

Les dons servent

Par Eric Roux

Les dons servent : premiers résultats de notre enquête sur les conserves.



Introduction : Les conserves sont des produits culturels.

A la recherche de nos manières de penser, l'achat, la fabrication, l'utilisation, le stockage, la cuisine, le don des conserves appertisées : une enquête qualitative réalisée par l'OCPop pour l'UPPIA (Union interprofessionnelle pour la Promotion des Industries de la conserve Appertisée).

DN / homme / 50 ans / Maule 78 / Marié / 3 enfants

La conserve est un monde. Plus spécifiquement la conserve appertisée est une opportunité, un choix du possible, de notre alimentation quotidienne. Comme toutes nourritures, ce sont nos manières d'être et de penser culturelles qui bien souvent nous les font choisir. Mais connaît-on réellement ces motivations culturelles que les mangeurs utilisent, parfois de manière implicite, pour ranger et/ou puiser ces conserves dans leur placard ?

Conserver c'est maintenir des denrées, des produits alimentaires, en bon état et les préserver de toutes altérations. Dans le travail d'enquêtes sur les placards en cuisine mené par l'Observatoire des Cuisines Populaires, 100% des photos collectées, donnent à voir des conserves. Et ce sont les conserves du commerce et conserves domestiques, qui se joignent dans cet espace de la cuisine à venir qu'est le placard en cuisine, à disposition du désir des mangeurs.

Par delà la valeur marchande et alimentaire des conserves, elles fonctionnent aussi dans un univers de conscience culturelle qui reste à étudier. Interroger qualitativement les mangeurs-consommateurs, doit permettre de rendre intelligible cette part de sensible, qu'est notre perception culturelle des conserves.

C'est une différence de degrés et en aucun cas de nature qui différencie les conserves de l'agroalimentaire et celles de l'univers domestique. En effet, procédant d'un même désir, en reportant dans le temps la consommation d'un aliment, les conserves et non la conserve, procèdent selon des faits alimentaires et culturels identiques.

Si elles sont bien évidemment une réalité économiquement forte de l'agroalimentaire française, et un moyen alimentaire pratique et sanitaire très sûr pour les consommateurs, elles sont comme toutes productions humaines chargées de valeurs esthétiques, symboliques, et de manière générale, de valeurs culturelles.

C'est cette part, sous-entendue, non-dite, implicite, à haute valeur qualitative que nous nous proposons d'aborder et d'étudier. **Mettre en évidence du côté du mangeur, du consommateur, les abstractions, souvent non-verbalisées, des conserves en tant qu'objet culturel.**

Conserver, c'est cuisiner, au sens de médiatiser l'acte culturel, faisant passer un produit brut à une denrée bonne à penser donc bonne à manger. C'est sans doute pour cela que les différences techniques, boîtes métalliques et pot en verre par exemple, ne sont pas perçues comme clivantes par nombre de consommateurs, utilisateurs et producteurs. Dans l'imaginaire de la conserve, la porosité de représentation et de perception vis-à-vis du produit est beaucoup plus englobante et unitaire qu'il ne pourrait être imaginé.

En observant ainsi la conserve, elle devient avant tout un produit culturel avant d'être une réalité technique. Cet aspect culturel est à même de nourrir toute une réflexion sur ce que nous pourrions nommer leur imaginaire. Proche ou éloignée de l'assiette, bonne ou mauvaise, matière au don, temps suspendu, matière première au même titre que le produit brut, propos esthétique et littéraire, c'est tout un univers qui s'ouvre à nous dans le cadre de cette étude, propre à alimenter la réflexion sur la place occupée et/ou la place à conquérir des conserves dans nos manières de manger aujourd'hui.

Il n'y a aucune innocence, ni aucun hasard, à voir les conserves du commerce être abondamment utilisées par l'économie solidaire et les conserves domestiques être matière à don amical et familial. **Les conserves sont au coeur d'échanges culturels, valorisés par**

le don. Elles font ainsi partie de la large palette de la cuisine du quotidien et populaire de notre culture alimentaire. Elles investissent, de la même manière que tout autre produit, les infinies possibilités de notre palette à manger.

En cela, s'il existe un monde entre la maîtrise technique des professionnels de la conserve et le « bricolage » (au sens ethnologique) des amateurs, ces deux opposés, ces deux extrémités d'un même monde de la mise en réserve, alimentent souvent dans la même direction l'imaginaire culturel que projettent sur les conserves leurs utilisateurs.

Cette recherche s'appuie sur une étude bibliographique des ouvrages et articles consacrés à l'univers de la conserve, d'entretiens longs (une à deux heures) semi-directifs, pour couvrir sans omission l'ensemble des thèmes (savoir-faire, transmission, notion de don, prolongement de la saison et report dans le temps) auprès de professionnels de la conserve tant dans l'univers artisanal qu'industriel, de consommateurs de conserves manufacturées et/ou domestiques et de faiseurs de conserves domestiques.

Vingt entretiens auprès de faiseurs et consommateurs ont déjà été réalisés et permettent d'esquisser une réflexion sur la notion de dons de conserves.

Cet article a paru dans le numéro 1, automne 2016, #appert, revue conservatoire de la gastronomie française (p.p. 66-69).

Les dons servent.



Les Conserves, tant manufacturées qu'amateur, se trouvent au coeur d'un riche système de don, contre-don, de recevoir et de rendre. En donnant des conserves, une symbolique complexe du « *je me donne à manger* » se met en place. **Voici les premiers résultats d'une enquête ethnographique sur l'imaginaire des placards en cuisine.**

CB / femme / 42 ans / profession libérale / pacsée / 2 enfants

« *Chaque fois que je vais la voir, ma grand-mère trouve le moyen de me donner des conserves* ». C'est Paul, étudiant de 23 ans qui parle. Sa grand-mère, qui habite en ville et

qui entretient un jardin potager, lui offre à chacune de ses visites des pots de haricots verts, de coulis de tomates et de ratatouille. Il ajoute qu'elle « *pense que je ne prends pas le temps de me faire à manger et que c'est bien d'avoir quelques conserves de la maison, pour améliorer mon quotidien* ». Il utilise ces conserves comme une solution, une aide de cuisine, surtout quand il partage un repas avec des amis. A la question, « *est-ce que ces conserves sont juste « à manger » ou ont-elles une autre valeur ?* », il précise « *ben non, c'est de chez moi, ce que j'ai toujours mangé en vacances chez ma grand-mère, les légumes du jardin* ».

Don et contre-don au sein de la famille

Pots de confiture maison, petits pâtés appertisés, légumes au naturel ou plus ou moins cuisinés, viandes de porc ou de canard confites et stérilisées, les conserves maison se trouvent, comme le montre cet exemple, **au centre d'une circulation tant matérielle que symbolique entre les différentes générations d'une même famille.**

Nous avons tous plus ou moins connu cela, ces cadeaux, ces dons alimentaires, préparés et donnés lors de visites à des parents, des grands-parents. **Comme s'il était dit, mais pas forcément verbalisé** : « *Merci de m'avoir rendu visite et de me témoigner de l'affection, en échange je te donne, ce qui me fait, me construit et que j'ai élaboré pour toi, de la nourriture. Mais pas n'importe laquelle dans ce cas là, celle qui émane, qui est le fruit de la maison, de ton origine* ».

Car les conserves se trouvent au cœur d'une représentation de la famille et de son « manger », ce qu'elle fabrique et à qui elle donne de la valeur à partager ensemble. Mireille, travailleuse sociale, dit des conserves de chez elle, de chez ses parents : « *J'ai toujours vu mes parents, en hiver, faire des confits et en été des conserves de légumes. Ces conserves sont importantes parce qu'elles sont dans l'histoire familiale. J'ai toujours vu ma mère, quand elle n'avait pas le temps, préparer à manger en utilisant des confits maisons accompagnés de frites* ».

Ainsi, les conserves maison, prennent une valeur, certes gustative et nutritionnelle, car elles sont le fruit de ce que l'on sait, que l'on maîtrise et que l'on connaît par l'habitude tant culturelle de son origine que par la proximité affective de ceux qui les ont réalisées. **Mais elles ont aussi une forte valeur symbolique de don et contre-don au sein de cette famille.** Un accord tacite, toujours efficient en ce début de XXIème siècle, où au sein de la famille, s'échangent produits alimentaires de réserve, affection, sentiments, rencontres et liens sensibles. La phrase de Mireille, « *elles sont l'histoire familiale* », fait de ces conserves des produits exceptionnels, car représentant les nourritures qui constituent, qui fabriquent la famille. Il faut certainement voir dans cette plus-value, la confiance totale accordée à

l'alimentation de la « maman », celle qui vous a permis de grandir, de vous faire. Et la grand-mère de Paul prolonge le lien qui les unit par la nourriture qu'elle « cuisine », qu'elle « culture », comme le gage de la non rupture de ce lien. D'ailleurs, Paul en parlant de ses amis, personnes à qui il accorde un relation affective et de confiance, dit qu'il leur donne à manger ces conserves, leur témoignant ainsi toute l'importance qu'il leur accorde en offrant en partage cette part alimentaire très personnelle et intime.

Valeur travail

Ces conserves familiales, parfois inconsciemment, **représentent bien plus** que de la nourriture et qu'une simple aide à l'absence de temps ou de technicité en cuisine. **Elles sont porteuses aussi d'une forte valeur travail** car pour les réaliser, il faut cultiver, élever ou choisir précisément à qui on achète la matière première. Elles demandent du temps de préparation et de stérilisation et mobilisent argent, connaissance et savoir-faire. En annonçant « *c'est ma grand-mère ou ma mère qui ont fait ces conserves* », il est donné à entendre, l'intime et le profondément domestique de la maison familiale, mais aussi le goût de la maisonnée, sa compétence à cuisiner pour l'avenir et une certaine réussite et place sociale en montrant son travail, son unité et sa stabilité. L'ensemble de ces valeurs sont confortées par la technique de la stérilisation en pots de verre ou pour le Sud-Ouest en boîte métal, car celle-ci, par sa stabilité, permet d'arrêter dans une certaine mesure le temps tout en « enfermant » toute l'efficacité culturelle de la famille.

Un autre système de conservation qui s'est répandu dans les années 70¹ ne recouvre pas les mêmes éléments symboliques. Si la congélation domestique a pris une part importante pour mettre en réserve des produits alimentaires en milieu rural ou péri-urbain, elle demande moins d'effort, moins d'investissement culturel et se trouve dépossédée de cette part de savoir et d'affectif. Enfin, la congélation, s'il s'agit d'un système efficace de mise en réserve, est beaucoup moins facile à transporter et sort pour cela du système de circulation que permet l'appertisation.



Car confitures, charcuteries sèches et surtout conserves stérilisées sont avant tout aisément transportables, **comme si nous pouvions emporter, sans grande difficulté, une part de nous mêmes et de nos proches où que nous allions.**

¹ A lire : Trognon Alain. *Bocaux hier, congélateur aujourd'hui*. In: Economie et statistique, n°116, Novembre 1979. Clément A., Lagoutte C. *L'autoconsommation de produits alimentaires dans les Combrailles d'Auvergne (région de St-Gervais)*. In: Économie rurale. N°176, 1986. pp. 45-46.

Les conserves sont une part de nous mêmes

Mais les longs entretiens que nous avons recueillis nous donnent à percevoir **un glissement riche d'enseignements autour de cette notion de dons**. Kevin, jeune salarié, nous parle avec un certain regret des conserves maison de ses parents, récemment retraités et qui ont abandonné la production de légumes au jardin : « *Avant ma mère faisait des sauces tomates en bocaux. Elle a arrêté. C'est dommage* ». En le questionnant, il nous dit plus loin « *c'est marrant, mais quand ils viennent me voir (les parents), elle ne peut pas s'empêcher de me faire des courses. Et il y a toujours des conserves. Des trucs un peu rares, bons* ». Dans ces courses-dons, sa maman n'oublie pas de mettre de « belles » boîtes de cassoulet ou de confit « artisanales », de « jolies » boîte de sardines à l'huile, ou encore des bocaux où les légumes sont « bien rangés ». Par ce geste, les conserves manufacturées se trouvent investies, ou du moins par leurs côtés « rares, bons, belles, jolies, bien rangées », d'un supplément de valeurs. **Toute cette charge de la conserve familiale, symbolique, propre à l'imaginaire de la production domestique, glisse, par simple don, dans les produits achetés et provenant de l'industrie**. Comme si la différence essentielle entre conserve maison et conserve manufacturée n'était pas tant dans le contenu **mais dans le système de circulation**, en devenant cadeau, fait entre membres d'une même famille. Ainsi, dans ce glissement de représentation culturelle, la barrière technique, de quantité et d'industrialisation, se trouve abolie par le simple jeu de la prise en charge par la mère d'un cadeau alimentaire fait à son fils.

Ne nous y trompons pas, cette valeur symbolique, dans le don, n'est certainement pas étrangère dans le fait que les conserves de légumes, de viandes, de poissons, de plats préparés et de condiments représentent **la majorité des dons faits par les particuliers et les entreprises agroalimentaires de la conserve au banques alimentaires et aux associations** caritatives d'aides aux personnes en situation de précarité.

Ce ne sont plus seulement les seuls produits alimentaires, qu'ils proviennent de la sphère domestique ou de l'univers de l'industrie, qui se trouvent au coeur de cette circulation de denrées. Par leur performance et leur stabilité, les conserves appertisées en arrêtant le temps, et en mettant à disposition quand le mangeur le désire leur contenu, **mobilisent tout un ensemble d'intérêts et de nuances symboliques que leur procure le fait d'être un don**. Au coeur de cette circulation, **les conserves sont une part de nous mêmes**, chargées de notions plus immatérielles que nous pouvons lui donner ou lui trouver seulement en les donnant.

En guise de conclusion de cette approche rapide de la notion du don des conserves, nous citerons à nouveau Mireille qui dans son travail auprès de populations en grandes difficultés, cherchent à les rassurer et tisser à nouveau les liens de la transmission pour ré-apprendre à cuisiner. Pour elle, *« le don est aussi du savoir qui se fait dans le cadre familial par les explications pour l'utilisation des conserves. Ces explications, qui sont rarement des recettes mais bien plus des tours de mains, des manières de faire, données avec tendresse, affection et sensibilité, existent peu, même pas du tout dans le cadre du don alimentaire. Ce qui est indiqué sur une boîte de conserve n'est bien souvent que technique, désincarné. Pourtant quand je vois une conserve manufacturée, je vois tous les efforts de travail qu'il y a derrière. Le travail de l'agriculteur et du conserveur n'est pas valorisé à sa juste valeur car ils font aussi partis du don, même quand nous achetons la conserve »*.