les associations locales peuvent repolitiser un système alimentaire pris dans des logiques institutionnelles qui trop souvent font abstraction des contextes locaux.

C'est cette même tension entre communautés et institutions qui guide le travail d'Eugénie Clément sur les fermiers Dinés<sup>17</sup>, fondé sur ses séjours dans le sud-ouest des États-Unis entre 2016 et 2020. Elle analyse dans son texte la manière dont la pandémie de covid-19 a revalorisé le rôle des fermières et des fermiers, pourvoyeurs de nourriture mais aussi de savoirs concrets permettant d'améliorer la qualité de l'alimentation des communautés locales ainsi que d'accéder à la souveraineté alimentaire. À la problématique du lien entre national et local vient s'ajouter ici la spécificité de la logique coloniale qui préside à la gouvernance des nations amérindiennes, incarnée par les autorités fédérales, mais également dans une certaine mesure par les autorités de la communauté Navajo et les ONG qui participent aux réseaux alimentaires locaux. Ces interactions complexes donnent à voir la difficulté à fédérer les membres d'une même communauté autour de l'objectif de souveraineté alimentaire, et les différentes formes de violence qui se jouent dans ces combats. La compétition dans l'accès aux financements, les appels à la responsabilité individuelle pour adopter des habitudes alimentaires saines sont autant d'obstacles à la mise en place de projets collaboratifs. Néanmoins, E. Clément met en avant des initiatives, favorisées par la pandémie, comme la mise en place de jardins collectifs, l'échange de semences, la publicité des actions sur les réseaux sociaux, qui donnent davantage de visibilité aux fermiers et leurs permettent d'encourager la reprise en main par les Dinés de leur propre alimentation. Si l'idéal de souveraineté alimentaire, dans un contexte où les fermiers eux-mêmes sont fortement dépendants des subventions des ONG et des financements issus des industries extractivistes, semble pour l'instant inatteignable, par le biais de leurs pratiques et de leurs actions collectives, les fermiers parviennent à créer des brèches dans le système existant. Comme les banques alimentaires analysées par J. Lohnes et les systèmes alimentaires locaux étudiés par C. Nasr, les fermiers Diné contribuent à la politisation des luttes alimentaires en même temps qu'ils s'attachent à réancrer la nutrition dans des traditions propres à leur communauté.

.....  
 17 « Diné » est le terme utilisé par les interlocutrices et interlocuteurs de l'autrice, qu'elles et ils préfèrent à celui de « Navajo », imposé par la colonisation.

La seconde partie du dossier s'attache à ces traditions alimentaires, aux groupes et aux communautés marginalisés par une norme alimentaire qui les exclut ou les stigmatise. La notion de souveraineté prend alors un autre sens, il ne s'agit plus d'une souveraineté territoriale, de la maîtrise de la production et de la consommation de nourriture dans un lieu donné, mais de composer une identité alimentaire qui trouve les moyens de s'affirmer contre la norme ou dans ses replis. On passe alors de la pratique politique (institutions, mouvements sociaux) à la pratique comme politique : comment mange-t-on, qu'est-ce qui définit nos identités de mangeuses et de mangeurs, et comment ces identités se rattachent-elles, ou s'opposent-elles, à une norme construite dans le contexte contemporain ? Dans son texte, Nicolas Larchet présente une enquête ethnographique dans une famille africaine américaine de la Nouvelle Orléans ; il montre la manière dont les Taylor construisent leur identité sociale de membres de la classe moyenne noire en adoptant certaines pratiques (tenue vestimentaire, manière de parler, manières de table) communes à la classe moyenne blanche, mais en se distinguant de celle-ci notamment par le biais de la nourriture. Reprenant les thèses développées par Bourdieu dans *La distinction* puis réévaluées par R. Peterson et R. Kern au travers de la notion « d'omnivore »<sup>18</sup>, N. Larchet montre la manière dont la catégorie de la race vient compliquer la perspective bourdieusienne. La « *soul food* », à la fois patrimonialisée et stigmatisée, est un terrain d'analyse fécond pour comprendre la complexité des goûts alimentaires et la manière dont ils reflètent des questions politiques plus larges, incarnant ce que N. Larchet nomme « le vécu paradoxal de la classe moyenne noire »<sup>19</sup>.

À rebours de cette plongée ethnographique dans les pratiques quotidiennes d'une famille noire du Sud des États-Unis qui met en avant la complexité, » Alkim Kultu et Eva Rüskamp étudient les représentations du barbecue – plat symbolique du Sud – dans les émissions télévisées et la manière dont celles-ci effacent l'histoire ~~complexe~~ de ce plat, marquée par l'héritage de l'esclavage et de la colonisation, pour en faire un récit

.....  
18 Pierre Bourdieu, *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Éd. de Minuit, 1979 ; Richard A. Peterson et Roger M. Kern, « Changing Highbrow Taste: From Snob to Omnivore », *American Sociological Review*, vol. 61, n° 5, 1996, p. 900-907.

19 Voir l'article de Nicolas Larchet dans ce numéro.

consensuel et appétissant, qui met en avant la convivialité et la personnalité des *pitmasters* qui le préparent. Les émissions culinaires sont ces dernières années devenues un genre omniprésent, en particulier sur Netflix, et contribuent à construire un imaginaire gastronomique dépolitisé. A. Kultu et E. Ruskamp montrent qu'en particulier en ce qui concerne le barbecue, cet imaginaire contribue à enraciner des stéréotypes liés à la race et au genre en même temps qu'il réaffirme le récit familial du Sud romantique et bucolique à destination des classes moyennes blanches. Le rapport à la nature, la mise en scène du feu comme élément primitif contribuent à cette image, que certaines émissions, telles que *High on the Hog*, parviennent néanmoins à déconstruire en ré-historicisant la pratique du barbecue et en interrogeant ses représentations. A. Kultu et E. Ruskamp analysent la manière dont le barbecue est représenté dans ces émissions comme un spectacle, un spectacle construit, visant à renforcer certaines représentations et qui contribue à l'effacement de réalités historiques et de pratiques culturelles et alimentaires. Sabine Aretz, quant à elle, travaille également sur la performance, mais d'un point de vue bien différent. Dans son texte, qui porte sur le « *fat activism* » et la manière dont des femmes mettent en scène leur corps et leurs habitudes alimentaires dans des vidéos sur les réseaux sociaux, elle étudie ces pratiques comme outils de lutte contre la honte qui s'abat sur les personnes grosses dès lors que celles-ci se montrent en train de manger et d'y prendre du plaisir. La focale se resserre, le corps se montre et se construit comme objet signifiant. Le discours tenu par ces femmes n'est pas toujours ouvertement politique, mais le plaisir même de manger qu'elles affichent face caméra, le type de nourriture (souvent considérée comme malsaine) qu'elles consomment va à l'encontre de l'invisibilisation des corps gros et de la négation du plaisir qu'elles peuvent éprouver dans l'acte de manger. La politique de l'alimentation va se nicher jusque dans un titre de vidéo : « ce qu'une fille GROSSE mange en une journée ».

« L'autre, c'est d'abord celui qui ne mange pas comme soi », disait Françoise Héritier<sup>20</sup>. L'alimentation est, comme bien d'autres éléments de notre quotidien, un facteur de distinction, qui contribue à forger

.....  
 20 Françoise Héritier-Augé, « La leçon des "primitifs" », in *L'Identité française*, Paris, Tierce, 1985, p. 56-69.

des groupes, des communautés de goûts et de dégoûts. Cependant, par son caractère à la fois biologique et social, elle est un lieu d'articulation particulier entre le corps individuel et le corps collectif. Nos habitudes alimentaires charrient des traditions culturelles et sont contraintes par des normes sociales. Leur politisation est dès lors un sujet aussi vaste que crucial, en particulier dans une époque où les interrogations sont nombreuses sur les normes alimentaires, le lien entre santé et alimentation, les inégalités d'accès à une nourriture saine, bonne et équilibrée. Aux États-Unis, pays souvent réduit aux *fast-foods* et aux portions *super-sized*, les questions alimentaires sont au cœur de mouvements sociaux qui luttent pour la justice sociale. Elles nourrissent également les revendications de groupes marginalisés pour la reconnaissance de leurs héritages et de leurs traditions, mises à mal par l'industrialisation de l'alimentation ou par l'imposition de normes physiques qui stigmatisent certains corps. Se créent ainsi des résistances, à petite échelle, qui viennent déstabiliser les systèmes existants. Si celles-ci ne sont pas l'apanage des États-Unis, on voit néanmoins à travers les diverses contributions la manière dont les manifestations politiques autour de l'alimentation s'articulent à d'autres mouvements ou sujets qui agitent le pays : le rapport entre le local et le fédéral, le rôle des communautés, la défiance vis-à-vis des autorités, qu'elles soient politiques ou sanitaires, le racisme systémique ou les représentations de groupes minoritaires. Des politiques publiques aux représentations télévisuelles, le champ d'exploration est vaste, et l'on ne peut qu'espérer que ce numéro permette de dessiner des pistes de réflexion pour nos lectrices et lecteurs.

