**V- Individus et cultures**

**Deuxième question : Comment expliquer les différences de pratiques culturelles ?**

**Temps de sensibilisation :**

Objectifs :

-         comprendre la définition sociologique de « culture » à distinguer de culture savante.

-         Comprendre que les pratiques culturelles sont différenciées.

Exemples d’activités :

-         Un test de représentations : demander aux élèves de lister leurs activités quotidiennes dès le matin, puis de repérer ce qui pour eux relève de la culture.

L’enseignant en vient à dire que pour le sociologue tout le quotidien est culture, et montre que les filles et les garçons n’ont pas les mêmes pratiques.

-         Extraits de vidéo : « Joue-là comme Beckam » ou « Billy Eliot » pour montrer que les pratiques sont sexuellement différenciées

-         Travail à partir des catalogues de jouets.

**Temps d’analyse :**

**Problématique 1 : Quelle est l’origine des différentes pratiques culturelles ?**

Objectifs :

-         Etre capable de mobiliser les notions de normes et valeurs de la question précédente pour définir la culture.

-         Etre capable d’expliquer pourquoi les pratiques culturelles sont socialement différenciées. L’enseignant se limitera à quelques facteurs : sexe, âge, profession, lieu d’habitation.(cette question sera l’occasion de montrer l’impact de la socialisation sur notre modèle culturel et l’existence de différentes sous-cultures : sous-culture de sexe, d’âge… L’utilisation du terme de sous-culture relève de la liberté pédagogique de l’enseignant.)

-         Etre capable d’observer les différences de pratiques culturelles à partir d’un document chiffré quel qu’il soit. (cette question sera l’occasion de faire un rappel sur la lecture des pourcentages de répartition)

-         Dans le temps imparti, il nous semble difficile d’aborder les notions de contre-culture et d’acculturation.

Exemples d’activités :

-         Un travail de lecture de données statistiques (possibilité de faire une séance internet : « apprendre avec l’insee » :

<http://www.statapprendre.education.fr/insee/cons/qui/culture.htm>  )

-         Amener les élèves à formuler des hypothèses sur les causes des différences observées précédemment, puis choisir un texte d’un sociologue à analyser avec les élèves.

**Problématique 2 : La culture de masse efface-t-elle les différences de pratiques culturelles ?**

Objectifs :

-         Observer l’émergence d’une culture de masse

-         Mettre en évidence les principaux vecteurs de cette culture de masse : télévision, internet, cinéma, radio. (mass médias)

-         Comprendre le risque de cette culture de masse sur la diversité culturelle.

-         Comprendre que cette culture de masse peut également être synonyme d’enrichissement culturel

Exemples d’activités :

-         Enquête dans la classe : sur la musique écoutée, les séries regardées, les vêtements achetés. (pour mettre en évidence la culture de masse)

-         Séance informatique à partir du site :

<http://www.pratiquesculturelles.culture.gouv.fr/doc/08synthese.pdf> pour mettre en évidence les vecteurs de cette culture.

-         Organiser un débat sur les avantages et les inconvénients de l’émergence  de cette culture de masse (après un travail sur l’argumentation)

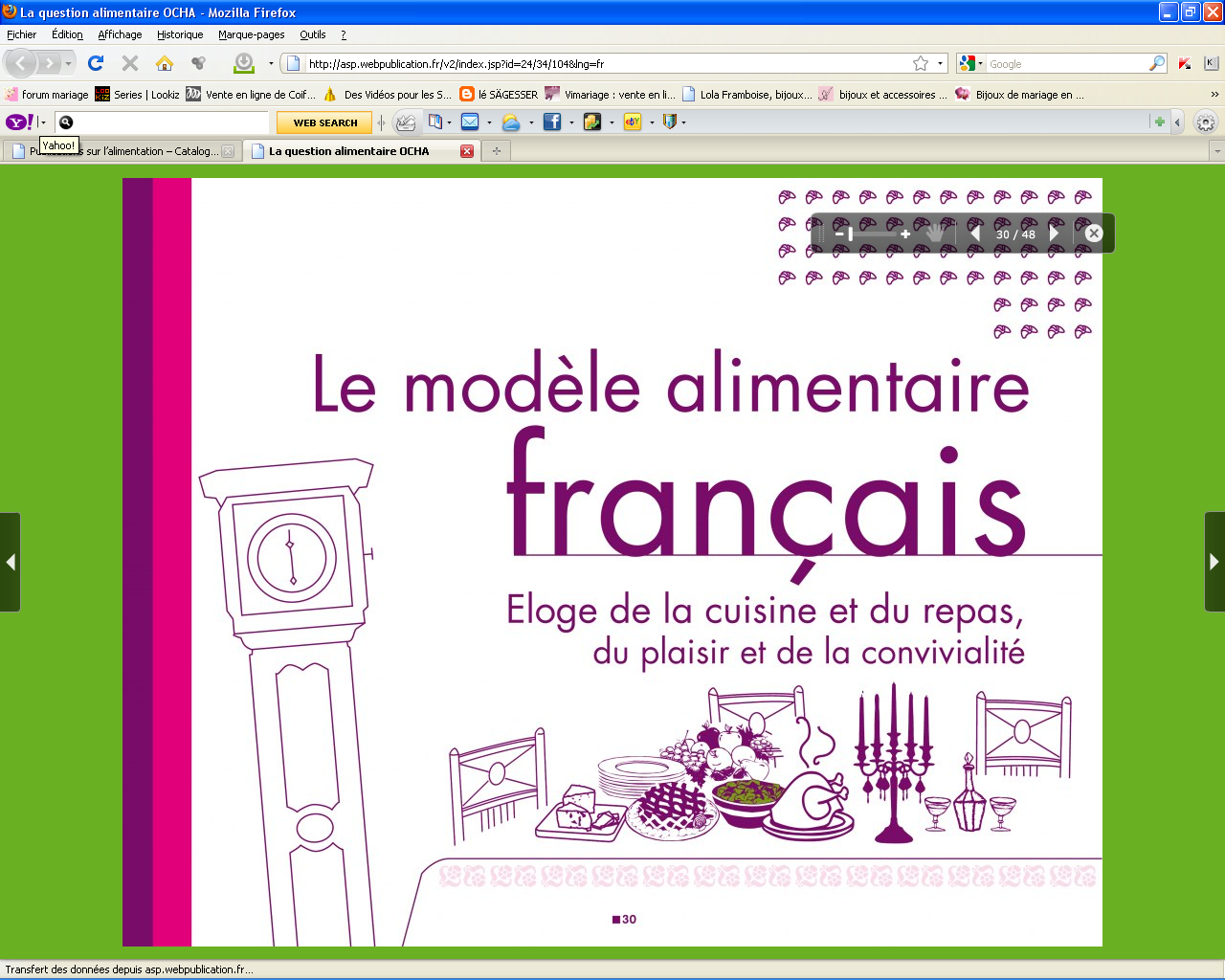
**Temps d’évaluation :**

Le débat pourra être l’occasion pour l’enseignant d’évaluer la compréhension des deux problématiques, la lecture de données chiffrées, la capacité à argumenter et à s’exprimer à l’oral.

SB et EL

**Proposition de documents pour la problématique 1**

**La pratique alimentaire : comment mangent les jeunes, comment mangent les séniors ?**



**Document 1 : Extrait du Colloque Ocha "Alimentations Adolescentes", Paris - 12 et 13 octobre 2009**

[**http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/Alimados\_DP\_complet.pdf**](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/Alimados_DP_complet.pdf)

**Quels sont les goûts et les dégoûts des jeunes et peut-on parler de gastronomie adolescente ?**

On peut parler de gastronomie adolescente. Les jeunes ont leurs propres critères sensoriels et esthétiques et portent une grande attention à l’aspect et à l’odeur : ainsi ils jugent certains aliments « moches » ou « dégueulasses » et, à l’inverse, ils valorisent le frais, le cru et le croquant.

Pour eux, l’aspect prime sur le goût et ce qui *« ne ressemble à rien »* a peu de chances de leur plaire. *« Rien qu’à l’aspect cela ne donne pas envie. Ca ne ressemble à rien, tu ne sais pas* *ce qu’il y a dans ton assiette »,* dit Matthieu, 15 ans. Pour les adolescents, l’assiette doit être belle à regarder et son contenu ne doit être ni gluant ni gélatineux et le gras *« qui se voit dans l’assiette »* provoque le dégoût *: « J’aime pas ça, là, c’est du gras, c’est pas de la viande, que du gras mou, ça donne envie de* *vomir »* commente Claire, 13 ans, devant une assiette de viande. Les légumes aussi paraissent facilement moches : *« Le brocoli à regarder, ce n’est pas très appétissant, parfois j’ai même la chair de poule quand je le* *regarde »* (Aurélie, 14 ans). Et ne parlons pas du chou fleur *« qui sent le pourri »* …

Le frais, le croquant, le cru, qu’il s’agisse de légumes ou de produits laitiers, sont associés au pur et au sain. Le cru serait synonyme de pureté alors que le cuit provoquerait le dégoût. Le « croustillant », qui s’oppose au « ramolli », est frais et s’oppose au « sec » qui fait penser au « vieux ». Et « vieux » n’est pas vraiment une qualité !

**Quels sont les autres critères des jeunes ? Le bon au goût est-il aussi bon pour la santé ou pour la ligne ?**

Les jeunes apprécient les modes de préparation et de cuisson qui n’altèrent pas les aliments. L’aliment doit avoir l’air de ce qu’il est. Le wok thaï est souvent cité : comme le dit Maxime, 15 ans, *« avec le* *wok thaï, on voit que les produits sont frais et tout est réalisé sous nos yeux ».* Pour les jeunes, ce qui est bon à l’oeil est bon au goût et correspond assez souvent au sain.

Ainsi, chez les jeunes Alsaciens de culture turque observés et écoutés par Hatice Soytürk, les représentations associées aux produits laitiers, quels que soient les produits, correspondent à une vision positive du lait et se déclinent autour de bénéfices santé mais également culturels. Comme si le lien lacté relevait à la fois du lien affectif et du sentiment d’appartenance à un groupe donné, sans fermer ce groupe vis-à-vis de l’extérieur.

 Les ados turcs disent rechercher la douceur, le fondant et l’aspect crémeux des fromages à pâte molle à croûte fleurie (bries, camemberts) et se déclarent, comme leurs familles, de grands consommateurs de yaourt. Celui-ci fait dans ces familles figure d’alicament avant la lettre. Comme le dit Kevin : *« On mange beaucoup de yaourt* *chez nous. On le boit. On fait des sauces avec. Moi perso j’en mange beaucoup […] Le yaourt, c’est naturel,* *c’est bon pour la santé. Ma grand-mère me dit toujours que c’est un médicament. Ca sert à guérir les malades* *qui ont des problèmes d’estomac ou d’intestins. Beaucoup de femmes turques mangent du yaourt pour maigrir.* *C’est bon pour la santé. »*

A propos de yaourt, au restaurant scolaire, devoir manger son yaourt avec une cuillère à soupe comme avoir à déguster sa salade de fruits dans un verre à eau semblent nuire au plaisir attendu par les jeunes.

**Vous parlez d’ «aliments navettes» et d’«aliments médiateurs» ou «aliments frontières» … Donnez-nous des explications et des exemples.**

Les « aliments navettes » font le lien entre le monde de l’enfance et celui de la jeunesse : il s’agit du lait, des biscuits, des sucreries, des produits panés. Le lait a un statut très particulier. Boire du lait, c’est connoté enfantin : *« Je ne me vois pas boire du lait comme du coca cola, ce serait trop la loose »* dit Mégane, 15 ans. Comme Ahcène, 17 ans : *« J’aimais le lait. Maintenant, j’imagine mal fumer ma cigarette du matin avec* *un verre de lait ».* En même temps, le lait reste un aliment qui réconforte et console, une sorte d’*aliment* *doudou* qui fait du bien : *« Quand je me retrouve seule et que je déprime un peu, j’adore me faire un bol de* *chocolat chaud, cela me rappelle quand j’étais petite »,* déclare Sophie, 15 ans.

Les « aliments médiateurs » ou « aliments frontières » font le lien entre consommations propres au groupe d’âge et les consommations familiales. Ils demandent parfois une renégociation du sens et des manières de faire : ainsi, par le biais du halal, faire entrer la pizza ou faire sortir l’agneau, ou encore, et c’est Martine, 55 ans, qui vit seule avec son fils Florian qui parle : *« parce que je n’ai pas envie de cuisiner* *et puis cool quoi, on se fait un sandwich ou des fois des petites choses à grignoter, du jambon, du fromage,* *des chips, on se pose devant la télé et voilà »*. La recherche d’un plaisir qui se complait dans la transgression de la règle du nutritionnellement correct et dans une consommation décontractée casse la fausse évidence d’une opposition nette entre cuisine familiale structurée et alimentation jeune donc irrégulière.

**La recherche AlimAdos montre que le répertoire gustatif et culinaire des ados est moins limité qu’on le dit souvent. Quel est-il ?**

Il y a des « produits fétiches », ceux qui caractérisent ce qu’on a appelle « la génération fast food » : hamburgers, sodas, chips, pâtes chinoises déshydratées, celles-ci étant devenues un produit jeune non pas par ce qu’elles sont mais par l’usage audacieux que les ados en font. Mais le répertoire alimentaire et culinaire des ados va bien au-delà. Certes, ils aiment les hamburgers, les kebabs, les pâtes, mais ils aiment également *« le foie gras en sandwich, les petits toasts, cela ne me suffit pas ! »*, la choucroute, le bäkeofe, la bouillabaisse, le fromage *« c’est trop bon, j’aime trop le fromage qui pue comme le Munster,* *et aussi le Roquefort et le Reblochon »*, et même les cuisses de grenouille et les bouchées à la reine … !

Les grands-parents, surtout les grands-mères, jouent un grand rôle dans la découverte des goûts et des mets et les ados évoquent en général les repas qu’elles leur ont préparés avec beaucoup de plaisir, de tendresse et d’émotion. La figure de la « grand-mère » cristallise le bien manger au sens affectif du terme («fait pour moi», «prendre son temps»), et non au sens nutritionnel.

**Document 2 : Les jeunes seniors et leur alimentation : représentation, mutations et permanences, 1998.**

[**http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/dp\_jeunes\_seniors.pdf**](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/dp_jeunes_seniors.pdf)

**L'équilibre alimentaire vu par les jeunes seniors : avantage à la variété, la régularité et l'auto-gestion**

Pour les 50-60 ans, équilibrer son alimentation est une notion largement intériorisée ; elle concerne davantage les femmes (81%) que les hommes (59 %). Parmi différentes définitions proposés pour l'équilibre alimentaire, la variété, la régularité et une attitude d'autorégulation l'emportent.

*La référence à un modèle de variété et de régularité*

Conception assez largement répandue, elle s'exprime en termes simpleset concrets, «manger varié » (65 %), « manger des légumes verts » (42%), « avoir une alimentation régulière » (36 %). On pioche dans le vocabulaire courant «crudités », «laitages » parfoisaussi dans le vocabulaire nutritionnel « protéines », « vitamines », mais leterme « diététique » semble fortement rejeté : seuls 7 % des interviewésdisent «se référer aux règles de la diététique et les mettre en application ».

*L'auto-référence*

Attitude plus masculine et plus fréquente chez les personnes seules, elle se caractérise par une recherche à satisfaire ses propres "envies" (22 %) et au "bien être après le repas" (32 %). Manger est avant tout un plaisir et une affaire d'auto-contrôle harmonieux.

*Limiter ou contrôler sa consommation*

Ici, la logique du restrictif est à l’oeuvre : il faut «ne pas trop manger » (24 %), réduire la consommation de certains aliments. Cette modalité de l'équilibre s'inscrit dans un univers de responsabilité ou le mangeur contrôle ce qu'il ingère, pas trop de «matières grasse » (55 %), pas trop de « sucre » (37 %).

**La forme : une affaire personnelle**

Equilibre alimentaire, forme au quotidien… auprès de quelles sources les 50-60 ans cherchent-ils conseil, à qui font-ils confiance? A eux-mêmes, d'abord ! Pour 54% des femmes et 58% des hommes, les jeunes seniors se considèrent comme les meilleurs juges en la matière.

Cependant, le conseil médical autour de l'alimentation est également une référence, notamment en la personne du médecin généraliste (41%) qui apparaît comme crédible par sa proximité et sa vision globale de l'individu.

En revanche, on fait moins confiance aux spécialistes de la nutrition (nutritionniste et diététiciens 16%) dont le discours, à travers sa vulgarisation, est perçu comme soumis à des effets de mode peu compatibles avec la «stabilité » du discours scientifique attendue par le grand public. Se pose ici un véritable problème de communication pour les spécialistes de ces disciplines.

**La hiérarchie des aliments essentiels se renverse ....**



En 1966, la hiérarchie des aliments des 50-60 ans s'organisait autour du concept du «nourrissant », du rassasiant et de l'énergie : d'abord les « féculents », puis les viandes, les légumes, les produits laitiers et les fruits.

Trente ans plus tard, si les viandes conservent leur seconde place et leur valeur symbolique, les légumes passent de la 3e à la 1er place et les produits laitiers de la 4e à la 3e place, les « féculents » se trouvant relégués de la 1ere à la 4e.

*Le calcium d'abord*

Ainsi la question « selon vous, quels sont les besoins nutritionnels qui changent après 50 ans » permet de mettre en évidence les formes d'appropriation du discours nutritionnel :

L'augmentation du besoin en calcium arrive en première position tant en réponse spontanée qu'en réponse assistée. Le fait, surtout cité par les femmes, traduit sans aucun doute le résultat des campagnes d'information sur l'ostéoporose et explique la place occupée par les produits laitiers dans les aliments considérés comme essentiels pour les jeunes seniors.

Le calcium est suivi par le magnésium, le fer et les fibres et les liens entre magnésium et spasmophilie, fibre et transit intestinal ressortent aisément en entretien. La perception d'une évolution des besoins en vitamines arrive en 4e position, la vitamine C étant la première citée, suivie de la vitamine A.

L'identification de besoins nutritionnels en augmentation après 50 ans s'accompagne d'une perception, assez largement diversifiée selon les sexes, de besoins à la baisse : les femmes considèrent que ce sont surtout leurs besoins en matières grasses et en sucre qui diminuent avec l'âge alors que les hommes mettent en avant la baisse du besoin en féculents, puis du sucre et des corps gras.

Néanmoins, même en ce qui concerne le calcium, une femme sur 2 ne le cite pas spontanément : si beaucoup a été fait, beaucoup reste à faire en matière d'information nutritionnelle !

**Une cuisine globalement plus légère et plus variée**

L'amélioration du niveau de connaissances nutritionnelles se traduit-il par un changement des styles de cuisine et des pratiques culinaires ? Les réponses à la question « par rapport à ces 10 dernières années, diriez-vous que vous mangez plus, autant, moins .... » révèlent que, globalement, le style de cuisine a évolué vers la légèreté. L'accent est mis aussi sur le naturel, la simplicité et la variété.

A noter que, sur ces différents points, les femmes et les non actifs déclarent des changements considérablement plus élevés que les hommes et les actifs. Faut-il y voir le résultat des conseils nutritionnels, l'incidence du développement de la « cuisine vapeur » ou encore celle des régimes (34 % des ménages comptent au moins une personne qui suit un régime alimentaire, 19 % pour des raisons médicales, 17 % pour des raisons de minceur) ?

Questions :

1. Dessiner le plateau repas d’un adolescent et celui d’un jeune sénior ou compléter le tableau suivant :

|  |  |
| --- | --- |
| Aliments des adolescents | Aliments des jeunes séniors |
|  |  |
| Qualificatifs utilisés pour désigner le repas | Qualificatifs utilisés pour désigner le repas |
|  |  |

2. Vous montrerez en une vingtaine de lignes que les pratiques alimentaires sont différenciées selon l’âge.

<http://asp.webpublication.fr/v2/index.jsp?id=24/34/104&lng=fr>