

The book cover features a textured, painterly illustration. In the upper left, a woman's face is partially visible. In the center, a young boy looks towards the viewer. Below them, a large red bowl sits on a light-colored surface. To the right, a bowl of sliced citrus fruit is shown. In the foreground, a knife with a dark handle lies on the surface next to a whole green lime and a sliced orange. The background is composed of various shades of purple, blue, and yellow.

SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO

JEAN-PIERRE POULAIN

Prefácio
ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA

EDITORA

DAUFSC



Jean-Pierre Poulain

SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO

OS COMEDORES E O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR

Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença,
Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte

Editora da UFSC
Florianópolis
2004

© 2002 Presses Universitaires de France – PUF

Título da edição original – *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*

Ouvrage publié avec le concours du Ministère chargé de la culture – Centre national du livre
Livro publicado com o auxílio do Ministério da Cultura Francês – Centro Nacional do Livro

Editora da UFSC
Campus Universitário – Trindade
Caixa Postal 476
88010-970 – Florianópolis – SC
☎ (48) 331-9408, 331-9605 e 331-9686
☎ (48) 331-9680
✉ edufsc@editora.ufsc.br
🌐 <http://www.editora.ufsc.br>

Direção editorial e capa:
Paulo Roberto da Silva

Ilustração da capa:
Tela Les bananes (1891), de Paul Gauguin

Editoração:
Daniella Zatarian

Supervisão técnico-editorial:
Aldy Vergés Maingué

Ficha Catalográfica

(Catalogação na fonte pela Biblioteca Universitária da
Universidade Federal de Santa Catarina)

-
- P874s Poulain, Jean-Pierre
Sociologias da alimentação : os comedores e o espaço social alimentar / Jean-Pierre Poulain ; tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sívila Rial, Jaimir Conte. – Florianópolis : Ed. da UFSC, 2004.
311p.
Inclui bibliografia
Tradução de: Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire
1. Hábitos alimentares. 2. Alimentos – Consumo – Aspectos sociológicos. I. Título.
-
- CDU: 392.8

Reservados todos os direitos de publicação total ou parcial pela Editora da UFSC
Impresso no Brasil

AGRADECIMENTOS

Este livro não teria vindo à luz sem os trabalhos de pesquisa conduzidos com alguns parceiros e as longas conversas com outros pesquisadores interessados pela alimentação. Entre os sociólogos:

– Edgar Morin, que, nos anos 1980, quando o tema não estava muito em moda, acolheu e defendeu a redação de minha tese.

– Georges Condominas, pela dívida teórica, mas também pelo Vietnã, com seus tornados e com a comida da cidadela de Hué...

– Claude Fischler, pela dívida comum para com Edgar Morin, pelos territórios abertos na França e no estrangeiro, por todos os apertos de mãos trocados numa amigável confiança.

– Jean-Pierre Corbeau, amigo, cúmplice do Comitê de pesquisa “sociologia e antropologia da alimentação” da AISLF.

– Françoise Paul-Lévy, amiga, ser radical cuja intransigência teórica e as longas trocas me ajudaram a construir ou reconstruir minhas posições.

– Annie Hubert, por sua solidariedade, seu conhecimento da tecnologia da cozinha, ao mesmo tempo erudito, herdeira neste sentido de André Haudricourt, mas também concreto e saboroso, pela Ásia do sudoeste, La Reunion e a *boucané*.

– Jean-Louis Lambert, cuja participação nos diferentes programas de pesquisa do Ministério da Agricultura sempre foi frutífera e amigável.

– Claude Rivière, por seus encorajamentos e suas observações bastante estimulantes, pelo interesse comum em relação à Guiné Conakry.

– Jean-Michel Berthelot, companheiro de uma reconversão profissional, cujos conselhos foram poderosos instigadores.

– Christiane Rondi, incentivadora da AISLF, sempre atenta aos trabalhos do CR 17.

– Dominique Desjeux, editor que me ofereceu sua confiança, mas também antropólogo cujos trabalhos foram uma fonte de inspiração.

No universo médico, minhas dívidas são numerosas.. Como agradecer a todos os que batalharam para que a voz dos sociólogos encontre seu lugar nas ciências da nutrição? Pierre Barbe e Jean-Pierre Louvet, que me abriram as tribunas dos primeiros colóquios. Monique Romon, Bernard Guy-Grand, Arnaud Basdevant e Luc Méjan, que foram meus advogados no comitê de redação dos *Cahiers de Nutrition et de Diététique*. O relatório do INSERM sobre a obesidade da criança foi para mim, ao mesmo tempo, uma ocasião de um trabalho sociológico sobre a obesidade e um terreno de observação das ciências da nutrição em ação. Que todos os participantes encontrem aqui o testemunho de minha gratidão, Gérard Ailhaud, Bernard Beck, Pierre-François Bougnères, Marie-Aline Charles, Marie-Laure Frelut, Marina Martinosky, Marie-Françoise Rolland-Cachera, Daniel Rivière, Daniel Ricquier, Christian Waisse, Olivier Ziegler e Jeanne Étiemble.

No mundo da pesquisa agrônômica, Jean-Claude Flamand, Georges Borie, Jean-Marie Guilloux, Valérie Péan e a equipe da missão das agrobiociências do INRA foram os personagens de um diálogo apaixonado entre as ciências consideradas duras e as ciências sociais.

No setor do *marketing* encontramos em Moramed Merdji e Geneviève Cazes-Valette interlocutores preocupados em fazer a ponte entre nossas disciplinas, e também amigos.

Num campo como o da sociologia da alimentação, as atividades de pesquisa não podem se desenvolver a não ser graças a parcerias com o mundo econômico. Os trabalhos conduzidos com o CIDIL e para o mesmo sob a autoridade de Yves Boutonnat e de Mijo Vernay; o grupo Compass, com Patrick Bernard, Christophe Mériot, Roger Genty, Pierre Auberger; a Nestlé France com Simone Pringent... representaram uma oportunidade de coletar os dados empíricos indispensáveis para um trabalho científico.

Devo igualmente muito aos membros do comitê científico do Observatório CIDIL da harmonia alimentar (OCHA): Marian Apfelbaum, Claude Fischler, Martty Chiva, Jean-Louis Flandrin, Marie-Christine e Didier Clément, Francès Huffer, Maggy Bieulac, incansável incentivadora.

Finalmente, os membros da equipe do CRITHA, Jacinthe Bessièrre, Jean-Marie Delorme, Muriel Gineste, Sandrine Jeanneau, Cyrille Laporte, Frédéric Zancanaro, Paul-Emmanuel Pichon, Jean-Marc Vanhoutte, Jean Zammit e, evidentemente, *.last but nos least*, Laurence Tibère, estão plenamente associados a este trabalho.



SUMÁRIO

SUMÁRIO

Lista de siglas	13
Prefácio	15
Apresentação	19
Primeira parte	
Permanências e transformações da alimentação contemporânea	23
Capítulo 1 – A mundialização e os movimentos de deslocalização e de relocalização da alimentação	29
1.1 Internacionalização da alimentação, sim, mas através dos particula- rismos locais	29
1.2 As culturas alimentares locais como lugar de resistência identitária	32
1.3 Do tradicional reencontrado ao exotismo	38
1.4 Da massificação às mestiçagens	41
Capítulo 2 – Entre o doméstico e o econômico: fluxo e refluxo do culinário	49
2.1 A industrialização da alimentação	50
2.1.1 Industrialização da produção e novas formas de autoprodução	50
2.1.2 Industrialização da distribuição	52
2.2 Cozinha de montagem e cozinha-prazer	53
2.3 A alimentação fora de casa	56
2.4 O comedor, o sistema de produção de refeições e a decisão	58
2.5 A aposentadoria ou o retorno ao doméstico	63
Capítulo 3 – A evolução das maneiras de comer	67
3.1 A tese da gastro-anomia e seus debates	67
3.1.1 Uma situação de superabundância alimentar	67

3.1.2	A diminuição dos controles sociais	68
3.1.3	A multiplicação dos discursos sobre o alimentar e as suas dimensões contraditórias	69
3.2	A permanência das classes sociais	70
3.3	As mutações das práticas alimentares	73
3.3.1	A estrutura das refeições se simplifica	74
3.3.2	A alimentação	76
3.3.3	Geografia dos consumos alimentares	78
3.3.4	Os perfis das jornadas alimentares	79
3.4	A defasagem entre as normas e as práticas alimentares	82
3.5	Da anomia à crise de legitimidade do aparelho normativo	88
3.6	A superabundância e a nova pobreza	90
	Capítulo 4 – Dos riscos alimentares à gestão da ansiedade	93
4.1	O mal-entendido da qualidade	96
4.2	O risco e as sociedades modernas	98
4.3	O risco dos especialistas e o risco dos leigos	99
4.4	O risco como uma constante da alimentação humana	102
4.4.1	As ambivalências da alimentação humana	103
4.4.2	A exacerbação do risco como erosão dos modos de gestão das ambivalências da alimentação humana	107
4.5	Da gestão democrática do risco à reconstrução social dos alimentos	111
	Capítulo 5 – A obesidade e a medicalização da alimentação cotidiana	113
5.1	A obesidade e os <i>status</i> socioeconômicos	118
5.1.1	A natureza dos vínculos	118
5.1.2	Os <i>status</i> socioeconômicos como determinantes da obesidade	121
5.1.3	A estigmatização dos obesos	123
5.2	Desenvolvimento da obesidade e modernidade alimentar	126
5.2.1	O modelo da transição epidemiológica	127
5.2.2	Os papéis da alimentação na transição epidemiológica	129
5.2.3	A modernidade alimentar, um fator de risco?	135
5.3	É a obesidade uma construção social?	138
5.3.1	A transformação das representações sociais do gordo e da gordura ...	139
5.3.2	Os paradoxos da medicalização da obesidade	141
5.4	Dos perigos de um discurso de saúde pública sobre a perda de peso	145

Segunda parte

Do interesse sociológico pela alimentação às sociologias da alimentação	148
Capítulo 6 – As grandes correntes socioantropológicas e o seu encontro com o “fato alimentar”	155
6.1 A perspectiva funcionalista	156
6.2 A perspectiva da antropologia das técnicas	158
6.3 A perspectiva culturalista	159
6.4 A perspectiva estruturalista	161
6.5 A alimentação nos territórios sociológicos	164
Capítulo 7 – Os obstáculos epistemológicos	167
7.1 A “comida” e sua aparente futilidade	167
7.2 O impensado do fato social e a dupla tradição durkheimiana e maussiana	170
Capítulo 8 – Do interesse sociológico pela alimentação às sociologias da alimentação	175
8.1 A sociologia dos consumos alimentares	175
8.1.1 Os determinantes dos consumos alimentares	176
8.1.2 Os prolongamentos contemporâneos	180
8.1.3 A sociologia dos gostos	186
8.2 A perspectiva “desenvolvimentista”	188
8.2.1 A influência de Norbert Elias	188
8.2.2 O materialismo cultural	191
8.3 O <i>honívoro</i> ou a sociologia do comedor	193
8.3.1 O pensamento classificatório	196
8.3.2 O princípio de incorporação	196
8.3.3 Do paradoxo do <i>honívoro</i> às ambivalências da alimentação humana	198
8.3.4 Retorno à incorporação	199
8.4 A sociologia interacionista dos comedores humanos	204
8.4.1 Socialidade, sociabilidade e mudança social	204
8.4.2 O comedor plural	205
8.4.3 Os quatro <i>ethos</i> dos comedores	206
8.4.4 A cadeia do comer	209
Capítulo 9 – As sociologias da alimentação e as tentativas de articulação	211
9.1 O retorno a Durkheim	213
9.1.1 A individualização	214

9.1.2	A informalização ou a desestruturação	215
9.1.3	A “comunitarização”	215
9.1.4	A estilização	216
9.2	As escalas de análises	218
9.2.1	A escala macrossocial	219
9.2.2	A escala mesossocial	220
9.2.3	A escala microssocial ou microindividual	220
9.2.4	A escala biológica	221
Capítulo 10 – A sociologia da gastronomia francesa		223
10.1	A complexidade da gastronomia francesa	224
10.2	Por que a gastronomia é francesa?	227
10.2.1	O lugar do alimentar na cultura erudita	228
10.2.2	O modelo da distinção social	230
10.2.3	O gosto como eixo de desenvolvimento	232
10.2.4	A moral católica e o espírito gastronômico	234
10.2.5	A crítica gastronômica: uma passagem entre dois mundos	240
Capítulo 11 – O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares		243
11.1	O espaço social e o duplo espaço de liberdade dos comedores humanos ...	244
11.2	As dimensões do “espaço social alimentar”	250
11.2.1	O espaço do comestível	251
11.2.2	O sistema alimentar	252
11.2.3	O espaço do culinário	256
11.2.4	O espaço dos hábitos de consumo alimentar	256
11.2.5	A temporalidade alimentar	257
11.2.6	O espaço de diferenciação social	258
11.3	O alimento e sua construção social	258
11.3.1	A passagem do estado de vegetal para o de alimento	260
11.3.2	A passagem do estado de animal para o de alimento	261
11.3.3	O leite e seus derivados	266
11.4	Objeto e questões de uma socioantropologia da alimentação	267
A título de conclusão – Por um positivismo construtivista		269
Referências bibliográficas		273

LISTA DE SIGLAS

AFSSA	Agência Francesa de Segurança Sanitária dos Alimentos <i>Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments</i>
AFERO	Associação Francesa de Estudo e Pesquisa sobre a Obesidade <i>Association Française d'Etude et de Recherche sur l'Obésité</i>
AISLF	Associação Internacional dos Sociólogos de Língua Francesa <i>Association Internationale des Sociologues de Langues Françaises</i>
ALFEDIAM	Associação de Língua Francesa para o Estudo do Diabetes e das Doenças Metabólicas <i>Association de Langue Française pour l'Etude du Diabète et des Maladies Métaboliques</i>
ANAES	Agência Nacional de Acreditação e Avaliação em Saúde <i>Agence Nationale d'Accréditation et d'Evaluation en Santé</i>
AOC	Apelação de Origem Controlada <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>
CNAC	Conselho Nacional das Artes Culinárias <i>Conseil National des Arts Culinaires</i>
CNOUS	Centro Nacional das Obras Universitárias e Escolares <i>Centre National des Oeuvres Universitaires et Scolaires</i>
CNRS	Centro Nacional de Pesquisa Científica <i>Centre National de la Recherche Scientifique</i>
° CREDOC	Centro de Pesquisa e de Estudo <i>Centre de Recherche et d'Etude</i>
DLC	Data-limite de Consumo <i>Date Limite de Consommation</i>
DLUO	Data-limite de Boa Utilização <i>Date Limite d'Utilisation Optimale</i>
ESB	Encefalopatia Espongiforme Bovina <i>Encéphalopathie Spongiforme Bovine</i>