

# Le « 5 à 7 » du 16 février 2006

## « Le mangeur hypermoderne » une figure de l'individu éclectique

(Edition Odile Jacob – 2005)

Conférence-débat avec l'auteur **François Ascher**, Bertrand Ousset – directeur général adjoint de l'EPAMARNE-EPAFRANCE à Marne-la-Vallée  
Débat animé par Ariella Masbounqi.

### Ariella Masbounqi.

La société interpelle les aménageurs: c'est là l'objectif des 5 à 7 avec lesquels nous renouons aujourd'hui après une longue pause qui nous permet de faire appel à des penseurs – impertinents de préférence - pour nous aider à porter un autre regard sur la ville, regard différent de celui habituel à nos métiers.

François Ascher est invité d'aujourd'hui pour aborder la question, surprenante ici, de l'alimentation; en effet la manière de se nourrir dans nos sociétés contemporaines est son sujet de réflexion le plus récent par lequel il poursuit son étude de la société hyper-moderne et du rôle qui joue les « classes créatives » dans leurs relations de sociabilité. La nourriture serait selon lui un mode d'expression de soi, une « esthétique » de la vie quotidienne qui interroge la place de l'individu urbain, libre de ses choix, éclectique, mobile et engagé dans « la sociabilité alimentaire ».

Ce type de réflexion concerne l'aménageur à divers registres :

- dans sa capacité à produire des programmes et des ambiances urbaines et à répondre aux modes de vivre ensemble au plan domestique comme au plan urbain, en particulier au regard des nouvelles centralités, un de nos thèmes de travail actuel sur les grands territoires,
- dans ses interrogations sur la relation entre l'hyper spécifique et la globalisation comme tendances simultanées et contradictoires,
- dans le constat de la modernité comme facteur de créativité, d'imagination liés à l'action,
- dans la question des nouvelles formes d'engagement individuel: quel est l'impact de l'engagement choisi sur les formes du vivre ensemble? A personnalité multiple, multiplicité des références,
- valeurs hétéroclites selon les circonstances,
- A partir des ces thèmes de réflexion, on voit combien l'urbain est contradictoire alors que nous professionnels nous le souhaiterions bien plus cohérent pour fabriquer une ville organisée et rationnelle pour un individu rationnel...qui n'existe pas...**Donc comment faire la ville pour cet urbain changeant, multiple, cosmopolite, éclectique, multi-rationnel ?**

## **François Ascher.**

Pourquoi mon intérêt pour l'alimentation ? Et pourquoi ce thème de réflexion n'est-il pas si éloigné de mon centre d'intérêt sur les questions urbaines ?

Il faut d'abord admettre que les éléments qui font notre vie quotidienne sont peu étudiés et sont considérés comme de « petits sujets » - alimentation, tourisme, loisirs- contrairement au travail.

Bien au contraire, l'alimentation me semble pouvoir être une bonne approche des sociétés occidentales, développées et riches, qui viennent de se libérer, sauf minorités, de la contrainte alimentaire du point de vue de la rareté.

Donc on peut considérer que nous sommes désormais dans le domaine de l'abondance; et avec le saumon qui ne coûte pas plus cher que le steack haché... la question du choix se pose à des individus qui n'avaient jamais eu cette possibilité précédemment.

Enfin la nourriture est devenue une pratique fortement différenciée individuellement puisqu'on est amené en permanence à choisir, nouveauté, ce qu'on mange. D'où pour élargir cette question : comment les individus sont déterminés socialement ou individuellement dans leurs activités quotidiennes et dans leurs relations ?

### **L'individu hypermoderne.**

Si la part du coût de l'alimentation ne cesse de baisser dans le budget des ménages – on peut parler d'abondance – l'alimentation reste cependant un sujet de préoccupation parce qu'on est amené à y penser de plus en plus en terme de choix et d'arbitrage; précédemment, à l'exception de quelques moments privilégiés, on mangeait ce qui était prêt, en même temps que les autres, et sans avoir de choix dans la majorité des milieux sociaux. Mais parallèlement à ces choix, face à l'abondance, de nouveaux dispositifs de régulation visant à produire de l'interdit se manifestent: la société nous régule aussi dans l'alimentation.

Ces questions sont en connexion avec celles dont débattent planificateurs, urbanistes et aménageurs à la fois prospectivement et directement: les pratiques alimentaires jouent un rôle de plus en plus important dans le fonctionnement des villes par leur influence sur la centralité et sur les mobilités et révèlent un « individu hypermoderne » aux compétences de plus en plus complexes, de plus en plus difficile à cadrer et à segmenter; exemple: le marketing alimentaire est en crise en raison de la pulvérisation des marchés avec un comportement de consommateur devenu imprévisible, irrationnel, changeant, infidèle. Ce constat des professionnels est important pour comprendre le citoyen hypermoderne qui est tout à la fois: fromage et dessert, tramway et voiture, maison individuelle et centre ville. Voici énumérées les raisons de mon travail assorties déjà de quelques hypothèses.

### **Le débat post-modernité contre modernité continue et ses enjeux.**

Ensuite cette réflexion s'inscrit dans un courant de recherche où l'on trouve des analystes de la modernité comme Antony Giddens en Angleterre, Ulrich Beck en Allemagne, Touraine et Dubet en France et quelques philosophes. Le débat porte sur la question: post-modernité/ modernité avancée ou bien modernité qui continue? Ce débat peut apparaître comme confiné à quelques théoriciens, abscons, mais il est important quand on veut faire très concrètement de la prospective.

Certains considèrent que la modernité est en crise: ce qui avait fait la modernité c'était la confiance dans le progrès et dans la raison mais après les grandes catastrophes du XXème siècle – les camps, le totalitarisme, l'effondrement du monde communiste - ce courant de pensée considère que la Raison et la Science ne portent plus en elles-mêmes un avenir meilleur.

Le débat porte sur l'opposition entre ceux qui disent: on peut faire le constat d'une crise de la modernité et ceux qui constatent que la modernité n'est pas achevée et que la société à venir ne sera pas totalement différente avec la disparition de tous ses caractères; ce qui fait crise c'est que la modernité n'était pas complète, restait inachevée. Un exemple en appui: le rapport à la science était encore récemment un rapport de type religieux dans lequel la science devait apporter le progrès; attitude messianique, de confiance qui n'était ni scientifique ni moderne mais pré-moderne alors qu' aujourd'hui le rapport à la science inclut la controverse scientifique et la notion de paradigme.

Cette position théorique sur la modernité a pour conséquence d'avoir à penser l'avenir de nos sociétés.

Ce débat entre les penseurs de la modernité inachevée - ce que j'appelle l'hypermodernité - et ceux qui la jugent en crise - les post-modernes - et lui tournent le dos conduit à des perspectives totalement différentes en ce qui concerne l'avenir de nos sociétés: ou bien les phénomènes contemporains sont interprétés comme annonçant une société complètement différente avec éclatement, individualisme triomphant, abandon de la rationalité et communautarisme - certains comme Maffesoli poussant cette prospective jusqu'à la caricature - , ou bien la réflexion porte sur la façon dont la modernité est en train d'avancer, ou pourrait avancer, non par l'abandon de la Raison mais en tentant au contraire de la porter à un degré supplémentaire.

Ce débat est évidemment important pour tous ceux qui travaillent sur la ville; les post-modernes leur diront que la démocratie représentative ou de délégation est finie, et qu'il faut donc en revenir à des formes de participation et à des prises de pouvoir directes. Pour les tenants de la modernité continue, l'enjeu n'est pas de savoir si l'on peut réhabiliter la démocratie directe mais de savoir comment on peut améliorer les modes de représentation, les perfectionner. Même type de réflexion à propos de l'Etat, des institutions et de la puissance publique qui sont jugés insuffisamment modernes et qui sont à penser dans la perspective de l'hypermodernité au contraire de ceux qui veulent s'en désaisir.

Dans mon illustration des possibilités de relance de la modernité n'intervient aucun jugement moral - bien évidemment la modernité est aussi porteuse de négativité, notamment en termes d'inégalité - mais le discours moral sur la moralité peut être considéré lui aussi comme pré-moderne.

## **L'alimentation comme processus d'individualisation/ socialisation: outils et lieux.**

Maintenant après ce cadrage général, j'en reviens très concrètement à la « bouffe »; si dans mon travail j'ai pris la nourriture comme révélateur ce n'est pas pour expliquer le mangeur hypermoderne mais pour me servir de lui pour comprendre la société: le mangeur est la figure de l'individu éclectique; ce consommateur hypermoderne est toujours fortement individué; l'alimentation montre bien la profondeur de ce processus dans la longue durée: autrefois je prenais l'exemple de la perspective pour illustrer ce processus d'individualisation, aujourd'hui je prends celui de la fourchette et de l'assiette.

Quelques jalons historiques: ces deux outils apparaissent à la fin du Moyen-Age; la fourchette va avec l'assiette et appelle le couteau; ils illustrent la continuité du processus d'individualisation par appropriation qui se poursuit lors d'une autre étape: le passage du menu à la française au menu à la russe au 18ème siècle. Dans le menu à la française, comme tous les plats étaient présents sur la table simultanément seules les places centrales - celles des personnalités importantes - garantissaient la possibilité de pouvoir se servir de tous les plats tandis qu' aux extrémités de la table, le choix était restreint; avec le menu à la russe, les plats se succèdent et tout le monde mange la même chose.

Dans la seconde moitié de ce 18ème siècle, le restaurant est inventé et se généralise

rapidement après la Révolution; un lieu nouveau et spécifique apparaît où on peut manger ensemble des plats différents et à toute heure du jour et de la nuit avec un menu; une cuisine plus élaborée et plus diversifiée que la cuisine de taverne devient accessible individuellement mais consommée collectivement à des tables particulières; résumons: un lieu public-privé où l'on se tient « libre ensemble » .

Plus tard dans le saloon s'invente le bar – dit américain -. « I'm alone some cowboy » ou comment être seul dans un endroit public avec la glace qui vous renvoie la figure du solitaire entouré des consommateurs: nouvelle modalité produite par l'immigration et nouvelle forme de socialisation. Plus tard encore, en 1952, s'invente le plateau repas qui permet à la femme de regarder la télévision en famille; libérée ainsi des tâches de la cuisine, elle entre dans une forme de socialisation familiale; et ce nouvel outil d'alimentation, le plateau, se fabrique dans la cuisine – dite américaine – un lieu de conception nouvelle basée sur l'idée de libérer la femme ménagère. Ici encore comme pour le restaurant naît une forme d'individualisation qui permet une nouvelle forme de socialisation, une socialisation choisie; le transport, le logement, le rapport aux services témoignent comme la nourriture de cette tendance profonde: individualisation/ socialisation choisie.

Restons dans la cuisine et pensons au réfrigérateur qui a été en France un grand outil d'urbanisme en permettant une autre organisation du temps, le développement de l'urbanisation périphérique, le travail salarié des femmes et l'invention de l'hypermarché; un dispositif alimentaire spécifique comme le « frigidaire » révèle la transformation de la société tout en constituant un dispositif actif du changement urbain. Mais ce n'est pas le seul outil de l'urbanisme : le micro-ondes, les produits congelés, le livreur de pizza, autant d'outils qui produisent la ville même si les aménageurs ne les ont pas encore intégrés comme outils de la transformation des villes.

Dans le domaine du logement, se fait jour une évolution lente vers cette fameuse cuisine américaine malgré les inerties familiales, culturelles, et celle des promoteurs de logement; aujourd'hui le repas du soir n'est plus une nécessité technique avec toute la famille réunie autour de la soupe chaude; si la famille se réunit, ses membres mangent des plats différents comme au restaurant: les familles sont devenues les consommateurs les plus importants de portions individuelles, bien avant les célibataires. Tout se passe alors comme si chacun dans la famille avait besoin d'un espace spécifique pour ses produits favoris...bataille pour la place dans le frigidaire, difficulté pour faire les courses...chacun a ses propres prescriptions alimentaires...ballet incessant pendant les repas pour aller au micro-ondes et au frigidaire dans cet espace intégré qu'est devenue la cuisine.

Cette série d'exemples pour illustrer ce processus d'individualisation/ socialisation et sa traduction de plus en plus manifeste dans **le mot d'ordre de la modernité**: « quand je veux, où je veux, comme je veux, avec qui je veux », mot d'ordre valant aussi bien pour les portions alimentaires, le congelé, le téléphone portable, internet que pour les moyens de déplacement les plus individualisables possibles – se déplacer et se replacer, se désynchroniser et se resynchroniser. Cette autonomie de l'individu est évidemment à relativiser comme nous le verrons dans le cours de l'exposé.

## **L'alimentation comme processus de diversification et de choix.**

Hier, comme nous le disions, on mangeait des produits de saison, fortement différenciés aux plans socio-professionnels, économiques et territoriaux; une nourriture normalisée, répétitive et homogène; aujourd'hui on est confronté à une gigantesque diversité, à un choix qui ne cesse de s'élargir et dépendant de moins en moins des déterminations sociales anciennes: un adulte ne mange plus aujourd'hui ce qu'il avait pu manger dans son enfance et cette variété d'offre se multiplie à une vitesse étonnante; ainsi l'avocat, hier encore produit rare devenu banal; ainsi les

sushi: l'idée même de goûter du poisson cru était hier répulsive. Ce mouvement de diversification est à rapprocher de la diversification de plus en plus poussée des individus: individus pluriels...à multi-appartenance, selon les sociologues confrontés à ce paradoxe que les déterminismes sociaux sont à la fois de plus en plus forts et de plus en plus diversifiés; l'individu se comporte différemment selon les circonstances et les situations: ainsi va-t-il manger différemment à la cantine...chez lui...avec ses copains...en voyage...L'individu arbitre différemment face à cette variété de circonstances et agit de façon de plus en plus contextuel – selon les gens et le moment -. Se pose ainsi la question des rationalités multiples aussi bien pour le consommateur que pour la firme agro-alimentaire: comment confronté à tant de valeurs exercer sa rationalité ?

Dans un travail récent, j'ai listé les critères de choix des consommateurs: il est alors apparu qu'ils étaient contradictoires entr'eux; on trouve d'abord le registre des qualités objectives – le naturel, le goûteux, le nourrissant, le sûr... -, ensuite le registre des qualités d'utilisation – le coût, la position, la texture, la commodité, le caractère familial ou aisément disponible -, enfin le sens qu'expriment les qualités – traditionnel, terroir, international, exotique, générationnel, à la mode, appropriable, utile au plan des relations, familial...-; sans oublier les produits circonstanciels et rituels – Noël...-, les produits exceptionnels liés à la fête, la saisonnalité qui revient, et les produits engagés, militants, religieux, éthiques, alternatifs, casher, halal, végétariens...

Comme il y a des produits qui combinent valeurs complémentaires ou qui s'excluent l'arbitrage du consommateur devient difficile: il se retrouve devant les rayonnages des hypers face à des milliers de références; côté producteurs, même casse-tête: les marques sont obligées de s'adresser individuellement – one to one en langage marketing -. Imaginez le même consommateur qui va acheter simultanément du yaourt 0 % et du cassoulet-terroir ! Difficile pour le producteur de définir un segment de marché ou de raisonner sur les profils de consommateur: l'innovant, le traditionaliste, l'aventurier...Crise parallèle chez le consommateur: il se retrouve devant 50 sortes de yaourt...il est perdu... et il perd son temps...il a peur de n'avoir pas fait le bon choix ...et de se faire engueuler au retour des courses...car ce n'était pas ce yaourt-là qu'il fallait prendre...

L'hyper choix qui a atteint alors ses limites est analysé par Ehrenberg dans son livre: « La fatigue d'être soi »; il y a aujourd'hui une injonction à être autonome; à être maître de son espace-temps qui a pour conséquence de nous rendre responsable de tout: responsable si on réussit socialement, de notre faute si l'on échoue, et encore de notre faute si l'on n'est pas beau; notre corps, notre santé, tout dépend de nous et la fatigue d'être soi est la résultante de cette responsabilité comme pathologie de l'hyper choix aboutissant à la dépression; dans le domaine de l'alimentation, dépression du fait de ne pas être maître de son corps, donc de son régime. En fait la société semble nous dire en matière de régulation: « Je ne vous impose pas de règles; les règles, l'important c'est que vous vous les fixiez vous-même; fabriquez vos propres règles et respectez les ». Et quand on n'arrive pas à respecter ses propres règles, on déprime.

Dans le domaine de la nourriture la question de l'hyperchoix traverse tous les milieux sociaux, donc la question des régulations; on peut donner pour exemple la question – nouvelle préoccupation - de l'obésité: tendance qui s'affirme comme phénomène social; ainsi les groupes sociaux défavorisés - pauvres, migrants – accédant de plus en plus à l'abondance alimentaire en usent et en abusent faute de disposer d'une culture déjà acquise par les milieux plus favorisés – maîtrise de l'alimentation, jogging -. Cependant l'obésité féminine à tendance à plafonner dans les milieux défavorisés car le modèle de la maîtrise de son corps et de sa minceur s'y diffuse de plus en plus rapidement.

## **L'alimentation comme processus d'économisation.**

La rationalisation économique envahit de plus en plus toute sphère d'activité et de relations sociales; dans le domaine alimentaire, regardons comment le temps devient une variable de plus en plus importante dans certaines catégories sociales qui jouent un rôle leader aujourd'hui: leurs choix s'y fondent sur des arbitrages qui prennent en compte la question du temps; temps qu'on peut caractériser par notre entrée dans une période de « déroutinisation », c'est à dire d'avoir à décider de l'usage du temps; en même temps apparaît une tendance à la « routinisation » visant à se protéger face à l'hyper choix, à se simplifier la vie. Exemple emblématique, la pizza: on peut faire sa pâte à la maison...on peut acheter un appareil à malaxer la pâte... on peut l'acheter congelée et la faire décongeler – ce n'est pas la même qualité et dans ce cas , c'est un produit fini: on a acheté du travail- ...on peut se la faire livrer – elle relève de la gestion de l'imprévu -...et il y a la pizza du commerce ambulante – la pizza qui a son parcours -... la pizza du restaurant...et on peut même faire un voyage en Italie pour aller la manger...

**La pizza ou comment faire de l'urbanisme:** dans cet exemple la pizza renvoie à l'équipement, au service et à la mobilité. Qu'est ce qu'on déplace? Faut-il produire de l'équipement – le restaurant – ou du service – favoriser la livraison? – Et ne peut on pas remplacer le couple équipement/ service par la consommation individuelle? L'exemple de la pizza illustre la problématisation des enjeux urbains de la ville d'aujourd'hui: une ville mobile fonctionne de plus en plus avec des horaires irréguliers et des circonstances variables; il y a multiplicité dans les manières de manger la pizza: soit on la déplace, soit on déplace les gens – comme dans le gag du clown Grock: est-ce qu'on déplace le piano ou est-ce qu'on déplace le tabouret? - Qu'est-ce qu'on met en mouvement? Jusqu'où individualiser? Qu'est-ce qu'on pense comme équipement ou service? La pizza ou comment faire de l'urbanisme: la réponse à cette question s'inscrit dans une combinatoire complexe et dans un processus d'individualisation, de transformation de service, de mode.

## **L'alimentation comme processus de globalisation.**

La globalisation ne vit que par la différenciation: si les choses étaient partout les mêmes, aucune raison de voyager, d'importer et d'exporter; la globalisation produit aussi son contraire puisqu'elle homogénéise, ce qui oblige à produire une nouvelle différenciation; dans l'alimentaire, on retiendra comme exemple la bataille du vin, le match Californie-France, ou cépage contre terroirs; le cépage en bonne logique industrielle est plus facile à vendre que le terroir qui réclame chez le consommateur plus de connaissances mais les cépages californiens se sont trouvés concurrencés par les cépages chiliens, australiens, brésiliens, néo-zélandais, aussi mettent-ils aujourd'hui en avant leurs terroirs, rejoignant ainsi la problématique française de l'A.O.C. On invente du local et ensuite on instrumentalise ce local pour affronter la concurrence en faisant valoir de la différence. **Dans l'alimentaire la globalisation réanime le local.**

Même phénomène dans le domaine de l'environnement où les luttes ont gagné une telle légitimité que s'exprime une très forte demande de réglementation; la production de véhicules plafonnant, les firmes voient arriver ces nouvelles réglementations comme renfort et comme possibilité de rendre obsolète tout le parc ancien; les firmes animent ce mouvement avec de l'éthique – Toyota - et justifie le prix de la voiture au nom du respect des générations à venir.

L'économie s'empare de ce que la société a créé et les grandes firmes accentuent ainsi les processus de concentration; dans l'alimentaire, le bio, l'éthique et le terroir deviennent des moyens de renouvellement de l'industrie ago-alimentaire, ce qui est à la fois prometteur – pour les consommateurs des couches moyennes – et préoccupant – pour les groupes sociaux en situation d'inégalité, y compris au plan international- avec ce retour de l'alimentaire plus cher.

Ce local globalisé incite à réfléchir sur la question du multiculturalisme; un fort courant d'opinion prône la société multiculturelle, société composée d'une multiplicité de cultures où chaque individu ou chaque groupe s'identifie d'abord par sa propre culture; ça ne correspond ni à ma propre vision de la société, républicaine et laïque, ni à l'observation que je fais de notre facilité à pratiquer le cosmopolitisme: manger chinois n'est pas jouer au chinois... En généralisant à d'autres domaines, je dirai que ce mode de manger cosmopolite suscite une interrogation stimulante comme alternative au multiculturalisme.

### **Gastronomie, art et économie de l'information.**

La gastronomie change, elle aussi; le chef catalan **Feran Adria** apparaît comme celui qui aujourd'hui inverse les principes de l'approche gastronomique modélisée par Carême au début du 19ème siècle; son approche se caractérisait par une codification des formes inspirée de l'architecture et par une rationalisation de l'invention culinaire. A l'inverse Adrian Fera se pose la question suivante: qu'est ce que les technologies nouvelles peuvent apporter à la fabrication de la nourriture? Il travaille sur des textures, des consistances, des mélanges stables/instables et expérimente des goûts multiples.

Les papilles gustatives sollicitées différemment selon l'endroit du contact produisent des goûts différents: ce processus est bien connu puisque pour la dégustation du vin sont utilisés diverses formes de verre pour que le contact avec la langue se fasse dans des zones de sensibilité différente.

Feran Adria procède à une inversion, à un basculement de la gastronomie dans l'économie de la connaissance: il ne mobilise plus de technologies – ère industrielle – pour concevoir des produits, il développe des procédés de recherche et regarde ensuite comment il va pouvoir les appliquer et de nombreux chefs célèbres suivent désormais son exemple. On en arrive ainsi à des mises en forme et des designs qui rendent floue la frontière entre « l'eat-art » - le travail des artistes sur la nourriture- et la gastronomie au profit d'une rencontre et même d'une fusion.

### **Les nouvelles modalités de régulation.**

L'hyperchoix n'est qu'une relative liberté parce qu'il est d'abord socialement déterminé et ensuite auto-régulé; selon Ehrenberg l'important est de se choisir une règle et de s'y tenir: la règle dépend de soi et se situe dans le registre du procédural où n'est pas dit ce qu'il faut faire mais comment il faut se réguler; s'il n'y a pas de règle sociale sans le désir, le manque et l'interdit, **la société affiche plus aujourd'hui le principe de l'interdit que l'interdit lui-même**: on arrive ainsi à des formes de régulation particulièrement réductrices dans le domaine alimentaire.

### **Personnalité et modernité.**

L'individu hypermoderne vit dans des strates extrêmement diversifiées comme on l'a vu; pour illustrer cette situation j'aurais recours avec la métaphore de l'hypertexte: texte du travail... texte de la famille...texte du club sportif...chacun avec sa syntaxe, ses lois, sa hiérarchie, ses valeurs - l'amour, le profit, la solidarité, la virilité, etc...Jadis ces registres étaient fusionnés et les collègues de travail étaient aussi les voisins, les parents, les amis; aujourd'hui on vit dans des champs sociaux différents où l'individu appartient à divers textes et clique en permanence d'un texte à l'autre.

Exemple: je suis assis à une terrasse de café avec des amis...je reçois un appel professionnel...je change aussitôt de registre, de valeurs, de personnalité...

Ce fonctionnement permet de penser une structuration inédite de la société comme il permet

de se représenter différemment la personnalité de l'individu; autrefois votre collègue de travail vous connaissait en dehors du boulot, il pouvait être aussi votre camarade d'enfance, vous n'aviez donc pas la possibilité de jouer sur beaucoup de registres différents alors qu'aujourd'hui avec l'hypertexte l'individualité, l'identité se déclinent dans des personnalités multiples – persona ou le masque -.

La psychiatrie avait fait de ces personnalités multiples une pathologie au contraire des sociologues qui en font une compétence en l'analysant comme une capacité à jongler selon les milieux et les situations avec des codes, des relations et des valeurs différentes; ceux qui ne sont pas dans l'hypertexte, chômeurs par exemple, n'ont pas cette compétence sociale et souffrent d'un handicap.

En conclusion : **Un individu multiple, éclectique, composite, hétérogène et de plus difficile à appréhender et qui nous pose cette question : comme fabriquer de la ville avec ce type d'individu?**

□

### **Ariella Masbounqi**

Bertrand Ousset – directeur adjoint de l'Epamarne -Epafrance – et qui a aussi une formation en sociologie, s'est proposé pour apporter ses commentaires à l'exposé de François Ascher.

### **Bertand Ousset**

Je voudrais introduire mes commentaires d'abord non pas en tant que sociologue mais plus modestement en tant qu'ancien étudiant en sociologie, puis ensuite en tant qu'aménageur.

L'analyse de toutes ces pratiques alimentaires dans la perspective d'une modernité progressiste allant du Moyen-Age à l'ère industrielle puis à l'hypermodernité et qui repose sur les critères passés en revue – individualité, rationalité, différenciation, économisation et régulation – me semble un peu réductrice dans le sens où l'analyse homogénéise ces moments et ces démarches qui de mon point de vue ne sont pas équivalents. Je comparerai cette approche de la modernité sous l'angle de l'alimentation à des approches du type Ville Emergente, ou chaos urbain comme vecteurs de progrès et de modernité, approches, elles aussi, réductrices.

En tant qu'aménageur, nous opérons parce que nous sommes le conseil ou l'outil du politique et que nous sommes prescripteurs de toute une série de choix urbains qui ont une incidence forte sur les pratiques alimentaires.

Ces choix s'opèrent dans 3 champs: celui de la restauration, celui du commerce alimentaire et celui de la relation avec la production agricole; je vais confronter ces 3 champs avec les 4 secteurs d'aménagement de la ville nouvelle de Marne la Vallée caractérisé pour chacun d'eux par un concept urbain différent pour montrer comment nous sommes arrivés à des choix dominants très différenciés.

- Dans le secteur 1, Noisy, aménagé dans les années 1970, qui est le plus fortement marqué par le mouvement moderne sur le modèle de la Cité Radieuse, notre choix a porté sur les restaurants de chaîne avec implantation d'un hypermarché en centre ville – c'était alors une innovation – et nous avons évacué l'activité agricole à haute valeur ajoutée – les maraîchers -

- Dans le secteur 2, Val Maubuée, aménagé un peu plus tardivement, le modèle urbain est plutôt celui de la Cité-Jardin, notre choix a porté sur des restaurants à thème, restaurants ethniques
- avec implantation de supérettes et de marchés forains; dans le domaine agricole, nous



avons fait le choix d'une ferme pédagogique.

- Dans le secteur 3, Bussy St Georges, le modèle urbain est inspiré de la Renaissance, c'est un modèle post-moderne avec retour à l'implantation de bistrotts mais aussi avec des hard-discounts, Picard et boulangeries chaudes; y est favorisé le développement d'une agriculture à forte valeur ajoutée.
- Dans le secteur 4, Val d'Europe, en cours d'aménagement, l'approche d'urbanisme et d'architecture est néo-traditionnelle/néo-classique; on y encourage le commerce alimentaire en rez-de-chaussée, les boutiques, et on se bat pour avoir un restaurant étoilé tout en accompagnant les restaurants traditionnels en centre-bourgs – pour suivre le choix des élus- et
- on y encourage les services de livraisons de pizza; on développe enfin un projet de Village-Nature, filière agro-alimentaire qui vise à monter des partenariats avec les agriculteurs locaux en faveur d'une agriculture bio de façon à desservir les restaurants et les marchés bio; ce projet fait une large part au tourisme vert et au tourisme durable.
- 
- En résumé: des choix diversifiés en fonction des différentes périodes historiques et des contextes urbains.

### **François Ascher**

La comparaison entre ma réflexion et l'approche Ville Emergente est justifiée; Ville Emergente faisait un constat qui n'a pas été compris car ce n'était pas l'apologie du développement urbain moderne mais au contraire sa mise en question au sens de : comment désormais prendre en compte cette tendance et les problèmes qu'elle pose; c'est à rapprocher des questions que pose le mouvement en faveur de la maison individuelle avec un arbitrage fondé sur la rationalité de l'individu comparant avantages et inconvénients de la maison individuelle en périphérie.

L'attitude moderne serait d'admettre que le point de vue de l'individu est rationnel mais en se demandant comment le contexte de cette rationalité pourrait changer par élargissement des critères de choix; je suis donc d'accord avec le commentaire de Bertrand Ousset portant sur le parallèle entre ces deux approches de la modernité urbaine.

Comme le consommateur va tantôt au Mac-Do, tantôt au restaurant traditionnel, je rejoins les réflexions et les choix qui ont été exposés dans cette généalogie de l'aménagement de Marne la Vallée; cette périodisation/classification est très intéressante: on constate une diversification des modèles de distribution mais qui ne représente pas une segmentation; aujourd'hui les hypermarchés plafonnent et les raisons en sont le suréquipement, la banalisation de la curiosité, la perte de temps, et la concurrence de petites unités presque aussi performantes; les hard-discounters tirent, eux, parti d'une tendance à acheter « simple et malin »; apparaissent les convenient-stores, formes modernes de l'épicerie intégrant des services; enfin l'épicerie de luxe élargit son public à l'image de la chaîne Hédiard.

La boîte à outils du public dans l'alimentaire s'est considérablement enrichie: à Marne la Vallée chaque nouvel élément se développe sans supprimer les anciens éléments, en favorisant et en multipliant les choix et les arbitrages de consommation: c'est là tout l'intérêt de la généalogie présentée.

### **Bertrand Ousset**

Il y a aussi à préciser que les choix pour l'aménageur sont aussi des choix d'implantation: des choix de sites, centre-ville, centre-bourg, périphérie.

### **Paul Cecchaqlini**

Stimulante, l'analyse de François Ascher me laisse sur une question: où se situe le moteur de tout ça? C'est un hyper fatum historique? Et comme il a presque réussi à nous faire pleurer sur le sort des multi-nationales de l'agro-alimentaire, je me suis dit: l'archéo-marxiste pousse un peu dans l'antithèse..!

### **François Ascher**

Chez moi le capitalisme monopolistique d'Etat s'est transformé dans l'aménagement en partenariat public-privé..!

### **Une auditrice**

Au départ de cet exposé j'ai éprouvé une certaine fascination qui s'est transformée au final en un certain malaise; malaise devant ce modèle schizoïde des multiples personnalités possibles devant ce Soi perdu auquel on vend ce qui est censé lui convenir pour développer sa personnalité. Dans ce modèle la jouissance et l'émotion sont perdues. Mais on ne peut pourtant pas tout perdre et il doit y avoir des résistances individuelles, familiales, groupales? Comment prendre en compte ces résistances, et pas seulement dans les catégories de la machine économique?

### **Ariella Masbounqi**

Cette remarque rejoint la réflexion de Bertrand Ousset : la modernité ne nous offrirait pas un avenir radieux...

### **François Ascher**

Dans l'approche de la personnalité multiple – en s'appuyant sur les analyses de Jean Claude Kaufmann dans son livre L'invention du soi – la question travaillée est moins dans la désorganisation du Soi que dans son unité qui se décline dans la diversité; il y a donc un réel problème avec la psychologie qui avance une autre conception.

Marcel Gauchet dit lui que dans la société traditionnelle il y avait un rapport à la règle et quand il l'enfreignait, l'individu était honteux et exclu; ensuite – Norbert Elias, les psychanalistes - ont réfléchi sur la façon dont l'individu a intériorisé un certain nombre de règles et ont posé le problème de la construction du rapport à la règle – interdit et jouissance - par rapport à la culpabilité.

Aujourd'hui la question à se poser est la suivante: est-ce qu'on est pas dans un nouveau type de règles et dans le choix et le respect de ses propres choix? En effet quand on enfreint ses propres règles, on n'est plus dans la honte , l'exclusion ou la culpabilité, mais dans la dépression.

### **Un auditeur**

Avez-vous fait place dans vos analyses à la question du déchet? Un trait dominant de l'alimentation d'aujourd'hui est la facilité avec laquelle on jette; et aussi bien les distributeurs tenus par la date de péremption – avec le positif de la récupération par les Restaus du Coeur –

que chez soi où on ne conserve plus les restes; la nourriture n'est plus sacrée: jadis c'était une obligation morale de finir son assiette...

### **François Ascher**

Je n'ai pas travaillé spécialement sur le déchet mais évoquer la date de péremption c'est poser la question des modalités de renouvellement de l'interdit: ne pas devoir manger ou devoir manger - le poisson du vendredi – est différent de mettre les gens en face de la gestion et de l'arbitrage de cette question; de même la demande concernant la traçabilité de l'aliment peut être lue tantôt du côté de l'interdit, tantôt du côté du risque et de la réflexivité de l'individu. Cette question du déchet est liée au parcours de la nourriture: c'est la seule chose qu'on ingère, donc qui présente un risque.

Ce qui est à noter c'est que la sociologie aujourd'hui reprend cette question et renoue par là avec la médecine hippocratique qui faisait converger la diététique et la recette alimentaire, qui articulait le plaisir de manger et l'aliment comme médicament avec une individualisation très poussée où chacun devait avoir son propre régime; cette médecine avait été retrouvée et reprise à la Renaissance dans la visée de fonder une médecine scientifique en rupture avec la médecine magique alors dominante.

---

### **Bibliographie des auteurs cités.**

- Ascher F. ( 2005), *Le Mangeur Hypermoderne*. Odile Jacob.
- Beck U . (2003), *La Société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*. Aubier.
- Dubet F. ( 1998), *Dans quelle société vivons-nous?* Seuil.
- Ehrenberg A. (1998), *La Fatigue d'être soi. Dépression et société*. Odile Jacob.
- Elias N. (1991), *La Société des individus*. Fayard.  
(1993), *Engagement et distanciation*. Fayard.
- Gauchet M. (2002), *La Démocratie contre elle-même*. Gallimard.  
, « Les 2 sources du processus d'individualisation », *Le Débat* n° 119.
- Giddens A. (1994), *Les Conséquences de la modernité*. L'Harmattan.
- Kaufmann J.C . (2004), *L'Invention de soi. Une théorie de l'identité*. Armand-Colin.
- Maffesoli M. (1998), *Le temps des tribus. Le déclin de l'individualisme dans les sociétés de masse*. Méridiens-Klincksieck.
- Touraine A. (2000), *La Recherche de soi. Dialogue sur le sujet*. Fayard.