



HAL
open science

Compte rendu de Florence Strigler, Mutations alimentaires au Laos. Salade de papaye ou pizza

Bernard Formoso

► To cite this version:

Bernard Formoso. Compte rendu de Florence Strigler, Mutations alimentaires au Laos. Salade de papaye ou pizza. Moussons : recherches en sciences humaines sur l'Asie du Sud-Est, 2019. halshs-02383799

HAL Id: halshs-02383799

<https://shs.hal.science/halshs-02383799>

Submitted on 28 Nov 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

travaux de Michel Bruneau pour le Nord et à ceux de Bernard Formoso et Christian Taillard pour le Nord-Est.

Le livre se termine par une très utile chronologie des paysans de Bang Rakam qui commence en 1933 pour se terminer en 2018 (p. 139-146). Il s'agit pour l'essentiel de l'introduction de nouvelles variétés de riz, des difficultés dues aux périodes de sécheresse et d'inondation, de l'aménagement de barrage, de l'ouverture de routes et des questions administratives. Un index – même succinct – aurait été un plus, même si ceux-ci sont encore bien rares dans les ouvrages de langue thaïe.

Première monographie du centre de recherche sur l'Asie du Sud-Est de l'université Naresuan, cet ouvrage est une réussite incontestable et augure très favorablement de la valeur des publications à venir. Dans les prochains ouvrages, il faudra toutefois veiller à assurer une plus grande lisibilité des cartes et des plans : ceux des pages 9-10, 46 et 76 nécessitent l'emploi d'une forte loupe pour pouvoir être lus. Enfin, le titre du livre ayant un équivalent anglais en couverture, le lecteur non thaïisant sera déçu de ne pas trouver un résumé en langue anglaise.

Il reste particulièrement réconfortant de constater que l'auteur, Thanida Boonwanno, n'a pas renoncé à la recherche de terrain après ses travaux de thèse comme c'est malheureusement le cas de nombreux chercheurs, et pas seulement thaïlandais. Ce deuxième terrain étant totalement différent du précédent, il est particulièrement heureux de constater combien l'auteure a réussi à maîtriser ces questions de production de riz comme elle l'avait fait pour les questions de frontière et d'ethnicité.

Références

- BOONWANNO, Thanida, 2010, *Les Thaïs Ko Kong à Trat (Thaïlande). Dynamiques identitaires d'une population fractionnée*, mémoire de master 2 Recherche, université de Provence (Aix-Marseille I).
- BOONWANNO, Thanida, 2014, *Les Frontières d'une ethnie des frontières: les Thaïs-Ko-*

Kong, thèse d'anthropologie, Aix-Marseille Université.

BRUNEAU, Michel, 1980, *Recherche sur l'organisation de l'espace dans le nord de la Thaïlande*, thèse de géographie, université Paris IV, 3 vols.

FORMOSO, Bernard & TAILLARD, Christian, 1997, *Ban Han et Ban Amphawan. Le devenir de deux villages rizicoles du Nord-Est thaïlandais*, Paris: Éditions du CNRS, coll. « Recherches sur les civilisations », 2 vols.

McELWEE, Gerard, 2008, « A Taxonomy of Entrepreneurial Farmers », *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*, 6, 3: 465-478.

SATTAYANURAK, Atthachak (อรรถจักร์ สัตยานุรักษ์), 2016 [2559], *Luemta apak. Chak chaona su phuprakopkan/ลุ่มตาอาปาก จาก « ชาวนา » สู่ “ผู้ประกอบการ”* [Ouvrez les yeux: les paysans sont devenus des entrepreneurs], Bangkok: Matichon.

* Sociologue, historien, chargé de recherches au CNRS de 1992 à 2016. Chercheur associé à Aix-Marseille Univ, CNRS, IrAsia, Marseille, France.

Florence Strigler, *Mutations alimentaires au Laos. Salade de papaye ou pizza?*, Paris, Khartala- CCL, 2019, 230 p.

Par Bernard Formoso *

Dans ce livre, Florence Strigler place sa double compétence de nutritionniste et d'ethnologue au service d'une analyse des mutations alimentaires que vit le Laos de ce début de XXI^e siècle. L'étude porte plus précisément sur les urbains des classes supérieure et moyenne de Vientiane et secondairement de Savannakhet, Pakse et Louang Prabang. L'auteure a réalisé des observations et des entretiens auprès de membres de ces catégories sociales, qui comptent pour 10 % de la population totale du pays, à la faveur de plusieurs missions échelonnées entre 1996 et 2016. La teneur des verbatim et anecdotes qui jalonnent l'ouvrage dénote de son excellente insertion dans les milieux considérés. Le Laos étant en plein essor économique et ses échanges avec l'extérieur s'intensifiant, Florence

Strigler voit dans les nouveaux modes de consommation des foyers les plus aisés une préfiguration des changements structurels qui toucheront dans l'avenir l'ensemble des Laotiens. Cette hypothèse est d'emblée discutable tant l'hétérogénéité culturelle et les disparités économiques sont grandes à l'intérieur du pays. De plus, aucun indicateur ne va dans le sens d'une possible réduction de l'écart considérable de revenus qui sépare les ruraux et les montagnards de la bourgeoisie urbaine. Or il s'agit là d'une condition sine qua non pour la diffusion à grande échelle des nouvelles pratiques alimentaires étudiées par l'auteur, tant celles-ci nécessitent un pouvoir d'achat conséquent.

La grille d'analyse de l'étude, clairement exposée dans l'introduction, prend appui sur le concept de « transition nutritionnelle » élaboré par Barry Popkin (1993). Sur cette base, Florence Strigler distingue la transition alimentaire de la transition nutritionnelle et de la transition épidémiologique. Le premier concept recouvre à la fois les changements de structure du régime alimentaire et ceux concernant les modalités de production, de distribution et de consommation des denrées. La structure de l'ouvrage a principalement été conçue pour apporter des éclairages sur ces différents aspects. De son côté, la transition nutritionnelle décrit les changements intervenus dans la composition de la ration alimentaire. Elle a une incidence épidémiologique, dans la mesure où elle rejaillit directement sur l'étiologie des maladies, par régression de certaines pathologies et accroissement d'autres, telles que l'obésité et l'exposition augmentée au diabète et aux maladies cardio-vasculaires. Enfin, la transformation des modèles de consommation va de pair avec l'introduction de nouvelles valeurs et manières d'être ou de faire qui rejaillissent sur les structures socio-culturelles dans leur ensemble.

Bien que cette grille de lecture soit pertinente et débouche sur des analyses

d'une grande acuité, l'usage du concept de *transition* soulève des problèmes épistémologiques dont Florence Strigler est parfaitement consciente. En effet, qui dit transition dit passage d'un état stabilisé du système à un autre au terme du processus. Or, si comme elle l'écrit, les pratiques alimentaires lao sont restées relativement figées durant des siècles, la thèse selon laquelle on aboutirait au terme des métamorphoses en cours à une nouvelle structure pérenne est hautement spéculative, tant l'offre dont l'agro-alimentaire globalisé est porteur ne cesse d'évoluer et de se diversifier. Dès lors ne faudrait-il pas préférer le concept ouvert de *mutation* à celui trop normatif de *transition*? L'auteure l'admet mais ne franchit pas le pas, car cela rendrait moins lisible son adossement théorique au modèle de Popkin.

Quels sont les signes les plus manifestes de cette mutation? En matière de mode de vie, l'auteure montre que le changement se traduit par une poussée de l'individualisation alimentaire au sein des élites. Alors qu'auparavant l'expression des statuts sociaux reposait sur des critères reconnus de tous et les différences démarquant les nantis du reste de la population étaient plus quantitatives que qualitatives, les citadins à fort pouvoir d'achat cherchent désormais à se singulariser en faisant preuve d'un grand éclectisme alimentaire. Ils consomment des plats coréens, japonais, indiens, français ou tex-mex en fréquentant des restaurants étrangers ou en s'approvisionnant chez des traiteurs spécialisés et dans des supermarchés dont ils contribuent au développement local. Par cet éclectisme ils affichent leur goût pour la modernité et se démarquent par contrecoup d'un enfermement dans la tradition culinaire lao qui serait la marque des petites gens, des sans-moyens. Selon l'auteure, les changements intervenus dans la structure familiale en milieu urbain ont aussi contribué à ce processus d'individualisation alimentaire. La taille des familles s'est réduite et justifie de moins en moins la préparation de plats typiquement lao,

dispendieux en temps. La polyrythmie de prise des repas, déjà inscrite dans le modèle traditionnel, s'accroît du fait d'un recours croissant aux services des traiteurs et de la restauration de rue.

Les modes d'approvisionnement ont également évolué. La politique hygiéniste conduite par l'État aboutit à la réduction du nombre de marchés de proximité vendant des produits frais alors que dans le même temps se développent à un rythme soutenu les *mini-mart*, les supermarchés et les centres commerciaux qui proposent à la vente des produits manufacturés et d'importation.

Les nouvelles structures d'approvisionnement, les chaînes de restauration rapide en forte expansion et le développement de la publicité ont activement contribué à la diversification alimentaire. Celle-ci se signale par une consommation croissante de produits laitiers et de viande, par un fort engouement pour les aliments censés préserver ou améliorer la santé et par l'élargissement de la gamme des fruits et légumes à des produits d'importation (brocolis, choux-fleurs, betteraves par exemple). La diversification se traduit aussi par une appétence accrue pour les plats et préparations typiques d'autres cuisines du monde. Florence Strigler note que les Lao des classes aisées préfèrent les cuisines asiatiques (chinoise, japonaise, coréenne, thaïlandaise) à leurs homologues occidentales. Certes les pizzas, les spaghettis sauce bolognaise et les hamburgers connaissent un grand succès auprès des jeunes, mais ils sont principalement commercialisés par des entreprises asiatiques qui ajustent leurs saveurs ou ingrédients aux goûts locaux, certains restaurants allant même jusqu'à proposer dans leurs menus des pizzas au *tom yam kung* (soupe aux crevettes thaïe). Quelques-unes de ces préparations sont de surcroît catégorisées dans le respect des classifications lao. Ainsi la pizza entre d'autant moins en concurrence avec la formule classique du repas laotien qu'elle est assimilée à une

pâtisserie et est consommée sur le mode de l'en-cas. L'auteure relève également d'intéressants phénomènes de métissage culinaire, en partie dus à la proximité gustative de certaines préparations exogènes et locales. Ainsi le poulet frit façon KFC a été d'autant plus facilement adopté qu'il s'apparente au poulet grillé du type *ping kai*, et comme lui il est volontiers servi avec une salade de papaye. De même le *wazzabi* est proposé dans de nombreux restaurants au côté de la pâte de piment et de la sauce de poisson.

Dans la conclusion du livre Florence Strigler remarque que tout en s'inscrivant dans le schéma classique de la transition nutritionnelle, le Laos la réalise à une vitesse accélérée avec pour effet la concomitance des étapes jalonnant d'ordinaire le processus. Ce télescopage, que l'on retrouve dans d'autres pays en voie de développement et qui découle de la compression de l'espace-temps dû à la globalisation des échanges, génère des contrastes saisissants. D'un côté, les familles aisées exposées au surpoids recherchent des aliments allégés en sucre; de l'autre les milieux défavorisés aspirent à en consommer plus. La coexistence au sein des mêmes familles des modes de consommation « traditionnels » auxquels restent attachés les anciens et « modernes » que privilégient les jeunes renforce cet effet de contraste.

L'accroissement de la ration calorique, de la consommation de matière grasse, de sucre et de viande qui caractérisent ailleurs dans le monde la transition nutritionnelle se retrouvent au Laos, avec cependant quelques spécificités. Même si le riz blanc se substitue au riz gluant dans le régime alimentaire des familles aisées, la consommation de cette céréale ne semble pas fléchir au Laos, alors que le modèle canonique voudrait que la part relative de l'aliment de base recule. D'autre part, les Lao consomment moins de lipides que la plupart des autres pays en transition. Néanmoins les mutations nutritionnelles ont augmenté les

risques d'obésité et l'exposition au diabète qui touche près de 10% de la population de Vientiane. En matière d'évolution de structure des repas, trois scénarios ressortent de l'analyse de l'auteure : la coexistence de l'ancien et du nouveau, la combinaison des deux ou la substitution de l'un par l'autre. Dans tous les cas une fracture intergénérationnelle se fait jour, même si les anciens cultivent des sentiments ambivalents à l'endroit de la modernité, perçue comme un facteur de progrès tout en présentant des risques de dilution identitaire. Ces risques, note l'auteur, sont moins imputés à la pénétration des valeurs occidentales qu'à l'influence grandissante du puissant voisin thaïlandais.

Malgré les quelques réserves émises en début de recension, l'ouvrage apporte de précieux éclairages sur la mutation alimentaire en cours parmi les élites laotiennes. Richement documenté, il explore la plupart des aspects et enjeux de cette mutation, tout en mettant en évidence ses spécificités sur la base d'une comparaison méthodique avec les « transitions » nutritionnelles ou alimentaires intervenues dans d'autres pays en voie de développement d'Asie ou d'ailleurs.

Référence

POPKIN, Barry M., 1993, « Nutritional Patterns and Transitions », *Population and Development Review*, 19, 1: 138-157.

* Professeur au Département d'ethnologie, université Paul Valéry-Montpellier 3, LERSEM (EA 4584).

Paul Sorrentino, *À l'épreuve de la possession : chronique d'une innovation rituelle dans le Vietnam contemporain*, Nanterre, Publications de la Société d'ethnologie, coll. « Recherches sur la Haute Asie », 2018, 360 p.

*Par Annelore Bercu-Van Puijenbroek **

L'apposition de l'âme, *áp vong*, est la caractéristique particulière des rituels de possession étudiés par Paul Sorrentino (maître

de conférences – EHES – chaire pragmatique de l'autorité) dans le Nord-Vietnam depuis 2007. Autour de la quête des *liệt sĩ*, soldats morts au combat dont les cassettes funéraires ont été perdues, s'organise dans le Vietnam contemporain une institution rituelle liée aux pratiques d'extra-sensorialité – *ngoại cảm*. Bien qu'elles soient mal perçues, voire interdites, les pratiques de possession médiumniques sont nombreuses au Vietnam – *Câu siêu, Lèn đống, Gội hồn*. La caractéristique principale de la méthode *áp vong* est son caractère non-médiumnique. Autrement dit, l'incarnation s'opère par l'intermédiaire d'un membre du cercle familial (ce dernier étant réuni pour la séance) et non par un spécialiste. Cette particularité témoigne d'un engouement rapide autour de cette pratique ici restituée par Paul Sorrentino dans son travail ethnographique.

Dans les rituels de *áp vong*, « la possession n'est jamais donnée, elle est constamment en train de se faire et de se défaire » (p. 201). C'est à partir de ce constat que l'innovation rituelle du *áp vong* est mise en lumière. Au-delà de la définition des enjeux rendus visibles par le rituel, Paul Sorrentino propose une lecture politique et sociale du développement et de l'engouement soudain du *áp vong* au Vietnam par le prisme de la sociologie pragmatique, dans la lignée de Luc Boltansky et Laurent Thévenot. L'auteur y décrit également sa structure rituelle au fil d'une ethnographie riche et sensible, qui tient compte de l'intimité et qui laisse entrevoir des moments suspendus et saisissants de l'expérience de la possession à l'œuvre. La richesse de l'ouvrage réside dans sa structure (six chapitres ainsi qu'une introduction, une conclusion et un épilogue) qui propose en ouverture de décrire une séance d'apposition de l'âme dans le but retrouver une cassette funéraire – celle de Ông Trọng. Au fil des chapitres, il dévoile la conception qu'ont les Vietnamiens de la mort, détaille la structure rituelle du *áp vong* et la replace dans son contexte poli-