*Pré-print of Serra-Mallol Christophe, 2016. "L'observation du local globalisé. L'exemple de l'espace social alimentaire polynésien". *Espaces et Sociétés*, 164-165, p. 85-98.*

DOI : 10.3917/esp.164.0085

The final publication is available at <https://www.cairn.info/revue-espaces-et-societes-2016-1-page-85.htm?contenu=article>

L'observation du local globalisé. L'exemple de l'espace social alimentaire polynésien.

Christophe SERRA-MALLOL

Maître de Conférences en sociologie, Université Toulouse Jean-Jaurès (CERTOP UMR 5077 CNRS).

christophe.serra-mallol@univ-tlse2.fr

Adresse postale : Université Toulouse Jean Jaurès-ISTHIA,
5 allées Antonio-Machado
31058 Toulouse cedex 09

Résumé

L'espace social, tout autant physique que symbolique, est déterminé par la dynamique des systèmes de relation d'un groupe considéré. Appliqué au champ de l'alimentation, il renvoie aux rapports d'un groupe social aux aliments à travers ses représentations et pratiques spatialement et temporellement situées. Du fait du caractère particulièrement normatif de l'alimentation et de son rapport à l'intime, l'observation directe constitue une méthode privilégiée pour faire apparaître des rapports à l'espace social alimentaire invisibles autrement. Au-delà des limites inhérentes à la méthode, nous nous intéresserons à son recours dans un espace « localisé », et à l'impact du phénomène de globalisation sur les cadres spatiaux de la recherche.

Mots-clés : Sociologie, Espace social alimentaire, Observation directe, Globalisation, Polynésie

Observation of globalized place. The example of Polynesian food social space.

Summary

The social space, as much physical than symbolical, is determined by dynamic relationship system of a social group. Applied to food studies, it concerns social relationships with food through its representations and practices spatially and temporarily located. Because of food normative dimensions and its links to intimacy, direct observation remains a useful method to reveal relationships to food social space invisible otherwise. Beyond the limits inherent to this method, we shall be interested in its appeal in a "localized" space, and in the impact of globalization phenomenon on the spatial frames of research.

Key words: Sociology, Food social space, Direct observation, Globalization, Polynesia

La observación del local globalizado. El ejemplo del espacio social alimentario polinesio.

Resumen

El espacio social, tanto físico como simbólico, es determinado por la dinámica de los sistemas de relación de un grupo dado. Aplicado a la alimentación, se refiere a las relaciones de un grupo social con los alimentos a través de sus representaciones y prácticas espacialmente y temporalmente situadas. A raíz del carácter particularmente normativo de la alimentación y de su relación al íntimo, la observación directa constituye un método privilegiado para poner de manifiesto relaciones al espacio social alimentario invisibles de otro modo. Más allá de los límites inherentes al método, nos interesaremos por su uso en un espacio "localizado", y por el impacto del fenómeno de globalización sobre los marcos espaciales de la investigación.

Palabras clave : Sociología, Espacio social alimentario, Observación directa, Globalización, Polinesia

Introduction

En sociologie comme en anthropologie, le concept d'espace renvoie à un lieu investi par un groupe humain et symbolisé, matrice et condition première de toute référence individuelle et collective, tenant compte de ce fait de sa dimension historique et de ses temporalités (Augé, 1994). Il a été utilisé en ce sens en tant qu'espace social (Condominas, 1980), et appliqué à la façon dont les membres d'une société interagissent avec leurs aliments et se les représentent. L'espace social alimentaire intègre les aspects sociaux, économiques, esthétiques, politiques, juridiques et moraux de l'alimentation, et leurs institutions respectives. L'espace social alimentaire est déterminé en première instance par trois facteurs (Poulain, 2002a) : l'environnement écologique qui fixe le cadre du « possible » en matière de ressources alimentaires, ressources qui ne sont pas les mêmes pour les Européens, les Inuits ou les Polynésiens ; puis la biologie humaine et notamment le caractère à la fois contraignant et opportuniste du statut d'omnivore, ainsi que les spécificités liées au fonctionnement biologique et digestif du corps humain ; et enfin la culture du groupe social considéré, qui se combine avec les éléments précédents de façon dialectique. En ce sens, le fait alimentaire constitue un lieu d'étude particulièrement sensible, à fort impact normatif et émotionnel, avec ses biais propres (Douglas, 1979 ; Poulain, 2002a ; Serra-Mallol, 2010).

L'espace de l'enquête sociologique et anthropologique est ainsi situé, spatialement et temporellement, et c'est sur ce cadre que s'appliquent les méthodes de recueil et d'analyse de l'information, qui peuvent être multiples en fonction de l'objet et de la problématique de la recherche : documentaires (préalable à tout terrain), qualitatives (à base notamment d'entretiens individuels et de groupe), et quantitatives (comptage d'items ou questionnaire destiné à un échantillon représentatif du groupe étudié). Leurs avantages et inconvénients respectifs et leur complémentarité sont bien connus, nous n'y reviendrons pas ici. Nous traiterons en revanche plus en détail de l'observation directe, méthode privilégiée de l'anthropologie étendue progressivement à l'ensemble des sciences sociales, sans prétendre pour autant traiter de la totalité des formes possibles d'observation (participante ou non, directe ou indirecte, cachée ou non...) décrites par ailleurs (Chapoulie, 2000 ; Céfaï, 2003 ; Arborio et Fournier, 2005 ; etc.).

Comme toute méthode d'enquête, l'observation est au service d'une construction d'objet, dont les limites sont tracées a priori par une problématique et par les pré-notions, y compris scientifiques, du chercheur. Mais cette portion de réalité observée est prise en compte comme

une totalité concrète, invitant le chercheur à se considérer comme élément de cette totalité et à analyser les effets de sa présence plutôt qu'à tenter de les neutraliser. L'observateur ne peut donc pas faire l'impasse d'une démarche réflexive sur les prémisses de sa recherche, les outils et méthodes utilisés, sur ses préjugés et sur l'état d'esprit dans lequel il se trouve vis-à-vis de l'objet et du groupe étudiés. Cette réflexivité est également à l'œuvre auprès des personnes faisant partie du cadre local de la recherche, désormais soumises aux influences contrastées d'un monde globalisé caractérisé par une accélération des temporalités et une contraction de l'espace (Augé, 1994 ; Abélès, 2008 ; Rosa, 2012), rendant plus complexe la notion d'espace local et sa relation au global dialectique.

Au-delà de la question de l'utilité relative de l'observation directe en sciences sociales au regard des méthodes plus classiques de recueil, nous nous demanderons quel éclairage particulier elle apporte à l'analyse de l'espace social alimentaire, et en quoi le rétrécissement de l'espace et l'accélération du temps qu'implique la globalisation influent sur les faits observés, et donc sur la mise en œuvre d'une recherche « localisée » sur un espace territorial donné. Dans une première partie nous traiterons du concept d'espace social alimentaire et des limites des méthodes « classiques » d'analyse de l'information dans le domaine de l'alimentation ; nous prendrons des exemples tirés de deux terrains de recherche en Polynésie française. Dans une seconde partie nous traiterons de l'observation directe dans le cadre d'une sociologie et une anthropologie de l'alimentation, et des avantages et inconvénients spécifiques auxquels elle renvoie. En troisième lieu, nous aborderons l'impact de la globalisation sur les cadres spatiaux de la recherche, leurs conséquences sur le travail du chercheur en sciences sociales, et le rôle possible de l'observation pour « globaliser » les méthodes de recueil et d'analyse.

Un objet de recherche : l'espace social alimentaire polynésien

Le concept d'espace social alimentaire

Pour Condominas (1980 dans Poulain, 2002a), notion dynamique et diachronique, « l'espace social est l'espace déterminé par l'ensemble des systèmes de relation, caractéristiques du groupe considéré ». Appliqué à l'alimentation (Poulain, 2002a), il renvoie à la fois à un espace physique et à un espace des représentations et symboles. Il est constitué de plusieurs dimensions, articulées : l'espace du mangeable d'abord, le choix de ce qui est considéré comme mangeable ou non, par qui et en quelle situation. Le système alimentaire ensuite, les modes de production et de disponibilité des aliments, puis le système culinaire, soit les modes de préparation et de cuisson des aliments. L'espace des consommations enfin : les manières de table, l'étiquette, les ustensiles utilisés... Deux dimensions transverses le complètent : les temporalités alimentaires (à la fois dans la présentation des aliments au cours d'une prise, comme au cours de la journée, de la semaine, de l'année...) et l'espace de différenciation sociale (les aliments interdits ou réservés et la hiérarchisation des mangeurs).

En tant que concept multidimensionnel, à la frontière de l'écologie, de la biologie et du social, l'espace social alimentaire constitue un phénomène social total selon la définition de Mauss (1950), et son étude permet d'apporter un éclairage sur les différents cadres de référence du groupe étudié et l'imaginaire symbolique qui les sous-tend, ainsi que sur leur évolution. Étudier l'espace social alimentaire, c'est se confronter à un espace forcément situé et soumis à des temporalités diverses. C'est choisir un cadre spatial et temporel d'analyse, et explorer les formes originales que prennent les représentations et pratiques alimentaires au sein d'un groupe social donné, compte tenu de l'intersubjectivité des relations entre les différents acteurs en contact (Schütz, 1987).

Les limites des enquêtes alimentaires

Les apports heuristiques et limites respectifs des méthodes qualitatives et quantitatives sont bien connus, et le chercheur en sciences sociales les constate également dans l'étude de l'évolution du fait alimentaire dont les « mutations échappent en grande partie aux enquêtes utilisant uniquement des méthodes déclaratives et surtout des questionnaires auto-administrés » (Poulain, 2002a). Des biais généraux liés à l'utilisation des méthodes qualitatives et quantitatives, comme les phénomènes d'oubli, de reconstruction sémantique, ou encore l'écart important séparant les pratiques déclarées des pratiques observables (Chapoulie, 2000) se retrouvent dans le domaine de l'alimentation. Une dissonance cognitive apparaît ainsi avec une sur-déclaration des formes considérées comme « normales » de l'alimentation quotidienne (trois repas par jour, trilogie diachronique du repas entrée-plat-dessert...), et une sous-déclaration des occurrences secondaires considérées comme non acceptables socialement comme le « grignotage » (Serra-Mallol, 2010).

L'alimentation comme la sexualité sont les lieux de l'*intimus*, du plus secret, profond en soi. Superlatif de l'antonyme latin *intus*, dedans, l'au-dedans, *intimus* s'oppose à *externus* (ou *exter*) « extérieur », et signifie « le plus en dedans », « le plus intérieur » ou « le plus profond » : cette dimension d'intériorité est centrale pour comprendre le rapport du mangeur à l'aliment (Fischler, 1990). Cette « intériorité » physique de l'acte d'ingestion alimentaire renvoie à ce qui est caché plutôt que montré, à l'intimité de la prise alimentaire (ou de tout acte jugé « intime ») et à la mise à l'écart nécessaire d'autrui, enfin à la contamination possible des aliments. Les réticences parfois rencontrées face à la présence d'un « étranger », même connu et reconnu, et les distorsions conséquentes (Douglas, 1979) restent toujours valables pour le chercheur en sciences sociales, y compris dans le cas du recours *in situ* à l'observation.

Utiliser l'observation comme méthode d'enquête dans le domaine de l'alimentation soulève un autre problème de la part d'un observateur d'une société autre que la sienne, ce qui est le cas de la Polynésie pour l'auteur. Au-delà du biais normatif précédent, le fait d'être d'origine française, encore reconnue internationalement comme patrie de « la gastronomie » aux règles formellement établies, joue de façon consciente ou inconsciente sur les préparations culinaires montrées et sur les déclarations en matière d'aliments consommés. Joue également le fait d'être un homme quand la cuisine quotidienne à domicile et son espace sont en majorité du domaine des femmes, comme nous l'avons noté par ailleurs (Serra-Mallol, 2010).

La Polynésie française comme terrain de recherche

Des faits historiques et politiques propres à la Polynésie française, territoire colonisé depuis moins de deux siècles par l'Angleterre puis la France, impriment leur influence sur une société à peine sortie de trente années de transferts publics massifs qui ont accompagné l'installation du Centre d'Expérimentation nucléaire du Pacifique et les campagnes d'essais nucléaires entre 1966 et 1996. La Polynésie française est depuis 2004 une Collectivité d'Outre-Mer disposant d'une large autonomie de gestion, notamment en matière fiscale et sociale, mais où l'Etat continue à intervenir au titre de la solidarité nationale, à travers notamment les contrats de projet et diverses mesures de soutien au développement économique et social. Malgré son isolement géographique vis-à-vis d'une métropole située à plus de vingt mille kilomètres, la Polynésie française est reliée au reste du monde par l'aéroport international de Faa'a, construit en 1963 pour accueillir les infrastructures nécessaires aux campagnes d'essai, et par les médias radio et télévisés installés dans les années qui suivirent jusqu'à disposer aujourd'hui des chaînes internationales et d'internet par satellite.

Située à 1240 km de son chef-lieu Tahiti, Rapa est l'île la plus isolée de Polynésie française (dont la surface maritime équivaut à celle de l'Europe) et l'une des plus isolées de tout le Pacifique. Elle est seulement accessible par bateau depuis l'île la plus proche (Raivavae, à 480 km) après deux jours et une nuit de navigation en cargo. Son isolement, renforcé par la décision récente des représentants traditionnels de la communauté de refuser à l'Etat la construction d'un aéroport, a conduit la population à privilégier un mode de développement socioéconomique basé sur la maîtrise des ressources alimentaires, terrestres comme maritimes, qui sont propriétés collectives des Rapa, et à préserver des liens intra-communautaires intenses.

L'espace insulaire polynésien : un espace mythifié

La Polynésie française et en particulier l'île de Tahiti ont fait et continuent à faire l'objet d'une vision édénique créée par les premiers Européens en contact à la fin du dix-huitième siècle : climat paradisiaque, profusion alimentaire naturellement disponible, relations sociales fondées sur la mise en commun et le partage, jusqu'à créer le mythe de l'abondance et de l'hospitalité tahitiennes (Serra-Mallol, 2005). Ces représentations se sont diffusées dans l'ensemble du monde occidental et ont été intégrées par les acteurs locaux eux-mêmes (Sherman, 2005). La revendication récente d'une identité tahitienne *ma'ohi*, liée notamment au lien entretenu avec la terre (Saura, 2009), et un discours local souvent basé sur la dichotomie tradition/modernité, renvoient à la nostalgie du passé révolu d'une communauté idéalisée. Du fait de son isolement, d'un mode de vie largement basé encore sur l'autosubsistance, et d'une assimilation commune entre distance géographique et éloignement temporel, Rapa représente pour les Tahitiens l'incarnation actuelle du mythe traditionnel de l'abondance, une forme de Paradis au carré.

C'est dans ce contexte que nous avons engagé des terrains de recherche à la fois dans un quartier urbain de l'agglomération de Papeete et dans un village semi-urbain de l'île de Moorea, située elle aussi dans l'archipel des îles du Vent¹ (Serra-Mallol, 2010), puis dans l'île de Rapa, plus rurale, située cette fois dans l'archipel des Australes² (Serra-Mallol, 2013). Dans les deux cas, il s'agissait d'étudier les pratiques et représentations alimentaires des résidents locaux. Selon les circonstances les observations directes ont été participantes (notamment lors des travaux agricoles, de pêche, de chasse, de cueillette, certaines occasions quotidiennes et festives, familiales ou collectives...) ou non (artisanat notamment) 'autres activités). Le statut annoncé était celui de chercheur en sciences sociales, dont l'objet de recherche était le cadre de vie local et le rapport au système alimentaire. Une information préalable avait été fournie aux responsables municipaux ainsi qu'à ceux du conseil coutumier à Rapa (*To'ohitu*). Les techniques de recueil de l'information utilisées ont été multiples, depuis la prise de notes *in situ* et le journal de terrain complété chaque jour à domicile jusqu'aux enregistrements sonores et vidéo. En fin de terrain, un retour d'information a été

¹ Étude sur les pratiques et représentations alimentaires d'une quarantaine de maisonnées dans deux quartiers à Tahiti (urbain) et Moorea (semi-rural) en 2002-2006 à partir d'observations contextualisées, d'entretiens qualitatifs individuels et de groupe, et d'une enquête quantitative auprès d'un échantillon représentatif de plus de cinq cents ménages tahitiens.

² Recherche menée en 2009-2011 sur les modes de production, d'échange, de pratiques et de représentations alimentaires des résidents de l'île de Rapa par observations contextualisées, entretiens qualitatifs et récits de vie, et enquête quantitative auprès de 140 personnes (71% de la population cible). Celle-ci fut suivie d'une seconde enquête conduite à Tahiti sur les Rapa ne résidant pas sur l'île (une vingtaine d'entretiens qualitatifs, et 120 questionnaires quantitatifs). Projet « Qualirapa : Vivre en communauté traditionnelle à Rapa » soutenu par l'Agence Nationale de la Recherche.

mis en œuvre à Rapa au cours d'une réunion publique dans le cadre des festivités et de la réunion collective de fin d'année.

Le recours à l'observation directe en sociologie et anthropologie

L'observation directe comme méthode d'enquête

À la différence des autres techniques de recueil des données, l'observation directe est généralement envisagée par les chercheurs comme peu tributaire des catégories forgées en-dehors de son analyse : « dans l'observation directe, et seulement dans celle-ci, le chercheur peut définir les catégories de recueil qui sont adaptées aux fins qu'il poursuit » (Chapoulie, 2000). Elle limiterait ainsi le risque d'imposer aux enquêtés une problématique déjà constituée, même si tout processus de démarche scientifique est forcément orienté par nos propres concepts et pré-notions (Becker, 2002).

L'observation directe constitue une méthode essentielle pour enregistrer les phénomènes sociaux au moment et à l'endroit où ils se manifestent. Elle donne ainsi accès à l'ordre du public comme du privé, à ce qui se cache ou ne se dit pas, à ce qui semble aller de soi, et de mesurer ainsi la distance entre ce qui est dit par les membres d'un groupe sur eux-mêmes et les pratiques effectives de ce même groupe humain. Elle permet mieux que n'importe quelle autre méthode de retracer l'enchaînement en situation des actions et des interactions. Le terme « observation » est dès lors réducteur, car la méthode fait appel à toutes les capacités sensorielles du chercheur (Cefaï, 2003), si importantes dans le domaine de l'alimentation. L'observateur a la particularité de pouvoir recourir à des techniques nombreuses et variées : dénombrements, classifications, mais aussi questionnement des acteurs sur le sens de leurs pratiques. Il peut ainsi saisir en même temps différentes dimensions du social : actions, discours sur ses actions ou celles des autres, normes et rapports multiples à celles-ci dans les interactions, diversifiées par la variété des situations rencontrées et leurs articulations réciproques.

L'observation directe participante réduit la liberté de mouvement du chercheur, mais rend plus légitime sa présence lorsqu'il assume un rôle bien défini et rendu public. Immergé dans le milieu qu'il étudie, ses interactions et ses pratiques, l'entremêlement des intersubjectivités, l'enquêteur a moins à compter avec la collaboration des enquêtés. Il peut même observer sa propre activité et la relation aux autres qu'elle implique. L'observation non participante implique souvent de choisir des relations de confiance, sélectives et stabilisées, avec des « référents » ou « informateurs », avec le risque de s'enfermer dans un point de vue. En revanche, l'observation participante pousse le chercheur à multiplier les perspectives, à s'intéresser à des données diverses et à rechercher des données contradictoires à celles qu'il observe par lui-même, à faire émerger du sens à partir de la compilation analytique de paroles ou de conduites.

Contrairement à la psychologie expérimentale qui recourt à l'observation dans un cadre a priori normé et ordonné, *in vitro*, pour isoler des mécanismes cognitifs élémentaires, le sociologue et l'anthropologue cherchent à rendre compte au contraire d'une configuration globale d'acteurs et de situations réelles, *in vivo*, où des effets de « contexte » et de « situation » s'influencent mutuellement au cours des interactions. Il n'existe pas d'argument épistémologique définitif pour favoriser tel ou tel type d'observation, mais dans tous les cas l'adoption d'une posture réflexive est essentielle, en tentant toujours d'analyser les effets du choix de la méthode sur la perception de l'objet. Compréhensive et généralement inductive, l'observation n'a pas de prétention à la représentativité statistique, elle est liée à une situation donnée, dans un milieu donné, avec son réseau d'interconnaissance et d'interrelations propre.

D'où l'importance de justifier le choix du terrain choisi, en explicitant en quoi il est un lieu crucial d'exploration de la problématique : les notions d'espace et de temps deviennent ici centrales.

Des avantages de l'observation directe

Dans un domaine aussi normatif que celui de l'alimentation, l'intérêt principal de l'observation directe comme méthode d'enquête de terrain sur les autres méthodes est double : réduire l'écart normatif entre les pratiques déclarées et les pratiques avérées d'une part, et induire la réflexivité du chercheur sur le caractère essentiellement « situé » de sa recherche d'autre part. En passant de seules méthodes de recueil déclaratif de l'information à l'appréhension des interactions en situation, l'observation directe permet notamment de relever des prises alimentaires mal intégrées dans les carnets quotidiens de consommation et dans les enquêtes portant sur les consommations de la veille. Il en est ainsi notamment pour tout ce qui touche au « hors repas » comme les multiples et variées occurrences alimentaires secondaires de type « grignotage », du fait du caractère nutritionnel négatif qui les caractérise dans le discours occidental contemporain sur l'alimentation, étiquette normative parfaitement intégrée par les individus. Ce phénomène de sous-déclaration de comportements perçus comme normativement non désirables se retrouve également dans les déclarations sur les dons reçus, dans une société polynésienne où le prestige est encore lié, au moins symboliquement, aux dons offerts (Serra-Mallol, 2010).

Le phénomène inverse est également observé, la sur-déclaration par rapport aux comportements avérés. Il touche principalement la consommation de produits à forte charge symbolique, aliments « identitaires » censés refléter l'appartenance au groupe du mangeur. Il en va ainsi des vivriers locaux à base de tubercules (taro, igname, fruit de l'arbre à pain...), pourtant largement remplacés par le riz et les pommes de terre dans le quotidien alimentaire depuis plus d'un siècle et réservés généralement aujourd'hui aux repas festifs traditionnels. Ou encore de la consommation de poisson frais, perçu comme l'aliment protéique de base d'une société issue d'un peuple de navigateurs, bien souvent substitué dans les faits par des conserves industrielles de poisson ou de viande quand la résidence dans l'agglomération tahitienne et l'emploi dans le secteur industriel ou tertiaire ne permettent plus l'accès régulier au lagon et à l'océan.

L'observation directe participante a également l'avantage de prendre en compte la dimension sociale présente dans les dons et échanges alimentaires, les festins et autres repas communautaires, le « faire ensemble », qui ne saurait apparaître dans des réponses à des questions fermées ni s'exprimer complètement dans des entretiens ouverts. Elle peut révéler des phénomènes « invisibles » aux yeux des répondants, tels qu'une répartition des tâches (par genre ou par statut social), une distribution des places à table (y compris les espaces réservés aux absents), une définition partagée de l'activité d'autosubsistance (considérée ni comme un travail ni comme un loisir), une hiérarchie informelle (apparente dans les caractéristiques des dons et des récipiendaires), ou encore des réseaux d'interaction de proximité (basés sur l'échange ou la mise en commun alimentaires) formant des groupes co-existants au sein de la communauté villageoise.

Cette méthode évite en outre de ne s'intéresser qu'aux seuls « repas » définis à la française en biaisant par la question posée le contenu et la forme de la réponse et en omettant ou sous-estimant des occurrences alimentaires non considérées comme tels. Quand pour des raisons pratiques ou administratives, l'enquête qualitative ou quantitative n'est pas menée le dimanche, le chercheur court le risque de normaliser de façon artificielle des repas festifs dominicaux souvent très différents des repas quotidiens, ou de minimiser des occasions de

commensalité liées à des activités non alimentaires, telles que les réunions associatives, religieuses ou sportives. Nous ne reviendrons pas ici sur le classique « effet de halo » de l'ordonnancement des questions (Grawitz, 1979), qui peut conduire à faire se succéder des questions « normatives » (« Qu'est-ce qu'un bon repas ? » « Qu'est-ce que bien manger pour vous ? »...) et des questions relatives à des pratiques alimentaires, auxquelles les réponses tendront alors à se rapprocher alors de la norme implicite.

De façon plus pragmatique, l'observation est utile aussi pour compléter et ajuster les quantifications officielles, pour éclairer les zones d'ombres statistiques. Comme l'avait montré Becker (2002), l'observation permet de rendre lisibles des catégories ou des statuts que les statistiques officielles ne font pas apparaître. Ainsi en est-il de la consommation de viande de chien par les Polynésien(ne)s, pratique traditionnelle et régulière encore dans les années 1950 et toujours d'actualité de nos jours, quoique de façon plus occasionnelle, qui disparût progressivement des statistiques officielles à partir de 1966-67 en étant incluse dans un poste « autre viande », représentant alors plus de 30% du total des viandes consommées (Serra-Mallol, 2010). L'observation permet de prendre en compte les processus d'action, les comportements et les interactions en situation et leur sens perçu, mais également les catégories utilisées localement, le vocabulaire et les façons de penser, l'arrière-plan symbolique et normatif qui forment les fondements des représentations, des discours et de l'action.

Des inconvénients de l'observation

Il ne s'agit pas ici de recenser l'ensemble des inconvénients possibles liés à l'utilisation de l'observation directe participante comme méthode, mais plutôt de considérer en quoi sa nature et ses modes de mise en œuvre peuvent être particulièrement sensibles dans le domaine de l'alimentation. La question de la « positionnalité » de l'observateur, et l'influence de critères tels que le genre, l'ethnie, ou la classe sociale, sont bien sûr centrales dans un domaine aussi normatif que l'alimentation : comme nous l'avons montré, le fait que l'observateur soit européen, de nationalité française et de genre masculin n'est pas neutre en matière de recherche sur l'alimentation dans un territoire d'outre-mer encore imprégné d'une idéologie colonialiste et toujours soumise à l'appareil normatif qui en est issu. Cette première limite est celle des « perturbations » nécessairement induites par la présence active ou non de l'observateur, à considérer non comme des obstacles à la compréhension de la réalité sociale mais comme des instruments de connaissance, véritables révélateurs de logiques sociales renseignant sur l'ordre social qu'elles perturbent. Il en est ainsi de l'effort apporté à la préparation de l'alimentation par les personnes observées lors des premières rencontres sur le terrain, et des modalités utilisées pour « présenter au mieux » face à la curiosité du chercheur. Ou encore des modalités d'expression et des formes de réaction face à ce qui est perçu comme impur ou dangereux en matière alimentaire, y compris la présence de l'observateur lui-même.

Car l'observateur est bien souvent lui-même un « objet exotique » au centre des conversations et des rumeurs, et parfois des jeux d'acteurs (Céfaï, 2003). Lors des premiers contacts, il se voit immanquablement confronté à la suspicion des personnes auprès desquelles il intervient de façon jugée parfois indiscrete : la cuisine est communément considérée comme un lieu aussi intime que la chambre à coucher ou la salle de bains. Pour contourner l'obstacle, le chercheur tentera de se fondre dans le groupe par mimétisme, en participant aux activités quotidiennes du groupe, et à chercher à créer des liens de confiance sinon d'amitié avec quelques personnes privilégiées, en participant aux moments de fêtes, de détente et de discussions amicales. Mais le risque est grand de se couper d'une autre partie du groupe sujet de l'observation, et de manquer ensuite de recul lorsque des relations affectives auront été forcément investies, sinon de « virer indigène », compromettant la possibilité de production d'un savoir critique ou distancié.

Au-delà des perturbations induites par la présence physique *in situ* du chercheur, d'autres types d'illusion peuvent constituer un frein : topocentrique, juridique et réflexive (Serra-Mallol, 2012). L'illusion topocentrique apparaît lorsque l'observation se limite à une « scène sociale » donnée, par exemple une manifestation festive et le repas communautaire traditionnel qui l'accompagne, sans suivre avant et ensuite les acteurs dans leur vie quotidienne ni s'interroger sur leur trajectoire sociale ; le risque est alors de réduire leur existence et leurs motifs d'action à une scène spatialisée et à un rôle typifié. L'illusion juridique prétend expliquer le comportement des enquêtés à partir de la seule description modélisée et théorisée de leurs « rôles » dans le milieu observé : l'observateur est seul juge de la validité d'interprétation des « scènes d'action » et des pratiques au regard de normes et règles qui lui sont propres. L'illusion de l'exclusivité réflexive laisse croire au chercheur qu'il est le seul à pouvoir analyser ce qu'il observe sans avoir à en « rendre compte » au groupe social étudié. En pratique, l'enquêteur ne peut se passer des observations et analyses des personnes enquêtées, mais il est profitable que l'analyse soit construite collectivement, dans la discussion et la confrontation des idées et hypothèses du chercheur avec les acteurs locaux, d'où l'utilité du « retour d'information » aux enquêtés après le terrain. Au final, la présence de longue durée de l'enquêteur sur son terrain, sa « coexistence désintéressée » même si faisant parfois l'objet d'enjeux pas toujours clairement saisissables, son « extériorité » malgré sa présence *in situ*, l'importance des contraintes institutionnelles ou des urgences matérielles, jouent certainement un rôle fondamental dans les possibilités de recueil de l'information, en dépit des perturbations énoncées.

Observer le local dans un monde globalisé

La globalisation alimentaire et la dialectique local/global

La globalisation est entendue comme le processus de synthèse des forces économiques mondiales vers la trans-nationalisation des capitaux, des produits, des idées et des hommes, et la circulation toujours plus rapide du flux de leurs échanges, entraînant à la fois une uniformisation des modes de vie et de pensée (Abélès, 2008) et une pluralité de phénomènes de relocalisation (Sassen, 2009). Cette intensification des relations sociales planétaires constitue de fait un processus dialectique : la transformation locale fait autant partie du phénomène que l'extension latérale des relations à travers l'espace. En Polynésie, cette forme de « glocalisation alimentaire » (Serra-Mallol, 2013) mélange, sans complètement les fusionner, des schèmes culturels anciens et des adaptations à des influences postérieures : christianisation, colonisation, transferts financiers massifs à l'époque des essais nucléaires, et nouvelle ère de l'immédiateté et de la multi-localisation technologiques. En ce sens, la globalisation alimentaire recompose le lien social, localisé ou translocalisé avec l'aide des nouveaux moyens de communication, malgré le possible éloignement géographique dû aux migrations et déplacements. Ces liens avec des personnes et des communautés d'intérêt ou d'esprit peuvent être concrets ou « virtuels » et échapper aux modalités de relation et aux régulations habituelles, verticales et descendantes, par des interactions nouvelles et mouvantes, horizontales, créées par le tourisme, les migrations intra ou internationales, les codes socioculturels communs issus de la télévision et du cinéma, les contacts par internet...

De même que la télévision a ouvert les premiers téléspectateurs au monde extérieur, internet a permis de dépasser les relations de proximité, pour tisser des liens, y compris amicaux et commerciaux, qui se situent à d'autres échelles que strictement locales. Les réseaux sociaux virtuels sont ainsi devenus un espace de rencontre entre habitants de Rapa et Rapa vivant hors de l'île, contribuant à la construction et la préservation des liens et d'une certaine conception de ce que signifie « être rapa » au-delà des frontières régionales ou nationales. L'impact de ce

phénomène de « déterritorialisation » du local sur les méthodes de recueil de l'information et de leur analyse nous a conduit à mettre en œuvre un processus d'observation « multi-points », « multi-situé », à l'exemple de notre enquête sur l'espace social alimentaire rapa, qui s'est poursuivie en-dehors de l'île à la rencontre de personnes originaires mais non résidentes de Rapa et participant néanmoins aux représentations touchant à la fois l'île et la question de l'identité collective.

La localisation ne se définit donc plus seulement par rapport à un territoire circonscrit, mais également de façon déterritorialisée (Appadurai, 2001), comme l'illustrent les blogs de discussion et de mise en ligne de photographies par des descendants de Rapa installés hors de l'île, *insiders* au sens de l'identité collective mais *outsiders* au sens de la résidence, et qui participent ainsi aux constructions de l'identité rapa des résidents de l'île. Elle implique la prise de conscience par les acteurs locaux de la globalisation des liens sociaux, qui permet de s'affranchir d'une partie de l'éloignement géographique par formation d'un référentiel culturel commun, un « ethnoscape » créant de façon volontaire et réflexive (Giddens, 1994) une « communauté affective » localisée mais non forcément territorialisée.

L'observation de la globalisation alimentaire et de la déterritorialisation du local

Les différentes échelles d'interactions qu'induit la globalisation interagissent sur les individus et les groupes (Sassen, 2009). A l'échelle du groupe de proximité et de la communauté de l'île de Rapa, correspondent l'affirmation très forte de l'identité rapa, le refus de l'aéroport, les différences alimentaires et de mode de vie affichées entre les deux villages. L'échelle de l'archipel des Australes (*Tuhaa pae*) est mobilisée en opposition au chef-lieu du territoire de la Polynésie française Papeete, perçu comme « globalisé » et soumis de ce fait aux externalités négatives afférentes (chômage, sans abri, délinquance, prostitution...) et à l'absence supposée d'une solidarité traditionnelle fondée sur le partage. Enfin, Tahiti est elle-même fortement dépendante des relations avec la métropole et des dispositifs européens affectés aux territoires considérés comme « périphériques », et engagée dans des relations à l'échelle mondiale (avec les médias, les voyages et le tourisme), y compris avec des chercheurs s'intéressant à l'île de Rapa et à sa communauté. Ce constat d'un emboîtement des échelles assure la prise en compte de la globalisation sur le terrain de la recherche, et sur la recherche elle-même, en intégrant les dynamiques sociales et la diachronie (Abélès, 2008). Ces éléments invitent à se poser la question du cadre spatial de la recherche et celle du rôle du chercheur sur le terrain quant à l'analyse des informations relevées « dans le cadre » et « hors cadre » de son terrain de recherche.

Les perturbations induites par la présence de l'observateur, et le phénomène de déterritorialisation du local, ne doivent pas empêcher de se donner l'opportunité de bien connaître le cadre social de sa recherche : la nécessité d'une présence régulière et de longue durée sur le terrain s'impose, présence rendue « active » du fait d'un statut et d'un rôle du chercheur clairement énoncés et partagés sur le terrain. La relation de longue durée, dans des participations communes à des discussions et actions collectives, est en effet seule gage d'une relation de confiance entre le chercheur et les acteurs locaux. Outre la meilleure compréhension des cadres de pensée et d'action du groupe observé, elle permet de réduire la distance entre le chercheur et l'enquêté, la régulation de son « espace personnel » (Goffman 1973) étant à la base de toute interaction humaine pour éviter l'envahissement d'autrui ou même sa contamination, et préserver son intimité.

Conclusion

L'alimentation constitue un sujet sensible du fait de son rapport particulier au corps comme à l'imaginaire, à l'identité individuelle et collective et à l'intime. Il est ainsi fortement soumis aux biais normatifs, à la fois de la part de l'enquêté et du chercheur lui-même. La connaissance approfondie du terrain d'enquête et le recours à l'observation directe comme méthode de recueil et d'analyse d'une information nécessairement « située » permettent de tirer parti de cette perturbation normative provoquée par la présence de l'observateur, le chercheur prolongeant en quelque sorte l'observation participante par l'observation de l'impact de sa participation. C'est à travers l'analyse en situation des modes d'expression et des systèmes symboliques du groupe social étudié que l'observation directe permet d'atteindre la généalogie des catégories, des expériences et des savoirs propres (Schütz, 1987 ; Berger et Luckmann, 2008), et d'accéder ainsi aux « coulisses » du terrain où s'estompent, sinon disparaissent, les phénomènes de dissimulation et de façade (Goffman, 1973)

Entre déterminants éco-biologiques et culturels, l'espace social alimentaire constitue un lieu particulier de lecture de la dialectique local-global, notamment dans l'espace doublement périphérique de la post-colonisation institutionnelle et de l'éloignement géographique polynésien. Les processus de déterritorialisation et de re-territorialisation du local (Appadurai, 2001 ; Sassen 2009) font en ce sens du local, singularité sociale et culturelle spatio-temporelle, un lieu privilégié d'observation du global et de leur relation dialectique. L'impact de la globalisation est à prendre en compte dans toute recherche socio-anthropologique contemporaine « localisée », y compris le caractère non territorialisé du cadre communautaire et de sa perception réflexive. Cette pluralité d'interactions, tant individuelles qu'aux divers niveaux de la réalité sociale, appelle l'observation comme méthode. L'observation directe multi-située autorise l'immersion dans les influences multiples de l'identité individuelle et collective contemporaine, globalisée et réflexive, qui constitue le quotidien de la majeure partie de l'humanité aujourd'hui. C'est leur pluralité d'expressions dans des espaces et des combinaisons d'espaces différenciés qu'il s'agit d'explorer, au-delà de l'isomorphisme implicite entre territoire et culture, des discours idéologiques sur le concept même de globalisation, et de l'incertitude ou de l'incomplétude de toute analyse forcément située.

Références bibliographiques

- ABÉLÈS M., 2008. *Anthropologie de la globalisation*. Paris, Payot.
- APPADURAI A., 2001. *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*, Paris, Payot.
- ARBORIO A.M. et FOURNIER P., 2005. *L'enquête et ses méthodes. L'observation directe*, Paris, Armand Colin.
- AUGÉ M., 1994. *Pour une anthropologie des mondes contemporains*, Paris, Flammarion.
- BECKER H. S., 2002. *Les ficelles du métier. Comment conduire sa recherche en sciences sociales*, Paris, La Découverte.
- BERGER P. et LUCKMANN T., 2008. *La construction sociale de la réalité*, Paris, Armand Colin.
- CÉFAÏ D. (sous la dir. de), 2003. *L'enquête de terrain*, Paris, La Découverte-M.A.U.S.S.
- CHAPOULIE J. M., 2000. « Le travail de terrain, l'observation des actions et des interactions, et la sociologie », *Sociologie contemporaine*, n° 40, p. 5-27.
- CONDOMINAS G., 1980. *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion.
- DOUGLAS M., 1979. « Les structures du culinaire », *Communications*, n° 31, p. 145-170.

- FISCHLER C., 1990. *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob.
- GIDDENS A., 1994. *Les conséquences de la modernité*, Paris, L'Harmattan.
- GOFFMAN E., 1973. *La mise en scène de la vie quotidienne*, Paris, Minuit, 2 tomes.
- GRAWITZ M., 1979. *Méthodes des sciences sociales*, Paris, Dalloz.
- MAUSS M., 1950. « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques » dans M. Mauss, *Sociologie et Anthropologie*, Paris, PUF, p. 143-279.
- POULAIN J.-P., 2002a. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF.
- POULAIN J.-P., 2002b. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat.
- ROSA H., 2012. *Aliénation et accélération. Vers une théorie critique de la modernité tardive*, Paris, La Découverte.
- SASSEN S., 2009. *La globalisation, une sociologie*, Paris, Gallimard.
- SAURA B., 2009. *Tahiti Ma'ohi. Culture, identité, religion et nationalisme en Polynésie française*. Papeete, Au Vent des Iles.
- SCHÜTZ A., 1987. *Le chercheur et le quotidien. Phénoménologie des sciences sociale*, Paris, Klincksieck.
- SERRA-MALLOL C., 2005. « Tahiti : du culte au mythe de l'abondance », *Journal de la Société des Océanistes*, n° 120-121, p. 149-156.
- SERRA-MALLOL C., 2010. *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Papeete, Au Vent des Iles.
- SERRA-MALLOL C., 2012. « Observation participante », dans J.P. Poulain (sous la dir. de), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, p. 960-965.
- SERRA-MALLOL C., 2013. « Entre local et global : l'alimentation en Polynésie. Le cas de Tahiti et Rapa », *Anthropologie et Sociétés*, n° 37-2, p. 137-153.
- SHERMAN D. J., 2005. « Paradis à vendre : tourisme et imitation en Polynésie française (1958-1971) », *Terrain*, n° 44, mars, p. 39-56.