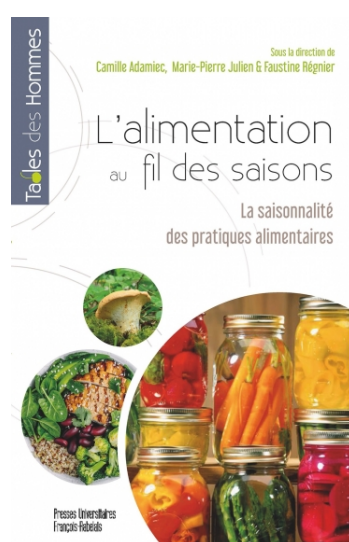


Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien, Faustine Régnier, L'alimentation au fil des saisons. La saisonnalité des pratiques alimentaires, 2020, Presses universitaires François-Rabelais, 240 pages

14 juin 2021



« »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 des pratiques alimentaires associées 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 ». Retenons par exemple le chapitre de F. Régnier, qui 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*). La persistance de rythmes saisonniers est liée à 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.

Dans sa conclusion, C. Lamine souligne les « tensions entre effacement, maintien et réaffirmation ». Pour elle, la saisonnalité est multifactorielle, puisqu'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.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Lien : [Presses universitaires François-Rabelais](#)