



**Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien,
Faustine Régnier**

***L'alimentation au fil des saisons.
La saisonnalité des pratiques alimentaires***

**2020, Presses universitaires François-Rabelais,
240 pages**

« "Il n'y a plus de saisons", "le climat va changer" : jadis peur irrationnelle et aujourd'hui crainte infondée, les saisons sont toujours apparues comme précaires et leur régularité menacée ». M. de la Soudière débute ainsi l'avant-propos de cet ouvrage collectif, dirigé par C. Adamiec, M.-P. Julien et F. Régnier. Il rappelle comment les saisons n'ont cessé d'être réinventées, avec des variations selon les époques et les sociétés. Nouvel impératif largement relayé, elles sont aujourd'hui « à la mode », mais les variations associées des pratiques alimentaires restent peu connues.

Les contributions réunies dans cet ouvrage éclairent, sous des angles variés et complémentaires, les choix et contraintes dus aux rythmes alimentaires saisonniers (partie 1), puis les enjeux socio-économiques (partie 2). Elles mettent en évidence les multiples modalités liées à ce qui relève à la fois d'un phénomène naturel et de constructions sociales et culturelles. Les auteurs montrent ainsi « comment notre société qui a industrialisé les productions, distributions et consommations alimentaires, s'organise toujours autour de saisonnalités, alors même qu'elle a mis un point d'honneur à s'en émanciper ».

Dans la première partie, le chapitre de F. Régnier s'appuie sur l'analyse de données d'achats des ménages français et sur celle de l'évolution de requêtes sur le moteur de recherche Google (*Google trends*). Elle met en évidence la persistance de rythmes saisonniers, en lien avec des calendriers de production (ex. primeurs, fruits exotiques), à des faits culturels (fêtes) ou sociaux (ex. injonctions printanières à la minceur). Les opérations marketing peuvent renforcer certains de ces effets. Toutefois, des situations contrastées sont constatées, comme entre produits de consommation courante (ex. condiments) et à forte variabilité temporelle (ex. fruits et légumes, chocolats), et ce y

compris au sein d'une même catégorie (ex. volaille mangée entière ou en filets). Des saisons « longues » se distinguent alors de pics de consommation. Les chapitres suivants apportent d'autres éclairages. A. Dupuy et A. Rochedy évoquent la prise en compte de la saisonnalité dans l'alimentation des jeunes enfants, avec l'étape clé de la diversification. Grâce à deux enquêtes successives au Luxembourg, R. Reckinger met en évidence la progression des préoccupations de proximité, auxquelles sont implicitement associées les saisons. En étudiant les pratiques de mangeurs « sains », C. Adamiec relève elle la centralité des fruits et légumes, des saisons et de la proximité ; dans ce cadre, la consommation de fruits et légumes exotiques révèle la complexité du principe de saisonnalité, et des préalables nécessaires à cette consommation (connaissances et informations, rituels d'achat, contexte festif, etc.). Enfin, I. Bianquis analyse l'évolution du rapport aux saisons dans les campagnes pastorales de Mongolie.

La seconde partie propose également des contributions diversifiées et intéressantes. Avec une approche historique, D. Saillard revient sur les rythmes et rituels alimentaires saisonniers du XVIII^e au XXI^e siècles, mobilisant en particulier livres de recette, ouvrages culinaires et articles de presse. Pour lui, les discours actuels se caractérisent par la relation étroite établie entre respect des saisons et durabilité, par la recherche de sens collectif et de nouvelles solidarités. M. Caquel traite de la production maraîchère marocaine sous le protectorat français, et détaille les questions techniques et commerciales qui se sont alors posées. La colonisation a de fait participé au développement de la consommation « hors saison » en France. Dans le contexte suisse, A.-L. Counilh et L. Ossipow s'intéressent aux produits distribués par des structures d'aide alimentaire, et à des actions d'accompagnement des bénéficiaires (ex. ateliers cuisine). Elles indiquent que la place des saisons revêt autant une dimension « naturelle » (période de production des fruits et légumes) que culturelle (fêtes). Enfin, N. Lacombe consacre son chapitre à l'agneau de lait corse et sarde. Il montre comment la saisonnalité relève d'une construction sociale, impliquant différents registres (périodes de mise bas, conformation des carcasses, surgélation, tourisme, traditions) : elle suscite ainsi des controverses entre les acteurs concernés (éleveurs, grossistes, coopératives).

Concluant cet ouvrage, C. Lamine souligne les « tensions entre effacement, maintien et réaffirmation » de la saisonnalité. Pour elle, la saisonnalité est multifactorielle. Elle relève aujourd'hui à la fois d'innovations techniques (pour s'en affranchir ou pour « re-saisonnaliser »), du « gouvernement des conduites » par les normes associées, d'aspects politiques et partisans, ou encore de débats sur le changement climatique (ex. en 2019 sur le chauffage des serres en agriculture biologique).

Julia Gassie

Centre d'études et de prospective

MAA

julia.gassie@agriculture.gouv.fr