SORBONNE UNIVERSITÉ

ECOLE DOCTORALE 434

Laboratoire de recherches Sorbonne-Identités, relations internationales et civilisations de l'Europe (UMR 8138)

T H È S E

Pour obtenir le grade de

DOCTEURE DE SORBONNE UNIVERSITÉ

Discipline : Géographie

Présentée et soutenue par

Hee-Jin YUN

Le 22 mai 2026

Le végétarisme et la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens : une approche géographique de l'éthique alimentaire à Séoul

Membres du Jury

Mme **Sylvaine BOULANGER** - Professeure de géographie, Faculté des lettres, Sorbonne Université – Présidente du Jury

M. **Guillaume FABUREL** - Professeur de géographie, Université de Lyon-2 et Sciences–Po Lyon – Rapporteur

Mme **Nathalie FAU** – Professeure de géographie, Université Paris-Cité – Examinatrice

M. **Gilles FUMEY** – Professeur émérite de géographie, Sorbonne Université – Directeur de thèse

Mme **Florence GALMICHE** – Maîtresse de conférences (anthropologie), Université Paris-Cité – Examinatrice

Mme **Hui-Yeon KIM** - Maîtresse de conférences HDR (sociologie), INALCO (Paris) – Rapporteuse

Résumé

L'industrie agroalimentaire (IAA) a profondément transformé les pratiques alimentaires contemporaines dans le monde en diversifiant l'alimentation quotidienne et en en renforçant la sécurité sanitaire pour un large public (Ascher, 2005). Mais elle a également contribué à une rupture croissante entre les lieux de production et de consommation. Cette dissociation géographique est particulièrement visible dans les très grandes métropoles comme Séoul. Dès lors, l'alimentation tend à être appréhendée uniquement à travers des produits séduisants par leur praticité, leur prix et, parfois même, des modes. Dans ce contexte, l'éthique alimentaire apparaît comme un enjeu pour comprendre comment les humains et, ici particulièrement, les habitants de Séoul peuvent exercer des jugements sur ce qu'ils mangent, comment ils perçoivent leurs pratiques et comment ils envisagent leur évolution compte tenu de l'environnement culturel dans lequel ils sont. À ce titre, en Corée du Sud, le végétarisme est une option particulière dans la mesure où l'on donne, dans ce pays, une place particulière aux produits carnés.

La cuisine des temples bouddhistes sud-coréens reflète l'attitude envers la nourriture qui va au-delà d'une simple base végétarienne, car elle envisage l'aliment comme une forme de vie inscrite dans l'harmonie des saisons et des éléments. Elle peut servir de modèle aux habitants de Séoul en matière d'éthique alimentaire. Cette thèse étudie sa définition à travers la cuisine des temples et explore l'environnement alimentaire (social, physique et macro-environnement) pour la réalisation de l'éthique alimentaire chez les Séouliens. Elle examine ainsi en quoi cette tradition culinaire sud-coréenne peut à la fois séduire les mangeurs urbains et être réappropriée par les acteurs de l'IAA.

Mots-clés : Corée du Sud ; Séoul ; Éthique alimentaire ; Environnement alimentaire ; Social ; Géographie ; Lieu d'habitation ; Information ; Politique ; Végétarisme ; Cuisine des temples

Abstract

Modern food industrialization has profoundly transformed how we eat on a global scale, diversifying eating habits and improving food safety for a significant portion of the world population (Ascher, 2005). However, it has also fostered a growing disconnection between where food production happens and where we consume. This geographical dissociation is particularly evident in large metropolises such as Seoul, where food is increasingly viewed merely as a commodity—valued primarily for its convenience, price, and perceived trendiness.

Under such context, food ethics emerges as a critical framework for understanding how urban residents navigate their dietary choices. Specifically, this study examines how Seoulites form judgments on what they eat, how they perceive their habits, and how they envision them evolving within their specific cultural environment. In this regard, vegetarianism represents a unique dietary shift in South Korea, a society where meat consumption often holds a privileged cultural status.

The Koren Temple Cuisine reflects an attitude toward food that goes beyond a simple vegetarian diet, as it considers food to be a form of life that is part of the harmony of the seasons and the elements. It can serve as a model for Seoul residents in terms of food ethics. This thesis examines its definition through temple cuisine and explores the food environment (social, physical, and macro-environmental) for the realization of food ethics among Seoulites. It further examines how this South Korean culinary tradition can both appeal to urban eaters and be reappropriated by actors in the food industry.

Keywords: South Korea; Seoul; Food ethics; Food environment; Social; Geography; Place of residence; Information; Policy; vegetarianism; Temple cuisine.

Remerciements

Finalement, le temps de l'écriture des remerciements, que j'ai attendu depuis sept ans, est arrivé. Je peux relâcher la pression sous laquelle j'ai vécu pendant mes longues années doctorales. Mon parcours doctoral a été pour moi une expérience longue et exigeante, qui m'a confrontée à l'angoisse, les doutes et la perte de confiance. Si je puis me permettre de faire une métaphore pour décrire l'expérience d'avoir été acceptée à l'École doctorale pour pouvoir écrire ma thèse, elle ressemble à un tunnel dans lequel je suis entrée poussée par les rayons du Soleil. Mais une fois dedans, la lumière a rapidement disparu, ne laissant que du noir, du noir et encore du noir... Mais contre toute attente, il arrivait de temps en temps qu'un rayon parvienne à se frayer un chemin dans les ténèbres, jusqu'à m'atteindre et me guider vers le bout du tunnel où je pus de nouveau voir scintiller la lumière du Soleil. Ainsi, tout au long de ce parcours, j'ai été entourée d'une grande bienveillance, d'encouragements sincères et d'un soutien précieux pour lesquels je suis profondément reconnaissante.

Je tiens à remercier d'abord mon directeur de thèse, Gilles Fumey, d'avoir accepté de suivre mon travail. Je voudrais lui exprimer ma profonde reconnaissance pour sa disponibilité, pour son encadrement et ses conseils précieux non seulement en matières de références (ouvrages, articles de revue et de presse à lire) mais aussi pour son engagement pour mes terrains d'études en France et, surtout, pour les interventions que j'ai pu effectuer grâce à lui et les discussions qui en ont découlées, qui m'ont appris à parler avec davantage d'aisance et de clarté, que ce soit à l'occasion de la journée d'étude doctorale, d'une conférence ou lors de colloques.

Je souhaite également remercier mes professeurs de Master Géographie, aménagement, environnement et développement (anciennement nommé Master Géographie, aménagement, environnement et logistique des échanges) : alimentation et cultures alimentaires, grâce auxquels j'ai pu enrichir ma connaissance de la culture alimentaire dans le cadre géographique. Je tiens à remercier particulièrement la directrice Madame Sylvaine Boulanger qui a grandement contribué à façonner mon esprit critique et Monsieur Vincent Moriniaux pour ses

cours, grâce auxquels j'ai pu m'intéresser à la question de l'éthique alimentaire et au lien entre la religion et l'alimentation.

Je remercie aussi Mesdames Sylvaine Boulanger, Nathalie Fau, Florence Galmiche et Hui-Yeon Kim ainsi que Monsieur Guillaume Faburel d'avoir accepté d'être au jury de soutenance d'évaluer mon travail et d'en discuter avec moi.

Je voudrais présenter mes remerciements au laboratoire Sirice qui m'a permis de rencontrer Sonia Bledniak, qui m'a beaucoup aidée à progresser dans la maîtrise de l'écriture scientifique, Stéphane Guillerez, Sandrine Maras, Fabrice Virgili qui m'ont encouragé moralement. Sans ce laboratoire, je n'aurais pas pu rencontrer ma chère amie Amarillys, qui m'a remonté le moral à de nombreuses reprises tout au long de ma thèse. Nous nous sommes encouragées, nous imaginant à nos soutenances et nous appelant « futur docteur », et ces instants m'ont insufflé le courage dont j'avais besoin.

Mes remerciements s'adressent également aux personnes que j'ai sondées et interrogées, qui ont accepté de participer avec bienveillance à mon enquête en me consacrant leur temps.

Je tiens à remercier les nonnes qui m'ont accordé leur temps pour répondre à mes questions.

Tous mes remerciements à mes professeurs de langue française, Adeline, Anne-Sophie, Céline, Hervé et Tatiana que j'ai rencontrés en 2015, alors que je ne savais prononcer aucun mot français et grâce à qui j'ai pu bien le maîtriser.

Je souhaite également remercier Antoine, Clément, Éléna, Harleen, Joseph, Juliette, Kévin, Laura, Léo, Manon, Maxime, Nicolas, Pierre-Loup et Valentin qui ont gentiment accepté de relire ma thèse avec patience, ainsi que pour leur soutien moral.

Tous mes remerciements à mes proches qui m'ont soutenu jusqu'à la fin, en particulier, Alain, Andrée, Anne-Laure, Anne-Sylvie, Eun-Hui, Johan, Leila, Marine, Marion, Michico, Mireille et Jean-Marc, Nancy, Olga, Patrick, Pei, Sandy, Solange, Soo-Hyeon, Thibault, Yoko et Young-Bin.

J’adresse mes sincères remerciements à ma famille française, Alain P, André, Anita, Antoine, Christophe, Isabelle, Jacqueline, Julien, Léa, Lucienne, Michel, Pauline, Romain, Tanguy, Thierry et Tomas, pour vos encouragements et vos pensées positives que vous m’avez transmis.

Papa, maman et ma sœur, je vous remercie infiniment pour votre amour indéfectible et votre confiance en moi. Votre patience et votre soutien irremplaçable tout au long de ces longues années de thèse m’ont permis d’arriver jusqu’à la fin de mon parcours.

Sommaire

Résumé **1**

Abstract **2**

Remerciements **3**

Sommaire **6**

Préambule **8**

Glossaire des termes coréens **9**

Termes employés **13**

Liste des acronymes employés **14**

Introduction générale **15**

Première partie. Les mangeurs sud-coréens et l'éthique alimentaire **27**

Introduction de la première partie 28

Chapitre 1. Les pratiques alimentaires des Séouliens 30

Chapitre 2. Le modèle d'éthique alimentaire sud-coréen : les pratiques alimentaires bouddhistes sud-coréennes 112

Chapitre 3. Les consommations alimentaires éthiques inscrites dans l'espace géographique à Séoul 190

Conclusion de la première partie 255

Deuxième partie. Les contextes de l'éthique alimentaire **257**

Introduction de la deuxième partie 258

Chapitre 4. Les raisons de l'éthique alimentaire à Séoul 260

Chapitre 5. Consommer éthiquement dans la pratique 287

Chapitre 6. Les mutations dans les pratiques de consommation alimentaire, le végétarisme et sa transmission 334

Conclusion de la deuxième partie 369

Troisième partie. La cuisine des temples en Corée : un modèle éthique de consommation alimentaire à l'heure actuelle **371**

Introduction de la troisième partie 372

Chapitre 7. La promotion de la cuisine des temples 374

Chapitre 8. La cuisine des temples comme archétype de la consommation éthique ? 406

Conclusion de la troisième partie 446

Conclusion générale **448**

Bibliographie **453**

Annexes **578**

Tables des illustrations 666

Table des matières 672

Préambule

Citation de seconde main (extrait de texte déjà cité par un auteur)

L'auteure n'ayant pas eu d'accès direct à certains articles de revue, elle a pratiqué la citation de seconde main à 16 reprises dans notre thèse.

Raison de l'utilisation du féminin

Le féminin est utilisé pour les personnes végétariennes interviewées, car celles-ci étaient toutes des femmes.

Traduction de l'anglais au français

L'auteure a lu des ouvrages, des articles de revue et de presse en anglais, mais pour les citer, elle a utilisé l'outil de la traduction Deepl en cas de nécessité.

Traduction du coréen au français

L'auteure a utilisé l'assistant de traduction Deepl du coréen dans de rares cas de traduction complexe, notamment pour les termes bouddhistes.

Utilisation du mot religieux

Le mot religieux fait référence à la fois aux moines et aux nonnes sans distinction.

Glossaire des termes coréens

agwi (아귀) : fantômes affamés.

ap'atŭ tanji (아파트 단지) : grand ensemble d'appartements d'après Valérie Gelézeau.

baechu (배추) : chou chinois.

baechu kimchi (배추 김치) : kimchi de *baechu*.

balwoo (발우) *:* récipient utilisé par les religieux qui contient la juste quantité de nourriture nécessaire au maintien du corps.

Balwoogongyang (발우공양) : B écrit avec une majuscule, désgine le restaurant Balwoogongyang, comme indiqué dans notre thèse.

balwoogongyang (발우공양) : b écrit avec une minuscule, renvoie à l'art de manger dans notre thèse.

banchan (반찬) :plats d'accompagnements.

bibimbap (비빔밥) : riz cuit mélangé à des légumes ou à des herbes sauvages et du bœuf avec du *gochujang.*

bokbunja (복분자) : framboise noire coréenne.

bosalnim (보살님) : nom donné à une dame fidèle bouddhiste qui travaille bénévolement dans un temple.

bulgogi (불고기) : bœuf mariné dans de *ganjang*.

bulsalsaeng (불살생, 不殺生) : ne pas tuer d'êtres vivants.

chapssalpul (찹쌀풀) : pâte de riz gluant.

cheonggukjang (청국장) : pâte de soja fermentée qui contient des grains de soja ainsi que du soja moulu qu'on laisse fermenter deux à trois jours.

cho-haru (초하루) : premier jour du mois lunaire.

cho-samil (초삼일) : quatrième jour du mois lunaire.

Chuseok (추석) : fête des récoltes.

cookbang (쿡방) : type d'émission de cuisine à la télévision ou sur YouTube dans lequel les célébrités cuisinent et mangent devant la caméra.

cupbap (컵밥) : riz en boîte avec des ingrédients variés comme des légumes et de la viande, l'équivalent des box de pâtes en France.

dashima (다시마) *:* kombu.

doenjang (된장) : pâte de soja fermentée.

gam (감) : kaki.

gochujang (고추장) : pâte de piment fermentée.

gongyanggan (공양간) : cantine monastique dans les temples bouddhistes.

gotgam (곶감) : kaki séché.

guk (국) : soupe.

gukbap (국밥) : riz dans une soupe chaude.

Gwaneumjaeil (관음재일) : 24ème jour du mois lunaire.

hangari (항아리) : jarre en terre.

hoesik (회식) : repas collectif, souvent accompagné d'alcool (In, 2017), qui rassemble de façon régulière des personnes appartenant à un groupe commun, comme par exemple la même entreprise, université ou le même club.

honbab (혼밥) : « repas pris seul ».

inyeon (인연, 因緣) *:* peut se traduire en français par causes et conditions.

jajangmyeon (짜장면) : nouilles faites à partir de pâte de haricot noir fermentée.

jangajji (장아찌) : légumes saumurés ou marinés dans la sauce soja, le *gochujang* ou le *doenjang*.

japchae (잡채) : vermicelles à la patate douce mélangées avec des légumes et de la viande – des versions végétariennes existent également – et assaisonnées avec de la sauce soja et de l'huile de sésame.

jeol (절) : traduit par « révérence », une salutation traditionnelle formelle.

jeoleumsik (절음식) : nourriture des temples.

jeon *(전)* : galette.

jeongjinsik (정진식) : pratique alimentaire fondée sur l'abstinence de viande.

jeotgal (젓갈) : poissons, petites crevettes ou fruits de mer saumurés, en fonction des espèces locales.

Jijangjaeil (지장재일) : 18ème jour du mois lunaire.

jjamppong (짬뽕) : nouilles avec un bouillon épicé à base de fruits de mer ou de porc.

jjigae (찌개) : ragoût.

kimbap (김밥) *:* un plat ou un en-cas. Il est fait d'une feuille d'algues séchées, d'une couche de riz assaisonné avec du sel et de l'huile de sésame, d'une feuille d'omelette, de légumes (épinards, carottes, grande bardane, radis saumuré etc.), de viande (souvent du bœuf ou du porc), de surimi et de saucisses.

kimchi (김치) : Mot coréen « légume submergé ». « Préparation de légumes (chou et radis, particulièrement), assaisonnés et fermentés dans de la saumure avec des piments » (Larousse en ligne, consulté en 2026).

kimjang (김장) : préparation annuelle et de partage du kimchi.

mandoo (만두) : raviolis coréens.

meju (메주) : bloc de soja fermenté.

mukbang (먹방) : émissions dont le sujet consiste à cuisiner ou manger des plats, souvent en quantités excessives tout en se filmant et en interagissant avec le public *via* les médias numériques.

myeongjeol (명절) : traditionnellement réalisé pour les fêtes de *Seollal* et de *Chuseok*.

naengmyeon (냉면) : soupe froide aux nouilles de farine de sarrasin, de pomme de terre et de patate douce. Elle est originaire de Corée du Nord.

Ogwange (오관게, 五觀偈) : cinq versets de la perspicacité.

omija (오미자) : baies aux cinq saveurs.

oshinchae (오신채) : « cinq ingrédients interdits » : l'ail, le poireau, la ciboulette, l'allium monanthum (ciboulette sauvage coréenne) et l'oignon.

pyeonuijeom (편의점) : épiceries ouverte 24 heures sur 24.

pyogo (표고) : shitaké.

ramyeon (라면) : nouilles instantanées.

sachaleumsik (사찰음식) : cuisine des temples.

samgak kimbap (삼각김밥) : boulettes de riz triangulaires.

samgyeopsal (삼겹살) : poitrine de proc grillé.

Seollal (설날) : nouvel an lunaire.

soju (소주) : spiritueux coréens.

sudogwon (수도권) : grande région métropolitaine contenant Séoul et ses villes voisines, Incheon et Gyeonggi-do, composée de 31 villes et districts.

sundae (순대) : boudin coréen.

sungyung (숭늉) : boisson traditionnelle coréenne à base de riz grillé (*nurungji*).

tang (탕) : soupe à laquelle des condiments peuvent être ajoutés une fois servie.

tteok galbi (떡갈비) : galettes coréennes à base de bœuf haché mariné dans la sauce soja et grillé.

tteok guk (떡국) : composé de tranches de *tteok* (gâteau de riz) cuites et de *mandoo* dans un bouillon de bœuf.

tteokbokki (떡볶이) : en-cas fait à partir de gâteau de riz, de *gochujang.*

yasik (야식) : encas nocturne.

yebul (예불) : cérémonie de prière.

yunhoe (윤회 輪廻) : réincarnation, saṃsāra en coréen.

Termes employés

Carnivore : chez nos interrogés, ce régime signifie manger essentiellement de la viande et rarement des légumes

klesha : état physique et mental difficile causé par des pensées négatives.

meal kit : panier repas à cuisiner.

Mouvement Slow Food : mouvement dont le nom est construit par opposition à l'anglais fast-food, s'inscrit dans une démarche éthique dans les domaines écologiques, sociaux et techniques, en valorisant respectivement une alimentation en circuit court et la préservation de l'environnement et de la biodiversité ; une juste rémunération des producteurs et l'établissement de liens entre ces derniers et les consommateurs (concept nommé *farm to fork*, en français de la fourche à la fourchette) (Géoconfluences) ; et enfin en réactualisant des savoir-faire tels que la fermentation ou les semances de variétés anciennes, qui tendent à tomber dans l'oubli depuis l'essor de l'IAA (Site Internet de Slow Food).

Omnivore : « qui se nourrit indifféremment d'aliments d'origine animale ou végétale » (Larousse en ligne, consulté en 2026).

saṃsāra : cycle des réincarnations pour les non-éveillés.

slow food : « Good food that is prepared and cooked carefully » (bonne nourriture qui est préparée et cuisinée avec soin) (Cambridge Dictionary en ligne, consulté en 2026). Remarque : « bonne nourriture » est ici à comprendre dans le sens nutritif que gustatif et éthique.

Temple Stay : séjours spirituels dans un temple bouddhiste.

well-being : signifie littéralement *well*, être en bonne santé, confortable et satisfaisant et *being*, vivre. Son sens lexical est le bonheur, le bien-être au niveau de la santé physique mais aussi mentale donc la qualité de vie est importante.

Liste des acronymes employés

aT : Agro-Fischeries and Food Trade Corporation (Société de commerce agro-pêche et alimentaire)

CCKB : Cultural Corps of Korean Buddhism (Corps culturel du bouddhisme coréen)

ESB : Encéphalite spongiforme bovine.

DDP : Dongdaemun Design Plaza

FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture)

GMS : Grandes et moyennes surfaces

IAA : Industrie agroalimentaire

IGP : Indication géographique protégée

INRAE : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

KOSIS : Korean Statistical Information Service (Service d'information statistique coréen)

KREI : Korea Rural Economic Institute (Institut coréen d'économie rurale)

KTFC : Korean Temple Food Center (Centre de cuisine des temples coréens)

LOHAS : Lifestyles of Health and Sustainability (Modes de vie sains et durables en français)

OGM : Organismes génétiquement modifiés

OMSA : Organisation mondiale de la santé animale

RMR : *Restaurant Meal Replacement* (Plats préparés par les restaurant)

UNESCO : United Nations Educational, Scientific and Cultural Organisation (Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture)

Introduction générale

> *« Je mange uniquement des produits de saison que je cuisine en accord avec le cycle naturel. Cela aide même à guérir nos corps. À travers cette nourriture, j'accompagne la nature et ainsi, je m'abandonne à elle. C'est un retour à la nature. Il faut donc cuisiner des produits de saison. Il faut bien connaître les produits qu'on utilise pour pratiquer une cuisine de l'Éveil. On doit se nourrir de cette cuisine qui mène notre cœur vers la voie de l'illumination. Respecter les quatre saisons est essentiel. Tout comme les nuages passent ou le vent souffle, les quatre saisons se succèdent. J'offre mon moi véritable à la nature pour qu'il puisse s'accorder avec elle. Je laisse mon corps, mon cœur ne faire qu'un avec elle librement ».*
>
> Jeong Kwan, nonne bouddhiste, lors du tournage de la présentation du projet de film documentaire de l'équipe française *Focus Trap* en mai 2019.

La nomination au prix Nobel de littérature en 2024 de l'écrivaine coréenne Han Kang a sonné comme un coup de tonnerre dans le ciel de la recherche en sciences sociales. Non pas parce que la Corée du Sud aurait été honorée de la première femme lauréate de ce prix en Asie orientale, mais parce que Han Kang a confirmé, par son œuvre, la violence ordinaire chez les femmes dans la société sud-coréenne. Deux thématiques bien présentes dans son roman *La Végétarienne,* pour lequel elle avait déjà reçu le prestigieux Man Booker International Prize[1] en 2016. En choisissant d'évoquer le sort d'une femme qui devient végétarienne dans un pays fortement marqué par le rôle central de la viande dans l'alimentation, Han Kang dévoile la prégnance de la culture dans les pratiques alimentaires[2]. Notre projet de recherche sur l'éthique alimentaire trouvait là une sorte de confirmation, qu'il y avait dans la société coréenne aujourd'hui des transformations à l'œuvre qu'il nous fallait étudier à partir d'une hypothèse large : comment les Sud-Coréens vivent les mutations globales et locales[3] touchant l'alimentation aujourd'hui dans le monde ?

[1] En français : International Booker Prize.

[2] Sa définition : « Les pratiques alimentaires recouvrent l'ensemble des dimensions matérielles et symboliques qui recouvrent l'acte alimentaire : nature et diversité des aliments consommés ; quantités et dépenses afférentes ; cuisine et approvisionnement ; horaire et structure des repas. La notion de pratique sociale insiste sur les aspects concrets et matériels, elle est définie selon ses déterminants (culturels, économiques), ce qui revient à s'interroger sur les règles et les normes conditionnant sa mise en œuvre.» Source : réseau régionale d'appui à la préservation et à la promotion de la santé Bourgogne Franche-Comté, URL : https://rrapps-bfc.org/glossaire/pratique-alimentaire

[3] FUMEY Gilles, 2021, *Manger local, manger global,* 1ère éd. 2010, CNRS Editions, Paris, 188 p.

Nous avons bénéficié de nombreux travaux de sciences sociales sur les fameuses citations d'Hippocrate : « *Nous sommes ce que nous mangeons* » et de Brillat-Savarin : « *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* », qui nous ont mis sur une première piste pour comprendre le rapport à la nourriture des Sud-Coréens à travers le prisme de l'éthique alimentaire. Pour le Food Ethics Council (conseil d'éthique alimentaire)[4] l'éthique alimentaire se définit comme l'ensemble des principes qui orientent les choix alimentaires en tenant compte de l'impact sur les sociétés humaines et animales et sur l'environnement. Nous expliquons plus loin [5] comment nous exploitons cette approche éthique, mais nous pouvons dire d'emblée qu'elle nous a ouvert les portes d'un mouvement non négligeable à l'échelle des pays riches dans le monde qu'est, notamment, l'adoption du végétarisme. Il nous semble en effet, que puisque manger consiste s'approprier les nutriments fournis par d'autres êtes vivants[6], le procédé implique de leur ôter de la vie, ce qui n'est pas anodin. Dans le cas de consommation d'animaux, les mises à morts sont fortement encadrés par des rites sociaux, dans la mesure où ce ne sont pas les mangeurs[7] eux-mêmes qui tuent les animaux et, d'une manière générale, produisent et préparent leur alimentation.

De fait, en Corée du Sud comme ailleurs, se nourrir est un acte intégré dans une très longue chaîne d'acteurs, d'autant que l'offre alimentaire est abondante et que manger se pratique en tout lieu et en tout temps. Cette abondance alimentaire, relativement récente dans l'histoire, a posé de nouvelles questions. En effet, pour Kyoung-Dong Yoo (2019)[8], les modalités de notre alimentation — quand, où, comment, quoi et pourquoi nous mangeons pour vivre — influencent profondément le destin des individus et des communautés, et les attitudes alimentaires sont étroitement liées aux enjeux éthiques. Manger en suivant une éthique est bien une méthode pour mieux se nourrir : « L'éthique, qui n'est pas la morale,

[4] Food Ethics Council, s. d., *What is food ethics? A short explainer…*, Food Ethics Council, URL : https://www.foodethicscouncil.org/insights/what-is-food-ethics/, consulté le 16/12/2025.
[5] Voir partie 1, chapitre 2.
[6] BYEON S. Y, 2022,. p.75
[7] La définition du mangeur selon le Larousse est la suivante (en ligne, consulté en 2024) : « Personne qui mange d'une certaine manière, qui aime manger tel ou tel aliment ». Ce mot est utilisé par les chercheurs en Science humaines et sociales comme Flandrin et Montanari, 1996 ; Fischler, 2001 ; Fumey, 2010 ; Duppy, 2013 ; Bruckert, 2015 ; Poulain, 2022 ; Bricas, Figuié, Fournier et Lepiller, 2023.
[8] YOO Kyoung-Dong, 2019, « 음식 윤리와 종교적 관점 » [Éthique de l'alimentation et regards des religions], *Theological Thought*, N°186, p. 195-230.

intervient quand les normes s'arrêtent. Elle ne dit ni le bien ni le mal, elle ne juge pas. L'éthique guide les actions et les comportements qui permettent de faire le moins mal possible. »[9]

En définitive, l'éthique alimentaire invite à s'interroger sur le parcours des aliments, autrement dit sur la manière dont les ingrédients parviennent jusqu'à notre table. Cette approche rejoint la conception bouddhiste de l'alimentation. En effet, le bouddhisme propose une vision non dualiste de l'acte de manger, qui ne consiste pas à opposer le « bon » au « mauvais ». Une telle perspective permet de développer une éthique alimentaire capable de prendre en compte à la fois l'omniprésence actuelle de la consommation de viande et les formes de fondamentalisme végétarien portées par certains groupes minoritaires[10]. Selon le Bouddha, l'enjeu ne réside pas tant dans « ce que l'on mange » que dans « la manière de manger », c'est-à-dire l'état d'esprit dans lequel l'acte alimentaire est accompli (Kim H. S., 2018). Ainsi, à l'instar de la pensée bouddhiste, l'éthique alimentaire relève davantage d'une question de conscience que du contenu même de l'assiette.

L'éthique alimentaire : approche philosophique et analyse de ses liens avec la cuisine des temples bouddhistes et son instrumentalisation touristique

L'éthique alimentaire constitue aujourd'hui un champ de recherche majeur, à l'intersection des préoccupations environnementales, sociales et philosophiques. La crise climatique, conjuguée aux enjeux liés à la sécurité alimentaire mondiale à l'horizon 2050, soulève des interrogations fondamentales quant à la soutenabilité des systèmes alimentaires contemporains. Dans ce contexte, la transformation des pratiques de consommation apparaît comme un levier essentiel, conférant à l'éthique alimentaire un rôle central dans la réflexion théorique et appliquée.

[9] Schlienger, 2020, p.2.

[10] LEE Chang-Yoon, le 03/04/2015, « "중도적 음식관, 육식 만연과 채식고집 극복할 음식윤리" 허남결 교수, '사찰음식포럼'에서 음식윤리 불교적 관점 조명 » [« Une approche modérée de l'alimentation : l'éthique alimentaire pour dépasser l'omniprésence de la viande et l'entêtement végétarien » Le professeur Heo Nam-gyeol met en lumière l'éthique alimentaire sous l'angle bouddhiste lors du forum sur la cuisine des temples], *Bulgyo Jouranl*, URL : https://www.buddhismjournal.com/news/articleView.html?idxno=11553, consulté le 02/06/2022.

Bien que l'acte alimentaire soit un geste quotidien, répétitif et souvent routinier, il est aussi porteur d'implications éthiques multiples, couvrant l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production à la post-consommation. Un premier axe concerne les conditions de production alimentaire. Les recherches mettent en évidence les effets structurels de l'agriculture industrielle, notamment la généralisation de la monoculture (King, 2007 ; Kim S.S., 2015, 2016), la fragilisation de l'agriculture familiale et les dégradations environnementales qui en résultent. Dans cette perspective, le recours à l'agriculture biologique ne saurait être réduit à une simple préoccupation de santé individuelle, mais s'inscrit également dans une logique de justice sociale et de protection des travailleurs agricoles exposés aux intrants chimiques.

Un deuxième axe porte sur les pratiques de consommation. Les débats éthiques relatifs à la protection animale sont notamment articulés autour d'une approche utilitariste, qui fonde le végétarisme sur la réduction de la souffrance animale (Singer, 1975). Par ailleurs, la promotion des produits biologiques et locaux est envisagée comme une réponse éthique aux dérives du système agroalimentaire mondialisé (Kim S. S., 2015 ; Byeon S. Y., 2015).

Un troisième axe concerne les dimensions sociales et éducatives de l'éthique alimentaire. Plusieurs études soulignent les liens entre pratiques alimentaires et problématiques de santé publique, en particulier l'obésité (Bae S. H., Byeon S. Y. ; 2022 ; Park I. B., Byeon S. Y. ;2022). D'autres travaux insistent sur l'importance de l'éducation à l'éthique alimentaire dès le plus jeune âge, notamment dans le cadre de l'enseignement moral à l'école primaire (Jang S. H., 2013, 2015 ; Kim T. C., 2019).

Dans cette perspective, l'éthique alimentaire repose sur l'idée selon laquelle les choix alimentaires individuels sont intrinsèquement liés à autrui et à l'environnement, et ne peuvent être pensés de manière isolée (King, 2007). Cette conception relationnelle entre en résonance avec l'approche bouddhiste de l'alimentation, fondée sur le principe d'interdépendance entre les éléments animés (êtres humains, animaux) et inanimés (terre, eau, vent, soleil, végétaux). Il n'est donc pas surprenant que certains chercheurs aient intégré la cuisine bouddhiste dans leurs réflexions éthiques. Ces travaux soulignent que le bouddhisme ne prescrit pas un régime alimentaire spécifique, mais privilégie une voie

médiane, caractérisée par la modération, la conscience et le détachement des désirs excessifs (Lee E. S., 2012 ; Huh N. K., 2015).

À ce jour, un nombre limité de recherches en études bouddhistes ont explicitement articulé la question de la cuisine des temples à celle de l'éthique alimentaire. Parmi elles, l'analyse proposée par Kong M. S. (2020) se distingue par l'examen des relations entre alimentation et éthique à travers les textes bouddhistes. En revanche, un corpus plus large de travaux, ne s'inscrivant pas directement dans le champ de l'éthique, s'est intéressé à l'alimentation bouddhiste primitive[11], à la cuisine des temples en Asie de l'Est[12], à sa présence dans les sutras[13], aux aliments interdits ou déconseillés dans le bouddhisme (tels que l'ail[14] ou la viande[15]), ainsi qu'à la signification culturelle de la cuisine des temples sud-coréens[16], aux pratiques alimentaires monastiques[17] et aux liens entre cette cuisine et la santé[18].

Parallèlement, les études en sciences du tourisme ont mis en évidence la valeur de la cuisine des temples en tant que patrimoine culturel et ressource touristique. Ces recherches portent notamment sur sa popularité [19] croissante, sa valorisation à travers des restaurants spécialisés[20] et les programmes de *Temple Stay*[21], la satisfaction des visiteurs et leur intention de réadopter la consommation de cette cuisine à long terme[22]. Elles analysent également les formes d'instrumentalisation de la cuisine des temples, notamment à travers la commercialisation de produits dérivés tels que le kimchi [23] de temple destiné aux

[11] Kong M. S, 2008 ; Kim H. S, 2013 ; 2018 ; Shin S. H, 2011 ; An Y. G, Lee E. K, 2023.
[12] Kim M. S, 2016 ; Kim S. S, 2019 ; Kim B. S *et al*., 2021.
[13] Nonne Seonjae, 1997.
[14] Kong M. S, 2017 ; Kim W. J 2023.
[15] Ko Y. S, 2009 ; Park J. S, Jeong S. R, 2010 ; Cho Y. K, 2024.
[16] Ryu S. S, 1996 ; Park S. H, 2009 ; Kim H. G, 2015 ; Park S. H, 2021 ; Shin J. H, 2021.
[17] Nam G. S, 2008 ; Kim M. H, 2010 ; Kang H. I, 2023 ; Koo M. R, 2023.
[18] Lee Y. H, You Y. S, 1996 ; Nonne Seonjae, 2002 ; LEE S. Y, LEE Y. H, Park H. Y, 2002 ; Lee J. R, 2013 ; Kim J. A, Lee S. Y, 2014.
[19] Jang B. J, 2011 ; Jang B. J, 2013 ; Hwang E. K *et al*., 2015 ; Hwang E. K *et al*., 2017 ; Heo I. J, Lee S. Y 2018 ; Jang B.J 2013.
[20] Moon Y. S, Lee S. Y 2017 ; Son J. S, Lim H. C, 2022.
[21] Shin K. L *et al*., 2014 ; Shin K. L *et al*., 2015 ; Lee J. S, 2015 ;, Jeong Y. K, Park K. O, 2015 ; Kim Y. M, Park K. O, 2016.
[22] Hong K. W, Kim J. H, 2016 ; Kim Y. M, Park K. O, 2016 ; Lim H. C, Son J. S, 2022 ; Cho H. N, Lee G. M, 2023 ; Kim Y. J, Wang S. S, 2024.
[23] Définition : Mot coréen « légume submergé ». « Préparation de légumes (chou et radis, particulièrement), assaisonnés et fermentés dans de la saumure avec des piments » (Larousse en ligne, consulté en 2026).

végétariens[24], les plats prêts à cuisiner à domicile[25] ou encore l'intégration de menus inspirés de cette cuisine dans la restauration collective[26].

Une étude d'une cuisine des temples pour caractériser l'éthique alimentaire en géographie

En géographie de l'alimentation, la présente recherche constitue, à notre connaissance, la première tentative d'analyse conjointe de l'éthique alimentaire et de la cuisine des temples bouddhistes. Si la consommation a été largement prise en compte par les géographes, notamment à travers l'intégration de dimensions morales et éthiques, cette articulation demeure encore peu explorée de manière systématique. En effet, la consommation s'inscrit toujours dans un espace qui rend visibles ou, au contraire, invisibilise des relations sociales, économiques et écologiques complexes, et permet d'interroger les conséquences des choix individuels de consommation (Sack, 1992 ; Hartwick, 2000 ; Sayer, 2003 ; Kim B. Y., 2013, 2015).

Dans le champ de la géographie, Laura Pottinger (2013)[27] a mobilisé l'éthique alimentaire afin d'analyser les villes et de comprendre comment l'espace urbain façonne les représentations de l'éthique, du politique et des formes alternatives de consommation. En Corée du Sud, bien que cette thématique demeure encore marginale, Byeong-Yeon Kim (2011) a néanmoins mis en évidence l'intérêt pédagogique de la géographie alimentaire à travers l'exemple du hamburger. Selon lui, cette approche permet de corriger une méconnaissance largement répandue des effets négatifs que la consommation individuelle peut engendrer sur les humains vivant dans des espaces de production éloignés. Elle contribue également à maintenir la conscience des lieux de production et à appréhender les impacts directs et

[24] Lee C. H *et al*., 2021.
[25] Kim J. A, Lee S. Y, 2023.
[26] Kim J. A, Lee S. Y, 2015.
[27] POTTINGER Laura, 2013, « Ethical Food Consumption and the City », *Geography Copass*, Vol.7, N°9, p. 659-668.

indirects de la consommation. Par ailleurs, Hak-Hee Kim[28] (2005) et Chul-Ki Cho[29] (2013) ont montré que l'alimentation constitue un objet privilégié pour l'enseignement de la géographie, dans la mesure où elle est traversée par de multiples relations économiques et politiques.

En géographie française, si la consommation alimentaire a été analysée dans ses dimensions spatiales, notamment à travers ses variations régionales, nationales ou entre espaces urbains et ruraux, l'éthique n'a pas encore été explicitement croisée avec l'alimentation. L'espace de consommation est pourtant défini par l'interaction de nombreux éléments environnementaux, tels que le paysage, les odeurs, les perceptions visuelles ou auditives. L'acte de manger, bien qu'il soit fondamental, répétitif et généralement considéré comme acquis, est souvent perçu comme un acte banal, simple et facile, perception renforcée par l'industrialisation des systèmes alimentaires. Cette dernière a rendu la consommation alimentaire plus pratique, tout en occultant les processus par lesquels les aliments parviennent jusqu'aux consommateurs.

Or, rien ne garantit la pérennité des conditions actuelles de production et de consommation alimentaires. C'est dans ce contexte que l'éthique alimentaire prend toute son importance, en ce qu'elle permet de restaurer une relation entre les consommateurs et les acteurs aujourd'hui rendus invisibles des systèmes alimentaires. Cette problématique est pertinente dans les grandes métropoles telles que Séoul, où les lieux de production sont spatialement éloignés et où les aliments sont majoritairement perçus comme des produits finis standardisés. Le manque de conscience des conséquences sociales et écologiques de la consommation individuelle peut ainsi favoriser des formes d'irresponsabilité (Kim B. Y., 2015). L'espace apparaît alors comme un élément central de la reconnexion avec les humains en rendant visibles ces relations à distance.

[28] KIM Hak-Hee, 2005, « 지리교육 소재로서 음식의 확장성에 대한 연구 » [Étude sur le potentiel d'utilisation de l'alimentation comme support pédagogique en géographie], *The Journal of The Korean Association of Geographic and Environmental Education*, Vol.13, N°3, p. 375-391.

[29] CHO Chul-Ki, 2017, « 음식을 매개로 한 지리교육의 새로운 방향 » [De nouvelles orientations de l'enseignement de la géographie par le prisme l'alimentation], *Region and Geography*, Vol.23, N°3, p. 626-637.

Bien que l'éthique alimentaire constitue un objet pertinent pour la géographie, du fait du caractère spatial de l'alimentation et de la capacité de la discipline à en analyser les conditions de mise en pratique, ce champ demeure encore peu investi par les géographes français et sud-coréens. La présente thèse s'inscrit précisément dans cet espace, en proposant une analyse conjointe de l'éthique alimentaire et de la cuisine des temples bouddhistes[30].

Il faut souligner que les pratiques alimentaires ne relèvent pas uniquement de facteurs individuels. Les connaissances, croyances, valeurs, préférences, le plaisir, ainsi que les facteurs psychologiques, biologiques, génétiques et l'âge influencent indéniablement les décisions d'achat, de préparation et de consommation (Glanz *et al*., 2008 ; Frian-Perrot, 2018). Ces choix sont également façonnés par l'environnement alimentaire, défini par un ensemble de contextes socioculturels, physiques, économiques et politiques (HLPE, 2017), qui déterminent les opportunités et les contraintes pesant sur les pratiques alimentaires et l'état nutritionnel des individus (Barquera *et al*., 2013).

Alexandra Pech[31] (2021) propose une synthèse du concept d'environnement alimentaire en mettant en évidence son impact sur l'obésité, en s'appuyant notamment sur les travaux de Barquera *et al*. (2013), Frian-Perrot (2018) et Glanz *et al*. (2008). L'environnement alimentaire revêt trois dimensions principales : l'environnement social, qui renvoie aux réseaux familiaux, amicaux et sociaux influençant les normes et modèles alimentaires ; l'environnement physique, constitué des lieux de vie et de consommation, qui conditionne l'accessibilité aux aliments ; et le macro-environnement, incluant les normes culturelles, l'industrie agroalimentaire (IAA), les politiques publiques, les médias et le marketing alimentaire, qui structurent les cadres de la consommation.

Bien que le macro-environnement exerce une influence plus indirecte que les deux autres dimensions, il peut néanmoins inciter les individus à réfléchir à leurs pratiques alimentaires, notamment par le biais de l'éducation (Barnett *et al*., 2005b ; Hawkes *et al*., 2015). Ces différentes dimensions interagissent étroitement avec les facteurs individuels (Pech, 2021),

[30] Celle-ci n'a jamais été étudiée dans une thèse en France.

[31] PECH Alexandra, 2021, *Quand notre environnement nous rend obèses : comment l'environnement influence-t-il nos pratiques alimentaires ?* Géoconfluences, URL : https://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-thematiques/geographie-de-la-sante-espaces-et-societes/articles-scientifiques/obesite, consulté le 11/07/2023.

lesquels, à l'exception des facteurs biologiques et génétiques, peuvent être en grande partie influencés par l'environnement alimentaire.

Plusieurs études montrent que les quartiers caractérisés par une forte concentration de restauration rapide présentent des taux d'obésité plus élevés que ceux disposant d'une offre abondante de fruits et légumes frais (Djojosoeparto *et al*., 2021 ; Lassale *et al*., 2024). À l'inverse, un environnement alimentaire favorable peut encourager des pratiques alimentaires plus saines, en fonction de la proximité des points de vente, des conditions socio-économiques, de l'éducation et de l'origine ethnique (Frank *et al*., 2005 ; Aggarwal *et al*., 2018). L'environnement social, physique et macro-environnemental peut ainsi moduler la surconsommation (Glanz *et al*., 2008 ; Barquera *et al*., 2013).

Ces constats soulignent la complexité des pratiques alimentaires, qui ne sauraient être réduites aux seuls choix individuels. C'est dans cette perspective que cette thèse mobilise le cadre théorique de l'environnement alimentaire afin d'analyser les conditions de mise en œuvre de la consommation alimentaire éthique. La cuisine des temples bouddhistes, transmise à partir d'espaces et d'acteurs spécifiques, s'inscrit aujourd'hui dans des dynamiques de diffusion plus larges, touchant le grand public et des entreprises issues de l'IAA. Reconnue comme patrimoine culturel immatériel par l'administration du patrimoine culturel de Corée, elle repose sur des valeurs telles que le respect de la vie, la modération et le refus de la mise à mort des êtres vivants. La pensée bouddhiste considère en effet la nourriture comme une substance neutre, susceptible de devenir un objet de désir (Kim H. S., 2018). Cette thèse se propose d'examiner dans quelle mesure la cuisine des temples continue de refléter ces principes dans ses formes contemporaines.

Méthodologie : étude de terrain, enquêtes quantitatives et qualitatives et observation passive

Pour Michael Bruckert, « le géographe doit prêter attention à la place que cet objet occupe dans l'espace, à la façon dont il y circule, dont il porte la marque des espaces dans lesquels il s'insère et aux modalités selon lesquelles il peut informer ou produire de l'espace[32] ».

Le terrain de cette recherche a été conduit sur une période de quatre ans, entre 2020 et 2024. Il repose sur une méthodologie mixte combinant enquêtes quantitatives, enquêtes qualitatives et observation passive. Le volet quantitatif s'appuie sur un questionnaire administré auprès de 165 répondants. Le volet qualitatif repose sur la réalisation d'entretiens semi-directifs, organisés en quatre groupes d'acteurs : le premier groupe comprend 11 habitants de Séoul suivant un régime végétarien et 13 omnivores ; le deuxième groupe est composé de deux responsables d'organisation des marchés fermiers et d'un magasin coopératif ; le troisième groupe rassemble cinq religieuses bouddhistes ; enfin, le quatrième groupe est constitué de sept personnes ayant séjourné dans un temple bouddhiste.

À ces dispositifs s'ajoute une observation passive menée dans des espaces où la consommation alimentaire éthique est susceptible de se déployer, tels que les temples et les *gongyanggan* (cantine monastique dans les temples bouddhistes). Cette méthode, qui consiste à adopter la posture d'un consommateur ordinaire, permet d'appréhender les pratiques alimentaires dans leur contexte quotidien et d'en analyser les modalités concrètes (Wacheux, 1996). L'étude de terrain s'est ainsi construite à partir de l'engagement des participants et de notre démarche de recherche, motivée par la volonté de comprendre comment l'intégration de l'éthique dans les pratiques alimentaires des mangeurs résulte de l'interaction entre une pluralité d'acteurs et d'espaces.

[32] BRUCKERT Michaël, 2015, *Une géographie de la viande au Tamil Nadu (Inde) : statuts, espaces et circulations*, Thèse de doctorat en géographie, sous la direction de FUMEY Gilles et RIPERT Blandine, Paris, Sorbonne Université, p. 9.

Plan de la thèse

La thèse est structurée en trois parties, composées de huit chapitres.

La première partie a pour objectif de poser le cadre empirique, théorique et conceptuel de la recherche. Elle présente les pratiques alimentaires des Sud-Coréens, propose une définition de l'éthique alimentaire, analyse la cuisine des temples bouddhistes comme modèle potentiel d'éthique alimentaire et met en lumière le rôle de la géographie dans la consommation alimentaire éthique à Séoul. Le chapitre 1 adopte une double approche. Il propose, dans un premier temps, une analyse générale de l'évolution des habitudes alimentaires des Sud-Coréens depuis les années 1990, période marquée par une stabilisation du développement économique, jusqu'à la période contemporaine, afin de comprendre les conditions de construction de ces pratiques. Il expose, dans un second temps, la méthodologie de recherche, la problématique, les questions de recherche et les hypothèses de la thèse. Le chapitre 2 présente le cadre théorique mobilisé pour définir le concept d'éthique alimentaire. Et il approfondit cette définition à travers l'étude de la cuisine des temples bouddhistes, en analysant ses caractéristiques, les pratiques alimentaires monastiques et les modalités de transmission de cette cuisine aux laïcs. Le chapitre 3 examine le rôle de l'environnement physique, notamment les lieux de vente liés à l'éthique alimentaire, ainsi que celui du macro-environnement, en particulier les politiques alimentaires, dans la possibilité de se nourrir de manière éthique à Séoul, et interroge l'influence effective de ces dimensions sur les pratiques quotidiennes.

La deuxième partie de la thèse est consacrée à l'analyse des facteurs influençant la consommation alimentaire éthique des habitants de Séoul, en complément des éléments abordés dans le chapitre 3. Le chapitre 4 s'intéresse à la signification accordée à l'acte de manger, en tant que pratique à la fois fondamentale et souvent négligée, ainsi qu'aux représentations associées aux plats préparés végans perçus comme « éthiques ». Le chapitre 5 analyse la présence des labels alimentaires liés à l'éthique, leurs limites dans les pratiques de consommation et la répartition spatiale des coopératives, des restaurants végans et végétariens à l'échelle des arrondissements de Séoul. Le chapitre 6 met l'accent sur deux environnements déterminants — social et physique — et montre leur rôle dans la facilitation

ou la contrainte des pratiques alimentaires des mangeurs en situation de minorité, en particulier les végétariens.

La troisième partie s'intéresse à la popularisation et aux usages contemporains de la cuisine des temples bouddhistes en tant que référence de l'éthique alimentaire. Le chapitre 7 analyse son émergence dans l'espace profane et les enjeux liés à sa diffusion auprès du grand public. Le chapitre 8 interroge les modalités de consommation des produits alimentaires issus des temples et la préservation de l'essence philosophique et éthique de cette cuisine dans un contexte de commercialisation porté par l'IAA.

Première partie. Les mangeurs sud-coréens et l'éthique alimentaire

Introduction de la première partie

Manger, pour les humains, est un acte biologique mais aussi socio-culturel (Fischler, 1979). Pour les Sud-Coréens, le terme « manger » est très utilisé dans les relations sociales très fréquemment (Yun, 2018). Il est fortement ancré dans les conversations quotidiennes. Ainsi, pour demander des nouvelles de quelqu'un, quelle que soit la proximité de relation, proche ou lointaine, les Sud-Coréens posent souvent des questions comme « Avez-vous mangé ? », « Mangerons-nous ensemble prochainement ? ». Et lorsqu'ils s'inquiètent pour quelqu'un qui est malade, leur formulation empathique est d'emblée qu'« il faut bien manger » (Kim, 2020). S'ils conviennent d'un rendez-vous avec d'autres personnes, ils demandent : « Qu'allons-nous manger ? ». Puis pendant et après le repas, on discute de ce qu'on va manger lors d'une prochaine rencontre. Il n'existe pas de travail comparatiste scientifique dans les autres cultures sur ce lien entre la vie sociale et l'évocation des repas, mais son importance si marquée en Corée du Sud peut être imputée aux périodes de disette et de famine où manger et survivre étaient la priorité absolue. Même si les jeunes générations n'ont pas connu les mêmes incertitudes, demander si on a mangé reste une forme courante de salutation. En outre, la banalisation de l'acte de manger s'est développée avec les émissions télévisées de divertissement et d'information (sur la santé), voire de présentation des restaurants, ou encore des cuisines étrangères, programs qui sont relayées abondamment sur les réseaux sociaux. Ainsi, on pourra étudier l'évolution des habitudes alimentaires des Sud-Coréens avec cette cadre historique et les bouleversements récents liés aux nouveaux modes de vie (Bricas, Walser, 2021).

Cette première partie s'articule en trois chapitres. Elle vise d'abord à comprendre les mangeurs sud-coréens en tant qu'amateurs de viande tout en étant en quête de nouvelles pratiques exigées par de nouvelles formes de commodité. L'hypothèse est faite que chaque génération réinvente son rapport au monde en modifiant son alimentation (Fumey, 2023) et que les Sud-Coréens sont amenés, comme les autres peuples, à changer leurs habitudes alimentaires.

Du reste, tout mangeur dans le passé comme aujourd'hui, construit son identité aussi en mangeant (Fumey, 2010). Notre société contemporaine est fondée sur des exigences

nouvelles qui sont prises en compte par les mangeurs : environnement, responsabilité sociale, santé grâce à de nouvelles connaissances.

Ensuite, notre terrain d'étude est situé à Séoul où nous verrons comment les mangeurs justifient leurs différents choix, en tenant compte principalement des valeurs éthiques dans la consommation alimentaire éthique (nous reviendrons sur cette thématique dans le chapitre 3). Pour cela, cette étude de cas combine une approche quantitative et une approche qualitative. Le chapitre 1 est consacré au contexte général sur l'alimentation en Corée du Sud, des années 1980 à aujourd'hui, en étudiant principalement quels facteurs ont eu un impact sur les pratiques alimentaires sud-coréennes. Par pratiques alimentaires, nous entendons l'ensemble des dimensions matérielles et symboliques qui caractérisent l'acte alimentaire : nature et diversité des aliments consommés ; quantités et dépenses afférentes ; cuisine et approvisionnement ; horaire et structure des repas. [33] Cette notion de pratique sociale insiste sur les aspects concrets et matériels, étant définie selon ses déterminants culturels et économiques, ce qui revient à s'interroger sur les règles et les normes conditionnant sa mise en œuvre.

Nous étudierons aussi le rôle du mode de consommation alimentaire dans la définition des lieux où l'alimentation remplit plusieurs fonctions : la nutrition (l'être humain mange pour répondre à ses besoins physiologiques), le plaisir (l'être humain mange par envie ou par souvenir gustatif lié à un type de nourriture) et le rôle social (Durand, 2021). Ce premier chapitre se penche sur les pratiques courantes des mangeurs sud-coréens comme la livraison de repas et la transition vers une consommation alimentaire alternative. Il se concentre aussi sur les méthodologies appliquées et le terrain d'étude pour parvenir à la définition de ce que nous appelons l'éthique alimentaire dans le chapitre 2. Ce dernier s'intéresse aux pratiques alimentaires bouddhistes que nous analysons comme un modèle sud-coréen d'éthique alimentaire. Enfin, le chapitre 3 explore la répartition géographique des pratiques alimentaires éthiques à Séoul.

[33] Bellisle France, Dallongeville Jean, Etiévant Patrick et al., 2010.

Chapitre 1. Les pratiques alimentaires des Séouliens

Introduction

Les pratiques alimentaires se construisent à travers de multiples prismes culturels et philosophiques, mais aussi psycho-sociaux comme l'achat alimentaire porté par les exigences de santé, d'environnement, de bien-être animal. Elles évoluent en phase avec les pratiques agricoles, les offres commerciales mais aussi par le biais de changements sociétaux comme les modes de vie, les crises sanitaires et tout ce qu'on appelle les valeurs qui orientent les consommations : « Ce que l'on mange, la façon dont on s'organise pour le faire, c'est-à-dire s'approvisionner, cuisiner, servir les repas, gérer les déchets, et ce que l'on en pense, comme les représentations, valeurs ou préoccupations, constituent ce qu'on appelle les « styles alimentaires » […] mais ils évoluent sur une plus longue période, parfois lentement, parfois brusquement […] »[34]. Les « styles alimentaires » pour les auteurs désignent les habitudes alimentaires. En interrogeant celles des Sud-Coréens, leur dynamique récente montre qu'elles ont changé brusquement. Pays pauvre avant les années 1970, après l'occupation japonaise de 1910 à 1945 et la Guerre de Corée de 1950 à 1953, la Corée du Sud avait une population en situation critique. La viande était une denrée extrêmement rare et réservée aux classes aisées. Mais elle a pu être démocratisée dès les années 1980, et les mangeurs sud-coréens sont devenus de gros consommateurs de viande, dont le fameux barbecue est une des pratiques les plus visibles. Le végétarisme qui était la base de la cuisine dans les siècles passés a alors été mis de côté en Corée du Sud. Mais il est réapparu à la fin des années 1990 et il est devenu un régime alternatif dans les années 2020. Alors que le pays tire une partie de sa culture culinaire des Mongols, la Corée du Sud possède une cuisine végétalienne depuis l'arrivée du bouddhisme en 372 (Lee, 2024). Ce n'est pas seulement l'essor de l'économie qui a changé les habitudes alimentaires mais le développement des technologies de conservation et de distribution qui ont bouleversé ces dernières années les pratiques des Sud-Coréens. Néanmoins, les techniques ne suffisent pas à expliquer le questionnement actuel des mangeurs et un nouveau regard éthique sur les pratiques alimentaires.

[34] BRICAS Nicolas, WALSER Marie, 2021, « Chapitre 6. L'évolution des habitudes alimentaires » dans BRICAS Nicolas, CONARÉ Damien, WALSER Marie (*dir*), *Une écologie de l'alimentation*, *Ed.Quae*, Coll. Hors Collection, p. 97.

I. Le contexte général en Corée du Sud des années 1980 à aujourd'hui

Comme tous les mangeurs des pays riches, les Sud-Coréens adaptent leur alimentation en arbitrant leurs choix en fonction de leurs connaissances sur le « mieux » et le « bien », non seulement pour eux-mêmes mais aussi pour l'environnement, pour le bien-être animal et le bien-être humain, notamment la qualité de vie des producteurs. Cette dynamique relève de l'éthique alimentaire, un domaine qui a fait l'objet de recherches académiques actives à partir des années 2010[35]. Aujourd'hui, les pratiques alimentaires éthiques se sont plus largement répandues dans l'ensemble de la société, mais leurs modalités de mise en œuvre varient selon l'environnement alimentaire des mangeurs.

A. Le changement des pratiques alimentaires en Corée du Sud

À la fin de la guerre de Corée en 1953, la Corée du Sud était classée parmi les pays sous-développés, un pays très appauvri par les occupations et la guerre. Entre les années 1950 et 1960, les Sud-Coréens ont connu une période de « *boritgogaesijeol*[36] » (période de difficultés agricoles), correspondant à une phase de très forte insécurité alimentaire. Mais, depuis « le miracle de la rivière Han[37] », la Corée du Sud a rattrapé son retard sur les pays riches et la population a adopté les pratiques culinaires en vogue dans les pays d'abondance, où se faire plaisir, connaître d'autres cuisines à l'échelle mondiale voire d'autres régimes alimentaires, est une pratique courante.

---

[35] BYEON Sun-Yong (éthicien), KIM Seok-Sin (professeur en génie alimentaire) et MAENG Joo-Man (professeur en philosophie) etc.

[36] Cela désigne originellement une période de pauvreté difficile à traverser entre le moment où l'on manque de nourriture après la récolte d'automne et la récolte d'orge de printemps.

[37] La définition de cette expression : après la guerre, la Corée, qui disposait de peu de capitaux et de ressources, a enregistré un taux de croissance économique supérieur à 8 % par an entre 1963 et 1979. Par analogie avec le « miracle du Rhin », qui désigne la renaissance de l'Allemagne de l'Ouest, on a créé l'expression « miracle du Han ».(Korean Cultural Centre, s. d., *세계 속의 한국 경제-한강의 기적 L'économie sud-coréenne dans le monde entier – le miracle de la rivière Han*, Kccuk, URL : https://kccuk.org.uk/ko/about-korea/economy/the-korean-economy-the-miracle-on-the-hangang-river/#:~:text=%EC%9E%90%EB%B3%B8%EA%B3%BC%20%EC%9E%90%EC%9B%90%EC%9D%B4%20%EA%B1%B0%EC%9D%98,%ED%95%9C%EA%B0%95%EC%9D%98%20%EA%B8%B0%EC%A0%81'%EC%9D%B4%EB%9D%BC%EA, consulté le 03/02/2026 ; CEFIA, 2018, *경제 성장 Le développement économique*, CEFIA, URL : https://www.aks.ac.kr/cefia/webzine/1808/focus.html#:~:text=%ED%95%9C%EA%B5%AD%EC%9D%80%201963%EB%85%84%EB%B6%80%ED%84%B0,%EC%9D%B4%EB%9D%BC%EB%8A%94%20%ED%91%9C%ED%98%84%EC%9D%84%20%EB%A7%8C%EB%93%A4%EC%96%B4%EB%83%88%EC%8A%B5%EB%8B%88%EB%8B%A4, consulté le 03/02/2026.

1. Les pratiques alimentaires depuis les années 1980

Les pratiques alimentaires ont été marquées par deux grands facteurs en Corée du Sud avant le XXIème siècle. D'abord, un important équipement technique domestique, sous la forme d'appareils électroménagers a permis de faire évoluer le régime alimentaire sud-coréen. Les familles ont commencé à se doter d'un réfrigérateur à partir du milieu des années 1960 et d'un four à micro-onde dès 1981. De ce fait, les préparations culinaires sont devenues plus simples et plus rapides. Avec la surgélation, les plats industriels mis à disposition des mangeurs dans les années 1980 se sont banalisés.

Simultanément, plusieurs mutations sociales ont renouvelé la société sud-coréenne. Dans les années 1980, avec la haute croissance industrielle, les femmes sont massivement entrées sur le marché du travail, du fait d'un manque de personnel, les poussant à déléguer les tâches ménagères comme la cuisine à d'autres acteurs. Cette évolution s'est faite dans le cadre d'une forte urbanisation du pays (BAEK, 2024 ; APCEIU, s. d.). En conséquence, le mode de vie urbain s'est accompagné d'une mutation des consommations alimentaires, plus qualitative, plus efficace (l'insistance partout dans le monde capitaliste sur le « gain de temps »). Concomitamment, le vieillissement de la population [38] et l'augmentation du nombre de personnes qui vivent seules[39] sont des facteurs d'évolution.

En Corée du Sud, d'après une enquête réalisée par Tillion Pro[40] pour le quotidien sud-coréen *Joong-ang Ilbo*[41], 35,8 % de la population cuisine « assez souvent » au domicile et 35,1 % a avoué pratiquer, à chaque repas, le « *BaeBanMeal*[42] » depuis la pandémie de Covid-19 en

[38] En 2023, la part de personnes âgées de plus de 65 ans de la Corée du Sud est de 18 % de la population (51 558 034 habitants). Source : Ministère de l'intérieur et de la sécurité. Le vieillissement de la population augmente en moyenne plus rapidement en Corée du Sud que dans les autres pays membres de l'OCDE.

[39] Le pourcentage de personnes vivant seules en Corée du Sud s'élève à 35,5% de la population en 2023 selon les Statistics Korea. Le nombre de ménages composés d'une seule personne a augmenté de manière significative depuis les années 2000, il est passé de 15,5 % en 2000 à 35,5 % en 2023.

[40] La plateforme de sondage.

[41] BAE Jeong-Won, LEE So-Ah, YOO Ji-Yeon, le 23/08/2021, « "엄마, 저녁은 뭐 시켜먹어요?" 한국인 35%가 이렇게 산다 [식문화 대전환] » [« Maman, qu'est-ce qu'on commande pour le dîner ? » — 35 % des Coréens vivent ainsi [Grande transformation de la culture alimentaire]], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25000806#home, consulté le 23/08/2021. Joong-ang Ilbo a réalisé une enquête en 2021 via Tillion Pro (l'entreprise pour l'enquête) auprès de 2 535 personnes de 20 à 60 ans.

[42] *Bae* est le diminutif du mot *baedal* en coréen, qui se traduit en français par livraison, *ban* est le diminutif de *banchan gagae*, qui désigne le traiteur confectionnant des plats d'accompagnement et *meal* celui de *meal kit*, signifiant panier repas à cuisiner.

2021. Cette pratique qui consiste à utiliser des aliments prêts à être cuisinés a beaucoup séduit la génération MZ (personnes nées entre le début des années 1980 et l'an 2000 ; YZ en français). Ce type de plat nécessite peu de tâches avant la cuisson – les ingrédients sont déjà préparés, incluant la sauce (Keum, Lee, Lee *et al*., 2021). D'après l'étude menée par GFK[43] en 2015, les Sud-Coréens cuisinent 3 heures 42 minutes par semaine[44] alors que la moyenne mondiale des 22 pays est de 6 heures 40 minutes, et ils passent à table 1 heure 45 minutes en moyenne au quotidien, dépassant légèrement la moyenne mondiale[45] : 1 heure 31 minutes par jour. La société contemporaine a beaucoup simplifié les repas ; en adoptant le « prêt-à-manger » (frais, conserves et surgelés). Notamment, lors de l'émergence des plats préparés surgelés dans les années 1970 et 1980, ceux-ci étaient considérés comme de la *junk food* (malbouffe) à base d'ingrédients à bas prix auxquels sont incorporés des additifs[46]. Au même moment, tandis que les femmes commençaient à mener une vie professionnelle indépendante, faire la cuisine à la maison n'a pas, pour autant, défait la femme de ses obligations en cuisine. Autrement dit, le plat maison mitonné par les femmes existaient toujours comme idéal dans l'imaginaire collectif familial, malgré la diminution du temps dont elle disposait, les mangeurs le préférant aux plats industriels. Avant le développement de l'activité professionnelle féminine, cuisiner à la maison était la tâche des femmes et cela encore aujourd'hui : la cuisine est perçue comme un espace attribué à la femme, où celle-ci prépare la cuisine et transmet son savoir culinaire à ses enfants.

Jusqu'à la fin des années 1990, le repas était préparé par les mères de famille tandis que les plats préparés étaient considérés comme des « réserves alimentaires d'urgence » en cas d'absence des cuisinières. Après les années 2000, les Sud-Coréens ont commencé à manger davantage de plats préparés (Choi, Lee, Park, 2020). Les facteurs susceptibles d'expliquer ce changement sont donc le développement du travail des femmes, le vieillissement de la population, l'augmentation du nombre de ménages constitués d'une seule personne, de

[43] L'entreprise pour la recherche sur la consommation.

[44] Gfk a réalisé cette étude auprès de 27 000 personnes de plus de 15 ans dans 22 pays. Ces données sont présentées dans le rapport « suivi des tendances de la consommation alimentaire » du KREI publié en 2015.

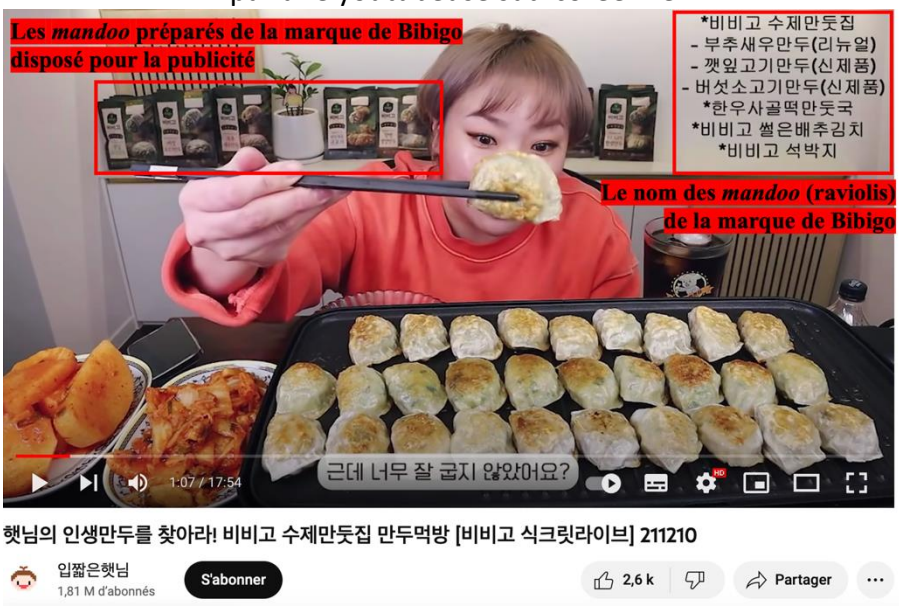
[45] D'après l'étude menée par l'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE) en 2015.

[46] LEE Yun-Hwa, le 01/02/2019, « "싸구려 정크푸드 옛말"…면·국·간식까지 판 커지는 '냉동식품' » [« Le temps des *junk food* bon marché est révolu » … des nouilles aux soupes en passant par les snacks, le marché des surgelés s'élargit], *Edaily*, URL : https://www.edaily.co.kr/News/Read?newsId=01207046622386256&mediaCodeNo=257, consulté le 03/02/2026.

couples à deux salaires, le *gireogi appa* (un mode de vie apparu dans les couples des années 1990, dans lequel un homme travaille en Corée tandis que son épouse et les enfants habitent dans un pays étranger, notamment dans un pays anglophone comme l'Australie, le Canada, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande ou le Royaume-Uni pour l'éducation des enfants). On note aussi les couples de fin de semaine (un couple se retrouvant seulement pendant le week-end, les deux personnes vivant séparément le reste de la semaine en raison de la localisation de leurs lieux de travail). En conséquence, la praticité et la simplicité de l'offre alimentaire se sont développées, notamment pour les personnes qui vivent seules. Pour celles qui cuisinent en avance, en grande quantité pour économiser du temps ou réduire les dépenses, on suppose que cela réduit le plaisir de manger du fait d'un manque de diversité des menus et, peut-être, d'une forme de routine. Par ailleurs, consommer des produits frais est compliqué pour une personne seule : les dates de péremption sont généralement courtes, les fruits et les légumes se vendent emballés en quantité correspondant à une famille composée de deux personnes minimum. Cela pousse les mangeurs solitaires contemporains à acheter des plats préparés proposés par les industriels, ce qui leur permet de varier leur alimentation. Avec le *mukbang* (émissions dont le sujet consiste à cuisiner ou manger des plats, souvent en quantités excessives tout en se filmant et en interagissant avec le public *via* les médias numériques), les youtubeurs comme SOOP anciennement connus sous le nom d'Afreeca TV[47] influencent les mangeurs sud-coréens vivant seuls. Ils sont leur principale cible et leur présentent des nouveaux plats préparés sponsorisés par les entreprises (Cf. figure 1).

[47] C'est un service de streaming vidéo.

Figure 1 – La publicité des *mandoo* (équivalent coréen des raviolis) de la marque de Bibigo par une youtubeuse sud-coréenne



Source : 입짧은햇님 petite mangeuse, le 10/12/2021, *햇님의 인생만두를 찾아라 ! 비비고 수제만둣집 만두 먹방 [비비고 식크릿 라이브] Haetnim trouve les raviolis de sa vie, mukbang fait-maison avec des raviolis bibigo Bibigo [Bibigo Secret Live]* [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=2wZpNgehaZs

En Corée du Sud, la consommation des plats préparés s'est accélérée avec la pandémie de Covid-19, portée notamment par la livraison de repas et de courses à domicile. Le confinement n'a pas mise en place en Corée du Sud où les établissements de restauration ont seulement été contraints de fermer plus tôt que d'habitude, généralement à 22 heures. Les Sud-Coréens pouvaient se rassembler avec leurs proches en ne dépassant pas la limite de cinq personnes[48] maximum. Cependant, chaque fois que ceux-ci voulaient se rendre dans un lieu public, ils devaient laisser leurs informations personnelles (nom, adresse et numéro de téléphone) sur le « registre des clients » ou via un QR code. Même si tous les commerces sont restés ouverts en Corée du Sud, les restrictions sanitaires étaient finalement contraignantes. Au début de la pandémie jusqu'en 2021, si une personne était infectée par le Coronavirus, non seulement elle devait se déclarer à son entreprise, mais tous les membres de sa famille devaient également déclarer avoir été en contact avec un porteur. Souvent, les membres de la famille devaient s'isoler un ou deux jours à leur domicile et désinfecter le lieu. Sur l'application gouvernementale, un historique de la localisation de la personne était analysé afin d'en informer les membres de sa résidence ainsi que le bureau de quartier qui publiait l'information

[48] Cela a évolué selon le nombre de personnes contaminées. Le gouvernement autorisait parfois de prolonger les horaires d'ouverture des restaurants, des bars ou des cafés jusqu'à 23 heures et d'augmenter le seuil de rassemblement maximal de cinq à six personnes.

sur son site Internet. Enfin, la personne contaminée et sa famille étaient tenus de donner certaines informations (âge, sexe, femme enceinte, lieux fréquentés et lieu de résidence). Ces contraintes ont nécessairement influencé la façon dont les Sud-Coréens s'alimentaient, parce qu'ils craignaient de sortir pour se restaurer. Ils ont bien évidemment acheté plus de plats préparés, frais ou surgelés, en ligne ou au supermarché voire à l'hypermarché. La dépense totale des Sud-Coréens en plats préparés était de 37 796 milliards de wons (28 milliards d'euros) en 2019, 45 501 milliards de wons (environ 33,6 milliards d'euros) en 2020 et 47 101 milliards de wons (environ 34,8 milliards d'euros) en 2021. Soit une augmentation de presque 25% en deux ans (Administration du développement rural, 2022).

Encadré 1 – Quatre générations pour les plats préparés présentés par l'aT (Agro-Fischeries and Food Trade Corporation, société de commerce agro-pêche et alimentaire)

- Première génération : entre les années 1980 et le début des années 2000. En 1981, pionnier du genre, Ottogi lance *Ottogi Sambun Calae* (ce qui se traduit littéralement par Ottogi Curry en trois minutes). En 1996, CJ Cheil Jedang développe le riz préparé, suivi par deux autres entreprises agroalimentaires, Nongsim et Ottogi, qui commencent respectivement à en proposer en 2002 et en 2004. Tous les plats provenant de cette époque ont été développés à partir de riz, de curry et de *jjajjang* (sauce soja noire fermentée avec des morceaux d'oignons, de courgettes, de pommes de terre et de porc) et pouvaient être réchauffés en trois minutes.
- Deuxième génération : entre le début des années 2000 et 2013. Pulmuwon et Ottogi sortent les nouilles et le porridge à base de riz et de légumes. Dongwon lance les raviolis avec la marque « Gaeseong » (reprenant le nom d'une ville de Nord-Coréenne). Étant donné que d'autres entreprises agroalimentaires ont aussi développé ce produit, le marché du « ravioli premium » est apparu.
- Troisième génération : entre 2013 et 2014. On voit apparaître de nombreux produits proposés par diverses entreprises. Parmi ceux-ci, citons le *cup bap* (riz en boîte avec des ingrédients variés comme des légumes et de la viande, l'équivalent des box de pâtes en France), le riz sauté congelé, le *guk* (soupe), le *tang* (soupe à laquelle des condiments peuvent être ajoutés une fois servie), le *jjigae* (ragoût), *le tteok galbi*

(galettes coréennes à base de bœuf haché mariné dans la sauce soja et grillé) et des *banchan* (plats d'accompagnements). De plus, les plats étrangers sont en vogue et de nouveaux plats préparés apparaissent, inspirés notamment des cuisines chinoises et thaïlandaises. Les GMS (grandes et moyennes surfaces) commercialisent des plats préparés comme ceux d'Emart (une des filiales de l'entreprise Sinsaegae).

- Quatrième génération : de 2015 à aujourd'hui. D'autres GMS comme HomePlus et LotteMart (une des filiales de l'entreprise Lotte) ainsi que les entreprises de production agro-industrielles du secteur de la viande, les entreprises de la restauration collective comme Hyundai Green Food, et les *pyeonuijeom* (épiceries ouverte 24 heures sur 24) comme l'enseigne CU, lancent aussi leurs marques de plats préparés. Pour leur donner l'image d'un produit de luxe, les industriels sollicitent les grands hôtels qui se sont lancés dans l'élaboration de ces plats et les industriels collaborent avec des grands-chefs cuisiniers. Par ailleurs, Daesang F&B et Ottogi proposent des *anju* (plats d'accompagnement visant à être consommés avec des boissons alcoolisées, notamment avec du *soju*, un spiritueux fait traditionnellement[49] à base de riz). Les restaurants connus commencent à proposer leurs plats en livraison afin que les mangeurs puissent en profiter sans se déplacer jusqu'à leurs établissements. Le RMR (*Restaurant Meal Replacement*, plats préparés par les restaurants) s'est particulièrement développé et a séduit les Sud-Coréens lors de la pandémie de Covid-19, en leur donnant le plaisir de manger une nourriture de restaurant malgré l'absence de service et de convivialité, mais en leur permettant d'éviter les lieux fréquentés.

L'entreprise sud-coréenne d'industrie agroalimentaire Lotte a pris le Français Picard comme modèle pour ouvrir son premier magasin de produits alimentaires surgelés, nommé Freezia à Séoul, dans l'arrondissement d'Eunpyeong et de Seocho en 2017. Ces magasins ont fermé en 2020. L'explication de sa fermeture n'existe pas mais nous pouvons supposer avec deux raisons : la concurrence d'un commerce en ligne bien développé, et le facteur plus important pour l'achat des produits agricoles prêt à utiliser est le fraîcheur (Bae, Lee, Yu, 2022).

[49] Après l'occupation japonaise (entre 1910 et 1945) et la Guerre de Corée (entre 1950 et 1953), le *soju* est fabriqué à partir de pomme de terre, d'orge, de patate douce et de tapioca.

En Corée du Sud, ce type d'alimentation remplace de plus en plus les repas faits maison car les industriels proposent des plats dotés d'une image de « véritables repas », moins chers que l'ensemble des ingrédients si on veut en cuisiner un semblable soi-même, et offrant un gain de temps.

2. Types d'espaces et pratiques sociales désignés par les consommations

Le type de consommation alimentaire peut caractériser le type d'espace géographique, et celui-ci définit les pratiques sociales (ici, nous les étudierons à travers les notions de solitude et de convivialité[50]). Nous allons d'abord nous pencher sur la définition de l'espace alimentaire, puis sur ce que sont les pratiques sociales que nous appelons convivialité et solitude en Corée du Sud.

L'espace alimentaire est pensé comme une pratique sociale.

- Le géographe Roger Brunet voit l'espace comme « un champ d'action de populations et une condition de leur reproduction (l'une des conditions, pas la seule) : « il en est ainsi jusque dans les activités apparemment les plus « délocalisées » (au sens exact de ce mot) comme les paradis fiscaux, les bourses de capitaux ou les télécommunications, qui ont en fait leurs propres lois de localisation, leurs lois géographiques. L'espace géographique est un ensemble de lieux liés, de systèmes de lieux et de réseaux, dont le géographe étudie la disposition, le contenu, les dynamiques, l'environnement au sens large[51] » (1994).
- Les géographes Christine Voiron et Jean-Pierre Chéry voient « l'espace géographique comme un tout complexe formé d'éléments visibles : les lieux, les réseaux, les espacements et d'éléments invisibles, les interrelations entre les lieux qui constituent sa structure. L'espace du géographe prend en compte à la fois les relations qui

[50] En Corée du Sud, nous avons constaté que les repas s'articulaient principalement autour de l'une ou l'autre de ces deux ambiances.
[51] BRUNET Roger, 1994, « La géographie aujourd'hui : des concepts à l'enseignement », *Tréma*, 5, 1994, p. 11-27, URL : https://journals.openedition.org/trema/2271, consulté le 22/03/2023.

s'inscrivent dans le sol et les relations invisibles, les interactions entre les lieux et les lois qui les modèlent[52] » (2005).

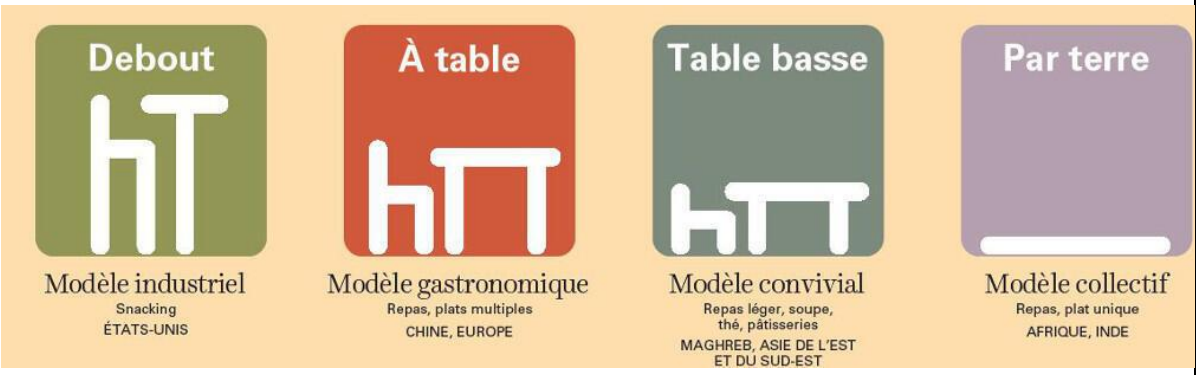
- Pour le professeur de l'éducation Seung-Kyu Park[53] : « l'espace est vide en lui-même mais les objets le remplissent. Ceux-ci représentent l'humain et leur témoignent de l'existence du groupe. Les relations humaines se comprennent grâce aux différentes manières de remplir, placer et se placer dans l'espace. Les objets situés dans l'espace forment alors le reflet de l'Homme et, par-là, l'essence même de la géographie, qui est faite de l'existence humaine dans le monde […]. Pour les géographes, l'espace quotidien est primordial, c'est là que l'homme passe tout son temps[54] » (2010).

Ces trois approches aident à proposer la définition suivante pour notre thèse : l'espace géographique est composé à la fois des éléments visibles produits par les échanges humains, tels les lieux et les paysages que les hommes peuvent découvrir, voir et observer, et les éléments invisibles que sont les échanges et les interactions entre les hommes. Chaque espace géographique se construit par l'expérience d'un moment partagé avec les autres. En résumé, l'espace géographique est une construction sociale à laquelle s'identifie un individu, un groupe, une société aussi étroite ou large soit-elle.

Ainsi, la consommation alimentaire est une pratique qui façonne certains types d'espaces. Nous nous inspirons de l'étude géographique des différents modèles de « corps qui mangent[55] » (Encadré 2) qui montre qu'il existe des aires géographiques de très petite échelle ayant des pratiques communes.

[52] CHÉRY Jean-Pierre, VOIRON Christine, 2005, « Espace géographique, spatialisation et modélisation en Dynamique des Systèmes », *Res-Systemica*, 5, p. 1-10, URL : https://hal.science/hal-00602190/document, consulté le 22/03/2023.
[53] Professeur associé en éducation sociale.
[54] Extrait original : « 공간은 비어 있지만, 공간을 채우고 있는 사물은 인간을 대변하고, 집단을 인식하게 한다. 공간을 채우는 방식과 배치를 통해 사람간의 관계를 파악한다. 그렇기에 공간에 투영되어 있는 사물은 곧 인간 그 자체이다. […]. 그렇기에 지리학자에게 일상 공간은 매우 중요하다. 인간이 매일 같이 반복적으로 소비하는 공간은 인간을 있는 그대로 드러낸다 » p. 700 dans l'article de PARK Seung-Kyu, 2010, « 인문학으로서 지리학과 지리교육 – 존재 이유를 묻다 » [La géographie et l'éducation géographique en tant qu'humanités : interroger leurs raisons d'être], *Journal of the Korean Geographical Society*, Vol.45, N°6, p. 698-710, URL : https://www.kgeography.or.kr/media/11/fixture/data/bbs/publishing/journal/45/06/02.PDF, consulté le 22/03/2023.
[55] FUMEY Gilles, GRATALOUP Christian, *L'atlas global*, Paris, Les Arènes, 2014, 143 p.

Encadré 2 – La théorie des différents modèles de « corps qui mangent »



Source : FUMEY Gilles, GRATALOUP Christian, *L'atlas global*, Paris, Les Arènes, 2014

- Modèle industriel (corps debout) : les mangeurs consomment souvent des produits cuisinés et fabriqués pour les consommer à tout moment. Ce modèle se pratique dans le monde anglo-saxon, inspiré par l'Allemagne et le Royaume-Uni, développé aux Etats-Unis qui l'ont mondialisé.
- Modèle gastronomique (corps à table) : les mangeurs sont assis à table avec des couverts et des rites largement imposés. Ce modèle présente un côté théâtral, dans la mesure où il est scénarisé. La formule « entrée-plat-dessert » issue du service à la russe adopté au 19e siècle en France et celle présentant tous les plats sur le modèle ancien du service à la française et qui existe aussi dans le monde chinois façonnent des pratiques complexes qu'on appelle gastronomiques.
- Modèle convivial (corps devant une table basse) : les personnes mangent assises sur des tabourets, un canapé autour d'une table basse, il peut y avoir ou non des couverts, plus ou moins fréquemment selon les pays. L'approche de la nourriture est plus décontractée, le Maghreb et l'Asie de l'Est et du Sud-Est sont les principaux représentants de ce modèle.
- Modèle collectif (corps par terre) : les personnes mangent assises par terre ou sur un tapis et partagent la nourriture, souvent présentée sous la forme d'un unique plat collectif. C'est un cas particulièrement répandu en Afrique et en Inde où des variantes peuvent exister.

Source : Gilles Fumey, le 15/05/2023, « La planète alimentaire : la preuve par quatre », URL : https://www.inshs.cnrs.fr/fr/cnrsinfo/la-planete-alimentaire-la-preuve-par-quatre, consulté le 15/12/2025.

Avec ces modèles, nous pourrons établir un lien entre les types de consommation alimentaire et les types d'espaces géographiques caractérisés par certaines pratiques sociales. Pour cela, nous avons décrit cinq types d'espaces dans le tableau ci-dessous :

Tableau 1 – Cinq types d'espaces définis par le mode de consommation alimentaire

	Type de fournisseur alimentaire	Lieu de consommation	Manière de pratiquer socialement	Caractéristique des pratiques sociales
Espace public « solitaire »	- Fast-food[56] : *kimbap*[57], pizza de chaîne de pizzeria, hamburger, poulet frit coréen (*Korean freid chicken*) etc. - Nourriture de *pyeonuijeom* : des plats préparés à réchauffer avec de l'eau chaude comme les *ramyeon* (nouilles instantanées) ou au four à micro-ondes tels que les raviolis surgelés, les *samgak kimbap* (boulettes de riz triangulaires), les *dosirak* (constitué de riz et de *banchan*). Également des plats froids comme les sandwichs, les *poke* bowl etc.	- Dans la rue - Sur les bancs - Dans un parc (pelouse ou banc) - Dans les transports en commun (dans les trains où l'on trouve des distributeurs de petits gâteaux et de boissons ; personne ne mange dans le bus ni le métro) - Dans les galeries des centres commerciaux - Dans ou devant le *pyeonuijeom*	Souvent seul	Solitude (Le tabou entourant la consommation alimentaire seul dans l'espace public est aujourd'hui en passe de disparaître dans les grandes villes de Corée du Sud).
Espace public « convivial »	- Fait-maison : cuisiné par soi-même - Fast-food - Livraison de repas - Nourriture de *pyeonuijeom*	- Dans un parc (souvent sur une pelouse avec un tapis de pique-nique ou avec une tente) - Sur le quai d'un cours d'eau avec un tapis de pique-nique ou avec une tente. - Dans un campus universitaire (autour d'une aire comportant des tables et des chaises de pique-nique)	Souvent en groupe (en famille, entre amis, avec une seule autre personne, etc.)	Convivialité
			Occasionnellement seul	Solitude

[56] Définition : « Type de restauration axé sur la distribution, à toute heure et pour un prix peu élevé, de quelques produits dont la préparation est entièrement automatisée et qui peuvent être consommés sur place, emportés sous emballage ou livrés à domicile ». (Larousse en ligne, consulté en 2026).

[57] Le *kimbap* est fait d'une feuille d'algues séchées, d'une couche de riz assaisonné avec du sel, du grain de sésame et de l'huile de sésame, d'une feuille d'omelette, de légumes (épinards, carottes, grande bardane, radis saumuré etc.), de viande (souvent du bœuf ou du porc), de surimi et de saucisses. On les roule à sa guise comme un rouleau de printemps. Il se différencie du maki japonais qui intègre du poisson cru.

	Type de fournisseur alimentaire	Lieu de consommation	Manière de pratiquer socialement	Caractéristique des pratiques sociales
Espace privé « ordinaire » ou « quotidien »	- Fast-food - Plats préparés y compris *meal kits* - Nourriture de *pyeonuijeom* - Livraison de repas à domicile - Fait-maison : cuisiné par soi-même	- À la maison (Souvent dans le salon, sur le canapé et devant une table basse mais aussi à table) - À la maison (à table dans la salle à manger)	Seul de façon routinière chez certaines personnes	Solitude
			Ensemble avec un petit nombre d'amis	Convivialité
			Ensemble (en couple sans enfant, en famille ou avec des invités)	Convivialité
Espace privé « extraordinaire »	- Fait-maison (repas de fête préparé soi-même ou en famille, par exemple le *Seollal*[58] ou le *Chuseok*[59] en Corée du Sud) - Plats préparés (le *Seollal* et le *Chuseok*)	À la maison (autour de la table basse dans un salon)	Ensemble (souvent entre famille et rarement, en compagnie d'amis invités, notamment des amis étrangers)	Convivialité
Espace gastronomique	Fait-maison par des cuisiniers ou des chefs cuisiniers	Dans un restaurant moyen ou haut de gamme, du petit restaurant au restaurant étoilé (à table)	Seul de façon assez courante, exception faite des restaurants étoilés où les repas se font souvent en groupe	Solitude
			Ensemble	Convivialité

[58] Le nom coréen du nouvel an lunaire, qui est une des plus importantes fêtes traditionnelles coréennes avec le *Chuseok*.
[59] Le *Chuseok* désigne la fête des récoltes et de la pleine lune.

Ce tableau nous permet de lier l'espace géographique aux types de consommation alimentaire et aux façons de les pratiquer socialement, c'est-à-dire avec qui et dans quels lieux les mangeurs s'alimentent.

Nous prenons en compte cinq types d'espaces géographiques, que nous nommons ainsi : l'espace public « solitaire », l'espace public « convivial », l'espace privé « ordinaire ou quotidien », l'espace privé « extraordinaire » et l'espace gastronomique. Nous avons choisi d'utiliser des adjectifs provenant du champ lexical de l'imaginaire, que les humains mêlent en permanence à l'espace dans lequel ils évoluent, comme le fait remarquer David Bédouret dans *Géoconfluences* : « L'imaginaire est aussi issu d'expériences indirectes avec l'espace : il est alors produit par procuration, ce qui permet l'élargissement de l'expérience vécue. L'imaginaire forme alors un ensemble de significations partagées par les membres d'une société[60] ». D'ailleurs, l'espace devient un territoire lorsque les humains l'occupent pour y vivre, le perçoivent physiquement (par l'odorat, l'ouïe et la vue) et définissent les ambiances et expériences vécues, seules ou avec d'autres dont le souvenir imprègne et modèle également l'espace.

a. L'espace public « solitaire »

L'espace public « solitaire » se compose essentiellement du fast-food, du *pyeonuijeom* pour faire du *snacking.* Le terme *snacking* désigne des aliments prêts-à-manger et tout ce qui peut être mangé avec les doigts. Il est souvent et de manière erronée confondu avec du grignotage dans la mesure où le snacking est considéré comme un type de repas à part entière, tout comme le fast-food. Le *pyeonuijeom* quant à lui propose des repas déjà préparés, qui sont bon marché car conçus par des entreprises industrielles. Leur offre ne nécessite pas forcément de table ni de couverts : cela dépend du type de nourriture. Pour un sandwich ou un *samgak kimbap* aucun couvert n'est nécessaire, contrairement au *ramyeon*, où il s'agit souvent de couverts à usage unique, fournis par le vendeur. Ces repas peuvent être consommés à tout moment et n'importe où, que ce soit, en marchant dans la rue, sur un banc, assis sur la pelouse d'un parc, dans le train, dans les galeries des centres commerciaux. Cependant, manger dans

[60] BÉDOURET David, 2022, *Imaginaire, imagination*, Géoconfluences, mai 2022, URL : http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/imaginaire-imagination, consulté le 28/03/2023.

les transports, notamment dans le train, le bus, et le métro est quasiment interdit en Corée du Sud. Non pas qu'il y ait des amendes, mais « cela ne se fait pas ». La loi ne l'interdit pas, excepté pendant la pandémie de Covid-19, la pratique y étant de nouveau autorisée depuis le 25 avril 2022. Cependant, notons que le règlement des transports en commun varie d'une agglomération à une autre, et que certaines villes de Corée du Sud choisissent de conseiller de ne pas manger ni boire à bord de leurs véhicules, en raison de l'odeur de la nourriture qui pourrait gêner les autres usagers dans les espaces fermés et pour éviter les risques de salissure. Les lieux permettant de prendre un repas sur place existent plutôt aux endroits où les bureaux, les écoles et les universités sont nombreux, tels que dans les *pyeonuijeom* [61] où l'on peut fréquemment trouver des tables et des chaises, souvent en plastique. On y mange occasionnellement debout aussi[62]. Ce type d'épicerie existe depuis 1982 et pour les Sud-Coréens, y prendre son repas n'est pas une nouveauté. L'espace public que nous venons de décrire peut facilement se trouver dans les grandes villes comme Séoul, où le rythme de vie est intense et où il n'est donc pas rare de manger seul dehors. La consommation alimentaire est une pratique normée dans une société, mais les codes sociaux évoluent. Ainsi, selon l'époque, certains comportements ont pu être considérés comme « déplacés » alors qu'ils sont dorénavant acceptés. Par exemple, manger en marchant dans la rue n'est plus mal vu aujourd'hui. Cela fait partie du paysage urbain, toutefois, il s'agit d'une pratique plus observée chez les jeunes que les personnes âgées.

b. L'espace public « convivial »

Ensuite, l'espace public « convivial » peut se caractériser à travers le fait-maison, le fast-food, la livraison de repas et la nourriture de *pyeonuijeom*. L'individu prépare son repas lui-même ou l'achète déjà prêt. Le couvert et la table ne sont pas nécessaires, cela dépend du type de nourriture, à quel point ces éléments sont susceptibles de faciliter la consommation du repas, ainsi que du lieu de consommation. Les campus universitaires coréens sont organisés en grand

[61] Certains mangeurs élaborent leurs propres recettes à partir des produits alimentaires disponibles en *pyeonuijeom* en les réchauffant et les mélangeant, puis les partagent sur les réseaux sociaux sous le terme de *pyeonuijeom eumsik johap* 편의점 음식 조합 pouvant se traduire par « combinaison de nourriture de *pyeonuijeom* ».
[62] Voir annexe 1.

campus de type américain où les étudiants sud-coréens se font régulièrement livrer leur repas, qu'ils peuvent manger assis autour d'une table ou sur les pelouses (Figure 2).

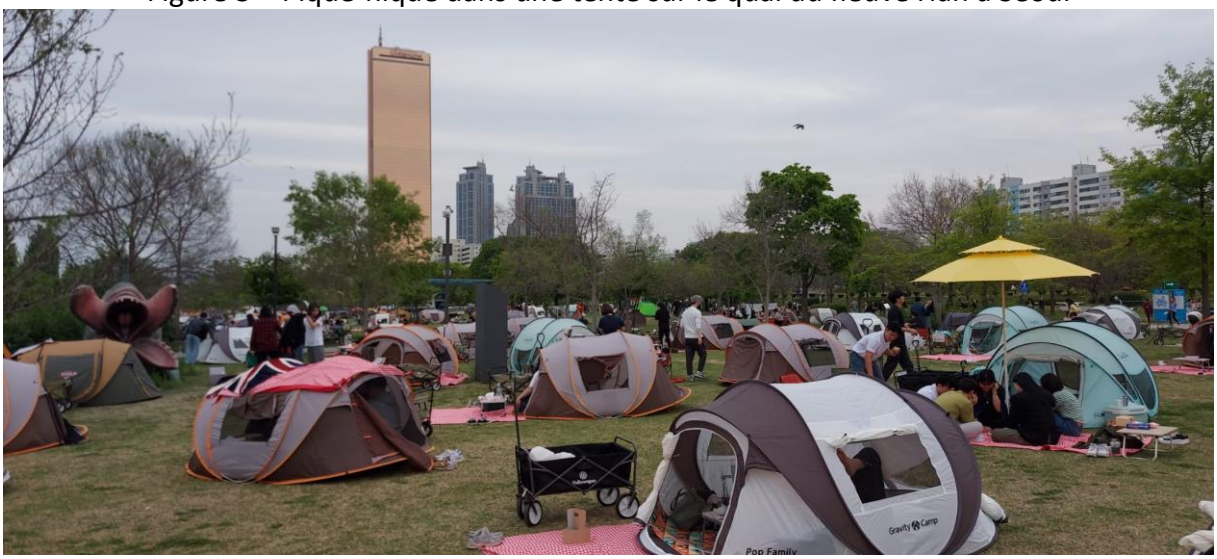
Figure 2 – Un repas sur le campus de l'université d'études étrangères de Busan à gauche et la livraison de repas sur les pelouses couvertes de papiers journaux à l'université Korea à droite



Source : BUFS TV, le 18/03/2020, *[타.타.말] 배달 음식 불가였던 대학교도 있니? 아니! 이제 없어! (부산외대 먹거리 소개 2 탄) – 편의점, 푸드코트, 배달 음식, La livraison est-elle interdite à l'université ? Non ! Maintenant, c'est possible ! (Épisode 2 de la découverte des bons plans pour manger à l'université étrangère de Busan) – pyeonuijeom, food court, plats en livraison* [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=SyViqlc5dD4 (à gauche), *Chosun Ilbo*, *봄 맞은 캠퍼스, 짜장면 파티 Le campus au printemps, la fête du jajangmyeon*, le 30/03/2019, URL : https://www.chosun.com/site/data/html_dir/2019/03/30/2019033000194.html (à droite).

L'espace public « convivial » peut prendre se manifester sous la forme d'un parc ou du quai d'un fleuve comme le Han à Séoul. Les personnes sont souvent assises sur un tapis de pique-nique ou dans une tente que l'on peut louer en arrivant au bord du Han, avec une table basse et un tapis, etc. (Figure 3). Les plats sont préparés à la maison ou livrés, certaines zones sont dédiées à la livraison.

Figure 3 – Pique-nique dans une tente sur le quai du fleuve Han à Séoul





Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 24/04/2023, à Séoul

Les Sud-Coréens ont facilement tendance à penser que l'utilisation d'un tapis ou d'une tente est une mesure d'hygiène importante. Les mangeurs se nourrissent beaucoup plus fréquemment en groupe que seuls. L'espace ici décrit est par conséquent de type convivial. De plus, quand ils préparent leur repas eux-mêmes, c'est généralement pour faire un pique-nique et partager le repas avec les autres. Le plaisir de manger avec les autres est aussi important que ce qu'on mange.

c. L'espace privé « ordinaire et quotidien »

L'espace privé « ordinaire et quotidien » se cantonne essentiellement au fast-food, aux plats préparés destinés à la livraison de repas à domicile, à la nourriture de *pyeonuijeom* et au fait-maison. Le coût du repas est faible. Manger des plats préparés indique une forme de détachement des mangeurs à l'égard de leur alimentation qu'ils délèguent à d'autres. Alain Lemenorel (historien) précise : « Le mangeur a perdu le contact avec ce qu'il mange ; il n'est plus témoin de la fabrication, il n'est plus acteur de la préparation, qui avait pour fonction de « civiliser » l'aliment. Celui-ci n'a plus d'histoire, et perd de sa force symbolique comme de sa fonction sociale[63] ».

[63] Lemenorel, 1995, p. 362.

L'espace privé « ordinaire et quotidien » se réalise à la maison et peut être analysé différemment, selon qu'il implique une unique personne ou un groupe. Seul, l'individu prend plus volontiers son repas dans le salon ou un lien décontracté, aussi bien sur le canapé devant la table basse qu'à table (question d'habitude de l'individu), voire en regardant la télévision ou des vidéos, *via* YouTube ou Netflix par exemple. Cette posture solitaire peut être appréciée pour le plaisir de la tranquillité. Elle s'exprime notamment par le mot « *honbab* » (traduit littéralement par « repas pris seul »), qu'on a vu apparaître en 2015 dans les médias. Avant le développement économique de la Corée du Sud après la guerre de Corée, manger seul ne faisait pas partie de la culture sud-coréenne. Du fait d'une composition différente du foyer, la famille « étendue » résidant souvent sous le même toit (en particulier les petits enfants, les parents et les grands-parents), se nourrir désignait bien plus que la seule satisfaction de sa faim. Manger avec autrui était une forme de communication et permettait de partager le « *jeong* » (qu'on peut traduire littéralement par « affection » ou « fraternité des âmes ») (Oh, 2005). Le *honbab*, contrastant avec ces valeurs, était donc assez mal vu, perçu comme la conséquence néfaste d'une société de compétition et un reniement du repas familial, vidé des valeurs qu'il représentait alors. Malgré tout, manger seul s'est banalisé dans la société sud-coréenne. L'augmentation du nombre de personnes vivant seules en est sans doute la principale raison, mais on peut mentionner une forme de lassitude face à la société « hyperconnectée » des réseaux sociaux. L'individu peut alors prendre son repas seul pour s'accorder du temps à lui-même. Mi-Ran Cho (sociologue) rejoint ce propos (2018)[64] : « Le néologisme *"honbab"* montre le changement rapide de la société sud-coréenne, pour qui le repas en famille comptait comme une valeur importante ».

[64] Extrait original entier : « 최근 국내사회에서 1 인 가구의 증가세는 다양하고 새로운 라이프 스타일을 만들어냈다. 그 중 혼자 식사하는 현상이 크게 주목 받고 있다. 혼자 밥을 먹는다는 뜻의 신조어 '혼밥'은 가족과 함께 하는 식사에 중요한 가치를 부여해온 한국사회가 급속하게 변화하고 있음을 단적으로 보여주는 예라고 할 수 있다. 혼밥은 1 인 가구의 증가뿐만 아니라 수평-개인주의의 선호, 사회적 관계와 소통에 대한 피로감 등과 맞물려 자발적 혹은 비자발적인 형태로 나타난다. 이는 특정 가구형태나 연령대에 국한되지 않고 한국사회를 살아가는 이들에게 두루 나타나는 현상이다. » (*Dans notre société actuelle, le nombre de ménages d'une seule personne a augmenté et engendré un nouveau style de vie, dans lequel manger seul est un phénomène qui attire l'attention. Le néologisme « honbab » montre le changement rapide de la société sud-coréenne pour qui le repas en famille comptait comme une valeur importante. Le « honbab » n'est pas uniquement impacté par l'augmentation de la population vivant seule, mais aussi par préférence des relations horizontales, de l'individualisme et par l'épuisement que causent la relation et la communication incessante avec les autres, l'individu étant alors poussé à préférer manger seul, que ce soit volontaire ou involontaire. Le phénomène de manger seul est pratiqué par toutes les tranches de la société sud-coréenne, indépendamment de l'âge et du type de ménage*) (Cho, 2017, p. 6).

En revanche, lorsque l'espace privé « ordinaire et quotidien » est caractérisé par un collectif, ce sont plus souvent les plats faits-maison qui le composent (le coût de la nourriture peut fortement varier en fonction de ce que les mangeurs cuisinent et du prix des ingrédients). Le fait de cuisiner un plat ensemble est plus convivial, en ce sens qu'il implique une forme de coopération active. Cet espace, entre la cuisine et la table de la salle à manger, est celui dans lequel la convivialité est vécue avec un grand profit, du fait de la sérénité qu'offre un espace privé.

d. L'espace privé « extraordinaire »

Quant à l'espace privé dit « extraordinaire », il est associé au repas festif, tels le *Seollal* et le *Chuseok*. Ce type de repas se prépare en famille la veille d'une fête et peut coûter cher. Le couvert et la table (souvent une table basse pour que tout le monde puisse s'asseoir) sont les plus courants. Cela se passe soit dans le salon lors de la cérémonie (où tous les membres de la famille saluent leurs ancêtres en courbant leur tête au sol deux fois) et après la cérémonie pour manger tous ensemble (dans certaines familles, les hommes et les femmes prennent le repas dans des espaces distincts), soit dans la salle à manger. La table traditionnelle sud-coréenne est basse. Et bien que les tables hautes occidentales se retrouvent aujourd'hui en grand nombre dans les foyers, elles sont rarement utilisées pour le *Seollal* et le C*huseok*. Pour préparer les repas pour ces fêtes très codifiées – on cuisine en s'asseyant par terre et on utilise des planchas électriques car les plats à préparer sont nombreux – les Sud-Coréens placent les éléments sur le meuble appelé 상, prononcé « sang » et signifiant tout simplement « table basse » en français. Ce meuble permet de faire le *jeol* (traduit par « révérence », une salutation traditionnelle formelle) et manger tous ensemble. On ne consomme le repas qu'après avoir effectué une offrande aux ancêtres défunts, suivie d'un rituel de *jeol*. Le repas est servi en plaçant une cuillère dans la soupe et des baguettes dans le bol de riz pour les ancêtres. Les nombreux plats sont ainsi laissés quelques minutes, symbolisant le temps de la venue et du repas des ancêtres, après quoi la famille commence à manger ce repas qu'on partage spirituellement avec eux (Figure 4).

Figure 4 – Le repas d'offrande à Seollal



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 05/02/2019, à Séoul

En raison de la complexité et du temps de préparation élevé, des offres de repas d'offrande aux ancêtres composés de plats préparés[65] existent maintenant depuis quelques années (leur apparition remonte à 2017 environ) en Corée du Sud.

L'espace privé « extraordinaire » est en partie caractérisé par un nombre important de personnes partageant un même repas. Ce repas, surtout dans le cadre d'une fête nationale, reste réservé aux membres de la famille, sauf pour faire découvrir la culture traditionnelle coréenne à des amis étrangers. Le repas est cuisiné collectivement. En revanche, la préparation des repas d'offrande du *Seollal* et du *Chuseok*[66] est fortement perçue comme une

[65] Incrute (entreprise diffusant des informations et des statistiques, notamment sur l'emploi, en Corée du Sud) a mené une enquête en 2023 auprès de 828 de leurs adhérents concernant leur planning de préparation de *Seollal*. 9,6 % d'entre eux ont répondu qu'ils allaient préparer le repas d'offrande uniquement avec des plats préparés ou des *meal kits*, tandis que 46,7 % ont assuré qu'ils n'en utiliseraient qu'une partie et continueraient à cuisiner le repas d'offrande eux-mêmes. Ce chiffre a été recueilli via un article de presse : SEO Mi-Young, le 10/01/2023, « 설 명절 음식 준비 '간편식·밀키트'로 간편하게 ! » [Cuisiner pour *seoll myeongjeol* avec des plats préparés et des *meal kits*, tout simplement !], *Chosun Ilbo*, URL :https://digitalchosun.dizzo.com/site/data/html_dir/2023/01/10/2023011080188.html, consulté le 29/03/2023.

[66] Souvent composé de *jeon* (galette) fait à partir de légumes, de fruits de mer ou de viande, de soupe au taro ou au navet et de bœuf, de *japcahe* (vermicelles à la patate douce mélangées avec des légumes et de la viande – des versions végétariennes existent également – et assaisonnées avec de la sauce soja et de l'huile de sésame), d'herbes sauvages cuites et assaisonnées avec du sel ou de la sauce soja et de l'huile de sésame, de *gangjeong* (fait à base de farine de riz gluant). Il s'agit de riz soufflé frit, enrobé de miel puis de haricots secs, de noix, de graines, de pollen ou d'épices en poudre, de riz, de *tteok guk* (composé de tranches de *tteok* (gâteau de riz) cuites et de *mandoo* dans un bouillon de bœuf), de *songpyeon* (variante du *tteok* souvent mangée à *Chuseok*. Elle est faite à partir d'une pâte de riz gluant,

tâche exclusivement féminine[67]. D'ailleurs, lors de la préparation des plats de *myeongjeol* (traditionnellement réalisé pour les fêtes de *Seollal* et de *Chuseok*), l'espace joue un rôle important : les hommes occupent le salon pour boire de l'alcool et manger des plats préparés par les femmes qui restent dans la cuisine. Cela dépend de la famille mais c'est une pratique assez banale lors de *myeongjeol*. Néanmoins, c'est au sein de cet espace que la transmission de savoir-faire entre les différentes générations est la plus facile. L'espace privé « extraordinaire » est une porte ouverte à l'apprentissage et à la transmission des codes formant l'essence d'une tradition.

e. L'espace « gastronomique »

L'espace « gastronomique »[68] est défini par la cuisine faite-maison par les cuisiniers et les chefs cuisiniers. Les plats peuvent être peu chers ou très onéreux, selon le type de restaurant ou de lieu privé où les mangeurs se rendent. Il se situe essentiellement dans les restaurants de gamme moyenne comme les petits restaurants (*bunsikjeom*[69], restaurant sino-coréen appelé *jung-guk jip*[70]) et haut de gamme[71] comme les restaurants étoilés du Guide Michelin[72] mais aussi dans certains cas aux domiciles. Les mangeurs sont assis à table et des employés (très occasionnellement le cuisinier lui-même dans de très petits établissements) assurent le service. C'est une caractéristique propre à ce type d'espace, excepté de façon très

fourrée soit de graines de sésame et de miel, soit de pâte de haricot rouge, soit de châtaignes), de fruits de saison et de boissons traditionnelles comme le *sikhye* (une boisson sucrée à base de riz) ou le *sujeonggwa* (une boisson à la cannelle) et d'alcool. Cela peut varier selon la région et certaines coutumes familiales, par exemple en rendant hommage à un parent décédé en cuisinant un plat que celui-ci affectionnait.

[67] Enquête concernant « le dictionnaire d'égalité des sexes » réalisée en 2018 par la fondation de la femme et de la famille de Séoul via son site Internet. Près de 1 170 personnes ont répondu. 53,3 % des enquêtés ont indiqué que lors de la préparation du repas de *myeongjeol*, la répartition des tâches dans le foyer était discriminatoire entre les femmes et les hommes. Ce chiffre a été recueilli via un article de presse : PARK Sun-Ok, le 19/07/2020, « 남녀가 함께 꼽은 명절 성차별 1 위, '여성만 하는 가사노동' » [La première forme de discrimination manifeste est que le *myeongjeol* est considéré, autant par les hommes que les femmes, comme une tâche faite uniquement par les femmes], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/site/data/html_dir/2018/09/16/2018091600857.html, consulté le 29/03/2023.

[68] « L'espace gastronomique est l'espace où l'homme se déplace à la recherche de la bonne chère » (Rolande Bonnain-Moerdyk, 1975, p. 113).

[69] *bunsik* signifie littéralement nourriture à base de farine comme *ramyeon*, nouilles et pain mais, aujourd'hui, désigne la nourriture comme le *tteokbokki* (fait à partir de gâteau de riz, de *gochujang* (pâte de piment fermentée) et d'eomuk (pâte de poisson), on peut ajouter d'autres ingrédients comme des saucisses ou des nouilles selon l'envie), le *sundae* (boudin coréen), le *eomuk* et le *kimbap* etc.

[70] Les petits restaurants sont appelés des *jip* (maison en français).

[71] Les restaurants haut de gamme invitent les mangeurs dans un endroit coupé de l'ordinaire, une utopie (Colas-Blaise, 2013).

[72] Le Guide Michelin Séoul est introduit le 7 novembre 2016 et Busan en 2024.

occasionnelle dans certains fast-foods. Y manger seul est fréquent et c'est une manière acceptée de s'offrir ce plaisir, qui permet de se concentrer sur la dégustation et de savourer le repas pour soi-même. D'ailleurs, certains restaurants proposent au moins une table dédiée au client seul. Cela dit, manger seul dans les restaurants étoilés s'avère moins fréquent que dans des restaurants de bas ou milieu de gamme. La raison peut tenir à l'ambiance des restaurants hauts de gamme, fruit de leur aménagement, de leur décoration (l'exposition de la lumière, le mobilier tel que les tables et les chaises) et des récipients (Figure 5). Et le restaurant n'est pas uniquement perçu comme un endroit où manger, c'est aussi un lieu où se faire plaisir et partager un moment ou un événement convivial et festif avec ses proches. Il est un lieu social, qui sépare un espace « ordinaire ou quotidien » (chez soi) d'un espace « extraordinaire » (les restaurants, ici, la restauration gastronomique) où les individus mangeraient des plats spéciaux qu'ils ne pourraient pas réaliser à la maison et qui, de plus, leur seraient servis. C'est un espace qui permet aux personnes de se détendre et de renforcer le lien social.

Figure 5 – Du restaurant ordinaire au restaurant haut de gamme



Source : en haut à gauche : https://ykm2058.modoo.at/?link=h6w6ebl2, en bas à gauche : Tokkengi, le 27/01/2023, *내돈내먹 석계역 김밥은 김밥천국이지 C'est moi qui paye le repas. Le gimbap de Seokgye Station, c'est le paradis du kimbap*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/eunji_5378/222995663673, en haut et en bas au milieu : Yona, le 22/09/2022, *서울대학교 병원 근처 맛집, 혜화동 대학로 맛집) 오이지, 한촌설렁탕 Restaurants recommandés près de l'hôpital universitaire de Séoul, restaurants recommandés à Hyehwa-dong et Daehak-ro) Oiji, Hanchon Seolleongtang*, Naver Blog, https://blog.naver.com/hyeonnnnna/222881022900, en haut à droite : Mingles, http://www.restaurant-mingles.com/v3/, en bas à droite : Google Review publié par Woo-Seop Kim

Comme nous l'avons vu, le type de repas et le lieu de consommation sont étroitement imbriqués lorsqu'il s'agit de définir l'espace géographique. Manger ensemble est une pratique alimentaire qui existe en Corée du Sud comme dans la plupart des civilisations où la fabrication de nourriture exigeait beaucoup d'acteurs et beaucoup de temps. Les nouvelles pratiques alimentaires, comme le fait de manger seul, sont apparues plus récemment dans les années 2010 (Lee, 2016 ; Cho, Cheon, 2018[73] ; Kwon, Joo, 2018). La raison de ce développement tient à la diversification des modes de distribution alimentaire, notamment la livraison de repas à domicile.

3. La livraison de repas à domicile en Corée du Sud

Les pratiques alimentaires évoluent avec les facteurs sociaux, le développement technologique, les pratiques sociales évoquées précédemment allant de la convivialité d'un repas à plusieurs au fait de manger seul, mais aussi du fait d'un changement inattendu comme l'a été la pandémie de Covid-19. Tout cela impacte les pratiques alimentaires, doucement ou brutalement mais aussi à court, moyen et long terme. C'est également le cas de la livraison de repas à domicile. Déjà répandue dans la culture sud-coréenne, elle s'est ancrée plus profondément avec le développement des technologies numériques, des applications mobiles et l'épidémie de Covid-19 a accentué le phénomène.

a. Une longue histoire

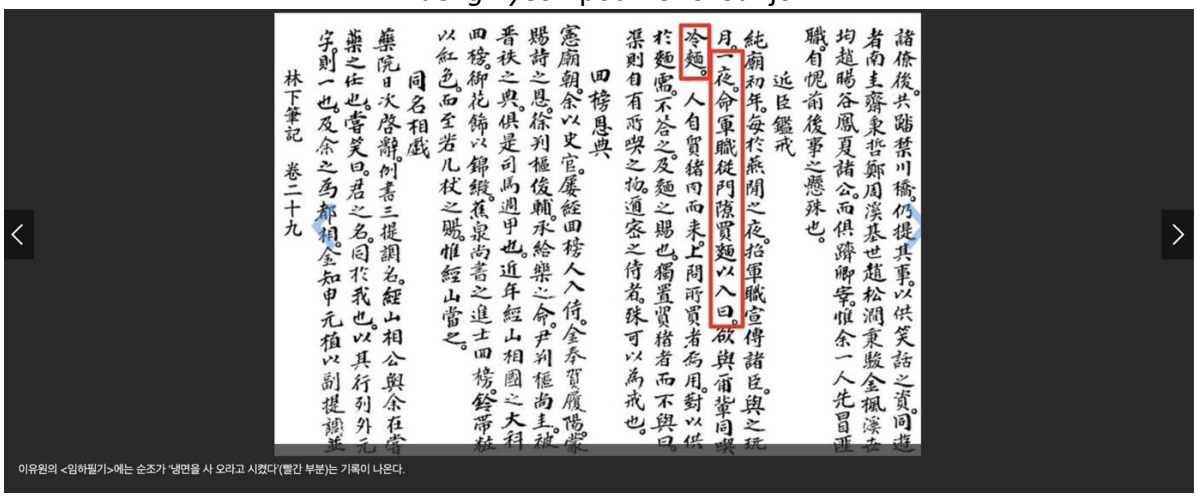
En Corée du Sud, la livraison de repas est une pratique alimentaire bien plus ancienne puisque son histoire date au plus tard de la fin de la période Joseon (équivalent du XVIIIème siècle). Dans la plupart des cas, c'était toutefois le client qui allait récupérer son repas sur place pour le manger où il souhaitait. Dans le journal intime (nommé 이재난고, *ijaenango*) du savant de *silhak*[74] Hwang Yun-Seok (*SBS*, 2019 ; Jeong, 2021), celui-ci écrit en juillet 1768 : « J'ai

[73] Les recherches concernant le *honbab* ont commencé à émerger à partir des années 2010.

[74] Le courant de pensée dont le mouvement est la réforme confucianiste en Corée, surtout actif à la fin de la période Joseon, qui se déroule au cours du XVIIIème siècle (History net, URL : https://contents.history.go.kr/mobile/kc/view.do?levelId=kc_i304100&code=kc_age_30#:~:text=%EC%8B%9C%EB%8C%80%EC%97%90%20%EB%92%A4%EB%96%A8%EC%96%B4%EC%A7%84%20%EC%9D%B4%EC%A0%84,%EC%99%94%EB%8B%A4%EB%8A%94%20%EA%B2%83%EC%9D%84%20%EC%95%8C%20%EC%88%98%20%EC%9E%88%EB%8B%A4).

commandé un *naengmyeon*[75] avec mes amis le lendemain du *gwageo*[76] à Hanyang (nom que portait Séoul, la capitale, à l'époque) ». De plus, dans le recueil (nommé 임하필기, *imhapilgi*) de Lee Yu-Won (tenant la fonction de haut fonctionnaire civil (문신) à la fin de la période Joseon) on peut lire que le roi Sunjo[77], à l'occasion d'une promenade pour observer la lune, convoque ses officiers et leur ordonne de lui livrer un *nanemyeon*[78], (Figure 6).

Figure 6– Ce qui est enregistré dans le recueil de Lee Yu-Won concernant la livraison du *naengmyeon* pour le roi Sunjo



Source : https://m.khan.co.kr/life/life-general/article/202108112041005
La partie encadrée en rouge de cet extrait du recueil *imhapilgi* correspond au texte en coréen en bas de la capture. Elle indique que le roi Sunjo a demandé à se faire livrer un *naengmyeon*.

[75] Une soupe froide aux nouilles de farine de sarrasin, de pomme de terre et de patate douce. Elle est originaire de Corée du Nord.

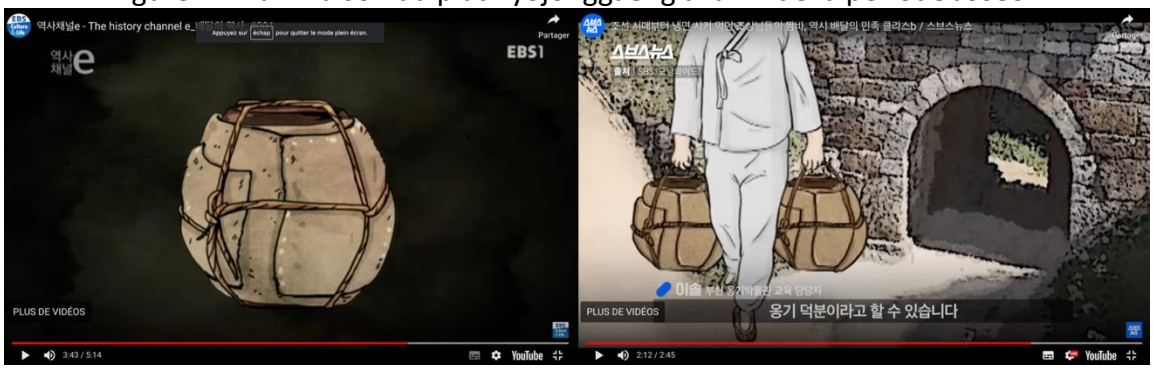
[76] Un concours de recrutement des fonctionnaires en place depuis le royaume de Goreyo (918 - 1392) jusqu'à la période Joseon (History net, URL : https://contents.history.go.kr/mobile/tg/view.do?subjectCode=tg_age_40&tabId=01&levelId=tg_002_0510&ganada=&pageUnit=10#:~:text=%EA%B3%A0%EB%A0%A4%20%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%97%90%20%EA%B5%AD%EA%B0%80%20%EC%8B%9C%ED%97%98%EC%9D%84%20%ED%86%B5%ED%95%B4%20%EA%B4%80%EB%A3%8C%EB%A5%BC%20%EC%84%A0%EB%B0%9C%ED%95%98%EB%8D%98%20%EC%A0%9C%EB%8F%84.&text=%EC%A4%91%EA%B5%AD%EC%97%90%EC%84%9C%EB%8A%94%20%EC%88%98(%E9%9A%8B)%EB%82%98%EB%9D%BC,%ED%95%98%EB%A0%A4%EB%8A%94%20%EB%AA%A9%EC%A0%81%EC%97%90%EC%84%9C%20%EC%8B%A4%EC%8B%9C%EB%90%98%EC%97%88%EB%8B%A4).

[77] 23ème roi de Corée, vivant durant période Joseon. Il a régné du 04 juillet 1800 jusqu'au 13 novembre 1834.

[78] Mujeokpink, le 28/07/2022, *배달(倍達)의 민족의 첫 배달(配達) 음식 Le premier plat livré de la nation Baedal en coréen, il est écrit en hanja (caractères chinois) et a deux significations, constituant ainsi un jeu de mots : il désigne la « livraison » d'une part, ainsi que le nom mythique et poétique ancien de la Corée et de son peuple d'autre part)*, Korea Heritage Service, URL : https://www.cha.go.kr/cop/bbs/selectBoardArticle.do;jsessionid=WIflPYsrhzQcqiiRjrZfiiR75aCE4I5RlXZsYQqY0vsjliVS7aowUnvWVTL3G5WH.cha-was02_servlet_engine1?nttId=84038&bbsId=BBSMSTR_1008&pageIndex=1&pageUnit=10&searchtitle=title&searchcont=&searchkey=&searchwriter=&searchdept=&searchWrd=&searchCnd=&ctgryLrcls=&ctgryMdcls=&ctgrySmcls=&ntcStartDt=&ntcEndDt=&mn=NS_01_09_01#:~:text=%EA%B3%A0%EC%A2%85%20%EB%95%8C%20%EC%98%81%EC%9D%98%EC%A0%95%EC%9D%84%20%EC%A7%80%EB%82%B8,%EC%8B%9C%EC%BC%B0%EB%8B%A4'%EB%9D%BC%EB%8A%94%20%EA%B8%B0%EB%A1%9D%EC%9D%B4%20%EB%82%98%EC%98%A8%EB%8B%A4, consulté le 02/02/2023.

D’après les vidéos sur l’histoire de la livraison de repas réalisées par la chaîne télévisée éducative EBS (Educational Broadcasting System [79]), la chaîne d’information SBS (Seoul Broadcasting System[80]) et la chaîne YTN Science, la livraison de repas est apparue au milieu de la période Joseon (de 1392 à 1897) où de nombreux petits commerçants et restaurateurs se sont développés autour des marchés. Ils proposaient des plats issus de la Cour comme le *naengmyeon*, qui séduisait les lettrés nobles. Ceux-ci préférant ne pas se mêler à la foule en se rendant au marché, ils se faisaient alors apporter leur repas. Les restaurants plus reconnus ont commencé à livrer leurs plats. Ainsi, à la fin du couvre-feu à quatre heures du matin, il arrivait que les nobles qui avaient bu de l’alcool jusqu’à cette heure commandent la soupe *hyojonggaeng*[81] (à laquelle on prêtait la vertu d'amoindrir les effets désagréables[82] à une consommation excessive d'alcool), notamment depuis Namhansanseong (ancien fort) à Hanyang, dont c'était la spécialité culinaire. Pour que le plat reste chaud, il était placé dans un *hangari*[83], une jarre en terre (matériau qui respire tout en permettant une relative isolation thermique) et emballé soit dans du coton, soit dans du *hanji*[84], le papier traditionnel coréen (Figure 7), puis livré à pied.

Figure 7 – La livraison du plat hyojonggaeng à la fin de la période Joseon



Sources : à gauche : EBS Culture, le 29/01/2016, *역사채널e_ 배달의 역사 Chaîne d’Histoire e_ l’histoire de la livraison* [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=xEo0zfdf1l4

à droite : SUBUSUNEWS, le 30/09/2019, *조선 시대부터 냉면 시켜 먹던 조상님들 짬바, 역시 배달의 민족 클라스 b Dès la période Joseon, nos ancêtres mangeaient des naengmyeon en les faisant livrer, c’est la classe*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=z-sJXVzkllw

[79] En français : le système de radiodiffusion éducative.

[80] En français : le système de radiodiffusion de Séoul.

[81] *hyjonggaeng* signifie « soupe qui se mange le matin quand la cloche sonne ». *hyo*, 효(曉), signifie « aube » en caractère chinois, *jong*, 종 (鐘) se traduit par tambour en fer, et *gaeng*, 갱 (羹) par « soupe ». Cette soupe appartient à une catégorie de soupes appelée le *haejangguk* (soupe neutralisant ou amoindrissant les effets douloureux de l’alcool). Elle constituait un repas de luxe dans le passé. Elle contient des cœurs de *baechu* (chou chinois), des pousses de soja, du *pyogo* (shitaké), des travers de bœuf, de la côte de bœuf, de l’ormeau et du *tojang* (pâte de soja fermentée qui contient du *ganjang* (sauce soja), différent du *deonjang* (il ne contenant pas de *gangjang*)).

[82] C'est un ancien fort ayant servi de capitale et de refuge pendant la période Joseon. Il se situe dans une région montagneuse dominée par le Namhansanseong à 20 kilomètres au sud-est de Hanyang à l’époque.

[83] Voir annexe 2.

[84] Voir annexe 3.

Dans les années 1930, le choix de repas disponible en livraison s'élargit : il devient possible de se faire livrer un *gukbap*[85] (du riz dans une soupe chaude), un *bibimbap* (du riz cuit mélangé à des légumes ou à des herbes sauvages et du bœuf avec du *gochujang*) ou un *tang* (une variété de soupe). La livraison s'effectue alors à vélo. Dans les années 1950 et 1960, le mot « *sinsok baedal* » (livraison rapide) apparaît en même temps que la cuisine sino-coréenne, notamment le *jajangmyeon*[86] (nouilles faites à partir de pâte de haricot noir fermentée), le *jjamppong*[87] (nouilles avec un bouillon épicé à base de fruits de mer ou de porc) et le *tangsuyuk*[88] (porc frit avec une sauce aigre-douce). Au même moment apparaît le *baedal kabang* (boîte pour la livraison), initialement en bois et en aluminium (Figure 8), puis de plus en plus en plastique et majoritairement transporté en cyclomoteur.

Figure 8 – La boîte pour la livraison nommée le baedal kabang



Source : à gauche : DEX Digital Experts, le 30/01/2019, *배달전쟁 1 : 우린 원래 배달을 좋아했다 La guerre des livraisons 1 : nous avons toujours aimé les livraisons*, Naver Blog, URL : https://m.blog.naver.com/dongaexperts/221454998444, à droite : PYEON Seong-Cheol, le 30/01/2018, *개항의 역사가 버무려진 귀화음식 짜장면과 탕수육 Les plats initialement importés issus de l'histoire de l'ouverture portuaire : le jajangmyeon et le tangsuyuk*, Korea Heritage Service, URL : https://www.cha.go.kr/cop/bbs/selectBoardArticle.do?nttId=61683&bbsId=BBSMSTR_1008&pageUnit=0&searchtitle=&searchcont=&searchkey=&searchwriter=&searchWrd=&ctgryLrcls=&ctgryMdcls=&ctgrySmcls=&ntcStartDt=&ntcEndDt=&mn=NS_01_09_01

La cuisine sino-coréenne se popularise et devient le symbole du repas livré dans les années 1960 où le rendement de riz était insuffisant pour nourrir la population avant la révolution verte (intensification de la production agricole). Le gouvernement de l'époque a alors reçu une aide alimentaire des États-Unis[89], notamment de la farine (Kim, Kye, 1994). Le gouvernement a encouragé la population à consommer des *honbunsik* (plats faits à partir de

[85] Voir annexe 4.
[86] Ce plat est apparu en Corée dans les années 1880 avec l'arrivée des Chinois de la province Shandong grâce au port ouvert d'Incheon. Ceux-ci mangeaient des nouilles avec de la sauce *chunjang* (pâte de haricot noir fermentée). Voir annexe 5.
[87] Voir annexe 5.
[88] Voir annexe 5.
[89] C'était plus vraisemblablement pour l'ouverture de l'exportation en Corée du sud. Les États-Unis ont envoyé de la farine provenant de surplus agricoles à la Corée du Sud, sous le nom d'aide alimentaire.

céréales et de farine autre que le riz) à partir des années 1960 (Kim, Kye, 1994 ; Kong, 2004). Cela a favorisé la livraison de repas sino-coréens utilisant de la farine pour faire les nouilles par exemple, de sorte que celles-ci sont associées à l'image de repas à domicile, contrairement à la cuisine coréenne « gastronomique » et traditionnelle, où il faut attendre les années 2010 pour s'imposer au sein de ce mode de livraison. Avec le téléphone fixe au foyer en 1961[90] et la culture du « *ppalli ppalli* » (qui se traduit littéralement par « vite vite »), les Sud-Coréens avaient l'ambition de transformer leur pays, jugé pauvre après l'occupation japonaise et la guerre de la Corée, en un pays riche et développé. Les rythmes de travail se sont accélérés, les repas ont été plus rapides, du fait de l'exigence de travailler.

b. Depuis les années 1980

La livraison de repas à domicile s'est alors inscrite dans les pratiques alimentaires. Son essor date des années 1980, où la population s'est concentrée dans la région de la capitale, appelée *sudogwon*, grande région métropolitaine contenant Séoul et ses villes voisines, Incheon et Gyeonggi-do, composée de 31 villes et districts. Ce fut une très forte vague de construction d'appartements, dont résulte une sorte de modèle d'aménagement appelé *ap'atŭ tanji* ; ainsi que l'écrit Valérie Gelézeau (géographe spécialiste de la Corée) « le terme sino-coréen de *tanji* qui, associé à *ap'at'ŭ*, forme l'équivalent coréen de « grand ensemble d'appartements », se compose de deux caractères chinois : le premier (prononcé *tan* en coréen), signifie « sphère, masse, entourer » ; le second (prononcé *chi* en coréen) signifie « la terre, le sol ». Son étymologie renvoie donc bien plus à l'idée de « périmètre » ou de « terrain limité » qu'à l'idée d'espace résidentiel de masse contenue dans l'expression française de « grand ensemble »[91].

[90] Dans les années 1960, le téléphone fixe était encore considéré comme un objet de luxe. Il s'est banalisé avec le développement économique.

[91] GELÉZEAU Valérie, 2003, « Chapitre 2. Les *ap'atŭ tanji* : clones de Sarcelles ou cités-jardins du futur ? », dans GELÉZEAU Valérie, *Séoul, ville géante, cités radieuses*, CNRS Éditions, Coll. Asie orientale, p. 53-93, DOI : https://doi.org/10.4000/books.editionscnrs.3777

L'*ap'atŭ tanji* [92] est un type de quartier résidentiel dans lequel se trouve une galerie marchande, avec des restaurants sino-coréens, des poulets frits coréens[93] (restaurants de poulet frit en français) et divers restaurateurs participant pleinement à préparer l'entrée dans une ère où la fréquence des livraisons de repas s'accélère. D'autres facteurs sont aussi à prendre en compte, comme l'augmentation du niveau des revenus et l'accroissement de la fréquence des repas pris à l'extérieur.

Dans les années 1990, la livraison de repas évolue encore du fait de la concurrence entre les restaurateurs. Certains restaurants, notamment les chaînes de pizzeria, commencent à assurer des garanties pour la livraison, par exemple Pizza Hut et Domino's Pizza assurent de livrer leur pizza aux clients en 30 minutes maximum[94] quand la pizza est encore chaude et bonne à consommer. D'autres facteurs ont pu jouer, comme les retraites et suppressions de postes résultant de la crise du Fonds Monétaire International (FMI) en 1997, qui ont mené à l'ouverture de nombreux restaurants, notamment des restaurants spécialisés dans la vente de poulet frit[95], ce qui a permis de développer encore davantage la livraison de repas. Selon l'annuaire statistique du ministère de la sécurité alimentaire et pharmaceutique publié en 1999, le nombre de restaurants a augmenté d'environ 6,60% entre 1997 et 1999 (492 955 restaurants en 1997 contre 525 514 en 1999) et environ 4 000 fast-foods[96] ont vu le jour sur la même période. De nombreuses chaînes coréennes de restauration proposant spécifiquement du poulet frit, comme BBQ chicken, Kyochon chicken, Pericana chicken etc. ont prospéré sur cette demande nouvelle. Mais assez vite, le nombre de restaurants était proche de la saturation. L'offre des plats de livraison s'est ensuite diversifiée à partir des années 2010. En effet, jusqu'aux années 1990, le choix était souvent restreint[97] au sein de la cuisine coréenne traditionnelle, la cuisine sino-coréenne, le poulet frit et la pizza restaient

[92] Dans les années 1980, les petits restaurants, le pressing, la petite épicerie, le terrain de jeu et le sauna se greffent à la structure de l'*ap'atŭ tanji* et aujourd'hui, on peut aussi y trouver des éléments tels que le *pyeonuijeom*, le café, la salle de sport, le *dokseosil* (la salle d'étude) et la piscine parmi les installations de commodité des résidents. Voir annexe 6.

[93] La particularité du poulet frit coréen est la sauce. Celle-ci « enrobe » le poulet frit. Il existe plusieurs types différents de « *yangyeom* » (sauce) comme celle faite à partir de *gochujang*, d'ail, de sucre et autre, ou encore la sauce soja mélangée à de l'ail et à du sucre, ou la sauce mayo-wasabi etc.

[94] Cette garantie a disparu en 2010 chez Pizza Hut et en 2011 chez Domino's Pizza, celle-ci ayant provoqué une polémique envers les livreurs qui étaient susceptibles de se mettre en danger pour livrer le plus vite possible.

[95] *Economic Review*, 2014 ; *The Asia Business Daily*, 2016.

[96] Les fast-foods ne nécessitant pas de compétences culinaires avancées, ils ont pu être faciles à ouvrir.

[97] Peut-être à cause de l'emballage, pas encore suffisamment développé et adapté à la livraison.

souvent les plats préférés lorsqu'on commandait un repas à livrer. Certains plats sud-coréens pouvaient connaître quelques déboires au cours du trajet, par exemple le *samgyeopsal*, poitrine de proc grillé, dont le gras se solidifiait durant la livraison. Les restaurants de fast-food ont émergé à l'âge d'or de la livraison de repas, comme la chaîne de pizzas américaine Pizza Hut qui a introduit en 1999 les concepts de numéro unique[98] qui est facile à retenir 1588-5588 qui permet aux mangeurs de ne pas chercher le numéro distinct chaque fois et lorsqu'ils se trouvent dans une région autre que celle où ils résident et de restaurants fast-foods proposant seulement des repas en livraison (ceux-ci s'appellent Home Service ou service à domicile). De plus, les restaurateurs n'avaient plus besoin d'embaucher un livreur car les agences de services à distance[99] se sont installées[100].

Le « caractère national coréen » correspond assez bien à l'expression « *ppalli ppalli* », du fait de son souci d'un développement économique rapide entre les années 1960 et 1990 et de progrès technologiques. Parmi ceux-ci, l'amélioration des moyens de transport et d'emballage a mené à une banalisation de la livraison de repas à domicile bien avant les années 2010. Dans les grandes villes et les villes de taille moyenne, le développement de ce système de livraison s'accélère avec l'apparition du smartphone, dans les années 2010 : très rapidement, les plateformes de livraison sont optimisées, telles Baedaleu-Minjok et Baedaltong en 2011, Yogiyo en 2012 et Coopang Eats en 2019[101]. Elles ont bouleversé la culture alimentaire du repas en gommant le contact verbal entre les mangeurs et les restaurateurs (l'appel direct aux restaurants), ou encore par la mise en place de sacs isothermes sur les cyclomoteurs. La diversification des moyens de transport tels que les trottinettes et les vélos électriques se déploient à partir des années 2010, et depuis les années 2020, des drones et des robots deviennent, assez rarement, des outils logistiques. Les statistiques concernant la livraison de repas à domicile montrent des différences nettement moins marquées en fonction des

[98] Wolgansikdang (Magazine), le 06/07/2020, *현관 앞 소리없는 전쟁, 배달의 시대에 살다 La guerre silencieuse devant la porte d'entrée, vivre à l'ère de la livraison*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/foodbank_4363/223753278606, consulté le 09/09/2023.

[99] Cela s'appelle *Food Quick Service* (livraison de repas rapide) en Corée du Sud. Les restaurateurs leur confient le repas et ils se chargent de le livrer dans un quartier ou un arrondissement d'une ville.

[100] Voir note 98.

[101] Baedaleu-minjok et Baedaltong sont les premières applications dédiées à la livraison de repas, Baedaleu-minjok est le pionnier, et Baedaltong a disparu du marché depuis 2021. Le Coopang est l'équivalent coréen d'Amazon. En Corée du Sud, il est difficile pour les entreprises étrangères comme Uber, Uber Eats et Amazon de s'implanter puisque le pays a déjà ses propres plateformes proposant les mêmes services. Uber Eats a même dû fermer son service en 2019, quelque temps après son lancement d'abord à Séoul en 2017.

tranches d'âge. 66,7 % des personnes ayant entre 20 et 29 ans, 75,4% des trentenaires, 55,5% des quadragénaires et 38,6% des cinquantenaires la pratiquent, d'après l'étude réalisée par Open Survey[102].

Les adeptes de la livraison de repas à domicile appartiennent le plus souvent à une tranche d'âge comprise entre la vingtaine et la quarantaine. L'usage des technologies numériques, notamment des réseaux sociaux et de l'exposition plus grande aux publicités expliquent ces pratiques. 27,2 %[103] des habitants sud-coréens commandent un repas à domicile au moins une fois par semaine. Parmi eux, 32 % ont moins de 30 ans, 28,6 % entre 30 et 40 ans, 24,4 % de 40 à 50 ans, 22,2 % de 60 à 70 ans et 8,8 % plus de 70 ans, selon le rapport de l'enquête sur les comportements de consommation alimentaire réalisé par le Korea Rural Economic Institute[104] (KREI) en 2021[105]. Les données concernant la tranche d'âge allant de 50 à 60 ans ne sont pas disponibles.

La livraison de repas à domicile peut devenir un mode de distribution alimentaire très répandu à l'échelle mondiale en raison de la digitalisation, toutes les populations du monde pourraient y recourir avec leur smartphone (Kantar[106], 2022). Depuis la pandémie de Covid-19, le choix des plats s'est considérablement diversifié. Sont notamment livrés les repas gastronomiques, les plats végétariens ou végans (des plats éthiques ou durables). L'entreprise Dunnhumby (science des données clients) a réalisé une étude sur l'impact de la Covid-19 sur les pratiques d'achat des individus de 20 pays[107] entre fin août et début septembre en 2020 auprès de 8

[102] Cette enquête a été réalisée le 8 avril 2020 auprès de 1 500 personnes dont l'âge se situe entre 20 et 50 ans. Source : https://blog.opensurvey.co.kr/trendreport/delivery-2020/ Du fait des restrictions d'accessibilité aux données, nous les avons recueillies à travers un article de presse : RYU Nan-Young, le 22/02/2021, « 코로나에 배달음식시장 호황… 작년 17 조 달해 » [Le marché de la livraison de repas a prospéré pendant la Covid-19… l'année dernière, il a atteint 17 000 milliards de wons], *Newsis*, URL : https://www.newsis.com/view/?id=NISX20210222_0001347095, consulté le 10/02/2022.

[103] 2 075 personnes ont répondu.

[104] En français : l'institut coréen d'économie rurale.

[105] L'échantillon se compose d'acheteurs de produits alimentaires, notamment des femmes au foyer âgées de 18 à 75 ans et de personnes âgées de 13 à 75 ans. Le rapport est disponible en téléchargement, sur https://www.krei.re.kr/foodSurvey/selectBbsNttView.do?key=805&bbsNo=448&nttNo=158541, consulté le 10/03/2022.

[106] Une entreprise d'études de marché.

[107] Six pays asiatiques y compris la Corée du Sud, 10 pays européens et quatre pays du nord et sud-américains. Ce chiffre a été recueilli via un article de presse : RHO Yoo-Jeong, le 02/11/2020, « 한국은 '배달의 나라'… 음식배달 세계 1 위 » [La Corée du Sud, le royaume de la livraison de repas : numéro un mondial des services de livraison de repas], *Hankyung*, URL : https://sgsg.hankyung.com/article/2020103064561#:~:text=%E2%96%B6%ED%95%9C%EA%B5%AD%EC%9D%B8%EB%93%A4%EC%9D%B4%20%EB%B0%B0%EB%8B%AC%EC%9D%8C%EC%8B%9D,%EB%A7%8E%EC%9D%B4%20%EC%9D%B4%EC%9A%A9%ED%9

000 personnes, dont 400 personnes ont été interrogées en ligne. Les Sud-Coréens recourent deux fois plus à la livraison de repas (60 %) que la moyenne (27 %).

c. Des facteurs nouveaux

c.1. Des facteurs sociaux

Les livraisons sont encouragées par des données spatiales en Corée du Sud, manger au restaurant n'est pas un acte qui a lieu uniquement avec les proches, le restaurant est un lieu où une personne peut aller toute seule sans crainte du jugement, manger seul n'est pas perçu comme étrange. De plus en plus de Sud-Coréens vivent seuls et mangent seuls dans un espace privé (chez soi) en invoquant la tranquillité. Le lieu est fonctionnel, adapté pour une prolongation du repas.

c.2. Des facteurs culturels

Les repas coréens n'ont pas la codification rigide de l'Europe où le salé peut précéder le sucré comme en France, où les repas ont des séquences diachroniques. La synchronicité pousse, notamment, à mêler aussi bien la nourriture nationale qu'étrangère qui ne trouvent pas de place attitrée dans ce repas pris en Corée. Les commandes en ligne peuvent concerner aussi des desserts, des boissons froides ou chaude à n'importe quelle heure du jour, les livraisons se faisant 24/24 et en tous lieux, privé comme public ou au travail. La livraison a estompé la frontière entre l'espace privé et l'espace public (Figure 9).

5%98%EB%8A%94%20%EA%B2%83%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EC%A1%B0%EC%82%AC%EB%90%90%EB%8B%A4, consulté le 29/03/2023.

Figure 9 – Un repas commandé à la maison et à Hangang (le fleuve Han)



Source : à gauche : power man, le 05/12/2019, 집에서 회식하기/배달음식 파티 Dîner à la maison/Soirée plats livrés, URL : https://m.blog.naver.com/PostView.naver?isHttpsRedirect=true&blogId=19power19&logNo=221727539448, à droite : Chocohye, le 30/06/2020, 송파맛집 잠실한강공원 데이트 피자 배달 피자쿠치나 삼전역점 Restaurants à Songpa, le parc Hanganh de Jamsil, livraison de pizza pour rendez-vous galant, Pizza Cucina, station Samjeon, URL : https://blog.naver.com/pih870318/222016209820

c.3. Des facteurs économiques

Certes, à partir de 2021-2022, l'augmentation du coût des frais de livraison en Corée du Sud, causée par l'inflation, a conduit à un ralentissement de la croissance du chiffre d'affaires de ce secteur. Mais, de 2017 à 2020, ce chiffre d'affaires augmentait de 175 % à 190 % chaque année : 2 700 milliards de wons (1,8 milliards d'euros) en 2017, 5 300 milliards de wons (3,5 milliards d'euros) en 2018, 9 700 milliards de wons (6,5 milliards d'euros) en 2019, 17 300 milliards de wons (11,5 milliards d'euros) en 2020. Ensuite seulement, la croissance ralentit 25 700 milliards de wons (17,1 milliards d'euros) en 2021 et 26 039 milliards de wons (17,3 milliards d'euros) en 2022 soit seulement 1,4 % d'augmentation[108] entre 2021 et 2022 selon les Statistics Korea[109]. Même avec l'accroissement des frais de livraison par rapport à avant l'inflation, où les frais étaient quasiment nuls (moins de 4 500 ou 5000 won, soit 3,22 ou 3,58 euros), la Corée du Sud est parvenue à maintenir une croissance de son chiffre d'affaires dans ce domaine et reste un pays favorable à la livraison.

[108] LEE Ji-Young, le 27/02/2023, « 코로나에 점프하던 배달음식 시장, 주문 뚝 멈추게 한 이것 ». [Le marché de la livraison de repas a bondi mais cela s'est arrêté⋯ à cause de cela], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25143377, consulté le 13/03/2023.

[109] En français : les statistiques de Corée.

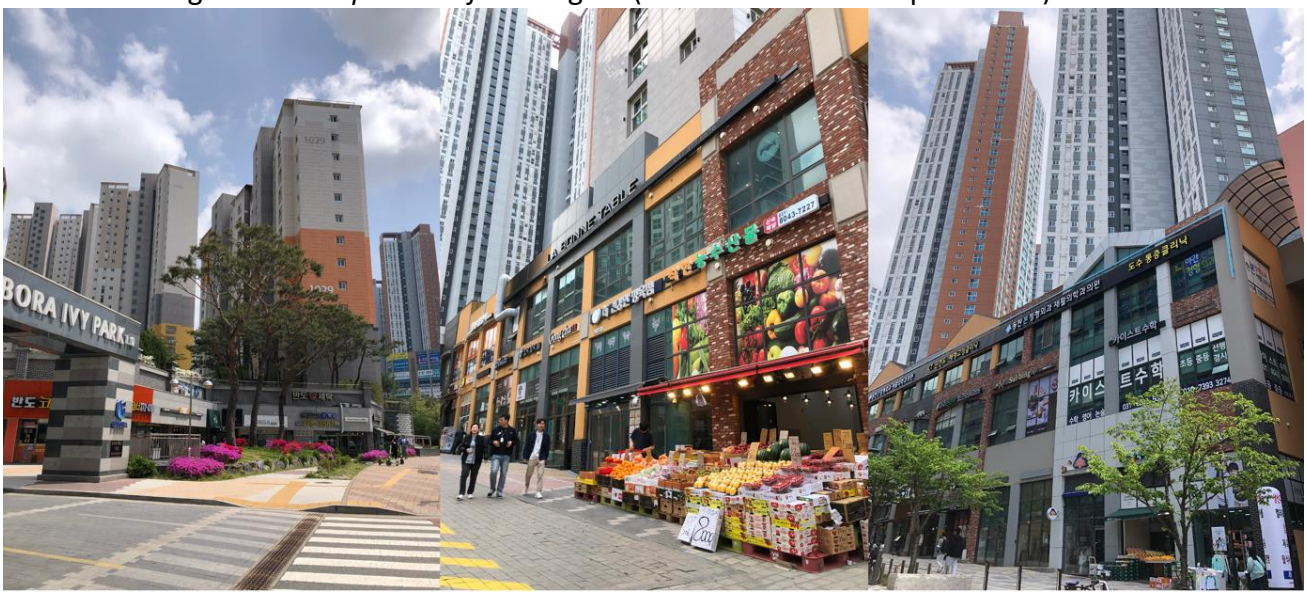
c.4. Des facteurs géographiques

Elles prennent en compte l'impact des coûts économiques. La superficie de la Corée du Sud est de 100 210 km^2, soit six fois moins qu'en France, et y résident 51,3 millions d'habitants, cela correspond à une densité de population en Corée du Sud de 514,6 hab. / km^2 en 2022 selon le Korean Statistical Information Service[110] (KOSIS), contre 106,2 hab. / km^2 en France en 2020 avec 67 millions d'habitants selon l'institut national de la statistique et des études économiques (Insee). De fait, les fortes densités contribuent à développer les livraisons parce que les coûts de déplacement y sont plus faibles que dans un pays étendu.

A l'échelle individuelle, le principal type de logement coréen est l'appartement. D'après les Statistics Korea, les appartements, au nombre de 10,8 millions, représentent 53,1% des logements du pays, contrairement à la France où 65,8 % de la population habite dans une maison, selon l'enquête de Statista[111] parue en 2022. Comme déjà vu précédemment, les appartements sont construits en blocs autonomes, avec pour chaque bloc une barrière et une grande entrée, à la façon d'un quartier ou d'une ville dans la ville (Kwon, 2017). De fait les restaurants sont implantés à proximité des appartements. Habiter un *ap'atŭ tanji* témoigne de la classe sociale d'un individu, sans mode péjoratif comme c'est parfois le cas en Europe. Les constructions sont souvent l'œuvre de grandes entreprises, tels Hyundai, Samsung, Daewoo et Hanhwa. Le *tanji* est alors appréhendé, dans une certaine mesure, de la même façon qu'un bien lorsqu'il est issu d'une marque (rôle ici tenu par les entreprises de construction, Hyundai – Ipark, Samsung – Raemian, Daewoo – Pruzio et Hanhwa – Forena). Il inclut une galerie marchande ainsi que des restaurants à proximité du lieu d'habitation (Figure 10) qui auraient permis à la Corée du Sud de devenir la « république de la livraison de repas[112] ».

[110] En français : le service d'information statistique coréen.
[111] Statista, février 2024, *Maisons et appartements dans l'Union européenne – Données annuelles de 2009 à 2024*, URL : https://www.insee.fr/fr/statistiques/2491626, consulté le 10/11/2025.
[112] L'expression « république de la livraison de repas » imagée fait référence au livre de GELÉZEAU Valérie dont la traduction du tire *아파트 공화국République des appartements* en 2007 montre l'importante présence des appartements en Corée du Sud. L'utilisation du mot république est pour mettre l'accent sur une caractéristique du pays comme le nombre des appartements, le développement de la livraison du repas ou un phénomène sociétal ainsi que le vieillissement de la population (*Kyunghyang Shinmun*, 2022), le suicide (National Center for Mental Health, 2008) et la dépression (*Dong-a Ilbo*, 2024).

Figure 10 – L'*ap'atŭ tanji* à Dongtan (environ 45-50 km depuis Séoul)



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 21/04/2023, à Dongtan

Dans les paysages de Corée du Sud, la livraison de repas est surtout associée aux grandes villes (Figure 11). La livraison de repas à domicile est en train de donner naissance à de nouveaux types de restauration, comme les « *dark kitchen* », aussi appelés « restaurants virtuels », prenant uniquement les commandes en ligne et ne servant aucun repas sur place.

Figure 11 – Les motos de livraison de repas à Séoul



Sources : à gauche : LEE Hyo-Sang, le 23/01/2020, « '배민', 노사교섭 앞두고 배달 수수료 삭감 » [« Baemin » l'entretprise réduit ses charges de livraison avant les négociations avec ses employés], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://n.news.naver.com/mnews/article/032/0002987908, à droite : AN Myeong-Jin, CHOI Ji-Woong, LIM Song-Soo, le 26/03/2021, « "택시 발로 차고 역주행 하고…" 배달 오토바이 '무법 질주' » [« Il a donné un coup de pied dans un taxi, a roulé à contresens... » La « course folle » des motos de livraison], *Nate News*, URL : https://news.nate.com/view/20210326n02002, consulté le 26/03/2021.

Le souci environnemental (l'emballage en plastique et le transport) et le bien-être des livreurs[113] (conditions de vie et rémunération) posent d'importantes questions aux Sud-Coréens, qui semblent avoir de plus en plus la volonté de changer leurs pratiques et leurs consommations alimentaires pour les orienter vers un modèle plus bénéfique pour tout le monde.

B. Le contexte d'une évolution vers l'« éthique »

La forte croissance économique qui a suivi la guerre de Corée a permis d'éradiquer la pénurie alimentaire dans la partie méridionale du pays. La mondialisation qui a suivi à partir des années 1980 a rendu quasiment tous les types de produits alimentaires disponibles à tout moment et entraîné un phénomène de désaisonnalisation des produits frais. L'enjeu majeur de l'alimentation n'est alors plus la lutte contre la faim mais sa qualité nutritionnelle et, surtout, la qualité sanitaire. Depuis une décennie, la protection de l'environnement est également de plus en plus invoquée.

1. Deux modes de vie : le well-being et le LOHAS

a. Le well-being

À partir de la fin des années 1980, la qualité de la nourriture est devenue importante chez les Sud-Coréens. Ils deviennent sensibles aux questions de goût, de nutrition, d'hygiène et aux problématiques sanitaires et environnementales liées aux emballages. Avec l'évolution des conditions de travail comme la semaine de travail de cinq jours introduite par la loi sur le temps de travail de 2004, les Sud-Coréens ont eu davantage de temps libre pour leurs activités personnelles et sociales. Les nouveaux modes de vie ont poussé les Sud-Coréens à mieux connaître leur alimentation et, notamment, les impacts sanitaires. Ce que montre le rapport

[113] Une enquête sur le service de livraison menée auprès de 1 200 personnes, par le ministère du territoire, des infrastructures et des transports en 2022 montre que quatre personnes sur 10 ont déjà eu un accident de la route causé par la pression lors d'une livraison. Source : https://www.korea.kr/briefing/pressReleaseView.do?newsId=156544826, consulté le 10/02/2023.

de l'indicateur de progrès véritable étudié par le KOSIS sur l'intérêt porté à la santé en 2002 (44,9 %) en net progrès par rapport à 1998 (36.7 %)[114].

De ce fait, on est amené à penser ces évolutions rapides comme une forme de transition alimentaire spécifique à la Corée du Sud et illustrée par le *well-being* et le LOHAS (Lifestyles of Health and Sustainability).

La notion de *well-being* signifie littéralement *well*, être en bonne santé, confortable et satisfaisant et *being*, vivre. Son sens lexical est le bonheur, le bien-être au niveau de la santé physique mais aussi mentale donc la qualité de vie est importante. L'expression *well-being* vient de la culture hippie des années 1960 et 1970 aux États-Unis (Lee, Shim, 2005).

La notion de *well-being* est apparue en 1997 avec une entreprise américaine faisant la promotion de l'alimentation mais cela n'a pas remporté, dans un premier temps, un grand succès. En 2001, le *well-being* a finalement été très vite propagé dans la société sud-coréenne grâce aux médias qui ont utilisé le mot *well-being* sans le traduire en coréen, pour inciter la curiosité des personnes pouvant s'intéresser aux thématiques de la santé physique et mentale (Park, 2004). Les médias ont alors appuyé l'idée que le *well-being* n'était pas une valeur matérielle mais une façon d'entraîner l'esprit et le corps par la pratique du yoga et en consommant des produits alimentaires sains comme les aliments biologiques. La *local food* (produits alimentaires locaux), la *detox food* (alimentation détox) qui contient beaucoup de fibres pour éliminer les toxines du corps, mais aussi ce qu'on appelle en Corée l'alimentation « en couleur » (les composants moléculaires du rouge, du vert, du jaune, du violet, du noir changent le goût, les saveurs et les effets biophysiques grâce aux composés phytochimiques) et le *slow food*[115] sont identifiés comme du *well-being food* (nourriture *well-being*). L'étude sur ce mode de vie[116] montre qu'il est devenu populaire grâce à la peur causée par les

[114] Cette donnée est extraite de l'article en coréen JEON Young-Ok, 2005, *웰빙 문화의 등장과 향후 전망 l'apparition de la culture du well-being et son futur [Issue Paper]*, Samsung Economy Research Institute, p. 1-34, URL : http://www.vkorea.or.kr/files/board.12/%EC%9B%B0%EB%B9%99%EB%AC%B8%ED%99%94%EC%9D%98%20%EB%93%B1%EC%9E%A5%EA%B3%BC%20%ED%96%A5%ED%9B%84%20%EC%A0%84%EB%A7%9D.pdf, consulté le 21/07/2023.

[115] Définition : « Good food that is prepared and cooked carefully » (bonne nourriture qui est préparée et cuisinée avec soin) (Cambridge Dictionary en ligne, consulté en 2026). Remarque : « bonne nourriture » est ici à comprendre dans le sens nutritif que gustatif et éthique.

[116] Voir note 114.

zoonoses, notamment l'ESB (encéphalite spongiforme bovine) et la grippe aviaire en 2003, les désastres environnementaux comme la tempête de sable jaune en 2002 et la grande inondation en 2003 ainsi que l'épidémie de syndrome respiratoire aigu sévère (SARS) venu de Chine en 2003.

Les médias ont largement mis en scène le mode de vie des classes sociales supérieures, lesquelles ont adopté la pratique du *well-being*, perçue à ses débuts comme un privilège réservé aux élites désireuses d'atteindre le statut de *momjjang* — terme coréen signifiant littéralement « belle allure » ou « corps idéal ». Cette tendance s'est rapidement diffusée dans divers secteurs de la société coréenne, touchant aussi bien l'alimentation que l'électroménager, la construction et la mode.

L'IAA a contribué à l'expansion de cette culture du *well-being* en développant des produits présentés comme bénéfiques pour la santé. Parmi ces innovations figurent, par exemple, le lait de haricot noir, le pain à hamburger au seigle proposé par Lotteria (chaîne sud-coréenne équivalente à McDonald's), les nouilles instantanées assaisonnées à la pâte de soja fermentée (*doenjang*), ou encore des produits à base de chlorelle, tels que le riz à la chlorelle ou le « jambon vert[117] ». La couleur verte de ces produits, associée symboliquement à la nature, sert ici de vecteur d'une image de pureté et de santé (Lee, 2005).
L'achat de compléments alimentaires, la consommation de produits biologiques ou encore le choix d'un repas équilibré constituent autant de formes de consommation du *well-being food* (Kim, Kim, 2005). Cependant, le sens originel de cette pratique, fondé sur une recherche d'harmonie entre le corps, l'esprit et la nature, tend à s'estomper au profit d'une appropriation marchande et consumériste (Joo, 2004).

b. Le LOHAS

Après le *well-being*, le LOHAS s'est développé en 2005 en Corée du Sud. Ce mode de vie est étudié aux États-Unis par le centre de recherche du marketing naturel en 2000 (Jo, Kim, Kim, 2009). Il trouve son origine dans l'ouvrage de Paul Ray et Sherry Anderson « *The Cultural*

[117] Voir annexe 7.

Creatives[118] » publié en 2000, qui présente les résultats d'une enquête menée pendant 14 ans sur le jugement de valeur des Américains. Cette enquête fait ressortir trois catégories de mode de consommation : le traditionnaliste, le moderniste et le créatif culturel. C'est celui-ci qui pousse à ne pas acheter des produits issus de la production intensive et à éviter la consommation de masse. Ils esquissent un nouveau mode de consommation, en privilégiant par exemple des produits durables et bons pour eux-mêmes, pour la société et pour la planète (Myung, Seo, 2010). Avec ce qu'on appelle la croissance verte, les entreprises sud-coréennes ont introduit le LOHAS dans leurs produits et leurs services afin de se différencier de leurs concurrents, bien que les dispositions des sud-coréens à consommer ce type de produits semblent surtout résulter d'éventuels bénéfices personnels. Le LOHAS est devenu un outil commercial comme le *well-being*, qui s'explique par son entrée *via* des organisations commerciales où la conscience de consommation durable est absente. Cette approche est radicalement différente de celle des pays occidentaux où les mangeurs sont souvent vus comme les principaux acteurs et mettent en avant certaines valeurs : la soutenabilité pour produire, le bien-être humain et animal, qui sont aussi l'esprit du LOHAS. Mais celui-ci est devenu une stratégie marketing comme l'écrit Sung-Hoon Park :

> « Cela s'explique sans doute par le fait que l'histoire du mouvement LOHAS est très récente dans notre pays. Pour l'instant, les consommateurs sud-coréens ne semblent pas avoir vraiment pris conscience de l'importance de la durabilité d'un mode de vie sain. Il est vrai que la consommation LOHAS ne s'est pas encore imposée ici comme une tendance majeure. En Occident, le mouvement LOHAS est bien plus ancré et permet ainsi d'inciter les consommateurs à s'intéresser à la durabilité de l'écosystème, au commerce équitable ou d'autres aspects qui ont été volontairement éclipsés par la croissance économique. En Corée du Sud, les entreprises de l'agroalimentaire n'hésitent cependant pas à utiliser des stratégies marketing qui s'inspirent des concepts de la culture LOHAS pour séduire les consommateurs. L'apparition d'une « certification LOHAS » sans équivalent dans le monde, dans un pays comme la Corée du Sud où les adeptes de la culture LOHAS sont encore restreints, illustre parfaitement l'esprit opportuniste de ces entreprises sans scrupules[119]. » (Park, 2008, p. 40 et 41[120]).

[118] Cet ouvrage est disponible en français « L'émergence des créatifs culturels », Anderson Sherry Ruth et Yves Michel, 2001, 512 p.

[119] Extrait original : « 우리나라의 로하스 역사가 매우 짧기 때문이기도 하겠지만, 아직 국내 소비자들에게는'건강한 삶의 지속가능성'에 대한 문제의식이 뚜렷이 나타나고 있지 않으며, 로하스 소비가 하나의 큰 흐름으로 정착되어 있 지도 않다. 생태계의 지속가능성, 공정거래와 같이 경제성장의 그늘에 가려졌던 문제들을 소비자가 주도하여 조명하는 서구의 로하스 운동과는 달리, 우리나라에서는 마케팅전략의 일환으로 소비자 에게 주입된 상업적인 로하스 문화가 주류를 이루고 있다. 로하스 문화의 소비자 기반이 취약한 우 리나라에서 세계적으로 그 유례를 찾아보기 힘든'로하스인증'이 등장한 것은 기업이 주도하는 한 국적 로하스 문화를 단적으로 보여주고 있다. »

[120] PARK Sung-Hoon, 2008, « 로하스 식품'이란 무엇인가 » [Que signifie le *LOHAS food* ?], *Korea Food Research Institute*, Vol.1, N°1, p. 40-45, URL : https://koreascience.kr/article/JAKO200872056156478.pdf

En effet, l'abréviation de LOHAS, *Lifestyles of Health and Sustanibility* (Modes de vie sains et durables en français) en montre clairement les caractéristiques. Il s'agit d'un mode de vie consistant à consommer durablement afin de ne pas contribuer à la dégradation de la planète, mais aussi en raison du bénéfice personnel auquel contribue un environnement sain, ainsi que pour préserver la présente génération et les suivantes (Myung, Seo, 2010). Il est alors comme un pont qui lie le présent et le futur. Il est au-delà du *well-being* car le LOHAS recherche un mode de consommation sain et durable pour protéger la nature et la communauté. Ce ne sont pas le prix ni la qualité des produits qui comptent puisqu'acheter, c'est utiliser les ressources donc l'environnement. La société et l'économie fonctionnent de concert. Le LOHAS est très répandu dans plusieurs secteurs, comme le *well-being,* mais reste plus focalisé dans l'alimentation en Corée du Sud.

Le *LOHAS food* (nourriture LOHAS) ne peut être réduit à une simple alimentation dépourvue d'additifs ou à l'usage exclusif d'ingrédients d'origine naturelle (Park, 2008). Sa portée est bien plus large et se structure autour de trois critères principaux qui en définissent la philosophie et les pratiques.

Premièrement, les produits alimentaires relevant du LOHAS visent à minimiser leur impact environnemental en évitant toute pollution de l'eau, de l'air et du sol. Cela implique l'absence d'engrais chimiques, de pesticides, d'hormones ou d'antibiotiques susceptibles de perturber les écosystèmes (Park, 2008). L'agriculture biologique constitue, à cet égard, une illustration paradigmatique de cette approche (Park, 2008). Toutefois, elle suscite des débats : certains chercheurs [121] soulignent que, du fait de rendements plus faibles, elle pourrait générer davantage d'émissions de carbone par hectare que l'agriculture conventionnelle. Néanmoins, d'autres travaux mettent en avant sa capacité à restaurer les sols dégradés et à rétablir une relation plus équilibrée entre l'être humain et la nature.

L'agriculture biologique s'inscrit ainsi dans une éthique du respect du vivant, qui dépasse la seule sphère humaine pour inclure l'ensemble des êtres vivants et promouvoir une

[121] BERINGER Tim, DUMAS Patrice, SEARCHINGER Timothy D., WIRSENIUS Stefan, 2018, « Assessing the efficiency of changes in land use for mitigating climate change », *Nature*, p. 249-253, URL : https://www.nature.com/articles/s41586-018-0757-z

coexistence harmonieuse avec eux (Kim, 2017). Elle incarne également une forme de consommation éthique, dans la mesure où elle intègre la notion de bien-être animal. Par exemple, la production d'œufs biologiques exige un élevage en plein air et un espace vital plus important pour les animaux, traduisant concrètement cette éthique du respect.

Deuxièmement, le *LOHAS food* se distingue par un impact climatique réduit, en comparaison avec d'autres formes de production et de consommation alimentaires. Les gaz à effet de serre tels que le méthane, le protoxyde d'azote et le dioxyde de carbone, issus principalement de l'agriculture intensive, de l'élevage industriel et du transport des denrées, sont au cœur des préoccupations (Park, 2008). Dans cette perspective, la promotion des circuits courts et la consommation de produits locaux et de saison apparaissent comme des stratégies cohérentes visant à limiter l'empreinte écologique de l'alimentation.

Troisièmement, les produits alimentaires LOHAS s'inscrivent dans une démarche de respect global de la nature, des animaux et des êtres humains. Cette approche inclut le refus des organismes génétiquement modifiés (OGM), perçus comme une rupture artificielle du cycle naturel de la vie, ainsi que la promotion de conditions d'élevage et d'abattage conformes au bien-être animal (Park, 2008). Elle s'étend également à la sphère sociale, en prônant le respect des droits humains et du travail (Park, 2008) : non-discrimination, contrats équitables, interdiction du travail forcé et garantie des droits fondamentaux des travailleurs.

Ces caractéristiques distinguent profondément le *LOHAS food* du *well-being food*, dont la logique repose principalement sur la recherche individuelle du bien-être corporel et psychologique, sans nécessairement intégrer de critères environnementaux, sociaux ou éthiques.

c. Deux caractéristiques socio-psychologiques (le chaemyeon et le nunchi) des Sud-Coréennes influencent leur mode alimentaire

L'introduction de nouveaux modes de consommation est largement médiatisée. Depuis les années 2010, les réseaux sociaux jouent un rôle central dans leur diffusion en plus des médias traditionnels depuis 2000, en s'appuyant sur des figures publiques telles que des acteurs,

chanteurs ou influenceurs. Ces personnalités agissent comme des prescripteurs de comportements alimentaires, incitant les consommateurs sud-coréens à adopter de nouveaux produits avant même d'en évaluer l'utilité ou la valeur nutritionnelle. En Corée du Sud, les phénomènes de consommation alimentaire présentent une temporalité variable : certaines tendances s'installent durablement, tandis que d'autres ne perdurent que sur une courte période, généralement entre six mois et trois ans.

Un exemple emblématique de cette réceptivité culturelle réside dans l'introduction massive de la culture alimentaire étrangère, notamment occidentale et plus spécifiquement américaine, à la fin des années 1980. L'apparition de produits tels que la pizza, le hamburger ou les gâteaux à l'américaine a rencontré un vif succès. À cette époque, il n'était pas rare que les enfants célèbrent leur anniversaire dans des chaînes de restauration coréennes, japonaises ou nord-américaines. Ces aliments, autrefois perçus comme symboles d'ouverture et de modernité, se sont depuis intégrés dans le paysage alimentaire quotidien sud-coréen. Consommer ce type de nourriture relevait alors d'un geste d'adhésion à la mondialisation et d'une valorisation de la culture étrangère.

La propension des Sud-Coréens à suivre les tendances alimentaires s'explique, en partie, par deux caractéristiques socio-psychologiques majeures :

- Le *chaemyeon* est un concept culturel profondément ancré dans la société coréenne, qui ne saurait être réduit à la simple notion de « visage social ». Il renvoie plus précisément à la représentation symbolique du statut social et de la position socio-professionnelle d'un individu (Lee, Yeom, 2013). Le *chaemyeon* s'inscrit dans un cadre relationnel : il se construit à la fois par soi-même et par le regard d'autrui. Ainsi, si une personne peut chercher à se mettre en valeur par le biais de l'autopromotion, la reconnaissance obtenue de la part des autres (notamment en matière de réussite financière, éducative ou professionnelle) confère une légitimité et une valorisation plus fortes.

  Le *chaemyeon* renvoie à la nécessité de « ne pas perdre la face », en instaurant une forme de médiation entre l'image publique et la réalité vécue, qu'il s'agisse des émotions, de la situation économique ou du statut social. Il fonctionne comme un filtre social permettant à l'individu de préserver une cohérence symbolique entre son

apparence et son identité sociale perçue. Toutefois, selon Choi et Yoo (1992) (cités dans Lee, Yeom, 2013), le *chaemyeon* n'a pas pour fonction d'éveiller une conscience sociale ou morale, mais d'adapter le comportement individuel à la situation et à la perception d'autrui.

Ce principe imprègne l'ensemble des choix de vie des Sud-Coréens : les préférences alimentaires, vestimentaires, résidentielles, amicales, scolaires (y compris universitaires) et professionnelles, ainsi que les pratiques liées aux cadeaux, à l'achat d'une voiture ou encore aux interactions sociales durant les fêtes traditionnelles (*Seollal* et *Chuseok*). Comme le souligne Lim (1993) (cité dans Lee, Yeom, 2013), ces comportements relèvent d'une logique d'attention portée au regard d'autrui : il s'agit de choisir ce qui attire, impressionne ou suscite la reconnaissance sociale.

- Le *nunchi* constitue un autre concept culturel fondamental. Souvent qualifié d'« art subtil » ou de « mesure oculaire », il désigne la capacité à percevoir et à interpréter avec finesse les émotions, les intentions et les dynamiques implicites d'une situation. Le *nunchi* consiste à « lire la pièce », autrement dit, à évaluer le climat émotionnel, les rapports de force et les sous-entendus sociaux afin d'y réagir de manière appropriée[122]. Cette compétence, valorisée dès l'enfance en Corée du Sud, s'acquiert par l'observation attentive : identifier qui parle, qui écoute, qui interrompt, qui s'excuse, et décrypter les réactions non verbales — expressions faciales, postures, gestes — pour comprendre le contexte social et repérer les figures d'autorité. Le *nunchi* implique ainsi une lecture intuitive de la structure relationnelle et des intentions cachées, dans une société où l'expression directe des émotions ou des opinions est souvent évitée. Développer un « bon *nunchi* » revient donc à maîtriser une forme d'intelligence émotionnelle et sociale permettant de maintenir l'harmonie et d'éviter les dissonances relationnelles.

[122] LEE Cheol-Young, YEOM Dong-Seop, 2013, « 한국인의 사회심리특성과 소비의례화 성향이 명품 소비자태도에 미치는 인과모형분석 » [Analyse causale de l'influence des traits socio-psychologiques des Coréens et de leur propension à ritualiser la consommation sur l'attitude des consommateurs vis-à-vis des marques de luxe], *Korean Journal of Consumer and Advertising Psychology*, Vol.14, N°2, p. 269-293, DOI : https://doi.org/10.21074/kjlcap.2013.14.2.269

L'influence conjointe du *chaemyeon* et du *nunchi* se manifeste de manière tangible dans les comportements de consommation. Les pratiques alimentaires, notamment, peuvent être analysées comme des formes de mode sociale, structurées par des logiques d'auto-préservation (autodéfense), de conformisme et de distinction symbolique. Les individus tendent à effectuer leurs choix de consommation, qu'il s'agisse d'aliments, de restaurants ou de tendances culinaires, en fonction du regard social et du désir d'appartenir à une catégorie perçue comme prestigieuse (intention de premier rang). Ainsi, le rapport à la nourriture dépasse la simple satisfaction des besoins physiologiques pour devenir un moyen d'expression identitaire et relationnelle au sein du tissu social coréen.

d. Autres caractéristiques

Ainsi, plusieurs dimensions psychologiques et socioculturelles structurent les comportements de consommation en Corée du Sud. Ces dimensions incluent également l'autodéfense, le conformisme et l'intention de premier rang, qui traduisent différentes modalités de la relation entre l'individu, le groupe et le regard social.

L'autodéfense renvoie à une stratégie de préservation de l'estime de soi dans les interactions sociales. Selon Park (1993) (cité dans Lee, Yun, 2010), les individus mobilisent le *chaemyeon* comme un mécanisme de défense symbolique visant à maintenir une image valorisée d'eux-mêmes. Cette attitude se manifeste notamment à travers des comportements de vantardise, perçus comme un moyen de protéger ou de renforcer la reconnaissance sociale dans un environnement compétitif.

Le conformisme, pour sa part, joue un rôle central dans la prise de décision en matière de consommation. Comme le souligne Sung (1994), les choix individuels tendent à s'aligner sur les styles de vie et les normes de consommation du groupe d'appartenance, reléguant souvent l'opinion personnelle au second plan. Ce groupe ne se limite pas aux cercles familiaux ou amicaux immédiats, mais peut inclure des collectifs plus larges, voire symboliques, composés de figures sociales auxquelles l'individu s'identifie sans nécessairement entretenir de contact direct. Le conformisme constitue ainsi une forme d'intégration sociale et de validation identitaire.

L’intention d’un individu de mettre en valeur sa propre image, notamment au moyen de sa classe sociale, exprime la dimension statutaire et symbolique de la consommation. D’après LaBarbera (1998) (cité dans Lee, Yun, 2010), l’acte d’achat est souvent motivé moins par la recherche d’une utilité économique ou fonctionnelle que par le désir de produire, aux yeux d’autrui, une impression de prestige et de puissance. La consommation devient alors un instrument de communication sociale, conférant au possesseur du bien une position valorisée dans l’espace symbolique du statut et de la distinction.

Enfin, l’intention de premier rang met en évidence l’importance accordée à la visibilité du pouvoir d’achat à travers la consommation de marques reconnues. Selon Bloch et Grady (1981) (cités dans Lee, Yun, 2010), l’acquisition de produits de marque permet de signaler publiquement un certain niveau de richesse et de réussite, fonctionnant comme un indicateur de position sociale. Cette logique de consommation ostentatoire participe au maintien de hiérarchies symboliques au sein de la société coréenne contemporaine.

Ces différentes raisons montrent bien pourquoi les Sud-Coréens sont sensibles à la mode par peur d’exclusion du groupe. Suivre le *well-being* et le LOHAS permet de préserver le *chaemyeon* et le *nunchi* d'une personne éveillée sur la consommation alimentaire actuelle, pour se vanter d'être un bon consommateur (le *chaemyeon*) et éviter la critique (le *nunchi*). Dans la société sud-coréenne, quand un nouveau mode alimentaire se présente, les citoyens sont attirés par effet de mode. Cette mode peut rapidement décliner (mode éphémère), comme ce fut le cas par exemple pour la cuisine vietnamienne dans les années 2000 (notamment les rouleaux de printemps enrobés d’une feuille de riz), une consommation importante de légumes avec le *well-being*, ou encore le *bubble tea* dans les années 2010, Jucy (enseigne vendant des jus de fruits frais très peu coûteux) en 2015, Myeongrang Hotdog (le petit restaurant à emporter de corn dog) en 2018 et le *tanghulu* (fruits enrobés de sirop de sucre) en 2023. Au contraire d’autres modes s’installent plus durablement, par exemple le *well-being* et le LOHAS qui sont des modèles de consommation durable.

2. Le végétarisme comme « nouveau régime » : évolution et contexte socio-économique. De l'influence bouddhique à la redéfinition contemporaine des pratiques de consommation

a. La consommation de viande

La Corée du Sud, connue pour son ouverture aux tendances alimentaires contemporaines telles que le *well-being* et le LOHAS, illustre également un intérêt croissant pour le végétarisme, perçu comme un mode de consommation émergent. Toutefois, cette orientation vers une alimentation végétale s'inscrit dans un contexte historique particulier, marqué par une introduction relativement récente de la consommation de viande dans les habitudes alimentaires coréennes.

Les premières traces d'une alimentation carnée en Corée remontent à la période du royaume de Goryeo (918 – 1392) et la période de l'expansion économique qui a contribué à la diversification des pratiques alimentaires. Bien que des repas à base de viande aient existé avant la période des Trois Royaumes (57 av. J.-C. – 668 apr. J.-C.), leur consommation a fortement décliné avec la diffusion du bouddhisme Mahāyāna[123], notamment durant la période de Silla unifié (676 – 935) et jusqu'à la première moitié du royaume de Goryeo. L'idéologie bouddhique promouvait alors le *jeongjinsik* — une pratique alimentaire fondée sur l'abstinence de viande[124] — conformément au précepte du *bulsalsaeng* (불살생, 不殺生, ne pas tuer d'êtres vivants), l'un des *ogyae* (오계, 五戒, Cinq Préceptes[125]). Le bouddhisme, religion d'État sous Goryeo, bénéficiait d'un soutien politique fort, et l'abattage des animaux était socialement réprouvé (Cha, Kim, 2015 ; Park, 2022). Ainsi, la consommation carnée, bien que non totalement prohibée, demeurait restreinte et principalement observée au sein des classes sociales aisées.

[123] Le Bouddhisme Mahāyāna (apparu vers 1er siècle de notre ère dans le Nord de l'Inde) se préoccupe d'œuvrer à la libération de tous les êtres vivants (Larousse Encyclopédie), alors que le bouddhisme Hīnayāna (dit « Petit Véhicule ») ne prône que la libération individuelle.

[124] EOM Young-Ho, HEO Jeong, KIM Sang-Tae, LEE Jun-Yeol, SON Seon-Ik, YEOM Jin-Cheol, « 사진으로 보는 전문조리용어 해설 » [Explication du lexique culinaire à l'aide de photographies], *Baeksan*, 2008, p. 388.

[125] 1. *bulsalsaeng* (ne pas tuer) ; 2. *bultodo* (ne pas voler) ; 3. *bulsaeum* (ne pas commettre d'inconduite sexuelle) ; 4. *buleumju* (ne pas consommer d'alcool ou de drogue) ; 5. *bulmangeo* (ne pas mentir). Ces préceptes sont l'éthique pratique essentielle pour les bouddhistes (Kim, s. d.).

Toutefois, à la fin du royaume de Goryeo, la situation évolua sous l'influence des échanges avec la Mongolie, qui introduisit de nouvelles pratiques culinaires et un regain d'intérêt pour la viande (Yun, 1997 ; Choi, Chung, 2010 ; You, s. d.). Cette réintroduction partielle ne marqua pas une rupture complète avec les principes bouddhiques : l'interdiction de l'abattage des animaux demeura, mais la consommation d'animaux déjà morts était tolérée, conformément à une interprétation pragmatique des préceptes religieux (National Institute of Korean History) (Encdaré 3). Par ailleurs, certaines exceptions à la règle du *jeongjinsik* furent admises. La consommation de viande pouvait être justifiée par des motifs médicinaux — pour favoriser le rétablissement des personnes malades ou renforcer les aînés — ou encore lors des repas rituels d'offrande aux ancêtres (*jesa*), en raison de la symbolique sacrificielle et honorifique attachée à ces pratiques (Im, 2000 ; Im, 2007 ; Park, 2022).

Ainsi, si la tradition bouddhique a durablement façonné la perception de la viande en Corée, celle-ci n'a jamais été totalement exclue de la culture alimentaire. La consommation carnée, d'abord limitée à des usages rituels ou médicinaux, s'est progressivement diffusée à mesure que l'économie et les échanges culturels s'intensifiaient, préparant le terrain à une redéfinition moderne des pratiques alimentaires, oscillant aujourd'hui entre attachement culturel à la viande et essor d'un végétarisme perçu comme une innovation sociale et éthique.

Encadré 3 – Les consommations de produits carnés dans le Bouddhisme

1. La viande :

Les types de viande autorisés constituent ce que l'on appelle *samjongjeongyuk* (trois types de viande autorisés), *ojongjeongyuk* (cinq types de viande autorisés), *gujongjeongyuk* (neuf types de viande autorisés) :

samjongjeongyuk (trois types de viande)

1. La viande d'un animal dont on n'a pas assisté à la mise à mort.
2. La viande d'un animal dont on n'a pas entendu les cris d'agonie lors de sa mise à mort.
3. La viande d'un animal dont on pense qu'il n'a pas été abattu pour une personne en particulier.

ojongjeongyuk (cinq types de viande)

4. La viande d'un animal mort naturellement.

5. La viande d'un animal abandonnée par les fauves.

gujongjeongyuk (neuf types de viande)

6. La viande d'un animal dont on a la certitude qu'il n'a pas été tué expressément pour une personne en particulier.

7. La viande d'un animal qui s'est desséchée à la suite de sa mort naturelle.

8. La viande d'un animal mangée involontairement.

9. La viande d'un animal qui n'a pas été tuée intentionnellement pour cette consommation, mais qui a déjà été tuée.

Source : Seonghaeng, le 09/05/2007, *삼정육, 오정육, 구정육 samjeongyuk, ojongjeongyuk, gujongjeongyuk*, Naver Blog, URL : https://m.blog.naver.com/yagguza69/20036932012, mais aussi recueilles lors de l'entretien avec le responsable du le Cultural Corps of Korean Buddhism (CCKB) de l'Ordre de Jogye de l'époque en 2019.

2. Le poisson :

En ce qui concerne la consommation de poisson, il convient de souligner que le Bouddha ne l'a jamais formellement interdite dans les textes canoniques. Toutefois, certaines communautés monastiques ont volontairement choisi de s'en abstenir, principalement en raison de considérations symboliques et ascétiques. Il est en effet probable que l'odeur prononcée du poisson ait été jugée incompatible avec les pratiques méditatives et les conditions de vie monastiques fondées sur la pureté corporelle et mentale.

Par ailleurs, le poisson occupe une place particulière dans la symbolique bouddhique. Il est traditionnellement perçu comme un animal dont les yeux demeurent ouverts en permanence, y compris durant le repos. Cette caractéristique a conduit les moines et nonnes à l'ériger en modèle de vigilance spirituelle et de conscience continue — des vertus essentielles dans la pratique de la méditation. Dans cette perspective, le poisson est parfois considéré comme un être sacré, représentant l'éveil constant, et sa consommation est dès lors perçue comme contraire à l'idéal spirituel bouddhique.

3. Des pratiques flexibles :

Avec l'émergence du bouddhisme Mahāyāna (ou « Grand Véhicule »), apparu vers le 1er siècle de notre ère en Inde du Nord, la doctrine a progressivement intégré une interdiction

explicite de la consommation de chair animale. Cette interdiction s'inscrivait dans une conception élargie du respect du vivant (*ahimsa*) et dans l'idée des « graines d'éveil », des principes moraux et spirituels destinés à favoriser la progression vers l'illumination. Ainsi, la restriction alimentaire, bien que non universellement observée, s'est imposée comme une extension éthique de la compassion envers tous les êtres sensibles.

Cette interprétation doctrinale se retrouve dans la pratique contemporaine des religieux bouddhistes sud-coréens. La nonne SI interrogée en 2019 illustre bien cette approche nuancée de la règle : « Dans les textes bouddhistes, il est écrit que si l'on ne tue pas soi-même un animal, il est possible d'en consommer la chair. Autrement dit, la viande provenant d'un animal abattu par une autre main peut être considérée comme un remède. De plus, lorsque les religieux tombent malades, ils peuvent consommer de la viande afin de favoriser leur rétablissement. » (Entretien avec la nonne SI en 2019).

Cette déclaration témoigne de la flexibilité interprétative des prescriptions alimentaires bouddhiques. Elle souligne également la tension entre l'idéal ascétique — fondé sur la non-violence absolue — et les nécessités physiologiques, qui conduisent parfois à une adaptation pragmatique des préceptes spirituels.

Source : Hee-Jin YUN, 2019, *Dilemme de la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens entre promotion et diffusion de la culture alimentaire religieuse et food business*, Mémoire de Master en géographie, sous la direction de MORINIAUX Vincent, Paris, Sorbonne Université, p. 251.

b. La consommation de viande durant la période Joseon et son évolution jusqu'à l'industrialisation

La consommation de viande demeure modérée durant la période Joseon (1392–1910), mais pour des raisons sensiblement différentes de celles observées sous le royaume de Goryeo. Alors que l'abstinence carnée de la période précédente relevait principalement de l'influence bouddhique, la dynastie Joseon voit l'essor d'un contexte idéologique et économique distinct. Le bouddhisme perd alors son statut prééminent au profit du confucianisme, promu par la politique du *sungyueokbul* (숭유억불, 崇儒抑佛), littéralement « promotion du confucianisme et oppression du bouddhisme ». Durant cette période, la restriction de la consommation carnée s'explique moins par des considérations religieuses que par des impératifs agricoles. Les animaux d'élevage, notamment les bovins, constituaient une ressource précieuse, essentielle aux travaux de trait et à la production agricole. Leur abattage était donc

socialement et économiquement limité. Par ailleurs, la viande demeurait un produit rare, réservé aux classes sociales aisées et aux occasions rituelles. Dans la société confucéenne, elle occupait une fonction symbolique et sacrificielle, notamment dans le cadre des rites aux ancêtres, considérés comme un élément fondamental du culte filial (Kim, 2022).

À la fin du XVIIe siècle, une nouvelle coutume aristocratique se développe : le *nanroheo*[126] (난로회), littéralement « réunion autour du poêle à charbon ». Cette pratique, observée au 10ème mois du calendrier lunaire, consistait pour la noblesse à se rassembler autour d'un brasero afin de partager des grillades ou des ragoûts de bœuf, dans le but de se prémunir du froid hivernal[127] (Jeong, s. d.). Les classes populaires, qui n'avaient pas les moyens d'acquérir de la viande de bœuf, se contentaient le plus souvent des abats, consommés sous forme de *tangban* ou *gukbap*, un plat consistant en un bol de riz mélangé à une soupe chaude.

Sous l'occupation japonaise (1910–1945), la consommation de viande demeure socialement différenciée et géographiquement limitée aux grandes villes. L'alimentation du peuple coréen se caractérise alors par une extrême pauvreté, les denrées principales (riz, viande et produits de la mer), étant massivement exportées vers le Japon. Les Coréens de cette période se nourrissaient essentiellement de céréales et de légumes, témoignant d'une dégradation significative des conditions alimentaires. Après la libération de 1945 et la guerre de Corée (1950–1953), les difficultés économiques ont persisté. Le régime alimentaire restait frugal et déséquilibré. En 1960, la consommation annuelle moyenne de viande (bœuf, porc et volaille confondus) n'atteignait que 3,57 kilogrammes par habitant, selon les statistiques de l'élevage publiées par Nonghyup, la fédération nationale des coopératives agricoles. Cette faible consommation s'explique par la rareté de l'offre, strictement encadrée par l'État afin de contenir les prix dans un contexte d'instabilité économique.

L'amélioration des conditions alimentaires s'amorce dans les années 1970, parallèlement à la croissance économique rapide du pays. Le produit national brut (PNB) par habitant passe ainsi de 66 dollars en 1953 à 255 dollars en 1970, traduisant une élévation notable du niveau de

[126] Cela est introduit depuis la Chine au 17ème siècle et s'est répandu très vite chez les nobles à Séoul et diffusé partout en Corée.
[127] Voir annexe 8.

vie. Cette transformation s'accompagne d'une diversification des régimes alimentaires et d'une évolution des modes de consommation de la viande. Entre 1945 et 1975, la viande intègre progressivement des plats populaires tels que les soupes et ragoûts (souvent à base d'abats, afin de limiter le gaspillage), avant de s'imposer sous forme de grillades (*gui*) ou de plats inspirés de la cuisine occidentale, tels que le steak en sauce. À partir du milieu des années 1970, la consommation de viande, notamment de bœuf, de porc et de volaille, connaît une croissance rapide (Lee, 2010). En revanche, la viande de mouton, d'agneau[128] ou de cheval[129] reste marginale, ne correspondant ni aux habitudes gustatives ni aux pratiques culinaires traditionnelles (Lee, 2010). Cette augmentation de la consommation carnée est étroitement corrélée à la croissance économique et à la modernisation de la société sud-coréenne, comme l'indiquent les données statistiques présentées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 2 – Influence du revenu sur la consommation de la viande (quantité : kg par personne et par an) de 1960 en 2023 (les statistiques séparées pour la viande produite en Corée du Sud et la viande importée par kg, par habitant et par an n'existent pas)

Année	PNB par habitant	Total de la viande consommée	Bœuf	Porc	Poulet
1960	79 dollars	3,57 kg	0,52 kg	2,33 kg	0,72 kg
1970	255 dollars	5,25 kg	1,18 kg	2,63 kg	1,44 kg
1975	607 dollars	6,37 kg	1,99 kg	2,80 kg	1,58 kg
1980	1 660 dollars	11,34 kg	2,62 kg	6,34 kg	2,38 kg
1985	2 355 dollars	14,40 kg	2,92 kg	8,41 kg	3,07 kg
1990	6 303 dollars	19,91 kg	4,13 kg	11,78 kg	4,00 kg
1995	11 735 dollars	27,45 kg	6,72 kg	14,75 kg	5,98 kg
1998	7 607 dollars	28,1 kg	7,4 kg	15,1 kg	5,6 kg
2000	11 292 dollars	31,93 kg	8,51 kg	16,5 kg	6,92 kg
2003	13 460 dollars	33,3 kg	8,1 kg	17,3 kg	8,0 kg
2022	35 229 dollars	58,4 kg	14,8 kg	28,5 kg	15,1 kg
2023	36 194 dollars	60,6 kg	14,8 kg	30,1 kg	15,7 kg

[128] Les Sud-Coréens en consomment très occasionnellement mais rarement par exemple le jour de l'anniversaire d'un jeune couple ou à Noël comme ce type de viande est considéré comme le repas de Noël). La viande de mouton et d'agneau est quasiment uniquement importée.

[129] Selon Jae-Hoon Woo (chercheur à Institut national des sciences animales), la consommation de viande de cheval se concentre sur l'île de Jeju (une des îles sud-coréennes qui se situe dans le Sud de la Corée du Sud). Cette région est connue pour les chevaux depuis l'arrivée des Mongoles en 1273, l'île de Jeju leur permettait d'élever des chevaux facilement vu qu'elle est entourée par la mer (grillage naturel) et disponible pour le pâturage toute l'année.

Source : PNB par habitant : la banque de Corée, la viande consommée de 1960 en 2023 : le rapport de statistiques de l'élevage de Nonghyup et la viande consommée en 2023 : KREI

c. La consommation de viande en Corée du Sud : tendances contemporaines et dynamiques socio-économiques

Selon les prévisions du KREI, la consommation de viande en Corée du Sud devrait poursuivre sa progression pour atteindre 65,4 kilogrammes par habitant et par an d'ici 2033. Ce niveau record illustre une tendance structurelle liée au développement économique du pays et à la transformation des modes de vie. Entre 1960 et 2023, la consommation annuelle moyenne de viande par habitant a été multipliée par près de 17, témoignant d'une évolution majeure des habitudes alimentaires. D'après le chercheur Ki-Seok Shin (KREI, 2021), cette augmentation s'explique principalement par la croissance économique, la consommation de protéines animales restant historiquement corrélée au niveau de revenu. Cependant, cette évolution se manifeste plus fortement au sein des classes populaires que dans les classes moyennes et supérieures, où la consommation de viande tend désormais à atteindre un seuil de saturation. La libéralisation des importations de viande a également contribué à cette croissance. L'ouverture du marché sud-coréen au bœuf étranger en 1990, puis au porc et au poulet en 1997, a entraîné une baisse des prix et une accessibilité accrue pour les consommateurs. La viande importée, notamment en provenance d'Australie, du Canada, des États-Unis et de Nouvelle-Zélande, reste sensiblement moins chère que la viande produite localement. En particulier, le *hanwoo*, viande de bœuf coréen traditionnel, demeure un produit de prestige : son prix est de 1,5 à 6 fois supérieur à celui du bœuf importé, en raison de coûts de production élevés et d'un taux d'autosuffisance limité à 40 %. À titre de comparaison, les taux d'autosuffisance en viande de porc et de volaille s'élevaient respectivement à 73,2 % et 77 %[130] en 2023. Les crises sanitaires ont par ailleurs eu un impact ponctuel mais significatif sur les niveaux de consommation. L'interdiction temporaire des importations de bœuf américain à la suite de la crise de la « vache folle » (ESB) en 2003[131], ainsi que la propagation de la grippe aviaire la même année, ont provoqué une chute marquée de la consommation de bœuf et de volaille.

[130] Ces pourcentages sont étudiés par le KREI.

[131] Sous le gouvernement du Président LEE Myung-Bak, l'importation du bovine américain a été reprise pour cela une série de manifestation de protestation contre la viande bovine américaine a été organisée entre le 24 mai 2008 et mi-août 2008 notamment à Séoul.

Sur le plan culturel, le bœuf demeure la viande la plus valorisée, en particulier le *hanwoo*, réputé pour sa texture tendre et sa richesse gustative. Ce produit revêt encore aujourd'hui une dimension symbolique forte : il est fréquemment offert en cadeau lors des grandes fêtes traditionnelles, témoignant de son statut d'aliment de prestige. Toutefois, en termes de volume, le porc et le poulet dominent désormais la consommation quotidienne des Sud-Coréens. Le porc occupe une place centrale dans la sociabilité alimentaire, notamment à travers le *hoesik*[132], souvent accompagné de *soju*[133]. Cette association emblématique illustre la dimension à la fois économique et conviviale de la consommation de porc, viande moins onéreuse que le bœuf. Dans les années 1980, la généralisation du réchaud à gaz portable a par ailleurs facilité la pratique du barbecue domestique, popularisant le *samgyeopsal*, devenu un plat emblématique de la cuisine coréenne contemporaine (Kim, Yeon, 2019). Le poulet, plus abordable, a connu un essor comparable. Sa consommation s'est démocratisée grâce à l'essor des services de livraison, notamment pour le poulet frit, aujourd'hui considéré comme un élément emblématique de la culture alimentaire urbaine. Ce produit dépasse la simple fonction de repas : il est consommé en *yasik* (encas nocturne), accompagné de bière (*chimaek*[134]), ou encore lors de pique-niques et d'événements sportifs, contribuant ainsi à sa forte popularité auprès de toutes les générations.

Ainsi, l'évolution de la consommation de viande en Corée du Sud illustre les transformations conjointes des structures économiques, des pratiques sociales et des représentations culturelles de l'alimentation. Le passage d'une alimentation frugale à un régime riche en protéines animales à partir des années 1980, reflète non seulement l'amélioration du niveau de vie, mais également l'intégration de la Corée du Sud dans la culture alimentaire mondialisée. La progression soutenue de la consommation carnée illustre la manière dont l'alimentation est devenue un marqueur de modernité, de distinction sociale et d'intégration à la culture globale. La viande, longtemps perçue comme un bien rare, s'est transformée en symbole de prospérité et de réussite économique, contribuant à la redéfinition des hiérarchies culturelles du goût.

[132] Le *heosik* est un repas collectif, souvent accompagné d'alcool (In, 2017), qui rassemble de façon régulière des personnes appartenant à un groupe commun, comme par exemple la même entreprise, université ou le même club.
[133] La consommation de porc et de *soju* lors de *hoesik* sont des scènes fréquentes dans les séries ou les fims sud-coréens.
[134] Nommé le *chimeak* (c'est un mot composé à partir de ceux du poulet frit et de la bière) qui est apparu comme une culture alimentaire lors de la coupe du monde entre la Corée et le Japon en 2002.

Cependant, cette évolution n'est pas exempte de tensions. L'industrialisation de la production animale, la standardisation des pratiques alimentaires et la montée des préoccupations environnementales et sanitaires ont progressivement suscité des réactions critiques. C'est dans ce contexte qu'émerge un nouveau paradigme alimentaire : le végétarisme, dont la diffusion récente traduit à la fois une quête de santé, une réaffirmation identitaire et une sensibilité éthique renouvelée vis-à-vis du vivant.

d. La définition du végétarisme et sa perception en Corée du Sud

Le végétarisme désigne une pratique alimentaire fondée sur l'exclusion, totale ou partielle, des produits d'origine animale (Séré De Lanauze, Sirieix, 2021). Il consiste, selon les degrés d'engagement, à s'abstenir de consommer de la viande, du poisson, des œufs, de la charcuterie, du lait, du fromage, des crustacés, des mollusques ou encore du miel (Seo, 2020). Cette démarche, initialement motivée par des considérations éthiques, spirituelles, sanitaires ou environnementales, recouvre aujourd'hui une pluralité de formes et de significations selon les contextes culturels.

Dans le cas de la Corée du Sud, le végétarisme demeure une pratique relativement récente et encore marginale au sein de la population, mais dont la visibilité sociale et médiatique s'accroît progressivement. Sa perception oscille entre mode alimentaire occidentale et expression d'une conscience éthique en émergence.
Le végétarisme se décline en plusieurs catégories selon le degré d'exclusion des produits d'origine animale. Les principaux types sont présentés dans le tableau ci-dessous :

Tableau 3 – Les neuf types de végétarisme

Type	Fruits	Céréales	Légumes	Produits laitiers	Œufs	Poissons[2]	Viande[3]
Flexitarien	Aussi appelé semi-végétarisme, celui-ci est flexible d'où son nom. Manger moins de produits d'origine animale et plus de produits d'origine végétale, par exemple s'autoriser à consommer de la viande 1 ou 2 fois par semaine.						
Pollo	O	O	O	O	O	O	Seulement des volailles[4]
Pesco	O	O	O	O	O	O	X
Lacto-Ovo	O	O	O	O	O	X	X
Ovo	O	O	O	X	O	X	X
Lacto	O	O	O	O	X	X	X
Végétalien	O	O	O	X	X	X	X
Végan[1]	O	O	O	X	X	X	X
Fruitarien	O	O	X	X	X	X	X

*Végétaliens et végans bannissent également le miel et les produits alimentaires dont la fabrication implique des produits animaux tels que la caséine ou la colle de poisson pour clarifier les boissons, le charbon d'os pour décolorer le sucre etc.

[1] Dans le cas végan, il ne s'agit pas seulement de pratiques alimentaires végétaliennes mais aussi de refuser d'acheter de la maroquinerie, des vêtements en poils ou peaux d'animaux et des produits alimentaires et cosmétiques testés sur les animaux.

[2] Y compris les fruits de mer frais, les poissons ou les coquillages séchés et le *jeotgal* (poissons, petites crevettes ou fruits de mer saumurés, en fonction des espèces locales).

[3] Y compris les volailles et les charcuteries.

[4] Les volailles sont autorisées à la consommation car elles sont moins nuisibles que les autres viandes pour l'environnement.

Source : In-Hong Seo, le 12.05.2020, « [비건백과] 나는 어떤 채식을 할 수 있을까 ? » [L'encyclopédie végane, quel type de végétarisme auquel je peux m'adopter ?], *Vegan News*, URL : https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=10452#:~:text=%ED%8F%B4%EB%A1%9C%20%EB%B2%A0%EC%A7%80%ED%85%8C%EB%A6%AC%EC%96%B8(Pollo,%EC%9C%A0%ED%95%B4%EC%84%B1%EC%9D%B4%20%EC%A0%81%EA%B8%B0%20%EB%95%8C%EB%AC%B8%EC%9D%B4%EB%8B%A4.$, consulté le 29/08/2022.

Le végétarisme recouvre une grande diversité de pratiques alimentaires et ne se limite pas à l'exclusion de la viande. Il désigne un ensemble de régimes caractérisés par des degrés variables de restriction des produits d'origine animale, tels que les régimes flexitarien, pollotarien, lacto-ovo-végétarien, ovo-végétarien et lacto-végétarien. Ces différentes formes traduisent la pluralité des motivations qui sous-tendent cette pratique. En effet, toute personne peut adopter temporairement un régime végétarien, par curiosité ou par recherche de bien-être, sans nécessairement s'engager dans une démarche militante fondée sur des considérations éthiques, environnementales ou animales.

Historiquement, les motivations liées à la consommation ou à l'abstinence de viande en Corée ont évolué en fonction des contextes religieux, économiques et politiques. Sous le royaume de Goryeo, l'abstinence carnée était principalement inspirée par les préceptes bouddhiques. Durant la période Joseon, la modération de la consommation de viande résultait davantage

des contraintes agricoles. Sous l'occupation japonaise, la politique coloniale a limité l'accès à la viande, tandis que la période de croissance économique à partir des années 1970 a favorisé sa démocratisation. Dans la société contemporaine, le choix d'être végétarien ou omnivore relève désormais d'une décision individuelle, liée à des convictions personnelles, à des préférences gustatives, mais également à une dimension identitaire, qu'elle soit individuelle ou collective.

Le végétarisme est toutefois perçu en Corée du Sud comme une pratique relativement nouvelle, bien que la tradition culinaire des temples bouddhistes (essentiellement végétalienne) existe depuis plus de 17 siècles.

Le végétarisme s'est fait connaître du grand public à la fin des années 1990, principalement grâce à l'essor des technologies de communication. Le mouvement s'est d'abord développé au sein du réseau en ligne HiTEL, où un groupe de psychiatres a constitué un club de réflexion sur le végétarisme en octobre 1998 (Park, 2013). Le 8 mai 1999, ce groupe distribua un ouvrage de 110 pages consacré au végétarisme dans les quartiers de Jongno Il-Ga et de Daehakro à Séoul, lançant officiellement leur initiative sous le nom de Go Vega (Park, 2013). La même année, ils participèrent à la conférence internationale des ONG (organisation non gouvernementale) de Séoul, furent distingués comme meilleur club de la plateforme HiTEL et publiés dans la revue Ccumttara (« En suivant le rêve ») (Park, 2013). Ces premières initiatives attirèrent rapidement l'attention des médias, notamment à travers une émission télévisée destinée aux femmes au foyer, diffusée sur la chaîne nationale. Les psychiatres du groupe utilisèrent Internet pour partager des informations sur le végétarisme, largement inspirées des tendances internationales, et pour mettre en réseau les végétariens dispersés dans différentes régions du pays (Park, 2013). En 2000, le club de HiTEL se transforma en la première association officielle de végétariens de Corée, Puren Saengmyeon Chae Sik Yeon Hap (Association du végétarisme de la vie verte). Cette structuration institutionnelle favorisa la création de nouvelles communautés végétariennes en ligne et l'expansion progressive du mouvement. Initialement, le végétarisme était pratiqué par une minorité, principalement pour des raisons de santé ou de méditation spirituelle. Cependant, à partir des années 2000, son attrait s'est considérablement accru avec la diffusion du mode de vie *well-being*.

L'occidentalisation[135] croissante du régime alimentaire coréen et l'augmentation des maladies liées au mode de vie (telles que l'obésité ou le diabète), ont contribué à valoriser le végétarisme comme une alternative saine et équilibrée. Parallèlement, les motivations se sont diversifiées, intégrant des préoccupations relatives au bien-être animal et à la protection de l'environnement[136]. Ces thématiques ont été relayées par les médias, notamment à travers des documentaires sur la vie animale, la médiatisation de la fièvre aphteuse[137] (You, 2012) et la popularisation des animaux de compagnie.

Dans les années 1990, les végétariens étaient perçus comme une minorité marginale, souvent qualifiée de difficile, sensible ou prétentieuse. Cette image s'est progressivement transformée après 2020, en lien avec la médiatisation croissante de la crise environnementale. Les végétariens sont désormais plus souvent décrits en des termes positifs (attentionnés, éveillés ou admirables), bien que la pratique demeure socialement contraignante. En effet, le végétarisme reste difficilement compatible avec les normes sociales coréennes de convivialité alimentaire et avec l'offre limitée de plats végétariens dans la restauration, où les soupes et bouillons à base de viande, de poisson ou de crustacés sont omniprésents. En revanche, le mouvement végane radical (DxE en Corée, Direct Action Everywhere [138]) est perçu négativement. Ses actions militantes, parfois jugées provocatrices, telles que l'irruption dans des restaurants pour dénoncer la consommation de viande ou la diffusion d'images chocs d'abattage, suscitent la désapprobation du grand public (Figure 12). Ces formes d'activisme extrême, qui assimilent la consommation de produits animaux à un acte de violence, tendent à renforcer la polarisation entre végans et omnivores, alimentant un phénomène de *food*

[135] Le terme « régime occidental » selon Alexandre Hen : « Par cette dénomination, nous parlons surtout d'un régime alimentaire plus riche en viandes, notamment transformées (charcuterie...), en sucres, en graisses, et appauvri en légumes ou fruits, relativement par rapport aux recommandations des instances scientifiques et notamment du PNNS (Programme national nutrition santé). Ce type de régime est associé avec une mortalité globale plus importante chez les survivants de cancer mammaire, colorectal ou prostatique. Pour le cancer colorectal, ce type de régime est également lié à une augmentation du risque de récidive » (Hen, 2022, p.25). HEN Alexandre, 2022, *Recours aux régimes et aliments dits alternatifs en prévention ou traitement de la pathologie cancéreuse de l'adulte : place du médecin généraliste dans le conseil et les soins de support nutritionnels*, Thèse de doctorat en médecine, sous la direction de HAMMEL Bruno, Bordeaux, Université de Bordeaux, 114 p, URL : https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03932891v1/file/Med_Generale_2022_Hen.pdf

[136] La crise environnementale est beaucoup mentionnée par les médias depuis 2010 (*Huff Post* 2015 ; *Herald* 2016 ; *Dong-a Ilbo*, 2019) mais les Sud-Coréens ont commencé à faire le lien avec la consommation de la viande dans les années 2020 (*Dong-a Ilbo*, 2021 ; *SK ecoplant News Room*, 2022 ; *Newsis* 2024).

[137] Il y avait déjà des personnes pour qui le bien-être animal était primordial pour ne pas manger de viande mais aussi ne pas acheter de produits issus d'animaux avant les années 2010 mais c'est à travers des célébrités comme la chanteuse Lee Hyo-Ri et l'actrice Im Soo-Jung (végétariennes pour le bien-être animal) que beaucoup ont su que le bien-être animal pouvait être un motif pour être végétarien (*E today*, 2014 ; *E today* 2017).

[138] En français : l'action directe partout.

shaming (culpabilisation alimentaire). La question centrale ne réside pas tant dans la nature du régime alimentaire adopté — végétarien, végan ou omnivore — que dans la manière de consommer. Le véritable enjeu contemporain réside dans la réflexion éthique, sociale et environnementale sur la durabilité des modes de production et de consommation, au-delà des oppositions catégorielles entre régimes alimentaires.

Figure 12 – La manifestation de DxE en 2020 à Séoul, le jour de la Saint Valentin pour dénoncer la souffrance de vaches laitières cachée sur l'emballage de chocolat



Source : *Yonhap News*, URL : https://n.news.naver.com/mnews/article/015/0004290498

En conclusion, le végétarisme apparaît comme une recomposition des valeurs alimentaires contemporaines. L'évolution du végétarisme en Corée du Sud illustre la manière dont les pratiques alimentaires se transforment en réponse aux mutations économiques, sociales et culturelles. D'abord marginal, perçu comme une curiosité issue de l'étranger ou comme une ascèse spirituelle marginale, le végétarisme s'est progressivement constitué en phénomène social visible et pluriel. Sa diffusion récente traduit la recomposition des valeurs alimentaires contemporaines autour de nouveaux référentiels : la santé, le bien-être, le respect du vivant et la durabilité. Cette dynamique révèle également une tension caractéristique de la société coréenne moderne : d'une part, la persistance de normes sociales fondées sur la convivialité carnée et les pratiques collectives de repas (*hoesik*, rituels familiaux, fêtes traditionnelles) ; d'autre part, l'émergence d'une sensibilité éthique individualisée, articulée

à la mondialisation des discours sur l'alimentation durable et la responsabilité environnementale. Le végétarisme devient ainsi un espace de négociation identitaire où se croisent les dimensions du corps, de la morale et du collectif. Dans cette perspective, il apparaît non seulement comme une pratique alimentaire, mais également comme un nouveau modèle de consommation éthique, révélateur d'une transition culturelle vers des formes de durabilité réflexive.

II. Questions de méthodologie

A. L'étude de terrain

Afin de comprendre en profondeur le phénomène étudié, la réalisation d'une étude de terrain s'est imposée comme une étape indispensable. Celle-ci constitue une ressource « vivante » que ne peut substituer aucune source documentaire. En effet, seule l'immersion directe du chercheur dans la réalité observée permet de saisir les dynamiques sociales, culturelles et spatiales propres au terrain d'étude. Chaque étude de terrain se définit toutefois par des objectifs, des biais et des limites qui lui sont spécifiques, comme nous le verrons ultérieurement. C'est dans cette perspective qu'a été conduite une enquête empirique visant à éclairer les représentations et les pratiques liées à l'alimentation éthique en Corée du Sud.

1. La problématique centrale et les questions de recherche

À la suite de la révolution verte[139] engagée après la guerre de Corée, en 1962, la Corée du Sud n'a plus connu de pénurie alimentaire à grande échelle. L'industrialisation de la production et la mondialisation des échanges ont rendu disponibles, en toute saison, la quasi-totalité des produits alimentaires, entraînant ainsi un phénomène de désaisonnalisation. Dans les sociétés prémodernes, la question alimentaire ne portait pas uniquement sur la disponibilité ou la quantité de nourriture, mais sur la manière de bien manger pour soi-même, mais également en cohérence avec la nature et les autres êtres vivants. L'alimentation constituait ainsi un

[139] La révolution verte aussi appelée troisième révolution agricole, est arrivée avec la fondation de l'administration du développement rural en 1962 afin de surmonter le manque de production agricole, en mettant en avant des variétés à haut rendement.

espace d'interaction entre l'humain et son environnement, dans une perspective totale d'équilibre écologique. Dans le contexte contemporain, notamment urbain, cette relation s'est profondément transformée. La traçabilité des produits alimentaires y est souvent absente, et les mangeurs ignorent fréquemment l'origine ou les modes de production des aliments qu'ils consomment. Dès lors, l'alimentation tend à être perçue comme un produit de consommation ordinaire, au même titre que les vêtements ou les objets manufacturés. L'éthique alimentaire ne se résume pas à un jugement moral des pratiques de consommation ; elle vise plutôt à interroger les valeurs que les individus expriment et incarnent à travers leurs choix alimentaires.

À Séoul, l'offre alimentaire se caractérise par une grande diversité, allant de la restauration rapide à la gastronomie, en passant par les circuits courts et la production locale. Dans ce contexte, se pose la question de la place réelle de l'éthique alimentaire : les dispositifs économiques, géographiques et culturels permettent-ils à chacun de consommer de manière éthique ? Et, inversement, la notion d'« éthique alimentaire » elle-même évolue-t-elle selon les contextes sociaux et spatiaux ? Ces questionnements justifient une comparaison avec d'autres modèles alimentaires, notamment la cuisine des temples bouddhistes, dont la dimension spirituelle et écologique offre un cadre ancien de réflexion sur la consommation responsable. À partir de ces constats, la recherche s'articule autour de la problématique suivante : qu'est-ce que l'éthique alimentaire ? La géographie influence-t-elle les possibilités de consommation éthique ? Et la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens peut-elle être considérée comme un modèle d'alimentation éthique ? Les principales questions de recherche qui en découlent sont les suivantes :

- La définition de l'éthique alimentaire diffère-t-elle selon les végétariens et les non-végétariens ?
- Quels facteurs conditionnent l'évolution des pratiques alimentaires ?
- Quel environnement (social, économique, physique) favorise la mise en œuvre d'une consommation éthique ?
- Séoul constitue-t-elle un territoire permettant une consommation éthique pour tous ? L'offre alimentaire éthique y est-elle géographiquement différenciée ?
- Le végétarisme peut-il être considéré comme une forme d'éthique alimentaire ?
- Quelle place la cuisine des temples bouddhistes occupe-t-elle chez les Séouliens ?

Ces questions visent à tester les hypothèses suivantes :

- Le choix du végétarisme ne relève pas uniquement d'une décision individuelle, mais dépend également de l'environnement social et physique dans lequel s'inscrit le mangeur.
- Les formes de consommation alimentaire éthique observées dépendent moins du niveau économique que de l'environnement physique et du macrocontexte culturel.
- La diffusion de la cuisine des temples bouddhistes — tout en préservant sa dimension spirituelle — pourrait contribuer à la promotion d'une alimentation plus éthique et plus durable.

2. Les choix méthodologiques

L'analyse des menus proposés dans les restaurants sud-coréens, réalisée dans le cadre de cette recherche, a révélé que certains régimes végétariens partiels (pescétariens, pollotariens) trouvent relativement facilement des options compatibles dans la majorité des établissements. Dans la suite de notre travail, l'expression « restaurant végétarien » désigne les établissements proposant un menu excluant la viande et le poisson, mais incluant des produits d'origine animale tels que les œufs ou les produits laitiers. L'expression « restaurant végan » se réfère, quant à elle, à des établissements excluant strictement tout produit d'origine animale. Lorsque nous parlons des options ou alternatives proposées par les restaurants, il s'agit des cas de restaurants au menu principalement omnivore qui offrent la possibilité de manger des plats végétariens ou végans, à considérer ici avec la même définition que « restaurant végétarien ou végan ».

Afin de répondre à la problématique et aux questions de recherche, une démarche combinant méthodes quantitatives et qualitatives a été adoptée. Cette approche mixte permet à la fois de quantifier certains phénomènes (étude statistique) et de comprendre les logiques subjectives qui les sous-tendent (entretiens et observations).

a. L'étude quantitative : questionnaire

Le questionnaire[140] a été élaboré à partir d'une revue de la littérature (ouvrages, articles scientifiques et articles de presse) réalisée entre juin et juillet 2020. Il se compose de six sections totalisant 45 questions : 24 questions fermées, 10 questions subsidiaires, quatre questions ouvertes et sept questions socio-démographiques. Les thématiques abordées concernent le type de régime alimentaire, la cuisine des temples bouddhistes, les restaurants végétariens et végans à Séoul, la consommation éthique, les labels alimentaires et les caractéristiques socio-démographiques des répondants. Le temps de réponse estimé variait entre 15 et 30 minutes. La section consacrée à la consommation éthique s'appuie sur les définitions proposées par des philosophes sud-coréens, français et nord-américains. Un prétest du questionnaire a été conduit auprès d'un groupe restreint (principalement des proches), afin d'évaluer la clarté des formulations et la pertinence des questions. Le questionnaire, conçu sur Microsoft Word, a été diffusé via Naver Survey, une plateforme du moteur de recherche sud-coréen Naver, majoritaire dans le pays (50,67 % des parts de marché contre 41,27 % pour Google en 2020 selon Internet Trend[141]). La diffusion s'est opérée selon trois canaux principaux ;

- Les forums et réseaux sociaux : publication du lien sur quatre Naver Cafés et 13 groupes Facebook consacrés à l'alimentation, ainsi qu'un groupe de jeunes Séouliens (août–octobre 2020).
- Le réseau personnel : partage du lien via Kakaotalk (messagerie coréenne équivalente à WhatsApp) entre août 2020 et août 2021.
- Les réseaux visuels : diffusion sur Instagram Stories entre 2020 et 2021, accompagnée de relances régulières pour accroître le nombre de réponses.

Une tentative de partenariat institutionnel avec la municipalité de Séoul n'a pas abouti, le questionnaire n'étant pas validé par les services de la ville. Au total, 165 réponses[142] ont été recueillies, dont 122 femmes et 43 hommes.

[140] Voir annexe 9.

[141] Cet établissement analyse les sites Internet.

[142] 175 personnes nous ont répondu mais parmi elles, 10 personnes étaient des habitants d'autres régions (neuf personnes de Gyeonggi-do et une personne de Busan). Nous avons donc exclu ces personnes lors du traitement des résultats.

b. L'étude qualitative : entretiens semi-directifs et observation non participante

L'entretien constitue une interaction construite entre chercheur et enquêté, visant à recueillir des représentations, discours et expériences autour d'un phénomène social. Le choix s'est porté sur l'entretien semi-directif, qui combine la souplesse de l'entretien libre avec la structure d'un guide d'entretien thématique. Ce format favorise une exploration ouverte de la pensée tout en garantissant la couverture des dimensions préalablement définies (Beaud, Weber, 2010). Le guide d'entretien a été élaboré en amont, avec des questions classées par thème, permettant une adaptation de l'ordre et du contenu au fil de la discussion. Ce dispositif permettait de reformuler, approfondir et relancer les propos des enquêtés pour faire émerger des éléments nouveaux et affiner les hypothèses. Dans le même temps, une observation non participante a été menée afin de ne pas influencer les situations observées. Ce type d'observation, réalisable dans des espaces publics anonymes, permet d'enregistrer avec précision les interactions, pratiques et ambiances sans interférer avec leur déroulement (Morgane, Schmoll, 2016).

Cette observation a été conduite dans sept contextes distincts :

- en 2019, lors de deux cours de cuisine des temples à Séoul ;
- en 2019 et en 2024, au KTFC (Korean Temple Food Center[143]) de l'Ordre Jogye ;
- en 2020 et 2022, dans des grandes et moyennes surfaces (GMS), des *pyeonuijeom*, le quartier de Mangwon et le quartier de Gusan ;
- en 2023, dans les *gongyanggan*[144] de six temples bouddhistes à Séoul ;
- et enfin, de manière continue entre 2019 et 2023 dans l'ermitage Cheonjinam à Jangseong et dans le temple Buryeongsa à Uljin entre 2019 et 2024 (à l'exception des années 2020–2021, marquées par la pandémie de Covid-19).

Cette approche méthodologique mixte, combinant mesures quantitatives, entretiens approfondis et observations passives, permet d'appréhender de manière pertinente les

[143] En français : le centre de cuisine des temples coréens.
[144] Voir annexe 10 : les questions que nous avons posées concernant la fréquence des visiteurs dans les *gongyanggan* et leurs caractéristiques démographiques.

pratiques et représentations relatives à l'alimentation éthique en Corée du Sud, dans leurs dimensions sociales, spatiales et culturelles.

3. Le choix des enquêtés

Afin d'appréhender de manière rigoureuse et systématique la problématique de recherche, une catégorisation analytique des acteurs a été établie. Cette segmentation en quatre groupes distincts (Tableaux 4, 5, 6 et 7) répond à un double objectif : d'une part, assurer une représentativité équilibrée des profils rencontrés, et d'autre part, faciliter l'analyse comparative des discours et des pratiques en lien avec les hypothèses formulées.

a. Les végétariens et non-végétariens résidant à Séoul

La distinction entre végétariens et non-végétariens s'impose afin d'éviter une appréhension homogénéisante de la population séoulienne. Cette différenciation permet de vérifier empiriquement l'hypothèse selon laquelle les individus appartenant à ces deux catégories mobilisent des registres argumentatifs distincts pour justifier leurs conceptions respectives de l'éthique alimentaire. L'analyse vise également à explorer leurs perceptions des produits dits « végétariens » ou « végans » commercialisés par l'IAA, les deux termes étant utilisés indifféremment dans le contexte sud-coréen pour désigner les produits exempts de toute substance d'origine animale. Cette approche contribue à éclairer la construction sociale des représentations associées au végétarisme dans un environnement urbain moderne tel que Séoul, ainsi que les modalités de transmission du savoir culinaire au sein d'un espace marqué par la mondialisation des pratiques alimentaires.

b. Les responsables de marchés fermiers et de magasins coopératifs

Les acteurs de la distribution alimentaire constituent un maillon central entre producteurs et consommateurs. Leur inclusion dans le corpus d'enquête repose sur leur position stratégique pour observer les dynamiques d'approvisionnement et de consommation. L'objectif est d'évaluer si Séoul peut être considérée comme un environnement propice à la diffusion d'une alimentation éthique, tout en identifiant les caractéristiques sociodémographiques et

comportementales de leur clientèle. L'étude de leurs discours et de leurs pratiques permet de mieux comprendre les logiques économiques, sociales et culturelles structurant le marché de l'alimentation responsable dans le contexte sud-coréen.

c. Les communautés religieuses bouddhistes

Les communautés bouddhistes présentent un intérêt particulier pour l'analyse en raison de la spécificité de leurs pratiques alimentaires, issues d'une tradition pluriséculaire fondée sur des principes spirituels et éthiques. Leur régime exclut l'ensemble des produits d'origine animale, y compris le miel, et s'appuie sur la pratique du *balwoogongyang*, l'art du repas rituel dans les temples. L'étude de ces pratiques permet d'interroger la manière dont ces groupes conçoivent et mettent en œuvre une éthique alimentaire dans une société industrialisée confrontée aux enjeux contemporains de durabilité et de réchauffement climatique. Les campagnes de sensibilisation menées par certaines communautés bouddhistes en faveur d'une alimentation respectueuse de l'environnement offrent un terrain d'observation privilégié pour comprendre le rôle de la religion comme vecteur de diffusion de modèles éthiques auprès d'une population de plus en plus sécularisée. Par ailleurs, le temple bouddhiste apparaît non seulement comme un espace cultuel, mais également comme un lieu de médiation culturelle et de transmission du savoir-faire culinaire, notamment à travers des repas partagés, des programmes de *Temple Stay* (séjours spirituels dans un temple bouddhiste), ou encore des ateliers de cuisine monastique, souvent organisés dans des temples ou des ermitages dirigés par des nonnes.

d. Les individus ayant séjourné dans un ermitage bouddhiste pour y acquérir un savoir-faire culinaire

Le dernier groupe est composé de personnes ayant participé à des programmes d'apprentissage de la cuisine monastique bouddhiste, entendue à la fois comme un savoir-faire (préparation des mets) et un savoir-être (pratique consciente de l'alimentation). Leur témoignage constitue un matériau empirique essentiel pour analyser les dynamiques de réception et de réappropriation de ces pratiques dans des contextes non religieux. L'examen de leurs discours vise à identifier les motivations, les besoins et les logiques de transmission qui sous-tendent la diffusion de cette tradition culinaire au-delà du cadre monastique, ainsi

que son potentiel d’intégration dans un modèle alimentaire fondé sur les principes de sobriété, de respect du vivant et de durabilité.

Tableau 4 – Entretiens réalisés auprès d'acteurs du premier groupe entre novembre 2021 et février 2022

Objectif : Voir ce qu'est l'éthique alimentaire et comment présenter la consommation alimentaire éthique à Séoul.								
Initial de la personne interrogée	Sexe	Année de naissance	Niveau d'étude[145]	Activité professionnelle	Arrondissement habité à Séoul	Régime alimentaire	Date	Durée
MJ	Femme	1996	Bac+3	Chômeuse	Sans mention	Pescétarienne	22/10, 02/11/2021	1 heure 51 minutes
CH	Femme	1981	Bac+5	Enseignante	Gangnam-Gu	Omnivore	30/10/2021	1 heure 54 minutes 2 secondes
MIS	Femme	1997	Lycée	Étudiante en licence	Seodaemun-Gu	« Orientation » vers végane[146]	11/11, 14/11/2021	1 heure 55 minutes 7 secondes
SR	Femme	1995	Bac+3	Travailleuse indépendante	Mapo-Gu	Végane	11/11, 29/11/2021	2 heures 13 minutes 23 secondes
SJ	Femme	1990	Bac+3	UX designer	Yongsan-Gu	Omnivore	14/11/2021	42 minutes 20 secondes
DY	Femme	1992	Bac+3	UX designer	Seocho-Gu	Flexitarienne	18/11/2021	1 heure 34 minutes 54 secondes
SH	Homme	1989	Bac+3	Marchand grossiste de fruits exotiques	Gangseo-Gu	Omnivore	18/11/2021	1 heure 7 minutes 18 secondes

[145] Niveau d'étude en Corée du Sud : le *jeonmun haksa*, équivalent du BTS ou du DUT en fonction de la matière, le *haksa*, équivalent de la licence, du bac+3, d'une durée de 4 ans, le *seoksa*, équivalent du master, du bac+5 d'une durée de 2 ans ou plus et le *paksa*, équivalent du doctorat, du bac+8, d'une durée de 3 ans ou plus.
[146] Ce régime s'apparente à un régime végan pour lequel une consommation omnivore est possible lors de rares occasions.

KA	Femme	1999	Lycée	Étudiante en licence	Seodaemun-Gu	Omnivore	23/11/2021	1 heure 10 minutes 54 secondes
HS	Femme	1983	Bac+3	Gardienne de chat	Yongsan-Gu	Lacto-ovo-végétarienne	24/11/2021	2 heures 5 minutes 52 secondes
HK	Homme	1990	Bac+3	UX designer	Dongjak-Gu	Omnivore	27/11/2021, 22/01/2022	2 heures 5 minutes 58 secondes
SA	Femme	1977	Bac+3	Propriétaire d'un café végan	Gangbuk-Gu	« Orientation » vers végane	20/01, 27/01/2022	1 heure 19 minutes 26 secondes
ME	Femme	1989	Bac+3	Activiste	Mapo-Gu	Végane	22/01, 06/02/2022	2 heures 11 secondes
Y	Femme	1992	Bac+3	Enseignante	Gangseo-Gu	« Orientation » vers végane	14/02, 17/02/2022	1 heures 26 minutes 43 secondes
EH	Femme	1993	Bac+3	Travailleuse indépendante	Yongsan-Gu	Omnivore	15/02, 22/02/2022	1 heure 23 minutes 37 secondes
HJ	Femme	1983	Bac+3	Employée	Seocho-Gu	Omnivore	18/02/2022	43 minutes 16 secondes
YH	Femme	1988	Bac+5	Chercheuse	Seocho-Gu	Omnivore	18/02/2022	52 minutes 39 secondes
MS	Femme	1962	Bac+3	Activiste	Songpa-Gu	Flexitarienne	07/03/2022	1 heure 17 minutes
JA	Femme	1988	Bac+8	Fonctionnaire	Eunpyeong-Gu	Flexitarienne	07/03/2022	1 heure
MSS	Homme	1993	Bac+3	Masterant	Gwanak-Gu	Omnivore	07/03/2022	56 minutes 5 secondes

JA	Femme	1987	Bac+5	Fonctionnaire	Dongdaemun-Gu	Omnivore	08/03/2022	1 heure 2 minutes 54 secondes
HH	Femme	1991	Bac+3	Masterante	Seong-Dong-Gu	Végane	14/03, 24/03/2022	3 heures 8 minutes 14 secondes
MM	Femme	1992	Bac+3	Artiste	Yongsan-Gu	Omnivore	17/03/2022	1 heure
EHE	Femme	1992	Bac+3	Employée	Yeongdeungpo-Gu	Omnivore	11/04/2022	1 heure
YS	Homme	1991	BTS	Chef-cuisinier	Yongsan-Gu	Omnivore	06/05/2022	1 heure 2 minutes 59 secondes

Les informations concernant le niveau d'étude, l'activité professionnelle, l'arrondissement habité à Séoul, le régime alimentaire et la situation familiale sont basés au moment de l'entretien.

Tableau 5 – Entretiens réalisés auprès d'acteurs du deuxième groupe en août, en septembre 2020 et en janvier 2021

Objectif : Analyser si Séoul est organisée pour consommer éthiquement.			
Date	Institution	Poste	Durée
25/08/2020	Hansalim	Responsable de l'équipe de planification politique	1 heure 30 minutes
10/09/2020	Nongbusijang Marché	Responsable de l'organisation du marché	1 heure 28 minutes
06/01/2021	Eoljang	Responsable de l'organisation du marché	1 heure 28 minutes 26 secondes

Tableau 6 – Entretiens réalisés auprès d'acteurs du troisième groupe entre mars et avril 2022

	Objectif : Voir si les religieux bouddhistes considèrent la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens comme une éthique alimentaire.			
Date	Nonne	Institution	Poste	Durée
14/03/2022	Nonne JS	Temple Bongnyeongsa	Nonne responsable	30 minutes
21/03/2022	Nonne JK	Erimtage Cheonjinam	Nonne responsable	30 minutes
03/04/2022	Nonne SI	Temple Buryeongsa	Nonne responsable	Environ 30 minutes
03/04/2022	Nonne Y	Temple Buryeongsa	Novice	Environ 30 minutes
05/04/2022	Nonne JM	Jeonggakwon[147] à l'université Dongguk	Nonne responsable	30 minutes

[147] Jeonggakwon est le centre d'inspiration et de pratique de la philosophie fondatrice de l'université Dongguk, qui a été créée dans le but de cultiver des ressources humaines dotées d'une intelligence créative et de vertus basées sur l'esprit bouddhiste. C'est un lieu central pour aider les étudiants, les professeurs, le personnel et les anciens élèves à accroître leur foi et à mener diverses activités dévotionnelles. Aujourd'hui, Jeonggakwon vise à devenir un espace ouvert de guérison et de libération non seulement pour les membres de l'Université Dongguk, mais aussi pour le grand public (l'explication en coréen est tirée du site internet de Jeonggakwon).

Tableau 7 – Entretiens réalisés auprès des acteurs du quatrième groupe entre juin et septembre 2023

Objectif : Comprendre pourquoi les jeunes Sud-Coréens vont dans les temples bouddhistes.						
Initial de la personne interrogée	Sexe	Année de naissance	Activité professionnelle	Durée de séjour dans le temple	Date	Durée
MK	Femme	1987	Fondatrice d'une start-up de chaîne de blocs et propriétaire de cave à vin à Séoul	Va souvent dans le temple	28/06/2023	40 minutes
CH	Homme	1982	Chef-cuisinier	Un an	30/06/2023	1 heure 7 minutes 46 secondes
NY	Femme	1994	Propriétaire et cheffe-cuisinière d'un restaurant végan à Séoul	Trois mois	06/07/2023	50 minutes
HM	Homme	1992	Propriétaire de restaurant de viande de porc	Va souvent dans le temple	12/07/2023	1 heure 6 secondes
SY	Femme	1975	Cheffe-cuisinière	Cinq jours	25/07, 31/07/2023	1 heure 57 secondes
JH	Femme	1989	Rédactrice indépendante en cuisine	Va souvent dans le temple	30/08/2023	40 minutes
ES	Homme	1990	Chef-cuisinier	Trois mois	24/09/2023	1 heure 3 minutes 4 secondes

4. Le déroulement de l'enquête de terrain

La construction du guide d'entretien[148] s'est appuyée sur un travail préalable de revue de la littérature, comprenant la consultation d'ouvrages scientifiques, d'articles de revues spécialisées ainsi que de contributions issues de la presse écrite. Cette démarche visait à construire un instrument d'enquête à la fois rigoureux et adapté à la diversité des acteurs

[148] Voir annexe 11.

concernés. Ce processus s'est déroulé de manière progressive, en fonction de l'avancement de la recherche et de la spécificité des groupes d'acteurs ciblés. Ainsi, le guide destiné aux acteurs du deuxième groupe a été finalisé en juillet 2020, celui relatif au premier groupe en octobre 2021, puis celui du troisième groupe en février 2022, et enfin celui du quatrième groupe en janvier 2023.

a. Le planning d'enquête de terrain

En octobre 2019	Renseignement sur deux marchés fermiers les plus connus et les magasins coopératifs à Séoul.
Juillet et août 2020	- Élaboration du guide d'entretien pour les acteurs du deuxième groupe (deux marchés fermiers plus connus à Séoul et les magasins coopératifs). - Pré-test du guide d'entretien auprès de proches. - Prise de contact avec les personnels des acteurs du deuxième groupe. - En août : entretien avec le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim à Séoul au siège.
Septembre 2020	Entretien avec le responsable de l'organisation du marché Nongbusijang Marché au siège.
Janvier 2021	Entretien avec le responsable de l'organisation du marché Eoljang à Séoul par Zoom[149] .
Octobre 2021	- Élaboration du guide d'entretien pour les acteurs du premier groupe (les végétariens et les non-végétariens résidant à Séoul). - Pré-test du guide d'entretien auprès de proches. - Prise de contact avec les acteurs du premier groupe.
Entre octobre 2021 et mai 2022	Entretiens avec les acteurs du premier groupe (11 végétariennes et 13 non-végétariens résidants à Séoul)

[149] Une plateforme de communication vidéo.

	via Zoom (parfois en deux temps selon la disponibilité de la personne interrogée)
Novembre 2021 et février 2022	- Élaboration du guide d'entretien pour les acteurs du troisième groupe (les religieux bouddhistes). - Pré-test du guide d'entretien auprès de proches. - Prise de contact avec les acteurs du troisième groupe.
Mars et avril 2022	Entretiens effectués avec les acteurs du troisième groupe (cinq nonnes bouddhistes) dans un temple bouddhiste.
Entre janvier et juin 2023	- Élaboration du guide d'entretien pour les acteurs du quatrième groupe (les personnes qui ont séjourné dans un temple bouddhiste). - Pré-test du guide d'entretien auprès de proches. - Prise de contact avec les acteurs du quatrième groupe.
Juin et septembre 2023	Entretiens effectués avec les acteurs du quatrième groupe (sept personnes) par Zoom.
Depuis octobre 2019 en décembre 2024	Lectures d'ouvrages, d'articles de revue et d'articles de presse.

À chacune de ces étapes, le guide d'entretien a fait l'objet d'une évaluation par un groupe test, constitué afin de vérifier la clarté, la cohérence interne et la pertinence des questions formulées. Cette procédure de validation avait pour objectif de garantir la compréhensibilité des questions, leur adéquation avec le profil des enquêtés, et d'éviter toute formulation susceptible d'induire un biais de réponse ou une orientation interprétative implicite. Une attention particulière a été portée à la neutralité lexicale et à la formulation ouverte des questions, dans le but de favoriser l'expression libre et nuancée des participants. Cette phase de pré-test a ainsi permis d'affiner la qualité des instruments de collecte de données et de garantir la fiabilité du dispositif méthodologique mis en œuvre. Elle a permis d'affiner la structure du guide, d'ajuster l'ordre des thématiques abordées et de s'assurer de la pertinence empirique des axes d'investigation retenus.

b. La conduite des entretiens

À la suite de la validation des guides d'entretien par le groupe test, la phase de prise de contact avec les participants a pu être engagée. Les personnes ciblées ont été approchées par courrier électronique ou par téléphone, en fonction de leur disponibilité et de leurs préférences de communication. Lors de ce premier contact, le sujet de la recherche leur a été présenté de manière détaillée, en précisant les raisons de leur sollicitation, la durée estimée de l'entretien ainsi que les modalités pratiques de sa réalisation, qu'il s'agisse d'un entretien en présentiel ou à distance. L'utilisation de la plateforme Zoom a offert une flexibilité particulièrement précieuse, permettant aux enquêtés de participer sans contrainte de déplacement, dans un environnement familier et propice à l'expression libre. Plusieurs participants ont d'ailleurs exprimé le souhait de recevoir le guide d'entretien en amont, estimant que cette préparation favoriserait la qualité et la profondeur de leurs réponses. En outre, les restrictions sanitaires imposées par la pandémie de Covid-19, notamment les périodes de quarantaine obligatoire lors des déplacements entre la France et la Corée du Sud, ont rendu indispensable le recours à des outils de communication à distance.

S'agissant du recrutement des acteurs du premier groupe, un effort spécifique a été consenti afin d'obtenir un échantillon équilibré selon le sexe et la tranche d'âge. La diffusion du projet d'enquête s'est appuyée sur la mobilisation du réseau personnel et sur la recommandation : les participants étaient invités, en fin d'entretien, à suggérer d'autres personnes susceptibles de contribuer à la recherche. Pour les acteurs du deuxième groupe, une recherche préalable a été menée sur chaque structure contactée afin de s'assurer que sa philosophie soit cohérente avec les principes de l'éthique alimentaire. Les acteurs du troisième groupe ont été approchés par courrier électronique et par téléphone. Enfin, ceux du quatrième groupe ont été contactés par messagerie, dans la mesure où leurs coordonnées avaient été obtenues lors d'un précédent travail de terrain réalisé dans un temple bouddhiste entre 2018 et 2019.

Avant chaque entretien, un soin particulier a été apporté à l'instauration d'un climat de confiance. Conformément aux recommandations méthodologiques formulées dans *Les techniques d'enquête en sciences sociales*[150] et *Les outils qualitatifs en géographie*[151],

[150] BERTHIER Nicole, 2016, *Les techniques d'enquête en sciences sociales : méthodes et exercices corrigés*, Malakoff, Armand Colin, Coll. Cursus, 352 p.
[151] MORANGE Marianne, SCHMOLL Camille, 2016, *Les outils qualitatifs en géographie : méthodes et applications*, Malakoff, 1ère éd, Armand Colin, 224 p.

l'enquêteur a veillé à adopter une posture d'écoute active, encourageante et bienveillante. Divers procédés ont été mobilisés pour favoriser la parole de l'enquêté : approbations verbales ou non verbales, reformulations, échos interrogatifs et silences laissés volontairement afin de permettre à l'interlocuteur de développer sa réflexion. Des techniques de recentrage ont également été employées pour orienter la discussion sans en altérer la spontanéité. Au total, 39 entretiens ont été réalisés : 24 avec les acteurs du premier groupe, trois avec ceux du deuxième, cinq avec les acteurs du troisième groupe et sept avec ceux du quatrième. La durée des entretiens variait de 40 minutes à 3 heures, pour une moyenne d'environ 1 et demie. Les entretiens menés auprès des nonnes bouddhistes constituent une exception, leur durée n'excédant pas 30 minutes en raison des contraintes liées à leur emploi du temps monastique. Avant le début de chaque entretien, l'enquêteur se présentait brièvement et rappelait à l'interlocuteur le cadre et les objectifs de la recherche. Le déroulement de la séance était expliqué, notamment la durée approximative et l'ordre des thématiques abordées. L'enquêteur sollicitait ensuite le consentement explicite de la personne interrogée pour l'enregistrement audio de l'entretien, en précisant que celui-ci serait exclusivement destiné à la transcription et à l'analyse scientifique, sans diffusion publique. La majorité des enquêtés ont accepté cet enregistrement sans réserve, tandis que quelques-uns ont exprimé une légère réticence initiale, rapidement dissipée après explication du protocole de confidentialité. Malgré l'usage de l'enregistrement, la prise de notes a été systématiquement maintenue tout au long des entretiens, afin de faciliter les relances, d'ajuster les questions au fil de la discussion et de consigner les éléments contextuels ou non verbaux susceptibles d'enrichir l'analyse. L'ensemble des entretiens s'est déroulé dans une atmosphère conviviale et détendue, propice à la libre expression. Des moments d'humour et d'échanges spontanés ont fréquemment contribué à instaurer une dynamique d'entretien fluide et naturelle, renforçant ainsi la qualité du matériau empirique recueilli.

5. Le traitement des données d'entretien

Les recherches qualitatives contemporaines en sciences humaines et sociales bénéficient d'outils numériques performants permettant de réduire le temps consacré à la retranscription et à l'analyse des données d'entretien. Toutefois, le choix méthodologique retenu dans cette étude s'est orienté vers une approche volontairement « artisanale », fondée sur la retranscription et l'analyse manuelles des entretiens. Ce choix, bien que plus chronophage, présente un intérêt épistémologique majeur : il favorise une immersion prolongée du

chercheur dans le matériau empirique et stimule la réflexion interprétative au fil de la réécoute, de la retranscription et de la relecture des entretiens. Cette démarche permet également de repérer des nuances, des hésitations et des inflexions de discours susceptibles d'échapper à une analyse assistée par logiciel. Par ailleurs, les outils de transcription automatique demeurent perfectibles. Ils ne garantissent pas une restitution fidèle des propos recueillis : erreurs orthographiques, omissions lexicales, ou altérations de phrases peuvent survenir, notamment en raison des accents régionaux, des vitesses d'élocution ou des habitudes langagières propres aux enquêtés. De surcroît, les logiciels de traitement ne permettent pas toujours d'atteindre le niveau de sensibilité analytique recherché pour une interprétation contextualisée et compréhensive des discours.

a. La retranscription

À l'issue de la phase d'entretien, l'ensemble des enregistrements a été retranscrit manuellement sur support informatique selon la méthode de retranscription sociologique[152]. Cette procédure, particulièrement exigeante, a nécessité entre six et 12 heures et demie de travail par entretien, à l'exception des entretiens menés auprès des nonnes bouddhistes, dont la durée de retranscription n'excédait pas trois heures.

Compte tenu du fait que le terrain d'enquête se situait à Séoul, la retranscription a été réalisée en coréen, sans traduction immédiate vers le français. Ce choix visait à préserver l'intégralité du contenu linguistique et expressif des propos recueillis, en évitant toute perte de sens ou toute simplification prématurée. L'usage de la langue originale a permis de conserver la précision des nuances lexicales, des expressions idiomatiques et des intonations, ainsi que de noter des éléments para-verbaux tels que les hésitations, les rires ou les variations dans les sourires (sourire amer, franc, simple, etc.). Cette démarche a contribué à une meilleure compréhension des perceptions et attitudes des enquêtés, tout en renforçant la fiabilité de l'analyse interprétative.

b. L'analyse

L'analyse des entretiens a reposé sur un codage ouvert, conformément aux recommandations méthodologiques proposées dans *Les outils qualitatifs en géographie*. Cette approche

[152] C'est une transcription exacte du langage de l'enquêtée, elle inclut des expressions non verbales (blanc et expression émotionnelle).

inductive se caractérise par l'absence de grille préétablie ou de catégories thématiques figées, permettant ainsi de laisser émerger les significations directement à partir du corpus empirique. Ce type de codage favorise l'identification des régularités discursives et des écarts significatifs entre les propos recueillis, tout en respectant la logique propre du terrain. Dans un premier temps, l'ensemble des transcriptions en coréen a été relu minutieusement afin d'assurer un traitement rigoureux et exhaustif des données. Les passages jugés particulièrement significatifs ont été surlignés, de même que les mots-clés récurrents et les phrases révélatrices des représentations sociales ou des attitudes éthiques des participants. Dans un second temps, ces éléments ont été répertoriés dans un document de travail (Microsoft Word), permettant un tri progressif et une première structuration du matériau. Cette étape a conduit à la constitution de catégories et de sous-catégories thématiques, distinguant les convergences et divergences observées dans les discours. Ce travail de classification a été réalisé manuellement sur un cahier, dans une perspective réflexive favorisant la prise de distance analytique. L'écriture manuscrite a ici joué un rôle heuristique, stimulant la reformulation, la synthèse et la conceptualisation progressive des données. Ce n'est qu'à l'issue de l'ensemble de ce processus — collecte, retranscription, relecture et codage ouvert — qu'une traduction en français a été effectuée. Cette traduction finale a permis d'intégrer les données dans le corpus d'analyse tout en préservant la fidélité au sens original des propos et à la richesse expressive du discours des enquêtés.

B. Les limites et difficultés des études de terrain

La Corée du Sud constitue un terrain de recherche relativement « sûr », mais il ne saurait être qualifié de « facile » à explorer. En effet, solliciter des participants pour répondre à un questionnaire ou accepter un entretien s'avère une démarche complexe, quel que soit le profil des individus concernés, religieux ou non. Cette difficulté repose notamment sur des facteurs culturels et contextuels propres à la société sud-coréenne, marquée par une certaine réserve à l'égard des enquêtes académiques[153].

[153] Nous avons rencontré des difficultés à trouver les personnes à interroger en 2019 pour réaliser le mémoire. Les même difficultés sont apparues entre 2020 et 2022 pour notre thèse afin de trouver certaines personnes issues de quatre groupes différents. Ce fut particulièrement le cas avec les religieux. En 2019, lors de notre terrain, une doctorante que nous avons rencontrée en Corée nous a affirmé s'être heurtée à des obstacles pour obtenir un entretien avec eux, sans devoir les connaître personnellement.

1. Le terrain de recherche durant la pandémie de Covid-19

L'épidémie de Covid-19 est apparue en Corée du Sud en février 2020, entraînant la mise en œuvre de mesures sanitaires particulièrement strictes. Dans ce contexte, il a été difficile de se rendre sur les deux marchés fermiers situés à Séoul, ces derniers étant restés fermés durant une longue période, bien qu'ils se tiennent habituellement en plein air. De surcroît, au moment de notre présence sur le terrain, l'accès aux temples bouddhistes était interdit au public en raison du risque élevé de propagation du virus dans ces lieux de culte.

a. Les entretiens

À l'exception de sept personnes interrogées en présentiel, la majorité de nos entretiens ont été menés via la plateforme Zoom. La flexibilité offerte par cet outil autorisait la tenue d'entretiens en plusieurs sessions, selon l'emploi du temps des participants, certains échanges ayant duré plus de deux heures. L'absence de déplacement physique a également facilité la réalisation de plusieurs entretiens au cours d'une même journée. Les enquêtés ont majoritairement privilégié les entretiens en ligne, car ils pouvaient choisir un environnement familier (leur domicile ou un café), favorisant un climat de confiance. Toutefois, les personnes âgées ou retirées du monde, telles que les nonnes, ont préféré un entretien en face à face. Lors des entretiens menés sur place en 2020 et en 2022, le port du masque était obligatoire, ce qui a généré certaines difficultés : la compréhension orale était souvent entravée, nécessitant des répétitions, tandis que la lecture labiale et la perception des expressions faciales étaient impossibles. Ces contraintes ont affecté la qualité de la communication non verbale et la spontanéité des échanges. De plus, le port prolongé du masque en espace clos engendrait un certain inconfort et une crainte latente de contamination, partagée tant par l'enquêteur que par l'enquêté.

b. L'observation

La pandémie a profondément modifié les conditions d'observation sur le terrain. Les visites dans les GMS et les *pyeonuijeom* se distinguaient nettement de celles effectuées avant la crise sanitaire : la peur de la contamination et la volonté de protéger ses proches réduisaient la fréquentation de ces lieux. Ainsi, le nombre de personnes observées lors des enquêtes de 2020 et de 2022 était sensiblement inférieur à celui des périodes antérieures.

2. Faut-il solliciter les Sud-Coréens « à la coréenne » ?

Lors d'un premier terrain effectué en 2019 dans le cadre d'un mémoire de master, il est apparu que les Sud-Coréens se montraient peu enclins à participer à des enquêtes. Cependant, une fois convaincus, les participants se prêtaient volontiers à l'exercice et exprimaient un réel intérêt pour le sujet abordé.

a. Les stratégies de mobilisation : comment convaincre de participer

En Corée du Sud, la participation à une enquête repose souvent sur une pratique de réciprocité sociale consistant à offrir un « *gift cone* » (icône de cadeau) via l'application Kakaotalk. Ce geste, fréquemment observé chez les étudiants et les chercheurs, constitue une marque de reconnaissance envers le temps accordé par l'enquêté. Le cadeau le plus courant est un café offert dans une chaîne internationale. Certaines personnes sollicitées ont directement demandé quelle serait la contrepartie proposée, tandis que nos contacts locaux nous avons conseillé de prévoir ce type de remerciement, considéré comme un usage normal en Corée. Cette pratique contraste avec les usages français, où la participation repose davantage sur la gratuité du geste scientifique. En raison de l'absence de financement, il n'a pas été possible de recourir systématiquement à cette méthode coréenne. Toutefois, l'explication de cette différence culturelle a permis de convaincre plusieurs personnes initialement réticentes à participer à l'étude.

b. L'absence de réponse et les refus d'entretien

Malgré les efforts déployés, plusieurs sollicitations sont restées sans réponse. Dans le premier groupe d'acteurs, trois femmes et deux hommes avaient manifesté un intérêt initial pour le questionnaire ou l'entretien, mais n'ont pas donné suite, même après relance. Concernant le second groupe, composé d'acteurs liés aux marchés fermiers et aux magasins coopératifs, seuls quelques établissements ont répondu positivement : parmi deux marchés fermiers contactés (le NongbuSijang Marché, considéré comme pionnier à Séoul, et Eoljang) et deux magasins coopératifs, seul Hansalim a donné suite. La communauté de productrices, équivalente sud-coréenne de l'association pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), a également manifesté un intérêt : une employée responsable de la communication, bien que surchargée, a répondu par courriel à nos questions sur la conception de l'éthique

alimentaire au sein de la coopérative. Pour le troisième groupe, composé d'acteurs bouddhistes, 20 temples ont été contactés (par courriel ou téléphone) : seuls cinq ont répondu positivement. Deux temples ont refusé l'entretien tout en orientant vers d'autres établissements ; l'un d'entre eux a décliné après avoir pris connaissance du guide d'entretien. Un moine renommé pour la cuisine des temples a d'abord accepté, avant de se rétracter après plusieurs échanges téléphoniques. 10 temples n'ont donné aucune réponse malgré plusieurs relances. Ces difficultés s'expliquent par l'absence de contacts internes[154] dans les temples et par le mode de vie des religieux, dont la disponibilité est limitée par les temps de méditation et les obligations communautaires[155].

c. Les limites de l'échantillon

L'analyse de notre échantillon met en évidence une forte disparité genrée dans l'intérêt pour l'éthique alimentaire. Parmi les répondants au questionnaire, on compte 122 femmes contre 43 hommes, et parmi les participants aux entretiens, 20 femmes pour seulement quatre hommes, malgré nos efforts pour équilibrer la représentation des genres. Au moment de la collecte des données, seuls deux hommes ont laissé leur adresse électronique pour un éventuel entretien. Par ailleurs, les personnes sollicitées soulignaient souvent que ce type de sujet intéressait davantage les femmes, tout en promettant d'en parler à leurs connaissances masculines, sans garantie de résultat. De fait, les quatre hommes ayant accepté un entretien ont évoqué le sujet autour d'eux, mais seules leurs amies ont répondu favorablement. Ces constats suggèrent que les questions relatives à l'alimentation et à l'éthique alimentaire suscitent actuellement une sensibilité plus marquée chez les femmes sud-coréennes. Ce déséquilibre ouvre la voie à une réflexion sur la dimension genrée des préoccupations alimentaires dans la société sud-coréenne contemporaine.

[154] Cela peut être les moines, les nonnes et les « employés » : l'administratif, les cuisiniers (on les nomme « *gongyangju bosal* », *gongyangju* signifie la personne qui s'occupe de cuisiner dans le temple (souvent dans la grande communauté de moines) et *bosal* signifie le Bodhisattava (dans le bouddhisme grand véhicule, Mahāyāna que la Chine, la Corée et le Japon appliquent, une personne suit le chemin indiqué par le Bouddha et aide d'abord les autres êtres sensibles à s'éveiller)) et les volontaires qui aident par exemple pour réaliser les travaux dans le temple.
[155] Voir annexe 12.

Conclusion

Les pratiques alimentaires des Sud-Coréens contemporains s'inscrivent dans un ensemble de transformations socio-économiques et culturelles profondes, façonnées à la fois par l'évolution des modes de vie, l'essor des technologies numériques et la montée des préoccupations environnementales. Le rapport à la nourriture s'est considérablement modifié : la société sud-coréenne, autrefois marquée par la rareté, ne connaît plus la crainte de la faim. Au contraire, la disponibilité quasi illimitée des aliments, accessibles en tout temps et en tout lieu, traduit une mutation des représentations du manger et du rapport au corps.
Cette abondance, toutefois, s'accompagne d'une dilution du lien entre le consommateur et l'origine des produits. La traçabilité alimentaire demeure lacunaire, en particulier dans le secteur des plats préparés et de la livraison à domicile, deux composantes majeures de la consommation urbaine contemporaine. Les mangeurs, déconnectés des circuits de production, perdent progressivement la capacité de situer ce qu'ils consomment dans une chaîne matérielle et symbolique identifiable. L'aliment tend ainsi à se confondre avec d'autres objets de consommation, réduisant l'acte de manger à une pratique utilitaire ou esthétique, comparable à l'achat d'un vêtement ou d'un accessoire. Cette désymbolisation de l'alimentation révèle une objectification croissante du rapport à la nourriture. Face à ce processus, la question éthique émerge comme une dimension structurante du champ alimentaire. L'éthique alimentaire comme on va voir dans le chapitre 2 ne se réduit pas à une morale normative opposant le bien au mal ; elle renvoie plutôt à une interrogation réflexive sur les conséquences sociales, environnementales et symboliques des choix alimentaires. Elle invite à penser la nourriture non seulement comme un bien de consommation, mais comme un médium de relation au monde, engageant la responsabilité de l'individu vis-à-vis de son environnement et de la collectivité.

Dans les sociétés de consommation avancées, dont la Corée du Sud constitue un exemple paradigmatique, l'alimentation ne se limite plus à une fonction de subsistance. Elle devient un espace de signification, de distinction et de conscience, un lieu où se croisent la matérialité du besoin et la symbolique du choix. L'acte alimentaire, loin d'être neutre, participe à la construction de l'identité sociale et morale des individus. Christine Durif-Bruckert (2017, p.6) résume cette complexité en affirmant que « les objets-aliments que nous ingérons sont des objets nutritifs, mais ils sont aussi des objets affectifs, symboliques, moraux, techniques et

politiques ». Cette perspective met en lumière la pluralité des registres à travers lesquels l'alimentation s'inscrit dans l'expérience humaine : elle ne nourrit pas seulement le corps, mais également la pensée, l'imaginaire et la conscience éthique.

En somme, la transformation du rapport à l'alimentation en Corée du Sud témoigne d'un déplacement du sens du manger : d'une pratique de survie à un acte réflexif, socialement situé et moralement investi. L'éthique alimentaire apparaît alors comme une grille de lecture indispensable pour comprendre la manière dont les individus négocient, à travers leurs choix alimentaires, les tensions contemporaines entre hédonisme, responsabilité et durabilité.

Chapitre 2. Le modèle d'éthique alimentaire sud-coréen : les pratiques alimentaires bouddhistes sud-coréennes

Introduction

La nécessité alimentaire constitue un élément intrinsèque à la condition humaine, dans la mesure où la subsistance même de la vie dépend de la consommation de nourriture. En raison du caractère quotidien et routinier de l'acte alimentaire, nombre d'individus tendent à négliger la réflexion sur la signification profonde du fait de se nourrir. Pour certains, la nourriture se réduit à une marchandise vouée à la consommation, tandis que pour d'autres, elle devient un instrument de recherche de profit, voire un moyen de domination ou de pouvoir (Lee, 2014). Or, l'alimentation participe non seulement à la construction du corps, mais également à celle de l'esprit ; elle devrait, à ce titre, être envisagée comme un droit fondamental de tout être humain.

En 2023, un groupe de chercheurs sud-coréens spécialisés en études bouddhistes a organisé une journée d'étude intitulée « L'éthique et la philosophie de l'alimentation dans la tradition bouddhiste » (Association d'études bouddhistes, 2023). Cette rencontre visait à examiner, dans une perspective éthique et philosophique, les modes contemporains de consommation alimentaire. La nourriture entretient en effet un lien profond avec l'ensemble des dimensions de l'existence humaine : la survie, la santé, le plaisir, mais aussi les sphères spirituelles, éthiques et philosophiques. Face aux mutations sociales globales actuelles, qu'il s'agisse des progrès scientifiques (tels que la production de viande végétale ou de viande « cultivée »), des innovations technologiques (prolifération des applications de livraison de repas ou de courses, expansion des réseaux sociaux consacrés à la gastronomie), ou encore des enjeux climatiques et de sécurité alimentaire, l'individu se trouve désormais investi d'une responsabilité accrue quant à ses choix de consommation.

La nourriture, tout en étant indispensable à la survie, constitue également un vecteur de désir. Dans la perspective bouddhiste, une position de neutralité est toutefois adoptée à l'égard de l'alimentation (Lee, 2023). La cuisine des temples bouddhistes semble transcender les seules considérations éthiques liées à l'acte alimentaire. Ce chapitre analyse la définition de l'éthique

alimentaire et se propose aussi d'examiner la nature de cette cuisine monastique et d'analyser les modalités de sa transmission aux laïcs.

I. Comment définir l'éthique alimentaire ?

Si l'alimentation constitue un objet d'étude transversal mobilisant des disciplines aussi diverses que l'économie, la sociologie, la culture, la politique ou encore la géographie, il convient de constater que la réflexion sur l'éthique alimentaire en Corée du Sud n'a véritablement émergé, à partir des années 2010, que sous un angle principalement philosophique. Cette orientation disciplinaire restreinte limite la portée des analyses en négligeant les dimensions pratiques et sociales de l'alimentation.

Dans le cadre de la présente recherche, il s'agira, dans un premier temps, d'examiner la manière dont les philosophes sud-coréens définissent l'éthique alimentaire. Dans un second temps, l'étude portera sur les représentations et les pratiques des acteurs non académiques, c'est-à-dire des consommateurs et des intervenants du champ alimentaire, afin d'en dégager une compréhension empirique. Ainsi, le croisement des approches théoriques et empiriques visera à élaborer une définition opératoire de l'éthique alimentaire, entendue comme un ensemble de principes normatifs et de pratiques concrètes régulant les choix alimentaires individuels et collectifs. Cette démarche s'inscrit dans une perspective épistémologique qui cherche à dépasser la dichotomie entre la réflexion morale abstraite et l'expérience vécue de l'alimentation, afin de proposer une conceptualisation à la fois fondée, contextualisée et dynamique de l'éthique alimentaire.

A. L'éthique alimentaire

D'après le *Dictionnaire Larousse*[156], le terme *éthique* se définit de deux manières :

1. Comme la « partie de la philosophie qui envisage les fondements de la morale » ;
2. Comme l'« ensemble des principes moraux qui sont à la base de la conduite de quelqu'un ».

[156] En ligne, consulté en 2023.

Ces définitions soulignent d'emblée la dimension normative et réflexive de l'éthique, en tant qu'elle interroge les principes régulateurs des actions humaines. Par extension, l'éthique alimentaire renvoie donc à l'ensemble des valeurs et des règles morales susceptibles d'orienter les comportements en matière d'alimentation. Toutefois, cette conception tend à être perçue, dans l'opinion commune, comme un idéal moral supérieur, difficilement conciliable avec les contraintes concrètes de la vie quotidienne et des pratiques de consommation.

En effet, les critères qui déterminent aujourd'hui les choix alimentaires reposent majoritairement sur des considérations pragmatiques telles que le goût, le prix et la commodité. Cependant, comme le rappellent Singer et Mason (2007, cités dans Byeon, 2009), une approche véritablement éthique de l'alimentation ne saurait se limiter à ces dimensions instrumentales : elle implique également la prise en compte de la souffrance animale et de la durabilité des écosystèmes. Cette exigence repose sur une tension fondamentale propre à la condition humaine : se nourrir est à la fois un acte vital et un acte qui, nécessairement, entraîne la destruction ou la transformation d'autres formes de vie.

1. Pourquoi l'éthique alimentaire ?

L'acte alimentaire dépasse largement la simple fonction biologique de subsistance. Il constitue un fait social total (Mauss, 1925), mobilisant des dimensions économiques, culturelles, symboliques et politiques. Manger ne se réduit donc pas à un besoin vital, mais s'inscrit dans un ensemble de pratiques socialement et spatialement situées, révélatrices des structures et des hiérarchies sociales.

Les préférences alimentaires ne sont pas le fruit d'un choix purement individuel : elles traduisent des habitus socialement construits, façonnés par la position de classe, le capital culturel et les conditions de vie (Bourdieu, 1979). L'alimentation apparaît ainsi comme un marqueur de distinction sociale, un langage symbolique à travers lequel les groupes affirment leur identité et leur position dans l'espace social. Maurice Halbwachs (1912) soulignait déjà que « manger, c'est tenir son rang », autrement dit, affirmer une appartenance sociale et maintenir une image de soi conforme à celle que le groupe se reconnaît collectivement[157]. Par

[157] CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, PLESSZ Marie, 2019, « Sociologie de l'alimentation », s. l., Armand Colin, Coll. U, p.20.

ailleurs, cette différenciation ne s'exprime pas seulement dans les catégories sociales, mais également dans les espaces : les pratiques alimentaires s'articulent avec les contextes géographiques, les structures d'approvisionnement et les lieux de consommation (Poulain, 2002).

Dans les sociétés contemporaines, la signification du fait alimentaire s'est profondément transformée. Alors qu'il répondait historiquement à une nécessité physiologique — manger pour ne pas avoir faim —, il tend aujourd'hui à s'inscrire dans une logique de quête de sens, de santé et d'éthique. Comme le soulignait Claude Lévi-Strauss (1962), « Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser ». L'alimentation devient dès lors un espace de production de significations, révélant les systèmes de valeurs et les représentations collectives propres à chaque société. Ce que l'on entend par « bien manger » varie selon les contextes culturels et les trajectoires historiques, en fonction des transformations économiques, sociales et symboliques.

L'exemple de la Corée du Sud illustre de manière paradigmatique cette évolution. À la suite des plans quinquennaux de développement (1962-1996), le pays est passé d'un régime de pénurie à une société d'abondance (Chang, 2010). Jusqu'aux années 1970, « bien manger » signifiait essentiellement « manger à satiété » : la quantité prévalait sur la qualité. Après des années 1980 et années 1990, sous l'influence de la mondialisation, de l'urbanisation rapide et de l'élévation du niveau de vie, les Sud-Coréens ont alors commencé à valoriser la qualité nutritionnelle, la fraîcheur et la naturalité des aliments, perçues comme gages de santé. Dans les années 2000, la notion de *well-being* s'est imposée comme un nouveau cadre normatif. Cette évolution s'est accompagnée d'une préoccupation croissante pour les enjeux environnementaux et sociaux, notamment à travers la diffusion du LOHAS.

De manière plus large, l'alimentation redevient aujourd'hui un objet de préoccupation centrale dans les sociétés postindustrielles. Selon Fischler (1990), la « modernité alimentaire » se caractérise par une tension entre diversification des choix et incertitude nutritionnelle : le mangeur contemporain oscille entre plaisir, santé, éthique et angoisse du risque. Dans cette perspective, la quête de qualité ne se limite plus à la dimension hédonique, mais s'inscrit dans une logique identitaire et morale. Comme l'observe Poulain (2002), « manger, c'est dire quelque chose de soi » : les choix alimentaires participent à la construction d'une identité réflexive. Parallèlement, l'essor des pratiques qualifiées d'« éthiques », telles que la

consommation locale, biologique ou équitable, traduit une recomposition des valeurs autour du rapport à l'alimentation. Ces nouvelles formes d'engagement rejoignent les analyses du Conseil national de l'alimentation (CNA, 2022) selon lesquelles les comportements alimentaires contemporains s'inscrivent désormais à l'intersection du souci de soi, du souci des autres et du souci du monde. Ainsi, l'acte alimentaire devient un espace privilégié d'expression de la responsabilité individuelle et collective, où se cristallisent les tensions entre bien-être personnel, justice sociale et durabilité environnementale. L'environnement alimentaire (Encadré 4) peut contribuer à la réalisation de ces comportements alimentaires.

Encadré 4 – La définition de l'environnement alimentaire en six catégories

1. Environnement social : famille, collègues amis, etc. ;
2. Environnement physique : quartier, lieu de travail, modes et temps de transports, possibilité de pratiquer un exercice physique, etc. ;
3. Environnement commercial : commerces alimentaires, offre alimentaire en restauration hors-domicile dans les lieux de distribution, e-commerce, information sur les produits, marketing et publicité ;
4. Environnement géographique : variabilités agricoles entre territoires, notamment entre zones urbaines et rurales ;
5. Environnement éducatif : programmes scolaires en lien avec l'alimentation, transmission d'information relatives à l'aliment proposé, à ses propriétés et ses conséquences notionnelles, sanitaires et environnementales, ainsi qu'aux modes de production, transformation, distribution et préparation des produits ;
6. Environnement culturel : normes socio-culturelles propres aux groupes d'appartenance, cultures et socialisation alimentaires etc.

Source : CNA, 2022, « Nouveaux comportements alimentaires : propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables », *CNA*, Avis 90, 80 p., URL : https://cna-alimentation.fr/download/avis-n90-06-2022-nouveaux-comportements-alimentaires-propositions-dactions-pour-une-alimentation-compatible-avec-des-systemes-alimentaires-durables/, consulté le 13/10/2022.

Il serait envisageable d'aborder directement l'analyse à partir des six catégories précédemment présentées. Toutefois, dans le cadre de cette recherche doctorale, nous proposons une adaptation méthodologique fondée sur les spécificités de notre terrain d'étude. En effet, la métropole de Séoul, qui constitue le cœur de notre enquête, ne produit pas elle-même ses ressources alimentaires. Son approvisionnement dépend en grande partie d'autres régions du pays, voire de l'étranger. Cette dépendance structurelle justifie le

regroupement, au sein d'une même catégorie analytique, des dimensions commerciales et géographiques de l'environnement alimentaire, celles-ci étant étroitement imbriquées dans le contexte métropolitain séoulien. Par ailleurs, dans la mesure où l'acte alimentaire s'inscrit dans la quotidienneté la plus ordinaire puisqu'il est accompli, idéalement, trois fois par jour, suivant le rythme circadien, il engage nécessairement une réflexion d'ordre éthique.

L'alimentation, en tant que pratique répétée et socialement signifiante, constitue un espace privilégié d'expression de choix moraux et de valeurs. L'éthique, entendue comme une réflexion sur les conséquences de nos actions, vise à orienter ces dernières de manière à en maximiser les effets bénéfiques, tant pour soi-même que pour autrui, entendu ici dans un sens élargi incluant l'ensemble du vivant et l'environnement naturel. Dans cette perspective, le débat organisé par l'institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) en 2017 fournit une définition éclairante : « Ainsi, dans nos multiples activités et actions quotidiennes, l'éthique serait cette espèce d'âme et de conscience qui habite chacun de nous dans les choix que nous opérons chaque jour, parfois plusieurs fois par jour, et qui, même s'ils sont cadrés par le droit, ne relèvent directement d'aucune loi ni d'aucune obligation morale [158] . » Cette conception souligne la dimension intime, réflexive et continue du questionnement éthique, qui s'exerce de manière implicite dans des gestes aussi banals — et pourtant chargés de sens — que celui de se nourrir.

Les chercheurs sud-coréens Park *et al.* (2009, cités dans Cheon, 2019) proposent de classer la consommation éthique — considérée ici dans un sens général, au-delà du seul domaine alimentaire — en cinq catégories[159], selon la nature de la relation entre le consommateur et le producteur, et selon le type d'impact recherché par le premier sur le second ou sur son environnement. Ces catégories permettent de distinguer les différents niveaux d'engagement éthique et les motivations qui sous-tendent les comportements de consommation

[158] Le nom du débat était « La nécessaire éthique alimentaire », URL : https://villa-rabelais.fr/sites/default/files/fichiers/iehca-rfr2017-tr_ethique.pdf

[159] Le boycott consisté à refuser d'acheter des produits à des entreprises ayant une mauvaise réputation en matière d'environnement ou de droit du travail et encourager les autres à le faire ; l'achat positif, les consommateurs soutiennent directement les entreprises éthiques en achetant des produits éthiques, par exemple des produits issus du commerce équitable, des produits labellisés en agriculture biologique, bien-être animal etc. ; l'achat relationnel est un achat par l'intermédiaire d'une communauté qui établit une relation avec le producteur, telles qu'une coopérative ou un mouvement de consommation alimentaire locale ; la vérification suffisante compare les entreprises et les produits, particulièrement sur les sites internet d'organisations de consommateurs, qui établissent des notes selon différents critères pouvant aider à déterminer quelles marques sont les plus éthiques ; enfin, l'anti-consumérisme ou le consumérisme durable consiste à ne pas acheter de produits non durables qui polluent l'environnement, ou n'acheter que des produits durables recyclés etc.

responsables. En nous appuyant sur cette typologie et sur la définition de l'« éthique alimentaire » proposée par Maignan dans le *Maddyness* (média d'information économique et sociétal français), nous avons construit, pour les besoins de cette recherche, une conceptualisation spécifique de l'éthique alimentaire (Tableau 8). Celle-ci vise à articuler la dimension individuelle du choix de consommation (liée à la santé, au bien-être et à l'identité) avec la dimension collective (liée aux responsabilités sociales, économiques et environnementales du mangeur contemporain).

Tableau 8 – Les cinq catégories de l'éthique alimentaire

Nom d'éthique alimentaire	Objet	Caractéristiques
Éthique individuelle	Santé de l'individu	Les mangeurs recherchent des aliments qui sont bénéfiques pour leur bien-être. Consommer par exemple des produits alimentaires qui contiennent moins, voire pas de pesticides, bio ou moins de viande.
Éthique animale	Animaux	L'élevage (surtout intensif) pose le problème de la maltraitance animale. Adoption du régime végétarien (manger des légumes frais ou des plats préparés végans) ou d'un de ses dérivés pour le bien-être animal.
Éthique environnementale	Nature	La prise de conscience du lien entre alimentation et environnement amène à chercher une consommation durable, notamment avec des aliments labelisés des respectueux de l'environnement, locaux et peu d'emballage. Choisir des restaurants qui proposent des récipients réutilisables pour la livraison de repas et choisir des magasins qui proposent des bocaux en verre pour les céréales, etc. Adoption du régime végétarien
Éthique de la solidarité	Producteurs	Le boycott : refus d'acheter des produits provenant d'entreprises ou de producteurs jouissant d'une

		mauvaise réputation en matière de respect de l'environnement et des droits du travail (condition du lieu de travail pendant la canicule et le froid, du lieu de repos, de la cantine, de l'offre de repas et la juste rémunération etc.) et information active des autres à ce sujet. Le *buycott* : opposé de l'idée de *boycott*, soutenir les entreprises ou les producteurs en achetant leurs produits.
Éthique pour la culture	Valorisation et la préservation de la culture alimentaire traditionnelle	L'achat des produits IGP (Indication géographique protégée), des produits locaux pour supporter les agriculteurs qui pourraient transmettre leur savoir-faire. L'utilisation d'un magasin coopératif, d'alimentation locale, d'un marché traditionnel ou d'un marché fermier, etc. pour créer une relation avec les producteurs ou les vendeurs.

Ce tableau a été réalisé d'après l'article de Starr (2009[160]), de Johnston, RODNEY, SZABO (2011[161]) et l'article de Maignan (2020)[162]

La consommation éthique en matière d'alimentation peut recouvrir d'autres dimensions que celles présentées dans le tableau précédent. Toutefois, dans le cadre de cette recherche, notre attention se portera spécifiquement sur cinq formes d'éthique alimentaire, qui figurent parmi les plus fréquemment évoquées dans la littérature et dans les pratiques contemporaines. Ces formes se manifestent dans les choix alimentaires des mangeurs actuels, lesquels varient selon le mode de vie, la culture, le niveau d'éducation, ainsi que la situation économique et géographique des individus. Les motivations qui sous-tendent ces choix de consommation peuvent être d'ordre personnel ou résulter de contraintes externes.

[160] STARR Martha A, 2009, « The social economics of ethical consumption: Theoretical considerations and empirical evidence », *The Journal of Socio-Economics*, Vol.38, N°6, p. 916-925.
[161] JOHNSTON Josée, RODNEY Alexandra, SZABO Michelle, 2012, « Les gens bien mangent bien : comprendre le répertoire culturel de l'alimentation éthique », *IdeAs*, N°3, DOI : https://doi.org/10.4000/ideas.475
[162] MAIGNAN Iris, le 27/02/2020, *Éthique alimentaire : quand le « bien manger » change de définition*, Maddyness, URL : https://www.maddyness.com/2020/02/27/ethique-alimentaire-bien-manger/, consulté le 15/04/2022.

Tout d'abord, l'éthique centrée sur soi met l'accent sur les bénéfices pour la santé et conduit souvent à un désengagement vis-à-vis des produits issus de l'industrie agroalimentaire au profit d'alternatives telles que les enseignes biologiques, les circuits courts, les coopératives ou les marchés locaux. La succession de scandales alimentaires, notamment la falsification de l'origine des produits, a profondément altéré la confiance des consommateurs envers une industrie perçue comme susceptible de les tromper. En réponse, les mangeurs privilégient désormais des produits jugés plus « transparents », accessibles par des circuits de distribution directe. Ensuite, l'éthique animale repose sur la volonté de réduire, voire d'éliminer, la consommation de viande. Cette orientation vise à promouvoir des modes d'élevage respectueux du bien-être animal, pratiqués par de petites exploitations agricoles ou des producteurs soucieux d'une production éthique. De son côté, l'éthique environnementale a pour objectif de minimiser l'impact écologique des pratiques alimentaires. Les comportements associés à cette forme d'éthique incluent la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, la lutte contre le gaspillage alimentaire[163], ainsi que l'adoption de régimes végétariens. Les représentations sociales de cette éthique sont largement façonnées par les médias et les réseaux sociaux, qui diffusent régulièrement des informations relatives au réchauffement climatique et aux effets de l'agriculture intensive sur l'environnement. Par ailleurs, l'éthique de la solidarité renvoie à la préoccupation pour des conditions de travail équitables et à la juste rémunération des producteurs. En fin, l'éthique pour la culture vise à mettre en valeur et conserver la culture alimentaire traditionnelle à travers l'achat des produits agricoles régionaux mais aussi la consommation de la cuisine traditionnelle et la préparation puis la prise de repas en famille.

L'éthique alimentaire, ainsi entendue, peut être définie différemment selon les trois principaux acteurs du système alimentaire : les producteurs, les distributeurs et les consommateurs. Chez ces derniers, la signification attribuée à cette notion varie encore selon la position socio-économique, la localisation géographique et le niveau d'éducation. Dans cette perspective, et considérant que l'éthique alimentaire peut être comprise comme une réflexion existentielle sur la relation que l'individu entretient avec le monde à travers l'acte de manger, notre étude se concentrera sur l'éthique alimentaire du point de vue des mangeurs.

[163] Le gaspillage alimentaire se produit de la production agricole, aquatique et d'élevage jusqu'à la consommation. Le gaspillage intervient notamment au stade de la préparation (restaurant, maison), ainsi que dans les restes de nourriture.

L'éthique alimentaire apparaît ainsi comme un choix orienté par un ensemble de facteurs socio-démographiques, géographiques et politiques. La consommation alimentaire est étroitement liée au contexte social et démographique : l'âge, le genre, la situation familiale (célibataire, en couple, avec ou sans enfants), le niveau d'instruction et le revenu constituent des variables déterminantes dans les pratiques alimentaires éthiques. Le facteur géographique joue également un rôle crucial : le lieu de résidence, la proximité des points de vente et la diversité de l'offre alimentaire conditionnent fortement les possibilités de consommation éthique.

Dans les représentations collectives, la consommation éthique est souvent associée à l'achat de produits biologiques, dont le prix est en moyenne deux à quatre fois supérieur à celui des produits conventionnels, à la consommation locale, ou encore à des régimes spécifiques tels que le végétarisme ou le véganisme. Comme le soulignent Johnston, Rodney et Szabo (2012), « L'alimentation éthique ne se limite pas à un ensemble de règles alimentaires, mais peut être interprétée comme un discours culturel englobant, aux aspects multiples (agriculture biologique, commerce équitable, production locale et traitement éthique des animaux, etc.), ainsi qu'une logique d'organisation reliant la consommation individuelle de denrées au phénomène de transformation sociale et environnementale[164]. »

Cependant, l'achat de produits locaux n'est pas en soi garant d'une éthique alimentaire supérieure. Comme le rappellent Singer et Mason, « pour réduire la quantité de combustibles fossiles utilisée dans la production de nos aliments, nous devrions privilégier les aliments locaux, s'ils ont été cultivés avec une efficacité énergétique similaire à celle des aliments provenant d'ailleurs — mais pas si le producteur local a dû brûler des combustibles fossiles pour se chauffer, ni s'il a dû parcourir de longues distances pour se procurer ou livrer les denrées[165]. »

Ainsi, les consommateurs contemporains sont amenés à exercer un esprit critique vis-à-vis des offres se revendiquant « éthiques », qu'il s'agisse de produits locaux ou de matières premières importées. L'éthique alimentaire est souvent perçue comme une pratique

[164] JOHNSTON Josée, RODNEY Alexandra, SZABO Michelle, 2012, « Les gens bien mangent bien : comprendre le répertoire culturel de l'alimentation éthique », *IdeAs*, N°3, DOI : https://doi.org/10.4000/ideas.475

[165]Extrait original : « Buying locally produced food is often the best ethical choice, but not *because* the food is locally produced. To reduce the amount of fossil fuel that is involved in producing our food, we should buy local food, if it has been grown with similar energy efficiency to food from somewhere else – but not if the local grower had to burn fossil fuel to provide heat, and not if there is a lot of extra driving involved in picking the food up, or getting it delivered », MASON Jim, SINGER Peter, 2007, p. 150.

davantage accessible aux catégories sociales aisées et principalement adoptée par des citadins, notamment en raison d'une plus grande facilité d'accès à ces produits. Dans cette thèse, nous chercherons à déterminer si l'éthique alimentaire demeure effectivement l'apanage de certaines catégories sociales et des populations urbaines. Nous analyserons également dans quelle mesure les orientations politiques et religieuses peuvent influencer les choix alimentaires des individus.

2. La définition des chercheurs sud-coréens

Chez les philosophes sud-coréens, l'éthique alimentaire s'apparente davantage à un état d'esprit qu'à un concept strictement théorisé. Elle renvoie à ce qu'il convient de faire pour respecter autrui à chaque étape du processus alimentaire : la production, la distribution et la consommation. Autrement dit, l'éthique alimentaire doit être envisagée comme une dimension transversale, présente tout au long du circuit alimentaire. Selon ces penseurs, l'alimentation constitue une condition essentielle à la survie de l'humanité ; or, dépourvue d'éthique, cette survie se verrait compromise[166].

Plusieurs philosophes sud-coréens ont contribué à la réflexion contemporaine sur cette notion :

- Myeong-Sik Kim (2014) souligne la pluralité des enjeux liés à l'éthique alimentaire, qui recouvre aussi bien le végétarisme et le carnivorisme, l'élevage industriel et biologique, que les problématiques de sécurité alimentaire, la prévention des risques liés aux OGM et à la génétique moléculaire animale, ou encore la recherche de solutions pour lutter contre la faim dans le monde, le commerce équitable, la production locale et le mouvement Slow Food[167].

[166] BYUN Sun-Yong, KIM Seok-Sin, KIM Wan-Koo et MAENG Ju-Man.

[167] Extrait original : « 음식윤리가 다루는 대상과 쟁점은 매우 다양하다. 가령 동물 고기를 둘러싼 채식주의 대 육식, 그리고 공장식 축산 대 유기농 축산 논쟁, GMO 동물생명공학의 안전성을 둘러싼 사전예방의 원칙과 실질적 동등의 원칙과 소비자 주권의 원칙 논쟁, 그리고 세계 기아의 원인과 해법을 둘러싼 다양한 논의들, 그리고 공정무역과 윤리적 소비에 대한 논의들, 로컬푸드와 슬로푸드를 둘러싼 다양한 논의들이 그것이다. »

La définition : le mouvement Slow Food, dont le nom est construit par opposition à l'anglais fast-food, s'inscrit dans une démarche éthique dans les domaines écologiques, sociaux et techniques, en valorisant respectivement une alimentation en circuit court et la préservation de l'environnement et de la biodiversité ; une juste rémunération des producteurs et l'établissement de liens entre ces derniers et les consommateurs (concept nommé *farm to fork*, en français de la fourche à la fourchette) (Géoconfluences) ; et enfin en réactualisant des savoir-faire tels que la fermentation ou les semis de variétés anciennes, qui tendent à tomber dans l'oubli depuis l'essor de l'IAA (Site Internet de Slow Food).

- Sun-Yong Byeon (2015) définit l'éthique alimentaire comme l'ensemble des questions relatives, directement ou indirectement, à la production, à la distribution, à la répartition et à la consommation des denrées alimentaires[168].
- Seok-Sin Kim (2016) considère que l'alimentation est indispensable à la pérennité de la vie humaine. Par conséquent, produire, vendre et consommer doivent contribuer à la durabilité de cette vie, sans jamais lui nuire[169].

Les philosophes français rejoignent, dans une certaine mesure, ces conceptions en insistant sur la dimension existentielle de l'éthique alimentaire. Celle-ci se définit comme un « questionnement sur le monde de relations que nous construisons lorsque nous mangeons », ou encore comme « une éthique de l'acte de se nourrir[170] ». Il ne s'agit donc pas d'une éthique normative, énonçant des principes abstraits, mais d'une éthique vécue, enracinée dans l'affectivité et la sensibilité inhérentes à l'acte alimentaire. Ainsi comprise, l'éthique alimentaire découle à la fois de ce que l'on consomme et de la manière dont on consomme. Dans la perspective sud-coréenne, elle repose sur le respect de la relation de coexistence entre l'être humain et la nature, reconnaissant que tout acte alimentaire implique inévitablement le sacrifice d'êtres vivants, souvent invisibilisé dans la vie quotidienne.

3. L'éthique alimentaire vue par les « acteurs »

a. Les fournisseurs : conception de l'éthique alimentaire

Deux membres du personnel d'un marché de Séoul, un responsable d'une coopérative emblématique de Corée du Sud, ainsi qu'une responsable de la communication d'une communauté de productrices en ligne ont été interrogés afin de comprendre la manière dont les fournisseurs conçoivent l'éthique alimentaire.

Chez ces acteurs, l'éthique alimentaire se rapporte principalement à la provenance des produits et à la relation entre producteurs et consommateurs, c'est-à-dire au savoir sur les

[168] Extrait original : « 음식윤리는 음식과 직간접적으로 관련된 문제의 윤리적인 성격을 다루는 것이고, 결국 좋은 음식의 생산, 유통, 분배, 소비와 관련된 문제를 다루는 것이어야 한다. », p. 147.

[169] Extrait original : « 인류의 지속가능한 생존을 위해서는 음식이 필수적이다. 따라서 음식을 만들고 팔고 먹는 행위와 음식 자체는 인류의 지속가능한 생존에 반드시 도움을 주어야 하며, 결코 해를 끼쳐서는 안된다. », p. 87.

[170] COUTELLEC Léo, PIERRON Jean-Philippe, 2017, « Penser une éthique alimentaire, dossier thématique, se nourrir : un enjeu éthique », *Revue française d'éthique appliquée*, N°4(2), p. 19-24, DOI : https://doi.org/10.3917/rfeap.004.0019

modes de production, sur l'identité des producteurs, ainsi qu'au respect de la nature, des animaux et des êtres humains impliqués dans la chaîne alimentaire.

Ainsi, selon le responsable de l'organisation du marché Nongbusijang Marché,

> « Il est important de savoir d'où viennent les produits alimentaires que l'on consomme. »

Le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim précise quant à lui :

> « Nous n'utilisons pas le terme d'"éthique alimentaire" au sein de notre coopérative, mais nous pourrions la définir à travers plusieurs questions : est-ce respectueux de l'environnement ? Cela ne pèse-t-il pas trop sur l'écosystème ? Les producteurs sont-ils justement rémunérés ? Le bien-être animal est-il respecté ? Existe-t-il un lien entre les producteurs et les consommateurs ? »

Enfin, la responsable de la communication d'une communauté de productrices en ligne explique :

> « Nous préférons employer le terme d'"agriculture durable" plutôt que celui d'"éthique alimentaire". Cela signifie ne pas recourir aux engrais chimiques, mais utiliser les micro-organismes, l'eau et les nutriments naturels du sol dans leurs interactions. Une telle approche requiert un travail manuel plutôt que mécanisé. L'agriculture industrielle, quant à elle, produit des articles standardisés plutôt que de l'alimentation véritable, en sélectionnant les produits selon leur forme, leur taille ou leur goût. Les denrées ne correspondant pas à ces normes sont rejetées. L'éthique alimentaire dépend donc de la manière dont les producteurs cultivent, mais également du soutien que les consommateurs leur apportent. »

Ces témoignages soulignent que, pour les fournisseurs, l'éthique alimentaire se fonde sur la durabilité, la transparence et la responsabilité partagée entre producteurs et consommateurs.

b. Les résidents à Séoul : perceptions et représentations de l'éthique alimentaire

Afin d'appréhender la manière avec laquelle les habitants de Séoul conçoivent l'éthique alimentaire, une étude quantitative et une étude qualitative ont été menées, permettant d'obtenir à la fois une vision d'ensemble et une compréhension approfondie des représentations sociales associées à cette notion.

b.1. Les résultats de l'étude quantitative

La question relative à la définition de l'éthique alimentaire était ouverte. Au total, 165 répondants ont participé à l'enquête :

- 124 omnivores (dont 19 ont indiqué ne pas savoir[171] ou ont laissé la réponse vide) ;
- 18 flexitariens ;
- sept pescétariens (dont un n'a pas formulé de réponse) ;
- 10 végans ;
- une végétalienne ;
- une lacto-ovo-végétarienne ;
- et quatre carnivores.

Parmi les omnivores, 105 ont défini l'éthique alimentaire comme une alimentation respectueuse du vivant, n'impliquant ni souffrance ni sacrifice d'êtres sensibles. Cette approche englobe des critères tels que la juste rémunération des travailleurs, le respect de la nature, le bien-être animal (notamment le refus de l'élevage industriel), la réduction du gaspillage alimentaire, la consommation modérée de viande, la connaissance des modes de production et de la provenance des aliments, la préférence pour les produits locaux[172], saisonniers, biologiques, et la recherche d'un prix équitable.

Les flexitariens ont repris des définitions similaires en insistant plus fortement sur le bien-être animal, à travers le rejet de la souffrance, le boycott de la viande issue de l'élevage intensif et recherche d'une alimentation exempte de violence.

Les pescétariens ont décrit l'éthique alimentaire comme une manière de consommer consciente, soucieuse de la santé humaine et environnementale. Ils affirment l'importance de s'informer sur les modes de production, de privilégier les marchés traditionnels[173] et les

[171] Comme suivant : « Je n'y ai jamais pensé », « Difficile de répondre », « … », ou « ? ».

[172] Sa définition en Corée du Sud est une consommation de nourriture produite dans un rayon allant jusqu'à 50 km. Il est bénéfique à la fois pour les producteurs, à qui la vente profite davantage puisque moins d'intermédiaires interviennent, mais à qui cela fournit également l'opportunité d'établir une communication directe avec les mangeurs et, ainsi, de fidéliser une potentielle clientèle, mais également de promouvoir les produits régionaux, développer l'agriculture durable et, dans le cas d'un système de production commune, de renforcer la solidarité avec la communauté et la coopération permettant de construire un environnement agricole stable ; pour les mangeurs qui peuvent ainsi connaître la provenance et les procédés de production de ce qu'ils consomment tout en disposant d'une importante diversité de choix, en contribuant à protéger l'environnement et en soutenant l'économie locale ; ainsi que pour la communauté régionale en contribuant soutenir la structuration des filières agricoles, maintenir et créer des emplois, redynamiser les territoires avec le tourisme, par exemple à travers les visites de fermes et d'élevages, et à aider à restaurer les semences autochtones et les saveurs traditionnelles (Choi, Hwang, Jeong, 2019). Les produits locaux peuvent être achetés en direct, à la ferme ou au marché, ou par le biais d'intermédiaires de circuit court comme les artisans ou les magasins coopératifs, plutôt que dans la grande distribution.

[173] Les marchés traditionnels sont des lieux où les biens et les services sont échangés sur la base d'une confiance mutuelle entre les commerçants et les consommateurs et où la culture et les sentiments de la population locale sont ancrés (Kim, Kim, Kim, 2019). En outre, contrairement à d'autres chaînes de distribution (GMS, livraison en ligne, épiceries de grands magasins et *pyeonuijeom* etc.), les marchés traditionnels sont relativement exempts d'« emballages superflus » pour les produits agricoles. Mais une manipulation de la provenance des produits alimentaires est parfois détectée sur les marchés traditionnels. (Article de presse sur la restriction d'origine des marchés traditionnels en prévision des *myeongjeol*

commerces de proximité, tout en rejetant la surconsommation, la consommation impulsive et la viande issue d'élevages intensifs.

Les végans ont mis l'accent sur l'absence de toute forme d'exploitation ou de violence envers les animaux, la réduction de l'usage de plastiques, ainsi que le respect des producteurs.

La végétalienne a, pour sa part, centré sa définition sur la reconnaissance des droits des animaux[174].

La lacto-ovo-végétarienne a souligné la nécessité d'éviter l'exploitation de la nature, en rappelant que certaines productions végétales comme les avocats ou les amandes nécessitent une forte consommation d'eau, et des animaux, sans toutefois évoquer celle des travailleurs humains.

Enfin, parmi les carnivores, quatre ont défini l'éthique alimentaire comme la recherche d'un équilibre entre respect des producteurs, bénéfice pour la nature, l'être humain et les animaux. L'un d'entre eux a néanmoins exprimé une position critique, estimant qu'il est immoral d'imposer aux individus une manière « éthique » de manger, puisque l'alimentation relève selon lui avant tout du goût et des préférences personnelles.

Dans l'ensemble, ces résultats suggèrent que, indépendamment du régime alimentaire adopté, les répondants considèrent l'éthique alimentaire comme une réflexion sur l'impact de la consommation sur la nature, les animaux et les êtres humains. Toutefois, les adeptes du végétarisme et du véganisme accordent une importance plus marquée à la souffrance animale, ce qui rejoint les travaux de Ga-Hyeon Kim[175] (2020), selon lesquels le système de valeurs des végétariens s'articule autour de trois dimensions principales :

- le refus de l'élevage industriel et de la consommation de viande, fondé sur la protection des animaux, le rejet de la cruauté et le respect de la vie ;

https://www.woorinews.co.kr/news/articleView.html?idxno=47514). Depuis 2013, le Service national de la qualité de l'agriculture a mis en place la ligne « Excellent marché traditionnel pour l'étiquetage de l'origine » afin d'améliorer les taux d'étiquetage de l'origine sur les marchés traditionnels et de renforcer la confiance des mangeurs (Korea, 05/12/2017).

[174] L'expression « droits des animaux » désigne le respect élémentaire à laquelle les animaux devraient logiquement avoir droit, dès lors que l'on considère que la maltraitance ne se limite pas aux animaux de compagnie.

[175] KIM Ga-Hyeon, 2020, *채식주의자(Vegans)의 가치체계 및 채식주의자와 잡식주의자(Omnivores)의 식이 정체성 및 식품 선택 동기와 식물성 식품 선택 속성* ***Végétaliens et omnivores : identités, motivations et critère de sélection des aliments d'origine végétale***, Mémoire de Master en sciences de l'alimentation et de la nutrition, sous la direction de CHO Mi-Sook, Séoul, Université pour femmes Ewha, 153 p.

- la préservation de l'environnement et de l'écosystème, dans une perspective de durabilité ;
- la recherche d'une bonne santé et d'une qualité de vie améliorée par une alimentation végétale.

Ainsi, l'ensemble de ces données, tant qualitatives que quantitatives, met en lumière la pluralité des représentations de l'éthique alimentaire à Séoul. Si les acteurs de la production et de la distribution associent cette éthique à la durabilité et à la responsabilité partagée, les consommateurs la relient davantage à la sensibilité morale, à la santé et à la conscience écologique.

b.2. Les résultats de l'étude qualitative : les représentations de l'éthique alimentaire chez les omnivores et les végétariens

Pour définir ce que recouvre l'éthique alimentaire, 13 participants omnivores ont évoqué l'importance de l'absence de souffrance et d'exploitation, tant animale qu'humaine ou environnementale, dans l'ensemble du processus alimentaire. Cette conception inclut la production (conditions de vie des animaux et conditions de travail des producteurs), mais également la distribution et la consommation. Ces participants insistent sur la nécessité de connaître et de maîtriser la chaîne d'approvisionnement alimentaire, comprenant la production, le transport, la transformation, la vente, la consommation et la gestion des déchets.

L'un d'eux exprime cette idée de manière explicite :

> « Pas de souffrance et d'exploitation inutile lors de la production et de la distribution. Par exemple, dans le cas de la viande, l'animal doit avoir de bonnes conditions de vie et ne pas souffrir lors de l'abattage. Je pense que, comme on ignore ce qui se passe à l'abattoir, les gens consomment la viande de manière apathique : ils ne l'associent pas à une partie du corps, c'est-à-dire à la peau ou aux muscles, mais la perçoivent comme un simple objet. En tant que mangeurs, il devient alors difficile de concevoir qu'il existe une exploitation derrière la production de la viande. »
> Entretien avec HK, omnivore.

Cette déclaration illustre une distanciation cognitive entre les consommateurs et la réalité matérielle de la production alimentaire, phénomène souvent observé dans les sociétés industrialisées. Pour ces omnivores, l'éthique alimentaire renvoie donc à une prise de conscience visant à rétablir un lien moral et sensible entre l'aliment et son origine.

De leur côté, les 11 participantes végétariennes interrogées partagent une conception similaire de l'éthique alimentaire, bien qu'elles accordent une priorité au bien-être animal plutôt qu'à celui des producteurs — une hiérarchie inverse de celle observée chez les omnivores. Pour elles, l'éthique alimentaire consiste à consommer des produits respectueux des animaux, des travailleurs agricoles et de la terre, en évitant toute forme d'épuisement des ressources naturelles. Elles soulignent la nécessité de réduire l'empreinte carbone à travers la consommation de produits locaux et biologiques, et insistent sur la gratitude envers les êtres vivants et les personnes ayant contribué à la mise à disposition de la nourriture.

Comme l'exprime une participante : « l'*Ogwange* (les cinq versets de la perspicacité) correspond parfaitement à la question de l'éthique alimentaire, car il commence par cette interrogation : "D'où vient cette nourriture ?" avant de manger. C'est exactement cela : il faut connaître la provenance de la nourriture et lui exprimer de la gratitude. »
Entretien avec SR, végane depuis 2019

Une autre participante adopte une perspective critique sur la cohérence interne du véganisme comme modèle d'éthique alimentaire : « La vie, c'est-à-dire les animaux, ne doit pas être traitée comme un cadavre, et la production alimentaire ne doit pas impliquer le sacrifice de minorités, d'animaux ou de végétaux. Dans ce cas, je m'interroge : le régime végan est-il réellement éthique ? J'ai des doutes, car dans l'agriculture, beaucoup de travailleurs étrangers sont employés en Corée. Je ne sais pas comment ils sont traités… J'ai lu dans la presse qu'un travailleur étranger était mort de froid dans une serre. Quand il y a ce genre de cas, on en parle aux infos, mais je suppose que beaucoup d'autres restent cachés. Bref, l'éthique alimentaire ne doit pas faire de victimes ni avoir de conséquences négatives sur la société ou l'environnement. » (Entretien avec MIS, « orientation » vers végane[176] depuis 2019). Cette réflexion met en évidence une critique réflexive au sein même du discours éthique : selon MIS, le véganisme ne peut être considéré comme un modèle parfaitement éthique dans la mesure où les consommateurs ne disposent pas d'une connaissance exhaustive du processus de production. Cette position rejoint les analyses de la chaîne de responsabilité élargie, selon lesquelles la moralité du consommateur dépend aussi de la transparence du système productif.

[176] Voir p. 352 pour sa définition.

Ainsi, qu'ils soient omnivores ou végétariens, les participants s'accordent sur l'idée que l'éthique alimentaire suppose une conscience élargie de l'ensemble du cycle alimentaire, fondée sur la non-violence, le respect du vivant, la durabilité écologique et la justice sociale.

c. Les religieuses bouddhistes : l'éthique alimentaire dans la pensée bouddhiste sud-coréenne

Pour les nonnes bouddhistes, la nourriture représente la vie elle-même, condition essentielle à la subsistance humaine. Dans cette perspective, l'acte alimentaire ne saurait être réduit à une simple satisfaction des besoins physiologiques : il constitue une relation existentielle entre les êtres vivants. L'application du concept bouddhiste sud-coréen d'*inyeon* (인연, 因緣) à l'alimentation en constitue l'un des fondements majeurs.

Le terme *inyeon* peut se traduire en français par causes et conditions, relation causale ou encore affinité. Dans la doctrine bouddhique, *in* désigne la cause directe par laquelle un phénomène advient, tandis que *yeon* renvoie aux causes indirectes ou secondaires qui participent à sa manifestation. Transposé au domaine alimentaire, ce concept peut être interprété de la manière suivante : *in* correspond à l'origine de l'alimentation — les animaux, les producteurs, la nature — tandis que *yeon* renvoie aux mangeurs eux-mêmes, dont les choix et comportements influencent les modes de production.

Autrement dit, il s'agit de prendre conscience de la chaîne de causalité reliant la nourriture à son origine, afin de reconnaître les multiples interactions et interdépendances qui permettent à l'aliment d'arriver jusqu'à l'assiette. Ne pas interroger cette relation reviendrait à ignorer les problématiques éthiques, sociales et environnementales inhérentes à la production alimentaire contemporaine.

Une nonne bouddhiste résume ainsi cette conception :

> « Avec l'*Ogwange*, on ne prend pas la nourriture avec désinvolture. Les mangeurs de viande ne doivent pas voir la viande comme un "objet", mais comme un être vivant ; de même, les autres mangeurs, qu'ils soient végétariens ou omnivores, doivent percevoir les légumes comme des êtres vivants qui leur permettent de rester en bonne santé. Il faut reconnaître le sacrifice des autres êtres vivants et leur adresser une prière. »
> Entretien avec nonne JM.

Ce témoignage illustre la dimension spirituelle et relationnelle de l'éthique alimentaire bouddhiste. L'acte de manger y est envisagé comme une pratique de reconnaissance et de gratitude envers toutes les formes de vie ayant contribué à la subsistance humaine.

La pensée bouddhiste, en ce sens, offre une lecture critique des sociétés industrielles contemporaines, pour lesquelles l'abondance alimentaire tend à occulter les interdépendances et les sacrifices nécessaires à la production. Elle rappelle que la nourriture n'est pas donnée naturellement, mais qu'elle résulte d'une relation complexe de causes et de conditions, engageant à la fois les êtres humains, les autres vivants et l'environnement.

B. La définition de l'éthique alimentaire : dimensions constitutives et pratiques observées

1. Les composantes fondamentales de l'éthique alimentaire

L'éthique alimentaire renvoie à un ensemble de convictions et de valeurs portant sur la relation entre les êtres humains, les animaux et la nature, ainsi que sur les liens économiques et moraux entre producteurs et consommateurs. Elle englobe quatre dimensions principales : la préservation de l'environnement, le respect du bien-être animal, la qualité du lien entre producteurs et mangeurs, et le bien-être des personnes. Sur le plan environnemental, l'éthique alimentaire implique une attention au cycle naturel de la vie, aux effets du changement climatique et à la protection des écosystèmes. Concernant les animaux, elle inclut le bien-être animal, c'est-à-dire l'assurance de conditions d'élevage respectueuses, exemptes de maltraitance et garantissant un espace de vie adéquat (par exemple, l'interdiction de l'épointage des becs chez les volailles ou la réduction de la promiscuité dans les élevages). Le lien entre producteurs et consommateurs reflète quant à lui les relations entre la campagne, lieu de production, et la ville, lieu de consommation. Il s'agit non seulement d'une relation économique, mais également d'un lien social et culturel, qui contribue à la préservation du savoir-faire agricole.

L'éthique alimentaire commence par une réflexion sur la provenance de la nourriture, laquelle révèle la multiplicité des acteurs impliqués — producteurs des pays en développement, travailleurs migrants dans les pays industrialisés, petits agriculteurs, éleveurs, animaux et sols nourriciers. Dans les sociétés industrialisées, cette complexité est souvent invisible, masquée par la présentation des aliments comme de simples objets de consommation dans les rayons

des grandes surfaces. Or, l'alimentation demeure avant tout une manifestation du vivant, une expression de la vie qui nourrit la vie humaine.

2. La consommation éthique : résultats empiriques de l'enquête

Les résultats de notre enquête, fondée sur un questionnaire et des entretiens semi-directifs, montrent que, indépendamment du régime alimentaire adopté, les participants définissent l'éthique alimentaire comme la volonté de consommer sans nuire à la nature, aux animaux et aux êtres humains. Les répondants associent la consommation éthique à la préservation de la terre, à la lutte contre les effets néfastes des pesticides, de l'agriculture intensive et de la déforestation. La consommation de produits biologiques est perçue comme une manière de protéger la santé des agriculteur, alors moins exposés aux produits chimiques, ainsi que celle des éleveurs, des animaux et des consommateurs eux-mêmes (Kim, 2014). De même, la consommation de produits locaux est comprise comme un moyen de soutenir les petits producteurs et de favoriser la résilience des économies régionales. Certaines participantes végétariennes ont mis en avant la nécessité d'un contrôle du désir alimentaire, c'est-à-dire d'éviter de manger sous l'effet de la pulsion ou de l'habitude, en oubliant que chaque repas implique un sacrifice, parfois inutile, d'êtres vivants[177]. La consommation éthique consisterait ainsi à manger en pleine conscience de la provenance et des conséquences de ses choix alimentaires, dans le respect de l'environnement, du bien-être animal et des droits des producteurs.

Concrètement, cette éthique peut se manifester de plusieurs manières :

- privilégier les produits labellisés (agriculture biologique, commerce équitable, labels de bien-être animal, IGP, produits végans),
- réduire la consommation de viande ou adopter progressivement une alimentation plus végétale,
- favoriser les circuits courts en achetant dans les coopératives alimentaires, les marchés traditionnels ou marchés fermiers,
- éviter la surconsommation numérique (achats alimentaires en ligne) et privilégier les structures où les consommateurs deviennent coproducteurs,
- recourir à des services de livraison responsables, assurant une juste rémunération et des conditions de travail décentes pour les livreurs.

[177] Parmi lesquelles quatre m'ont confirmé être influencées par le mouvement féministe, car tout comme le féminisme, le végétarisme livre son propre combat, en l'occurrence dénoncer et lutter contre l'exploitation cruelle des animaux.

Nos résultats montrent également que le type de régime alimentaire ne détermine pas nécessairement le niveau d'engagement éthique : être végétarien n'implique pas automatiquement une plus grande sensibilité au bien-être animal ou à la protection de la nature. Plusieurs participants omnivores manifestent une conscience aiguë du bien-être animal, en insistant sur les conditions d'élevage — plein air, espaces spacieux et confortables, production locale — comme critères essentiels d'une alimentation moralement acceptable.

3. Au-delà de l'éthique alimentaire : les pratiques alimentaires bouddhistes

Les représentations recueillies auprès des enquêtés rejoignent, à plusieurs égards, la pensée bouddhiste sud-coréenne de l'alimentation. Les religieux bouddhistes consomment uniquement ce qui est nécessaire à la subsistance, évitant toute forme d'excès. Cette retenue ne s'explique pas seulement par le rejet de la gloutonnerie, considérée comme un vice moral dans la tradition bouddhiste, mais également par une forme de discipline spirituelle visant à libérer le corps et l'esprit de la dépendance au plaisir immédiat, perçu comme un obstacle à la prière et à la méditation. Les moines et les nonnes bouddhistes excluent la consommation de viande, en raison du respect accordé à la vie animale. Dans leur vision du monde, la relation entre l'être humain[178] et l'animal[179] est horizontale : l'animal est perçu comme un parent, un

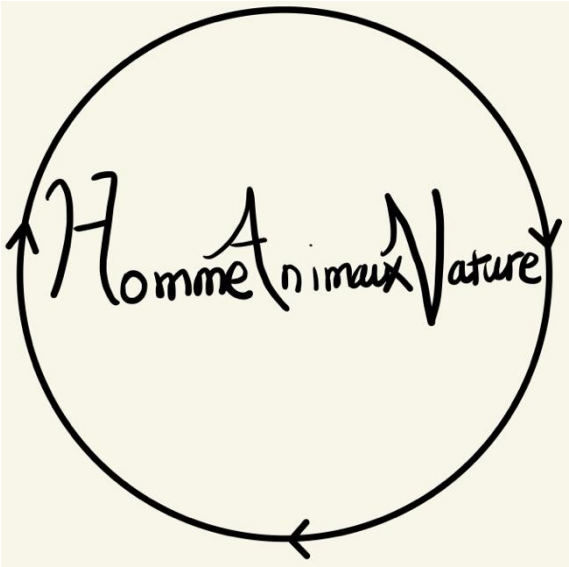
[178] Le bouddhisme était l'une des premières traditions religieuses en Asie qui accordait aux femmes l'ordination complète et l'égalité spirituelle avec les hommes (Cho, 2009). Certes, les Huit Règles de respect que doivent suivre les nonnes envers les moines peuvent être évoqués pour mentionner l'existence d'une inégalité dans le bouddhisme primitif. Deux thèses expliquent la création de ces huit règles : elles sont soit la création de Shakyamuni reflétant la société misogyne de l'Inde à cette époque, soit un ajout tardif par ses disciples conservateurs (Cho, 2009). Mais dans le bouddhisme sud-coréen, ces règles donc l'inégalité entre les nonnes et les moines subsistent depuis des siècles. Cette inégalité était plus marqué durant la période de Joseon où le bouddhisme était oppressé lorsque le confucianisme était la religion de l'État. Le changement du statut des femmes dans la société dû au confucianisme (par exemple 남존여비 (男尊女卑), la suprématie masculine et l'infériorité féminine) a mené à une marginalisation des nonnes, non seulement au sein de la communauté religieuse, mais aussi dans le monde séculier (Cho, 2009 ; Park, 2025). Celles-ci étaient obligées d'obtenir leur ordination de moines et, même après être devenues nonnes, elles n'avaient pas la possibilité d'enseigner la doctrine bouddhique en public (Cho, 2023 ; Park, 2025). Elles ont continué à maintenir leur existence malgré cette inégalité. Le mouvement de purification du bouddhisme (불교정화운동) de 1954 à 1962, visant à exclure les religieux mariés hérités des pratiques du bouddhisme japonais au temps de l'occupation, a pour but de restaurer le célibat des religieux du bouddhisme traditionnel coréen. Ce mouvement a été principalement porté par les nonnes devenues plus nombreuses que les moines célibataires, conséquence d'une conversion de moines au bouddhisme japonais et à leur ralliement à l'ordre des moines mariés (Cho, 2023). Leur contribution a engendré une promesse d'attribution à une nonne de l'un des 25 temples principaux, mais elle n'a pas été tenue (Cho, 2009). Encore aujourd'hui, ces temples sont tous gérés par des moines. Même si la société évolue à ce sujet, elles subissent encore l'inégalité, bien que le nombre de nonnes soit maintenant semblable à celui des moines (Cho, 2023). Elles subissent encore des restrictions de pouvoir et de droits : la position de chef de l'Ordre est réservée aux moines, une restriction d'accès aux organes judiciaires et un faible quota de sièges attribués à l'Assemblée centrale (seulement 10 nonnes sur 81 membres, Kyunghyang Shinmun, 2025). Face à ces situations d'inégalité qui perdurent, les nonnes ne cessent pas de communiquer avec le public – notamment à travers la gestion d'écoles maternelles, le soutien aux personnes vulnérables via la Korea Bhiksuni Association (l'association des nonnes bouddhistes de Corée) ou la promotion de la méditation et de la cuisine des temples auprès des laïcs – tout en réclamant constamment leurs revendications pour leur pouvoir et leurs droits. Le bouddhisme coréen peut être vu comme paradoxal pour la société se dirigeant vers l'égalité entre les femmes et les hommes.

[179] Si l'égalité entre êtres humains et animaux caractérise le bouddhisme, la doctrine de la réincarnation établit une hiérarchie évidente entre la condition humaine et la condition animale. Certes, dans la vision bouddhiste, les animaux sont des êtres sentients comme les humains (Sarao 2002, ; An, 2004 ; Das, 2026). Néanmoins, les animaux sont considérés comme incapables de progresser dans le dharma et le *vinaya* (Mcdermott, 1989). Les humains sont estimés détenir une capacité de compréhension supérieure à celles des animaux et celle-ci facilite l'accomplissement de l'éveil (Sarao, 2002 ; Valle-Lira et Nouguera-Solano, 2024). Même si les animaux sont perçus comme ayant des limites spirituelles (ne pas pouvoir lire des textes bouddhiques par exemple), ils restent capables d'écouter et de recevoir l'enseignement du Bouddha (Sarao, 2002). D'ailleurs, certains récits bouddhistes le justifient par le sacrifice de la vie d'animaux pour sauver des humains (Sarao, 2002). Un animal qui accumule de bonnes actions peut renaître humain dans sa prochaine vie (Sarao, 2002). La doctrine du karma implique que le passage entre le monde animal et le monde humain se fait dans les deux sens (An, 2004). Autrement dit, l'homme peut être réincarné en animal et inversement celui-ci peut renaître en humain dans leur future existence selon les actes de leur vie passée (Sarao, 2002).

frère ou une sœur[180], voire comme une réincarnation possible de soi-même dans une existence antérieure. L'humain n'occupe donc pas une position supérieure, mais s'inscrit dans une relation d'interdépendance avec les autres formes de vie et avec la nature.

Dans le bouddhisme, la relation entre l'humain, l'animal et l'environnement revêt une forme d'égalité ontologique : tous participent à un même cycle d'existence interdépendante. C'est dans cette perspective que les communautés monastiques cultivent leurs propres légumes, sans recourir à des produits chimiques, afin de ne pas nuire à la nature et de respecter la continuité du vivant. Cette approche spirituelle dépasse la simple éthique alimentaire : elle conçoit l'acte de se nourrir comme une pratique de gratitude et de respect universel, un moyen de maintenir l'équilibre entre l'humain et son environnement. Ainsi, le modèle bouddhiste propose une éthique de la sobriété et de la compassion, fondée sur la reconnaissance du caractère sacré de la vie et sur la responsabilité morale qui découle de chaque acte de consommation.

Figure 13 – La relation entre l'Homme, la nature et les animaux dans le bouddhisme



Réalisée par Hee-Jin YUN en 2023

L'approche intégrée de la santé et la convergence avec la pensée bouddhiste

[180] Dans le Samyutta Nikaya (*Zá Ahánjīng (*雜阿含經 *)* des Sarvastivāda), Bouddha raconte à ses élèves l'histoire d'un couple et de leur fils unique : « Une famille errait dans le désert sans eau ni nourriture. Pour survivre les parents devaient soit tuer leur fils pour le manger, soit décider de dépérir tous ensemble. Après avoir décidé de sacrifier leur unique enfant, les parents ont dû manger sa chair en versant de chaudes larmes. » Après avoir raconté cette histoire, Bouddha pose les questions suivantes à ses élèves : "Pensez-vous qu'ils l'ont mangé l'esprit serein ? Ont-ils fini par apprécier le goût de la chair de leur fils ?". Les élèves en hésitant lui répondent : "Non, nous ne le croyons pas !". Bouddha dit alors : "Vous pensez donc, qu'ils ont mangé sa chair à contrecœur pour survivre ?". Et les élèves lui répondent de nouveau : "Oui, bien-sûr !". Bouddha dit alors : "Désormais, quand vous mangerez un morceau de viande, pensez à cette histoire ! Si vous y arrivez à réduire votre consommation de viande, les « 5 perversions de l'Homme » (l'avidité, la cupidité, la paresse, le pouvoir et la luxure) disparaîtront y compris le *klesha* (état physique et mental difficile causé par des pensées négatives) » Extrait de note de bas de pages du mémoire de Hee-Jin YUN.

Ce questionnement de l'individu sur l'impact de la production alimentaire à une échelle qui le dépasse, ainsi que l'importance accordée à la dimension éthique, trouvent une illustration particulièrement pertinente dans le cadre de l'approche *One Health*[181] (Une seule santé), qui établit un lien indissociable entre la santé de la Terre, des animaux et des êtres humains. Selon l'institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), cette approche repose sur la reconnaissance d'une interdépendance étroite entre la santé animale, la santé humaine et celle des écosystèmes, à l'échelle locale, nationale et mondiale.

Cette conception rejoint de manière frappante la pensée bouddhiste précédemment évoquée, fondée sur l'idée d'une interconnexion du vivant et d'une coexistence harmonieuse entre les différentes formes de vie. Dans cette perspective, il apparaît particulièrement pertinent d'examiner l'éthique alimentaire à travers le prisme de la cuisine des temples bouddhistes, qui met en pratique ces principes d'interdépendance et de respect du vivant.

L'approche *One Health* rappelle en effet que toute atteinte portée à la santé des animaux ou à celle des sols peut avoir des répercussions directes sur la santé humaine. Comme l'explique l'INRAE :

> « C'est le cas, par exemple, lorsque l'on soigne des animaux d'élevage avec des antibiotiques. Cela entraîne des résistances transmissibles aux bactéries présentes dans notre microbiote, celui des animaux ou dans l'environnement. C'est également le cas de l'utilisation d'insecticides tels que le chlordécone, initialement employé pour protéger les cultures de bananiers contre un insecte ravageur, mais qui a contaminé les sols, les eaux souterraines, les rivières et les animaux élevés en plein air, exposant *in fine* les humains à des molécules néfastes pour leur santé[182]. »

Ainsi, l'approche *One Health*, en établissant un continuum entre les santés humaine, animale et environnementale, rejoint pleinement la conception bouddhiste selon laquelle toute forme de vie est interdépendante et que la souffrance infligée à l'une rejaillit sur l'ensemble du vivant. Cette convergence entre une approche scientifique contemporaine et une philosophie spirituelle millénaire souligne la nécessité d'une éthique alimentaire globale, intégrant la santé, la durabilité écologique et la responsabilité morale envers toutes les formes de vie.

[181] Définition disponible : https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/one-health-seule-sante
[182] Ibidem.

II. Le savoir-faire et le savoir-vivre liés à la consommation alimentaire chez les religieux bouddhistes

La cuisine traditionnelle sud-coréenne peut être appréhendée à travers deux notions fondamentales : l'harmonie et la patience. Elle se caractérise par une relation intime avec la nature, où l'acte de se nourrir s'inscrit dans le rythme cyclique du temps et des saisons. En ce sens, la pratique alimentaire coréenne repose sur l'idée de *sijeolsik*[183] (시절식), littéralement « alimentation de saison », selon laquelle les individus adaptent leur régime alimentaire aux 24 subdivisions saisonnières du calendrier lunaire[184], chacune correspondant à une période d'environ 15 jours. Cette approche témoigne d'une conception complète de l'alimentation, fondée sur la correspondance entre l'humain et son environnement naturel. Elle se manifeste également à travers le principe d'*obangsaek*[185] (오방색), ou « les cinq couleurs cardinales », qui consiste à intégrer dans les repas des ingrédients représentant les cinq teintes fondamentales de la cosmologie orientale — le bleu, le rouge, le jaune, le blanc et le noir (Kang, 2009 ; Jin, 2012 ; Serdar Oktay, Erhun Kemal Ekinci, 2019 ; Seong, s. d.). Ces couleurs symbolisent les cinq éléments (*ohaeng*, 오행 : bois, feu, terre, métal et eau) (Jin, 2012 ; Serdar Oktay, Erhun Kemal Ekinci, 2019 ; Kim, s. d.) et les directions cardinales, traduisant ainsi une volonté d'équilibre entre les forces du cosmos et celles du corps humain (Bok, Lee, Song, 2005). Ainsi, la cuisine traditionnelle coréenne ne se réduit pas à un assemblage de saveurs, mais elle exprime, à travers la composition des mets et la symbolique des couleurs, une philosophie de l'équilibre et de l'harmonie universelle (Serdar Oktay, Erhun Kemal Ekinci, 2019).

Par ailleurs, la pensée culinaire coréenne s'enracine dans le principe de *yaksikdongwon* (약식동원) (Kim, 2014), que l'on peut traduire par « l'aliment et le remède ont une origine commune ». Ce postulat repose sur l'idée que les sources de nutrition et celles de guérison proviennent d'une même essence naturelle (Chin, 2012). Il exprime la conviction selon laquelle une alimentation appropriée permet de maintenir ou de restaurer la santé, en harmonisant les énergies vitales internes (Chin, 2012). Ce principe trouve son fondement dans

[183] Sa définition selon le Korea Heritage Agency (l'agence coréenne du patrimoine) est la suivante : les fêtes et la vie étant intimement liées, plusieurs jours fériés sont consacrés à la présentation de délicieux plats aux ancêtres et au partage avec la famille et les voisins, ce que l'on appelle la nourriture de fête. URL : https://www.kh.or.kr/brd/board/741/L/menu/740?brdType=R&bbIdx=105346, consulté le 20/02/2023.

[184] Données recueillies lors de notre séjour dans l'ermitage Cheonjinam.

[185] L'*obangsaek* incarnent les relations d'interdépendance et de régulation nécessaires au maintien de l'ordre cosmique (Seong, 2011 ; Cho, Kim, Lee 2013 ; Kim, s. d.).

la théorie du Yin et du Yang (음양), qui postule que la santé humaine résulte de l'équilibre dynamique entre les forces opposées et complémentaires de l'univers (Lim, Lim, 2018).

Ainsi, la cuisine traditionnelle sud-coréenne ne se réduit pas à une pratique gastronomique : elle constitue une véritable philosophie de vie, articulant la temporalité naturelle, la symbolique des éléments et une conception médicinale de la nourriture.

> « Depuis 300 ans avant J.-C., la cuisine traditionnelle sud-coréenne a été fortement influencée par la culture chinoise, en particulier sur le plan médical. Selon la philosophie taoïste, la santé est un état d'équilibre dans lequel la sélection des aliments est la clé, et le corps d'une personne n'est sain que lorsque le Yin et Yang (음양, 陰陽) et les cinq éléments sont en équilibre. Le Yin et Yang sont les qualités énergétiques qui créent les cinq éléments (bois, feu, terre, métal et eau) aux couleurs harmonieuses (vert, rouge, jaune, blanc et noir) qui façonnent tout dans l'univers, y compris notre santé. Par conséquent, une table coréenne traditionnelle comprend des plats ou des garnitures formés par les cinq couleurs, dont la plupart sont pauvres en calories et pleins de légumes[186] » (Serdar Oktay, Erhun Kemal Ekinci, 2019, p. 2).

Selon la théorie du Yin et du Yang*[187]*, la nourriture est conçue comme le reflet de l'équilibre universel entre deux forces complémentaires : le Yin (principe de l'obscurité, du froid et du végétal) et le Yang (principe de la chaleur, de la lumière et de l'animalité[188]) (Lim, Lim, 2018). Dans cette perspective, les produits d'origine végétale sont souvent associés au Yin, tandis que les aliments issus du règne animal relèvent du Yang*[189]* (Lim, Lim, 2018). Ce dualisme se manifeste également dans la répartition géographique et climatique des pratiques alimentaires : les régions au climat chaud, favorables à l'agriculture, privilégient une alimentation à dominante végétale, tandis que les zones plus froides, où la culture est limitée, s'appuient davantage sur une consommation carnée (Lim, Lim, 2018).

---

[186] Extrait original : « Korean cuisine has a history dating back to centuries. Since 300 BC, it has been greatly influenced by Chinese culture, particularly from medical aspects. According to the Taoist philosophy, health is a state of balance in which food selection is the key, and a person's body is healthy only when Yin-Yang and five elements are at equilibrium. Yin and yang are the energetic qualities that create the five elements (wood, fire, earth, metal, and water) with harmonious colors (green, red, yellow, white, and black) that shape everything in the universe, including our health (Table 1). Therefore, a traditional Korean table includes dishes or garnitures formed by five colors, most of which are low in calories and full of vegetables ».

[187] Le Yin et le Yang n'est pas une substance spécifique, mais plutôt le genre des objets naturels en tant que concept relatif entrant en direction opposée (BOK, LEE, Song, 2005).

[188] Originellement, le yang désigne le versant éclairé par le soleil tandis que le yin désigne le versant opposé . (Choi, Lee, 2020 ; Kim, s. d.). Cependant, le yin et le yang ne constituent pas monde d'exclusivités et de distinctions, mais plutôt un monde de relations réciproques où des entités opposées interagissent en harmonie. (Kim, s. d.).

[189] Les légumes sont également classés selon le yin et le yang : les feuilles, étant yin, absorbent le yang du soleil tandis que les racines, étant yang, sont absorbées et contenues par le yin qu'est la terre. Par conséquent, les légumes-racines sont yang et les légumes-feuilles sont yin (Lim, Lim, 2018). Les aliments carnés sont également divisés en yang et yin. Par exemple, le porc correspond au yin (Question et réponse sur le site Internet de l'association des médecins traditionnels coréens, 2009).

Dans le cadre de la médecine traditionnelle coréenne (*hanuihak,* 한의학), ces cinq couleurs sont également associées aux cinq organes internes (*ohaejang*, 오장) — le foie, le cœur, l'estomac, les poumons et les reins. Chaque teinte exerce une fonction bénéfique sur l'organe correspondant : le bleu ou le vert fortifie le foie, le rouge tonifie le cœur, le jaune soutient l'estomac, le blanc purifie les poumons et le noir revitalise les reins (Lim, Lim, 2018). L'acte de se nourrir devient dès lors un moyen de cultiver la santé et de préserver l'équilibre vital (*gi*, 기) par l'harmonisation des énergies corporelles et cosmiques. Dans cette optique, les Coréens ne consomment pas un simple repas : ils « savourent l'univers », c'est-à-dire qu'ils participent, par l'alimentation, à la dynamique d'harmonie entre l'humain et la nature.

A. Les pratiques alimentaires bouddhistes

1. La signification spirituelle du repas dans la pensée bouddhiste

Dans la tradition bouddhiste, l'acte de se nourrir revêt une dimension spirituelle et symbolique essentielle. Cette conception est exprimée à travers les termes *gong* (공, 供) et *yang* (양, 養), désignant ensemble le repas (Hong, s. d.), c'est-à-dire l'offrande nourricière. Ce double concept renvoie à l'idée de gratitude universelle envers tous les êtres, humains, animaux ou éléments naturels, qui ont contribué, directement ou indirectement, à la production et à l'arrivée de la nourriture. Pour les religieux bouddhistes, le repas ne constitue donc pas une simple nécessité physiologique, mais la continuité de la pratique spirituelle. Manger devient un exercice d'ascèse, fondé sur la charité et la discipline intérieure : le pratiquant s'interdit de rechercher la satiété ou de satisfaire sa gourmandise, car l'alimentation relève avant tout d'un entraînement de l'esprit à la modération et au détachement (Kong, 2019).

2. Le choix du bouddhisme comme cadre d'étude

Deux raisons principales justifient le choix du bouddhisme comme cadre d'analyse des pratiques alimentaires. D'une part, le bouddhisme constitue un élément indissociable de la culture sud-coréenne. Selon une enquête menée en 2023 par l'institut Hankook Research

(recherche Hankook)[190], le protestantisme représente la première religion du pays (20 % des personnes interrogées), suivi du bouddhisme (17 %) et du catholicisme (11 %), tandis que 51 % des Sud-Coréens se déclarent sans religion. Bien que le nombre de pratiquants bouddhistes soit minoritaire, le bouddhisme demeure profondément ancré dans l'imaginaire collectif et la culture nationale.

Historiquement, il a joué un rôle politique majeur, notamment à travers le concept de *hogukbulgyo* (호국불교, littéralement « bouddhisme protecteur du pays »), où la religion était perçue comme garante de la stabilité du royaume (Kim, 2012 ; Kim 2012). Depuis son introduction au IVe siècle, à l'époque des Trois Royaumes (Goguryeo, Baekje et Silla), le bouddhisme a façonné la pensée, les rites[191] et la morale du peuple coréen.

De manière implicite, nombre de Sud-Coréens appliquent aujourd'hui encore certains principes bouddhistes dans leur vie quotidienne. Par exemple, le concept d'*ingwaeungbo* (인과응보, 因果應報) — littéralement « cause et rétribution » — enseigne que toute action, bonne ou mauvaise, engendre des conséquences dans les vies futures. Cette croyance illustre la persistance d'une éthique karmique dans la culture coréenne contemporaine. Le bouddhisme peut ainsi être compris comme une manière d'être-au-monde plutôt qu'une religion au sens institutionnel du terme. En 2023, selon une nouvelle étude de Hankook Research [192], il bénéficiait d'ailleurs d'une image plus favorable que les autres confessions.

Par ailleurs, le bouddhisme offre un cadre éthique particulièrement pertinent pour aborder la question de l'alimentation. Il ne prône pas seulement le respect de la vie humaine, mais également celui de toutes les formes de vie, conformément au principe du *bulsalsaeng*, littéralement « ne pas ôter la vie ». La non-violence, ou *ahimsa*, y constitue une valeur

[190] Cette étude porte sur un échantillon de 22 000 personnes de la population sud-coréenne âgées de 18 à plus de 60 ans.

[191] Sauf les chrétiens, les Sud-Coréens pratiquent le rite bouddhiste par exemple le *cheondojae* 천도재 (遷度齋) ou le rituel bouddhiste des 49 jours. Le *cheondojae* dans le bouddhisme est basé sur le fait que les êtres humains sont des « choses » du saṃsāra et du karma (An, 2014). Après sa mort, l'être humain ne disparaît pas complètement (An, 2014). Mais il reste dans un état d'existence intermédiaire après la mort et avant de renaître dans un autre monde pendant 49 jours. Le *cheondojae* est un rituel qui permet d'atteindre l'éveil spirituel en même temps que d'abolir le karma, comme le souhaitait Bouddha. Le rituel bouddhiste des 49 jours a pour but de réveiller les morts pour qu'ils puissent être nés dans l'autre monde. Cinq phases sont mises en œuvre pour l'éveil des morts de manière séquentielle. Il s'agit de l'étape de l'accueil – du bain – de la prière – de la réception – du départ (Koo, 2008 ; An, 2014 ; Koo, 2014).

[192] Cette étude porte sur un échantillon de 1 000 personnes de la population sud-coréenne, âgées de 18 à plus de 60 ans, réalisée entre le 24 et le 27 novembre 2023. Le bouddhisme a une bonne impression chez les enquêtés : 52,5 points sur 100.

fondamentale, indissociable de la réalisation de la *jabi* (자비, 慈悲), la compassion. Ce terme se décompose en *ja* (慈), « apporter le bonheur à autrui », et *bi* (悲), « soulager la souffrance d'autrui » ; leur union exprime la bienveillance universelle. La compassion bouddhique, souvent comparée à l'*agapê* chrétienne ou au *ren* confucéen, est décrite comme « homogène », car elle embrasse la souffrance de tous les êtres vivants sans distinction, et comme « illimitée », en raison de son étendue universelle (Moon, 2012).

3. L'interdiction de la consommation de chair animale dans le bouddhisme Mahāyāna

Avec l'émergence du bouddhisme Mahāyāna, la prohibition de la consommation de viande[193] s'est imposée comme une règle essentielle, destinée à mettre la pratique alimentaire en cohérence avec la doctrine du *bulsalsaeng*. Plusieurs sutra Mahāyāna insistent explicitement sur cette interdiction :

- *Mahāparinirvāṇa* sutra : « Tous les êtres vivants ont la possibilité d'atteindre la nature du Bouddha et, pour y parvenir, ils doivent s'abstenir de consommer de la viande. »
- *Laṅkāvatāra* sutra : « Les parents, les frères et sœurs, les amis ou les animaux ont reçu des corps différents au fil des réincarnations ; comment pourrait-on consommer leur chair ? »
- *Brahmajāla* sutra : « Les religieux bouddhistes ne doivent pas manger volontairement la chair d'un être vivant, car cet acte les sépare de la nature du Bouddha et fait fuir les êtres sensibles. »

Ces enseignements traduisent une conception unitaire de l'existence, fondée sur le principe du *buli* (불이, 不二), littéralement « non-dualité ». Cette notion exprime l'absence de séparation entre les êtres : le Bouddha et les êtres sensibles, l'éveillé et le profane, le sacré et

[193] Dans les pays où l'on pratique davantage le bouddhisme Theravāda (plus proche du bouddhisme primitif) comme le Cambodge, la Birmanie, le Laos, la Thaïlande, etc., les religieux ne pratiquent pas la cuisine mais mendient. Ce sont des pays au climat chaud où le stockage des denrées alimentaires est difficile. Il pourrait ainsi engendrer de mauvaises odeurs pouvant être un obstacle à l'ascétisme et à la méditation. En revanche, les pays du bouddhisme Mahāyāna comme la Chine, la Corée et le Japon possèdent une cuisine dans les temples où les règles alimentaires se sont adaptées ou modifiées selon les lieux d'implantation du bouddhisme. Nous citons Kong Man-Sik (2019) « Le bouddhisme d'Asie de l'Est, dit *seon*, et celui de l'Inde ancienne diffèrent notamment par leur conception de la nourriture, le second bannissant toute activité de production dans ce domaine, y compris l'agriculture, en invoquant les dangers qu'elle représente pour la vie humaine, de même que la cuisson et le stockage d'aliments. Le bouddhisme *seon*, en revanche, considère que ces travaux font partie intégrante de la discipline monastique, comme l'affirme l'adage ancien selon lequel : "celui qui ne travaille pas ne mange pas", outre qu'il autorise le stockage d'aliments et la préparation de repas. C'est sur ces principes que reposent le végétarisme monastique chinois, dit *suncai*, la nourriture spirituelle japonaise appelée *shojin ryori*, ainsi que la cuisine des temples coréens connue sous le nom de *sachal eumsik*, l'ensemble constituant l'une des particularités du bouddhisme d'Extrême-Orient » (Extrait de l'article publié sur le site Internet The Buddhiste Review).

le séculier, le soi et autrui ne sont pas distincts (Seo, 2019). Dans cette perspective, toute vie est perçue comme interdépendante au sein du cycle des renaissances (saṃsāra), et tous les êtres — humains, animaux ou micro-organismes — partagent une même dignité ontologique (Seo, 2019).

La croyance en la réincarnation renforce cette conception égalitaire : chaque existence actuelle est liée à des formes antérieures et futures, de sorte qu'un être humain peut renaître sous une forme animale, végétale ou inversement. Cette vision engendre une éthique du respect universel : nuire à un être vivant revient à se nuire soi-même, puisque tous participent du même continuum karmique. Ainsi, les religieux bouddhistes sud-coréens s'abstiennent de consommer la chair animale, cet acte étant perçu comme une rupture avec la compassion fondamentale.

Cette attitude s'étend à toutes les formes de vie, y compris les plus infimes : selon Seo (2009), même le fait de boire de l'eau est accompli avec prudence, afin d'éviter de détruire involontairement des organismes microscopiques.

4. L'Ogwange : rituel de reconnaissance et éthique de la consommation

Avant chaque repas, les religieux bouddhistes sud-coréens récitent l'*Ogwange* (오관게, 五觀偈), les « cinq versets de la perspicacité », qui rappellent la signification spirituelle de l'acte alimentaire :

« D'où vient cette nourriture ?
Suis-je assez vertueux pour la mériter ?
Je la reçois telle une bénédiction qui permet à mon esprit de chasser la cupidité.
Je la reçois telle une médecine qui me permet de jouir d'une bonne santé afin d'atteindre l'illumination[194]. »

[194] Si l'hymne Ogwange rappelle initialement la provenance de la nourriture et l'effort de ceux qui ont participé à son arrivé dans notre assiette, le détachement du plaisir gustatif et la considération de la nourriture comme un remède. Il pourrait être perçu comme anachronique au temps où le cheminement de la production à la consommation est long et indiscernable – peu importe le type de produits alimentaires, frais ou plats préparés – et où l'alimentation est devenu un objet de désir (par exemple le *food porn*). Mais cette hymne peut tout de même être inspirant comme nous pouvons voir le cas dans notre thèse (témoin de deux Séouliens, voir p.128 et 265).

Ce rituel a pour fonction de cultiver la reconnaissance envers tous les êtres et efforts ayant permis la production du repas. Il invite le pratiquant à l'introspection morale (« Suis-je assez vertueux pour la mériter ? »), à la modération des désirs (« chasser la cupidité ») et à la conscience thérapeutique de l'alimentation (« la nourriture comme médecine ») (Encadré 5). L'*Ogwange* engage ainsi une triple réflexion : éthique (responsabilité envers les producteurs et la nature), spirituelle (purification de l'esprit) et écologique (prise de conscience de la souffrance générée par la production alimentaire).

Dans une lecture contemporaine, cette prière peut être interprétée comme une critique implicite des modes de consommation modernes. Elle invite à repenser la provenance des aliments, en se demandant par exemple s'ils sont issus d'une agriculture intensive ou raisonnée, à réduire la surconsommation et à reconsidérer la nourriture non pas comme un objet de désir, mais comme un moyen de maintenir la santé physique et spirituelle. En cela, le repas bouddhiste, ou *suhaengsik* (수행식), se définit comme un acte d'effort spirituel et corporel visant à harmoniser la vie intérieure et extérieure.

L'*Ogwange* pourrait également constituer une source d'inspiration pour les mangeurs contemporains, notamment urbains, dont le lien avec les producteurs est devenu quasi inexistant. En restaurant une éthique de gratitude et de responsabilité, il réaffirme que se nourrir n'est pas un acte anodin, mais un moment d'interconnexion entre la vie, la nature et la conscience.

Encadré 5 – Les points de vue bouddhistes sur l'alimentation

À l'époque du bouddhisme primitif, en Inde du Nord, les religieux bouddhistes obtenaient leur subsistance en quémandant de la nourriture auprès des habitants, un bol à la main. S'il leur était offert de la viande ou du poisson (Jang, 2018 ; An, 2022), ils ne pouvaient refuser cet aliment et se devaient d'en consommer. Il leur était également interdit de solliciter davantage de nourriture, même si leur bol n'était pas entièrement rempli. En effet, pour les religieux bouddhistes, l'acte de manger ne devait pas être associé à l'attachement ou au plaisir.

Ainsi, afin d'éviter toute forme de préférence ou de privilège envers un donateur particulier, les religieux mendiaient chaque jour dans des lieux différents. Manifester une préférence

pour un aliment était considéré comme une expression d'attachement matériel, contraire aux principes de détachement prônés par le bouddhisme.

De plus, le bouddhisme n'encourage pas la recherche du plaisir dans l'acte de se nourrir : manger a pour unique fonction de maintenir le corps et l'esprit en bonne santé, afin de permettre une pratique assidue de l'enseignement du Bouddha. Accepter la nourriture offerte est également une marque de respect envers ceux qui ont consacré temps et énergie à la préparer ou à l'acquérir.

Enfin, la pratique bouddhiste recommande une alimentation sobre, car la modération dans la nourriture aide à prévenir les pensées et comportements nuisibles, sources inévitables de souffrance.

Frugalité

Le Bouddha prônait la frugalité et avait lui-même pour habitude de ne prendre qu'un seul repas avant l'après-midi. Cette pratique ne visait pas uniquement à limiter la quantité ou la fréquence des repas, mais à réduire le désir et l'attachement qui en découlent. Selon son enseignement, la frugalité favorise l'introspection, permet de se concentrer sur le sens profond de l'existence et de redécouvrir sa véritable nature. Comme le souligne la nonne Seonjae (2011), « lorsque nous mangeons, notre être ne se contente pas d'assimiler les éléments nutritifs des aliments, mais il reçoit également la nature de l'âme du Bouddha présente dans chacun d'eux, laquelle renferme toutes les énergies de l'univers. Considérer la nourriture sous cet angle contribue à suivre la voie de l'illumination ».

Ainsi, pour le Bouddha, le corps humain s'inscrit pleinement dans le monde naturel : il ne s'en distingue pas, mais en constitue une expression harmonieuse. Manger avec modération et pleine conscience revient donc à reconnaître cette unité entre l'individu et la nature, et à cultiver une relation spirituelle équilibrée avec le monde.

Médicament

Dans le bouddhisme, manger pour le simple plaisir du palais est proscrit. La cuisine des temples n'a donc aucune vocation gastronomique, car la nourriture ne doit pas susciter l'attachement. Son rôle est avant tout spirituel : elle soutient les pratiquants dans leurs

exercices d'ascèse et de méditation. Ainsi, dans le *Dharmaguptaka Vinaya*, la nourriture est assimilée à un médicament destiné à maintenir la santé du corps et de l'esprit, afin de poursuivre la voie de l'Éveil (Seonjae, 2011).

Selon le *Dharmaguptaka Vinaya et Mahāsāṃghika Vinaya*, il existe quatre catégories de repas dans les temples bouddhistes :

- Le *siyak* : il s'agit du repas « officiel » des religieux, généralement pris le matin ou dans la journée. Il est composé d'« ingrédients durs », tels que certaines racines et sept céréales, dont le riz, les haricots rouges, les petits pois et le blé (Han, Shin, 2018 ; Nonne SeonJae, 2011). Tous les autres repas sont considérés comme des « repas liquides » (Nonne Seonjae, 2011).
- Le *sibunyak* : ce terme désigne un repas pris en dehors du repas officiel, comparable à une collation de l'après-midi ou du soir. Il est souvent constitué de jus de fruits (Nonne Seonjae, 2011).
- Le *chiilyak* : ce repas est réservé aux religieux malades, durant une période d'une semaine. Il comprend des aliments à forte valeur nutritive tels que l'huile, le miel, le beurre pur ou le lait, afin de renforcer l'organisme (Nonne Seonjae, 2011 ; Lee, 2015).
- Le *jinhyeongsooyak* (littéralement, « ingrédients-médicaments ») : cette catégorie regroupe les aliments pouvant être consommés tout au long de la vie comme des remèdes (Nonne Seonjae, 2011 ; Han, Shin, 2018). Ces plats sont souvent enrichis de poivre, de gingembre, de sel ou de jus de fruits présentant des vertus médicinales, parmi lesquels figurent par exemple le jus de prune, de poire ou de jujube (Nonne Seonjae, 2011).

<u>L'adaptation alimentaire et la médecine *sasang*</u>

La cuisine des temples bouddhistes de Corée du Sud est étroitement liée aux principes de la médecine *sasang*[195], forme traditionnelle de la médecine coréenne. Selon les religieux bouddhistes, l'alimentation doit être adaptée au tempérament et à la condition physique de chacun, tout en respectant les cycles naturels et la saisonnalité. Cette approche repose sur la compréhension du « caractère » de chaque aliment (Nonne Seonjae, 2002 ; 2011 ; Kim, Lee, Nam, 2007) :

[195] Voir plus d'information : KOH Byung-Hee, 2006, « La médecine constitutionnelle *sasang* et l'acupuncture *taeguk* », Université Pierre et Marie Curie, URL : https://www.aly-abbara.com/histoire/Koh_Byung_Hee/Koh_Byung_Hee.html

- Lorsque le corps est trop froid, il convient de consommer des aliments dits « chauds » tels que la moutarde, le piment, le gingembre, le poivre, le ginseng ou la carotte.
- À l'inverse, si le corps est trop chaud, on privilégiera des aliments « froids » comme le sésame, le sésame sauvage, la poire, le sarrasin, le concombre, le kaki ou la laitue.
- Enfin, pour un corps neutre, ni trop chaud ni trop froid, il est recommandé de consommer des aliments neutres tels que le riz, la pomme de terre ou la cacahuète.

Ces recommandations s'appliquent également selon les saisons, car chaque période de l'année appelle des aliments capables d'équilibrer l'énergie vitale.

Au printemps, par exemple, on combat les glaires en consommant des herbes sauvages de montagne — pissenlits, angéliques du Japon, fougères, *artemisia princeps* — ou des algues marines telles que le *sagassum fusiforme*, le *dashima* (kombu) ou le *dolmiyeok* (algue brune) (Nonne SeonJae, 2002 ; 2011).
En été, les aliments froids comme l'orge, la courgette, la laitue d'été, le maïs, la pastèque ou le concombre sont privilégiés afin d'aider le corps à résister à la chaleur[196].

Durant l'automne, les aliments tièdes, sucrés et légèrement gluants tels que l'igname, la racine de grande bardane ou le *sancho*[197] coréen sont recommandés (Nonne SeonJae, 2002 ; 2011 ; Kim, Lee, Nam, 2007).

En hiver, on consomme principalement des végétaux séchés ou conservés pendant les saisons précédentes, afin de préserver les nutriments et vitamines produits durant la période chaude (Nonne SeonJae 2002 ; 2011). Les religieux bouddhistes préparent ainsi des herbes séchées et diverses conserves, comme les *jangajji* (légumes saumurés ou marinés dans la sauce soja, le *gochujang* ou le *doenjang*), les *tuigak* (fritures de légumes) et les *bugak* (fritures de légumes ou d'algues sèches enrobées de pâte de riz gluant, *chapssalpul*). Ces préparations permettent d'assurer un apport équilibré en graisses végétales durant la saison froide.

Source : Hee-Jin YUN, 2019, *Dilemme de la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens entre promotion et diffusion de la culture alimentaire religieuse et food business*, Mémoire de Master en géographie, sous la direction de MORINIAUX Vincent, Paris, Sorbonne Université, 251 p.

[196] Les religieux bouddhistes prennent des nouilles (notamment au sarrasin) froides avec un bouillon de champignons *pyogo* ou du jus de poire ou du jus de kimchi d'été par exemple le *yeolmu kimchi* (jeune kimchi de radis d'été) alors que les Sud-Coréens prennent du *samgyetang* (soupe de poulet farci avec du riz gluant et cuit avec du ginseng coréen, des graines de jujubes séchées, de l'ail, du gingembre, de l'angélique rouge, du ginseng sibérien, de la branche de raisinier de Chine et de Kalopanax à sept lobes) ou des anguilles pour reprendre des forces contre la chaleur.
[197] Les grains et les feuilles de cette plante sont consommés.

B. Les caractéristiques de la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens

La cuisine des temples bouddhistes peut être définie, de manière simple, comme une cuisine végétalienne élaborée et consommée par les religieux au sein des temples. Cependant, sa signification et ses caractéristiques dépassent largement ce cadre : elle constitue une véritable expression de la philosophie bouddhiste, où chaque geste culinaire et chaque ingrédient participent à une pratique spirituelle fondée sur la sobriété, le respect du vivant et l'harmonie avec la nature. Les temples bouddhistes, en particulier ceux situés dans les zones montagneuses, disposent le plus souvent d'un champ ou d'un potager (Figure 14) où les religieux cultivent eux-mêmes leurs légumes, céréales et herbes. Cette autosuffisance agricole reflète la volonté d'entretenir un lien direct et respectueux avec la terre. Les aliments sont choisis selon leur saisonnalité, dans une logique d'équilibre naturel et de gratitude envers ce que la nature offre à chaque moment de l'année. La préparation des repas requiert également une grande patience. Les religieux bouddhistes suivent des procédés lents et méticuleux, valorisant la transformation douce des ingrédients : fermentation du *doenjang*, maturation des légumes saumurés ou marinés (*jangajji*), séchage des herbes sauvages ou encore préparation du kimchi sans ail ni piment fort, afin de respecter le principe de non-violence envers les êtres vivants et d'éviter toute excitation sensorielle.

Figure 14 – Le potager du temple Buryeongsa (à gauche), de l'ermitage Cheonjinam (au milieu) et du temple Bongnyeongsa (à droite)



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 28/04/2023 à Uljin (à gauche), le 21.03.2022 à Jangseong (au milieu) et le 13/03/2022 à Suwon (à gauche)

1. Une cuisine saisonnière et patiente

Les végétaux cultivés dans les temples bouddhistes peuvent être récoltés tous les quinze jours, selon le calendrier traditionnel des vingt-quatre saisons[198] qui structure et enrichit la cuisine

[198] En Chine et dans certains pays d'Asie comme la Corée, les saisons traditionnelles sont définies selon les variations d'ensoleillement. L'année est ainsi divisée en vingt-quatre périodes solaires ou « saisons » d'environ 15 jours. Le

monastique sud-coréenne. Cette approche témoigne d'une profonde sensibilité à la temporalité naturelle et à l'équilibre cyclique des aliments.

Les temples perpétuent également certaines fêtes traditionnelles, telles que le Dano (le 5 mai selon le calendrier lunaire), au cours de laquelle est préparée la *jaehotang*[199], une soupe à base de quatre épices, aujourd'hui presque oubliée du grand public. La cuisine des temples bouddhistes sud-coréens incarne ainsi la patience et le respect du rythme des saisons : séchage des légumes au soleil au printemps, en été et en automne ; fabrication du *meju*[200] (bloc de soja fermenté) de l'hiver au printemps ; saumurage des légumes au printemps et en été ; fermentation des condiments tels que le kimchi ou les sirops de fruits tout au long de l'année. Cette continuité culinaire illustre une pratique attentive, lente et respectueuse du temps.

2. Une cuisine locale : le principe du sintobuli

La cuisine des temples repose sur le principe du *sintobuli*[201] (신토불이, 身土不二), expression signifiant que « le corps et la terre ne font qu'un ». Selon cette conception[202], il est bénéfique de consommer des aliments cultivés à proximité du lieu où l'on vit, afin de préserver l'harmonie entre l'être humain et son environnement naturel. Ce principe, traditionnellement ancré dans la culture bouddhiste, a également été réinvesti dans la société coréenne contemporaine : en 1989, la fédération nationale des coopératives agricoles (Nonghyeop)

calendrier basé sur ce concept des vingt-quatre saisons aide à optimiser la production agricole, il a été inscrit en 2016 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

[199] Les ingrédients comprennent l'*omae* (오매 ; 烏梅, « prunes fumées avant maturité »), le *sain* (사인 ; 沙仁, « cardamome médicinale »), le *baekdanhyang* (백단향 ; 白檀香, « bois de santal blanc »), et le *chogwa* (초과 ; 草果, « cardamome noire »).

[200] Le *meju*, utilisé pour faire la sauce soja, le *doenjang*, le *gochujang* et le *cheonggukjang* (une pâte de soja fermentée qui contient des grains de soja ainsi que du soja moulu qu'on laisse fermenter deux à trois jours, alors que pour le *doenjang* on attend au moins un an).

[201] L'équivalent du mot « terroir » en France : un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Ce mot est un terme qui trouve son origine dans le bouddhisme. Il dérive de la pensée exprimée par le concept de « 이이불이 (二而不二) », qui signifie « deux mais pas deux », ou en d'autres termes, bien que présentées comme deux entités distinctes, elles partagent une source commune. Ce concept est abrégé en « 불이 (不二) », qui signifie « non-dualité ». On peut également trouver des expressions similaires dans les textes médicaux de la période Joseon, comme dans la préface du « Hyangyakjipseongbang », qui mentionne que le climat, les coutumes et les modes de vie sont les mêmes, ou dans le « Donguibogam », qui compare la chair humaine à la terre (Hyeon, Lim, 2009).

[202] Cette conception traditionnelle de consommer uniquement local risque d'apparaitre comme venant d'une autre ère face au taux d'autosuffisance alimentaire de 47,9% en 2024 selon le ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurale.

lança une campagne nationale promouvant la consommation de produits agricoles locaux sous le slogan « Nos produits agricoles sont meilleurs pour notre corps ». Cette initiative visait à encourager l'achat de produits nationaux face à l'ouverture du marché coréen à l'importation[203] dans les années 1990.

La majorité des temples bouddhistes sont situés en montagne, un choix qui dépasse la simple contrainte géographique. En effet, le territoire sud-coréen est composé à près de 70 % de zones montagneuses, mais cet emplacement reflète également des motivations spirituelles et historiques. Sur le plan spirituel, la montagne représente un espace de retrait du monde profane et d'union avec la nature (sans pour autant signifier un isolement total du public). Sur le plan historique, cet éloignement résulte en partie de la répression du bouddhisme durant la période Joseon, qui força de nombreux religieux à quitter les villes pour se réfugier dans les montagnes. Cet exil a eu pour conséquence le développement d'une économie autarcique dans les monastères : les religieux bouddhistes y cultivaient leur propre riz, cueillaient des herbes et racines sauvages, et confectionnaient leurs condiments à partir de ressources locales. Ainsi, la répression religieuse a paradoxalement contribué à l'épanouissement d'une tradition culinaire monastique autonome (Jeong, 2012).

De nos jours, certains temples urbains ou montagnards ne disposent plus de champs ou de potagers, en raison du manque d'espace ou de la facilité d'accès à des marchés de proximité. Cependant, les religieux privilégient toujours les produits locaux, qu'ils cultivent eux-mêmes ou achètent directement aux petits producteurs. Cette démarche, fondée sur la proximité et la simplicité, demeure au cœur de l'éthique bouddhiste de la cuisine.

3. La cuisine aux « trois vertus »

La cuisine des temples bouddhistes est souvent décrite comme une cuisine des trois vertus : la souplesse, la pureté et le respect. Ces principes guident non seulement la préparation des aliments, mais aussi la posture spirituelle de ceux qui les cuisinent et les consomment.

[203] Selon Hyeon et Lim (2009), le public, ainsi que les agriculteurs qui étaient confrontés à l'ouverture du marché coréen à l'importation pour la première fois, n'y étaient pas favorables, et le manque d'information et de préparation du gouvernement a conduit au mouvement alimentaire *sintobuli* pour s'opposer à la pression en faveur de l'ouverture des importations agricoles.

1. La souplesse (*youyeon,* 유연 (柔軟)) renvoie à la capacité d'adaptation aux circonstances : aux saisons, aux besoins physiques et à la constitution de chaque individu. Elle incarne l'harmonie entre le corps et la nourriture, en fonction des variations naturelles et climatiques.
2. La pureté (*cheongjeong,* 청정 (淸淨)) concerne l'ensemble du processus culinaire. L'aliment doit être propre, exempt d'impuretés, mais cette exigence s'étend aussi à la disposition intérieure du cuisinier. Préparer un repas requiert un « cœur pur » et une intention bienveillante. La pureté s'exprime également dans le refus d'utiliser des exhausteurs de goût ou des produits artificiels, car ces derniers altèrent la sincérité du rapport à la nature.
3. Le respect (*yeobeop,* 여법 (如法)) revêt une double signification. D'une part, il s'agit du respect des préceptes alimentaires du bouddhisme Mahāyāna*,* interdisant la consommation d'alcool [204], de viande [205] et des *oshinchae* [206] (오신채), les « cinq ingrédients interdits » : l'ail, le poireau, la ciboulette, l'allium monanthum (ciboulette sauvage coréenne) et l'oignon [207] (Kong, 2019). Ces aliments, dont l'odeur persiste après ingestion, sont considérés comme nuisibles à la méditation et à la vie communautaire (Kong, 2019). Leur consommation pourrait perturber la concentration des pratiquants et nuire à la sérénité collective (Jang, 2018 ; Entretien avec la nonne SI, 2019). D'autre part, le respect s'exprime dans le soin porté aux ingrédients eux-mêmes. Les végétaux ne doivent pas être brusqués ni coupés avec brutalité, car ils sont considérés comme des formes de vie [208]. Il est également malvenu d'acheter des produits issus de l'agriculture intensive ou de négocier agressivement leur prix : cette attitude romprait l'esprit de gratitude envers la nature et le travail des cultivateurs[209].

[204] La raison de cette interdiction de l'alcool est que l'ivresse est la racine de tous les péchés et qu'elle coupe la semence de la sagesse.
[205] Quant à la viande ce n'est pas seulement la raison de non-violence mais aussi afin ne pas provoquer trop de force et d'excitation qui empêche d'être serein. Dans le bouddhisme primitif, le Bouddha a insisté sur le fait que les religieux bouddhistes ne devaient pas rechercher de la nourriture « coûteuse », par exemple, et il a souligné l'importance de l'abstinence de l'attachement et de l'avidité pour la nourriture afin qu'ils puissent se concentrer sur leur pratique. Il a seulement restreint le nombre de repas, par exemple ne pas prendre de repas l'après-midi. Le bouddhisme Hīnayāna et Theravāda l'observent mais la consommation de la viande n'est pas « interdite » puisque les religieux de ce bouddhisme demandent l'aumône.
[206] Ces aliments sont irritants. Les consommer crus engendre des pensées obscènes et cuits suscite la colère (Nonne Seonjae, 2009).
[207] À la place du ferula assa-foetida car il ne pousse pas en Corée du Sud.
[208] L'observation du terrain dans l'ermitage Cheonjinam en 2018 et 2019.
[209] Ibidem.

4. Une cuisine harmonieuse

La cuisine des temples bouddhistes sud-coréens se compose de six saveurs fondamentales : salée, sucrée, acide, amère, épicée et *dammi*, terme signifiant « fade ». Cette dernière est perçue non pas comme une saveur isolée, mais comme un goût fondamental capable d'accueillir et d'équilibrer toutes les autres (Kong, 2019). Ensemble, ces six saveurs traduisent la recherche d'harmonie et de neutralité : aucune ne doit dominer, chacune s'intègre dans un ensemble cohérent.

La cuisine monastique utilise une grande variété de sauces fermentées traditionnelles[210], telles que le *ganjang*, le *doenjang* et le *gochujang*. À celles-ci s'ajoutent d'autres condiments élaborés à partir de céréales, de champignons ou de fruits : vinaigre de riz, sirop de riz, huile de sésame ou de sésame sauvage, sirop de prune, de *bokbunja* (framboise noire coréenne) ou d'*omija* (baies aux cinq saveurs). Des poudres naturelles — champignon *pyogo*, *dashima*, poivre du Sichuan, *sancho* coréen ou curcuma — servent à relever les plats tout en préservant leur équilibre gustatif.

Cette cuisine revêt également une dimension médicinale[211] : elle cherche à faire ressortir la saveur propre de chaque ingrédient, en limitant l'usage des assaisonnements. Les préparations suivent un ordre précis — sucré, salé, vinaigré, puis sauces — qui reflète la hiérarchie naturelle des goûts (Shin, 2004). Les saveurs, issues d'une collaboration entre l'homme et la nature, incarnent une relation d'interdépendance et de respect entre les êtres vivants.

5. Une cuisine collective : travail, discipline et illumination

Les temples relevant de l'école du bouddhisme *seon* [212] appliquent les principes du *baekjangcheonggyu* (백장청규, « règles pures de Baizhang »), codifiés par le moine chinois

[210] Toutes les sauces traditionnelles fermentées utilisées dans les temples bouddhistes sont souvent faites par les religieux bouddhistes et elles sont fermentées minimum un an et jusqu'à plus de dix ans.
[211] Divers plats frits et sautés à base d'huile végétale ont été mis au point pour compléter les calories et les protéines manquantes en raison de l'abstinence de consommation de viande.
[212] Le *seon* est l'appellation coréenne du bouddhisme *chán* chinois (une forme de méditation indienne introduite en Chine par Bodhidharma, connue en Occident par le mot japonais zen) qui a été introduite en Corée durant la période Silla (668-935). Le *seon* est principalement représenté dans l'ordre Jogye (l'ordre le plus représentatif du bouddhisme coréen traditionnel).

Baizhang Huaihai[213] (720–814) (Shin, 2019 ; Yun 2019). Ce modèle de vie monastique repose sur une organisation communautaire dans laquelle le travail collectif, notamment la culture potagère et la riziculture, tient une place centrale. Ces activités garantissent l'autosuffisance des communautés et participent pleinement à la vie spirituelle[214]. Le célèbre adage de Baizhang, *« Celui qui ne travaille pas un jour, ne mange pas ce jour-là »*, illustre ce lien entre travail et illumination. Le concept de *seonnongilchi* (선농일치), littéralement « conformité entre la méditation *seon* et le travail de la terre », exprime cette union entre la pratique spirituelle et l'activité manuelle. Le travail n'est pas un moyen, mais une fin en soi, un chemin vers l'Éveil**.** Un concept similaire, le *bannongbanseon*[215] (반농반선), ou « moitié agriculture, moitié méditation », fut réinterprété par le moine Hakmyeong[216] (1867–1929) durant l'occupation japonaise. Il insistait sur la nécessité, pour les religieux, de contribuer à la société par le travail agricole, afin d'éviter d'être perçus comme oisifs.

Le travail[217] collectif, appelé *woollyeok* (울력), englobe les activités communes telles que la préparation des repas quotidiens[218] ou la confection du kimchi lors du *kimjang*[219] (préparation

[213] Un grand maître du *chán* (zen en français) sous la Dynastie chinoise des Tang.

[214] Données recueillies pendant l'entretien avec la nonne H et I en 2019.

[215] Le mouvement *bannongbanseon* était un moyen pour le bouddhisme coréen de l'époque de surmonter les difficultés socio-économiques des masses causées par l'occupation japonaise, la condamnation séculaire qui s'en est suivie et de poursuivre le développement du bouddhisme coréen et d'éclairer les campagnes (Lew, 2009). Non seulement le travail est inextricablement lié à la pratique, mais il conduit en fin de compte à la réalisation de soi, ou à la libération totale (Lew, 2009).

[216] Le moine Hakmyeong a défini trois étapes de la pratique bouddhiste : étudier le matin, travailler l'après-midi et méditer le soir. Il a exhorté les religieux bouddhistes à s'engager à l'action sociale et a lui-même pris la houe pour être un exemple.

[217] Non seulement les religieux bouddhistes ne travaillaient pas directement à l'époque du Bouddha, mais aussi plusieurs Vinaya Pitaka interdisent toute forme de travail ou d'activité productive. Cela peut s'expliquer par le mode de vie des religieux bouddhistes de l'époque, qui ne possédaient rien et dépendaient des soins des laïcs. Comme ils étaient déconnectés de toutes les affaires du monde, ils n'auraient pas été encouragés à travailler. Lorsque le bouddhisme a transité par la Chine, le travail est devenu un élément important de la vie monastique. Le travail a rapidement été considéré comme une pratique, à tel point que ne pas travailler était considéré comme une grande honte. Néanmoins, des esclaves étaient présents dans des temples de la période de Silla à la période de Joseon (Kim, 2016 ; Zöllner, 2025). L'esclavage dans le temple peut être jugé comme un paradoxe des enseignements bouddhistes, mais à l'époque, il reflétait une lignée de la tradition du *dāna* (don) qui était déjà bien établie dans le monde bouddhiste (Kim, 2016, Zöllner, 2025) : s'y offrir soi-même ou offrir sa famille en esclavage était vu comme l'expression d'une foi profonde dans le bouddhisme (en Inde et au Sri Lanka depuis les anciens temps) (Zöllner, 2025). En tant que coutume universellement admise par la société de l'époque, l'esclavage monastique ne faisait pas l'objet de critiques, à l'exception des abus de la part des religieux (la maltraitance et les violences sexuelles) (Kim, 2016 ; Zöllner, 2025) qui étaient censés se concentrer sur leurs exercices spirituels pendant que les esclaves monastiques travaillaient pour eux (Kim, 2016), notamment dans les champs. De nos jours, les temples recrutent de la main-d'œuvre rémunérée pour mieux gérer leur temple : l'administration, la gestion administrative et comptable, la gestion du *Temple Stay*, la maintenance et l'entretien des installation, la préparation des repas, le travail dans les champs etc.

[218] Souvent dans les temples (plutôt les grands temples) masculins, les croyants ou pratiquants viennent dans le temple pour aider les religieux à préparer le repas alors que dans les temples (peu importe la taille) des nonnes, elles cuisinent elles-mêmes.

[219] Cette pratique est inscrite dans la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO en 2013. Elle se prépare en suivant un cycle annuel. Au printemps, la première étape consiste à se procurer des *jeotgal* préparés par des artisans ou faits maison ; à la fin de l'été, il s'agit de faire sécher des piments rouges et les réduire en

annuelle et de partage du kimchi). Ces tâches quotidiennes sont considérées comme des pratiques spirituelles à part entière, cultivant la coopération, la discipline et la gratitude.
Les novices, lors de leur formation, commencent par des tâches simples : nettoyage des espaces, vaisselle, rangement et entretien de la cuisine. Ces activités leur permettent de pratiquer le *hasim* (하심), c'est-à-dire le détachement des habitudes et des statuts antérieurs de la vie profane. Selon la nonne H., rencontrée à Séoul en 2019, « Il faut toujours veiller à ce que tout soit bien rangé et ordonné dans les temples dont la vie est communautaire. Il en va de même pour la cuisine d'un temple, organisée comme une nature morte : chaque objet y a sa place. Après usage, les ustensiles doivent être nettoyés et rangés à l'endroit qui leur est destiné. »

Ainsi, la cuisine, loin d'être un simple espace fonctionnel, devient un lieu de méditation active, où la rigueur, la patience et la conscience de chaque geste participent au perfectionnement spirituel.

6. Une cuisine de l'anti-gaspillage

La cuisine des temples bouddhistes repose sur un principe fondamental : ne rien gaspiller. Chaque ingrédient, chaque reste, possède une valeur spirituelle et matérielle qu'il convient de préserver. Les moines et nonnes s'efforcent ainsi d'optimiser l'usage de tous les produits alimentaires, en leur donnant, lorsque possible, une seconde vie[220].

- Après avoir lavé les champignons *phogo*, l'eau de rinçage n'est pas jetée mais utilisée pour préparer un bouillon végétarien (*chaesoo*, 채수, 菜水) ; les pieds des champignons sont ajoutés à des ragoûts ou des soupes[221].

poudre (même certains urbains qui habitent en appartement s'y exercent dans les parties communes extérieures de leur résidence). À la fin de l'automne, les Coréens préparent collectivement (en famille mais cela peut arriver de le réaliser entre amis et entre voisins) de grandes quantités de kimchi et les partagent afin d'affronter l'hiver. Le *kimjang* permet aux Sud-Coréens d'échanger différentes recettes selon la famille ou selon la région. Le savoir-faire du kimchi se transmet souvent par les mères ou les belles-mères aux filles ou aux belles-filles, mais lors de cette pratique nationale, dans les temples bouddhistes, les religieux bouddhistes préparent le kimchi avec les croyants ou les pratiquants bouddhistes. Ce qui est différent entre le kimchi « normal » et celui des temples est que ce dernier ne contient pas de *jeotgal* ni d'*oshincahe*.

[220] Données recueillies pendant le séjour d'un mois dans l'ermitage Cheonjinam en 2018.

[221] Ibidem.

- Les écorces de melons coréens [222] (참외, *chamoe*) ou de pastèques [223] sont transformées en salades, kimchi, *jangajji*[224] ou galettes coréennes.

Rien n'est perdu : même les légumes imparfaits ou abîmés sont cuisinés, car, pour les religieux bouddhistes, tous les légumes sont beaux et méritent respect. Si des insectes ou de petits animaux grignotent les récoltes, les religieux les laissent faire : ces êtres aussi doivent se nourrir, car ils possèdent, eux aussi, une part de l'âme du Bouddha[225].

La cuisine bouddhiste, appelée « nourriture *seon* », vise à clarifier l'esprit (Nonne Seonjae, 2002). Sa caractéristique essentielle réside dans l'absence d'attachement : elle enseigne que tous les êtres vivants sont interdépendants et que la nourriture est un moyen d'harmonie, non de plaisir. Chaque ingrédient est perçu comme porteur de la nature du Bouddha et doit être traité avec bienveillance. Dans cette perspective, la cuisine monastique rejoint les principes contemporains du mouvement Slow Food et de la durabilité alimentaire. Selon Jang, Hwang et Kim (2021), elle constitue un modèle d'alimentation durable et bienveillante, bénéfique à la fois pour les humains et pour la planète. En effet, ses pratiques rejoignent les cinq actions climatiques recommandées par la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) :

1. adopter un régime alimentaire plus durable et diversifié,
2. réduire le gaspillage alimentaire,
3. utiliser moins d'eau,
4. maintenir la qualité des sols,
5. privilégier les produits locaux.

Les temples bouddhistes appliquent ces principes de manière naturelle, en conservant ou transformant les ingrédients par séchage, fermentation, saumurage ou préparation de sirops. La cuisine des temples bouddhistes, à la fois ascétique, végétarienne et saisonnière, incarne

[222] Recette de salade de melon coréen avec *doraji* (campanule à grandes fleurs) : https://www.koreatemplefood.com/templefood/recipe/index.html?plist=&find_field=&find_word=&find_state=&find_ordby=&conf=&mode=&jijum_uid=&s_season22=&s_food22=&bmain=view&uid=10830, recette de salade de melon coréen : https://blog.naver.com/greenpeace_korea/223733787075

[223] Recette disponible : https://koreatemplefood.com/templefood/recipe/index.html?plist=&find_field=&find_word=&find_state=&find_ordby=&conf=&mode=&jijum_uid=&s_season22=&s_food22=&bmain=view&uid=10266

[224] Des légumes marinés en général dans du sel, de la sauce soja, le *doenjang* ou le *gochujang*.

[225] L'observation du terrain dans l'ermitage Cheonjinam en 2018 et 2019, et lors de la visite régulière dans le temple Buryeongsa depuis 2019.

ainsi le concept de *jabi* — la compassion — et propose un modèle d'alimentation à la fois spirituelle, éthique et durable.

C. L'alimentation « durable » dans les temples bouddhistes

Les pratiques alimentaires contemporaines en Corée du Sud, telles que la livraison de repas à domicile, ont profondément transformé les habitudes quotidiennes. Elles offrent commodité et gain de temps, notamment pour les actifs soumis à des journées de travail particulièrement longues[226]. Parallèlement, l'émergence du *mukbang* a instauré une nouvelle forme de socialisation numérique. Cette pratique permet à de nombreux jeunes Sud-Coréens, souvent isolés, de rompre la solitude en partageant virtuellement un moment de repas, même avec des inconnus (Hwang, Park, 2007 ; Kim, Lee, 2014). Cependant, ces nouvelles cultures alimentaires soulèvent des enjeux environnementaux et culturels préoccupants. D'une part, la généralisation de la livraison de repas[227] engendre une consommation massive de plastiques : chaque Sud-Coréen en aurait produit en moyenne 10,8 kg en 2021[228], selon la Korea Consumer Agency (l'agence coréenne des consommateurs). Le gaspillage alimentaire, estimé à 14,8 tonnes par jour la même année, proviendrait de près de 70 % des foyers et petits restaurants[229], d'après la Korea Environment Corporation (société coréenne pour l'environnement). D'autre part, le *mukbang*[230] influence la culture alimentaire en favorisant

[226] La Corée du Sud est un pays très compétitif, rempli et rythmé. Les élèves ne dorment que 7 heures 20 minutes par nuit en moyenne en 2022 selon le rapport du ministère de l'égalité des sexes et de la famille et de l'institut national pour la politique de la jeunesse en 2023. Et en 2023, selon les statistiques de l'OCDE, il est l'un des pays les plus laborieux du monde (1 874 heures travaillés par travailleur par an) alors que la moyenne d'États membres de l'organisation est 1 742 heures.

[227] Séoul et Gyeonggi-do (l'équivalent de l'Île-de-France) ont commencé à encourager les restaurateurs à adopter l'utilisation de contenants réutilisables en 2021. Pour les consommateurs, il suffit de laisser le contenant devant la porte et d'utiliser un code QR (voir annexe 13) pour « rendre le contenant » puis une société chargée de la vaisselle vient le récupérer pour le laver en sept étapes (prélavage, trempage, lavage à l'eau très chaude, séchage, désinfection, inspection) avant de la transmettre aux restaurateurs. Certains restaurateurs sino-coréens utilisaient déjà des contenants réutilisables, cela pourrait s'expliquer par le fait que ce type de cuisine ne nécessite pas de plats d'accompagnement contrairement à la cuisine coréenne, nécessitant donc plus de contenants. De plus, cela relevait à l'époque d'initiatives propres aux restaurateurs qui s'occupaient donc aussi de la vaisselle.
Dans le cas de Séoul, en dehors de chez soi, le fleuve Han est l'endroit où les personnes commandent des repas en livraison. Séoul a poussé le « zéro plastique » dans les parcs bordant ce fleuve. Depuis 2024, dans trois zones (autour du pont Jamsu, Ttukseom et le parc de Hangang Banbo) sont interdits les emballages à usage unique pour la livraison de repas, mesure étendue à tous les parcs longeant le fleuve Han en 2025.

[228] La Korea Consumer Agency a calculé selon les résultats de sa propre enquête : poids moyen de plastique utilisé par personne (73,9 g par repas) x nombre moyen de commandes (2,8 fois) par personne x 1 an (52 semaines).

[229] 16 % causés par les restaurants de grande taille, 10 % provoqués par les cantines et 4 % émis lors de la distribution.

[230] Selon les résultats d'une enquête sur les comportements des adolescents (des collégiens et des lycéens) en matière de santé, menée par le centre coréen de contrôle et de prévention des maladies en 2022 auprès de 60 000 élèves, le taux de de jeunes qui ne prennent pas de petit-déjeuner est 5,7 % plus élevé chez les spectateurs du *mukbang* et du *cookbang* (40,7 %) que chez ceux qui n'en sont pas (35 %). D'ailleurs, le taux de jeunes prenant des repas nocturnes chez les spectateurs adolescents du *mukbang* et du *cookbang* (24,2 %) est 2,3 % plus élevé que chez ceux qui n'en regardent pas (21,9 %).

des comportements tels que la surconsommation ou la valorisation du bruit en mangeant — notamment lors de la dégustation de nouilles[231] —, ainsi que la pratique du *yasik*. Ces habitudes s'éloignent des idéaux de sobriété et de pleine conscience caractéristiques de la tradition bouddhiste.

Dans ce contexte, la question du « comment manger » apparaît plus cruciale que celle du simple fait de se nourrir. Comme le rappelle la nonne SI :

> « Lorsque vous dégustez la cuisine des temples, vous avez l'impression de calmer votre esprit et de stabiliser votre corps. Il y a un dharma dans la nourriture des temples, et on ne la mange pas par hasard. Chaque grain de riz a subi un processus. Nous devrions en être reconnaissants. Chaque grain de riz, chaque herbe, chaque légume, vous les mangez avec gratitude, et parce que vous les mangez, ils contiennent la vérité. » Entretien avec la nonne SI, 2022.

Cette parole résume l'essence de la philosophie alimentaire bouddhiste, où l'acte de manger dépasse la simple satisfaction d'un besoin biologique : il devient une pratique spirituelle, un exercice de gratitude et de pleine conscience. Ainsi, face aux dérives consuméristes de la modernité, les principes culinaires des temples bouddhistes offrent une alternative éthique et durable. Ils rappellent que la nourriture n'a pas seulement pour fonction de nourrir le corps, mais aussi de pacifier l'esprit et de renforcer le lien entre l'humain, la nature et la communauté.

1. Le balwoogongyang : un rituel alimentaire de pleine conscience et de gratitude

Le terme *balwoogongyang* (발우공양) désigne la pratique rituelle consistant à prendre un repas dans un ensemble de bols appelés *balwoo* (발우)[232]. Ce mot provient de la combinaison de la translittération du sanskrit *pātra* (पात्र), signifiant « ustensile », et du terme *baldara* (鉢多羅), auquel est associé le caractère chinois *woo* (盂), désignant un bol[233]. Le *balwoo* est

---

Chez les adultes, Jung et Nam (2021) ont réalisé un questionnaire auprès de 800 personnes qui montre que plus l'heure de visionnage de *mukbang* est tardive, plus la consommation de collations tardives et la livraison de repas sont élevées, ainsi que les mauvaises habitudes en matière de santé et d'alimentation. La fréquence des petits-déjeuners est souvent faible et les consommateurs ne prêtent pas ou peu d'attention au score de nutrition en faisant leurs courses, et montrent une proposition à acheter des sodas, des produits sucrés, salés et gras, en prenant exemple sur les youtubeurs de *mukbang* qui mettent en scène des repas peu diététiques accompagnés de soda.

[231] On appelle *myeonchigi* le fait de manger bruyamment des nouilles sans les couper. C'est une pratique très observée dans le *mukbang* et le *cookbang* (un type d'émission de cuisine à la télévision ou sur YouTube dans lequel les célébrités cuisinent et mangent devant la caméra).

[232] Dongguk *yeokgyeongwon* dictionnaire bouddhiste.

[233] Ibidem.

ainsi perçu comme un récipient qui contient la juste quantité de nourriture nécessaire au maintien du corps, un « bol qui s'adapte » (Namgung, 2008).

Dans les temples bouddhistes, les moines et nonnes utilisent traditionnellement quatre bols en bois[234] de tailles différentes[235] :

- l'*eosibalwoo* ou « bol du Bouddha », réservé au riz ;
- le *gukbalwoo*, destiné à la soupe ;
- le *cheonsubalwoo*, pour l'eau claire ;
- et le *banchanbalwoo*, pour les condiments.

Le *balwoogongyang* n'est pas un simple repas, mais une cérémonie communautaire. Dans les grands temples, il s'agit d'un rituel structuré où la prise de nourriture devient une forme de méditation collective. Dans les monastères de plus petite taille, cette pratique, jugée trop chronophage, est souvent abrégée : seul le sutra *Sosimgyeong* (소심경, 小心經), notamment son hymne *Ogwange*, est récité pour accompagner le repas. Avant de commencer, tous les religieux se rassemblent dans la salle à manger commune, distincte de celle réservée aux fidèles et visiteurs. Le *balwoogongyang* se déroule selon un ordre précis, rythmé par la frappe d'un bâton de bambou et ponctué de chants d'hymnes issus du sutra *Sosimgyeong*. Ces hymnes — *Habalge*, *Hoebalge*, *Jeonbalge*, *Sibnyeom*, *Susikge*, *Bongbalge*, *Ogwange*, *Jeongsikge*, *Jeolsuge* et *Subalge* — rythment les différentes étapes du repas : préparation, réception, consommation, nettoyage et remerciement[236].

Avant de recevoir le repas

Le *balwoogongyang* débute par une série d'hymnes récités collectivement, destinés à préparer le corps et l'esprit à l'acte de manger. Ces chants, rythmés par la frappe d'un bâton de bambou contre la paume, instaurent une atmosphère de recueillement et rappellent le sens spirituel du repas.

[234] Il peut aussi être composé de sept bols en céramique, en terre ou en fer (dans le bouddhisme primitif les deux derniers sont généralement utilisés) mais ceux en bois sont légers et commodes aussi dans les temples bouddhistes sud-coréens, on utilise des bols ainsi que des baguettes et cuillères en bois.

[235] Parfois, on utilise un cinquième bol, le plus petit, appelé *sisik balwoo*, qui sert à offrir des repas aux êtres de l'enfer, aux fantômes affamés et à d'autres personnes (asuras), mais il est rarement utilisé (Site Internet Korea Temple Food).

[236] Voir annexe 14.

1. L'hymne *Habalge* (하발게, 下鉢偈)

   Un moine ou une nonne[237] frappe une fois le bâton de bambou contre sa paume pour annoncer le commencement du rituel. Tous chantent alors :

   « En ramassant le *balwoo*, je souhaite que tous les êtres vivants accomplissent le Dharma et reçoivent les offrandes du Ciel et des Hommes[238]».

   Cet hymne symbolise l'état d'esprit à adopter avant de manger : gratitude, humilité et ouverture à l'enseignement du Bouddha. Pendant le chant, les *balwoo*, soigneusement emballés dans des tissus et disposés sur une étagère, sont descendus et préparés pour le repas.

2. L'hymne *Hoebalge* (회발게, 回鉢偈)

   Le bâton de bambou est frappé une fois. L'assemblée récite :

   « Le Bouddha est né à Lumbini, a atteint le Dao — le principe ultime — au Magadha, a prêché le Dharma à Vārānasī et a atteint le nirvana à Kushinaga [239] ».

   Ce chant commémore les étapes essentielles de la vie du Bouddha et invite à la contemplation de son parcours spirituel avant de recevoir la nourriture.

3. L'hymne *Jeonbalge* (전발게, 展鉢偈)

   Le bâton de bambou est frappé trois fois. L'hymne est le suivant :

   « Je reçois le *balwoo* que le Bouddha nous a transmis ; maintenant, je le déploie et souhaite que les trois mondes [240] soient purifiés par tous les êtres vivants [241] . »

   À ce moment, les quatre *balwoo* sont déballés et disposés devant chaque participant.

   Ce chant exprime la pureté d'intention que doivent partager le donneur et le receveur :

---

[237] Les moines et les nonnes ne vivent pas dans la même communauté car cela est interdit notamment dans le premier plus grand Ordre Jogye.

[238] Extrait origianl : « 집지응기 당원중생 성취법기 수천인공 執持應器當願衆生 成就法器 受天人供, 발우를 집어들고 원하옵나니 모든 중생들이 법기를 성취하여 하늘과 사람의 공양을 받을 지어다 » (Namgung, 2008 ; Nonne Hyeonsu, 2021).

[239] Extrait original : « 불생가비라 성도마갈타 설법바라나 입멸구시라 佛生迦毘羅 成道摩竭陀 說法波羅奈 入滅俱尸羅, 부처님은 가비라성에서 태어나셨고, 마가다국에서 도를 이루셨으며, 바라나성에서 법을 설하셨고, 구시나가라에서 열반에 드시었네 » (Nonne Hyeonsu, 2021).

[240] The Pratical Dictionnary of Korean-English Buddhist Terms (le dictionnaire pratique des termes bouddhistes coréens-anglais, en ligne, consulté en 2024), « Based on the story of Mount Sumeru, there are threefold wheels of the material world: Wind, the water, and the gold or the earth. Of these three realms of wheel, the wind wheel is situated at the lowest part of Mount Sumeru, and the golden wheel at the summit of the Mount. In between these two realms of wheels are the actual world. » (D'après l'histoire du mont Sumeru, il existe trois roues du monde matériel : le vent, l'eau et l'or ou la terre. Parmi ces trois domaines de roues, la roue du vent est située dans la partie la plus basse du mont Sumeru, et la roue d'or au sommet du mont. Entre ces deux royaumes de roues se trouve le monde actuel).

[241] Extrait origianl : 여래응량기 아금득부전 원공일체중 등삼륜공적 如來應量器 我今得敷展 願共一切衆 等三輪空寂, 부처님께서 저희에게 전해주신 발우를 제가 이제 받아 펴오니, 원컨대 모든 중생으로 하여금 삼륜이 청정하게 하소서 (Namgung, 2008 ; Nonne Hyeonsu, 2021).

le premier ne doit pas espérer de récompense pour son offrande, et le second ne doit pas désirer plus que ce qui lui est donné. Tous deux pratiquent le détachement, reconnaissant la vacuité du repas comme symbole de la vacuité de toutes choses.

4. L'hymne *Sibnyeom*[242] (십념, 十念)

Le bâton de bambou est frappé une fois. Cet hymne, qui signifie littéralement « les dix pensées justes », énonce les dix dispositions mentales que le bodhisattva, c'est-à-dire tout être aspirant à l'Éveil, doit cultiver :

1) Traiter tous les êtres vivants avec compassion ;
2) Soulager la souffrance des autres ;
3) Respecter la doctrine du Bouddha sans craindre le sacrifice ;
4) Supporter la souffrance sans la fuir ;
5) Vivre avec un cœur pur, sans convoiter la richesse ;
6) Nourrir le désir de comprendre la vérité ;
7) Ne pas mépriser les autres êtres vivants ;
8) Ne pas se laisser influencer par les rumeurs ;
9) Garder un esprit concentré et clair ;
10) Abandonner toute pensée errante en gravant le Bouddha dans son esprit.

Ces dix pensées rappellent que l'acte de manger, dans le *balwoogongyang*, n'est pas seulement une nécessité corporelle, mais un exercice de méditation éthique : il s'agit de purifier l'esprit, d'affermir la compassion et de pratiquer la pleine conscience à chaque geste.

[242] Extrait original :
« 청정법신 비로자나불 원만보신 노사나불 淸淨法身 毘盧遮那佛 圓滿報身 盧舍那佛,
천백억화신 석가모니불 구품도사 아미타불 千百億化身 釋迦牟尼佛 九品導師 阿彌陀佛
당래하생 미륵존불 시방삼세 일체제불 當來下生 彌勒尊佛 十方三世 一切諸佛
시방삼세 일체존법 대지문수 사리보살 대행보현보살 十方三世 一切尊法 大智文殊 舍利菩薩 大行普賢菩薩
대비관세음보살 대원본존지장보살 제존보살마하살 大悲觀世音菩薩 大願本尊地藏菩薩 諸尊菩薩摩訶薩
마하반야바라밀 摩訶般若波羅密 » (Nonne Hyeonsu, 2021).
« 1.모든 중생에게 자심(慈心)을 가지고 대한다. 2.모든 중생에게 비심(悲心)을 가지고 대한다. 3.목숨을 아끼지 않고 불법(佛法)을 받든다. 4.괴로운 일을 견디어 끝내 후퇴하지 않는다. 5.깨끗한 마음으로 재물을 탐하지 않는다. 6.진리를 깨치려는 마음을 항상 지닌다. 7.모든 중생을 업신여기지 아니한다. 8.항간에 떠도는 말에 귀를 기울이지 아니한다. 9.바른 생각을 하며 흩어진 마음을 가지지 아니한다. 10.마음에 부처님을 새기어 망념을 버린다. » (Kim, s. d.).

Pendant le service du repas

Après la récitation des « dix pensées justes » (*Sibnyeom*), un moine ou une nonne frappe une fois le bâton de bambou contre sa paume pour annoncer le début du service du repas. Quelques religieux entrent alors dans la salle à manger, portant un récipient d'eau claire, un grand bol de riz et un bol de soupe.

Le service se déroule selon un ordre strict[243] : d'abord l'eau claire, ensuite le riz, puis la soupe. Chacun reçoit uniquement la quantité nécessaire à sa subsistance, conformément à l'esprit de frugalité bouddhiste. Pour indiquer que la portion servie est suffisante, le convive remue doucement son bol à deux reprises. Les *banchan* sont ensuite mis à disposition en libre-service, mais toujours dans le respect de la juste mesure : il s'agit de prendre seulement ce qui est nécessaire, afin que tous puissent se nourrir convenablement. L'acte de manger, dans ce contexte, ne doit jamais être perçu comme égoïste ni hédoniste. Une fois le service achevé, il n'est pas possible de se resservir.

Lorsque le bâton de bambou est frappé une nouvelle fois, chacun salue symboliquement le Bouddha en soulevant trois fois son bol de riz à hauteur des sourcils, geste de gratitude et de respect. Ce moment est accompagné du chant de l'hymne *Susikge* (수식게, 受食偈) : « Je souhaite à tous les êtres sensibles d'éprouver la joie de *dhyāna et smadhi*[244] comme nourriture, et d'être emplis de la joie de la vérité[245]. » Ce chant souligne que la nourriture n'est pas uniquement destinée à nourrir le corps, mais également l'esprit : manger devient un acte méditatif permettant de cultiver la paix intérieure et la reconnaissance.

[243] Cette étape a été observée en participant à *balwoogongyang* dans l'ermitage Cheonjinam en 2018.

[244] The Pratical Dictionnary of Korean-English Buddhist Terms (en ligne, consulté en 2024), « Literally it means "dwelling in tranquility." Dhyana means to be free from attachment to all outer objects, and samadhi means to attain inner peace. It is also called simply "samadhi." It is often compared in Mahayana with Prajna, transcendental wisdom. Cf. Samadhi, samatha, and (Saseonjeong) The four grades of contemplation or meditation ». (Littéralement, cela signifie « demeurer dans la tranquillité ». *Dhyana* signifie se libérer de l'attachement à tous les objets extérieurs, et *samadhi* signifie atteindre la paix intérieure. On l'appelle aussi simplement « *samadhi* ». Dans le Mahayana, il est souvent comparé à *Prajna*, la sagesse transcendantale. *Samadhi*, *samatha*, et (*Saseonjeong*) Les quatre degrés de contemplation ou de méditation).

[245] Extrait origianl : « 약수식시 당원중생 선열위식 법희충만 若受食時 當願衆生 禪悅爲食 法喜充滿, 이 공양을 받은 모든 중생에게 원하노니 선정의 기쁨을 음식으로 알아 진리의 기쁨 가득 하여지이다 » (Nonne Hyeonsu, 2021).

Suit ensuite l'hymne *Bongbalge* (봉발게, 奉鉢偈), chanté après un nouveau coup de bâton : « Lorsque cette offrande est reçue, tous les êtres vivants sont emplis de la joie du Dharma[246]». À ce moment, chacun dépose symboliquement quelques grains de riz dans un petit bol d'offrande. Ce geste incarne le partage et la compassion universelle : la nourriture reçue n'appartient pas seulement à celui qui la consomme, mais doit bénéficier à tous les êtres vivants. Dans la pratique, ces grains de riz sont ensuite offerts aux moineaux ou autres animaux fréquentant le temple, prolongeant ainsi la chaîne du don. Ensuite, un religieux frappe trois fois un bâton de bambou contre sa paume. Ses participants chantent *Ogwange*[247] joignent les mains et commencent à prendre leur repas. Le repas se déroule dans le silence absolu, chaque geste étant empreint de recueillement et de conscience. Le bol de riz, appelé *eosibalwoo* — le « bol du Bouddha » — doit être tenu des deux mains, la bouche légèrement dissimulée, sans parler, sans bruit de mastication ni choc entre les bols[248]. Les regards doivent demeurer baissés, afin de maintenir l'attention tournée vers l'acte même de manger.

Il est interdit de mélanger la *guk* ou les *banchan* avec le riz, car ce bol peut servir ultérieurement d'offrande symbolique au Bouddha. Une fois que l'ensemble des participants a terminé, un moine ou une nonne frappe deux fois le bâton de bambou pour annoncer la distribution du *sungyung*[249], une boisson traditionnelle coréenne à base de riz grillé (*nurungji*), utilisée pour nettoyer les bols et faciliter la digestion.

À ce moment, la vaisselle rituelle commence : les trois bols ayant contenu de la nourriture (à l'exception du bol d'eau claire) sont nettoyés à l'aide d'un petit morceau de radis saumuré ou de kimchi conservé, auquel on ajoute le *sungyung* pour dissoudre les graisses et les résidus de poudre. Une fois ce mélange bu, le reste d'eau claire est versé dans les bols pour un dernier rinçage, effectué à la main. L'eau ainsi utilisée est ensuite collectée soigneusement, sans aucun résidu, dans une boîte spéciale appelée *chungsu* (« boîte d'eau claire »).

[246] Extrait original : « 약수식시 당원중생 선열위식 법희충만 若受食時 當願衆生 禪悅爲食 法喜充滿, 이 공양을 먹을 때 모든 중생들이 다 같이 선열의 음식으로 법의 기쁨 가득하여지이다 » (Chunggoksa, 2018).
[247] Voir p. 141.
[248] Les bruits peuvent intensifier la faim et soif des *agwi* (fantômes affamés) et brûler leur gorge : ils vont souffrir encore plus.
[249] Il est servi en général à la fin du repas. Mais cette pratique est aujourd'hui observée chez l'ancienne génération.

La fin du repas

La fin du repas est marquée par une série d'hymnes qui rappellent la dimension éthique et spirituelle du *balwoogongyang*.

1. L'hymne *Jeongsikge* (정식게, 淨食偈)

   « Si je ne récite pas cet hymne, c'est comme si je mangeais la chair d'un animal, car je vois les quatre-vingt-mille vers dans l'eau[250]. »

   Cet hymne rappelle que, même dans un repas végétarien, de microscopiques formes de vie peuvent être détruites, notamment dans l'eau consommée. Le chant invite donc à la conscience du caractère vivant de toute chose et à la pratique de la non-violence jusque dans les gestes les plus anodins, comme boire ou laver les bols.

2. L'hymne *Jeolsuge* (절수게, 絶水偈)

   « L'eau que j'ai utilisée pour nettoyer mon *balwoo* a le goût d'un nectar céleste. Je la donne aux *agwi*[251] pour les nourrir[252]. »

   L'eau claire collectée est alors offerte aux *agwi*[253], des esprits affamés condamnés à une faim éternelle. Selon la croyance bouddhiste, ces êtres possèdent une gorge aussi fine qu'un chas d'aiguille et un estomac aussi vaste qu'une montagne, rendant impossible toute satiété. Par compassion, les religieux veillent à ce que l'eau offerte soit la plus pure possible, dépourvue de tout résidu, afin de ne pas aggraver leur souffrance.

[250] Extrait original : « 오관일적수 팔만사천충 약불염차주 여식중생육 吾觀一滴水 八萬四千蟲 若不念此呪 如食衆生肉 내가 물 한 방울을 여실히 관하여 보니 팔만 사천의 벌레가 들어 있구나. 만약에 이 주문을 외우지 않으면 중생의 고기를 먹는 것과 같도다 » (Namgung, 2008).

[251] Les *agwi* sont représentés comme des êtres dont l'avidité et l'avarice pour la nourriture les font souffrir d'une faim et d'une soif insatiables (Kong, 2020). Appliquée à notre société, l'avidité correspond à une obsession pour la nourriture, et l'avarice peut s'illustrer par des pratiques frauduleuses de la part de producteurs, ou encore des mangeurs qui partagent inéquitablement la nourriture avec d'autres.

[252] Extrait original : « 아차세발수 여천감로미 시여아귀중 개령득포만 我此洗鉢水 如天甘露味 施汝餓鬼衆 皆令得飽滿 '옴 마휴라세 사바하' (répété trois fois), 나의 이 발우 씻은 물은 마치 하늘의 감로수 맛이라 너희 아귀들에게 베푸노니 모두 배불러지이다 » (Nonne Hyeonsu, 2021).

[253] Le *balwoogongyang* est une occasion pour nourrir les *agwi* car un humain ne peut pas les aider directement.

3. Rangement des bols et clôture du rituel

   Après cette offrande, les *balwoo* sont soigneusement essuyés avec une petite serviette, puis emboîtés du plus petit au plus grand et enveloppés dans un tissu avant d'être replacés sur les étagères.

4. L'hymne *Subalge* (수발게, 收鉢偈)

   « Après avoir fini le repas, le corps est empli de force. Le prestige rayonne dans le monde entier comme un héros. Puisque je n'entretiens pas de mérite karmique en mon esprit et que je le transmets (*hoehyang*[254]) aux autres, tous les êtres vivants rejoignent la voie[255] ».

   Ce dernier hymne clôt la cérémonie en rappelant la vertu du don : le repas n'est pas consommé pour son propre plaisir, mais pour honorer la contribution de tous les êtres vivants, visibles ou invisibles, qui ont permis de se nourrir. Le mérite issu de cet acte de gratitude est dédié à autrui.

Source du *balwoogongyang* : Namgung 2008 ; Nonne Hyeonsu, 2021 et l'expérience lors du séjour d'un mois à l' ermitage Cheonjinam en 2018.

La signification éthique du *balwoogongyang*

Le *balwoogongyang* incarne une philosophie alimentaire totale, où le repas devient un espace de méditation, de gratitude et d'interdépendance. Avant de manger, l'ascétisme conduit à méditer sur la signification du repas, à se libérer de la convoitise et de l'attachement.
Tout au long du rituel, plusieurs valeurs fondamentales se manifestent :

- La compassion, par le souci d'inclure les êtres invisibles — jusqu'aux *agwi* — dans le partage de la nourriture.
- L'égalité, puisque tous mangent la même chose, servis sans distinction, assis ensemble sur le sol.

[254] The Pratical Dictionnary of Korean-English Buddhist Terms (en ligne, consulté en 2024), « There are three variants : 1. Dedication of or transferring one's merit to other living beings for their benefit. 2. Dedication of or transferring one's merit for the sake of teaching the Buddha-dharma, or the Buddha-way. 3. Dedication of or transferring one's merit to all living beings for the sake of their attaining rebirth in the Pure Land ». (Il existe trois variantes : 1. La consécration ou le transfert de son mérite à d'autres êtres vivants pour leur bénéfice. 2. Consacrer ou transférer son mérite pour enseigner le Dharma du Bouddha ou la Voie du Bouddha. 3. Consacrer ou transférer son mérite à tous les êtres vivants pour qu'ils puissent renaître dans la Terre pure).

[255] Extrait original : « 반식이흘색력충 위진시방삼세웅 회인전과부재념 일체중생획신통 飯食已訖色力充 威振十方三世雄 回因轉果不在念 一切衆生獲神通, 공양을 마치니 몸의 힘이 가득히 차니 위엄은 시방삼세 떨치는 영웅이로다. 인연공덕 회향하여 마음에 두지 않으니 모든 중생들이 신통을 얻어지이다 » (Nonne Hyeonsu, 2021).

- Le savoir-vivre collectif, qui se traduit par la modération : ne pas se resservir, manger à un rythme commun, pour que chacun reçoive sa juste part.
- L'anti-gaspillage alimentaire, qui s'étend au respect du corps, de la nature, des producteurs, des animaux et même des micro-organismes.

Le *balwoogongyang* enseigne ainsi la frugalité et la modération, invitant à voir dans chaque grain de riz le fruit d'un effort collectif et d'une énergie vitale partagée. Il rappelle que se nourrir ne consiste pas à satisfaire un désir individuel, mais à honorer la relation d'interdépendance entre l'humain et le vivant.

Certes, il serait difficile d'adopter intégralement ce rituel dans la vie quotidienne contemporaine, car il requiert un temps important — environ 1 heure. Toutefois, son esprit peut être adapté, par exemple en pratiquant la pleine conscience alimentaire : manger lentement, en quantité raisonnable, avec reconnaissance envers la nature et les producteurs. Comme le souligne Koo (2024), l'essence du *balwoogongyang* réside moins dans le rituel lui-même que dans la conscience qu'il éveille : manger non pour satisfaire l'appétit, mais pour se souvenir que l'être humain dépend profondément du monde qui le nourrit**.**

2. La cuisine fondée sur l'offre de la nature

La cuisine des temples bouddhistes sud-coréens valorise la consommation intégrale des aliments : rien n'est gaspillé, car chaque élément, même les plus petits restes issus de la préparation d'un plat, possède une valeur. Par exemple, les feuilles de navets (appelées *siraegi* en coréen), souvent jetées, sont soigneusement préparées, séchées, puis utilisées dans divers mets. Cette pratique témoigne d'une gratitude envers la plante, entièrement utilisée par les mangeurs.

Un exemple concret de cette philosophie est le processus de séchage des légumes ou des herbes sauvages (notamment de montagne). Après la cuisson, ces végétaux sont exposés au soleil pour sécher. Cette phase, qui dure d'une demi-journée à une semaine selon les espèces, exige des rotations fréquentes afin d'assurer un séchage uniforme. C'est une tâche collective mobilisant non seulement les efforts humains, mais aussi l'énergie du soleil et de l'air.

Cependant, il est aujourd'hui presque impossible, pour les Sud-Coréens, contrairement aux religieux bouddhistes[256], de ramasser et de faire sécher eux-mêmes des herbes sauvages ou des légumes comme les piments, navets ou queues de navet. Trois raisons principales peuvent l'expliquer :

1. La perte de transmission culinaire intergénérationnelle. Savoir quelles plantes est comestibles suppose un apprentissage transmis au sein des familles. Or, depuis la fin des années 1990, la Corée du Sud a vu apparaître une grande diversité de structures familiales – familles nucléaires, monoparentales ou recomposées – au détriment de la famille élargie (Choi, Choi, Shin, 2015). L'absence des grands-parents dans le foyer rompt la chaîne de transmission des savoirs culinaires. En conséquence, les consommateurs se tournent désormais vers des produits séchés disponibles au marché, en grande distribution ou en ligne.
2. Le manque de temps. Faire sécher des légumes ou des herbes sauvages nécessite au minimum une journée entière de surveillance, durant laquelle il faut régulièrement les retourner, ce qui est difficilement compatible avec le rythme de vie urbain contemporain.
3. Les contraintes du logement. Les appartements, formes dominantes d'habitat en Corée du Sud, ne sont pas toujours adaptés à ce type de préparation : faible exposition au soleil, absence de balcon ou espace extérieur, orientation défavorable, etc.

Ainsi, cette pratique traditionnelle du séchage semble devenue impraticable dans la vie quotidienne moderne. Pourtant, elle incarne un savoir-faire essentiel pour ralentir la consommation alimentaire rapide, souvent déconnectée du climat, des saisons, de l'origine géographique des produits et du temps de préparation. La disparition de ces pratiques expose les mangeurs à une situation de « gastro-anomie », concept forgé par Claude Fischler (1979) pour désigner la perte de repères culinaires dans un contexte d'abondance alimentaire et d'informations contradictoires (publicités, conseils médicaux, réseaux sociaux).

Dans cet état d'« anomie gastronomique », les individus mangent avant tout pour le plaisir immédiat, sans volonté de transmettre des traditions alimentaires favorisant des régimes

[256] La cueillette est interdite en forêt nationale ou privée ou dans des zones protégées, on peut être puni selon la loi. Par opposition, les religieux bouddhistes vivant dans la montagne n'ont pas de souci pour cela, car les domaines des monastères dont ils sont propriétaires contiennent des surfaces forestières.

sains, diversifiés et garants de la sécurité alimentaire[257]. La redécouverte des cuisines traditionnelles, notamment celle des temples bouddhistes, pourrait contribuer à restaurer ces valeurs : la cuisine redeviendrait alors un élément central non seulement de l'art de vivre, mais aussi du savoir-vivre (Fischler, 1979).

III. Le temple bouddhiste, lieu de transmission

Le temple bouddhiste ne se réduit pas à un simple ensemble de bâtiments religieux : il constitue un symbole matériel de la terre bouddhique[258], c'est-à-dire une représentation terrestre du monde spirituel. Son architecture peut être interprétée comme une synthèse spatiale et symbolique des enseignements du Bouddha, traduisant dans la matérialité de la construction sa vision cosmologique de l'univers (Kim, Kwon, Seo, 2018).

Les temples bouddhistes traditionnels encore existants en Corée du Sud sont majoritairement édifiés selon le style *hanok*, architecture traditionnelle coréenne, et reflètent les principes d'organisation spatiale hérités de la fin de la période Joseon (Lee, 2017 ; Kim, 2023). Le parcours architectural débute par une succession de portes symboliques : la porte principale (*iljumun*, 일주문, 一柱門), la porte des Quatre Rois célestes (*cheonhwangmun*, 천왕문, 天王門) et enfin la porte de la Délivrance (*bulimun*, 불이문, 不二門). Ces passages successifs représentent autant d'étapes initiatiques à franchir avant d'accéder à l'espace sacré du temple (Lee, 2017 ; Kim, 2023).

Au-delà de ces portes, la structure spatiale s'organise généralement autour d'une cour centrale, au centre de laquelle se dresse le *daeungjeon* (대웅전, 大雄殿), pavillon principal dédié au Bouddha. Autour de ce bâtiment axial se répartissent divers pavillons consacrés aux bodhisattvas ou au dieu de la montagne, au Tathāgata des Sept Étoiles et au Sage solitaire (*samseonggak*, 삼성각, 三聖閣), constituant un ensemble hiérarchisé à la fois rituel et symbolique (Lee, 2017 ; Kim, 2023).

[257] Voici la référence de cette idée sur le site Internet de la FAO : https://www.fao.org/agroecology/knowledge/10-elements/culture-food-traditions/fr/

[258] Le lieu où vivent ceux qui ont atteint l'éveil, ceux qui sont devenus des bouddhas (*Bulgyo Shinmun*, le 21/11/2009).

La construction du temple répond d'ailleurs aux principes du *fengshui* (*pungsu*) (Choi 2009 ; 2015 ; Kuem, Lee, Moon, 2023) et du *bibopungsu*[259] (Kwon, Hong, Lee, 2017 ; You, 2022), visant à harmoniser les flux énergétiques du site avec ceux de l'univers environnant (Moine Sejoon). L'objectif de cette disposition est de favoriser l'équilibre, la santé et la prospérité de l'ensemble des êtres qui y résident ou le visitent (Kuem, Lee, Moon, 2023), religieux, fidèles, animaux et éléments naturels inclus. Le temple se présente ainsi comme un espace énergétique total, où se rejoignent nature, humanité et spiritualité.

Au-delà de sa dimension architecturale et cosmologique, le temple bouddhiste se définit également comme un espace de vie spirituelle. Il abrite la communauté monastique qui y met en pratique les enseignements du Bouddha tout en les transmettant aux fidèles et visiteurs. Par ailleurs, il s'agit d'un espace de transmission culturelle et éthique, où s'expérimentent des modes de vie fondés sur la sobriété, la méditation et l'harmonie avec la nature.

Enfin, la localisation des temples, souvent en pleine montagne ou au cœur de zones naturelles préservées, renforce cette vocation d'union entre spiritualité et environnement. Ouverts à tous, indépendamment de l'appartenance religieuse, les temples bouddhistes sud-coréens constituent ainsi des espaces hybrides, à la fois rituels, pédagogiques et écologiques, où s'articulent la quête spirituelle individuelle et la transmission collective d'un art de vivre fondé sur la coexistence harmonieuse entre les êtres et le monde.

A. Le temple, un espace de distanciation vis-à-vis du quotidien

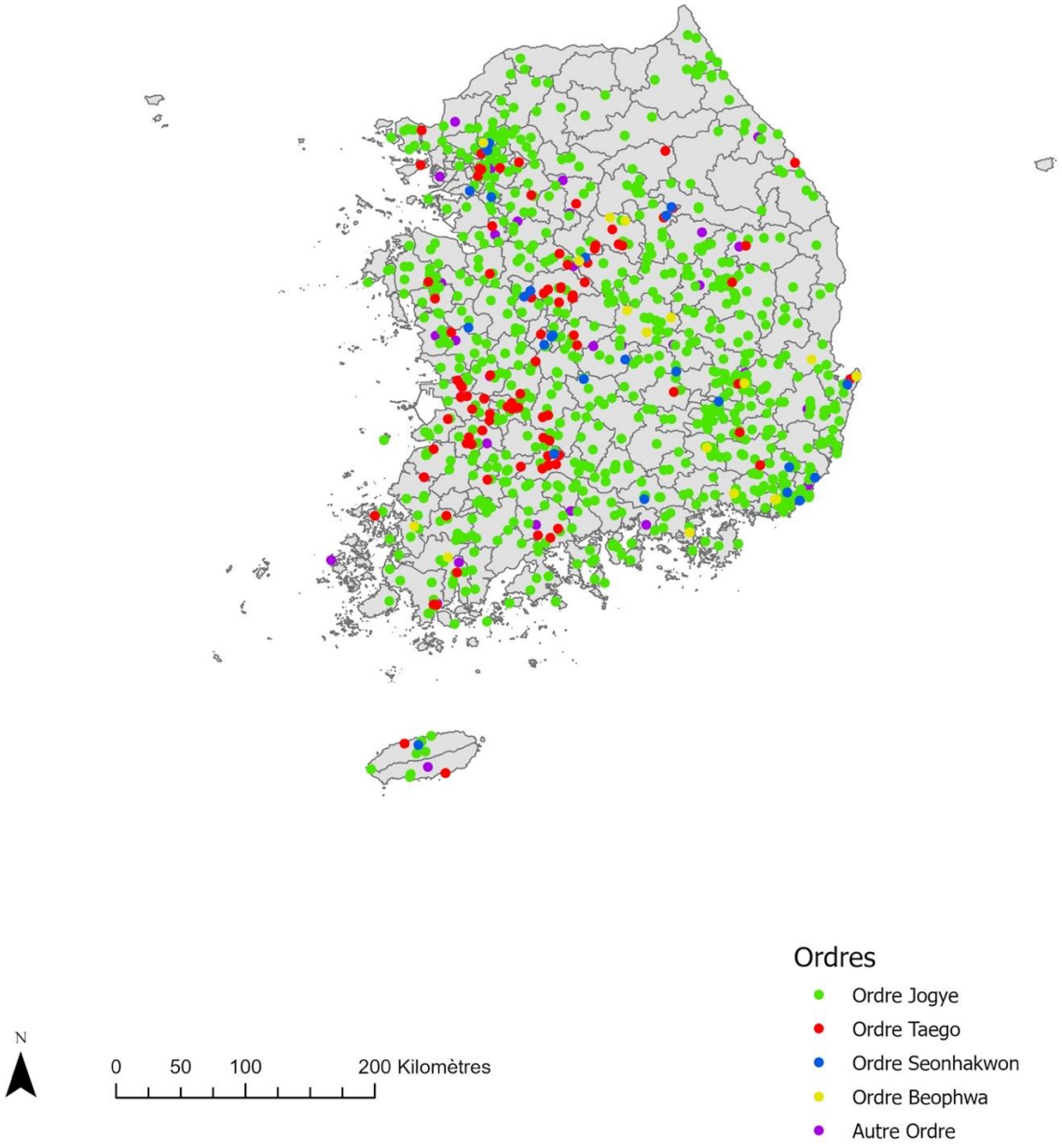
Selon les données publiées en 2023 par le ministère de la culture, des sports et du tourisme de la République de Corée, le pays compte environ 17 141 temples bouddhistes[260]. Parmi eux,

[259] Le *pungsu* (littéralement « le vent et l'eau ») est apparu en Corée avant les trois royaumes unis depuis la Chine. Dans cette théorie, l'architecture géographique, les hommes nés de la nature sont composés des éléments vent et eau. Il peut expliquer la gestion de toutes les énergies de la terre par la nature. Le choix de l'emplacement des bâtiments prend une grande importance car il affecte le bonheur et le malheur d'une terre et de ses habitants. Le moine Doseon Guksa (827 – 898) a établi la théorie *bibopungsu* 비보풍수 (裨補風水) dont le *bibo* signifie compléter ou réparer artificiellement l'énergie du terrain qui est insuffisante de fung su car il faut établir une relation harmonieuse et symbiotique avec son environnement naturel (Choi, s. d.).

[260] En Corée du Sud, il existe plusieurs types de temples. On emploie les dénominations *sachal* 사찰 (寺刹) et *chonglim* 총림 (叢林, ce terme désigne aussi une forêt de bambous, associant poétiquement la présence de nombreux religieux à la forêt qui naît du rassemblement des bambou) pour les temples regroupant au même emplacement des structures, généralement pavillonnaires, permettant à la fois de pratiquer le culte (*daeungjeon*, *samseonggak*), résider sur place (*jeongsa*, 정사 (精舍)) et de recevoir un enseignement monastique autour de chacune des Trois Disciplines, dans le *yulwon* 율원 (律院) pour les préceptes, qui correspondent à l'application morale de la spiritualité, le *gangwon* 강원 (講院) pour la sagesse, notamment à travers l'étude du sutra, et enfin le *seonwon* 선원 (禪院) pour la concentration méditative,

982 établissements sont officiellement enregistrés sous la catégorie de *« temples bouddhistes traditionnels*[261] *»*, ce qui représente environ 5,7 % du total (Carte 1). Au sein de cette catégorie, les temples affiliés au premier ordre bouddhiste sud-coréen, l'Ordre Jogye, constituent la majorité des temples traditionnels actuellement recensés.

Carte 1 – Les 982 temples bouddhistes traditionnels par ordre en 2024



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Source : données recueillies en 2025 sur le site Internet ministère de la culture, des sports et du tourisme.
Traitement : ArcGis.

où les moines et nonnes respectent des règles et des horaires de pratique très stricts pendant les retraites de trois mois qui ont lieu l'été et l'hiver. Dans certains cas, ces différentes structures sont développées à différents lieux bien qu'elles pour un même temple. Enfin, *am* 암 (庵) désigne un ermitage ou ensemble d'ermitages articulés autour d'un lieu de culte.

[261] Ces temples doivent avoir et préserver la valeur du patrimoine culturel national : ils sont reconnus pour avoir une caractéristique temporelle distincte d'un point de vue historique et ils doivent être reconnus pour aider à comprendre la culture, l'art et l'histoire architecturale coréens (National Archives of Korea).

Le temple bouddhiste se compose d'un ensemble de pavillons ayant chacun une fonction spécifique. Certains espaces sont dédiés à la prière et à la vénération du Bouddha, d'autres à la méditation, à l'étude des sutras, à la restauration ou au repos des religieux et des visiteurs. Le bâtiment principal, appelé *daeungjeon*, abrite généralement la statue du Bouddha Gautama et constitue le centre spirituel du complexe. Cette organisation hiérarchisée des espaces traduit la diversité des pratiques monastiques et la complémentarité entre vie spirituelle, intellectuelle et matérielle.

Les temples bouddhistes traditionnels conservent encore aujourd'hui cette disposition spatiale héritée des modèles anciens[262]. À Séoul, on dénombre plus de 290 temples[263], parmi lesquels 60 sont officiellement enregistrés auprès du ministère de la culture, des sports et du tourisme (2023) en tant que *temples bouddhistes traditionnels*. Cependant, la structure des temples varie considérablement selon leur localisation. Les temples urbains, souvent implantés au cœur de la capitale, se réduisent parfois à un seul bâtiment ou s'intègrent à des complexes polyvalents comprenant des cafés, des restaurants ou des *hagwon*[264] (instituts privés d'enseignement). À l'inverse, les temples traditionnels situés dans les zones montagneuses qui encadrent Séoul conservent l'agencement pavillonnaire originel et demeurent accessibles par les transports en commun. Seuls deux temples majeurs Jogyesa et Bongeunsa, se trouvent implantés au centre de la ville.

Au-delà de leur dimension religieuse, les temples bouddhistes occupent une place particulière dans la culture sud-coréenne contemporaine. Indépendamment de toute appartenance confessionnelle, ils sont perçus comme des espaces de tranquillité, de ressourcement et de contemplation. Cette perception se reflète dans le témoignage d'une cheffe-cuisinière sud-coréenne installée à Milan :

> « Je ne suis pas bouddhiste, mais depuis mon enfance, j'avais l'habitude de visiter les temples avec ma mère. Ils représentent pour moi un espace de sérénité absolue » Entretien avec SY, cheffe-cuisinière à Milan.

Ainsi, les temples bouddhistes ne se limitent pas à leur rôle de lieux de transmission religieuse, c'est-à-dire d'enseignement des doctrines, de pratiques rituelles ou de promotion d'une quête spirituelle et de foi à travers les gestes et les paroles (Jusseaume, Scholl, 2021). Ils constituent

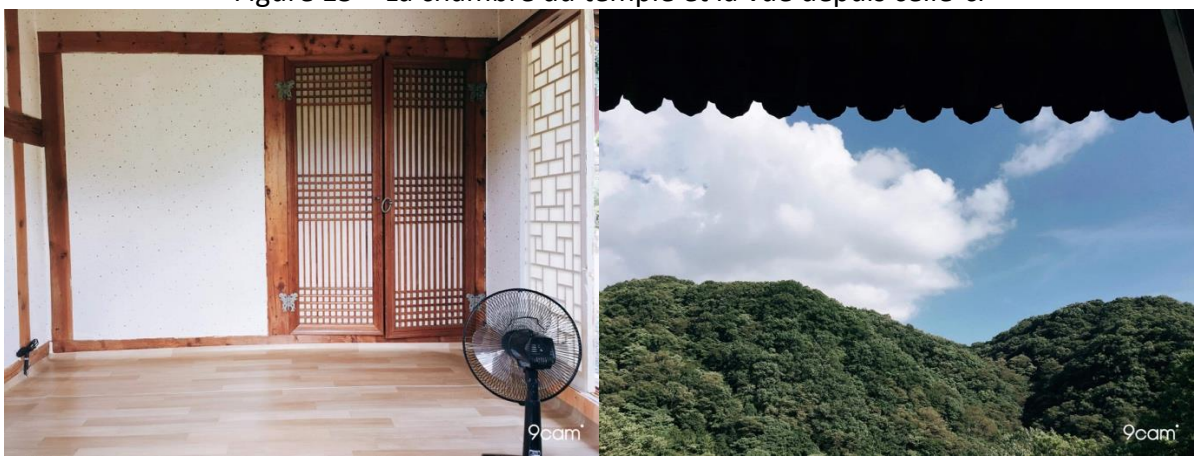
[262] Voir annexe 15.
[263] En absence de données, nous avons effectué la recherche sur Kakaomap et NaverMap, plus utilisés que GoogleMaps en Corée du Sud.
[264] Ce sont des établissements scolaires privés qui préparent les élèves à être ultra performants et compétitifs en prenant de l'avance sur les cours donnés à l'école.

également des espaces de repos et de réconciliation intérieure, où s'expérimente un art de vivre fondé sur la sobriété, la méditation et l'harmonie avec la nature.

En outre, ces temples jouent un rôle central dans la transmission du patrimoine immatériel coréen, notamment à travers la cuisine monastique végétalienne. Celle-ci incarne les enseignements du Bouddha et la vision bouddhiste du monde, intégrant dans la pratique culinaire les valeurs de respect, de gratitude et d'interdépendance. Les temples apparaissent ainsi comme des lieux de médiation entre spiritualité, culture et alimentation, où s'articulent la quête de sens et la préservation des traditions ancestrales.

B. Le *Temple Stay*

Figure 15 – La chambre du temple et la vue depuis celle-ci



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2018, à l'ermitage Cheonjinam

En Corée du Sud, les temples bouddhistes ont, depuis plusieurs siècles, offert le gîte et le couvert aux pèlerins, aux participants aux cérémonies religieuses, ainsi qu'aux personnes en quête de repos spirituel ou d'un environnement propice à l'étude, notamment les candidats préparant des concours (Lee, Yun, 2012). Cette tradition d'hospitalité s'est institutionnalisée en 2002 sous la forme du programme intitulé *Temple Stay*, mis en place afin d'accueillir les touristes étrangers (Choi, Kim, Yeom, 2013) et de pallier le manque d'infrastructures d'hébergement lors de la Coupe du monde de la fédération internationale de football association (FIFA) organisée conjointement par la Corée du Sud et le Japon (Yun, 2016). Cette initiative a bénéficié du soutien financier du gouvernement central.

Au-delà de sa fonction d'accueil, le *Temple Stay* s'inscrivait dans une démarche de valorisation du patrimoine culturel coréen et de diffusion du bouddhisme auprès du grand public. Cependant, son rôle s'est progressivement élargi. Avec l'instauration, en 2004, de la semaine

de travail de cinq jours, l'évolution des pratiques de loisirs et l'essor du mouvement *well-being*, les Sud-Coréens ont commencé à percevoir le *Temple Stay* comme une expérience d'introspection, d'autoréflexion et d'accomplissement personnel (Yun, 2016).

Cette expérience peut être rapprochée, dans son principe, des retraites spirituelles chrétiennes pratiquées en France. Dans les deux cas, il s'agit d'un séjour temporaire favorisant le retrait du cadre de vie habituel afin de renouer avec soi-même et de réinterroger le sens de l'existence. Ni le *Temple Stay* ni la retraite chrétienne n'ont pour objectif explicite la conversion ou la propagation religieuse : ils s'adressent à un public large, incluant des personnes non croyantes, en quête de calme et de sens. Les activités proposées y favorisent la vie communautaire et la discipline partagée : les repas sont commencés et terminés collectivement, en silence, et la vaisselle est rangée de manière commune.

Toutefois, des différences d'orientation spirituelle subsistent entre les deux formes de retraite. Le *Temple Stay* met davantage l'accent sur la reconnexion à soi, la cohabitation harmonieuse avec autrui et l'équilibre avec la nature, tandis que la retraite chrétienne se centre plus explicitement sur la relation au divin, notamment à travers la prière et la bénédicité[265] avant les repas.

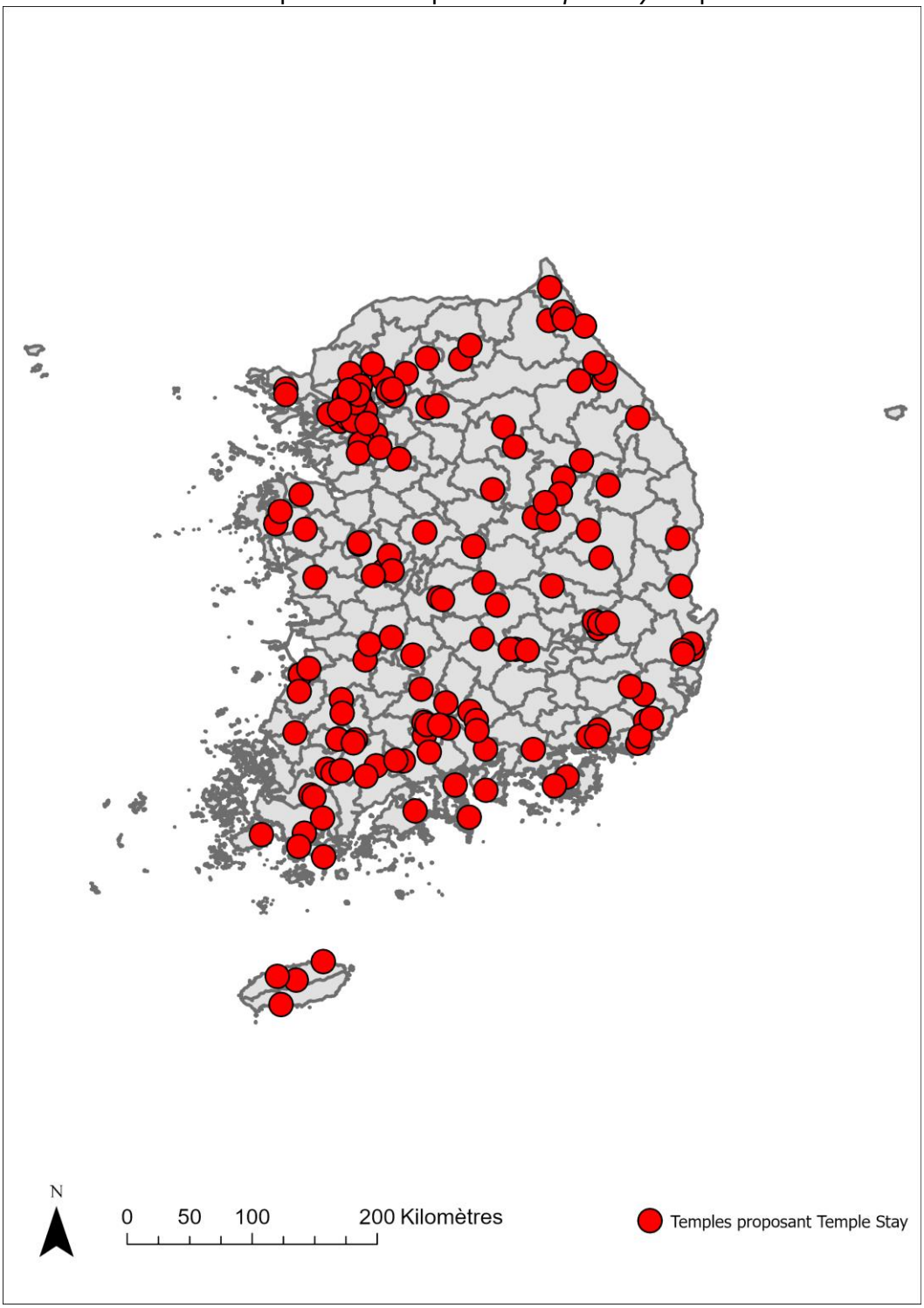
Selon le Cultural Corps of Korean Buddhism[266] (CCKB) (2005), le *Temple Stay* est ouvert à l'ensemble du public, bouddhistes et non-bouddhistes, dans une perspective d'expérience culturelle et spirituelle inclusive. Cette ouverture se reflète dans les données recueillies par Gallup Korea : entre 2017 et 2021, parmi les participants interrogés, les athées (n = 591) étaient plus nombreux que les bouddhistes (n = 141), suivis par des protestants (n = 181) et des catholiques (n = 83). Ces chiffres confirment que la motivation première du *Temple Stay* ne relève pas d'une quête religieuse, mais plutôt d'un désir de bien-être psychique et existentiel.

En 2023, le programme *Temple Stay* était proposé dans 156 temples bouddhistes répartis sur l'ensemble du territoire (Carte 2), contre seulement 33 au moment de sa création en 2002. Cette expansion témoigne de la reconnaissance croissante du *Temple Stay*[267] comme une

[265] Voir annexe 16.
[266] En français : le corps culturel du bouddhisme coréen.
[267] Le *Temple Stay* a été créé par le premier Ordre bouddhiste sud-coréen, Jogye, tout comme la promotion de la cuisine des temples bouddhistes.

forme contemporaine de tourisme spirituel et culturel, à la croisée du patrimoine, de la méditation et du développement personnel.

Carte 2 – Les 156 temples dans lesquels le *Temple Stay* est possible en 2024



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin .
Source : données recueilles en 2024 sur le site internet Temple Stay. Traitement : ArcGIS

Il existe quatre principales formes de programmes *Temple Stay* :

- des séjours d'une journée,
- des séjours centrés sur l'expérience spirituelle et culturelle,

- des séjours orientés vers le repos et la méditation,
- ainsi que des séjours thématiques proposant des démonstrations, des dégustations ou des ateliers de cuisine monastique (Encadré 6).

Encadré 6 – Trois types de *Temple Stay* sur le site internet du CCKB

Le programme *Temple Stay* se décline en plusieurs formats, différenciés selon la durée, les activités proposées et les attentes des participants.

1. Le séjour d'une journée.
Ce format court, d'une durée moyenne de deux à trois heures, comprend généralement la visite guidée du temple, une séance de méditation bouddhique (*chamseon*[268]) et la participation à la cérémonie du thé. Il s'adresse principalement aux visiteurs souhaitant découvrir brièvement la culture monastique sans y passer la nuit. Le coût de ce programme est d'environ 20 000 wons, soit 14 euros.

2. Le séjour axé sur l'expérience.
Organisé le plus souvent durant le week-end et incluant une nuit au temple, ce format propose une immersion dans les rituels bouddhistes traditionnels sud-coréens, tels que le *yebul*[269] (cérémonie de prière), les 108 prosternations symbolisant la purification des désirs et la croissance spirituelle, le repas monastique rituel (*balwoogongyang*), la méditation, le yoga et la cérémonie du thé. Les participants peuvent également bénéficier d'un entretien

[268] Le *chamseon*, 참선 (參禪) est un mot composé de *cham*, 참 (參), qui se traduit par participation et de *seon*, 선 (禪), signifiant s'engager dans la pratique de *seon*. En Corée du Sud, le *ganhwa seon*, 간화선 (看話禪) est le plus établi parmi d'autres types de *seon* comme le *chamseon* ou le *jwaseon*, 좌선 (坐禪), la méditation assise. Le *ganhwa seon* coupe immédiatement tout surgissement de pensées ou de jugements en se fondant profondément dans le *hwadu*, 화두(話頭) (il s'agit d'un moyen d'atteindre l'illumination, *hwa*, 화 (話) signifie parole et *du*, *두(頭)* qui signifie tête, et peut se traduire par l'origine de la parole ou de la pensée). Cela nous conduit à percevoir la nature de Bouddha en nous-mêmes, sans illusions. L'une des caractéristiques les plus distinctives du *ganhwa seon* est l'investigation du *hwadu*, coupant toutes les pensées et explorant notre véritable nature. Le *ganhwa seon* vise à pénétrer directement dans l'essence de notre esprit, tandis que d'autres pratiques de *seon* concentrent notre esprit sur un objet et entrent progressivement dans la phase d'observation profonde.
Source :
http://www.koreanbuddhism.net/bbs/board.php?bo_table=3050&wr_id=62&sfl=wr_subject&stx=Ganhwa+Seo&sop=and&page=2

[269] Le *yebul* est le rituel fondamental marquant le début et la fin de chaque jour. Vers trois ou quatre heures du matin, cela dépend des temples, le tambour de bois éveille les religieux bouddhistes dans le calme de l'aube, au sein du monastère paisible encore plongé dans l'obscurité, et se propage, marquant le début authentique d'une journée. Lorsque le jour se lève, le son du tambour de bois annonce à nouveau le temps du *yebul* et invite tous les résidents du temple à y participer en priant avec les chats pour que la paix demeure dans le monde pour tous (l'observation participante au temple Songgwangsa en 2018).

individuel avec un moine ou d'ateliers pratiques, tels que la démonstration et la dégustation de cuisine des temples ou la participation à un atelier culinaire monastique. Des activités culturelles complémentaires sont souvent proposées, comme la fabrication de lanternes de lotus [270] ou de perles de prière [271], destinées à être conservées comme souvenirs symboliques. Le contenu du programme varie selon les temples, les saisons et les attentes des participants, mais son objectif central demeure la reconnexion à soi-même et la recherche de la paix intérieure. Le tarif s'échelonne entre 40 000 et 160 000 wons (soit environ 28 à 110 euros par nuit).

3. Le séjour axé sur le repos.
Ce format vise à offrir aux participants une pause de ressourcement physique et mental. Il comprend des pratiques de méditation, des cérémonies bouddhistes telles que le *yebul*, ainsi qu'un repas d'offrande au Bouddha. En dehors de ces activités, les participants disposent d'une grande liberté pour se reposer, méditer ou se promener dans les environs du temple. Le coût moyen s'élève à 60 000 wons, soit environ 42 euros par nuit.

À l'exception du séjour d'une journée, la durée du *Temple Stay* n'est pas strictement limitée : les participants peuvent prolonger leur expérience selon leurs disponibilités et leurs besoins personnels. Cependant, certains temples fixent une durée maximale de séjour, généralement d'une semaine.

Le programme *Temple Stay* offre aux participants la possibilité de redécouvrir des pratiques ancestrales tout en renouant avec une énergie vitale souvent altérée par le rythme de vie contemporain. Plusieurs études ont mis en évidence la diversité des expériences vécues lors de ces séjours : immersion dans la nature, interaction sociale, développement personnel,

[270] Les lanternes de lotus sont appelées *yeondeung* en coréen. On les réalise en pliant des pétales de lotus en papier traditionnel, *hanji* et en les collant un à un. La fleur de lotus est un symbole du bouddhisme. Elle émerge gracieusement de la boue sans se souiller, exprimant le souhait de purifier l'esprit ignorant pour atteindre l'illumination.

[271] Le *yeomju* (염주, 念珠), chapelet bouddhique, appelé mālā en sanskrit, est également désigné par les termes *suju* (수주, 數珠), *songju* (송주, 誦珠) ou *juju* (주주, 呪珠). Il signifie littéralement « perles pour compter les récitations ». Il s'agit d'un instrument composé d'un certain nombre de perles enfilées, utilisé comme son nom l'indique pour compter le nombre de fois que l'on récite le nom du Bouddha ou des dhāraṇī (formules sacrées).
Le plus souvent, il est composé de 108 perles ; on parle alors de « chapelet de 108 perles ». Lorsqu'il en contient moins, on le désigne alors sous le nom de *danju* (단주, 檀珠) (Jang, s. d.).
Selon le 목환자경 (木槵子經, sutra des graines de *mokugenji*), afin d'éliminer les fautes karmiques issues des passions et des attachements, il convient d'enfiler 108 graines de *mokugenji* et de les porter constamment sur soi. À tout moment, on doit réciter le nom du Bouddha, du Dharma et du Sangha, en faisant glisser une graine à chaque récitation. À mesure que le nombre de récitations augmente, l'esprit se libère, ce qui lui apporte la paix (Jang, s. d.).

repos psychique et physique, rupture avec la routine quotidienne et découverte de la culture bouddhiste (Cheon, Jeong, 2009 ; Cheon, Jeong, 2011 ; Kim, Shim 2011 ; Kim, Jeon, 2016 ; Lee, Yang, 2020).

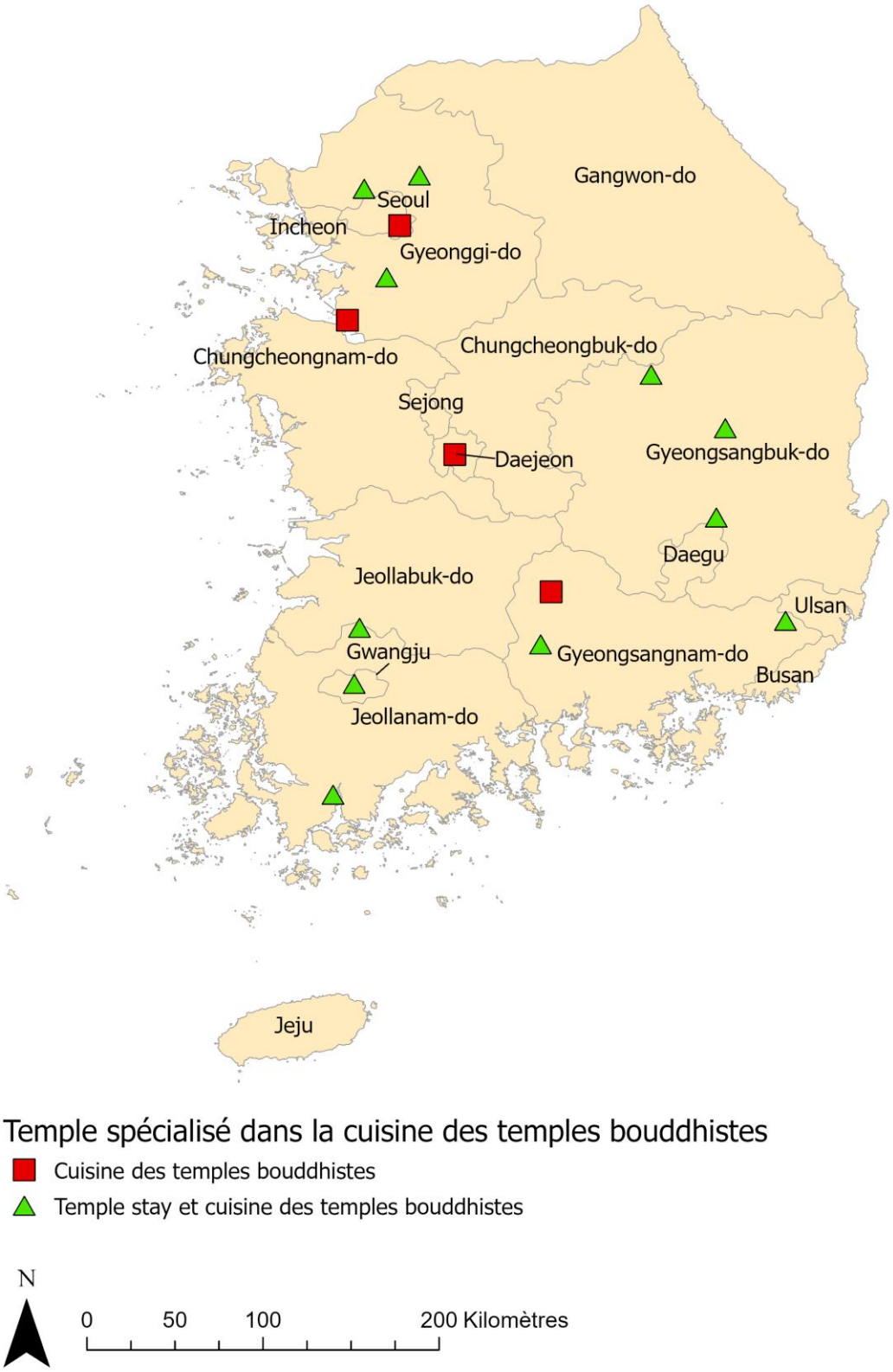
Bien que chaque temple élabore ses propres programmes, la plupart des séjours, à l'exception du format d'une journée, incluent la participation à la cérémonie de prière. Celle-ci invite les participants à développer une attention particulière à autrui et à cultiver la gratitude. Ces valeurs se traduisent concrètement par des gestes de considération collective (comme le respect du silence pour ne pas déranger autrui) et par la reconnaissance envers les éléments ayant permis de nourrir le corps et l'esprit au moment du repas.

Or, cette attitude de bienveillance partagée et de reconnaissance collective tend à s'effacer dans la société sud-coréenne contemporaine, marquée par une montée de l'individualisme, une réduction de l'attention à l'intérêt commun et une valorisation accrue du matérialisme. Dans ce contexte, le *Temple Stay* peut être envisagé comme un dispositif social et spirituel susceptible de contribuer à la réparation symbolique d'une société en crise relationnelle — une société où s'expriment des tensions genrées, des oppositions entre adeptes de régimes alimentaires différents (omnivores et végétariens), et où la recherche du plaisir personnel prévaut souvent sur la quête d'équilibre collectif.

Cependant, l'accessibilité économique du *Temple Stay* demeure une question cruciale. Certains formats, notamment les séjours incluant des démonstrations et dégustations de cuisine monastique, restent difficilement accessibles pour les catégories socio-économiques modestes, en raison d'un tarif pouvant atteindre 160 000 wons (soit environ 110 euros par nuit), alors que le salaire moyen mensuel en 2024 (Index Korea) s'élève à 3 737 000 wons (soit environ 2 227 euros). Une réflexion pourrait ainsi être engagée sur la démocratisation du *Temple Stay*, afin que la richesse de cet ancien art de vivre et de cette philosophie spirituelle puisse être transmise à un public plus large.

Depuis 2015, le CCKB a sélectionné 15 temples spécialisés dans la cuisine monastique bouddhiste (Carte 3), dans le but de promouvoir auprès du grand public non seulement cette tradition culinaire patrimoniale, mais aussi la philosophie de vie qu'elle incarne — fondée sur la sobriété, la gratitude et l'harmonie entre l'humain et la nature.

Carte 3 – Les temples spécialisés dans la cuisine des temples bouddhistes en 2024



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin . Le dessin de symboles est réalisé par Hee-Jin YUN.
Source : données recueillies en 2024 sur le site internet Korea Temple Food. Traitement : ArcGIS

Parmi les 15 temples bouddhistes spécialisés dans la cuisine monastique sélectionnés par le CCKB, quatre ne proposent pas le programme *Temple Stay* (Carte 3). Néanmoins, l'ensemble

de ces temples offre des cours consacrés à la cuisine des temples, distincts du cadre formel du *Temple Stay*.

Ces formations se déclinent selon deux modalités de participation. Le *Temple Stay* culinaire correspond à une forme de participation indirecte, dans laquelle les participants assistent à une démonstration suivie d'une dégustation des mets préparés par les moines ou les nonnes. En revanche, les ateliers de cuisine monastique [272] relèvent d'une participation directe, impliquant à la fois la démonstration, la préparation autonome et la dégustation des plats par les participants eux-mêmes. Ces ateliers se déroulent sur quelques heures, tandis que les cours de longue durée peuvent s'étendre d'un mois à une année complète, selon les temples et le niveau d'approfondissement souhaité.

Sur le plan géographique, deux temples spécialisés sont situés à Séoul, tandis que trois autres se trouvent à proximité de la capitale (Carte 3). Parmi les plus renommés figurent les temples Baekyangsa, Beoblyongsa, Geumsuam, Jingwansa et Sudosa, connus pour leurs maîtres de cuisine monastique[273] reconnus par l'Ordre Jogye, premier ordre bouddhiste sud-coréen. Ces maîtres jouent un rôle central dans la préservation, la transmission et la diffusion de la cuisine des temples en Corée du Sud.

Les profils des participants varient selon les temples. Dans la plupart d'entre eux, il s'agit majoritairement Sud-Coréenne. Toutefois, le temple Baekyangsa se distingue par une fréquentation plus internationale, accueillant à la fois des Sud-Coréens et des participants étrangers, notamment des chefs cuisiniers souhaitant effectuer un *Temple Stay* prolongé ou suivre une formation approfondie auprès de la nonne Jeong Kwan.

Cette dernière est devenue une figure emblématique de la cuisine monastique bouddhiste à la suite de sa participation à la série documentaire *Chef's Table* (Netflix, saison 3, 2017). Depuis cette médiatisation, la cuisine des temples sud-coréens a acquis une visibilité sans précédent, dépassant le cadre strictement religieux pour être reconnue comme une forme d'art culinaire et culturel à part entière.
Bien que des documentaires antérieurs aient déjà abordé ce thème, ils présentaient souvent la cuisine monastique comme un repas réservé aux religieux. Ce n'est qu'à la fin des années

[272] Nous allons voir où ils ont lieu, notamment à Séoul dans le chapitre 7.
[273] Jusqu'en 2022, seulement cinq nonnes et un moine ont ce titre.

2010 et au début des années 2020 que cette cuisine a commencé à être perçue comme une expérience culinaire et culturelle ouverte au grand public. La participation de célébrités à des émissions télévisées ou à des séjours dans les temples où elles pratiquaient le *balwoogongyang* et apprenaient la cuisine auprès des nonnes, notamment Jeong Kwan, a largement contribué à renforcer l'intérêt social et médiatique pour cette tradition gastronomique.

C. Un ermitage bouddhiste est ouvert à tout le monde

L'espace des temples bouddhistes joue un rôle fondamental dans la transmission des pratiques culturelles et spirituelles anciennes auprès des laïcs, notamment à travers les programmes de *Temple Stay* et les ateliers de cuisine monastique. Ces dispositifs permettent non seulement la découverte d'un mode de vie ascétique, mais aussi l'apprentissage des principes culinaires traditionnels, fondés sur la saisonnalité des produits et les techniques de fermentation, telles que la préparation du *doenjang*, élaborée durant la saison hivernale.

Cependant, l'acquisition d'une connaissance approfondie de cette cuisine demeure contrainte par la réalité résidentielle des temples. En raison de leur taille souvent modeste et du nombre limité de moines ou de nonnes qui y résident, la capacité d'accueil est restreinte. Par ailleurs, la présence prolongée de visiteurs peut perturber la discipline ascétique des religieux, dont la vie quotidienne est centrée sur la méditation, l'étude des sutras et la pratique spirituelle.

Une exception notable à cette règle est l'ermitage Cheonjinam, rattaché au temple Baekyangsa, dirigé par la nonne Jeong Kwan. Cet ermitage ouvre ses portes[274] à celles et ceux qui souhaitent apprendre la cuisine bouddhiste, pour un court ou long séjour, sans contrepartie financière pour le logement ou la nourriture, mais en participant activement au travail culinaire aux côtés de la nonne[275]. Cet espace constitue ainsi un « lieu vivant » de transmission culinaire traditionnelle, où l'apprentissage repose sur la pratique, l'observation et l'expérience partagée.

[274] Parfois une autre nonne vient y résider mais elle y vit souvent seule.

[275] En France certains monastères chrétiens ou orthodoxes proposent du *Wwoofing* aux jeunes pour leur transmettre le savoir, leur apprendre à cultiver un potager de manière durable notamment en agriculture biologique. C'est le cas de l'Abbaye cistercienne Notre Dame de Bonne-Espérance à Échourgnac, en Périgord et du monastère orthodoxe de Solan, situé à La Bastide-d'Engras (Gard) où même les étudiants de l'École de Gestion et Protection de la Nature de Montpellier viennent faire leur stage (Information acquise lors d'un terrain dans les monastères en France en 2020 et 2021).

1. La transmission culinaire dynamique

Situé sur la montagne Baegamsan, dans la province du Jeollanam-do, à l'ouest de la Corée du Sud, l'ermitage Cheonjinam fait partie du complexe monastique du temple Baekyangsa. Il se trouve à environ trois heures et demie de Séoul en voiture, mais demeure accessible en transports publics via les trains à grande vitesse (*KTX* ou *SRT*), suivis d'un trajet en taxi.
Lors de différents séjours d'observation, notamment en 2018[276], lors d'un stage, puis en 2019, lors du tournage du documentaire *Les Saveurs du Temple* réalisé par le collectif français Focus Trap[277], où l'auteure assurait un rôle de guide-traductrice, plusieurs phénomènes significatifs liés à la transmission culinaire dans l'ermitage de Jeong Kwan ont pu être observés.

2. La diversité des visiteurs

L'ermitage Cheonjinam, bien que situé dans une région rurale éloignée de Séoul, constitue un foyer actif de transmission culinaire traditionnelle. Entre 2018 et 2023, quatre grands profils de visiteurs ont été identifiés :

1. Les jeunes chefs cuisiniers.
   De nombreux jeunes chefs sud-coréens, souvent formés à l'étranger, notamment à la gastronomie française, se rendent à l'ermitage pour réapprendre la cuisine coréenne traditionnelle. Parallèlement, des chefs étrangers, non coréanophones, viennent s'initier à la cuisine monastique bouddhiste, qu'ils perçoivent comme une alternative éthique et durable à la cuisine occidentale. Leur séjour dure généralement un à plusieurs mois, voire plus d'un an, afin d'apprendre à travailler avec des ingrédients de saison**.**
2. Les invités temporaires.
   Certaines personnes séjournent à l'ermitage pour une journée ou quelques semaines, afin de participer à des événements rituels ou communautaires, tels que la fête de la

[276] Nous avons sollicité quatre nonnes pour faire un stage en résidant dans les temples pendant un mois. Seule la nonne Jeong Kwan a répondu favorablement. En dehors des programmes comme le *Temple Stay* ou les cours de cuisine des temples bouddhistes, il est difficile d'établir un contact direct avec les religieux bouddhistes sauf si l'on connaît un moine ou une nonne.
[277] FocusTrap réunit des créateurs et producteurs de divers horizons qui explorent les chemins nomades et cosmopolites d'une humanité en perpétuel mouvement. Avec une expérience de plus de deux décennies, un réseau international solide et des coproductions impliquant des partenaires publics et privés, les membres du collectif ont concrétisé de nombreuses créations présentées en France et à l'étranger.

naissance du Bouddha (8 avril du calendrier lunaire), la préparation du kimchi ou la fabrication hivernale comme le *meju*.

3. Les visiteurs non centrés sur la cuisine[278].

   D'autres visiteurs viennent avant tout pour se ressourcer, étudier, rédiger une thèse ou se préparer à un concours. L'environnement calme et la pureté de l'air favorisent également la convalescence et la méditation. Certaines femmes âgées, appelées *bosalnim*[279] (bodhisattvas laïcs), viennent régulièrement aider la nonne dans ses tâches quotidiennes.

Dans la plupart des temples ou ermitages bouddhistes, les visiteurs sont essentiellement des fidèles ou des habitants locaux participant à des travaux communautaires (semis, récolte, préparation du kimchi). L'originalité de l'ermitage de Jeong Kwan réside donc dans la diversité générationnelle et géographique de ses visiteurs, attirés par l'apprentissage de la cuisine monastique plutôt que par la pratique religieuse.

3. La transmission par l'observation

Malgré la reconnaissance internationale dont elle bénéficie, souvent qualifiée de « cheffe-philosophe » ou de « cheffe végane » par les médias occidentaux, Jeong Kwan refuse cette catégorisation professionnelle. Elle ne se définit pas comme une cuisinière, mais comme une praticienne de la méditation à travers la cuisine. Pour elle, cuisiner équivaut à méditer : chaque geste culinaire est une forme de pratique spirituelle. Elle ne dispense pas de cours formalisés, mais privilégie une transmission implicite fondée sur l'observation et la participation. Les apprentis cuisiniers apprennent en travaillant directement avec elle, que ce soit pour préparer les plats de dégustation du programme *Temple Stay* du temple Baekyangsa, les ingrédients des cours destinés au grand public ou les repas offerts aux invités. Cette méthode repose sur une pédagogie par immersion, sans horaires fixes ni consignes explicites. Les gestes, les rythmes et les attitudes s'acquièrent par mimétisme et par répétition — une approche que l'on pourrait qualifier d'« apprentissage par-dessus l'épaule », où la transmission s'effectue essentiellement par l'action et l'observation. Si cette forme d'enseignement peut paraître exigeante pour les nouveaux arrivants, elle favorise une

[278] Ce type de visiteurs est également présent dans d'autres temples ou ermitages où l'ambiance paisible est propice à la préparation de concours ou à la lutte contre la maladie.

[279] Nom donné à une dame fidèle bouddhiste qui travaille bénévolement dans un temple.

assimilation intuitive et incarnée des savoirs culinaires, en cohérence avec la philosophie bouddhiste de la pratique consciente et de la patience. L'ermitage de Jeong Kwan constitue ainsi un espace vivant de transmission culinaire où la spiritualité et le savoir-faire se conjuguent dans une dynamique de partage intergénérationnel et interculturel.

4. La transmission spontanée

La nonne Jeong Kwan, dépourvue de tout support écrit, qu'il s'agisse de livres de recettes, de carnets ou de notes , conserve l'intégralité de son savoir culinaire dans la mémoire vivante. La transmission de ce savoir s'effectue exclusivement de manière orale et pratique. Lorsqu'elle accompagne les chefs-cuisiniers au marché traditionnel, elle les initie à la découverte d'ingrédients locaux — notamment des herbes sauvages, souvent absentes de la cuisine des chefs-cuisiniers — tout en leur expliquant les modes de préparation et d'utilisation appropriés. Cette démarche pédagogique repose sur l'expérience directe, où l'apprentissage se fait par l'observation, l'échange et la répétition des gestes.

Plutôt que d'organiser des séances formalisées d'enseignement, Jeong Kwan privilégie une transmission spontanée et contextuelle, se déployant au fil du travail quotidien. Le savoir culinaire circule ainsi dans un cadre non institutionnalisé, à travers la pratique partagée, l'improvisation et la conversation. Cette forme d'apprentissage informel, fondée sur la mémoire et l'oralité, favorise non seulement la préservation authentique du savoir culinaire monastique, mais aussi la création d'interactions humaines riches et imprévues. En ce sens, elle s'oppose à la logique de la transmission écrite, qui tend à figer le savoir en limitant la part d'interprétation, d'émotion et d'intuition propre à la pratique. Ainsi, la cuisine de Jeong Kwan illustre une épistémologie vivante du geste culinaire, où la connaissance ne se consigne pas, mais se réinvente continuellement dans l'acte même de faire et de partager.

5. Les témoignages

Cette section s'appuie sur sept témoignages recueillis auprès de personnes ayant séjourné dans l'ermitage de la nonne Jeong Kwan, dans le cadre d'un apprentissage de la cuisine monastique bouddhiste. Fait significatif, tous les participants ne sont pas bouddhistes : parmi eux, cinq se déclarent athées, une est catholique et un autre protestant. Cette diversité témoigne du caractère transreligieux de la transmission culinaire dans l'ermitage, où

l'apprentissage dépasse les frontières confessionnelles pour s'ancrer dans une quête personnelle de sens, de calme et d'harmonie avec la nature.

L'un des entretiens illustre particulièrement cette dimension universaliste :

> « Je suis athée, mais j'ai décidé d'entrer dans le temple pour apprendre la cuisine des temples auprès de la nonne Jeong Kwan. En même temps, j'éprouvais un désir croissant de m'isoler au cœur de la nature. Le temple est devenu pour moi un havre de paix, une cabane tranquille. Mon attachement au temple remonte à mon enfance, lorsque j'accompagnais souvent mon père lors de ses visites. Pour moi, la valeur du temple découle de son principe d'égalité envers tous. En y entrant, chaque être, qu'il soit important ou insignifiant aux yeux du monde, tout comme les animaux et les insectes, devient également précieux au sein de la nature. »
> Entretien avec NY, propriétaire et cheffe-cuisinière d'un restaurant végan à Séoul

Ce témoignage met en lumière la fonction spirituelle et inclusive du temple bouddhiste, perçu non pas comme un lieu de conversion, mais comme un espace d'universalité, de retrait et de reconnexion. Il révèle également la manière dont la cuisine monastique devient un vecteur de lien entre la pratique culinaire, la mémoire personnelle et la recherche d'équilibre intérieur.
À l'instar de NY, aucun des participants interrogés n'a exprimé de réticence à l'idée de résider dans un espace bouddhiste. Tous soulignent que le temple constitue un lieu polyvalent, dépassant sa seule dimension religieuse pour devenir à la fois un espace d'apprentissage, de repos et de recentrage personnel.

La plupart ont découvert la nonne Jeong Kwan et la cuisine monastique bouddhiste par le biais de la série documentaire *Chef's Table – Saison 3* (Netflix, 2017) ou à travers leur propre expérience du programme *Temple Stay* au temple Baekyangsa.

Les profils des participants se distinguent par leur ancrage professionnel dans le domaine de la restauration : chefs-cuisiniers, propriétaires de restaurants ou de caves à vin, ou encore rédacteurs spécialisés dans la gastronomie. Tous considèrent la cuisine des temples bouddhistes comme une source d'inspiration fondamentale, qu'ils perçoivent comme l'origine de la cuisine traditionnelle coréenne et comme un réservoir de savoir-faire culinaire ancestral.
L'un des témoignages illustre particulièrement cette perspective :

> « Je suis chef-cuisinier. Ayant séjourné longuement à l'étranger, en Australie, j'ai acquis une certaine expérience dans la cuisine occidentale. Ce que j'ai remarqué en vivant à l'étranger, c'est que la cuisine sud-coréenne n'y est connue qu'à travers des plats comme

> le *bibimbap*, le *bulgogi*[280], le *japchae* et le *tteokbokki*. Cela m'a donné envie de faire découvrir d'autres facettes de la cuisine sud-coréenne. Malgré ma conviction que la culture alimentaire coréenne est riche et diversifiée, j'ai constaté qu'il existait peu d'espaces structurés permettant d'apprendre la cuisine traditionnelle. Après de longues recherches, j'ai compris que les temples bouddhistes demeuraient les gardiens de cette tradition culinaire et qu'ils perpétuaient un savoir-faire lié à la saisonnalité des ingrédients. C'est pour cette raison que j'ai choisi de séjourner dans un temple et d'y apprendre la cuisine monastique bouddhiste. »
> Entretien avec CH, chef-cuisinier d'un restaurant spécialisé dans la cuisine des temples bouddhistes à Suwon, Corée du Sud.

Ce témoignage met en évidence la manière dont le *Temple Stay* et la rencontre avec Jeong Kwan permettent à de jeunes professionnels de la gastronomie de reconnecter la modernité culinaire à ses racines spirituelles et écologiques. La cuisine des temples devient ainsi un espace de réappropriation culturelle, où les chefs trouvent non seulement des techniques et des ingrédients oubliés, mais aussi une philosophie du geste culinaire fondée sur la lenteur, la conscience et le respect du vivant.

À l'instar de CH, ES, chef-cuisinier résidant à Paris, souligne-lui aussi le rôle central des temples bouddhistes dans la préservation et la transmission de la cuisine traditionnelle coréenne :

> « Il y a deux raisons pour lesquelles je suis entré dans le temple. Tout d'abord, en tant que chef-cuisinier qui réfléchit beaucoup, j'avais le désir d'apprendre la cuisine coréenne. En y pensant brièvement, je me suis dit que la cuisine traditionnelle coréenne était mieux transmise et préservée dans les temples pendant la période de l'occupation japonaise et la guerre de Corée. Deuxièmement, la nonne Jeong Kwan est célèbre, et j'étais alors curieux de connaître sa vie monastique, c'est pourquoi j'ai décidé de séjourner dans le temple. »
> Entretien avec ES, chef-cuisinier à Paris, France

Les durées de séjour à l'ermitage de Jeong Kwan varient considérablement selon les participants, allant de quelques jours à une année entière, en fonction de leur disponibilité. Si plusieurs affirment souhaiter prolonger leur séjour, les contraintes de la vie professionnelle et personnelle les en empêchent. Les résidents coréens retournent régulièrement à l'ermitage pour assister la nonne lors d'événements religieux ou culinaires, tandis que les participants vivant à l'étranger profitent de leurs voyages en Corée du Sud pour y séjourner à nouveau. Cette forme d'engagement régulier peut être qualifiée de « transmission immersive », dans

[280] Bœuf mariné dans du *ganjang*.

laquelle chaque interaction, chaque activité, devient un moment d'apprentissage culinaire et spirituel.

> « Je vais au marché avec la nonne pour acheter des ingrédients de saison, je prépare des repas pour les offrandes rituelles et j'aide lors des événements et festivités. La nonne est très connue, et de nombreux visiteurs viennent à l'ermitage ; je cuisine aussi pour eux. Je n'ai pas appris de manière systématique : j'ai observé la nonne cuisiner à mes côtés et appris de façon informelle. Elle avait aussi un potager dont j'ai participé à l'entretien. »
> Entretien avec CH, chef-cuisinier d'un restaurant spécialisé dans la cuisine des temples bouddhistes à Suwon, Corée du Sud

L'apprentissage de la cuisine monastique bouddhiste ne se limite donc pas à la maîtrise de recettes. Il repose sur une expérience d'immersion complète, englobant la participation à toutes les tâches de la vie quotidienne ; laver la vaisselle, se rendre au marché, cultiver le potager. Ces activités, en apparence ordinaires, révèlent la philosophie sous-jacente de cette cuisine — fondée sur la gratitude envers la nature, la valorisation des ingrédients et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La maîtrise culinaire, dans ce contexte, va bien au-delà de l'exécution technique. Elle implique une transformation du rapport à la matière et à l'imperfection, comme en témoigne le récit de CH :

> « Lorsque je travaillais dans un restaurant haut de gamme, je pensais généralement que si quelque chose ne me semblait pas bon, je ne devais pas le servir aux clients. Cependant, ma perspective a changé en travaillant aux côtés de la nonne. Par exemple, elle utilisait la moisissure noire du *meju* pour faire du *doenjang*, ce qui m'a d'abord dégoûté. Mais avec le temps, j'ai appris à ne pas rejeter automatiquement, mais plutôt à réfléchir à la façon de transformer un *meju* altéré en une excellente pâte de soja. » Entretien avec CH, chef-cuisinier du restaurant spécialisé dans la cuisine des temples bouddhistes à Suwon, Corée du Sud.

Cette expérience illustre la pédagogie implicite et la dimension philosophique de l'apprentissage dans l'ermitage. Sous la guidance de Jeong Kwan, les cuisiniers découvrent une éthique du respect intégral de la matière, où chaque ingrédient, même altéré, possède une valeur potentielle. L'enseignement ne se réduit donc pas à la reproduction d'un savoir-faire, mais s'apparente à une transformation intérieure, intégrant des principes spirituels de non-jugement, de patience et d'adaptation.

Ainsi, la cuisine des temples apparaît non seulement comme une pratique gastronomique, mais aussi comme une voie d'apprentissage moral et méditatif, où le geste culinaire devient un exercice spirituel et un acte de reconnaissance envers le vivant.

Les chefs-cuisiniers qui séjournent à l'ermitage de la nonne Jeong Kwan arrivent déjà formés professionnellement, mais ils y réapprennent des pratiques culinaires traditionnelles rarement exercées dans leurs milieux professionnels contemporains, notamment la fabrication artisanale des sauces fermentées.

> « J'ai appris à faire des aliments fermentés et des condiments. Même si je connaissais déjà la théorie de la fermentation des ingrédients et de la fabrication des sauces traditionnelles, mettre cela en pratique s'est avéré passionnant ! Au temple, on crée tout de A à Z. Normalement, en cuisine, on utilise des ingrédients déjà prêts ou fermentés, mais au temple, on part vraiment de zéro ! J'adore cuisiner parce que cela me permet de créer quelque chose à partir de rien, et au temple, c'est comme créer à partir de rien et revenir à l'essentiel. C'est fascinant de voir comment tout prend vie au temple ! »
> Entretien avec ES, chef-cuisinier à Paris, France

Pour les participants, l'expérience de l'ermitage s'est révélée enrichissante à la fois sur le plan culinaire et personnel. L'apprentissage ne se limite pas à la maîtrise de techniques, mais s'étend à une réflexion sur le rapport au temps, à soi et à la matière :

> « À l'ermitage, ce n'est pas seulement la cuisine que j'ai apprise, mais aussi comment ne pas me laisser influencer par la rapidité ou le rythme de vie de chacun. J'ai également développé une certaine façon de voir la vie et les ingrédients. Par exemple, j'ai compris que lorsqu'on accorde de l'importance à quelque chose, qu'il s'agisse d'une tâche ou d'un ingrédient, cela devient précieux, et donc le résultat prend également de la valeur. »
> Entretien avec HM, propriétaire d'un restaurant spécialisé dans la viande de porc à Cheongju, Corée du Sud

De même, SY, cheffe-cuisinière à Milan, souligne que le séjour à l'ermitage dépasse la simple formation culinaire :

> « J'ai découvert comment cuisiner des plats que je ne connaissais pas et appris à bien communiquer avec les autres. La signification de la connexion dans le bouddhisme est différente de celle que l'on ressent généralement dans la vie quotidienne. Mon séjour dans l'ermitage n'était pas seulement une occasion d'apprendre la cuisine des temples bouddhistes, mais aussi une opportunité de réfléchir à ma vie en général. J'ai eu la chance d'apprendre auprès de nouvelles personnes rencontrées sur place, et d'acquérir diverses expériences dans l'environnement naturel autour du temple. »
> Entretien avec SY, cheffe-cuisinière à Milan, Italie

L'exploration de la cuisine monastique au sein d'un ermitage intégré dans la nature a permis aux participants d'acquérir la maîtrise des techniques fondamentales de la cuisine coréenne :

fermentation des légumes et des sauces traditionnelles, confection des sirops naturels, et préparation saisonnière des aliments. Cette immersion a également favorisé une reconnexion à la nature à travers une pratique consciente de la lenteur, permettant une pleine mobilisation des sens dans le rapport aux ingrédients.

L'expérience a aussi transformé leur perception des relations humaines : dans l'ermitage, les êtres sont traités avec la même attention et le même respect que les ingrédients. Cette égalité du vivant, fondée sur la philosophie bouddhiste de la compassion, constitue un principe structurant de la vie au temple.

Les participants ont également observé la diversité du public fréquentant l'ermitage : à côté des Sud-Coréens, nombreux sont les visiteurs étrangers, notamment des chefs-cuisiniers ou des passionnés de gastronomie, venus sans suivre le programme officiel du *Temple Stay*. Les séjours des participants sud-coréens s'étendent souvent de plusieurs mois à un an**,** voire davantage, afin de participer au rythme saisonnier de la cuisine :

- printemps : séchage des légumes et herbes sauvages ;
- été : saumurage des légumes et préparation du kimchi estival ;
- automne : fabrication du kimchi pour l'année à venir ;
- hiver : préparation des sauces fermentées, notamment le *doenjang*.

Les participants étrangers, quant à eux, séjournent en moyenne de quelques jours à un mois**,** même si certains chefs prolongent leur apprentissage sur plusieurs mois. Leur objectif dépasse la simple acquisition de savoir-faire : ils cherchent à observer l'harmonie entre la méditation, la pratique culinaire et la vie communautaire**.**

Les visiteurs présentent une grande diversité d'âges (de 20 à 70 ans), de nationalités et de parcours professionnels. Cependant, ceux qui séjournent le plus longtemps ont généralement entre 20 et 30 ans et exercent dans les métiers de la gastronomie ou du journalisme culinaire. Les étrangers venus se former à la cuisine monastique sont souvent végétariens, bien que la cuisine des temples, intrinsèquement végétalienne, attire un public bien plus large au-delà des pratiques alimentaires.

Enfin, interrogés sur leur disposition à recommander ce type de séjour, les avis divergent. Trois des sept participants interrogés se montrent réservés quant à la faisabilité d'un long séjour en raison des contraintes professionnelles et économiques :

> « Je ne conseille pas forcément d'aller dans un temple bouddhiste, ce n'est pas une mince affaire. Mais si quelqu'un en a la motivation, je lui dis "vas-y !" car on y apprend énormément, surtout sur la cuisine bouddhiste, la fermentation alimentaire et la cuisine traditionnelle. »
> Entretien avec CH, chef-cuisinier du restaurant spécialisé dans la cuisine des temples bouddhistes à Suwon, Corée du Sud

Ces témoignages révèlent que, pour les professionnels de la gastronomie, l'ermitage de Jeong Kawan représente bien plus qu'un lieu d'apprentissage technique : il constitue un espace de transformation personnelle et de transmission culturelle. L'enseignement qui y est reçu se situe à la croisée de la spiritualité, de l'écologie et de la création culinaire**,** inscrivant la cuisine des temples dans une dynamique contemporaine de réenchantement du rapport à la nourriture et au vivant**.**

Selon CH, la principale condition pour séjourner durablement dans un temple bouddhiste réside dans la motivation liée à l'apprentissage culinaire. À l'inverse, JH met en avant une autre forme d'engagement, fondée sur la motivation religieuse :

> « Je crois que rester longtemps dans un temple bouddhiste, ce n'est pas évident... sauf si on plonge dans la doctrine bouddhiste et qu'on a une vraie motivation religieuse. La plupart du temps, il n'y a pas vraiment d'activités économiques là-bas, les gens sont plutôt dans des trucs bénévoles. Si on a une carrière ou une vie à gérer, ça peut vite devenir compliqué. »
> Entretien avec JH, rédactrice indépendante en cuisine

JH est la seule personne interrogée à souligner explicitement la dimension religieuse comme facteur essentiel d'un long séjour. En revanche, dans le cas de l'ermitage de Jeong Kwan, l'accent est mis avant tout sur l'apprentissage culinaire et sur la philosophie spirituelle[281] qui l'accompagne, plutôt que sur la pratique religieuse en elle-même. Comme l'indiquent ES et JH, les contraintes économiques et professionnelles constituent un obstacle plus concret que la question de la foi dans la possibilité de prolonger un séjour :

> « Je t'avoue que je conseillerais bien une visite dans le monastère bouddhiste à mes proches, mais je vais éviter de les pousser à y séjourner longtemps. Ce n'est pas anodin,

[281] Par exemple, Jeong Kwan mentionne souvent le « lien karmique temporel » basé sur la doctrine bouddhiste de la causalité. Cela signifie que les événements et les objets surviennent en suivant les lois de la causalité, nécessitant la création d'un environnement spécifique dans un temps et un espace donnés.

tu vois, la vie des individus est en jeu. L'idée, c'est plutôt une petite visite qui permet de se reconnecter avec la nature. Je trouve que c'est déjà bien. »
Entretien avec ES, chef-cuisinier à Paris, France

Malgré ces contraintes, CH et ES, comme la majorité des personnes interrogées, déclarent souhaiter recommander la visite des temples bouddhistes à leurs proches, en raison de leur potentiel spirituel et culturel :

« La plupart des gens d'aujourd'hui recherchent la stabilité mentale, alors je conseille toujours à mes amis d'essayer d'aller dans un temple bouddhiste, surtout aux amis italiens qui ne connaissent pas notre culture coréenne, parce que je considère que le bouddhisme en fait ! Et personnellement, je pense que la cuisine des temples bouddhistes est idéale pour manger sainement, donc je les pousse à tenter l'expérience ! »
Entretien avec SY, cheffe-cuisinière à Milan, Italie

Pour plusieurs participants, le temple bouddhiste incarne avant tout un espace de préservation culturelle, où l'on retrouve l'héritage architectural et culinaire coréen, mais aussi un lieu de ressourcement et de contact privilégié avec la nature :

« Franchement, je conseille à mes amis d'aller dans un temple bouddhiste. Là-bas, c'est calme et paisible, on se met naturellement à réfléchir sur soi-même ! »
Entretien avec NY, propriétaire et cheffe-cuisinière d'un restaurant végan à Séoul

Dans la même perspective, MK, entrepreneur et propriétaire de cave à vin, considère la visite d'un temple comme un remède au stress contemporain :

« Je dirais aux gens d'aujourd'hui d'aller faire un tour dans un temple, sérieusement. Là-bas, on peut laisser de côté les tracas quotidiens un moment et mettre un peu d'ordre dans la tête. C'est franchement salutaire ! »
Entretien avec MK, Fondatrice d'une start-up de chaîne de blocs et propriétaire de cave à vin à Séoul

Le temple apparaît ainsi comme un espace d'introspection, propice à la découverte de soi et à la réflexion sur ses aspirations personnelles. Cette dimension est particulièrement mise en avant par HM, pour qui l'expérience monastique a été déterminante dans son parcours professionnel :

« Je dis souvent à mes amis qui traversent une période de doute d'aller dans un temple bouddhiste, pour apprendre à mieux se comprendre. Moi-même, avant de séjourner à l'ermitage de la nonne Jeong Kwan, j'hésitais à partir à l'étranger pour me former à la cuisine. Mais à l'ermitage, j'ai rencontré beaucoup de chefs qui avaient travaillé à l'étranger. Ils m'ont conseillé, et après cette expérience, j'ai abandonné l'idée de partir. J'ai compris que l'essentiel n'était pas d'apprendre ailleurs, mais de trouver du sens dans ma pratique ici. »

> Entretien avec HM, propriétaire d'un restaurant spécialisé dans la viande de porc à Cheongju, Corée du Sud

Si les temples bouddhistes sont ouverts à tous, la transmission de la cuisine monastique reste en général limitée aux religieux ou à des programmes formels. Dans la plupart des cas, les cours de cuisine proposés par les temples adoptent une approche structurée et codifiée, contrastant avec la méthode libre et intuitive observée dans l'ermitage de Jeong Kwan :

> « On dirait que quand la nonne Jeong Kwan cuisine, elle ne se concentre pas uniquement sur les recettes, mais plutôt sur la compréhension du *pourquoi* des choses. C'était impressionnant de la voir cuisiner spontanément, sans aucune recette écrite. »
> Entretien avec HM, propriétaire d'un restaurant spécialisé dans la viande de porc à Cheongju, Corée du Sud

Contrairement aux grands chefs étoilés tels qu'Alain Ducasse, Alain Passard, Guy Savoy ou Anne-Sophie Pic, auprès desquels de nombreux jeunes cuisiniers rêvent de se former, la nonne Jeong Kwan incarne une autre forme de prestige : celui d'une maîtresse spirituelle et culinaire. Sa renommée repose non pas sur la reconnaissance institutionnelle, mais sur sa capacité à inspirer, au-delà des frontières religieuses et culturelles, tous ceux qui cherchent à réconcilier cuisine, sagesse et nature.

Conclusion

L'étude de la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens, à travers l'exemple du *Temple Stay* et de l'ermitage de la nonne Jeong Kwan, met en lumière la manière dont une pratique culinaire ancienne peut aujourd'hui constituer un vecteur de transmission culturelle, spirituelle et éthique. Ce système de savoirs, issu d'une tradition ascétique pluriséculaire, ne se limite pas à l'acte de cuisiner ; il engage une philosophie de la vie fondée sur la modération, la gratitude et la conscience de l'interdépendance entre l'humain et la nature.

L'observation des pratiques de transmission culinaire au sein de l'ermitage révèle un mode d'apprentissage profondément expérientiel et relationnel, éloigné de toute forme d'enseignement académique. La transmission y est orale, intuitive et incarnée, s'opérant par la pratique directe, l'observation et la répétition des gestes. Elle illustre ce que l'on pourrait qualifier d'épistémologie du geste, où le savoir ne se fixe pas dans l'écrit mais se régénère continuellement dans l'action.

Les témoignages recueillis montrent que la motivation des participants dépasse largement la seule curiosité culinaire : le séjour au temple devient une expérience de transformation personnelle, une reconnexion au temps long, à la nature et à soi-même. Pour les chefs-cuisiniers interrogés, cette expérience a contribué à repenser leur rapport à la création culinaire en redonnant sens à la matière première, au rythme des saisons et au respect des aliments.

Sur le plan sociétal, la cuisine des temples bouddhistes offre une réponse critique à la crise contemporaine de l'alimentation. À l'heure où dominent la production industrielle, la standardisation des goûts et le gaspillage, elle rappelle la nécessité d'une « vision alimentaire » (Lee, 2014) fondée sur la conscience du cycle complet de la production et de la transformation des aliments. Par sa logique de sobriété et de respect du vivant, cette cuisine propose une alternative durable et éthique à la consommation moderne déconnectée de ses origines naturelles.

Enfin, la figure de la nonne Jeong Kwan joue un rôle déterminant dans la réactualisation contemporaine de cette tradition. En ouvrant son ermitage aux professionnels, elle a su concilier transmission monastique et diffusion culturelle, transformant un espace spirituel en lieu de rencontre interculturelle et intergénérationnelle. Sa démarche illustre la possibilité d'une modernité enracinée, où l'héritage bouddhiste devient une source d'inspiration pour repenser la durabilité, la lenteur et la sagesse dans le monde culinaire.

Ainsi, la cuisine monastique bouddhiste dépasse le cadre religieux pour se poser comme une philosophie du vivant, un art de nourrir et de se nourrir consciemment. Elle réunit, dans un même mouvement, l'éthique et l'écologie, ouvrant la voie à une redéfinition du rapport de l'homme à la nature et à la nourriture dans la société coréenne contemporaine.

Chapitre 3. Les consommations alimentaires éthiques inscrites dans l'espace géographique à Séoul

Introduction

Séoul constitue aujourd'hui le pivot structurant de l'économie culturelle sud-coréenne, non seulement en tant que lieu de concentration des industries médiatiques (k-pop, cinéma, jeux vidéo), mais également comme espace matriciel de production, de légitimation et de circulation des pratiques gastronomiques. Les dynamiques d'implantation et de diffusion des établissements de restauration, qu'il s'agisse de franchises provinciales cherchant à capitaliser sur la visibilité offerte par la capitale, ou d'enseignes séouliennes étendant leur présence territoriale à partir des années 2010[282] — manifestent la centralité de la ville dans la reconfiguration contemporaine du champ culinaire. De surcroît, l'arrivée d'acteurs de la consommation alimentaire d'envergure internationale à Séoul contribue à renforcer son statut d'espace de convergence. L'inauguration du Guide Michelin en 2016, exclusivement centré sur Séoul, opère comme un acte de consécration institutionnelle — au sens bourdieusien — en intégrant la scène culinaire locale dans un régime global de distinction. De même, la tenue récurrente d'événements tels que *Taste of Seoul*[283] ou *Asia's 50 Best Restaurants*, qui valorisent notamment la cuisine monastique et les savoirs de la fermentation, configure la capitale comme espace performatif où s'actualisent des formes renouvelées d'expertise, de patrimonialisation et de mise en discours du culinaire. Séoul apparaît ainsi comme un dispositif socio-spatial permettant l'émergence, l'expérimentation et la formalisation de nouvelles normativités alimentaires, qu'il s'agisse de régimes, de cadres éthiques ou de styles de vie, dont la stabilisation suppose néanmoins une implication substantielle de la puissance publique.

Historiquement, l'acte alimentaire était appréhendé selon une logique centrée sur la satisfaction individuelle, la question du « quoi » et du « comment » relevant d'une autonomie

[282] SONG Ji-Yoo, le 21/11/2015, « 서울 점령한 프랜차이즈, 알고보니 지방 맛집들 » [Les restaurants qui ont envahi Séoul, sont en réalité des restaurants locaux réputés], *Money Today*, URL : https://www.mt.co.kr/living/2015/11/21/2015112016363878649, consulté le 27/01/2026.

[283] Le projet de la ville de Séoul, intitulé « la semaine gastronomique de Séoul », vise à promouvoir la diversité et l'originalité de la culture gastronomique de la ville. Chaque année, la ville de Séoul choisit, en collaboration avec des chefs cuisiniers et des experts, des restaurants et des bars qui reflètent la gastronomie de Séoul (100 restaurants gastronomique et 50 restaurants végétariens en 2024 ont été choisis) et les met en avant. La semaine gastronomique de Séoul a eu lieu du 08/11/2024 au 14/11/2024. Pendant deux jours, un marché fermier a été organisé sous le nom de « voyage du goût », afin de promouvoir les produits du terroir avec des producteurs et des cuisiniers locaux.

du sujet construite comme indifférente aux déterminations sociales, environnementales ou morales. Toutefois, l'intersection entre innovations technologiques, transformations systémiques induites par la crise climatique, et les questionnements croissants des consommateurs au sujet de leur alimentation, suscite l'incorporation croissante de considérations éthiques et philosophiques dans les choix alimentaires (Lee, 2023). L'alimentation se voit dès lors reconfigurée comme une pratique investie d'une dimension morale, engageant des arbitrages qui dépassent largement la seule sphère des préférences individuelles. Or cette requalification éthique ne peut se déployer sans une action structurante des institutions publiques : les services sociaux, en organisant des dispositifs de soutien, des infrastructures de distribution et des référentiels de conduite, contribuent à orienter les modes de consommation. Par ailleurs, l'État dispose de ressources symboliques lui permettant d'énoncer — et parfois d'imposer — des normes de vie convenables, intégrant des attentes citoyennes et morales dans les cadres de la consommation (Heilbrunn, 2023). De ce fait, l'éthique alimentaire ne relève pas seulement d'une conscience individuelle émergente, mais s'inscrit dans une économie politique dont les acteurs institutionnels jouent un rôle important dans la structuration des pratiques et la mise en place de leur caractère normatif.

Ce chapitre analysera d'abord les conditions nécessaires à l'établissement d'une alimentation éthique dans le contexte séoulien en tant que formation socio-urbaine spécifique articulant globalisation, politiques publiques et économie ; il examinera ensuite les dispositifs municipaux contribuant à la mise en place de ce type d'alimentation.

I. Le choix du terrain

À la suite de l'établissement de la dynastie Joseon en 1394, Séoul a consolidé et perpétué son statut de capitale, traversant une succession de transformations structurelles et spatiales qui ont profondément redéfini son organisation socio-urbaine (Jin, 2007). La transition d'un modèle socio-économique agraire vers une formation industrielle au XXe siècle a entraîné une dynamique de concentration démographique marquée, faisant de Séoul le principal pôle d'attraction de la population coréenne (Choi, 1997). Après la libération de 1945, la ville, qui comptait alors près d'un million d'habitants, a connu une croissance démographique

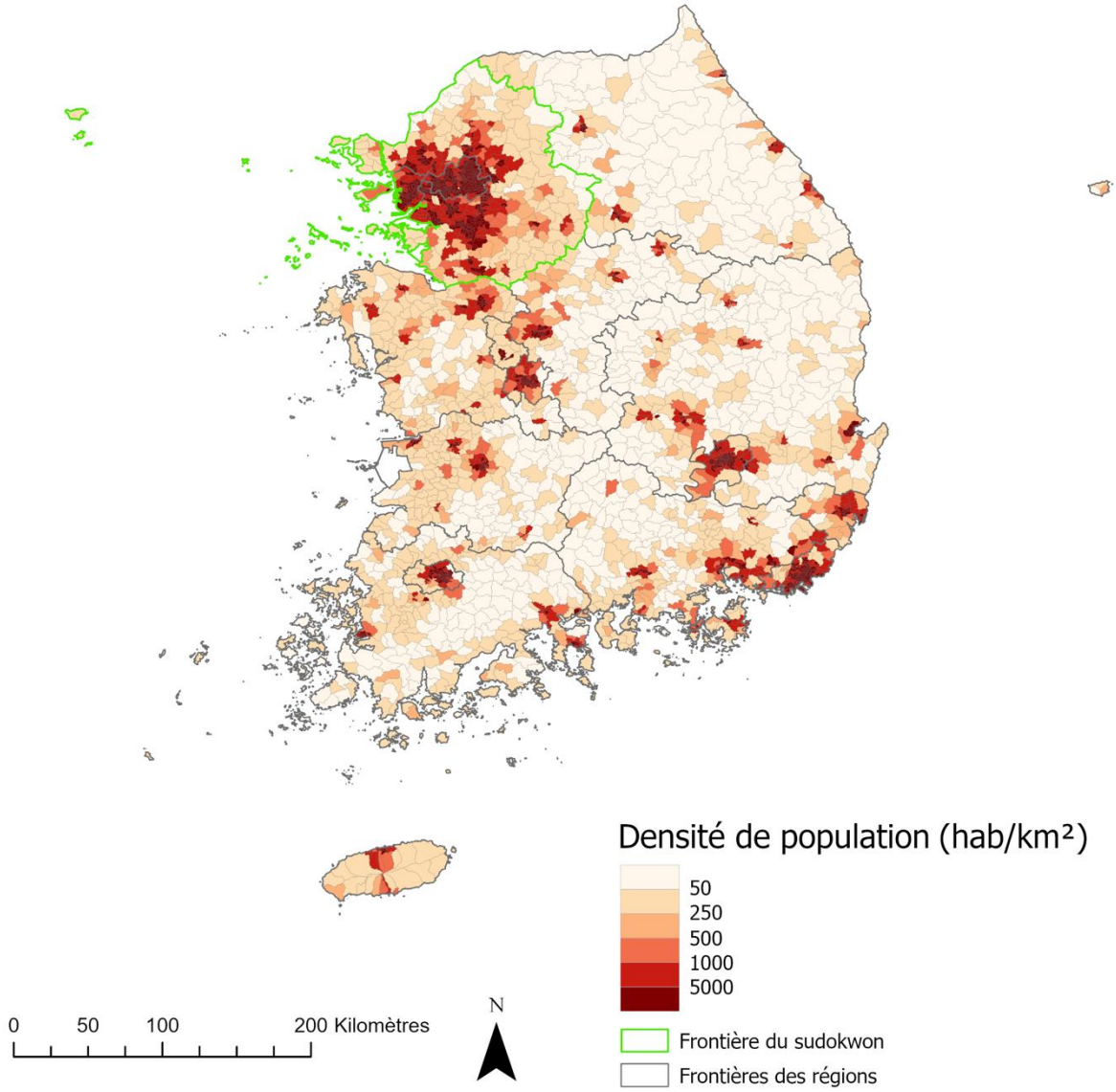
fulgurante, atteignant environ 11 millions d'habitants en 1993, consacrant ainsi son entrée dans la catégorie des mégalopoles (Min, 1995).

Cette centralité démographique demeure aujourd'hui : avec 9,3 millions d'habitants en 2023 selon le KOSIS, Séoul représente à elle seule près de 18 % de la population sud-coréenne, tandis que sa densité, qui s'élevait à 15 550 habitants/km² en 2022, témoigne de l'extrême intensité de son occupation spatiale. L'espace métropolitain élargi du *sudogwon* — intégrant Séoul, Incheon et la province de Gyeonggi-do — concentre quant à lui 50,5 % de la population nationale (Carte 4), soit environ 26 millions d'habitants en 2022 selon e-index. Cette hyper-concentration humaine confère à Séoul une position structurante dans la configuration socio-territoriale sud-coréenne contemporaine.

Dans ce contexte, Séoul constitue un terrain particulièrement propice à l'analyse des pratiques alimentaires en Corée du Sud, en raison non seulement de sa représentativité démographique, mais aussi de son rôle déterminant dans la production, la circulation et la légitimation des tendances culinaires. La capitale fonctionne en effet comme un nœud de médiation où s'élaborent et se stabilisent de nouvelles formes alimentaires, qu'elles soient émergentes, importées ou issues d'une redécouverte patrimoniale, avant leur diffusion à l'échelle du territoire national. Même à l'ère des réseaux sociaux, qui semblent déterritorialiser les flux d'information et d'influence, Séoul demeure le principal espace de cristallisation des modes alimentaires : les pratiques issues d'autres régions ou de l'étranger y transitent d'abord, se reconfigurent au sein de l'écosystème urbain, puis se diffusent à travers les plateformes numériques pour atteindre progressivement les autres régions du pays.

De ce fait, l'étude des pratiques alimentaires à Séoul ne se limite pas à l'observation d'un contexte local particulier, mais permet d'appréhender un dispositif socio-spatial central dans la structuration des dynamiques alimentaires sud-coréennes contemporaines.

Carte 4 – La population sud-coréenne concentrée à Séoul et à *sudogwon* en 2024

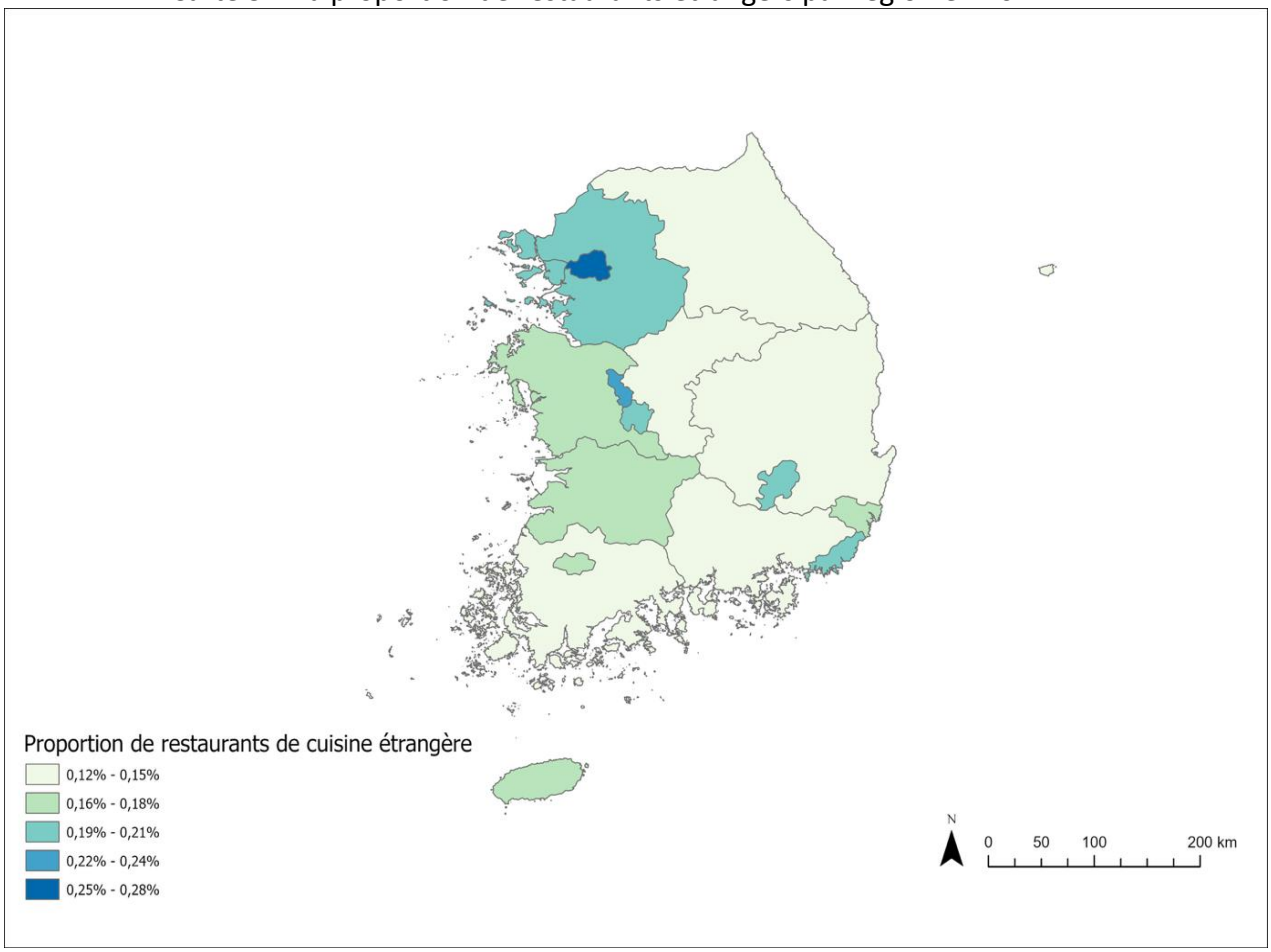


Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Source : données recueillies en 2024 sur le site Internet KOSIS. Traitement : ArcGIS.

A. Les diverses offres alimentaires dans les restaurants et la distribution

À propos de l'alimentation, Séoul bénéficie de la convergence de diverses matières premières provenant de différentes régions du pays ou de pays étrangers (Lee, 2013). En tant que capitale, elle concentre une diversité culinaire significativement plus importante que celle observée dans les autres régions, notamment selon les catégories établies par DataGouv (cuisines occidentale, japonaise, chinoise et autres) (Carte 5). Cette configuration offre aux habitants de Séoul un accès plus aisé à des répertoires alimentaires variés, facilitant ainsi la consommation de mets issus de différentes régions du pays ou de l'étranger.

Carte 5 – La proportion de restaurants étrangers par région en 2022



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Source : données recueillies en 2022 sur le site Internet Data Gouv. Traitement : ArcGis.

Le secteur de la vente alimentaire au détail en Corée du Sud se caractérise par une structuration plurielle articulant supermarchés, hypermarchés, magasins de proximité, supermarchés de quartier, commerces familiaux et marchés traditionnels (Lee, 2018). Les supermarchés — dont la superficie oscille généralement entre 1 000 et 3 000 m² — et les hypermarchés — excédant le plus souvent 3 000 m² — correspondent aux GMS telles qu'elles sont définies en France (Encadré 7). Les magasins de proximité, désignés sous le terme *pyeonuijeom*, occupent des surfaces nettement inférieures, généralement comprises entre 60 et 100 m², tandis que les supermarchés de quartier, quoique non standardisés, demeurent sensiblement plus restreints que les GMS.

Les commerces familiaux constituent pour leur part un segment spécialisé du paysage distributif : ils se concentrent sur des catégories alimentaires spécifiques — primeurs, boucheries, poissonneries, boutiques de matières premières culinaires ou encore magasins de *banchan* artisanaux — et s'inscrivent dans des logiques de commercialisation de proximité à faible échelle. S'ajoutent à cela les rayons alimentaires intégrés aux grands magasins ainsi que

les plateformes de vente en ligne, parmi lesquelles se distinguent notamment Coupang, SSG.COM et Market Kurly, qui participent à la reconfiguration numérique de l'approvisionnement alimentaire.

Hormis les supermarchés de quartier et les commerces familiaux, l'ensemble de ces formats relève majoritairement de logiques de distribution chaînée. Les *pyeonuijeom* sont ainsi dominés par des enseignes nationales telles que CU, Emart24, GS25, Seven Eleven et Ministop. Les GMS, quant à elles, sont contrôlées par de grands conglomérats[284] — Emart et Emart Traders (Shinsegae), Lotte Mart, Costco (Costco Korea), — ainsi que par des entreprises de taille moyenne[285], comme Nonghyeop Hanaro Mart[286], gérée par la fédération coopérative Nonghyeop. Cette configuration témoigne d'une forte concentration capitalistique et d'une structuration oligopolistique du secteur, marquant profondément les modalités d'accès des consommateurs aux différents segments de l'offre alimentaire.

Encadré 7 – Brève généalogie des GMS en Corée du Sud

L'essor de la grande distribution dans le secteur coréen de la vente au détail, amorcé à la fin des années 1980, s'est affirmé à l'échelle nationale au début des années 1990, sous l'effet conjoint de la libéralisation progressive du marché de la distribution et de l'assouplissement du cadre réglementaire. L'inauguration du premier hypermarché en 1993 à Changdong, dans l'arrondissement de Dobong à Séoul, constitue un jalon fondateur de cette transformation commerciale. La crise financière de 1997 a ensuite accéléré ce processus : la préférence accrue des consommateurs pour les hypermarchés ainsi que la baisse des prix fonciers, facilitant l'acquisition de nouveaux terrains, ont créé des conditions favorables à leur multiplication.
Au milieu des années 2000, le paysage commercial comptait près de 300 établissements de grande taille. Toutefois, la saturation progressive du marché a réduit l'intérêt économique des nouvelles implantations, tandis que les conditions externes pour l'ouverture de nouveaux sites se dégradaient. Dans ce contexte, les grands groupes de distribution ont redéfini leurs

[284] Une entreprise dont l'actif total dépasse 10 billions de wons (6,9 milliards d'euros) chaque année, selon les chiffres de l'année précédente, selon la Commission du commerce équitable de la Corée du Sud.
[285] Une entreprise dont l'actif total dépasse 2 billions de wons (1,4 milliard d'euros), selon la Commission du commerce équitable de la Corée du Sud (Fair Trade Commission).
[286] Leurs établissements sont aujourd'hui indistinctement appelés Hanaro Mart, bien qu'initialement le terme Hanaro Mart désignait plus spécifiquement ceux de surface plus importante qui étaient gérés par la fédération coopérative centrale, tandis que le nom Hanaro Club se référait à des magasins généralement plus petits, gérés par la branche locale de Nonghyeop.

stratégies d'expansion en se tournant vers des formats plus réduits, les *Super Supermarkets* (SSM), dans une logique de capillarisation du maillage commercial. Cette restructuration rapide du secteur, opérée au bénéfice des grandes entreprises, a soulevé d'importants enjeux politiques, sociaux et économiques, notamment en ce qui concerne la concurrence avec les marchés traditionnels et les petites entreprises de détail.

Face à ces tensions, le cadre réglementaire a été progressivement renforcé à partir du milieu des années 2000. En 2012, des restrictions ont été imposées sur les horaires d'ouverture des hypermarchés et des SSM. En 2013, une révision législative a interdit l'implantation de nouveaux établissements de ces catégories dans un périmètre d'un kilomètre autour des marchés traditionnels, instituant ainsi une « zone de préservation commerciale traditionnelle ».

Définitions :

• *Hypermarchés* : établissements regroupant des points de vente proposant des produits alimentaires, des appareils électroménagers et des articles de consommation courante, en libre-service.
• *Super Supermarkets (SSM)* : formats assimilables aux Carrefour City, Monop' ou Casino Shop en France.

Source : Ha-Yeon Joo et Yun-Jeong Choi, 2015, « 대형마트 진입규제 및 영업규제 정책에 대한 고찰: OECD 국가들의 연구를 바탕으로 », [Réexamen des restrictions à l'entrée et aux heures d'ouverture des grands détaillants : évidence provenant des marchés de détail de l'OCDE], *The Korean Journal of Industrial Organization*, Vol.23, N°1, p. 67-104.

Les distributeurs précédemment mentionnés ont contribué à façonner le paysage commercial propre à la Corée du Sud, caractérisé par une homogénéité spatiale remarquable : quel que soit le contexte urbain, la morphologie des espaces occupés par ces enseignes demeure largement standardisée. À l'instar du processus observé en France lors de l'introduction des GMS dans le tissu urbain (Daumas, 2020), leur implantation s'effectue fréquemment en périphérie, au sein de zones commerciales pensées comme des extensions fonctionnelles de la ville.

En Corée du Sud, l'encadrement réglementaire des GMS s'est substantiellement renforcé à partir de 2012, avec l'instauration d'une interdiction d'ouverture entre minuit et huit heures, ainsi que de deux jours de fermeture obligatoire mensuelle durant le week-end pour les hypermarchés et les SSM. Combinées à l'augmentation des coûts fixes, notamment les loyers et les dépenses de personnel, ces contraintes ont conduit à la fermeture définitive de plusieurs

établissements. L'objectif déclaré de ces mesures était de protéger le commerce de proximité et de revitaliser les marchés traditionnels[287], perçus comme menacés par l'expansion des grandes chaînes. De fait, entre 2019 et 2023, les trois plus grandes enseignes de GMS (Emart, Homeplus et Lottemart) ont vu leur nombre de magasins décliner de 424 à 396[288].

Cette contraction s'explique principalement par deux facteurs : le durcissement réglementaire et la montée en puissance du commerce alimentaire en ligne. Les régulations relatives aux horaires se sont révélées inadaptées aux habitudes d'une partie des consommateurs : selon une enquête menée[289] en 2023 par SM C&C (Tillionpro), 60 % des répondants ont tenté de se rendre en GMS lors de fermetures obligatoires, bien que 62 % aient déclaré être informés des restrictions. Dix ans après leur mise en œuvre, le gouvernement Yoon[290] a envisagé d'abolir ces régulations, invoquant les difficultés rencontrées par les ménages unipersonnels et les couples actifs pour effectuer leurs achats en semaine. Toutefois, face à une opposition soutenue, la réforme a été réorientée vers un assouplissement : autorisation d'ouverture les jours fériés, décalage des jours de fermeture obligatoire vers la semaine plutôt que le week-end, et possibilité de livraison[291] hors horaires d'ouverture, afin de tenir compte de la reconfiguration du commerce autour des plateformes numériques. Cette transformation ne représente pas seulement une menace pour la qualité des conditions de travail au sein des GMS, mais affecte également les petits commerçants.

Dans une perspective d'harmonisation des règles, la fédération nationale des commerçants, la coopérative des supermarchés de Corée, l'association des chaînes de magasins, ainsi que le ministère du commerce, de l'industrie et de l'énergie et le ministère des petites et moyennes entreprises (PME) et des start-up ont signé en 2022 un accord de coopération visant à

[287] Pour certains mangeurs, les fermetures de GMS imposées par le gouvernement ne les inciteraient pas à faire leurs courses aux marchés traditionnels pour diverses raisons : la proximité, la praticité (horaires d'ouverture, parking et produits alimentaires regroupés par catégorie par exemple) et le contrôle sévère plus strict sur la provenance des aliments que pour ceux des marchés, etc.

[288] CHOI Eun-Kyoung, le 30/10/2023, « 23 년 해운대 '터줏대감' 문 닫았다…400 개도 안 남은 대형마트 » [Un « pilier » historique de Haeundae a fermé ses portes après 23 ans d'activité... il reste moins de 400 grands magasins], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25203321#home, consulté le 08/12/2023.

[289] 5026 personnes d'âge compris entre la vingtaine et la soixantaine ont répondu au questionnaire.

[290] En juin 2023, le bureau présidentiel a ouvert une section de suggestions citoyennes sur son site. La proposition de mettre fin à la fermeture obligatoire des grands magasins a été réclamée et entendue. Initialement, le gouvernement avait prévu de considérer les trois premières propositions pour l'élaboration de politiques.

[291] L'arrondissement de Seocho a autorisé la livraison pour les GMS pendant la nuit à partir de juillet 2024 (*Maeil Kyongje*, le 27/05/2024). Mais cela fait débat car même si cela permet aux consommateurs de faire leurs courses sans limite de temps (question de la praticité), d'autres citoyens s'inquiètent pour la santé des livreurs (question du bien-être des employés).

accompagner la transition du secteur vers un modèle de développement conjoint[292]. Cette évolution s'inscrit dans un contexte d'expansion soutenue du marché des courses en ligne : selon les Statistics Korea, les dépenses liées à ces achats ont atteint 25,1 billions de wons (17,4 milliards d'euros) en 2020, augmentant de 24,3 % en 2021 et atteignant 36,1 billions (25 milliards d'euros) en 2022, contre 17,7 billions (12,3 milliards d'euros) en 2019. Les projections estiment un volume de 54 billions de wons (37,4 milliards d'euros) d'ici 2025[293].

La pandémie de Covid-19 a intensifié cette dynamique, en imposant la préparation domestique des repas durant la fermeture de nombreux restaurants. Les achats en ligne de produits frais — viande, poisson, légumes, fruits — ont ainsi été multipliés par près de trois, passant de 3,76 billions de wons (2,5 milliards d'euros) en 2019 à 10,8 billions (7,28 milliards d'euros) en 2023[294]. Malgré les réticences initiales liées à l'impossibilité d'inspecter les produits avant achat (Nam, Shim, 2013), la consommation alimentaire en ligne s'est normalisée : elle offre désormais une diversité comparable à celle des magasins physiques, tout en proposant une praticité supérieure (Kim, Yoo, 2023). Cette tendance est particulièrement marquée parmi les jeunes générations et les ménages unipersonnels (Joo, Lee, Lim *et al.*, 2024), pour lesquels les achats en ligne compensent le manque de temps, permettent une comparaison aisée des prix et offrent des modalités de livraison étendues (livraison le jour même, à l'aube, ou en petites quantités adaptées aux besoins individuels). Dans un contexte où l'achat en vrac de produits frais demeure peu courant en Corée du Sud — hormis quelques exceptions comme les carottes, pommes de terre ou certains fruits — les services en ligne apparaissent comme une alternative particulièrement adaptée.

Dans le cas de Séoul, ces transformations se trouvent renforcées par la présence accrue de formes de commerce alternatives. La capitale accueille en effet un réseau plus dense de

[292] Dans une perspective de coopération mutuelle, des efforts sont faits pour renforcer les compétences numériques dans la vente en ligne pour les petits et moyens supermarchés et les marchés traditionnels. Les grands magasins apportent un soutien concret en fournissant de la main-d'œuvre, en offrant des formations, en améliorant la logistique, élargissant les canaux de distribution, mettant en place des activités de marketing, et en améliorant les installations et l'équipement (*Money Today*, le 29/12/2022).

[293] HONG Seong-Yong, le 29/12/2022, « [기자 24 시] 이커머스 시대에 마트가 쉬면… » [[24 heures avec un journaliste] Quand les GMS ferment à l'ère du e-commerce…], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/journalist/10586873, consulté le 10/11/2023 ; HWANG Jae-Hee, le 19/06/2023, « "편리함의 배신"…온라인 식품 시장 성장의 그늘 » [La trahison de la commodité… L'envers du décor de la croissance du marché alimentaire en ligne], *DealSite*, URL : https://news.dealsitetv.com/articles/99055, consulté le 10/11/2023.

[294] PARK Sang-Don, le 13/02/2024, « 코로나에 급성장한 음식배달 시장, 엔데믹에 첫 '역주행' » [Le marché de la livraison de repas, en forte croissance durant la Covid-19, connaît son premier recul à l'ère post-Covid-19], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20240208158500030, consulté le 05/04/2024.

magasins coopératifs que le reste du pays : Dooraesaenghyeop (1993), Hansalim (1986) et Icoop Jayeondeurim (2006) ont tous implanté leur premier magasin dans le *sudogwon*. Par ailleurs, l'émergence d'épiceries zéro-déchet[295] proposant des produits écologiques en vrac, des recharges ou des articles dépourvus d'emballage, participe à diversifier les modalités d'approvisionnement : The Picker ouvre dès 2016, suivi d'Almaeng Sangjeom en 2020 (Na, 2023). Cette multiplication des formats alternatifs contribue à recomposer le paysage alimentaire séoulien, à la croisée de la consommation responsable, des innovations logistiques et de la transformation numérique du marché.

B. Séoul : une abondance de choix alimentaires, entre pluralité et enjeux éthiques

Séoul ne constitue pas un territoire de production alimentaire ; les habitants demeurent géographiquement éloignés des espaces agricoles qui approvisionnent leur consommation quotidienne, ce qui accentue la dissociation entre les lieux de production et les lieux de consommation. Toutefois, cette absence de production locale n'entrave nullement l'extrême diversité de l'offre alimentaire disponible dans la capitale. Celle-ci se déploie à travers un ensemble de dispositifs marchands et para-marchands qui s'articulent en différentes formes de proximité — matérielle, symbolique ou relationnelle.

Les magasins coopératifs, par exemple, proposent des produits biologiques et locaux en affichant explicitement le nom des producteurs, pratique destinée à réactiver un sentiment de lien entre producteurs et consommateurs malgré la distance structurelle qui les sépare. À ces circuits alternatifs s'ajoutent les marchés fermiers et les rayons alimentaires des grands magasins, réputés pour la disponibilité de produits « rares » ou difficilement accessibles ailleurs, tels que fromages et vins français, jambons italiens ou autres denrées étrangères valorisées pour leur qualité ou leur statut distinctif.

Cette pluralité se prolonge dans le secteur de la restauration, qui déploie un répertoire extrêmement étendu : des formes populaires de *bunsik*, présentes dans la rue ou dans de

[295] L'alliance internationale Zéro waste définit ce mot ainsi : « Zero Waste: The conservation of all resources by means of responsible production, consumption, reuse, and recovery of products, packaging, and materials without burning and with no discharges to land, water, or air that threaten the environment or human health. » (la conservation de toutes les ressources par le biais d'une production, consommation, réutilisation et récupération responsables des produits, emballages et matériaux, sans incinération et sans rejets dans l'air, l'eau ou la terre pouvant menacer l'environnement ou la santé humaine).

petites échoppes proposant *kimbap*, mandoo, nouilles, *sundae (boudin coréen)* ou *tteokbokki*, jusqu'à la haute gastronomie incarnée par les restaurants étoilés ; des cuisines traditionnelles et royales aux cuisines fusion ou internationales ; des régimes centrés sur la viande (barbecue coréen, *bulgogi*, *dakgalbi*[296], *gukbab*[297]) aux offres végétariennes ou inspirées de la cuisine monastique bouddhiste.

L'ensemble de ces configurations produit une abondance alimentaire caractéristique des métropoles globales et génère une hétérogénéité de plus en plus marquée des produits alimentaires proposés. Cette diversité ne renvoie pas uniquement à des préférences gustatives ou à des arbitrages pratiques, mais mobilise des registres d'ordre éthique, sanitaire, identitaire ou social. Elle engage simultanément des considérations relatives à la satisfaction individuelle (répondre à la faim, rechercher le plaisir culinaire, maintenir un bien-être physique ou mental) et des interrogations d'ordre sociétal (assumer la responsabilité de ses actes de consommation, se positionner face aux enjeux environnementaux, participer à l'éveil des consciences alimentaires).

Ainsi, l'offre alimentaire séoulienne se présente comme un champ de possibilités particulièrement dense, où se négocient en permanence des choix situés à l'intersection des dimensions personnelles et des impératifs éthiques collectivement construits.

1. Les lieux de consommation « éthiques »

L'adoption d'un régime davantage fondé sur les aliments d'origine végétale, corrélée à une réduction de la consommation de produits d'origine animale, est largement reconnue comme favorable tant à la préservation de l'environnement qu'à la santé humaine, ces deux dimensions étant étroitement interdépendantes (Leitzmann, 2003). Toutefois, la possibilité pour les individus de modifier leurs pratiques alimentaires dans ce sens dépend de manière décisive de l'environnement alimentaire urbain et, notamment, de la disponibilité d'options végétariennes au sein de la restauration commerciale. À Séoul, où 40,8 % des repas sont consommés hors domicile selon le *Rapport statistique sur la nourriture à Séoul 2022*[298], la liberté de choix alimentaire constitue un enjeu particulièrement structurant.

[296] Poulet épicé (sauce *gochujang*) sauté avec des légumes.
[297] Riz mélangé dans un bouillon de viande ou d'abats.
[298] Ce rapport a été réalisé d'après une enquête auprès de 2 000 foyers dont 3 904 personnes âgées de plus de 18 ans.

Selon l'association végétarienne sud-coréenne, la population végétarienne est estimée entre 1,5 et 2 millions de personnes en 2022, soit 3 à 4 % de la population nationale. Cette estimation[299] témoigne d'une croissance significative, la proportion de végétariens ayant été estimée entre 1 et 2 % une décennie plus tôt. Les données du *Rapport statistique sur la nourriture à Séoul 2022* précité confirment cette tendance : 5,8 % des répondants s'identifient comme pratiquant une forme de végétarisme. Parmi eux, les végans représentent 0,6 %, les lacto-ovo-végétariens 0,2 %, et les pollotariens 0,5 %. La catégorie la plus représentée demeure toutefois celle des flexitariens (4,5 %), révélatrice d'un élargissement des pratiques alimentaires dites « réduites en viande ». En 2023[300], la proportion de végétariens — incluant ces formes élargies — atteint 16 %[301], signalant une recomposition notable des normes alimentaires.

Les motivations invoquées pour justifier l'adoption d'un régime végétarien ou semi-végétarien sont plurielles, mais hiérarchisées : une enquête parue en 2022 dans le Rapport statistique sur la nourriture à Séoul révèle que la santé constitue la raison principale (67,4 %), suivie des motivations liées au contrôle du poids (28,1 %), à la protection de l'environnement (20,1 %), puis aux préoccupations relatives à la valeur de la vie animale et au bien-être des animaux (8,8 %). Cette distribution met en évidence une logique anthropocentrée : les préoccupations relatives à la santé individuelle priment, tandis que les considérations environnementales sont appréhendées comme intégrées au bien-être humain ; les motivations éthiques liées aux animaux apparaissent plus marginales. Ce gradient témoigne d'une priorisation des enjeux perçus comme ayant une incidence directe sur l'existence humaine, confirmant la persistance d'un régime moral où la légitimité des choix alimentaires reste fortement articulée autour de la préservation de soi.

Dans ce contexte, la question de l'accessibilité à des lieux de consommation « éthiques », entendus comme offrant des alternatives végétariennes ou un environnement alimentaire compatible avec des valeurs de durabilité, devient déterminante. Le paysage alimentaire

[299] Cette estimation résulte d'enquêtes internes, d'analyses de données issues de recherches sur le végétarisme et le véganisme, ainsi que de l'observation des tendances de vente en ligne de produits végans, du nombre de restaurants végétariens, végans et de cafés végans, et de l'évolution des plateformes en lignes, clubs et réseaux sociaux dédiés à ces régimes alimentaires.

[300] Sondage réalisé auprès de 3 594 personnes âgées de plus de 18 ans.

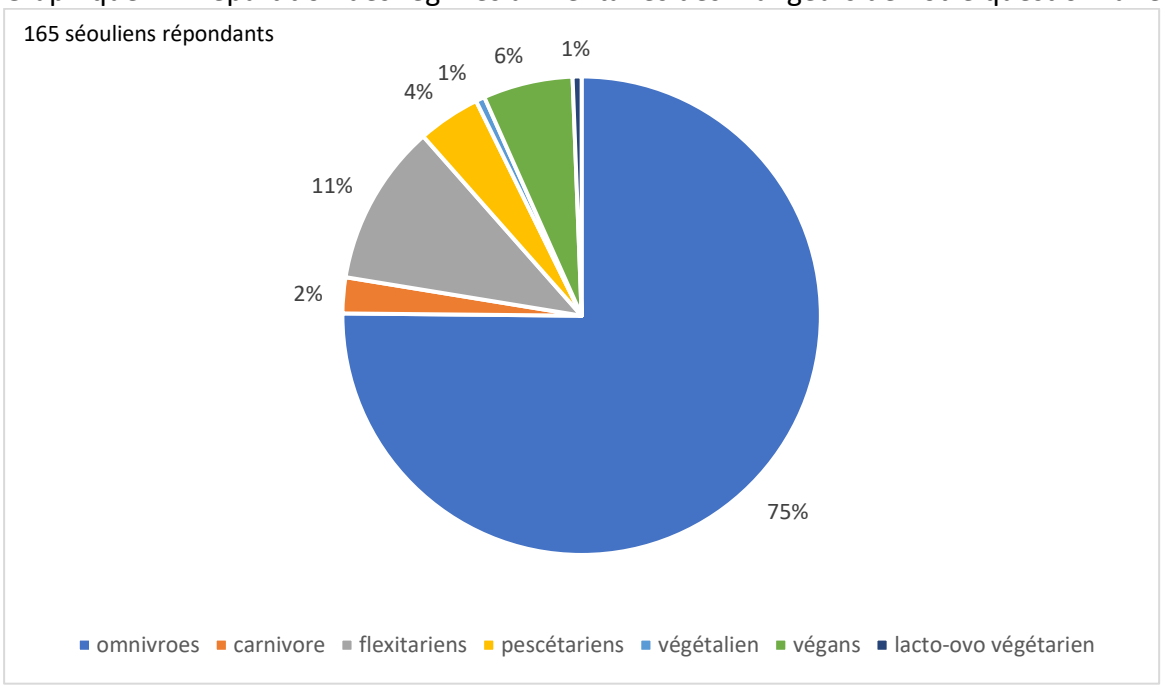
[301] En détaillant les différentes catégories de végétarisme, les végans représentent 1,2 %, les lacto-ovo végétariens comptent pour 1,4 %, et les pollotariens constituent 2,4 %. Les flexitariens forment le groupe le plus important parmi les adeptes du végétarisme, avec une représentation de 11 %.

séoulien constitue ainsi un terrain privilégié pour analyser la manière dont les infrastructures urbaines, les représentations sociales et les motivations individuelles co-produisent des formes situées dans le champ de la consommation éthique.

a. Le végétarisme du point de vue des restaurants

D'après notre questionnaire réalisé auprès de 165 habitants de Séoul, seulement 37 personnes observent un régime végétarien : 18 flexitariens, sept pescétariens, 10 végans, une végétalienne et une lacto-ovo végétarienne (Graphique 1).

Graphique 1 – Répartition des régimes alimentaires des mangeurs de notre questionnaire



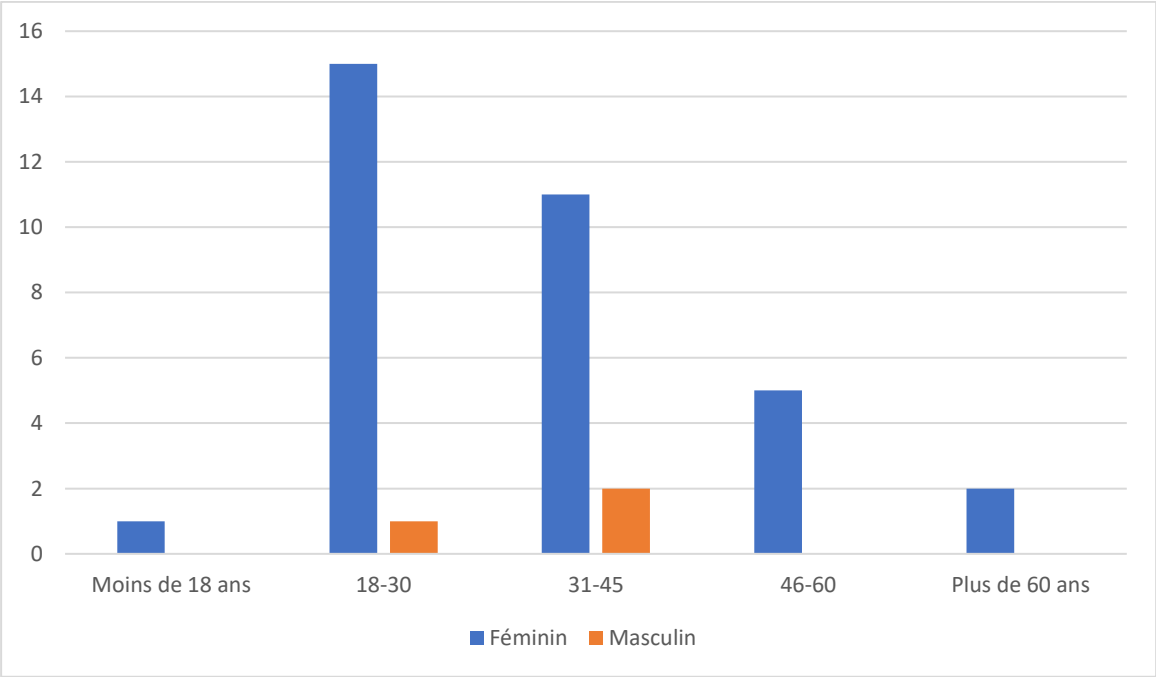
Graphique réalisé par Hee-Jin YUN. Source des données : le questionnaire mené auprès des habitants de Séoul dans le cadre de notre thèse. Traitement : Word.

Les données recueillies mettent en évidence une forte différenciation sociodémographique dans l'adoption du végétarisme : cette pratique apparaît très majoritairement féminine (trente-quatre femmes pour seulement trois hommes) et se concentre particulièrement chez les jeunes adultes âgés de 18 à 30 ans, suivis par la tranche des 31 à 45 ans. Malgré la taille réduite de l'échantillon, ces résultats montrant que le végétarisme, indépendamment de ses déclinaisons (véganisme, lacto-ovo-végétarisme, flexitarisme, etc.), constitue en Corée du Sud

une pratique socialement située, à la fois féminisée[302] et incluant majoritairement de jeunes adultes [303] (Graphique 2).

L'idée selon laquelle le végétarisme serait un régime coûteux, largement véhiculée dans les représentations des Séouliens (*Rapport statistique sur la nourriture à Séoul 2022*), est nuancée par les données recueillies : les personnes végétariennes issues de notre enquête disposent majoritairement de revenus compris entre 1 million (692 euros) et 2,5 millions de wons (2 768 euros), révélant que ce régime peut être pratiqué dans des conditions économiques modestes (Graphique 3). Cette perception erronée s'explique par la différence de prix entre les plats végétariens préparés en restauration, souvent plus onéreux, et les produits frais permettant la confection domestique des repas, nettement plus accessibles pour les ménages à faibles revenus. Par ailleurs, le végétarisme apparaît davantage adopté par les individus diplômés d'un niveau licence, confirmant la dimension socialement différenciée de cette pratique (Graphique 4).

Graphique 2 – Genre par tranche d'âge

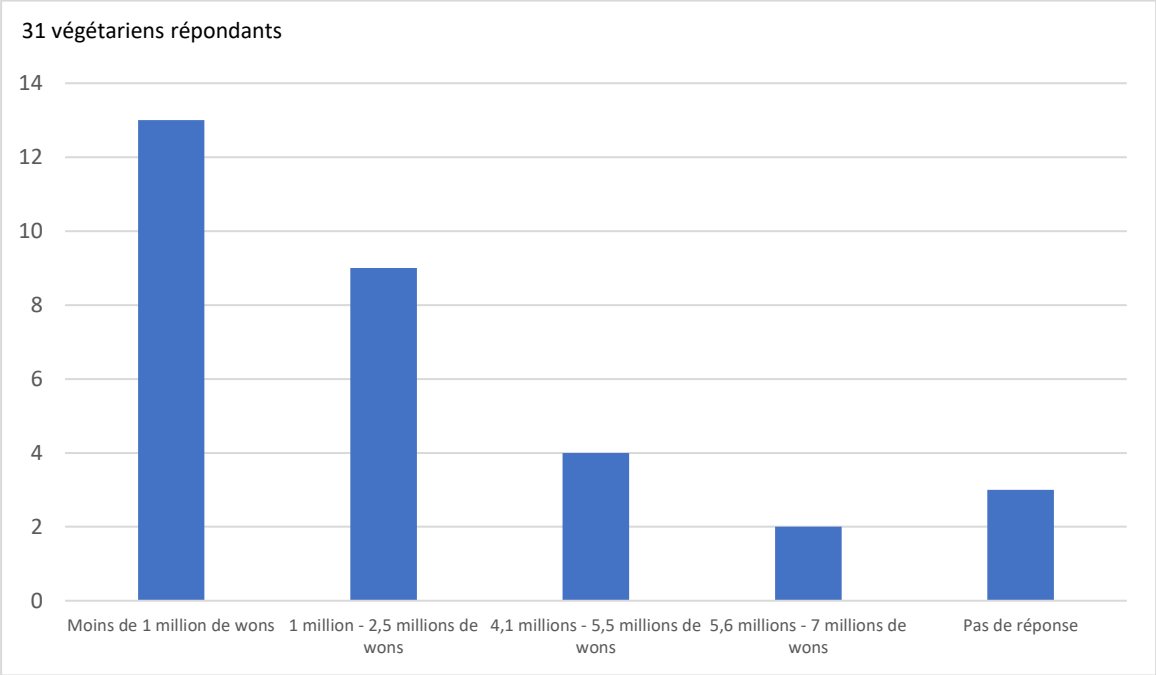


Graphique réalisé par Hee-Jin YUN. Source des données : le questionnaire mené auprès des habitants de Séoul dans le cadre de notre thèse. Traitement : Word.

[302] Nos résultats corroborent le résultat sur la population végétarienne dans le *Rapport statistique sur la nourriture à Séoul 2022 et 2023 : les femmes adoptent plus le régime végétarien que les hommes.*

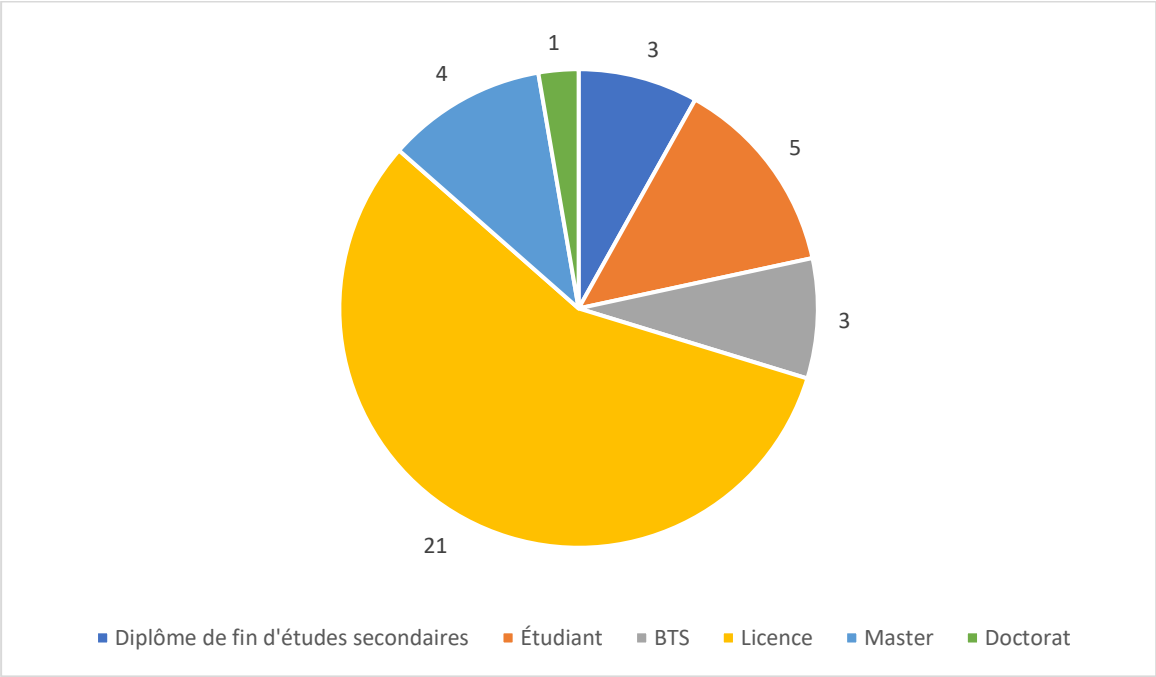
[303] Concernant l'âge, dans les rapports mentionnés ci-dessus des notes de bas de page, les personnes âgées de 60 ans et plus sont plus nombreuses que les jeunes à adopter un régime végétarien pour des raisons de santé.

Graphique 3 – Revenu mensuel des végétariens



Graphique réalisé par Hee-Jin YUN. Source des données : le questionnaire mené auprès des habitants de Séoul dans le cadre de notre thèse. Traitement : Word.

Graphique 4 – Niveau d'études



Graphique réalisé par Hee-Jin YUN. Source des données : le questionnaire mené auprès des habitants de Séoul dans le cadre de notre thèse. Traitement : Word.

Les motivations invoquées pour justifier l'adoption d'un régime végétarien sont plurielles et relativement homogènes entre les différentes catégories de végétarisme : préoccupations environnementales, bien-être animal, santé (prévention des pathologies associées à la consommation de viande et contrôle du poids), engagement éthique lié à la consommation, ou encore souci de contribuer à la lutte contre la faim dans le monde. Une répondante végane

constitue la seule à mobiliser de manière explicite des références à la libération animale et aux droits attribuables aux animaux, montrant que les arguments strictement éthiques demeurent minoritaires. À l'inverse, seules deux flexitariennes mentionnent le goût comme facteur d'adhésion, soulignant que le plaisir gustatif occupe une place secondaire dans les justifications de cette orientation alimentaire, au profit d'un répertoire plus moral et socialisé.

S'agissant des 124 omnivores et quatre répondants carnivores, l'intention d'évoluer vers un régime végétarien varie fortement : 21 omnivores expriment une volonté de changement motivée par la souffrance animale, la santé et l'environnement, considérant la production carnée comme génératrice de « sacrifices inutiles » liés à l'élevage industriel et à la crise écologique. 28 omnivores envisagent cette transition en invoquant explicitement la réduction de l'empreinte carbone, la lutte contre le réchauffement climatique, la préservation de la durabilité environnementale et la recherche d'une meilleure santé. Certains soulignent également que la compréhension croissante du végétarisme au sein de la population et la disponibilité accrue d'informations nutritionnelles facilitent aujourd'hui l'adoption d'un tel régime.

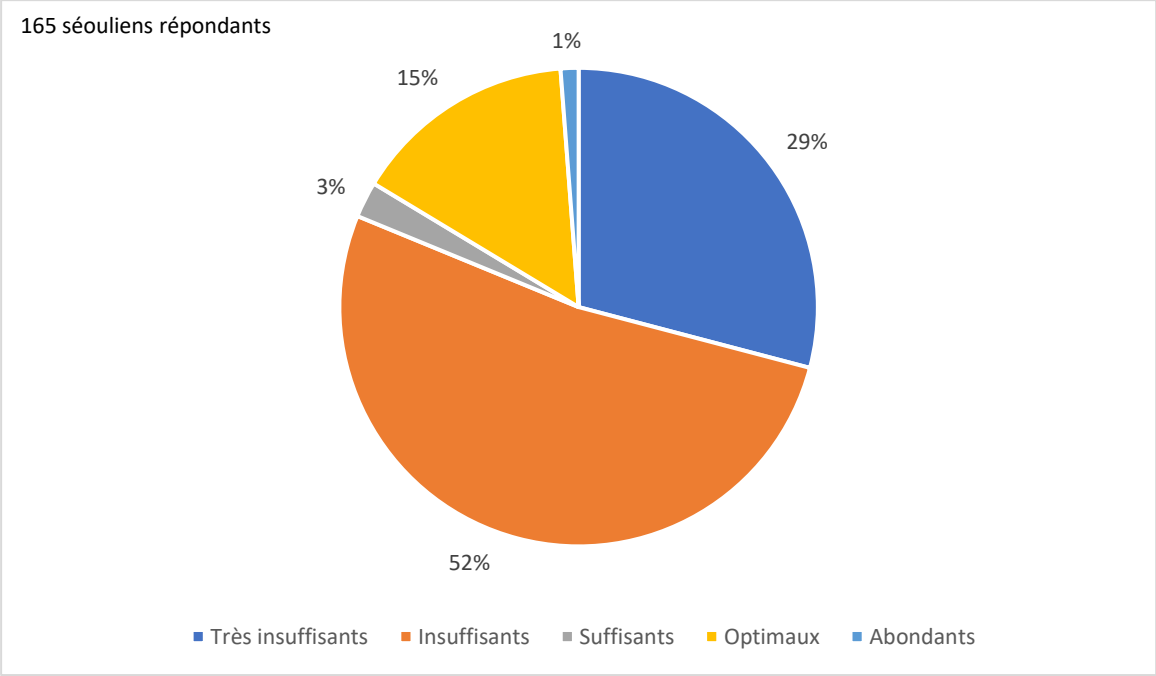
Les hésitations observées sont le plus souvent attribuées à des représentations sociales persistantes, notamment autour de l'équilibre nutritionnel et de la nécessité perçue de consommer des protéines animales. Comme l'a formulé Russo (1966) : l'action individuelle est conditionnée par l'information disponible ; sans un socle cognitif suffisant, l'individu demeure dépourvu des ressources nécessaires pour reconfigurer ses pratiques alimentaires.

En contraste, 75 omnivores affirment ne pas envisager de renoncer à la viande, invoquant avant tout le plaisir gustatif, la valeur hédonique attribuée à la viande, perçue comme intensifiant la palette aromatique des plats, ainsi que ses bénéfices nutritionnels. Quelques individus mentionnent également des obstacles structurels : absence d'options végétariennes en restaurants d'entreprise, prix élevés des restaurants spécialisés, coût et faible attractivité gustative perçue des substituts végétaux. Parmi les carnivores, trois sur quatre rejettent catégoriquement toute transition, y compris vers le flexitarisme, en raison du plaisir intense associé à la consommation carnée et de l'idée que la viande confère force et vitalité. Une seule envisage une transition future, motivée par des considérations de santé.

Ces éléments montrent que la consommation carnée demeure fortement associée à un registre hédonique et nutritionnel, tandis que l'adhésion au végétarisme mobilise principalement des valeurs morales et sociétales. De plus, l'adoption de pratiques végétariennes dépend non seulement de convictions personnelles, mais aussi de conditions structurelles, comme l'existence d'un environnement alimentaire favorable : présence d'un proche végétarien, accessibilité des produits végans (en particulier pour les personnes ne recourant pas aux achats en ligne), et disponibilité de restaurants proposant des options végétariennes ou véganes.

Les résultats du questionnaire confirment le déficit perçu d'infrastructures alimentaires adaptées : 29 % des répondants estiment que les restaurants végétariens ou végans sont « très insuffisants », 52,1 % les jugent « insuffisants », 15,2 % trouvent l'offre « optimale », ni trop peu ni trop, et seuls 3 % et 1 % considèrent l'offre comme suffisante ou abondante (Graphique 5). Les données qualitatives convergent : le végétarisme apparaît fortement sur-représenté chez les jeunes femmes diplômées (11 des 24 interviewées), tandis que les enquêtés, indépendamment de leur régime alimentaire, s'accordent à reconnaître que Séoul manque d'établissements adaptées aux diverses pratiques alimentaires.

Graphique 5 – L'opinion sur la présence des cafés végans, restaurants végétariens et végans à Séoul



Graphique réalisé par Hee-Jin YUN. Source des données : le questionnaire mené auprès des habitants de Séoul dans le cadre de notre thèse. Traitement : Word.

Afin d'identifier et de quantifier les restaurants végétariens, végans, proposant des options végétariennes ou végans, ainsi que les cafés végans présents sur le territoire séoulien, nous

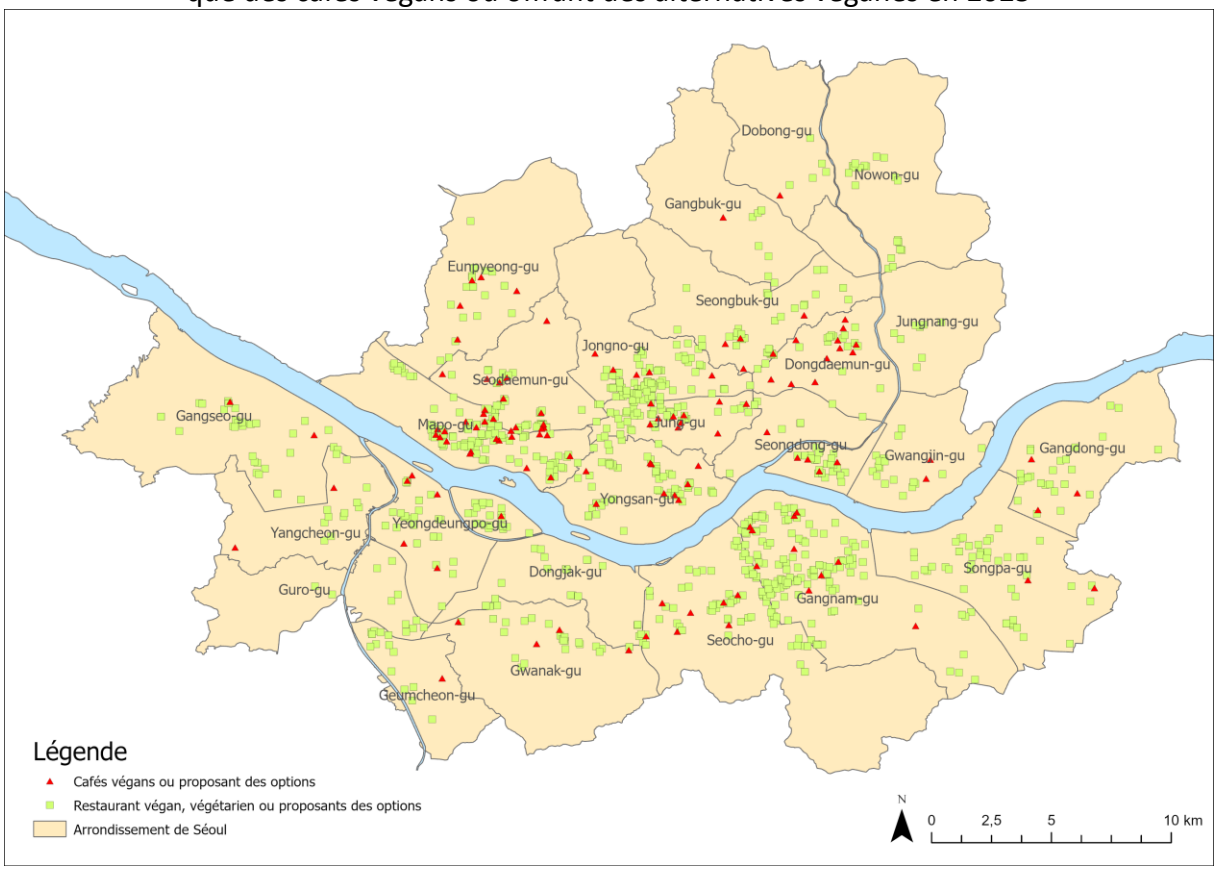
avons conduit une recherche systématique fondée sur une démarche méthodologique explicitement construite. Plutôt que de recourir aux listes préétablies par deux bloggeuses de Naver recommandées par l'association végétarienne sud-coréenne — listes susceptibles d'être influencées par des logiques de sélection communautaire ou militante — nous avons privilégié une procédure de repérage reproduisant le comportement d'un usager non spécialiste.

Ainsi, les recherches ont été effectuées via Kakaomap et Naver Map[304], en utilisant les requêtes « restaurants végans et végétariens (ou proposant des options) par arrondissement » et « cafés végans (ou proposant des options) ». Cette stratégie vise à adopter une posture analytique « neutre », au sens où elle ne mobilise ni les outils spécialisés de référencement végétarien ou végan (tels que HappyCow ou Vegan Road), ni les ressources issues des réseaux communautaires (sites associatifs, bloggeurs végétariens).

Les établissements identifiés à partir des plateformes cartographiques ont ensuite été soumis à une procédure de vérification destinée à évaluer leur conformité effective aux catégories annoncées. Cette étape a consisté à analyser les menus disponibles en ligne ainsi qu'à examiner les commentaires d'usagers s'identifiant comme végétariens ou végans, afin de déterminer si les caractéristiques revendiquées (absence de produits animaux, options adaptées, pratiques culinaires spécifiques) étaient effectivement respectées. Cette double vérification permet de réduire les biais de référencement algorithmique et d'assurer une classification plus fiable du paysage alimentaire « éthique » séoulien.

[304] Les deux sont plus utilisés pour trouver un itinéraire et des restaurants, cafés et boulangeries. Voir annexe 17.

Carte 6 – Géographie des restaurants végétariens, végans ou proposant des options, ainsi que des cafés végans ou offrant des alternatives véganes en 2025



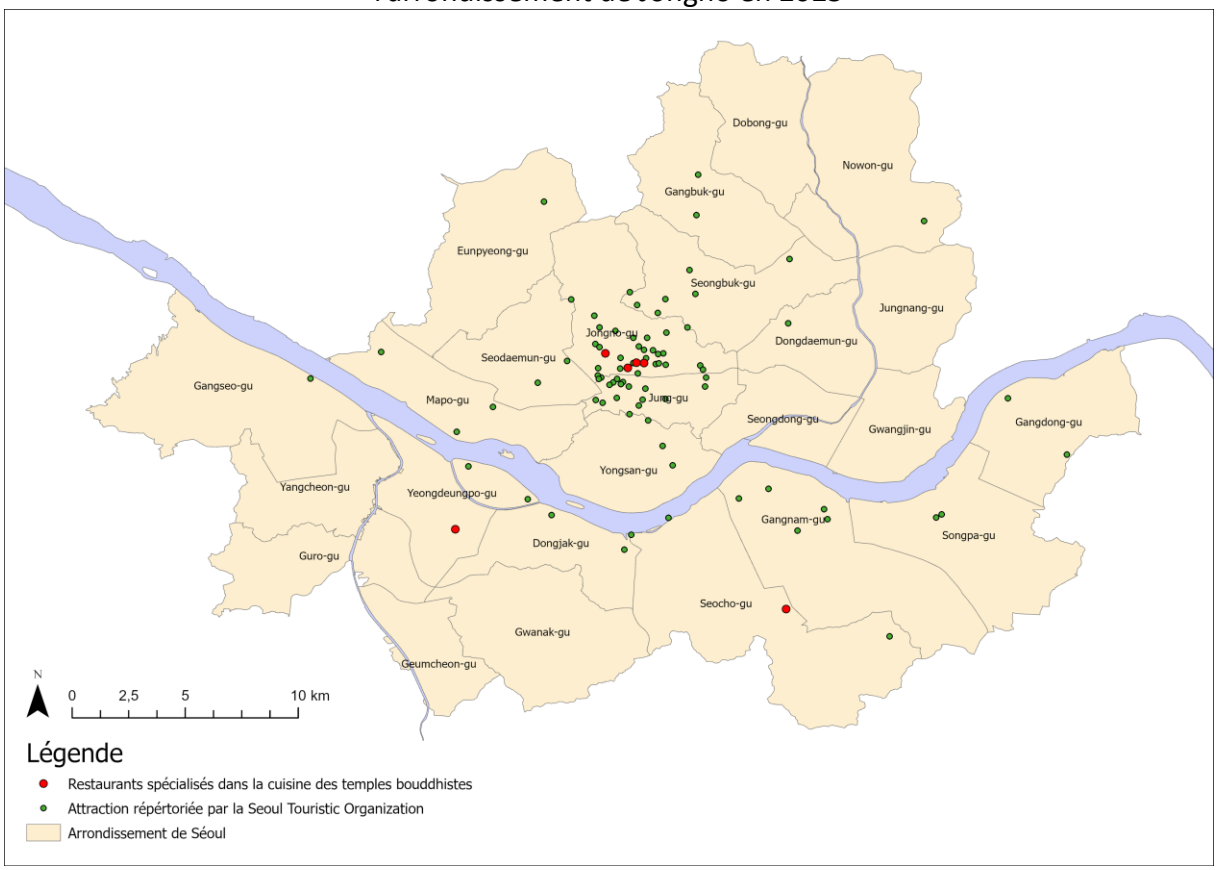
Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Source : données recueillies en 2025 sur les sites Internet Kakaomap et Naver Map. Traitement : ArcGIS.

Les restaurants végétariens, végans ou proposant des options, ainsi que les cafés végans ou offrant des alternatives, demeurent relativement peu nombreux à Séoul (Carte 6), ce qui corrobore le ressenti exprimé par les personnes interrogées. Par ailleurs, leur distribution spatiale se caractérise par une forte concentration dans quelques arrondissements spécifiques, notamment Mapo, Gangnam, Jongno et Junggu, contribuant à renforcer la perception d'une offre largement insuffisante, voire absente, dans le reste du territoire urbain.

b. Les restaurants spécialisés dans la cuisine des temples

L'offre de restauration dédiée à la cuisine des temples demeure particulièrement restreinte à Séoul, puisqu'elle ne compte que six établissements spécialisés (Carte 7).

Carte 7 – Les restaurants spécialisés dans la cuisine des temples concentrés dans l'arrondissement de Jongno en 2025



Réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Source : données recueillies en 2025 sur les sites Internet Seoul Touristic Organization et Naver Map. Traitement : ArcGIS.

Leur localisation révèle une nette concentration dans l'arrondissement de Jongno, espace qui constitue par ailleurs un pôle de densité culturelle, touristique et patrimoniale majeur, abritant notamment Ikseondong, Cheonggyecheon (rivière aménagée), plusieurs musées et quatre palais historiques.

Ces restaurants se distinguent des établissements végétariens et végans par un ensemble de caractéristiques culinaires spécifiques : préparation de plats strictement végans, recours exclusif ou quasi exclusif à des condiments naturels, utilisation de produits frais et strict respect de la saisonnalité. La faible présence de substituts végétaux industrialisés contribue également à leur singularité et à la construction d'une identité propre, inscrite dans l'héritage culinaire monastique.

Sur les six établissements répertoriés, deux sont tenus par des nonnes de l'Ordre Jogye, deux par des laïcs, un par un moine de l'Ordre Taego et un dernier par l'Ordre Jogye. Ce dernier constitue également l'unique restaurant consacré à la cuisine des temples distingué (une étoile Michelin de 2016 à 2018), proposant des menus dont les tarifs oscillent entre 30 000 wons (20,75 euros) et 150 000 wons (103,76 euros). Les autres établissements offrent des

plats à la carte à des prix relativement accessibles (entre 9 000 wons (6,23 euros) et 35 000 wons (24,21 euros)) ainsi que des menus compris entre 33 000 wons (22,80 euros) et 60 000 wons (41,50 euros).

La distribution spatiale de ces restaurants est polarisée : la moitié est implantée dans des zones résidentielles ou commerciales ordinaires, tandis que l'autre moitié bénéficie d'une visibilité accrue dans des secteurs touristiques adjacents à des monuments historiques majeurs tels que le palais Gyeongbokgung ou le temple Jogyesa, notamment autour d'Insadong.

Malgré cette présence localisée, la majorité des personnes que nous avons interrogées souligne la difficulté à identifier ces restaurants dans l'espace urbain. Sur les 24 répondants de notre enquête qualitative, dix déclarent avoir déjà mangé dans un établissement de ce type. Parmi eux, huit personnes, toutes végétariennes, indiquent que la cuisine des temples constitue pour elles une garantie de consommer un repas strictement végan hors domicile. Les deux autres évoquent des motifs plus personnels : l'une associe cette cuisine à une dimension introspective et mémorielle liée à un séjour en monastère, tandis que l'autre évoque un souvenir gustatif d'enfance lié à une sociabilité monastique.
À partir de nos matériaux, trois obstacles principaux à l'ouverture et à la pérennisation de ce type d'établissement peuvent être identifiés :

1. L'absence de certification officielle

Comme l'exprime HK :

> « Je pense qu'il n'y a que quelques restaurants de cuisine des temples bouddhistes à Séoul et ils ne sont pas faciles à trouver. J'ai la vague idée qu'il devrait y avoir une sorte de certificat religieux pour qu'un restaurant soit reconnu comme tel. »

L'absence de système de certification formel soulève en effet un enjeu de légitimité : la définition d'une norme de référencement pourrait se fonder moins sur le statut religieux des restaurateurs que sur le respect de critères culinaires spécifiques (structure du repas, ingrédients autorisés, techniques de préparation), ce qui faciliterait à la fois la reconnaissance institutionnelle et la transmission culturelle.

2. La dimension religieuse du terme « cuisine des temples ».

CH souligne :

> « Je ne pense pas qu'il serait facile d'ouvrir un restaurant spécialisé dans cette cuisine, parce que certains croyants et pratiquants extrémistes sont tellement bizarres de nos jours. Je pense qu'il vaudrait mieux l'appeler un restaurant végétarien. »

En Corée du Sud, certains groupes religieux adoptent des positions exclusivistes[305] (Lee, 2014). L'emploi du terme « temple » peut susciter des réticences ou des malentendus, mais son remplacement par une expression plus générique comme « cuisine végétarienne » induirait une perte d'identité culturelle et symbolique, tant ce terme agit comme un nom propre fortement signifiant. La réflexion contemporaine sur la cohabitation interreligieuse, notamment via la mise en circulation de contenus éducatifs et culturels, constitue un levier essentiel pour réduire ces résistances.

3. Le poids culturel de la viande dans les pratiques alimentaires hors domicile.

Comme l'indique KA :

> « Les gens semblent penser que manger au restaurant, c'est manger de la viande, et il y a même une expression récente : « Quand vous n'avez pas le moral, attablez-vous devant un plat de viande. » »

Cette expression, apparue au milieu des années 2010, résulte d'un jeu de mots entre *jeogi ap* (저기압, « basse pression », métaphoriquement « être déprimé ») et *gogi ap* (고기 앞, « devant la viande »), fusionnés en *gogi ap* (고기압, « haute pression »). Ce glissement linguistique illustre la centralité symbolique de la viande dans la culture alimentaire sud-coréenne (Jung, 2019), perçue comme réconfortante, énergisante et socialement valorisée.

Malgré ces trois obstacles — absence de certification, connotations religieuses et poids socio-symbolique de la viande — la cuisine des temples dispose d'un potentiel réel de diffusion dans la vie quotidienne des Séouliens, portée par l'intérêt croissant pour les pratiques alimentaires durables, introspectives et végétales.

[305] Par exemple, des actes de provocation en public à l'encontre d'autres religions : chant d'un cantique devant le temple Jogyesa en 2021, https://imnews.imbc.com/replay/2021/nwdesk/article/6190098_34936.html, lutte contre le *yeongdeunghoe*, une fête des lanternes, en 2012 qui n'est pas qu'une fête religieuse mais aussi un patrimoine national, https://www.newscj.com/news/articleView.html?idxno=134028 (ces deux articles sont en coréen).

c. Les gongyanggan : les cantines monastiques dans les temples bouddhistes

L'analyse des *gongyanggan* — les espaces de restauration monastique situés au sein des temples bouddhistes — révèle une organisation alimentaire qui s'inscrit dans la logique spirituelle du bouddhisme, centrée non sur la satisfaction gustative mais sur l'entretien du corps et la cultivation de l'esprit. La majorité des *gongyanggan* étudiés assurent uniquement un service méridien, généralement entre 11 heures et 14 heures, à l'exception notable du temple Bongeunsa. Les menus proposés sont volontairement simples et peu variés : riz accompagné de *banchan*, *bibimbap* ou nouilles. La composition des repas peut en outre varier en fonction de l'affluence lors des jours de prière avec des enseignements du Vénérable et de l'anniversaire du Bouddha.

L'accès à ces cantines n'est pas conditionné à la possession d'une carte d'adhésion ou au statut de fidèle. Les repas sont le plus souvent gratuits, bien qu'une contribution volontaire puisse être déposée dans une boîte d'offrande, ou proposés à un tarif modique compris entre 2 000 wons (1,38 euros) et 10 000 wons (6,90 euros). Ces modalités participent d'une logique de don, cohérente avec les principes de générosité (보시, *bosi*) et d'hospitalité propres au bouddhisme.

Les *gongyanggan* mobilisent des dispositifs rituels favorisant une relation réflexive à l'alimentation. La lecture de textes tels que l'*Ogwange*[306] — qui énoncent les attitudes attendues face à la nourriture — ainsi que la prise des repas en silence contribuent à instaurer un cadre propice à la pleine conscience alimentaire. Le service n'est pas assuré à table, chacun se sert, ce qui renforce l'idée d'autonomie et de discipline personnelle. L'eau n'est pas servie non plus, et les contenants utilisés sont généralement ordinaires, similaires à ceux des restaurants profanes à bas prix. Le temple Gilsangsa constitue l'unique exception, en

[306] « Ne gaspillez pas la nourriture. Prenez seulement ce que vous pouvez manger et mangez silencieusement. Perpétuez l'esprit du *balwoogongyang* ! Exprimez notre gratitude envers ceux qui ont travaillé pour ce repas, et mangez-en humblement », « Laisser de la nourriture entraîne des excès de pauvreté » ou« Pour devenir bouddhiste, je respecte le Triratna et reçois la nourriture étant reconnaissant pour les innombrables connexions qui ont permis cette offrande, et je prie pour la protection bienveillante du Bouddha sur toute vie. Sabaha ». Définition du Triratna (The Pratical Dictionnary of Korean-English Buddhist Terms, en ligne, consulté en 2024) : « Triratna: The Three Jewels, or the three treasures of Buddhism. 1. Bul : The Buddha, 2. Beop : The Dharma (Buddha's teaching), 3. Seung : The Sangha (Brotherhood, or the Buddhist community) ». (Les Trois Joyaux, ou les trois trésors du bouddhisme. 1. Bul : Le Bouddha, 2. Beop : Le Dharma (l'enseignement du Bouddha), 3. Seung : La Sangha (la Fraternité, ou la communauté bouddhiste)).

proposant des repas servis dans un *balwoo*, le bol traditionnellement utilisé par les religieux, renforçant ainsi l'immersion dans la culture monastique.

Le silence constitue un dogme normatif du repas monastique, observée dans l'ensemble des temples étudiés, à l'exception du temple Bongeunsa où une plus grande tolérance est accordée. De même, le gaspillage alimentaire est strictement proscrit : les participants doivent débarrasser leurs restes et restituer un récipient vide ; dans certains temples, ils sont même invités à laver eux-mêmes leur vaisselle. Cette éthique de la sobriété culinaire s'inscrit pleinement dans la conception bouddhiste de la nourriture comme support d'entraînement de l'esprit.

L'étude sociologique met en évidence une forte surreprésentation des personnes âgées, en particulier des femmes de plus de 60 ans. Ce constat est cohérent avec les analyses de Lee (2022), qui montrent la prédominance des femmes parmi les fidèles bouddhistes. Toutefois, deux temples — Bongeunsa et Gilsangsa — présentent une fréquentation plus diversifiée, incluant des actifs, ce qui peut être lié à leur localisation (le premier près de la station de métro Samsung, et le second proche de deux montagnes Bukak et Bukhan).

Dans un premier temps, notre analyse se concentre sur trois temples inclus dans le tissu urbain dense : Bongeunsa, Beopanjeongsa et Jogyesa. Le temple Bongeunsa, situé au cœur du quartier d'affaires (Figure 16), à proximité immédiate de la station Samsung de la ligne deux du métro, illustre parfaitement la cohabitation entre espace sacré et verticalité métropolitaine.

Figure 16 – La porte principale du temple Bongeunsa entouré des hauts bâtiments



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

Le *gongyanggan* du temple Bongeunsa se distingue des autres cantines monastiques étudiées par sa configuration spatiale et par l'offre alimentaire qu'il propose. Situé à proximité immédiate de la porte principale du temple et jouxté par un café, l'ensemble ne donne pas d'emblée l'impression d'entrer dans un espace religieux, mais plutôt dans une continuité urbaine hybride où les frontières entre sacré et profane apparaissent visuellement atténuées.

Contrairement à la majorité des temples étudiés qui se limitent au service du déjeuner, le *gongyanggan* de Bongeunsa assure deux services quotidiens : de 11 heures à 14 heures et de 16 heures 30 à 18 heures. Son offre alimentaire, bien que restreinte, est plus diversifiée que dans les autres *gongyanggan*. Elle comprend cinq types de nouilles et de deux variétés de *mandoo* végans[307] proposés à des prix variant de 5 500 wons (3,80 euros) à 10 000 wons (6,90 euros).

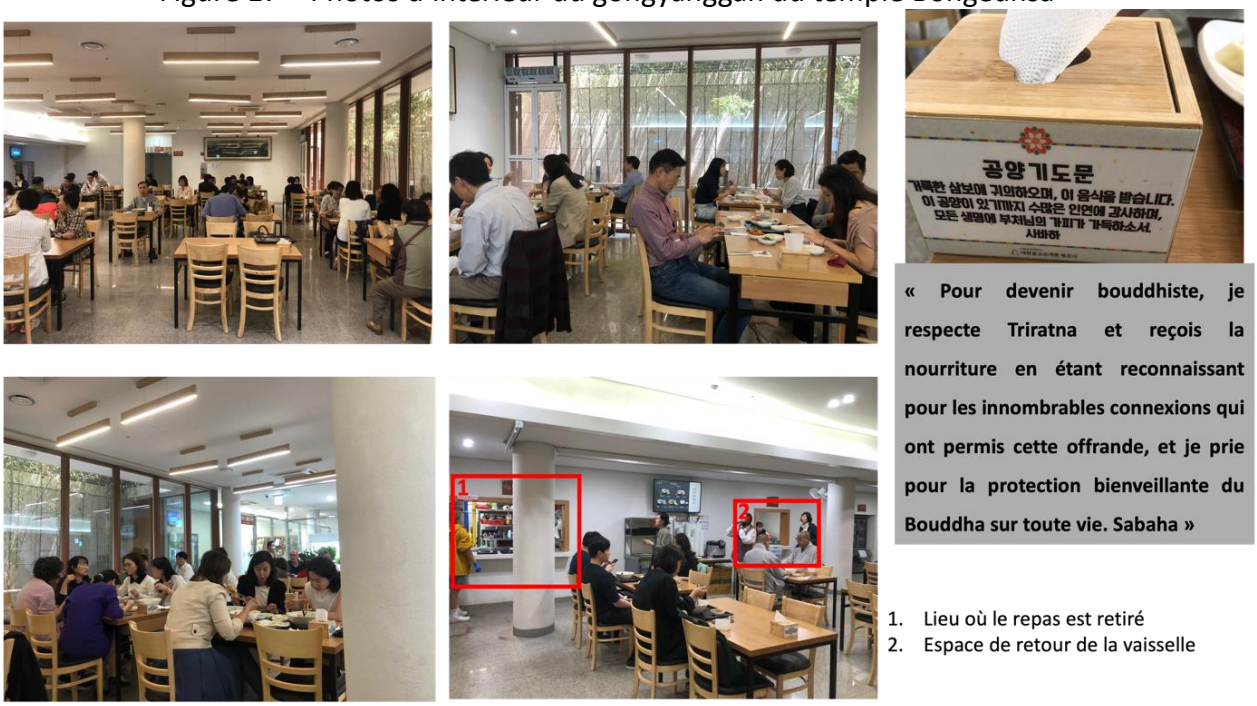
L'ambiance du lieu (Figure 17) s'éloigne notablement de l'austérité monastique traditionnellement associée à la cuisine des temples. Elle s'apparente davantage à celle d'un restaurant profane, animée par des conversations et une atmosphère sonore continue, en rupture avec le silence rituel attendu dans les autres temples. Le profil sociologique des

[307] Voir annexe 18.

participants reflète cette hybridation : les personnes observées sont majoritairement âgées de 40 à 60 ans, avec une répartition relativement équilibrée entre hommes et femmes.

Selon un membre du personnel, les employés de bureau travaillent dans les bâtiments des environs, qui fréquentent le *gongyanggan* en nombre à l'heure du déjeuner, constituent une part importante des participants. Les jeunes actifs s'y rendent également, mais principalement en groupe plutôt qu'individuellement ou en couple. Ainsi, la fréquentation du *gongyanggan* ne se limite pas aux fidèles bouddhistes ; elle reflète davantage de participants issus de milieux urbaines de proximité, composée de personnes résidant ou travaillant dans le secteur, ce qui confirme la fonction du lieu comme espace alimentaire ouvert, intégré au tissu métropolitain et non exclusivement religieux.

Figure 17 – Photos d'intérieur du gongyanggan du temple Bongeunsa



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2023

Le temple Beopanjeongsa s'inscrit pleinement dans le paysage métropolitain, étant étroitement entouré de galeries marchandes et d'immeubles résidentiels de type *ap'atŭ tanji* (Figure 18). Il constitue un exemple représentatif de *temple urbain* au sens strict, dans la mesure où il ne dispose pas des pavillons multiples qui caractérisent les temples traditionnels situés en contexte naturel ou péri-montagneux.

Conformément aux observations de Yun (2013), ce type de temple résulte d'une adaptation architecturale aux contraintes spatiales de la ville dense : il se développe non pas

horizontalement mais verticalement, occupant généralement trois à quatre niveaux superposés. Cette verticalité fonctionnelle traduit la manière dont les institutions religieuses s'insèrent dans un tissu urbain compact, adaptent leurs usages rituels et communautaires aux contraintes d'un espace fortement sécularisé.

Figure 18 – Le paysage autour du temple Beopanjeongsa



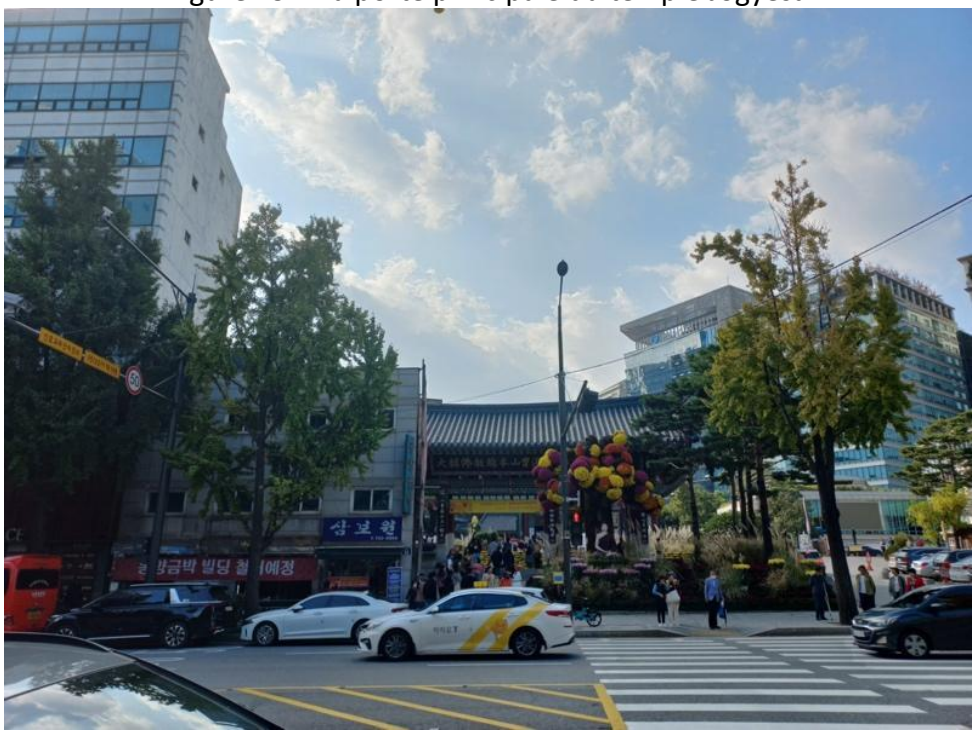
Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

Le *gongyanggan* du temple Beopanjeongsa ne fonctionne pas selon un régime quotidien, mais propose des repas exclusivement lors des jours bouddhiques spécifiques : l'anniversaire de Bouddha, le jour de Gwaneumjaeil (24ème jour du mois lunaire) et le jour de Jijangjaeil (18 ème jour). Le repas est servi à midi, immédiatement après la fin de la prière, ce qui inscrit la prise alimentaire dans la continuité directe de la pratique rituelle.

La fréquentation moyenne est d'environ 200 personnes, majoritairement âgés de 60 à 80 ans, dont 80 % de femmes et 20 % d'hommes. Cette distribution démographique confirme les tendances observées dans la sociologie du bouddhisme en Corée du Sud, où les femmes âgées constituent le noyau le plus constant de la communauté pratiquante. La grande majorité des personnes présentes sont des fidèles bouddhistes résidant à Séoul, soulignant l'ancrage local de la pratique alimentaire monastique.

Le temple Jogyesa, quant à lui, s'insère dans un environnement urbain fortement modernisé, entouré de bâtiments contemporains (Figure 19). Situé au cœur du quartier touristique d'Insadong — à proximité du palais Gyeongbokgung et du Bukchon Hanok Maeul[308] — mais également proche d'un important quartier d'affaires, il occupe une position stratégique entre espace patrimonial, attractivité touristique et activité économique métropolitaine.

Figure 19 – La porte principale du temple Jogyesa



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

Le temple Jogyesa a longtemps articulé son offre alimentaire autour de deux dispositifs complémentaires : un restaurant situé à proximité immédiate du temple et un *gongyanggan* interne.

1. Le restaurant Seungso : une extension profane d'une logique monastique

Le restaurant *Seungso*[309], en activité entre 2019 et 2024, fonctionnait indépendamment de toute obligation d'adhésion religieuse. Les commandes étaient passées en caisse et le service à table était assuré, bien que le débarrassage incombât aux participants au repas.

[308] Le village de maisons traditionnelles à Bukchon.

[309] Avant ce restaurant, Kong, un restaurant spécialisé dans la cuisine des temples à volonté géré par le temple Jogyesa lui-même, a également été fermé. Kong visait à la populariser et servait des plats à seulement 6,15 euros, mais le problème était sa localisation à proximité des bureaux impliquant un manque de clients le soir, si bien qu'il a fermé en raison de pertes financières (données recueilles lors d'un entretien en 2019). Le Seungso étant installé dans un environnement similaire, cela a peut-être été la raison de sa fermeture.

L'établissement proposait un ensemble limité mais cohérent avec l'éthique monastique : trois variétés de nouilles, un *bibimbap* et un *mandoo* végan[310], pour un tarif modeste oscillant entre 5 000 wons (3,45 euros) et 7 000 wons (4,83 euros).

L'atmosphère du lieu[311] témoignait de l'ambition d'en faire un espace de médiation culturelle entre pratiques alimentaires profanes et valeurs bouddhistes : une citation sur l'attitude juste envers la nourriture, soulignant la grâce inhérente à chaque goutte d'eau, le labeur de tous les êtres contenus dans chaque grain de céréale et l'engagement éthique envers autrui, était affichée au mur, invitant à la pleine conscience alimentaire, *marabanyabaramil*, « Afin d'atteindre la grande sagesse ». La prise des repas en silence, pourtant située hors du périmètre strictement religieux, renforçait cette continuité symbolique.

Seungso accueillait quotidiennement environ 100 personnes, dont 30 % d'hommes et 70 % de femmes, majoritairement âgées de plus de 50 ans. En semaine, près de la moitié d'entre elles se composait de salariés séouliens des environs. L'établissement attirait également un certain nombre d'étrangers ayant participé au programme *Temple Stay* du temple Jogyesa ou l'ayant découvert via des recherches en ligne. Les bénéfices étaient intégralement reversés à des institutions sociales : centres de bien-être pour personnes âgées à Séoul et à Jongno, ainsi qu'aux fonds de soutien aux crèches affiliées aux temples Jogyesa et Naksan.

Depuis sa fermeture, l'espace a été remplacé par une boulangerie ciblant un public plus jeune, souvent non religieux, adepte de repas rapides. De manière paradoxale, ce repositionnement commercial s'éloigne de l'esprit de la cuisine des temples, fondé sur la lenteur, la sobriété et la pleine conscience, en s'inscrivant dans une logique de simplification alimentaire.

2. Le gongyanggan du temple Jogyesa

Le *gongyanggan* interne (Figure 20) propose principalement un repas composé de riz et de *banchan*, à l'exception des jours bouddhiques, durant lesquels des nouilles[312] sont préparées afin de faciliter la gestion des flux en période d'affluence accrue. Ce dispositif accueille quotidiennement environ 200 personnes.

[310] Voir annexe 19.
[311] Voir annexe 20.
[312] Voir annexe 21.

Lors des jours des enseignements du Vénérable, le premier (*cho-haru*) et le quatrième jour (*cho-samil*) du mois lunaire — ces deux cas, ils sont toujours suivis de prière — ainsi que les jours de Gwaneumjaeil et de Jijangjaeil, la fréquentation augmente de manière très significative, atteignant respectivement près de 2 000, 1 000, 500 et 500 personnes. Ces visiteurs sont majoritairement des employés, des retraités et des fidèles bouddhistes.

La composition démographique se caractérise par une forte féminisation : plus de 95 % des participants sont des femmes et 65 à 70 % ont plus de 70 ans. En semaine, la majorité de ceux-ci sont des pratiquants réguliers ; mais lors du *cho-haru*, où le repas est offert gratuitement, la tendance s'inverse et 60 % sont alors ces personnes laïques, venant principalement de Séoul et de la province voisine du Gyeonggi-do. Les touristes étrangers visitant le temple sollicitent rarement le repas, faute d'information sur cette possibilité.

Figure 20 – Le gongyanggan du temple Jogyesa



Zone de réception des plats



Zone de restauration





Zone de collecte après le repas

Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2023

Nous abordons à présent l'étude des *gongyanggan* situés dans des temples implantés en milieu naturel, à savoir Hwagesa, Doseonsa et Gilsangsa.

Le temple Hwagesa, en particulier, se distingue par son positionnement géographique : il est physiquement isolé du cœur métropolitain et intégré au paysage montagneux du Samgaksan (Figure 21). Son implantation en hauteur et son éloignement des espaces urbains denses

confèrent à ce site une atmosphère nettement distincte de celle des temples urbains, marquée par une immersion directe dans l'environnement naturel. Cette configuration spatiale influe sur les modalités d'accès, la fréquentation et les pratiques alimentaires observées dans son *gongyanggan*[313], qui s'inscrivent dans une logique de retrait et de contemplation davantage que dans une dynamique d'articulation avec la ville.

Figure 21 – La porte principale du temple Hwagesa et son paysage



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2023

En moyenne, le *gongyanggan* (Figure 22) accueille environ 200 personnes par jour, avec une affluence légèrement plus élevée le week-end que durant la semaine. Leur composition démographique révèle une forte féminisation (70 % de femmes contre 30 % d'hommes) et une prédominance des personnes âgées de 70 à 80 ans, ainsi qu'une présence significative d'individus issus de milieux socio-économiques défavorisés. La fréquentation est majoritairement constituée d'adeptes du bouddhisme, auxquels s'ajoutent régulièrement des militaires en déplacement, ainsi que des résidents de Séoul ; la présence d'étrangers demeure occasionnelle.

[313] Voir annexe 22 : le repas pris lors de l'étude de terrain.

Figure 22 – Le *gongyanggan* du temple Hwagesa



Zone de réception des plats

Zone de réception des plats

Zone de libre-service pour une soupe et des fruits

Zone de restauration

Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2023

Le temple Doseonsa est implanté sur les pentes du mont Bukhansan, l'un des massifs les plus emblématiques et fréquentés de Séoul (Figure 23). Cette localisation confère au site une forte valeur symbolique et paysagère, tout en l'inscrivant dans la géographie spirituelle des montagnes sacrées de la capitale.

Figure 23 – Le paysage du temple Doseonsa



À Gauche : la porte du temple Doseonsa
À droite : les environs du temple

Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2023

La fréquentation du *gongyanggan* de Doseonsa [314] (Figure 24) présente des variations significatives selon les jours de la semaine. On y dénombre en moyenne environ 400 visiteurs en semaine, contre près de 1 000 le week-end. La répartition par genre est relativement équilibrée, bien qu'on observe une surreprésentation féminine (60 % de femmes pour 40 % d'hommes), avec une présence marquée de femmes âgées de 70 à 80 ans.

Figure 24 – L'intérieur du *gongyanggan* du temple Doseonsa



Zone de réception des plats

Zone de restauration

Zone de vaisselle et collecte après le repas

Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2023

En semaine, les personnes qui déjeunent au temple sont majoritairement des retraités et des individus en situation de précarité socio-économique. Le week-end, en revanche, la fréquentation se diversifie : des familles mobilisent plus largement le lieu, auxquelles s'ajoutent de nombreux randonneurs attirés par la proximité du massif, ainsi qu'un nombre non négligeable de visiteurs étrangers. Il apparaît en outre que les non-bouddhistes constituent une part importante des personnes présentes, qu'il s'agisse de résidents séouliens durant la semaine ou de visiteurs occasionnels le week-end.

[314] Voir annexe 23 : le repas pris lors de l'étude de terrain.

Le dernier *gongyanggan*, celui du temple Gillsangsa (Figure 25), se localise à l'écart du quartier animé.

Figure 25 – L'intérieur du *gongyanggan* du temple Gilsangsa



Zone de réception des plats



Zone de vaisselle et collecte après le repas



Zone de restauration

Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2023

Le *gongyanggan* du temple Gilsangsa se singularise parmi l'ensemble des cantines monastiques étudiées par l'usage du *balwoo*[315] pour le service du riz et des *banchan* — une pratique devenue rare aujourd'hui et traditionnellement réservée aux repas rituels des religieux. Cette spécificité confère à l'expérience alimentaire proposée un caractère plus authentiquement monastique que dans les autres temples observés.

En semaine, la fréquentation oscille entre 150 et 200 personnes, tandis que les week-ends et les jours fériés en attirent environ 300. La répartition par genre est similaire à celle observée dans d'autres *gongyanggan* (40 % d'hommes pour 60 % de femmes), mais la structure d'âge diffère : la majorité des visiteurs se situe dans la tranche des 40 à 50 ans, bien que l'on observe également la présence de jeunes adultes (20 et 30 ans). Les jours tels que *cho-haru* et *cho-samil* voient toutefois une affluence accrue de personnes âgées de 70 ans et plus. Les participants sont alors majoritairement des adeptes du bouddhisme. Si la plupart des visiteurs résident à Séoul, Gilsangsa attire également des personnes venant de régions plus éloignées ainsi que des étrangers. Cette attractivité élargie s'explique par la notoriété du moine

[315] Voir annexe 24.

Bopjeong[316] (1932-2010), figure religieuse profondément respectée en Corée du Sud et souvent perçue comme un maître spirituel ayant marqué la pensée contemporaine. Par ailleurs, la présence d'un café au sein du temple contribue à diversifier la fréquentation et à renforcer son inscription dans un paysage socio-culturel plus large.

Pour attirer des visiteurs extérieurs, notamment issus de la population active, les temples doivent répondre à au moins l'un des deux critères suivants : localisation stratégique ou forte renommée. Le temple Bongeunsa, implanté au cœur du quartier d'affaires et jouxtant le centre commercial Starfield Coex, bénéficie ainsi d'une situation géographique privilégiée. Le temple Gilsangsa, quant à lui, jouit d'une réputation singulière : il est perçu par de nombreux Sud-Coréens comme une « terre sainte », ce qui constitue un puissant facteur d'attractivité. Dans les autres temples étudiés, malgré la gratuité ou le coût très faible des repas, la fréquentation demeure limitée et se compose principalement de fidèles bouddhistes et de personnes âgées familières de ce service.

Cette faible fréquentation s'explique par quatre facteurs principaux :
Premièrement, la dimension religieuse de l'espace peut constituer un frein.
Les individus appartenant à d'autres traditions religieuses peuvent éprouver une certaine gêne à pénétrer dans un espace cultuel qui ne leur est pas familier. De plus, un manque de connaissances concernant les normes comportementales au sein d'un temple peut susciter de l'inconfort. Toutefois, certains témoignages nuancent cette hypothèse :

> « Il semble que ce ne soit pas nécessairement à cause de la nature religieuse de l'espace que l'on ne se rend pas dans un temple pour y manger. Je n'ai jamais ressenti de rejet lorsque j'y suis allée, et je considère que l'accès y est ouvert. » Entretien avec SA.

Deuxièmement, les préférences gustatives jouent un rôle déterminant.
La cuisine des temples, dépourvue d'exhausteurs de goût artificiels et centrée sur des préparations végétales sobres, peut être perçue comme fade ou insuffisamment « stimulante », en particulier par les jeunes générations qui privilégient des saveurs plus intenses.

> « Ce n'est pas parce que c'est un espace religieux, mais c'est la question du goût : leur cuisine est décrite comme douce et axée sur les légumes. Ça ne peut pas plaire à tous. En

[316] Même en tant que moine bouddhiste, il a montré une attitude respectueuse envers les religions voisines telles que le catholicisme, le protestantisme et le won-bouddhisme, sans ériger de barrières (*Yeonhap News*, 11/03/2010).

> plus, les jeunes préfèrent une cuisine plus excitante niveau goût ! » Entretien avec MM.

Troisièmement, l'accessibilité géographique constitue un obstacle notable.
Les temples bouddhistes, souvent situés dans des zones montagneuses ou sur des reliefs, nécessitent un déplacement plus complexe. Sans véhicule personnel, il faut s'y rendre à pied ou utiliser une navette dont les horaires ne sont pas toujours flexibles.

> « Ce ne sont pas les croyances religieuses qui rendent l'accès difficile, mais plutôt l'emplacement des temples, souvent situés dans des zones montagneuses. » Entretien avec EH.

Quatrièmement, l'insuffisance de l'information disponible limite la fréquentation.
La majorité des personnes interrogées ignoraient qu'il était possible de prendre un repas dans certains temples de Séoul. Plusieurs expriment néanmoins le souhait d'essayer, à condition que les informations soient plus accessibles : quels temples proposent un repas, à quel prix, pour quel public, et à quels horaires.

> « Avec des panneaux clairs, une bonne pub et un accès facile, ça pourrait attirer l'œil des gens qui passent. Pour ceux qui ne sont pas trop dans le bouddhisme, un temple peut passer inaperçu. Mais avec une présentation cool et informative, ça pourrait changer. » Entretien avec HH.

Enfin, certains estiment qu'un temple n'a pas vocation à être un lieu de restauration et qu'il n'est donc pas nécessaire de communiquer sur cette possibilité. Certes, les temples ne sont pas des restaurants ; néanmoins, ils offrent une expérience culinaire unique — un repas coréen 100 % végan — doublée d'une expérience réflexive permettant de réinterroger notre rapport à la nourriture. La nourriture n'y est jamais considérée comme allant de soi : elle est présentée comme le résultat d'une chaîne d'efforts, de gestes et d'interdépendances, invitant le convive à une forme de gratitude active.

2. Les lieux d'approvisionnement alimentaire assurant l'articulation entre producteurs et mangeurs

Séoul, ne disposant pas d'une production alimentaire propre suffisante pour subvenir aux besoins de ses habitants, dépend structurellement d'approvisionnements extérieurs. Toutefois, certains dispositifs urbains permettent d'instaurer un contact matériel direct entre

producteurs et consommateurs. Deux formes se distinguent particulièrement : les marchés fermiers organisés régulièrement dans la capitale, et les magasins coopératifs.

Les marchés fermiers constituent des espaces de vente directe où les producteurs peuvent proposer eux-mêmes leurs produits, contribuant ainsi à réduire la distance sociale et économique entre production et consommation. Quant aux magasins coopératifs, ils s'inscrivent dans un mouvement initié en Corée du Sud dans les années 1970, fondé sur des principes de démocratie économique, de consommation responsable et de distribution de produits biologiques. Fidèles aux valeurs originelles du mouvement coopératif, ils privilégient les circuits courts ainsi que la transparence des transactions entre producteurs et consommateurs (Encadré 8).

Par ces deux dispositifs, Séoul maintient ainsi des formes de médiation qui, malgré l'absence de production locale, permettent aux habitants d'accéder à une alimentation perçue comme plus éthique, plus traçable et plus connectée au territoire.

Encadré 8 – Une brève histoire des magasins coopératifs de consommateurs en Corée du Sud

Les magasins coopératifs de consommateurs se sont développés en parallèle du mouvement du commerce direct de produits biologiques[317]. Dès les années 1970, en réaction aux pratiques agricoles intensives issues de la révolution verte, l'agriculture biologique émerge de manière autonome : des producteurs, opposés à ces méthodes, initient des actions de sensibilisation auprès des consommateurs et favorisent des échanges directs entre zones rurales et urbaines.

À partir de 1987, les magasins coopératifs deviennent des acteurs centraux du commerce direct en milieu urbain. Leur essor est porté par divers groupes sociaux — organisations féminines, communautés religieuses et mouvements citoyens — qui structurent progressivement ces coopératives autour de la distribution de produits biologiques. La première coopérative exclusivement dédiée au commerce direct de produits biologiques, Hansalim, est fondée en 1986 à Séoul.

[317] Cela a été souvent perçu comme une activité anti-gouvernementale. Des efforts administratifs ont été déployés pour minimiser le choix des variétés et renforcer le haut rendement (Choi, Choi, Jeong, 2019).

Jusqu'au milieu des années 1980, les échanges directs entre producteurs et consommateurs reposent davantage sur la volonté de réduire les coûts de distribution que sur une reconnaissance explicite de la valeur sanitaire ou environnementale des produits biologiques. À cette période, la Corée du Sud affiche un taux d'autosuffisance alimentaire (hors alimentation animale) avoisinant 70 %.

Hansalim introduit une nouvelle orientation idéologique en affirmant la dimension communautaire du commerce biologique : les produits agricoles y font office de « liens » unissant territoires ruraux et milieux urbains. Cette coopérative promeut une éthique de solidarité mutuelle, selon laquelle producteurs et consommateurs s'engagent conjointement à améliorer leur qualité de vie par une économie fondée sur la coopération plutôt que sur la seule rentabilité.

Source : JEONG Eun-Mee, 2006, « 한국 생활협동조합의 특성 » [Caractéristiques des coopératives de consommateurs en Corée], *Journal of Rural Development*, Vol.29, N°3, p. 1-18.

Les marchés fermiers[318] apparaissent dans les années 1980, principalement dans les régions rurales, en réponse aux transformations majeures induites par l'urbanisation rapide, la commercialisation croissante de l'agriculture et l'aggravation de la pollution environnementale. Leur vocation initiale est de diffuser des produits cultivés localement — ce qui sera nommé *local food* deux décennies plus tard — et de maintenir un lien économique et social entre les producteurs et les habitants des territoires environnants.

Leur développement gagne ensuite les espaces urbains, notamment à travers l'émergence de marchés hebdomadaires organisés dans les *ap'atŭ tanji*, aujourd'hui quasiment disparus, ainsi que par la vente de produits locaux dans les magasins Nonghyup depuis 2012 (Bae, 2013). Ces dispositifs visaient à rapprocher producteurs et consommateurs urbains et à réduire la distance croissante entre lieux de production et lieux de consommation.

Face à la diminution du nombre d'agriculteurs, à la montée en puissance des multinationales dans la distribution de semences et à la domination d'un modèle axé sur la maximisation du

[318] Sa définition n'est pas présente dans le dictionnaire coréen, mais il s'agit du marché où les agriculteurs vendent directement aux citoyens des produits agricoles locaux qu'ils ont cultivés, récoltés ou transformés (*Ikpnews*, 19/11/2023). Le dictionnaire Cambridge Dictionary définit le marché fermier comme suit : *« A regular event in a town or city when farmers come to sell their fruit, vegetables, eggs, meat etc. »*. (Un marché régulier dans une ville ou une commune où les agriculteurs viennent vendre leurs fruits, légumes, œufs, viandes, etc.). Le marché fermier est donc une plateforme physique de distribution alimentaire.

profit, un nouveau type de marché fermier piloté par des collectifs citoyens émerge. Celui-ci se fonde sur la volonté de protéger les petits producteurs et l'agriculture familiale contre les effets de l'agriculture intensive.

La municipalité de Séoul s'inscrit dans cette dynamique en créant, à partir de 2012, son propre marché fermier, organisé durant les week-ends pendant 7 à 8 mois par an dans différents lieux de la capitale. Il rassemble des centaines d'agriculteurs provenant de l'ensemble du pays et propose une large diversité de stands. L'objectif explicite de ce marché est de renforcer la confiance des consommateurs séouliens à l'égard de la production locale et d'encourager des modes d'approvisionnement perçus comme plus durables et plus transparents.

Les marchés fermiers constituent ainsi une alternative structurante aux circuits de distribution dominants, en mettant en place un réseau d'interactions directes entre consommateurs urbains et agriculteurs des régions rurales (Choi, 2021). Dans cette perspective, notre thèse se concentre sur l'analyse d'une coopérative pionnière, Hansalim[319], première organisation dédiée exclusivement au commerce direct de produits biologiques à Séoul, ainsi que sur les deux marchés fermiers les plus emblématiques de la capitale, qui jouent un rôle central dans la mise en relation directe entre producteurs et citadins.

a. Hansalim

Hansalim est né de la nécessité de rétablir un lien organique entre producteurs et consommateurs, lien qui était inexistant dans les premiers magasins coopératifs, lesquels n'entretenaient alors aucune relation directe avec l'agriculture biologique[320]. Dans les années 1980, l'apparition de notions telles que « écologie » et « agriculture biologique » suscite en

[319] Plus qu'une simple coopérative, c'est un véritable mouvement pour l'alimentation comprenant une partie production et une partie adhésion. Les produits de cet établissement sont uniquement cultivés sous contrat par leurs producteurs.

[320] Le fondateur de Hansalim, Park Jae-Il (1938-2010) pensait qu'une relation de confiance entre producteurs et consommateurs était nécessaire, ce qui éviterait l'utilisation irresponsable des pesticides et désherbants. La production et la consommation étant étroitement liées, il était nécessaire de rétablir ce lien de confiance en créant une relation où les citadins et les ruraux se connaîtraient mutuellement. Les slogans traditionnels étaient « Sauver la table, sauver l'agriculture et sauver la vie » et « Les producteurs sauvent la vie des consommateurs et les consommateurs sauvent la vie des producteurs », mais les slogans récents sont « Retour au repas », « Hansalim qui devient la nourriture du monde », « En sauvant la table, l'agriculture, et la vie locale, nous construisons un monde qui soutient la vie » et « En devenant la nourriture du monde, Hansalim travaille à créer une communauté où chaque individu mène une vie heureuse ».

Corée du Sud de nouvelles réflexions sur la collaboration avec les producteurs, ainsi que sur les dimensions éthiques et existentielles de l'alimentation.

Si l'influence de Hansalim se fait rapidement sentir, les produits biologiques demeurent à cette époque largement méconnus. L'organisation souffre alors d'une image négative : selon le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim était perçu comme « communiste, gauchiste et excentrique[321] ». Cette perception évolue toutefois dans les années 2000, en particulier à la suite des scandales alimentaires qui incitent certains consommateurs, notamment les femmes au foyer, à rechercher des produits perçus comme plus sûrs. L'émission télévisée « Comment bien manger et bien vivre », présentant notamment le journal d'une adhérente de Hansalim, contribue à accroître la visibilité et l'attrait de la coopérative.

À partir des années 2000, Hansalim connaît une croissance rapide en tant que coopérative dédiée à la distribution de produits écologiques. Son rôle dans le mouvement écologique lui permet d'influencer indirectement la promulgation de la loi de 1997 sur l'agriculture écologique, qui introduit des labels environnementaux et des financements publics destinés à soutenir ce mode de production. Lorsque l'État crée son propre label écologique, Hansalim abandonne son projet initial d'élaborer une certification interne pour se conformer au cadre national.

Ce système national, toutefois, est centré sur l'évaluation des résultats, ce qui peut générer des injustices. Hansalim a ainsi été confronté à un cas où un agriculteur biologique a perdu sa certification et a dû détruire sa production en raison de traces de pesticides provenant d'eaux d'irrigation contaminées — événement ayant entraîné des pertes importantes et une longue procédure de réhabilitation. Une enquête ultérieure a permis d'innocenter l'agriculteur.

[321] Nous pouvons supposer que c'est parce que le stéréotype du mouvement de gauche, qui tend à minimiser les relations de production capitalistes, est centré sur les magasins coopératifs. Autre explication pour l'image communiste : entre les années 1970 et 1980, l'agriculture chimique résultait de la politique gouvernementale. Les agriculteurs qui essayaient de pratiquer l'agriculture biologique, qui à cette époque était vue comme une action contre le gouvernement, étaient traités de communistes, discriminés et marginalisés, et des fonctionnaires venaient dans leurs champs et les piétinaient (données recueillies lors de l'entretien avec le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim).

Face à ces limites, Hansalim met l'accent sur la notion de « relation », en développant un label interne fondé sur la *participation*[322], dont l'objectif est de créer une gouvernance conjointe entre consommateurs, organisations du travail et producteurs. Ce label vise à autonomiser les communautés agricoles en renforçant leur responsabilité collective. Actuellement, il concerne uniquement les produits agricoles : 30 communautés de producteurs y participent, regroupant environ 430 agriculteurs et couvrant près de 110 produits commercialisés par Hansalim. Selon le responsable de l'équipe de planification politique, la finalité de ce label participatif est de réorienter la perception publique du biologique vers ses valeurs fondatrices — durabilité, circularité, bien-être animal — alors que, selon une enquête[323] menée en 2022 par l'administration du développement rural sur la perception des produits biologiques, la principale motivation d'achat reste la recherche d'une sécurité alimentaire accrue.

Par ailleurs, Hansalim exerce un rôle central dans l'éducation alimentaire. Son centre *Siksaenghal* (« habitudes alimentaires ») a été reconnu pour la richesse de ses activités pédagogiques et ses programmes de formation d'activistes en éducation alimentaire[324]. Il a été officiellement désigné comme institution d'éducation alimentaire par l'autorisation n° 21 de 2011, délivrée dans le cadre de la Loi sur le soutien à l'éducation alimentaire édictée par le ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales.

Les caractéristiques des adhérents[325]

Selon le rapport issu du sondage d'opinion réalisé au sein de Hansalim en 2022[326], auquel 818 380 des 844 246 membres ont répondu à l'enquête, soit un taux de participation extrêmement

[322] Les adhérents ne connaissent pas bien la différence entre leur label et celui du gouvernement. Afin d'élargir progressivement la reconnaissance de cette information, Hansalim mène des formations en priorité auprès de ses adhérents activistes.

[323] 44,8 % des 999 personnes ont répondu qu'elles achètent des produits alimentaires biologiques pour avoir des aliments sûrs, 24,7 % se les procurent pour la santé, 13,7 % les estiment de bonne qualité et seulement 6,4 % en achètent pour la protection de l'environnement.

[324] Un programme ciblé, basé sur le cycle de vie mais aussi sur de nouveaux sujets, par exemple le bien-être des animaux.

[325] Tout le monde peut faire les courses à Hansalim mais la différence entre adhérent et non-adhérent est le prix d'achat des articles comme dans les magasins coopératifs en France. Les frais d'inscription s'élèvent à 3 000 wons (1,75 euros) auxquels s'ajoute une cotisation pour accéder au programme de fidélité, coûtant 30 000 wons (17,50 euros).Une cagnotte est créditée pour chaque achat en magasin ou en livraison. Les études sur les consommateurs ont montré que la plupart d'entre eux appartiennent à la classe moyenne, mais que les coûts d'entrée ne sont pas prohibitifs par rapport aux détaillants du marché de masse. « La raison en est que le prix du marché varie en fonction de la récolte (parfois impactée par la météo), alors que Hansalim maintient un prix constant et ne pratique pas de prix particulièrement élevés », a déclaré le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim lors de l'entretien.

[326] Les données concernant les caractéristiques des adhérents de cet établissement fournies par le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim lors de l'entretien en 2020 datent de 2018. Nous avons également consulté leur plus récent rapport puisqu'un sondage d'opinion des adhérents est mené une fois tous les quatre ans.

élevé, la structure démographique[327] des adhérents révèle une prédominance marquée des trentenaires et quadragénaires, qui représentent 51,49 % de l'ensemble des membres. Les personnes âgées de 50 à 60 ans constituent 42,19 % de cette population, tandis que les individus dans la vingtaine demeurent très minoritaires, avec seulement 1,2 % des adhésions. L'année 2020 marque une rupture significative : lors de l'éclatement de la pandémie de Covid-19, Hansalim a enregistré environ 100 000 nouveaux membres. Ces personnes ayant adhéré durant les années 2020 et 2021 sont désignées sous l'appellation de « génération Corona ». Elles représentent près de 70 % des membres vingtenaires et 35 % des adhérents trentenaires, ce qui s'explique par un afflux massif de jeunes adultes durant cette période. Depuis lors, l'intérêt du public pour les produits écologiques ainsi que la consommation au sein de Hansalim se sont intensifiés, entraînant une croissance continue du nombre d'adhésions.

Toutefois, la pandémie a simultanément limité l'organisation d'activités en présentiel et de formations en éducation alimentaire. Par conséquent, les membres de la « génération Corona » ont certes des attentes élevées et manifestent un intérêt prononcé pour les produits écologiques dans une perspective de lutte contre le changement climatique, mais leur degré d'adhésion aux valeurs fondatrices du mouvement Hansalim, telles que la revitalisation agricole, la solidarité entre territoires ruraux et urbains, ou encore la responsabilisation communautaire, demeure relativement faible.

Selon le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim, les adhérents se caractérisent néanmoins par une lucidité sociale et une sensibilité écologique développées. Ils se montrent attentifs aux enjeux liés à la consommation de viande, et une proportion significative d'entre eux pratiquerait un régime végétarien, signe d'une internalisation partielle des valeurs écologiques portées par la coopérative.

b. Nongbusijang Marché (농부시장 마르쉐)

Le Nongbusijang Marché[328], inauguré en 2012, constitue le premier marché fermier de la ville de Séoul. Son ouverture s'inscrit dans une dynamique portée initialement par des

[327] Nous n'avons pas d'estimation de la répartition entre les genres.

[328] Raison de l'utilisation du mot « marché » d'après le responsable de l'organisation du marché Nongbusijang Marché : « L'utilisation du mot « *market* » est compliquée en raison de sa connotation prédominante dans notre société, suggérant quelque chose de commercial. C'est pourquoi nous avons pensé au mot « marché » en français, qui pourrait avoir le sens fondamental de marché ou même prendre une nature alternative comme ce mot n'est pas connu en

consommateurs désireux d'identifier l'origine de leurs aliments et d'adopter une consommation davantage informée. À partir de cette préoccupation, le projet a évolué vers la volonté de créer un espace où les agriculteurs pourraient eux-mêmes présenter leurs produits au cœur de la ville, favorisant ainsi un dialogue direct avec les citadins. L'objectif fondamental de ce marché réside dans la mise en relation des agriculteurs et des consommateurs urbains afin de promouvoir une meilleure compréhension mutuelle.

Ce marché pionnier a suscité un intérêt croissant parmi divers acteurs individuels et collectifs et a joué un rôle déterminant dans l'émergence de nouveaux marchés fermiers à Séoul, notamment l'Adeul Sijang (« marché du fils ») dans l'arrondissement de Nowon et le Kkot pineun jang nal (« marché où les fleurs fleurissent ») dans l'arrondissement d'Eunpyeong. Outre les agriculteurs, des chefs cuisiniers, artisans et artistes participent également au Nongbusijang Marché, renforçant son caractère polyvalent[329]. Trois catégories d'agriculteurs y sont particulièrement représentées :

1. Les agriculteurs périurbains, dont les capacités de production sont limitées par le coût élevé du foncier, les conduisant à louer des terres et à recourir à des serres.
2. Les néo-ruraux récemment installés, disposant de peu de terres et d'une expertise agricole parfois insuffisante ; leur participation au marché leur permet d'expérimenter différentes cultures à petite échelle et de définir progressivement leur orientation productive.
3. Les jeunes agriculteurs, souvent formés en milieu urbain, qui choisissent de retourner dans leur village d'origine pour reprendre l'exploitation familiale. Bien que la participation au marché ne soit pas toujours rentable, ils y trouvent une valeur essentielle : le développement de relations humaines et une visibilité accrue de leurs activités.

Aucun label biologique n'est exigé pour participer au marché. Cette absence de certification obligatoire ne signifie nullement que les pratiques agricoles des participants s'écartent des

Corée du Sud (pas d'association entre le mot marché et le monde commercial). L'utilisation de ce mot offre une nouvelle opportunité de discuter à nouveau du concept de marché ». Nongbusijang Marché est une personnification des entreprises.

[329] Environ 100 équipes participent au marché mais jamais toutes simultanément, elles contactent le Nongbusijang Marché par courriel pour connaître les disponibilités restantes. Elles sont renouvelées au bout de quelques années (le nombre exact n'a pas été précisé) pour qu'elles deviennent indépendantes mais aussi pour donner à de nouvelles équipes l'opportunité d'exposer à de nouvelles équipes. Quant aux agriculteurs, ils peuvent participer dès lors que leurs produits agricoles sont de saison. Les frais d'inscription de 20 000 wons (13,97 euros) correspondent essentiellement au coût de base de la fourniture de tables, de parasols, de chaises et de la promotion de l'événement.

principes de l'agriculture biologique. Le responsable de l'organisation du marché souligne d'ailleurs le caractère parfois problématique des critères d'attribution du label : l'usage ponctuel d'un traitement phytosanitaire nécessaire, par exemple pour contenir une maladie, peut entraîner la perte du label pendant plusieurs années. Cette situation soulève des interrogations sur la pertinence de considérer un agriculteur comme « non biologique » lorsque son intervention visait uniquement à préserver sa récolte. Comme l'explique le responsable : « Le label bio ne signifie pas toujours agriculture biologique. Par exemple, certaines exploitations à grande échelle revendiquent ce label pour obtenir des subventions gouvernementales […]. […] Dans le cas d'un agriculteur ayant dû utiliser un traitement pour sauver ses melons, son label est devenu invalide, alors même que sa démarche générale restait conforme aux principes biologiques. Peut-on pour autant le considérer comme un mauvais agriculteur ? Je ne le pense pas ».

Le Nongbusijang Marché ne constitue pas seulement un lieu de vente, mais également un espace d'échanges professionnels. Les producteurs y partagent leurs savoir-faire, se conseillent mutuellement et améliorent collectivement leurs pratiques agricoles, ce qui contribue à une augmentation de leur capacité de production. Le marché joue également un rôle essentiel dans la mise en relation directe des agriculteurs et des consommateurs[330]. Comme l'indique son responsable : « Notre marché est un lieu où clients et agriculteurs entrent en contact direct. (…) Par exemple, les *taichu dangam*[331], lorsqu'ils sont mûrs, présentent des taches peu esthétiques qui les rendent difficiles à vendre dans les circuits classiques. Sur notre marché, les agriculteurs peuvent expliquer que ces taches sont un signe de maturité, et ainsi proposer des produits cueillis à leur optimum. (…) On dit que les agriculteurs pensent aux clients lorsqu'ils travaillent, et que les clients pensent aux agriculteurs lorsqu'ils ouvrent la porte du réfrigérateur. »

Ce contact direct permet une meilleure compréhension de l'état de maturité des produits et facilite un choix éclairé de la part des consommateurs en fonction de l'usage culinaire souhaité.

[330] Au cours des premières années de son existence, les agriculteurs et les clients du marché ont initialement considéré l'endroit non pas comme un marché ordinaire où faire les courses, mais plutôt comme une école, un espace d'apprentissage. Nongbusijang Marché a organisé des événements pour les consommateurs, comme une rencontre avec des agriculteurs dans leurs champs ou dans leurs fermes ou encore un atelier de cuisine avec des chefs cuisiniers, tenu directement sur les sites de production des agriculteurs, ce qui a permis aux participants de préparer les ingrédients récoltés sur place pour cuisiner des repas, mais aussi d'établir une communication entre chacun des acteurs : producteurs (agriculteurs), intermédiaires (chefs-cuisiniers) et consommateurs. Cela vise à donner de l'importance à toutes les relations impliquées à chaque étape, de la graine à la table.

[331] Une variété de *gam* (kaki).

Ces échanges permettent également aux consommateurs de recevoir des conseils personnalisés sur la préparation et la conservation des aliments. Le partage des connaissances agricoles contribue ainsi à enrichir l'expérience alimentaire et à renforcer la valorisation des produits, notamment ceux considérés comme « esthétiquement imparfaits ». En effet, entre 10 et 30 % de la production agricole sud-coréenne ne répond pas aux standards esthétiques en vigueur (forme, couleur, taille) et est éliminée avant même d'être commercialisée (An, Kim, Lee et al., 2022). Ce gaspillage[332] représente jusqu'à 5 billions de wons (2,91 milliards d'euros) de pertes annuelles[333].

Encadré 9 – Définition et enquête sur les « fruits et légumes moches »

L'expression « fruits et légumes moches » désigne des produits agricoles ne répondant pas aux standards esthétiques ou calibres habituellement exigés par les circuits commerciaux (ministère français chargé de l'agriculture, 2025), bien que leurs qualités gustatives et nutritionnelles demeurent équivalentes à celles des produits dits « standards ». Au cours des années 2020, l'émergence de plusieurs start-up spécialisées dans la vente en ligne de ces produits, ainsi que l'engagement de certaines GMS proposant ces articles à bas prix, ont contribué à une visibilité croissante de cette catégorie alimentaire.

Selon une enquête réalisée en 2020 par la Korea Consumer Agency auprès de 2 000 personnes, 60,5 % des répondants (soit 1 210 individus) déclarent avoir déjà acheté des produits agricoles ne répondant pas aux critères esthétiques conventionnels. Parmi eux, les principaux lieux d'achat identifiés sont les grandes surfaces (42,3 %, 512 personnes), les marchés traditionnels (32,7 %, 396 personnes) et les plateformes d'achat en ligne (28,8 %, 349 personnes).

Les types de produits les plus fréquemment achetés sont les fruits (72,7 %, 880 personnes), suivis des tubercules tels que pommes de terre et patates douces (51,7 %, 625 personnes), puis d'autres catégories de légumes (39,8 %, 482 personnes). Les motivations d'achat exprimées par les répondants relèvent principalement du prix inférieur par rapport aux

[332] Selon la FAO, les pertes alimentaires après la récolte et le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de distribution et de consommation ont un double effet négatif sur l'environnement : une pression excessive sur les ressources naturelles et les écosystèmes, ainsi que la pollution causée par les rejets alimentaires.

[333] KIM, Min-Cheol, le 30/01/2023 (mise à jour le 08/03/2024), « 못난이 농산물 » [Les fruits et légumes agricoles moches], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/opinion/manmulsang/2023/01/30/AQCJZZO5DZFKVJEFJO6HXUNDQI/?utm_source=naver&utm_medium=referral&utm_campaign=naver-news, consulté le 09/12/2025.

produits standards (46,4 %, 561 personnes), de l'absence de différence notable en matière de qualité (28,4 %, 344 personnes), ainsi que de l'usage majoritairement culinaire pour des préparations où l'apparence est secondaire (jus, smoothies, etc.) (14,2 %, 172 personnes).

Parmi les consommateurs ayant déjà acheté de tels produits, 95 % (1 155 personnes) indiquent leur intention de renouveler l'expérience. Afin d'encourager davantage ce type de consommation, 55,6 % des répondants (673 personnes) estiment que l'amélioration de l'accessibilité constitue un levier prioritaire, tandis que 17,3 % (209 personnes) soulignent la nécessité d'intensifier les actions de promotion pour accroître la connaissance du public.
Concernant les consommateurs n'ayant jamais acheté de « fruits et légumes moches » (790 personnes), 225 personnes ignoraient l'existence même de ce type de commercialisation. Après avoir reçu une information à ce sujet, 65,3 % de ces derniers (147 personnes) déclarent être disposés à en acheter.

Ces résultats suggèrent que le développement de la consommation de produits agricoles non conformes aux standards esthétiques repose sur des efforts conjoints en matière de sensibilisation et d'accessibilité. Pour modifier les comportements des consommateurs habitués à privilégier des produits visuellement standardisés, il apparaît essentiel d'insister sur la valeur non marchande de l'apparence, de rappeler le parcours de ces produits — fréquemment écartés avant même d'être proposés à la vente — et de fournir des recommandations culinaires permettant d'en faciliter l'usage.

Nongbusijang Marché se tient une à deux fois par mois, à des dates et dans des lieux variables selon les disponibilités d'emplacement ; ses usagers doivent ainsi se référer au site Internet ou aux réseaux sociaux de l'organisation (Instagram, Kakaotalk) pour en connaître les modalités. La clientèle présente une forte hétérogénéité en termes d'âge et de genre, et le marché se distingue par une proportion particulièrement élevée de consommateurs végétariens, supérieure à celle observée dans les autres lieux de distribution étudiés.

c. Eoljang (얼장)

Eoljang, diminutif désignant un « marché où apparaît le visage des agriculteurs », est porté par l'association sur les contenus culturels ruraux et urbains, organisme à but non lucratif

œuvrant à la valorisation des pratiques agricoles par des médiations culturelles. Créé[334] en 2016[335] au Dongdaemun Design Plaza (DDP), vaste complexe multifonctionnel situé dans une zone touristique adjacente à la porte Dongdaemun, il constitue le premier marché fermier organisé régulièrement – un vendredi et un samedi par mois – dans un espace public. En 2024, il a toutefois annoncé une année sabbatique.

Le marché s'appuie sur le principe de « rencontres savoureuses », mobilisant le goût dans sa dimension à la fois culturelle et sensorielle. L'organisation estime que la revitalisation de l'agriculture en milieu urbain, en particulier auprès des jeunes, requiert une reconfiguration culturelle des savoirs agricoles et une médiation explicitant les conditions de production. Eoljang vise ainsi à restaurer un lien[336] distendu dans les environnements urbains entre producteurs, pratiques agricoles et consommateurs. Ses responsables soulignent que les marchés traditionnels assuraient historiquement cette fonction, progressivement affaiblie par la généralisation des produits importés et bon marché ; l'implantation de marchés fermiers à Séoul apparaît dès lors comme un dispositif compensatoire permettant de réinstaurer un accès direct aux producteurs et à leurs récits, favorisant une consommation plus informée et potentiellement éthique.

Le marché limite à 50 le nombre d'exposants[337], conciliant pérennité des agriculteurs[338] installés et accueil de nouveaux entrants, conformément à sa vocation d'incubateur. Après

[334] En préparation pour le salon international Slow Food de 2015, l'association sur les contenus culturels ruraux et urbains a décidé d'organiser un marché des agriculteurs nommé « marché lent ». À cette époque, avec un budget de promotion disponible, plutôt que de gaspiller ces fonds en publicité, elle a opté pour une approche de promotion durable en organisant environ six fois des marchés fermiers de petite taille (avec quinze agriculteurs, principalement des membres du mouvement Slow Food) à titre expérimental. Au fur et à mesure de cette réalisation, l'association a estimé que le marché fermier pourrait jouer un rôle significatif dans la diffusion de la culture agricole, et a donc décidé de le mettre en œuvre.

[335] En 2016, après avoir géré le marché pendant un an, l'association s'est posée beaucoup de questions sur son avenir en raison de difficultés administratives et le fait que ce ne soit pas une activité rentable. En outre, à l'époque, il était inimaginable et ridicule de vendre des produits agricoles au DDP, qui est très fréquenté par les passants et les touristes. Mais l'arrêt de ce marché signifierait la fin de la vente au DDP, un bon espace et une plateforme publique, donc l'association a décidé de continuer à gérer le marché jusqu'à aujourd'hui.

[336] Eoljang lance le recrutement de jeunes entrepreneurs agricoles dans le cadre de l'incubation pour former les jeunes. L'objectif est de rassembler des jeunes acteurs impliqués dans des projets agricoles, en collaboration avec un groupe de jeunes agriculteurs, pour créer un réseau, partager des expériences et favoriser le développement. La raison derrière cette initiative est de changer le regard sur l'agriculture en encourageant les participants à planifier et gérer le marché fermier ensemble, même s'ils ne deviennent pas absolument agriculteurs. L'idée est que cette expérience influencera leur point de vue sur l'agriculture lorsqu'ils poursuivront d'autres carrières, les encourageant à adopter une vision plus éthique de la consommation alimentaire. Étonnamment, de nombreuses personnes vivant exclusivement en ville n'ont jamais vu de carottes ou de vaches selon le responsable de l'organisation du marché.

[337] L'espace peut accueillir plus de 100 équipes. Après avoir organisé un marché de cette ampleur, Eoljang a constaté que la communication n'était pas fluide et a donc décidé de limiter le nombre d'agriculteurs participants.

[338] Bien que le marché poursuive des pratiques respectueuses de l'environnement telles que l'agriculture écologique (en Corée, les catégories « écologique » et « biologique » englobent les produits agricoles biologiques et sans

trois années de participation, les agriculteurs sont considérés comme ayant atteint un niveau d'autonomie suffisant dans la diversification des cultures et la communication avec les consommateurs ; ils peuvent alors choisir de quitter le marché ou d'y demeurer pour transmettre leur expérience. La consolidation du marché est ainsi corrélée à la progression de ses agriculteurs, l'objectif étant l'acquisition d'une autonomie professionnelle en trois ans. Plusieurs jeunes agriculteurs issus de ce dispositif ont ensuite fondé leurs propres marchés fermiers, notamment à Cheonan, Yongin et sur l'île de Jeju[339], où sont proposés des produits végans et des articles zéro déchet[340].

Depuis 2020, Eoljang renforce son engagement environnemental en interdisant les sacs plastiques et biodégradables, ceux-ci étant symboliquement associés au plastique. Des sacs réutilisables conçus à partir de tissus récupérés sont proposés[341] en alternative. Parallèlement, le marché promeut le véganisme [342] et le zéro déchet, non pour exclure des formes d'agriculture mais pour familiariser les producteurs à des orientations émergentes.

L'introduction du véganisme constitue une évolution notable, inspirée des pratiques observées sur l'île de Jeju ; des réflexions se poursuivent quant aux modalités de son intégration accrue à Séoul. L'organisation veille à maintenir la coexistence de producteurs d'élevage et d'exposants végans, revendiquant une pluralité de positions et refusant toute orientation idéologique exclusive. La diversité des pratiques et des perspectives est présentée comme l'une des principales ressources du marché.

pesticides. Les produits biologiques sont cultivés sans pesticides ni engrais chimiques pendant au moins trois ans. Seuls les engrais naturels, tels que le fumier, sont autorisés. Les produits sans pesticides sont cultivés sans pesticides, mais avec une quantité d'engrais chimiques inférieure à un tiers de la quantité recommandée) (*Mk Health News*, le 29/09/2021) et l'utilisation de semences locales (idée découlant du mouvement Slow Food), le choix des agriculteurs présents sur le marché n'est pas basé sur la présence d'un label. La priorité est donnée aux nouveaux exploitants, dans l'espoir que le contact avec des agriculteurs expérimentés de l'agriculture biologique ou écologique contribue à les former dans ce sens.

[339] Son marché fermier est un exemple réussi, il est soutenu par Hansalim et ouvert tous les jours.

[340] Selon le groupe de consommateurs, il s'est fixé ces concepts dès le début du projet. En novembre 2020, une « journée des amis de la Terre » s'est organisée, au cours de laquelle les emballages en plastique ont été supprimés.

[341] Dans le cas du système de location, il est possible de voir le nombre de fois où le sac a été utilisé. Cela encourage également les consommateurs à revenir sur le marché.

[342] De nombreuses équipes intègrent des légumes dans leurs produits, même si elles ne sont pas explicitement véganes ou écologiques. Un jour de marché exclusivement végan a été envisagé mais le manque de diversité des produits a empêché sa réalisation. Cependant, le responsable de l'organisation du marché pense qu'il est essentiel de résoudre les problèmes environnementaux et le marché est déterminé à suivre cette voie.

La composition de la clientèle[343] a évolué depuis la création du marché. D'abord fréquenté majoritairement par des femmes dans la vingtaine et la trentaine et par des touristes attirés par les activités culturelles du DDP (performances, expositions, marchés nocturnes), Eoljang accueille désormais davantage de personnes âgées et de mères avec enfants, intéressées par la dimension pédagogique liée à la présentation des produits agricoles. Le DDP bénéficie d'une fréquentation soutenue en raison de sa localisation au carrefour de réseaux de transport majeurs et de zones touristiques. Trois années ont été nécessaires pour que cet emplacement[344] produise ses effets. La première année fut marquée par des ventes faibles, certains visiteurs manifestant une réticence à transporter des sacs de courses depuis un lieu associé au divertissement urbain ; les jeunes adultes, notamment, hésitaient à être vus portant des produits agricoles au centre de Séoul. Ce comportement a progressivement disparu, l'achat de produits locaux étant désormais affiché sur les réseaux sociaux comme un geste valorisant. Cette pratique est interprétée comme une forme de consommation éthique et consciente, exprimant l'attention portée à l'origine des aliments. Selon Ko (2021), elle s'inscrit également dans une logique de présentation de soi, devenue tendance, non nécessairement liée au statut socio-économique. Les responsables des marchés fermiers soulignent que, indépendamment du niveau de revenu, les consommateurs qui les fréquentent accordent une importance particulière à la relation directe avec les producteurs et à la communication qui la rend possible.

d. Les difficultés des marchés fermiers

La majorité des marchés fermiers actuellement en activité à Séoul sont gérés par des opérateurs privés. La municipalité recense plus d'une centaine de marchés de producteurs, mais ce chiffre inclut des dispositifs temporaires organisés par les arrondissements à

[343] Au début, l'un des défis majeurs était le flux constant de passants sans réelle intention d'achat, obligeant les agriculteurs à promouvoir continuellement leurs produits et leur démarche tout au long de la journée. Mais maintenant, beaucoup plus de clients réguliers fréquentent ce marché, et les clients semblent davantage venir en raison du lien qui s'est créé avec les agriculteurs, qui les pousse à soutenir leur activité, que pour les produits eux-mêmes. Il en résulte cependant d'assez bonnes ventes, même avec eux pour seuls clients. De plus, une augmentation significative des achats réguliers de produits alimentaires est remarquée (pas de chiffre précisé durant l'entretien), et même les personnes venant au marché par simple curiosité ont souvent déjà une expérience antérieure des marchés fermiers.

[344] Le DDP est immense (trois étages souterrains et quatre étages en surface, avec une superficie brute de 86 674 mètres carrés. Source : Tekla). Au début, Eoljang a commencé dans des espaces non utilisés par le DDP, des lieux « cachés » où les citoyens ne se rendaient pas du tout. Même si aucun client ne venait et aucune vente n'était réalisée, des agriculteurs étaient de tout temps toujours présents, souriants et s'amusant. Un des responsables du DDP, qui a accidentellement été témoin de cette scène, a apprécié le concept et a offert un bon emplacement « visible » pour ce marché.

l'occasion de périodes spécifiques telles que *Seollal* ou *Chuseok*, ainsi que des initiatives portées par Nonghyeop. Le nombre de marchés réguliers est en réalité nettement inférieur, et ces derniers peinent à constituer un réseau structuré. Depuis 2019, Nongbusijang Marché, premier marché fermier établi à Séoul, organise un forum visant à favoriser les échanges entre acteurs et à envisager des stratégies de pérennisation. Les marchés s'inscrivent dans une logique de coexistence plus que de concurrence, estimant que leur multiplication est nécessaire pour élargir la base de consommateurs potentiels.

L'implication municipale s'est limitée à la création d'un point de vente de produits locaux en 2009 (Seoul Donghaengsanghoe), puis à l'organisation de marchés permanents en 2012 et en 2024, sous différentes appellations, dans plusieurs lieux fréquentés [345] . Toutefois, contrairement à Nongbusijang Marché, la ville n'a ni initié de forum ni facilité la constitution d'une association permettant aux organisateurs indépendants de discuter de problématiques communes. Cette absence d'accompagnement institutionnel contribue à faire de Nongbusijang Marché le pionnier du secteur. Les marchés fermiers opérés par des entités privées rencontrent en outre deux obstacles majeurs.

1. Le premier concerne la difficulté structurelle liée au choix du lieu. Les discussions entre opérateurs portent quasi exclusivement sur cette question. Les commerçants locaux perçoivent ces marchés comme une concurrence, et il demeure difficile d'obtenir un emplacement bénéficiant d'une clientèle établie. Dans d'autres pays, l'usage régulier d'espaces publics constitue une solution courante : en France, les marchés extérieurs[346] se tiennent à intervalles réguliers dans des lieux définis (Navarro, 2012) et les producteurs disposent de places réservées, notamment à Paris depuis 2006 (Bognon, Marty, 2015 ; Akermann, Canard, Chiffoleau, 2017). Aux États-Unis, les marchés fermiers peuvent s'installer dans une variété de lieux – parkings, centres

[345] Depuis 2012, les marchés fermiers organisés par la ville de Séoul ont changé plusieurs fois de nom, ce qui peut prêter à confusion. Le nom actuel vise à mieux refléter la relation entre les régions de consommation et de production. Ainsi, depuis 2025, les marchés fermiers organisés par la ville de Séoul sont officiellement appelés « Marchés mutuels », traduisant une idée d'union entre Séoul et les autres régions. Parallèlement, il existe les « Marchés fermiers Baro Market », organisés régulièrement avec le soutien de la ville et du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales. Ce sont les deux seuls marchés fermiers organisés ou soutenus par ces institutions. Ces deux types de marchés se tiennent conjointement dans trois lieux à Séoul : dans le parc culturel parisien de Yangcheon (양천 파리문화공원), sur la place Eoullim de Gangdong (강동 어울림광장) et dans le parc du fleuve Han de Ttukseom (뚝섬한강공원), tous les samedis et dimanches de 10 h à 18 h, de mars à juillet, puis d'août à novembre. En dehors de ces sites fixes, des « Marchés mutuels » sont également organisés ponctuellement dans d'autres lieux, en lien avec les événements de la ville. Pour connaître les dates et lieux exacts, il faut consulter le compte Instagram des marchés.

[346] Les espaces cités assurent une fonction de commerce de proximité mais aussi de circuits courts.

commerciaux, trottoirs, berges, hôpitaux, parcs et campus universitaires[347] (Griffith, Francis, 2011). En Corée du Sud, la disponibilité de l'espace constitue un obstacle majeur à l'établissement de marchés récurrents. Nongbusijang Marché a nécessité six mois de recherche pour identifier un premier emplacement[348], finalement proposé par l'organisateur culturel de l'Arko Art Centre, dans le parc Maroni à Hyehwa ; toutefois, cet espace culturel ne peut accueillir régulièrement une activité commerciale. Même pour le marché le plus ancien, la sécurisation d'un lieu fixe demeure un défi. Pour y pallier, un grand marché est organisé mensuellement, tandis que de petits marchés thématiques, tels que Chaesosijang[349], sont tenus dans des espaces privés loués, afin de montrer aux consommateurs qu'un approvisionnement régulier auprès de producteurs locaux est possible. Lorsque Eoljang a envisagé une implantation à Yongin ou à Jeju, la question de l'espace s'est révélée déterminante ; à Jeju, la pérennité du marché n'a été rendue possible que par l'engagement précoce de Hansalim, qui a fourni un lieu stable durant sept ans. Sans un tel soutien, il serait difficile de maintenir un marché ouvert de manière régulière.

2. Le second obstacle réside dans la nature organisationnelle des marchés fermiers : n'étant pas des entreprises mais le plus souvent des associations à but non lucratif, ils doivent assumer des coûts de fonctionnement, d'installation et de main-d'œuvre sans disposer d'un modèle économique stabilisé.

Dans la perspective d'une redécouverte des produits de saison et d'une meilleure connaissance de l'agriculture régionale (Delfosse, 2011), la mise en place d'un cadre législatif garantissant la tenue régulière de marchés sur des emplacements déterminés apparaît nécessaire.

[347] Extrait original : « Farmers' markets today can be found in a variety of settings including in parking lots and vacant lots, in commercial buildings and shopping malls, on sidewalks and waterfronts, and in hospitals, parks, and plazas ».
[348] Trouver un endroit à la fois adapté pour les agriculteurs travaillant toute la journée, parfois accompagnés de leurs enfants et offrant des chaises convenables était difficile en raison du manque d'options comme les parcs ou les rues non adaptés à ces besoins. Une autre raison est l'idée des marchés que se faisait la société sud-coréenne, à l'époque, elle était habituée à des marchés axés sur la rentabilité plutôt que sur des valeurs intrinsèques, ce qui rendait difficile la location d'espaces.
[349] Ce marché thématique est dédié seulement aux légumes. Il est organisé entre deux et trois fois par mois, souvent dans les quartiers de Seongsu et de Seogyo.

II. Le rôle du gouvernement dans la consommation alimentaire éthique

La consommation alimentaire éthique requiert une offre substantielle de produits agricoles de qualité. Si les marchés fermiers contribuent à cet objectif en impliquant directement les producteurs, ils imposent néanmoins une contrainte structurelle : les agriculteurs ne peuvent cultiver pendant leur présence sur les marchés. Dès lors, un soutien institutionnel apparaît indispensable, notamment en matière de développement des chaînes d'approvisionnement pour la restauration collective, de promotion des paniers de légumes (entretien avec le responsable de l'organisation du marché Eoljang, 2021) et de planification alimentaire à l'échelle nationale, comme l'a souligné le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim en 2020.

A. La politique gouvernementale : Plan alimentaire

Le Plan alimentaire en Corée du Sud trouve son origine dans le Pacte de politique alimentaire urbaine signé lors de l'exposition universelle de Milan en 2015, placée sous le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Ce plan repose sur trois principes directeurs.

1. Reconstruire la confiance des consommateurs envers les produits agricoles. Le développement du capitalisme a entraîné une marchandisation accrue de l'alimentation et de l'agriculture, considérées davantage comme secteurs productifs orientés vers le profit que comme activités répondant à une valeur éthique essentielle, intrinsèquement liée à la préservation de la vie (Choi, Choi, Jeong, 2019).
2. Affirmer que la responsabilité alimentaire incombe à l'État plutôt qu'aux individus. Dans le sillage de la crise financière mondiale de 2007-2008, la nécessité d'une solidarité accrue entre les groupes sociaux a mis en évidence le rôle de l'État dans la garantie du droit à une alimentation sûre et accessible pour l'ensemble de la population.
3. Protéger la population active agricole, forestière et halieutique. Celle-ci représentait 4,9 % de la population active en 2017, lors de l'introduction du Plan alimentaire, et seulement 4,0 % en 2023, dont 56,2 % âgés de 65 ans ou plus (KOSIS). La diversité des productions régionales et les difficultés de commercialisation exposent ces travailleurs à une forte instabilité économique.

Le Plan alimentaire se présente comme une extension des mouvements pour une alimentation durable (encadré 10), menés conjointement par les producteurs, les consommateurs et les administrations locales, et centrés sur l'accessibilité pour tous. Le gouvernement Moon Jae-In (2017-2022) a introduit les Plans alimentaires locaux en 2018.

Encadré 10 – Le plan alimentaire comme prolongement du mouvement pour une alimentation durable

Les travaux du KREI[350] retracent l'évolution des mouvements alimentaires en Corée du Sud depuis les années 1970. Les premières initiatives, dans les années 1970-1980, visaient à promouvoir la consommation de produits cultivés sans pesticides ni engrais chimiques, souvent dévalorisés en raison de leur apparence et jugés « invendables ». La vente directe a alors émergé, mais sans organisation structurée ni système de distribution, ce qui limitait la durabilité des échanges et la diversité des produits. Les consommateurs étaient majoritairement issus de groupes religieux, de communautés locales ou de clientèle occasionnelle.

Dans les années 1990-2000, le mouvement des magasins coopératifs agricoles, porté par des consommateurs organisés, a cherché à résoudre les dysfonctionnements du système alimentaire en établissant un circuit court pour les produits biologiques, perçus comme sûrs et respectueux de l'environnement. Il visait la sécurité alimentaire et l'établissement d'une confiance durable entre producteurs et consommateurs.

Dans les années 2000, le mouvement de consommation de produits locaux est apparu comme alternative aux systèmes alimentaires mondialisés, face à la disparition des petites exploitations et à l'insécurité alimentaire croissante. Ce mouvement a favorisé l'émergence d'une conception élargie de la durabilité alimentaire, intégrant les dimensions sociales, économiques, culturelles et écologiques de l'alimentation.

Le Plan alimentaire renforce ces dynamiques en apportant un soutien juridique et administratif : révision des lois sur l'agriculture, le développement rural et les échanges directs ; financement d'infrastructures de production, transformation et distribution ; mise en

[350] CHOI Jae-Hyeon, HWANG Yun-Jae, KIM Kyoung-Pil, 2018, *국가 푸드플랜 수립 방안 연구 Étude sur les mesures d'élaboration du plan national alimentaire*, N°R839, KREI, 196 p, URL : URL : https://repository.krei.re.kr/handle/2018.oak/23161 ; CHOI Byung-Ok, CHOI Jae-Hyun, JEONG Eun-Mee, 2019, *지역 푸드플랜 실태와 정책과제 Situation actuelle des plans alimentaires territoriaux et enjeux politiques*, N°R844, KREI, 183 p, URL : https://repository.krei.re.kr/bitstream/2018.oak/24661/1/R884.pdf

place de dispositifs de gestion de la sécurité alimentaire ; soutien aux organisations publiques ; promotion de marchés collaboratifs entre zones urbaines et rurales. Des programmes éducatifs sont également destinés aux acteurs publics et privés afin d'accroître les capacités de gouvernance du Plan alimentaire (Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, 2019).

Les Plans alimentaires locaux[351] visent à protéger les agriculteurs[352] et producteurs, essentiels à la préservation des territoires ruraux. Ils contribuent à réduire les coûts de distribution, à garantir des débouchés stables aux petites et moyennes exploitations, et à améliorer leurs revenus en valorisant la production agricole locale. Ils protègent également les consommateurs par l'amélioration du bien-être alimentaire, de la nutrition et de la sécurité d'approvisionnement, notamment pour les cantines scolaires, la restauration publique et les institutions (Choi, Hwang, Kim, 2018). Les organisations de consommateurs reconnaissent ainsi la valeur des produits locaux, perçus comme sûrs et de qualité (Choi, Hwang, Kim, 2018). Enfin, l'éducation alimentaire des enfants et adolescents portant sur l'hygiène, la sécurité alimentaire, l'autosuffisance, le développement local, l'environnement et la réduction des déchets est intégrée aux Plans alimentaires locaux, dont les déclinaisons varient selon les contextes économiques et politiques régionaux.

B. L'implication de la ville de Séoul pour la consommation alimentaire durable : santé publique et transmission des valeurs alimentaires

La ville de Séoul s'est engagée dans l'élaboration d'un Plan alimentaire, le Food Master Plan, afin de répondre aux transformations sociales majeures – vieillissement démographique, mutation des structures familiales passant des foyers de quatre personnes à des ménages d'une à deux personnes – qui favorisent le recours accru à la livraison de repas et amplifient les déséquilibres nutritionnels liés à des pratiques alimentaires irrégulières telles que le saut de repas (Métropole de Séoul, 2017). Séoul est la première municipalité sud-coréenne à proclamer au niveau local le droit à l'alimentation de base, défini comme le droit pour chaque citoyen d'accéder à une alimentation sûre, saine et exempte d'obstacles d'ordre économique,

[351] 67 régions mènent le Plan alimentaire (la donnée la plus récente est de 2020, le ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, URL : https://www.mafra.go.kr/bbs/mafra/68/323726/artclView.do).

[352] Selon les résultats de l'enquête sur l'agriculture, la foresterie et la pêche menée en 2022, la proportion des ménages agricoles est de 4,2 % du nombre de ménages et celle-ci devrait diminuer jusqu'à atteindre environ 3,8 % en 2032 (KREI). La proportion de la population agricole âgée de 65 ans et plus est estimée à 46,8 % en 2022 et devrait atteindre 52,0 % en 2032 (KREI).

social, géographique ou culturel. Promulgué en décembre 2017, le Plan alimentaire se décline en quatre axes principaux (Encadré 11).

Encadré 11 – Quatre principaux points du Plan alimentaire

Santé :

• Création de restaurants proposant des menus sains, notamment à teneur réduite en sel.

• Installation de points de vente de fruits et légumes dans les espaces publics, dont les stations de métro[353].

• Mise à disposition d'un portail d'information alimentaire proposant des données fiables et promouvant une consommation saine.

Éducation :

• Encouragement à une alimentation équilibrée tout au long de la vie ; programmes de cuisine saine ; promotion de recettes végétariennes ; menus saisonniers valorisant les ingrédients locaux ; ateliers culinaires pour enfants.

• Mise en place d'expériences culinaires bouddhistes en partenariat avec KTFC.

•Soutien aux cuisines communautaires et aux communautés alimentaires [354] intergénérationnelles ; ateliers sur l'étiquette à table, la cuisine traditionnelle, la réduction du sel, la cuisine écologique, le jardinage, etc.

Transmission des valeurs agricoles :

• Développement de l'éducation agricole orientée vers l'agroécologie ; promotion de jardins urbains sur balcons et toits.

[353] Voir annexe 25.

[354] La cuisine communautaire est bénéfique socialement et culturellement : elle permet à différentes générations d'apprendre à cuisiner, de nouer des relations autour d'un repas, de s'occuper des moins fortunés sur le plan économique ou éducatif etc., d'économiser de l'argent et de faire réfléchir sur la citoyenneté alimentaire (l'aspect politique de la consommation ou de l'organisation de pratiques de consommations alternatives qui témoigneraient d'un engagement envers la collectivité et l'environnement, Scherer, 2022) (Kim, Kim, 2019). Le fonctionnement de ces initiatives varie selon les caractéristiques démographiques et environnementales des territoires concernés comme l'a expliqué Hwangyeong Jeongeu (justice de l'écologie, Organisation environnementale citoyenne) en 2018 : dans les régions où vivent de nombreuses personnes vulnérables et où l'accès à une alimentation saine est limitée, des cuisines communautaires ont vu le jour à partir des banques alimentaires. Dans les zones à forte population de jeunes adultes, des cuisines communautaires sont mises en place dans le but d'enseigner la préparation de repas simples aux personnes vivant seules. Dans les quartiers où prédominent les familles avec enfants, ces cuisines adoptent une organisation sous forme de garde collective. Par ailleurs, dans les secteurs où les jardins potagers communautaires sont bien développés, les habitants partagent les ingrédients alimentaires et cuisinent collectivement. Enfin, dans les régions où ces conditions ne sont pas réunies, les résidents recourent aux coopératives agricoles pour effectuer des achats directs auprès des producteurs et préparer eux-mêmes leurs repas.

• Mise en place de fermes scolaires et urbaines ; programmes d'initiation pour familles urbaines en tant que « fermiers du week-end », renforçant la compréhension des cycles agricoles et de la récolte.

Protection des classes vulnérables :

• Distribution gratuite de fruits et légumes frais.

• Mise en place de repas gratuits.

Gestion des déchets alimentaires :

• Promotion de mesures de réduction des déchets et tarification au poids pour limiter l'impact environnemental.

Préservation de la consommation locale :

• Approvisionnement des cantines scolaires[355] et des services publics en produits locaux respectueux de l'environnement ; établissement d'un système alimentaire circulaire protégeant les espaces urbains et ruraux.

Renforcement du système alimentaire :

• Intensification des inspections de sécurité pour les produits agricoles, aquatiques et d'élevage ; prévention des intoxications alimentaires en restauration collective.

• Garantie du droit à l'information sur les OGM et renforcement de l'étiquetage de l'origine.

• Participation de 10 000 citoyens à la construction d'un plan alimentaire pour 2030.

Source : l'extrait du Food Plan Master Seoul, 2017, traduction de l'auteure.

Le Plan alimentaire vise à garantir l'accès des Séouliens à une alimentation saine et équilibrée reposant sur des produits locaux de qualité, quel que soit leur âge ou leur niveau de revenu.

[355] Séoul est la première ville du pays à mettre en œuvre le projet « restauration collective – mutualisme entre urbains et ruraux », en introduisant un système de marchés publics pour les ingrédients des repas d'établissements scolaires hors crèches en 2010 et en établissant une structure de distribution directe entre les zones urbaines et rurales (*Yeonhap News*, le 04/09/2018). À compter de 2017, les arrondissements de Séoul ont exploité des centres de restauration collective individuels, passant des contrats directs avec les zones de production puis fournissant à partir de l'année 2024 des produits alimentaires aux crèches, aux centres de loisirs et aux établissements d'assistance publique qui ne sont pas soumis à la loi sur la restauration scolaire. En revanche, en raison de l'inefficacité des centres de distribution des arrondissements, du faible nombre de tests de sécurité alimentaire dans les crèches mais aussi des nombreux fournisseurs et distributeurs monopolisant la livraison d'ingrédients qui ne sont pas fournis localement qui ont été découverts, la ville de Séoul a envisagé de regrouper ces initiatives sous le nom de centre de distribution alimentaire écologique de Séoul rattaché à l'agence parisienne de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation à partir de 2024. Mais cette réforme rencontre une forte opposition de la part des petits agriculteurs locaux (*Fsnews*, le 30/04/2023 ; *Kyunhhyang Shinmun*, le 06/09/2023) car cela pourrait causer une rupture de la coexistence entre la ville et la campagne.

En pratique, ces produits proviennent rarement de Séoul même, peu productrice, mais majoritairement de Gyeonggi-do ou d'autres régions agricoles, ce qui témoigne de la nécessité de rétablir des « valeurs oubliées » : cuisine traditionnelle (dont la cuisine des temples), savoir culinaire saisonnier, étiquette alimentaire intergénérationnelle et compréhension du monde agricole.

Depuis son lancement, la ville diffuse le Plan alimentaire par une série de dispositifs médiatiques et partenariaux : collaborations avec des entreprises proposant des contenus gratuits populaires, campagnes dans les bus, le métro et via l'affichage public. Dans son intention, ce plan semble offrir une réponse cohérente au déficit croissant de lien entre production et consommation, phénomène analysé par Moati (2016).

Cependant, les effets du Plan alimentaire demeurent peu perceptibles pour les citoyens. En 2019, le président du Comité de la santé et du bien-être du Conseil municipal a souligné la nécessité de mesures politiques plus concrètes[356]. Les contributions d'experts en sécurité alimentaire, nutrition, agriculture, distribution et restauration ont conduit à l'adoption de plusieurs dispositifs : subventions accordées au CCKB et au KTFC, diffusion de recettes végétariennes saisonnières, création d'une cuisine communautaire par arrondissement. Néanmoins, cette dernière initiative reste marginale : seules 12 cuisines communautaires existent dans huit des 25 arrondissements[357], et l'information sur leur localisation demeure difficilement accessible.

Certaines municipalités proposent des jardins urbains (sur toit, interstice occupée pour le potager, « jardins en boîte » destiné à la culture domestique de plantes alimentaires), tandis que 15 fermes écologiques[358] situées autour de Séoul[359] offrent des expériences agricoles à

[356] Servic de presse en ligne, le 05/07/2019, « 김혜련 서울시의회 보건복지위원장 "먹거리 마스터플랜 2020 에 대한 평가 우선하여 반영돼야" » [Kim Hye-ryeon, présidente de la Commission de la santé et du bien-être du Conseil municipal de Séoul : « L'évaluation du Plan stratégique de l'alimentation 2020 doit être prioritaire »], *Seoul Public News*, URL : https://go.seoul.co.kr/news/newsView.php?id=20190705500076, consulté le 03/04/2020.

[357] Dans les arrondissements d'Eunpyeong, de Gangbuk, de Geumcheon, de Junggu, de Mapo, de Seongbuk et de Yeungdeungpo. La cuisine communautaire est gérée par des groupes communautaires, des organisations à but non lucratif et des entrepreneurs, avec le soutien de particuliers, d'entreprises sociales et de la municipalité. Tout le monde peut y manger moyennant une petite cotisation (Hwangyeong Jeongeu, 2021 ; Kim, Kim 2019).

[358] En 2025, onze fermes écologiques sont proposés par la ville de Séoul.

[359] Bureau des politiques économiques – Division de l'agriculture urbaine, le 06/04/2021, *서울시, 시민이 가꾸고 수확 '함께서울 친환경농장' 6,800 구획 10 일 일제개장 Le 10 octobre, la ville de Séoul ouvre simultanément 6 800 parcelles de la « ferme écologique Together Seoul » pour être cultivées par les citoyens*, Métropole de Séoul, URL : https://news.seoul.go.kr/economy/archives/512510

faible coût[360]. Cette opportunité pédagogique comporte toutefois des limites importantes, comme le souligne une interviewée :

> « J'ai loué un potager proposé par la ville de Séoul. Je pense que cela pourrait être moteur d'une consommation alimentaire éthique chez les enfants. Mais il y a des limites réelles. La location s'interrompt en cours d'année, les cultures disponibles sont peu variées et l'accès est difficile, nécessitant souvent 1 heure de route vers la province de Gyeonggi-do. »
> Entretien avec CH.

Les restrictions d'accès selon les arrondissements accentuent les inégalités : les habitants de certains districts dépourvus de potagers n'ont d'autre choix que de recourir aux programmes d'expérience agricole situés hors de Séoul, souvent moins accessibles. Par ailleurs, les mairies annexes de la ville mettent à disposition des bacs, communément appelés « jardins en boîte », permettant aux Séouliens de jardiner à domicile ; l'absence totale de mention de ce dispositif parmi les personnes interrogées signale un déficit de communication. Une stratégie de diffusion adaptée aux différents groupes d'âge apparaît donc nécessaire pour éviter qu'un programme pertinent ne devienne inefficace.

Enfin, selon le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim, le Plan alimentaire peine à produire ses effets en raison d'un manque de planification gouvernementale centralisée, indispensable pour servir de cadre général d'application et permettre une adaptation cohérente aux situations régionales.

C. Le régime végétarien encouragé par la ville de Séoul

Dans la perspective d'une alimentation garantissant simultanément la santé des citoyens et celle de l'environnement, la ville de Séoul a commencé à s'intéresser au végétarisme. Cette démarche est toutefois récente. À partir de 2020, elle a initié des actions liées au végétarisme en tentant de concilier les positions des institutions nutritionnelles, qui estiment qu'un régime strictement végétarien ne suffit pas à lui seul à couvrir tous les besoins, et celles de jeunes réclamant une offre végétarienne plus large, afin de proposer une alimentation équilibrée incluant des repas végétariens et d'autres avec de la viande[361]. En 2021, Séoul a adopté un

[360] Le prix dépend de la taille de la parcelle (16,5 m^2 y compris le drain) : la location coûte entre 40 000 wons (27,52 euros) et 100 000 wons (68,82 euros). Une réduction des frais ou la gratuité sont possibles pour les populations défavorisées.
[361] Ces données ont été collectées lors d'un appel avec un officier du service de la santé des citoyens de Séoul, équipe des politiques et stratégies alimentaires le 30/07/2020.

arrêté municipal relatif au végétarisme, première occurrence explicite de ce terme dans la législation locale. Cet arrêté a pour objectif d'améliorer la santé des citoyens et de garantir la diversité de l'offre alimentaire en créant un environnement favorable au végétarisme. Il peut être interprété comme une forme de protection institutionnelle des végétariens, visant à reconnaître et à respecter leurs choix alimentaires, dans un contexte où ils se perçoivent encore comme minoritaires (voir chapitre 6). Les principales dispositions de l'arrêté sont les suivantes :

- décret municipal obligeant la création d'un environnement propice au végétarisme ;
- enquête sur la situation du végétarisme (environnement, éducation, promotion) ;
- formation des acteurs de la restauration collective pour les sensibiliser et faire évoluer leurs représentations ;
- production et diffusion de supports d'information (manuels, brochures) sur le végétarisme ;
- expérimentation d'une « journée végétarienne » dans les institutions publiques, les entreprises, les cantines et les établissements éducatifs.

Le maire doit par ailleurs proposer des mesures incitatives renforçant la participation volontaire, et mettre en place un système de certification des restaurants végétariens et végans, incluant des enquêtes annuelles et une information régulière du public. Dans les faits, les politiques mises en œuvre restent limitées : introduction de repas végétariens dans certaines cantines scolaires et mise à disposition d'une carte des restaurants végétariens et végans à Séoul.

1. Le menu végétarien dans la restauration scolaire

En matière de restauration scolaire, le Bureau de l'éducation de Séoul a lancé l'initiative « 2021 SOS (Start of Saving the Earth[362] / Symbol of Seoul Metropolitan Office of Education[363]) – Jour du repas vert » dans le cadre d'une éducation citoyenne centrée sur le climat. Il s'agit de sensibiliser les élèves à une alimentation susceptible de répondre aux enjeux du changement climatique, en particulier par la réduction de la consommation excessive de

[362] En français : le commencement de la sauvegarde de la Terre.
[363] En français : le symbole du Bureau de l'éducation métropolitaine de Séoul.

viande, identifiée comme l'un des facteurs de la crise climatique[364]. Depuis avril 2021, il est recommandé de proposer deux fois par mois dans toutes les écoles publiques de Séoul des repas végétariens, sans viande mais incluant éventuellement fruits de mer, œufs et produits laitiers, accompagnés de légumes et de céréales (Bureau de l'éducation de Séoul, 2021). En 2024, la fréquence de ces repas doit progressivement passer à trois ou quatre fois par mois. Parallèlement, des « Green Bars » (Bars Verts, à comprendre dans le sens de bars écologiques) ont été installés dans 20 écoles en 2022[365], permettant aux élèves de choisir un menu végétarien au quotidien ; cette mesure doit être étendue à 40 établissements[366]. Ces dispositifs visent à garantir le droit de choisir son type de repas, à réduire les situations de discrimination dans un contexte où la consommation de viande est considérée comme incontournable, et à familiariser les élèves avec la diversité des régimes alimentaires dès le plus jeune âge. Les experts recommandent toutefois une éducation préalable sur le sens du végétarisme ainsi qu'un travail approfondi sur les recettes, afin que les repas végétariens soient perçus comme attractifs et non comme une privation imposée[367]. Sans explication sur les motivations possibles – santé, bien-être animal, environnement –, ces repas peuvent être associés à une interdiction de consommer de la viande et à une expérience gustative dévalorisée[368].

Il convient également de rappeler que le repas végétarien proposé en cantine n'est pas un repas végan : il n'exclut pas tous les produits d'origine animale et n'a pas pour objectif de susciter un rejet de la viande, mais plutôt d'encourager une consommation plus équilibrée entre protéines animales et végétales. Il s'agit, en creux, d'amener les futurs consommateurs à ne plus consommer « machinalement » ce qui fut auparavant un être vivant[369]. À ce stade, aucune enquête d'ampleur réalisée par la ville de Séoul n'a été menée sur les perceptions des élèves ni des diététiciens scolaires concernant ces repas (acceptabilité, restes alimentaires, difficultés de conception de menus variés et équilibrés, points à améliorer, etc.). Sans retour

[364] LEE You-Jin, le 06/03/2022, « 서울 학생들, 2024 년엔 한 달에 3~4 번 '채식 급식 먹는다' » [En 2024, les élèves de Séoul auront 3 à 4 repas végétariens par mois], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/schooling/1033686.html, consulté le 17/04/2022.
[365] Ibidem.
[366] Ibidem.
[367] JEON Jong-Bo, le 13/04/2021, « 성장기에 채식 급식? "정부가 영양 불균형 조장" » [Des repas végétariens pendant la croissance ? « Le gouvernement favorise les déséquilibres nutritionnels »], *Chosun Ilbo*, URL : https://m.health.chosun.com/svc/news_view.html?contid=2021041202265, consulté le 20/04/2023.
[368] Ibidem.
[369] La chair animal est réifiée (Fischler, 1990).

systématique des principaux acteurs concernés, le « jour du repas vert » risque de rester une politique essentiellement démonstrative.

2. Les cartes réalisées par la mairie de Séoul indiquant les emplacements des restaurants végétariens

Carte 8 – Carte des restaurants végétariens et végans recensés par la mairie de Séoul en 2021



Source : Seoul Metropolitan Council Blog, le 06/07/2022, *서울시민의 건강을 생각한 채식조례, 함께 알아볼까요? Découvrons ensemble l'arrêté sur le végétarism qui prend en compte la santé des citoyens de Séoul*, Naver Blog, URL : https://m.blog.naver.com/PostView.naver?blogId=seoulcouncil&logNo=222801998761&proxyReferer=https:%2F%2Fm.search.naver.com%2Fsearch.naver%3Fquery%3D%25EC%2584%259C%25EC%259A%25B8%25EC%258B%259C%2B%25EC%25B1%2584%25EC%258B%259D%2B%25EC%25A7%2580%25EB%258F%2584%2B%25EB%25AC%25B8%25EC%25A0%259C%25EC%25A0%2590%26sm%3Dmtp_hty.top%26where%3Dm&trackingCode=nx

Dans l'optique de créer un environnement plus favorable au végétarisme dans la restauration commerciale, la ville de Séoul a confié à la société spécialisée « Chaesikhanggi » (Beyond Next, leur nom en anglais), bien connue des végétariens, la réalisation en 2020 d'un diagnostic sur la situation. Ce rapport a mis en évidence plusieurs limites : manque d'infrastructures adaptées, déficit d'information et faible accessibilité (So-Ra Lee, 2021[370]). Afin d'y remédier, la municipalité s'est associée à la même entreprise pour recenser les restaurants végétariens (pesco, lacto, lacto-ovo), végans ou proposant des options s à Séoul à partir de janvier 2021.

[370] La vice-présidente du Comité de la santé et du bien-être.

Une carte de ces établissements (Carte 8) est disponible sur le site de la ville et via Smart Map. Plus de 948 restaurants y sont répertoriés[371]. Cependant, la fiabilité des informations est mise en doute, en particulier pour les restaurants se déclarant végans ou pour la diversité réelle de l'offre végétarienne. Lors de l'inspection administrative de la 321ème session de l'Assemblée métropolitaine de Séoul en 2023, So-Ra Lee a critiqué la mise en œuvre insuffisante de la politique végétarienne municipale et demandé des améliorations. Un budget d'environ 11 millions de wons (7 558 euros) avait été alloué sur deux ans pour cette enquête, mais la liste des restaurants végans comprenait notamment des établissements de nouilles à base de bœuf ou de fruits de mer, un restaurant indien proposant du poulet tandoori et une pizzeria servant des steaks. So-Ra Lee a également souligné que, parmi les restaurants recensés comme proposant une alimentation entièrement végétarienne, une chaîne spécialisée dans les porridges (Bonjuk) représentait à elle seule 412 établissements, soit 52 % du total[372].

En dépit de ces limites, la carte peut constituer un outil précieux pour les végétariens et pour les personnes souhaitant découvrir une offre végétale. Sa pertinence dépend toutefois de la qualité des informations fournies. Dans cette perspective, il apparaît utile de compléter ces données avec les initiatives de bloggeurs végétariens, qui publient leurs propres cartes de restaurants, cafés et boulangeries végétariens, végans ou proposant des options, afin de faciliter l'accès au végétarisme et de le rendre plus visible (Kim, 2023). Ces cartes reposent sur les lieux d'intérêt de leurs auteurs (Kim, Yun, 2023) et sur leur expérience gustative, ce qui en renforce la crédibilité, sous réserve que ces bloggeurs ne soient pas rémunérés par les restaurateurs, ce qui pourrait compromettre leur neutralité.

3. Le ressenti des Séouliens vis-à-vis des actions mises en place par la municipalité

Si l'analyse des politiques publiques montre que la ville de Séoul a formellement engagé une action sur le végétarisme, il importe d'en apprécier la perception par les habitants. Interrogées sur la question « Pensez-vous que le gouvernement ou la ville de Séoul s'intéresse au végétarisme et à une consommation alimentaire éthique et durable ?», la plupart des

[371] La carte des restaurants végétariens réalisée par la mairie de Séoul en 2021 a été complétement retravaillée en 2024, en collaboration avec le Korea Vegan Agency (l'agence coréenne pour le véganisme) sur le projet de création d'un environnement végétarien. Elle montre aujourd'hui une centaine de restaurants et cafés végétariens, végans et en option, soit moins que précédemment dans un but de fiabilisation des données.

[372] KWON Oh-Kyoung, le 14/11/2023, « 이소라 시의원, "서울시 채식가능음식점 52%가 죽 프랜차이즈 음식점?기준 재정립해야…" » [La conseillère municipale Lee So-Ra : « 52 % des restaurants végétariens à Séoul sont des franchises de juk (bouillie de riz) ? » Il est nécessaire de redéfinir les critères…], *Enews Today*, URL : https://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=2057425, consulté le 15/12/2023.

personnes interviewées, quel que soit leur régime alimentaire, savaient que des repas végétariens avaient été introduits à l'école. En revanche, seules les personnes végétariennes avaient connaissance de l'arrêté municipal sur le végétarisme et de l'existence de la carte des restaurants, ce qui suggère que ces informations sont perçues comme vitales par les premiers, mais restent largement invisibles pour le reste de la population. Globalement, les interviewés n'ont pas le sentiment que Séoul mène une politique forte et cohérente en la matière :

> « Il existe à Séoul un règlement sur le végétarisme qui tient compte des droits des adeptes végétariens, mais je ne sais pas pourquoi il existe, car il n'accorde aucun privilège à la population végétarienne de Séoul ! [...] Avec le changement de maire, les aides aux activités végétariennes se sont réduites. Séoul "s'intéresse" au végétarisme, mais cet intérêt varie selon le gouvernement, c'est pourquoi les activistes réfléchissent à la manière de le rendre durable de manière indépendante. »
> Entretien avec SR.

SR, militante végane, connaît bien la genèse du règlement sur le végétarisme. Selon elle, ce dernier ne répond pas directement à une demande structurée de la population végétarienne, et les projets portés par les activistes dépendent fortement des alternances politiques :

> « Honnêtement, je ne sais pas ce que fait la ville de Séoul concernant le végétarisme et l'éthique alimentaire. [...] La mort de l'ancien maire a entraîné une procédure bureaucratique absurde pour un projet végétarien. En voyant cela, je me demande si la ville est réellement intéressée. Le gouvernement suit seulement la tendance. Avec le changement de maire, je pense que la politique sur le végétarisme et la consommation alimentaire éthique n'est plus un projet prioritaire. »
> Entretien avec KA.

KA considère ainsi l'engagement de la ville comme largement opportuniste et dépendant des cycles politiques, rejoignant en cela le constat de SR.

Le scepticisme des interviewés ne tient pas seulement aux changements de maire, mais aussi au manque de visibilité des actions menées. La mairie de Séoul a publié en 2020 un livre de recettes végétariennes pour débutants, d'abord disponible dans les librairies en ligne puis sur son site en 2021. Elle dispose depuis 2004 d'un centre de soutien global à l'alimentation de Séoul[373] (anciennement centre de soutien alimentaire), qui diffuse depuis 2022 des recettes à base de fruits et légumes, depuis 2023 des recettes végétariennes pour débutants, ainsi que

[373] Selon leur site internet, leur objectif principal est de mettre en place le programme établi par le ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales pour l'éducation alimentaire, qui consiste à promouvoir cette approche à travers les médias (les réseaux sociaux), analyser et développer les politiques en matière d'alimentation à Séoul, diffuser des programmes visant à améliorer les habitudes alimentaires des enfants en bas âge, présenter les statistiques, soutenir et collaborer à l'alimentation dans les districts autonomes, ainsi qu'à mettre en place des programmes d'éducation alimentaire sur mesure pour les citoyens de Séoul.

45 recettes regroupées sous le label « table du futur[374] » (alimentation saine et équilibrée pour les citoyens, la ville et l'environnement). Le centre organise régulièrement des campagnes participatives, notamment autour de la réduction du gaspillage alimentaire, invitant les citoyens à partager des photos de leurs pratiques (par exemple sur Instagram via des hashtags[375] dédiés). En 2023, la « table du futur[376] » est devenue également une campagne en ligne, incitant les habitants à témoigner de leurs engagements. Pour la diffusion de ces programmes, le Centre de soutien global utilise plusieurs canaux numériques (Instagram, Kakao Plus Chingu, Naver blog, site Internet, YouTube) afin de cibler différents groupes d'âge. Toutefois, l'audience cumulée de ces plateformes (environ 16 000 abonnés) reste très faible au regard des plus de 9,6 millions d'habitants[377] que compte Séoul. Malgré la diversité des outils de communication et des contenus proposés, les personnes interrogées déclarent rarement connaître ces initiatives :

> « On pourrait penser que le gouvernement encourage le végétarisme et la consommation éthique, mais en tant que personne intéressée par ces questions, je n'ai pas l'impression que la ville fasse quoi que ce soit à ce sujet. »
> Entretien avec CH.

La ville propose également des formations et programmes éducatifs sur l'alimentation[378], dont des sessions consacrées à l'éthique alimentaire (définition, enjeux, liens entre vie et alimentation) en 2017 et 2018. Entre 2019 et 2022, elle a organisé des symposiums sur la culture alimentaire, des campagnes participatives pour une alimentation saine et des ateliers de fabrication de sauces traditionnelles. Ces actions restent cependant fréquentées principalement par des militants ou des personnes déjà très sensibilisées :

> « J'ai assisté à une formation sur l'éthique alimentaire au centre de soutien global à l'alimentation de Séoul, ils parlaient du végétarisme, mais je ne pense pas que cela ait été

[374] Voir annexe 26 : les principes de ce concept.
[375] Définition : « Mot-clé cliquable, précédé du signe dièse (#), permettant de faire du référencement sur les sites de microblogage : L'hashtag *#chien* regroupe les posts consacrés au chien sur Twitter » (Larousse en ligne, consulté en 2026).
[376] C'est une initiative visant à promouvoir une alimentation durable à Séoul afin de favoriser une consommation équilibrée de nourriture chez les citoyens tout en diminuant les émissions de carbone. La campagne, accessible à tous, a commencé en ligne (trois fois) puis en présentiel (une fois) de novembre à décembre 2023. En ligne, la campagne se déroule en trois séances : la première séance est organisée avec trois vidéos sur l'explication de la « table du futur » suivies des quiz sur le blog du centre de soutien global à l'alimentation de Séoul. La seconde explique les 15 règles de pratique alimentaire, appelées « relais de la pratique ». Les deux premières séances encouragent les citoyens à participer avec comme récompenses des cafés Starbucks. La dernière séance est composée de différentes méthodes de compréhension de la « table du futur » à travers des contenus tels que des livres et des films, expliquant par exemple l'impact de la consommation alimentaire sur l'environnement – la raison de diminuer la consommation de viande. La séance en présentiel est composé d'une conférence suivie d'échanges sur la « table du futur » (le blog du centre de soutien global à l'alimentation de Séoul, 2023).
[377] Ces nombres ont été recueillis le 31/01/2025.
[378] Les informations visuelles sur ce sujet sont disponibles soit en vidéo sur la chaîne Youtube du centre de soutien global à l'alimentation de Séoul soit en motion design sur leur site Internet mais le dernier demande l'inscription.

mis en œuvre comme une véritable politique. Les personnes qui reçoivent cette formation sont surtout des activistes très intéressés par l'éthique alimentaire. J'aimerais qu'il y ait plus d'opportunités pour tous. » Entretien avec MS.

L'ensemble de ces éléments laisse apparaître un décalage entre le cadre institutionnel et la réalité perçue par les habitants : si des dispositifs existent, leur portée reste limitée par un déficit de visibilité, une dépendance au contexte politique et une faible intégration des publics non militants.

Conclusion

L'analyse montre qu'une éthique alimentaire peut être mise en œuvre à Séoul malgré la rareté des restaurants végans, végétariens ou proposant des options, ainsi que la faible présence de restaurants et cantines de temples bouddhistes et de marchés fermiers. Ces derniers demeurent particulièrement fragiles, leur tenue régulière étant entravée par la difficulté à sécuriser des emplacements, ce qui souligne la nécessité d'un soutien logistique municipal.

Séoul manifeste par ailleurs un intérêt croissant pour le végétarisme, envisagé comme une forme de consommation durable conciliant santé publique et protection de l'environnement. Elle a introduit des repas végétariens deux fois par mois dans les cantines publiques, universitaires et d'entreprise, certaines ayant anticipé cette évolution en intégrant des options végétariennes dans leurs menus [379]. Dès 2013 [380], la ville avait annoncé l'expérimentation d'un « jour végétarien » hebdomadaire dans 40 cantines municipales, ainsi que l'obligation pour 20 % des cantines d'entreprise de proposer un menu végétarien hebdomadaire d'ici 2015 [381]. Ces mesures ont toutefois suscité des critiques, perçues à l'époque comme une ingérence dans les choix alimentaires à un moment où végétarisme et véganisme étaient encore largement méconnus.

De fait, le « jour végétarien » n'a pas été concrètement appliqué dans la plupart des établissements, tandis que les végétariens continuent d'éprouver des difficultés à se restaurer

[379] MOON Yun-Hong, le 15/07/2021, « '고기 먹는 채식주의자' 200 만명 시대 개막 » [L'ère des « végétariens mangeurs de viande » touche à 2 millions de personnes], *geonggangsinmun*, URL : http://xn--939a1g381b8nh.com/detail.php?number=2081&thread=22r02&ckattempt=1, consulté le 11/05/2022.

[380] Aucune communication n'a été faite après 2015.

[381] KIM Young-Joo, le 08/04/2013, « 서울시 매주 '채식의 날' 운영 » [La ville de Séoul organise chaque semaine une « journée végétarienne »], *Munhwa Ilbo*, URL : https://www.munhwa.com/article/10840596, consulté le 20/04/2023.

sur leur lieu de travail, tant en raison du manque d'options que des jugements négatifs portés sur leur régime (chapitre 6). Bien que Séoul affirme promouvoir la consommation éthique et mène des campagnes de sensibilisation, les personnes interrogées estiment que ces politiques demeurent largement invisibles. Un renforcement substantiel de la communication apparaît donc indispensable pour permettre au végétarisme et à l'éthique alimentaire de s'inscrire durablement dans les pratiques quotidiennes des Séouliens.

Conclusion de la première partie

Cette première partie a examiné les transformations des pratiques alimentaires sud-coréennes, façonnées par des facteurs économiques, sociaux (insertion professionnelle des femmes, vieillissement démographique, hausse des ménages unipersonnels) et technologiques. Les modes de vie alimentaires contemporains reposent désormais sur la commodité, marquée par la prolifération des plats préparés et de la livraison de repas. Parallèlement, l'espace social de l'alimentation s'est recomposé : espace public « solitaire » ou « convivial », espace privé « ordinaire » ou « quotidien », espace privé « extraordinaire », espace « gastronomique » se définissent selon le type de nourriture et la configuration sociale des repas.

Les valeurs associées à l'alimentation ont également évolué. Dans les années 1980-1990, les choix reposaient principalement sur la satisfaction individuelle (goût, santé). Dans les années 2000, avec l'essor des discours *well-being* et LOHAS, l'alimentation devient un marqueur identitaire aligné sur des tendances socioculturelles. Depuis les années 2020, la sensibilisation accrue aux enjeux environnementaux conduit les mangeurs à se percevoir moins comme des consommateurs centrés sur leurs préférences immédiates que comme des « consomm'acteurs », c'est-à-dire des citoyens responsables de leurs choix alimentaires (Lavelle, 2020).

L'éthique alimentaire apparaît dès lors comme un levier essentiel pour transformer les pratiques, à condition d'être soutenue par les pouvoirs publics afin que chaque mangeur puisse y accéder sans effort cognitif ou matériel excessif. Les pratiques alimentaires bouddhistes offrent un exemple pertinent de consommation éthique traditionnelle et

culturelle susceptible de favoriser une réflexion sur l'abondance alimentaire et sa non-pérennité.

Cependant, l'offre alimentaire éthique demeure insuffisante à Séoul, notamment en raison du manque d'espaces dédiés aux marchés fermiers, absence liée à un vide réglementaire concernant l'usage régulier de l'espace public à des fins commerciales. À cette contrainte matérielle s'ajoute un déficit de reconnaissance de la valeur sociale générée par la relation directe entre producteurs et consommateurs, obstacle souligné par le responsable de l'organisation du marché Nongbusijang Marché[382]. Par ailleurs, la communication autour des outils mis en place, telle que la carte municipale des restaurants végétariens, reste limitée. Dans cette optique, une collaboration renforcée entre la municipalité et l'Ordre bouddhiste Jogye pourrait contribuer à démontrer que l'alimentation éthique ne renvoie pas d'abord à une capacité financière, mais à un ensemble de valeurs et de pratiques accessibles à tous.

[382] KIM Sun-Ah, le 05/01/2024, « 이보은 "농부시장의 사회적 가치 입증…묵은 숙제 풀어낼 것" » [Lee Bo-Eun : « Nous allons prouver la valeur sociale des marchés fermiers… et résoudre les vieux problèmes en suspens. »], *Hankook Nongeomin Shinmun*, URL : https://www.agrinet.co.kr/news/articleView.html?idxno=323951, consulté le 05/03/2024.

Deuxième partie. Les contextes de l’éthique alimentaire

Introduction de la deuxième partie

Manger revient à vivre. La relation intrinsèque entre l'alimentation et l'existence humaine se manifeste clairement dans l'expression « manger pour vivre » (Kim, 2014). Ainsi, l'ensemble de ce qui s'articule autour de l'alimentation — production comme consommation — est étroitement lié à la vie. Dans un contexte d'abondance alimentaire inédite (Jang, 2013), l'adoption de pratiques de consommation éthiques apparaît dès lors indispensable. Si l'IAA a permis un accès élargi à des produits variés, souvent mondialisés, pratiques, prêts à consommer et peu coûteux[383], elle a parallèlement contribué à une dévalorisation du sens symbolique et social de l'acte alimentaire.

L'alimentation éthique peut se traduire par une réduction ou une exclusion de certains produits[384], notamment les aliments d'origine animale issus de systèmes industriels ou les produits transformés visant à en permettre la disponibilité hors saison. Elle peut également consister à privilégier des aliments à faible impact environnemental, tels que les produits biologiques, locaux ou certifiés « bien-être animal ». Ces pratiques visent non seulement à préserver les écosystèmes et le bien-être des autres acteurs, producteurs comme animaux, mais aussi à maintenir et transmettre des cultures alimentaires.

Toutefois, l'éthique alimentaire ne constitue pas uniquement un choix individuel : elle s'inscrit dans un environnement alimentaire multiscalaire (Story *et al.*, 2008 ; Frian-Perrot, 2018 ; Pech, 2021). Celui-ci englobe des facteurs physiques (localisation, type de commerce), sociaux (famille, pairs, communautés numériques) et macro-structurels (normes sociales, contexte socio-économique, politiques agricoles, culture alimentaire), auxquels s'ajoutent les motivations personnelles (préférences, préoccupations, connaissances).

La deuxième partie de ce travail analyse l'importance de ces divers contextes à travers trois chapitres.
Le chapitre 4 examine la signification attribuée à l'acte de manger par les habitants de Séoul : implique-t-il, pour eux, une responsabilité éthique ? Il analyse également leur perception de

[383] Maison de la consommation et de l'environnement (MCE), 2015, *Manger aujourd'hui… Ou comment concilier santé, environnement et budget*, p. 1-48, URL : https://www.mce-info.org/wp-content/uploads/2016/06/manger-aujourdhui.pdf
[384] L'observatoire société & consommation, septembre 2017, *L'Observatoire du rapport aux éthiques dans l'alimentaire*, L'OBSOCO, URL : https://lobsoco.com/lobservatoire-du-rapport-aux-ethiques-dans-lalimentaire/

la diversification de l'offre éthique proposée par l'IAA, notamment celle des plats préparés sans ingrédients d'origine animale, commercialisés indistinctement comme végétariens ou végans, alors que le terme « végétarien » recouvre en réalité plusieurs types de régimes, comme nous l'avons expliqué au chapitre 1.

Le chapitre 5 s'intéresse à deux dimensions essentielles pour la mise en pratique de l'éthique alimentaire : l'information et la géographie. Sans compréhension précise de l'éthique alimentaire, les mangeurs ne sont pas en mesure d'adapter leurs pratiques. Par ailleurs, les conditions géographiques influencent fortement l'accès à des choix alimentaires éthiques, introduisant des formes d'inégalité. Ces deux facteurs montrent que manger éthiquement est une problématique complexe, qui dépasse largement la seule volonté individuelle.

Enfin, le chapitre 6 met en lumière l'influence des environnements sociaux et physiques sur les pratiques alimentaires éthiques, à partir du cas de l'adoption des régimes végétariens et végans dans la société sud-coréenne.

Chapitre 4. Les raisons de l'éthique alimentaire à Séoul

Introduction

À Séoul, la présence croissante de produits alimentaires végans dans les GMS témoigne d'une évolution significative : alors que ces produits n'étaient auparavant accessibles que dans des épiceries spécialisées, principalement fréquentées par des végétariens, leur diffusion élargie révèle désormais l'intégration progressive du végétarisme dans la société sud-coréenne. L'accès généralisé et abondant à la nourriture pose néanmoins de nouveaux enjeux, nécessitant une réflexion éthique approfondie (Jang, 2013). Comme le souligne Jang, l'alimentation à Séoul ne relève plus d'une problématique de disponibilité des ressources, mais de la volonté d'exprimer des valeurs à travers la consommation.

L'alimentation constitue en effet une condition fondamentale de la vie, ainsi qu'un canal privilégié par lequel l'être humain entre en relation avec les animaux, la nature et la société (Kim, 2014). Sans une prise en compte de sa dimension éthique, l'acte de manger risquerait de se réduire à une simple quête de survie ou de plaisir, parfois exhibée sous des formes ostentatoires sur les réseaux sociaux. Or, l'éthique, entendue comme orientation de l'action (Pierron, 2017) et réflexion sur la manière dont l'individu doit agir (Peltier, 2017), fonctionne comme une boussole invitant les mangeurs à interroger leurs choix : choix des produits, choix des lieux d'achat (marchés de producteurs, magasins coopératifs, achats en ligne) ou encore choix de modes de consommation tels que la viande issue du label « bien-être animal ». Cette réflexion s'étend également aux pratiques de restauration : les Séouliens sont amenés à sélectionner les établissements en fonction des options proposées ou de l'engagement éthique du lieu — restaurants écologiques, végétariens ou végans.

À la suite de la guerre de Corée, la priorité pour la population, à l'instar des pays européens après la Seconde Guerre Mondiale, fut d'assurer la survie nationale par une production alimentaire accrue. Avec le développement économique et technologique du pays, l'alimentation a connu de nouveaux enjeux. Ainsi, lorsque de nouveaux plats d'origine étrangère ont été adoptés par les Coréens, on a pu constater l'émergence de comportements liés à leur découverte.

Modifier ses habitudes alimentaires peut devenir une nécessité : pour certains, manger relève d'une conviction profonde ; pour d'autres, il s'agit avant tout d'une recherche hédoniste. Toutefois, depuis quelques années, une partie des mangeurs sud-coréens commence à porter une attention accrue à la manière dont ils s'alimentent, reconnaissant progressivement l'importance de l'éthique dans les choix alimentaires.

I. Les facteurs qui encouragent les Séouliens à consommer éthiquement

En Corée du Sud, les années 2000 ont été marquées par une série de scandales alimentaires. Par exemple, la fièvre aphteuse touchant les bovins et les porcins, et la grippe aviaire affectant les élevages de volailles qui ont suscité une forte inquiétude quant à la consommation de viande. À cette peur sanitaire s'est ajoutée une tristesse collective liée aux abattages massifs, perçus comme autant de pertes inutiles. Ces épisodes ont déclenché divers mouvements de contestation : manifestations contre l'importation de bœuf américain en 2008, contre l'entrée de produits de la mer issus de Fukushima en 2011, ou encore mobilisations en faveur de l'interdiction de la vente d'aliments contenant des OGM depuis les années 2010. Ces actions traduisent des préoccupations croissantes face aux risques alimentaires et à leurs conséquences potentielles sur la santé humaine.

Par ailleurs, l'expérience de la pandémie de Covid-19, conjuguée à l'intensification des canicules, des pluies extrêmes et d'autres phénomènes climatiques ressentis au quotidien, a accru la conscience de la gravité du changement climatique (Hong, You, 2020). Cette prise de conscience a renforcé l'intérêt pour une alimentation de qualité, appuyée sur une chaîne d'approvisionnement maîtrisée. Dans ce contexte, la nourriture se révèle étroitement liée à la vie quotidienne et apparaît comme un levier concret de lutte contre le réchauffement climatique (Cha *et al*., 2021).

En Corée du Sud, cette sensibilité envers les enjeux alimentaires se structure autour de trois grands objectifs. Les deux premiers, la santé humaine et le bien-être animal, émergent conjointement dans les années 2000, bien que la santé humaine ait fait l'objet d'une attention prioritaire. Le troisième objectif, la protection de l'environnement, ne s'impose qu'à partir des années 2020. Toutefois, ce dernier demeure indirectement centré sur la protection de

l'humain : la dégradation des écosystèmes entraîne des conséquences directes, telles que la hausse des prix alimentaires liée aux pertes de récoltes causées par le changement climatique. Parallèlement, l'intérêt des Séouliens pour l'agriculture en zones rurales connaît une progression notable[385]. Cette évolution semble en partie liée à l'expérience de la Covid-19 ainsi qu'aux hausses des prix alimentaires mondiaux consécutives à des événements imprévus, notamment le début de la guerre entre l'Ukraine et la Russie en 2022. L'attention portée par les habitants de Séoul sur l'alimentation et l'agriculture est particulièrement significative, dans la mesure où Séoul constitue le principal bassin de consommation alimentaire du pays. La ville est ainsi en position d'exercer une influence déterminante sur la vitalité économique des zones rurales, sur l'ensemble du système alimentaire (Métropole de Séoul, 2017) et sur la transition vers des modes de consommation plus éthiques.

A. Manger : de nouvelles approches

Sur le plan lexical, *manger* signifie « absorber un aliment ». Cependant, dans la littérature, ce terme acquiert une portée bien plus large. Brillat-Savarin propose « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », tandis que Ludwig affirme que « l'homme est ce qu'il mange ». Ces aphorismes soulignent que l'alimentation participe à la définition de la personne. Les sociologues[386] y voient un processus de construction identitaire, individuelle et collective, ainsi qu'un vecteur de distinction sociale contribuant à la cohésion et à la reproduction des groupes. Pour les géographes[387], *manger* constitue quant à lui un acte de (re)valorisation territoriale dans un contexte où la mondialisation tend à effacer les singularités locales.
Au-delà de ces approches savantes, il importait de comprendre ce que les mangeurs séouliens eux-mêmes entendent par *manger* aujourd'hui. Nous les avons donc interrogés à ce sujet. L'un d'eux explique :

> « Manger n'est pas seulement une question de survie, c'est aussi une question de plaisir, de détente et de liens qui naissent du partage de la nourriture avec d'autres. »
> Entretien avec SH.

Pour les Séouliens interrogés, manger relève d'abord d'un acte vital, mais également d'une source de plaisir fondée sur la qualité gustative des aliments et la convivialité qui naît du

[385] Métropole de Séoul, 2023, *2022 년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서 Rapport d'enquête statistique sur l'approvisionnement alimentaire de Séoul en 2022*, Métropole de Séoul, 676 p.
[386] Cardon, Depecker, Étien, Fischler, Plessz, Poulain et Tibère.
[387] Delfossse et Fumey.

partage. Dans cette perspective, manger devient un moyen de communication : un repas partagé peut modifier la nature des relations sociales. Entre personnes peu familières, il favorise un rapprochement ; entre proches, il renforce les liens existants.

Plusieurs enquêtés ont également souligné la dimension politique de l'acte alimentaire :

> « Je pense que manger n'est pas seulement une question de survie, mais aussi une question politique. Après tout, si nous vivons en tant que consommateurs dans une société capitaliste, je pense que ces choix de consommation sont des actes politiques. »
> Entretien avec CY.

Ainsi, ce qu'un individu consomme revêt une importance majeure, dans la mesure où l'alimentation est un acte quotidien, répété une à trois fois par jour (Pelluchon, 2017). Les choix alimentaires peuvent avoir des effets positifs ou négatifs sur les humains, les autres êtres vivants et les écosystèmes : préserver ou dégrader l'environnement, protéger ou sacrifier la vie animale, soutenir ou fragiliser les exploitations agricoles locales, encourager des modes de production alternatifs ou conventionnels, créer ou supprimer des emplois (Périco, 2016 ; Elsen, 2018). Selon Pelluchon (2017), chacun participe à ces dynamiques par l'acte même de manger. Dès lors, la conscience qu'ont les mangeurs des conditions de production alimentaire influe fortement sur leurs choix.

Pour autant, la majorité des personnes interrogées estiment que, pour de nombreux Sud-Coréens, manger demeure un acte « léger », réduit à la satisfaction d'un besoin ou d'un désir :

> « De nos jours, de nombreuses personnes, en particulier celles qui ont entre 20 et 30 ans, semblent penser que manger doit être suivi d'un partage sur Instagram. »
> Entretien avec MJ.

Comme l'indique MJ, manger peut devenir un moyen de se mettre en scène. Ce phénomène renvoie à la culture de l'*injeungshot* — la « preuve par la photo » — qui consiste à partager des images de voyages, de restaurants ou de plats, qu'ils soient maison ou non. Selon Choi (2019), cette pratique reflète un ego amplifié : exhiber des repas, qu'ils soient modestes ou luxueux, revient à afficher ses capacités économiques et à attirer l'attention. Dans cette perspective, la quête de reconnaissance sociale motive la recherche de plats atypiques, nouveaux ou visuellement attractifs, plus susceptibles de générer des « J'aime » (Choi, 2019). Cette dynamique influence l'IAA et le secteur de la restauration, les incitant à concevoir des produits visuellement séduisants autant que gustativement appréciables (Choi, 2019).

Ainsi, les mangeurs disposent aussi du pouvoir d'orienter leurs modes de consommation et de diffuser leurs choix sur les réseaux sociaux, contribuant ainsi à promouvoir des pratiques alimentaires responsables. Comme le rappellent Alain Ducasse et Christian Regouby, l'acte de manger engage la responsabilité de chacun.

La majorité des individus, en particulier les mangeurs urbains, sont aujourd'hui largement distanciés des lieux de production alimentaire. Cette dissociation se traduit par une méconnaissance des « bons choix alimentaires », tant pour eux-mêmes (difficulté à sélectionner des aliments locaux ou saisonniers) que pour l'environnement (méconnaissance des impacts de la production intensive). Jong-Deok Kim, président du mouvement Slow Food Corée et ancien professeur émérite à l'université Kyungnam, a étudié en 2007 les notions « d'analphabètes alimentaires » et de « citoyens alimentaires », avant de publier un ouvrage sur ce thème en 2012. Selon lui, les « analphabètes alimentaires » ne considèrent ni les enjeux agricoles, ni la situation des agriculteurs ; leurs décisions d'achat reposent principalement sur les stratégies publicitaires des distributeurs. Ils tendent également à négliger la préparation culinaire, l'alimentation éthique et l'éducation alimentaire. Plus l'analphabétisme alimentaire progresse, plus les mangeurs se trouvent circonscrits aux filières industrielles : grandes surfaces, absence de lien avec les producteurs et consommation accrue d'aliments ultra-transformés ou de produits préparés. Ce phénomène menace non seulement la santé humaine, mais aussi l'agriculture locale, l'économie rurale, le climat et le bien-être animal.

Si les défaillances du système alimentaire contribuent à cet état de fait, l'enjeu principal demeure l'engagement volontaire des individus à devenir des « citoyens alimentaires ». Ceux-ci sont des mangeurs qui considèrent que manger implique une responsabilité, et qui portent attention aux processus de production, de distribution et de consommation des aliments.
Les entretiens que nous avons réalisés à Séoul confirment cette perspective :

> « Manger est une responsabilité. Dans la société sud-coréenne, l'acte de manger semble insignifiant. Les gens ne semblent pas beaucoup réfléchir à l'acte de manger. […] Dans la société coréenne, où peu de gens semblent cuisiner leur propre nourriture, nous sommes exposés à la nourriture sous la forme de produits finis tels que les plats livrés, et je pense que cela nous empêche de nous représenter la nourriture en tant qu'être vivant avant d'être un ingrédient. »
> Entretien avec DY.

Comme le montre DY, les modes de consommation pratiques, comme par exemple livraisons et plats préparés, limitent la conscience des ressources mobilisées pour produire les aliments.

Or, la préparation d'un mets engage un ensemble de travaux et d'interactions humaines, animales et matérielles. Cuisiner soi-même peut ainsi favoriser la compréhension de ce processus. Néanmoins, la responsabilité alimentaire ne doit pas mener à la culpabilisation :

> « Manger est une responsabilité, je pense que nous devrions l'avoir en tête, mais pas au point de penser : "ma consommation se résume à quelques points d'empreinte carbone en plus", car cela rendrait la vie moins amusante. »
> Entretien avec KA.

Ainsi, la responsabilité doit s'exercer avec lucidité mais sans rigorisme excessif, sous peine d'être abandonnée. Plusieurs enquêtés remarquent d'ailleurs une montée en puissance de cette sensibilité : le végétarisme est souvent perçu comme une expression de cette responsabilité, tandis que l'alimentation éthique apparaît désormais comme un besoin.

L'un des participants évoque même le chant bouddhiste « D'où vient cette nourriture ? » présente dans l'*Ogwange*, rappelant le rôle que cette question pourrait jouer si elle se posait sérieusement dans la société sud-coréenne contemporaine. Dans le bouddhisme, le repas (*gongyang*) a une portée morale : il constitue une offrande intégrant la somme des efforts humains et non humains nécessaires à sa production[388]. Manger n'y est pas un acte hédoniste centré sur le plat, mais un acte éveillé qui honore la contribution de tous ceux qui ont rendu ce repas possible. À l'ère de l'abondance alimentaire, où l'acte de manger est parfois réduit à une performance de consommation[389], il importe de rappeler que la nourriture n'est pas un simple objet de consommation : elle est intrinsèquement liée aux territoires, aux cultures et aux dynamiques sociales et politiques qui la produisent.

B. La diversification des offres agroalimentaires et des chaînes de restauration rapide : l'essor des produits « éthiques »

Le végétarisme, longtemps minoritaire, occupe aujourd'hui une place croissante sur le marché alimentaire sud-coréen. Cette dynamique s'inscrit dans un double contexte : d'une part, les effets de la pandémie de Covid-19 ; d'autre part, la diffusion de travaux scientifiques sur l'impact environnemental de la consommation de viande, relayés dans la presse coréenne via

[388] HA Jeong-Eun, le 20/02/2010, « 공양의 의미와 예절 » [La signification spirituelle et les règles du *gongyang*], *Bulgyo Shinmun*, URL : http://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=102013, consulté le 28/03/2024.
[389] KOO Mi-Rae, le 06/09/2024, *발우공양에 담긴 뜻 La signification du balwoogongyang*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=20610, consulté le 07/09/2024.

des formulations simplifiées issues de revues telles que *Science*[390] ou *Nature Food*[391]. Ainsi, « avec la prolongation de la pandémie de Covid-19, le végétarisme, autrefois considéré comme une simple préférence personnelle marginale, apparaît désormais comme un régime sain et une consommation sûre fondée sur des convictions[392]. » (Lee, Kim 2020 cités dans Baek, 2021, p. 2). Le végétarisme attire notamment les jeunes générations, plus enclines à consommer en accord avec leurs valeurs (Min, 2022), contrairement aux générations nées dans l'après-guerre immédiat, pour lesquelles l'acte alimentaire relevait avant tout de la survie.

1. Les débats autour des offres agroalimentaires dites « éthiques »

Le substitut de viande apparaît en Corée du Sud dès 1971 sous les appellations *injo gogi* (« viande artificielle ») ou *conggogi* (« viande de soja »), développé par le Korea Advanced Institute of Science and Technology[393] (KAIST) en réponse à la pénurie alimentaire, dans la lignée des innovations états-uniennes et japonaises de la fin des années 1960[394]. Toutefois, cette alternative est largement ignorée à l'époque. Considérée comme un aliment sain mais peu savoureux, elle s'adresse alors principalement à des publics spécifiques, tels que les religieux bouddhistes ou les végétariens.

Longtemps marginalisé par les consommateurs comme par l'IAA, le substitut de viande connaît un renouveau dans les années 2020. Selon l'aT[395], le marché intérieur devrait passer

[390] Cette revue montre bien l'impact de la production intensive de viande sur l'environnement : « Within types of meat, ruminant production usually leads to more emissions than that of non-ruminant mammals, and poultry production usually leads to less emissions than that of mammals. Meat production is the single most important source of methane, which has a relatively high warming potential but a low half-life in the environment compared with that of CO_2. » (En ce qui concerne les types de viande, la production de ruminants entraîne généralement plus d'émissions que celle des mammifères non ruminants, et la production de volaille entraîne généralement moins d'émissions que celle des mammifères. La production de viande est la source la plus importante de méthane, qui a un potentiel de réchauffement climatique relativement élevé mais une faible demi-vie dans l'environnement par rapport à celle du CO_2).

[391] L'étude menée par les auteurs d'origine anglaise, démontre l'impact de la consommation de viande sur l'environnement : « There is a strong relationship between the amount of animal-based foods in a diet and its environmental impact, including GHG emissions, land use, water use, eutrophication and biodiversity. » (Il existe un lien étroit entre la quantité d'aliments d'origine animale dans un régime alimentaire et son impact sur l'environnement, notamment les émissions de gaz à effet de serre, l'utilisation des sols, celle de l'eau, l'eutrophisation et la biodiversité).

[392] Extrait original : « 코로나 19 확산이 장기화되면서 소수의 개인적 취향 정도로 여겨졌던 채식문화는 건강한 한끼의 식사로 대체되면서 신념에 따른 안전한 소비는 주목받고 있다. »

[393] En français : l'institut supérieur coréen des sciences et technologies.

[394] ON Jong-Hoon, le 19/03/2017, « '인조 고기' » [la viande artificielle], *Sedaily*, URL : https://www.sedaily.com/NewsView/1ODFKDEIWY, consulté le 08/04/2024.

[395] Les sources de données de la FAO mentionnées dans le journal suivant : KIM Bo-Ram, le 05/12/2023, « 시장서 잘 '먹히네' … 판 커지는 대체육 » [Les substituts de viande ont le vent en poupe... et leur part de marché s'accroît], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/it/10891233, consulté le 08/04/2024.

de 252 milliards de wons (17,2 millions d'euros) en 2023 à 295 milliards de wons (20,1 millions d'euros) en 2025 (+17 % en deux ans). Cette croissance s'explique par l'essor de la consommation éthique, l'importance accrue accordée aux pratiques favorables à l'environnement depuis la pandémie (Kim, 2023), et les préoccupations sanitaires liées à la surconsommation de produits d'origine animale ainsi qu'aux épidémies virales (SRAS, peste porcine africaine, Covid-19, [396]).

Les grandes entreprises agroalimentaires, initialement non spécialisées dans le véganisme, investissent désormais ce marché en lançant leurs propres marques de produits végans (Encadré 12). Ce mouvement marque une nouvelle étape dans la transformation du système alimentaire sud-coréen, où l'offre s'adapte progressivement aux valeurs et aux attentes des consommateurs.

Encadré 12 – Année de lancement des marques de produits alimentaires végans de chaque grande entreprise alimentaire sud-coréenne

CJ Foods : PlanTable lancé en 2021.
Nongshim : Veggie garden lancé en 2021.
Shinsege Food : Better Meat lancé en 2021.
Ottogi : Hello Veggie lancé en 2022.
Dongwon : My Plant lancé en 2023.

Comme le montre la présentation ci-dessus, les entreprises appartenant à l'IAA ont largement mobilisé les termes « *Veggie* » ou « *Plant* » afin de conférer à leurs produits une image associée à la santé et au respect de l'environnement. Elles ont compris non seulement la croissance du nombre de consommateurs végétariens, mais également l'importance croissante que revêt la consommation alimentaire éthique pour l'ensemble des mangeurs. Autrement dit, la viande de substitution n'est plus destinée aux seuls végétariens. Avec l'implication des grandes entreprises agroalimentaires et l'émergence de start-up spécialisées

[396] KANG Chang-Won, le 07/10/2020, « 대체육(代替肉), 뉴노멀 시대의 새 먹거리 » [Viande de substitution, la nouvelle alimentation de l'ère du nouveau normal], *Wsobi*, URL : http://www.wsobi.com/news/articleView.html?idxno=106021, consulté le 08/04/2024.

dans les technologies alimentaires véganes[397] au cours des années 2020, les consommateurs sud-coréens sont désormais exposés à une offre particulièrement diversifiée.

Dans les GMS, ainsi que sur les plateformes d'achats en ligne, qu'elles soient spécialisées dans le végétarisme ou non, se multiplient les plats préparés dans lesquels la viande est remplacée par une alternative végétale : *tteok galbi*, *neobiani*[398], riz sauté au poulet ou au bœuf, porc frit, poulet frit, etc. À cela s'ajoutent des produits tels que des *mandoo* végans à base de légumes et de tofu, des boissons végétales, des fromages végétaux, de la charcuterie végétale, de la viande végétale, des œufs végétaux et même du kimchi végan.

Ces innovations ont été rendues possibles grâce aux découvertes de start-up qui ont trouvé comment employer des ingrédients traditionnels tels que soja, haricot mungo, blé, ou encore des fibres végétales ou des champignons (aT, 2021), pour obtenir des produits dont l'apparence, la texture et le goût se rapprochent de plus en plus de ceux des aliments d'origine animale. Actuellement, les viandes de substitution commercialisées reposent sur ces ingrédients végétaux, mais des recherches sont menées en parallèle sur la viande *in vivo*[399] et sur les produits issus de culture cellulaire marine[400], portées notamment par plusieurs start-up sud-coréennes. En février 2024, des chercheurs de l'université Yonsei ont d'ailleurs réussi à développer un riz contenant du bœuf cultivé.

À l'échelle internationale, Singapour est, en 2020, le seul pays à autoriser la commercialisation de produits cultivés à partir de cellules animales : la viande de poulet mise au point par

[397] Nous notons trois start-up importantes sur le marché des produits alimentaires végans. Le Zikooin Company, la première start-up proposant de la viande de substitution, a lancé la marque « Unlimeat » en 2019. We Meat est la première entreprise à proposer un poulet frit de substitution utilisant du fongus (champignon) à la place du soja. Et Devotion Foods a développé pour la première fois des fibres d'origine végétale qui jouent un rôle important en créant une structure très similaire à celle de la viande et des produits de la mer (*The Stock*, le 06/04/2023). Cette start-up a été la première à lancer les *mandoo* aux crevettes végétales sur le marché, devançant les entreprises rattachées à l'IAA.
[398] Fines tranches de bœuf marinées dans de la sauce soja et grillées.
[399] La viande *in vivo* est étudiée depuis le début des années 1990, principalement aux États-Unis et aux Pays-Bas. Plus récemment, d'autres pays comme la Chine, la Corée du Sud, la France, Israël et le Japon effectuent des recherches sur la viande *in vivo* (Oh et al., 2021). La viande in vivo est aussi appelée la viande cultivée (dans le laboratoire). Pour la réaliser, il faut d'abord prélever des cellules souches d'animal, les cultiver dans un milieu nutritif contenant des protéines, des acides aminés, des hormones et d'autres facteurs de croissance. Ensuite, ces cellules sont incitées à se différencier en cellules musculaires, puis elles sont fixées sur des structures ou des supports microscopiques pour former des amas de cellules ou des fibres (Ministère français chargé de l'agriculture, 2021).
[400] Ils désignent des produits marins, en particulier des cellules souches musculaires de poissons et de crustacés, prélevées puis cultivées à l'aide de technique de génétique tissulaire, permettant d'obtenir les saveurs et les textures réelles des produits marins (Kang, Moon, Yoo, 2021).

l'entreprise américaine Eat Just[401], distribuée notamment chez Huber's Butchery. Aux États-Unis, le département de l'Agriculture a également autorisé, en 2023, deux entreprises, Upside Foods et Good Meat (filiale d'Eat Just), à vendre de la viande de poulet cultivée[402]. En Corée du Sud, Cellmeat a déposé en 2023 une demande d'autorisation pour commercialiser des crevettes de *Dokdo*[403] cultivées en laboratoire, mais aucune communication officielle n'a encore été publiée à ce sujet.

Selon plusieurs travaux scientifiques, les impacts environnementaux des substituts végétaux ou de la viande cultivée demeurent difficiles à évaluer. Ceux-ci ne peuvent, à l'heure actuelle, être considérés comme nettement inférieurs à ceux de l'élevage. Les aliments à base de plantes transformés génèrent eux-mêmes des émissions importantes : pollution due aux processus de production et de distribution, émissions de CO_2, déforestation liée à la culture de matières premières comme le soja, transport des ingrédients et des produits finis (Niman, 2021 cité dans Baek, 2023). Pour ce qui concerne la viande cultivée, les incertitudes demeurent élevées, et des recherches supplémentaires sont nécessaires pour mesurer précisément ses impacts (Ellis, Haastrup, Tuomisto, 2014 ; Lynch, Pierrehumbert, 2019).

Dans les médias[404], ces substituts végétaux et ces produits de culture cellulaire sont regroupés sous les termes de « viande alternative » ou d'« alimentation du futur », en référence à leur potentiel supposé de réduire la pression environnementale et d'éliminer la souffrance animale dans les processus de production.

2. La diversification des produits alimentaires végans dans la société sud-coréenne

En Corée du Sud, Dongwon F&B a été la seule entreprise à importer les produits de Beyond Meat, start-up américaine spécialisée dans les technologies alimentaires végétales. Parallèlement, d'autres entreprises de l'IAA ont commencé à développer leurs propres gammes de produits végans. Il ne s'agit plus seulement de galettes de hamburger, dont la

[401] YUN Sol, le 02/12/2020, « 싱가포르, 세계 최초로 '실험실 배양 닭고기' 판매승인 » [Singapour devient le premier pays au monde à autoriser la vente de poulet cultivé en laboratoire], *Chosun Biz*, URL : https://biz.chosun.com/site/data/html_dir/2020/12/02/2020120202346.html, consulté le 18/10/2023.
[402] PARK Yong-Ha, le 22/06/2023, « 실험실에서 만든 고기, 이제 식당으로…미, '배양육' 판매 공식승인 » [La viande cultivée en laboratoire arrive désormais dans les restaurants… les États-Unis en autorisent officiellement la vente], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202306221116001#ENT, consulté le 18/10/2023.
[403] Ces crevettes sont d'une espèce qui se trouve dans la mer de l'est, entre la Corée et le Japon et se vend très cher en Corée du Sud – une crevette peut coûter 15 000 won (10,75 euros).
[404] *MoneyS* (2021) ; *Hankyong* (2022) ; *News 1* (2022) ; *Maeil Kyongje* (2023).

substitution est relativement aisée, mais d'une diversité croissante de préparations inspirées des cuisines coréenne et occidentale. En somme, la diffusion de produits alimentaires végans s'est accélérée sous l'impulsion des acteurs majeurs de l'IAA.

Du côté de la restauration, cette dynamique est également observable : Nongshim a ouvert un restaurant gastronomique végan en 2022[405], tandis que Pulmuwon a inauguré un premier établissement la même année, suivi d'un second en 2023, tous deux situés à Séoul. Lotteria, chaîne de restauration rapide coréenne et japonaise spécialisée dans le hamburger, a quant à elle lancé un hamburger végan dès 2020. Indépendamment de leur régime alimentaire, les Séouliens interrogés perçoivent favorablement cette diversification de l'offre :

> « Auparavant, il n'y avait pas beaucoup de produits alimentaires végans. Toutefois, je suis heureuse de constater que la proportion de produits alimentaires végans en Corée a augmenté ces dernières années. »
> Entretien avec MM.

a. La démocratisation des régimes végétariens et végans

Il est donc désormais possible de consommer en version végane des aliments traditionnellement non végétariens — œufs, saucisses, thon, kimchi, etc. Cette accessibilité contribue à lever les incompréhensions persistantes autour du végétarisme et du véganisme :

> « Je ne pense pas que ce soit une mauvaise chose que l'IAA propose une offre de produits végans. Beaucoup ne savent même pas ce que sont le végétarisme et le véganisme ou pensent qu'il s'agit de régimes réservés aux bouddhistes. Ils ignorent qu'ils pourraient eux-mêmes les adopter. »
> Entretien avec CH.

L'exposition de ces produits dans les GMS et sur les plateformes de commerce en ligne telles que Coupang, SSG.COM ou Market Kurly suscite souvent la curiosité, améliorant progressivement la perception sociale du végétarisme. L'expérience de SR témoigne du manque d'imaginaire alimentaire qui caractérisait la période antérieure :

> « […] La société coréenne de l'époque était si peu imaginative en matière de véganisme. […] Il est important de montrer que les végans mangent aussi des choses délicieuses. »
> Entretien avec SR.

Pour de nombreux Séouliens interrogés végans, végétariens comme omnivores, les produits végans de l'IAA permettent ainsi de contredire l'idée selon laquelle les végétariens ne

[405] Ce restaurant a fermé en fin d'année 2024.

consommeraient que des salades, des légumes ou des plats fades. La possibilité de manger des *jajangmyeon*, *jjamppong*, curry coréen, *ramyeon*, *samgak kimbap* ou *mandoo* en version végétale facilite l'entrée dans ces régimes pour les personnes novices.

a.1. Les raisons concrètes de la consommation de produits végans

Toutes les personnes végétariennes interrogées ont déjà consommé des produits végans issus de l'IAA. Toutefois, seules deux d'entre elles en achètent régulièrement, principalement par curiosité ou gain de temps, ce qui constitue un avantage important pour les personnes vivant seules. Les autres en consomment rarement, sauf lorsqu'il s'agit de cadeaux ou d'échantillons promotionnels destinés à une diffusion via Instagram. Certaines les offrent à leurs amis omnivores pour leur montrer que des plats « habituels » peuvent exister en version végétale. Les végétariennes interrogées rapportent en avoir mangé non par nostalgie du goût de la viande, mais pour apporter de la visibilité au véganisme et au végétarisme, afin d'encourager la réintégration de ces régimes dans la société sud-coréenne contemporaine.

Du côté des omnivores interrogés, neuf n'ont jamais goûté ces produits, n'en percevant pas l'utilité et doutant de leur goût. Les quatre restants y ont goûté par curiosité ; deux d'entre eux les achètent aussi pour soutenir les PME innovantes distribuant ces produits sur des plateformes comme Market Kurly, ou pour réduire leur impact environnemental.

a.2. Les limites, les critiques et les tensions éthiques

Si les produits végétaux élaborés sont perçus comme proches des plats omnivores, plusieurs interrogés s'inquiètent de leur caractère ultra-transformé et de l'empreinte environnementale de la production végétale intensive, notamment celle du soja. Une enquêtée souligne que le recours systématique à des plats préparés végans peut entrer en contradiction avec la philosophie originelle du véganisme, fondée sur le refus de l'exploitation animale et la préservation de la nature.

D'autres critiques concernent les risques d'écoblanchiment [406] : certaines chaînes de hamburgers utilisent, par exemple, de la mayonnaise non végane dans des produits présentés comme tels. Plusieurs personnes interviewées, végétariennes comme omnivores, observent par ailleurs que l'IAA propose régulièrement de nombreux produits végans sur le marché, mais que ceux-ci disparaissent rapidement des rayons, montrant que l'offre répond davantage à un effet de mode qu'à une volonté de garantir des droits alimentaires durables aux végétariens.

a.3. L'offre de plats préparés végans par les entreprises non agroalimentaires et issues de l'IAA : enjeux et dilemmes éthiques au sein des communautés véganes

Des grandes entreprises non alimentaires investissent dans le secteur de l'alimentation alternative, comme par exemple celles du lait et de la viande cultivés. La branche de financements du groupe SK intensifie les investissements dans les start-up étrangères de produits alimentaires alternatifs car leur stade de développement dans ce domaine est plus avancé qu'en Corée du Sud. SK a commencé à investir depuis 2020 dans plusieurs entreprises comme Nature's Find[407], Meatless Farm[408] et Perfect Day[409]. Cette dernière est la première entreprise au monde à produire des protéines de lait fermenté en utilisant des protéines de gènes extraits de vaches, et à les commercialiser aux États-Unis. Ce lait cultivé est utilisé comme matière première pour divers produits tels que la crème glacée, le fromage, la brioche à la crème et les suppléments protéiques. SK a signé un protocole d'accord avec SPC Samlip[410] afin d'introduire la technologie de Perfect Day et de développer des produits alimentaires alternatifs pour le marché sud-coréen[411]. Pour sa part, Hanwha Solution[412] investit dans l'alimentation alternative depuis 2021 : une start-up de fruits de mer végans basée à

[406] Ce concept a été établi en 1986 par Jay Westerveld, activiste environnemental américain (Park, 2023). Cela fait référence à des communications trompeuses, qu'il s'agisse de publicités ou d'autres formes de communication, qui visent à promouvoir les efforts d'une entreprise pour s'engager dans des activités écologiques (Cordelier, 2020).
[407] Cette entreprise fabrique du fromage à la crème à partir de protéines fermentées.
[408] Cette entreprise fabrique des galettes de protéines végétales.
[409] HONG Seok-Ho, KWAK Do-Young, le 14/04/2022, « SK '가짜 고기'로 '진짜 미래'에 투자… "친환경-MZ 食소비 선점" » [SK investit dans un « véritable avenir » avec sa « fausse viande »… « Prendre les devants en visant les consommateurs écoresponsables et la génération MZ »], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Economy/article/all/20220414/112869553/1, consulté le 11/04/2024.
[410] SPC Samlip est présent notamment dans la boulangerie et la confiserie
[411] KANG Eun-Kyoung, le 04/11/2021, « 식품기업 아닌 SK·한화가 대체육 시장에 뛰어드는 이유 » [Pourquoi SK et Hanwha, qui ne sont pas des entreprises de l'IAA, investissent dans le marché des alternatives à la viande], *Biz Hankook*, URL : https://www.bizhankook.com/bk/article/22809, consulté le 18/10/2023.
[412] Hanwha Solution opère dans les secteurs des services énergétiques, de la pétrochimie et du développement immobilier.

Singapour, Finless Foods[413] et New Age Meats[414], une entreprise fabriquant de la viande, notamment des saucisses, à partir d'une combinaison de viande animale cultivée et d'ingrédients d'origine végétale. Cela peut être interprété comme un phénomène selon lequel les produits alimentaires végans et la viande cultivée, qui sera un jour disponible sur le marché sud-coréen, ne sont pas seulement destinés aux végétariens, mais aussi aux non-végétariens. Par exemple, Shinsege Food a temporairement ouvert une boucherie végane en 2022 dont les cibles étaient d'abord les omnivores[415]. Cela indique également que le végétarisme peut générer du profit aux entreprises de l'IAA et non-IAA. Ce phénomène prouve que le végétarisme est en vogue, à l'instar du fait que des entreprises alimentaires qui fabriquaient habituellement des aliments d'origine animale produisent désormais des aliments végans. Certains végans peuvent alors le percevoir comme une absorption du véganisme par le capitalisme et craindre que l'influence de ce dernier le dépouille de ses valeurs initiales :

> « Mes amis végans voient que les produits végans de l'IAA sont une coopération entre le capitalisme et le véganisme et ils les détestent ! »
> Entretien avec KA

Comme le dit KA, certains végans peuvent s'opposer à l'idée que l' IAA produise des produits alimentaires végans. En effet, cela peut être perçu comme une démarche marketing permettant de vendre un type de produit qui n'est pas naturel, donc contraire à la philosophie originale du véganisme. De plus, la plupart de ces entreprises sont spécialisées dans le secteur de la viande et du poisson, au détriment d'entreprises spécialisées dans les produits alimentaires végans mais moins focalisées sur l'imitation des aliments d'origine animale, ce qui peut légitimement représenter une contradiction pour les végans. Supprimer l'animal dans les produits alimentaires végans n'est pas suffisant pour assurer le caractère éthique de ce régime. Une végane a témoigné s'être retrouvée face à un dilemme :

> « Cependant, la plupart des entreprises qui importent ou vendent des aliments transformés végans sont des entreprises qui produisent et vendent de la viande, et elles le font parce que le véganisme est commercialisable, elles s'emparent donc de sa distribution, et lorsque je consomme de la viande de substitution, je profite aux entreprises qui vendent de la viande, ce que je ne voudrais pas faire moi-même. Mais je ne peux pas empêcher les autres d'en manger. Parce que je préfère qu'ils respectent le principe du véganisme, même de cette manière. C'est donc un dilemme. »
> Entretien avec SR.

[413] Une société américaine produisant des fruits de mer cultivés.
[414] Voir note 411.
[415] Voir annexe 27.

a.4. Les inégalités d'accessibilité et territoriales

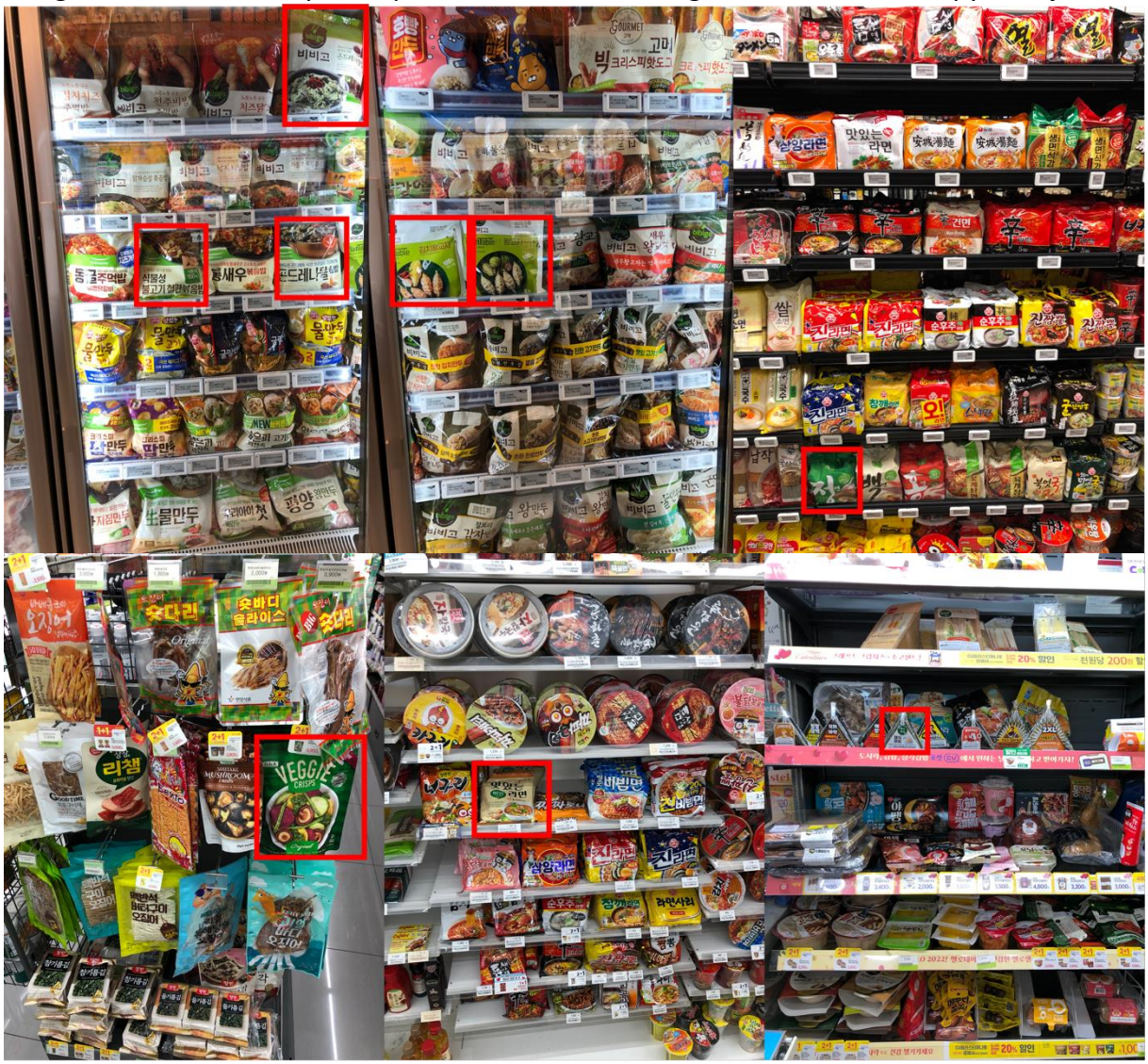
La disponibilité de produits végans constitue également un privilège géographique : elle se concentre à Séoul et dans la région du *sudogwon*. Même dans la capitale, l'accessibilité dépend des quartiers. Une enquête de terrain menée en 2022 dans deux épiceries fines de grands magasins, deux GMS et 26 *pyeonuijeom* situés à Jongno, Gwanghwamun, Jamsil, Gangnam et autour de la gare de Séoul[416], révèle une distribution inégale.

Il est globalement facile de trouver des produits végans dans ces espaces, à l'exception notable d'un *pyeonuijeom* de Jongno. Au total, seuls sept des 20 *pyeonuijeom* de Gangnam et un des cinq *pyeonuijeom* de Gwanghwamun vendent des produits végans. Les préparations disponibles sont principalement des plats coréens et occidentalisés (hamburgers, salades, *kimbap*, *samgak kimbap*, *ramyeon* végans). Selon les employés interrogés, la demande est faible, et le terme « végan » leur est inconnu, contrairement au terme *chaesik* (végétarien), immédiatement compris.

Les épiceries de grands magasins proposent davantage de plats préparés végans en portions familiales ainsi qu'un choix plus diversifié de laits végétaux (soja, haricot noir, avoine, amande, riz) issus de diverses régions du monde. Les GMS situés à Jamsil et Séoul offrent la gamme la plus étendue, incluant viandes de substitution, plats traditionnels coréens revisités et biscuits végans. Parmi tous les commerces observés, seul le GMS de Jamsil dispose d'un rayon spécifique dédié au véganisme, preuve que la catégorisation de ces produits reste limitée (Figure 26). L'absence d'espaces clairement identifiés complique les achats végétariens, en particulier dans les GMS de grande taille.

[416] Voir annexe 28 : les raisons du choix de ces lieux et des détails supplémentaires concernant l'observation de terrain sont présentés.

Figure 26 – Mise en rayon de produits alimentaires végans dans les GMS et pyeonuijeom



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2022

De surcroît, cette situation est susceptible d'entretenir une certaine confusion chez les consommateurs, en raison de la similitude visuelle entre des produits pourtant destinés à des publics différents. Ainsi, certains *mandoo* contenant de la viande sont conditionnés dans des emballages verts, identiques à ceux utilisés pour les *mandoo* végans. Or, pour favoriser la démocratisation du végétarisme, ce type de détail, en apparence anodin, revêt une importance particulière. Il ne s'agit pas d'opérer une séparation dichotomique entre végétariens et omnivores, mais plutôt d'assurer une meilleure visibilité à un régime alimentaire encore minoritaire au sein de circuits de distribution généralistes — supermarchés, supérettes, plateformes en ligne — et non uniquement dans les commerces spécialisés. À défaut, l'opportunité pour le grand public d'entrer en contact avec ces produits végans pourrait, à terme, se réduire voire disparaître.

b. La viande cultivée

Depuis la première utilisation de poulet cultivé dans le restaurant Huber's Butchery à Singapour en 2020 — premier pays à avoir autorisé sa commercialisation — les médias sud-coréens ont progressivement commencé à traiter ce sujet émergent. Parallèlement, en 2024, le ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales a approuvé la création de la *Korean Society of Cellular Agriculture*[417], une organisation à but non lucratif rassemblant les entreprises spécialisées dans les aliments issus de la culture cellulaire ; 11 sociétés y sont actuellement enregistrées.

Plusieurs chercheurs considèrent la viande cultivée comme un aliment d'avenir. Cho et Lee (2019, p. 11), citant Maeng (2016) et Kang *et al*. (2018), soulignent notamment que : « La viande cultivée figure parmi les alternatives carnées les plus prometteuses, non seulement parce qu'elle peut être produite de manière durable pour répondre aux besoins d'une population mondiale en rapide expansion, mais aussi parce qu'elle fournit de véritables protéines animales, contrairement à d'autres substituts de viande. La viande cultivée élimine le recours à l'élevage, réduisant ainsi les enjeux liés au bien-être animal, à l'éthique et à l'environnement, tout en limitant la contamination externe et l'abus d'antibiotiques. Elle réduit l'apparition des zoonoses et les intoxications alimentaires[418]. »

Malgré le potentiel attribué à cette technologie alimentaire, la viande cultivée ne bénéficie actuellement d'aucun cadre juridique en Corée du Sud : elle n'est pas définie dans la législation existante et aucune norme ne régit encore son traitement ou sa commercialisation. En outre, au-delà des enjeux réglementaires, l'opinion publique constitue un facteur déterminant pour le développement du marché.

[417] En français : la société coréenne d'agriculture cellulaire.

[418] Extrait original : « 맹진수(2016)의 보고에 따르면, 배양육은 지속적 생산이 가능하여 세계적으로 급증하고 있는 인구 모두의 수요를 충족할 수 있을 뿐만 아니라 다른 대체육과 달리 실제 동물성 단백질을 공급할 수 있어 대체육류 중 가장 관심 받고 있는 소재이다. 배양육 생산은 조직의 배양을 기반으로 함으로서 생산공정 중 가축의 사육을 배제하여 동물복지·윤리 및 환경문제 등을 최소화할 수 있다(강석남 등 2018). 또한 모든 공정들을 무균환경에서 실시할 뿐만 아니라 […] 기존 식품품질관리 시스템의 적용이 가능해 외부 오염이나 항생제 오남용을 방지하고 인수공통전염병, 식중독 등 여러 질병의 발생을 현저히 감소시킬 수 있어 보다 안전한 제품의 생산이 가능하다(강석남 등 (2018). »

Les personnes interrogées dans le cadre de notre enquête perçoivent globalement la viande cultivée de manière positive, et ce pour trois raisons principales :

1. La réduction de l'impact environnemental, notamment grâce à la diminution de la déforestation, à la limitation de l'usage des terres destinées à l'élevage intensif et à la réorientation des céréales actuellement utilisées pour l'alimentation animale vers la consommation humaine.
2. La diminution de la souffrance animale, en particulier l'évitement de l'abattage.
3. La possibilité de produire uniquement les morceaux prisés[419] par les consommateurs**,** ce qui permettrait de réduire les stocks excédentaires et le gaspillage associé[420].

Cependant, les perceptions divergent entre végétariennes et omnivores. Certaines végétariennes considèrent que la culture cellulaire demeure une forme d'exploitation animale, dans la mesure où l'on ne peut garantir l'absence de douleur lors du prélèvement cellulaire. Néanmoins, la majorité reconnaît que, pour les individus souhaitant continuer à consommer de la viande, la viande cultivée représente une alternative préférable à la viande issue de l'élevage intensif. Elle permettrait en effet de réduire les problématiques liées au bien-être animal, telles que les grossesses forcées, la séparation précoce des petits ou la mise à mort avant maturité, l'animal étant souvent traité comme une simple ressource productive.

Comparativement aux végétariennes, qui valorisent principalement la viande cultivée pour ses implications en matière de protection animale, les omnivores adoptent une position plus neutre ou modérément positive, motivée par des considérations environnementales et éthiques. Ils s'interrogent toutefois sur ses effets éventuels sur la santé humaine, ceux-ci demeurant inconnus à ce stade. Malgré ces réserves, les omnivores se montrent globalement disposés à goûter la viande cultivée lorsque celle-ci sera disponible en Corée du Sud. Parmi les 14 omnivores interrogés, seuls deux expriment une préférence marquée pour les ingrédients « authentiques » et manifestent un scepticisme vis-à-vis des aliments produits artificiellement ; ils se disent néanmoins prêts à essayer la viande cultivée si son prix est

[419] Les Sud-Coréens préfèrent, pour le bœuf : l'entrecôte, le filet de bœuf et le plat-de-côtes ; pour le porc : la poitrine, l'échine et le jarret de porc ; et pour le poulet : le blanc, les pilons et les ailes (Jeong, Kim, Lee, 2020).

[420] Cette solution pourrait permettre le stockage en grande quantité de viande cultivée, ce qui entraînerait l'augmentation du prix de la viande d'élevage, en particulier pour les morceaux préférés et elle pourrait entraîner une réduction du nombre d'animaux élevés et abattus par les agriculteurs, ce qui se traduirait à nouveau par une augmentation des prix de la viande sur le marché intérieur (Lee, 2022).

abordable et sa saveur satisfaisante. Le coût et le goût apparaissent ainsi comme des facteurs déterminants dans les choix de consommation.

À l'inverse, parmi les 11 végétariennes interrogées, seuls trois accepteraient de goûter la viande cultivée par curiosité ; les huit autres rejettent totalement cette idée, estimant que la viande cultivée ne répond pas à leurs besoins. Pour satisfaire ces derniers, la consommation occasionnelle de substituts végétaux, dont la texture est jugée proche de celle de la viande, s'avère suffisante. Certaines soulignent également que, pour les végétariens, la texture même de la viande demeure source d'aversion et ne saurait être recherchée. De plus, une partie des végétariens considère que l'invention de la viande cultivée témoigne avant tout d'une volonté persistante de maintenir la consommation de viande, ce qui ne correspond pas à leurs attentes en matière de protection de l'environnement.

La viande cultivée constitue indéniablement une avancée scientifique majeure, mais elle est susceptible de créer une nouvelle distinction au sein des consommateurs entre « vraie » et « fausse » viande. Si sa diffusion devait s'intensifier, la viande issue de l'élevage pourrait devenir plus rare, voire donner lieu à de nouvelles formes de différenciation sociale. Pour les individus souhaitant continuer à consommer de la viande tout en limitant la souffrance animale, la viande cultivée représente une option potentielle, mais elle ne constitue pas une solution équivalente aux produits strictement végétaliens, qui répondent davantage à leurs préoccupations éthiques. En définitive, la demande de viande naturelle persistera probablement parmi certains consommateurs.

II. Phénomène épisodique ou mode alimentaire à long terme ?

Dans la période qui a suivi la Guerre de Corée, la question alimentaire revêtait avant tout une dimension de survie pour la population sud-coréenne. La notion de plaisir alimentaire était largement absente, et ce n'est qu'à partir de la fin des années 1980, à la faveur du développement économique et de la hausse du revenu national, que la consommation a progressivement évolué d'une recherche de quantité vers une recherche de qualité. Par ailleurs, l'hygiène alimentaire est devenue un critère majeur de choix à la suite de divers scandales survenus dans les années 1980 et 1990, période marquée par l'essor rapide de

l'industrie agroalimentaire. Plus récemment, les pratiques alimentaires se sont élargies à des considérations multiples, incluant la santé, l'éthique et l'environnement (Cha *et al*., 2021).

Selon le KREI (2022), la consommation alimentaire fondée sur des valeurs éthiques devrait rester une tendance durable. Toutefois, l'organisme souligne l'existence d'un écart persistant entre les attitudes déclarées et les comportements effectifs, comme en témoignent l'augmentation du gaspillage alimentaire et la stagnation, voire la légère diminution, de l'achat de produits agroalimentaires respectueux de l'environnement.

A. L'influence de la pandémie de Covid-19 sur le changement des pratiques alimentaires des Sud-Coréens

L'intérêt croissant pour des produits à faible empreinte carbone et pour le bien-être animal, qui apparaît comme l'un des changements majeurs des modalités de consommation intervenus depuis la pandémie de Covid-19, s'explique en partie par l'idée que les pandémies, telles que la Covid-19, sont liées à des pratiques alimentaires exploitant les animaux. Ainsi, lorsqu'ils achètent des denrées alimentaires dans le contexte postpandémique, de nombreux consommateurs sud-coréens expriment une conscience accrue de l'interdépendance entre santé humaine, environnement et bien-être animal. Cette évolution peut également être interprétée comme la manifestation d'une crainte de voir émerger de nouvelles pandémies à l'avenir.

La propagation rapide de la Covid-19 a profondément transformé le quotidien des ménages (Cloutier, Roy A., Roy M., 2020). Le télétravail, l'enseignement à distance, les restrictions de rassemblements dans les restaurants, bars et cafés ainsi que la limitation des horaires d'ouverture de ces établissements ont contraint les consommateurs sud-coréens à privilégier des modes d'approvisionnement simples et rapides (Oh, Yun, 2022). Parallèlement, la hausse des repas pris à domicile a entraîné un recours accru à la cuisine domestique[421], à la livraison de repas et aux plats préparés[422].

[421] D'après l'enquête réalisée en 2020 par Korea Gallup à la demande de le Korea Health Promoition Institute (institut coréen de promotion de la santé) auprès de 1 031 personnes âgées de 20 à 65 ans, portant sur les changements dans la vie quotidienne après la crise sanitaire due à la Covid-19, 22 % des personnes ont répondu « l'augmentation de la fréquence des commandes de repas livrés » et 21 % ont déclaré « l'augmentation de la fréquence de la cuisine à la maison ».

[422] Selon les Statistics Korea, le montant des transactions en ligne de livraison de repas est passé de 2,7 billions de won en 2017 à 26,3 billions de won en 2021 (1,82 milliards d'euro en 2017 et 17,76 milliards d'euro en 2022) (*Joong-ang*

Ce contexte a favorisé l'essor des RMR, c'est-à-dire des kits de repas transformant des menus de restaurants renommés ou des recettes de chefs célèbres en aliments semi-préparés[423] (Choi *et al.*, 2023). La pandémie a ainsi accéléré la distanciation entre les mangeurs sud-coréens et les acteurs traditionnels de la chaîne alimentaire (agriculteurs, restaurateurs), en renforçant la préférence pour des produits prêts à consommer ou faciles à cuisiner, disponibles dans des gammes de plus en plus variées, allant du poisson grillé à réchauffer au four à micro-ondes aux ragoûts de bœuf prêts à mijoter.

B. Les Séouliens après la pandémie : vers une consommation alimentaire éthique ?

Les réponses à la question ouverte de notre questionnaire indiquent que les Séouliens perçoivent la pandémie de Covid-19 comme un facteur d'augmentation de la consommation d'aliments livrés et des achats en ligne, ce qui s'est traduit par un usage massif d'emballages plastiques, notamment de couverts jetables. Cette perception correspond à une réalité observée. Selon Greenpeace Korea, en 2020, chaque individu a consommé en moyenne 568 récipients alimentaires en plastique à usage unique. En ajoutant les gobelets jetables, bouteilles d'eau et sacs plastiques, ce total atteint 1 312 objets par personne, soit environ 19 kg de déchets.

Ainsi, la pandémie ne semble pas avoir favorisé une consommation alimentaire éthique du point de vue environnemental. Toutefois, elle a temporairement renforcé la conscience écologique face à la prolifération des plastiques. Birlouez (2020) souligne que la crise sanitaire peut représenter une opportunité de redéfinir le rapport des individus à l'alimentation, en influençant la manière dont ils pensent et organisent leurs pratiques alimentaires. Les Séouliens interrogés affirment que cette période les a rendus, paradoxalement, plus sensibles aux enjeux environnementaux.

Ilbo, le 27/02/2023). Selon l'aT, le marché national des plats préparés est passé de 2,27 billions de won en 2016 à 4 billions de won en 2020 (1,53 milliard d'euros et 2,70 milliards d'euros) (*Maeil Kyongje*, le 03/03/2022) et le marché sud-coréen des kits de repas a plus que décuplé, passant de 26,7 millions de dollars en 2018 à 295,2 millions de dollars l'année dernière, selon le cabinet d'études de marché Euromonitor (24,95 millions d'euros et 275,84 millions d'euros) (*Maeil Kyongje*, le 28/01/2024).

[423] KIM Byeong-Soo, le 03/03/2022, « '사 먹는 집밥' 5 조원 시장… 삼시 세끼 간편식 시대 » [Un marché de 5 000 milliards de wons pour les « repas maison achetés »… l'ère des plats préparés pour les trois repas de la journée], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/culture/10239543, consulté le 30/05/2022.

Afin d'examiner plus précisément si la pandémie et cette inquiétude écologique ont encouragé une hausse de la consommation d'aliments éthiques et, par extension, du végétarisme[424], nous avons questionné nos enquêtés à ce sujet. Les résultats révèlent un impact ambivalent de la pandémie sur la consommation éthique[425].

En ce qui concerne les impacts négatifs, la pandémie a donc entraîné une surabondance d'emballages en plastique et en polystyrène, en raison de l'augmentation des livraisons de repas, des services d'épicerie en ligne et de la consommation de plats préparés. Cette dynamique s'explique par la peur de la contamination par le coronavirus, la crainte d'être perçu comme un « mauvais citoyen » ne respectant pas les consignes sanitaires et l'encouragement des autorités à privilégier les livraisons (Lee, 2020 ; 2022). Ces pratiques ont annulé, au moins temporairement, certains progrès environnementaux. En effet, l'interdiction des produits jetables dans les cafés, les pâtisseries et restaurant de restauration rapide, adoptée par le ministère de l'environnement en 2018 (Lee, 2020), ainsi que les accords avec les GMS[426], les pâtisseries[427] et les *pyeonuijeom*[428] visant à interdire l'usage des sacs plastiques en 2018 (Choe, Park, 2021), ont été contrecarrés par le retour massif aux produits à usage unique pendant la pandémie[429].

Des conséquences positives sont cependant également observables. Les Séouliens interrogés soulignent que la crise sanitaire a constitué un moment de réflexion et de remise en question de leurs habitudes alimentaires, les incitant à adopter une consommation plus saine, tant pour eux-mêmes que pour la nature. Cette prise de conscience inclut une attention accrue portée au sol, ressource essentielle à la production alimentaire, ainsi qu'un intérêt renouvelé pour les enjeux éthiques liés à l'alimentation : droits des animaux, végétarisme et véganisme. Ces

[424] Lors de la pandémie, plusieurs médias ont cité le végétarisme comme un régime alimentaire réduisant le risque d'infection par le coronavirus : LEE Joo-Young, le 10/01/2024, « "채식 위주 식단 따르는 사람, 코로나 19 감염 위험 39% 낮다" » [Les personnes suivant un régime alimentaire principalement végétarien ont un risque d'infection à la Covid-19 réduit de 39 %], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20240110000600017, consulté le 13/04/2024 ; SEONG Jae-Joon, le 06/05/2022, « 美 연구팀 "채식위주 식단, 코로나 19 중증 위험 감소" » [Selon une équipe de recherche américaine : « Un régime alimentaire à base de végétaux réduit le risque de développer une forme grave de Covid-19 »], *News 1*, URL : https://www.news1.kr/society/general-society/4671504, consulté le 13/04/2024.

[425] Selon l'enquête de 2020 sur les statistiques alimentaires de Séoul menée auprès de 3 833 habitants de Séoul, les « livraisons et les plats à emporter » représentent 49,2 % et l'« achat de nourriture en ligne » 39,1 %, la « cuisine réalisée à la maison » est également à 43,4 % en 2020.

[426] Interdiction des sacs à usage unique.

[427] Interdiction de fournir gratuitement des sacs jetables.

[428] Passage aux sacs recyclables.

[429] Parmi les composants recyclables issus des déchets ménagers, les déchets de résines synthétiques ont augmenté de 21,6 % en 2020, dont 59,9 % provenant de la livraison de colis, la livraison de repas et l'emballage de produits (Lee, 2022).

thématiques étaient auparavant marginalisées en Corée du Sud, et les individus qui s'y intéressaient étaient parfois perçus comme « étranges ». Aujourd'hui, la société sud-coréenne manifeste une sensibilisation croissante à ces enjeux.

Selon les Séouliens interrogés, la pratique de l'éthique alimentaire demeure néanmoins minoritaire. L'un d'eux explique :

> « Bien sûr, je n'ai pas de problème lorsque je rencontre des gens par le biais de mon parti politique (parti écologique) ou du club féministe de mon université, mais ces personnes ne sont pas majoritaires. […] La plupart des personnes que je rencontre en dehors de mon groupe habituel ne sont pas conscientes des problèmes liés au végétarisme et à la consommation d'aliments éthiques. »
> Entretien avec MIS.

L'éthique alimentaire et le végétarisme apparaissent ainsi comme des préoccupations particulièrement présentes chez les individus engagés dans des mouvements écologistes ou féministes. Toutefois, selon nos enquêtés, ces enjeux devraient gagner en importance parmi les jeunes générations, notamment celles qui ont grandi dans un contexte marqué par divers événements sanitaires et environnementaux (MERS-CoV, pollution aux particules fines, Covid-19, etc.).

Pour certains Séouliens, la pandémie de Covid-19 a constitué un véritable tournant, révélant la nécessité de transformer leurs pratiques alimentaires. Désormais, les préoccupations ne portent plus sur la disponibilité alimentaire, comme ce fut le cas pendant plusieurs décennies, mais sur les impacts environnementaux perçus directement dans la vie quotidienne. Les phénomènes climatiques extrêmes, tels que la longue saison des pluies de 2020, les vagues de chaleur ou les typhons, qui entraînent des pertes agricoles et une hausse des prix[430], renforcent cette prise de conscience. La crise climatique n'est plus perçue comme un

[430] Selon An, Kim, You (2023), les phénomènes météorologiques tels que la hausse des températures estivales, les fortes pluies et les typhons peuvent avoir une incidence négative sur la croissance et la production des cultures, ce qui peut entraîner une hausse des prix.
AN Kwang-Ho, le 11/07/2024, « 역대급 폭우에…먹거리 물가 다시 '비상' » [Des pluies torrentielles sans précédent… les prix des denrées alimentaires repartent à la hausse], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202407112130005#ENT, consulté le 19/12/2024 ; HAN Ji-Lee, le 02/07/2024, *"무르고 썩고"…본격 장마에 농산물값 폭등 우려 « Trop mûrs et pourris »… Craintes d'une flambée des prix des produits agricoles avec l'arrivée de la saison des pluies*, Yonhap News Tv, URL : https://www.madtimes.co.kr/news/articleView.html?idxno=19701, consulté le 07/10/2024. ; OK Ki-Won, le 11/08/2024, « 배추는 시듦병, 닭은 폐사…폭염에 '밥상 물가' 쭉 오를 수도 » [Les *baechu* sont touchés par la flétrissure, les poulets meurent… la canicule pourrait faire grimper durablement les prix alimentaires], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/environment/1153214.html, consulté le 19/12/2024.

phénomène extérieur, mais comme une réalité tangible influençant les comportements alimentaires, notamment l'adoption du végétarisme.
Pour que l'éthique alimentaire s'impose durablement dans les pratiques des Séouliens, elle nécessiterait un phénomène d'entraînement social et une large diffusion de l'information, comme nous l'analyserons au chapitre 5.

C. Le végétarisme est-il plutôt pratiqué par les femmes[431] ?

La répartition par genre des réponses aux questionnaire et entretiens, que nous avions déjà identifiée comme étant une limite de notre échantillon, suggère que les femmes sont plus intéressées par l'éthique alimentaire que les hommes. Lors de notre entretien, quatre végétariennes, toutes ayant entre vingt et trente ans, ont témoigné que dans leur entourage, seuls quelques hommes étaient végétariens. De plus, elles ont expliqué l'existence d'un lien entre le féminisme et le végétarisme :

> « Le végétarisme et le féminisme sont complètement liés. Lorsque je me regarde et que je regarde mes amies végétariennes, beaucoup d'entre elles sont choquées par l'idée que des vaches soient forcées à tomber enceintes, parce qu'il y a beaucoup de femmes dans la vingtaine et la trentaine qui ne sont pas mariées, une génération qui apprend qu'avoir un enfant n'est plus une chose positive, et en ce sens, je pense qu'elles ont beaucoup d'empathie pour des choses comme la grossesse forcée d'animaux. Je pense que parce qu'elles ont été opprimées en tant que minorité pendant tant d'années dans une société patriarcale, le lien avec les animaux est plus rapide. »
> Entretien avec HH.

Comme l'a souligné HH, certaines femmes sont susceptibles d'assimiler la situation des animaux à la leur. L'oppression, la structure hiérarchique des genres dans la société patriarcale, qui peut rappeler celle du spécisme, et la réduction de l'être au statut d'objet remplissant une fonction sont autant de points sur lesquels la comparaison peut se justifier. Ce traitement réducteur a été décrit dans *The Sexual Politics Of Meat: A Feminist-vegetarian Critical Theory,* Carol J. Adams. Auparavant, dans les publicités, entre autres pour la viande, le corps féminin était présenté de manière particulièrement misogyne. On peut notamment citer un montage d'un homme tenant la jambe d'une femme au-dessus d'une pile de cuisses de poulet, en

[431] Le végétarisme et le féminisme est un sujet intéressant à creuser et à développer pour nos prochaines études, mais comme celui-ci n'est pas le sujet central de notre thèse, nous laissons une référence brève pour nos futurs travaux : l'ouvrage de Carol J. Adams, 2020, *The Pornography of Meat: New and Updated Edition* et deux articles de revue suivants : BAILEY Chrstiane, PLAYOUST Axelle, 2016, « Féminisme et cause animale », Ballast, Vol.5, N°2, DOI : https://doi.org/10.3917/ball.005.0080, COMER Lisa K, CURTIS Morgan J, 2006, « Vegetarianism, diertary restraint and feminist identity », Eating Behaviros, p. 91-104, URL : https://www-sciencedirect-com.accesdistant.sorbonne-universite.fr/science/article/pii/S1471015305000395

l'assaisonnant. On peut également trouver un canard plumé installé sur une assiette dans une position suggestive ou encore une affiche pour un barbecue sur un événement thématique autour du tatouage, où figure l'image d'une truie debout et quasi-dénudée suggérant la représentation d'une serveuse[432]. Cela peut être interprété par certains comme un traitement des femmes comparable à celui des animaux, puisque l'hypersexualisation de la représentation du corps féminin tend à présenter les femmes comme de simples objets de consommation hédoniste, au même titre que la viande. Aujourd'hui encore, les femmes sont fréquemment présentées dans des publicités pour l'alcool, notamment le *soju* en Corée du Sud, employant souvent la féminité[433] en raison du symbole de désir qu'elle représente auprès de nombreuses personnes. Aussi, dans cette perspective, être ou devenir végétarien pourrait s'articuler autour d'autres raisons que la protection de l'environnement et des animaux. Il s'agirait alors d'une façon d'exprimer un engagement dans la lutte visant à protéger les femmes elles-mêmes de la discrimination systémique et des structures oppressives. Par exemple, certaines femmes ayant été contraintes d'adapter leur corps ou certains comportements à l'image conventionnelle de la féminité, ou ayant interprété la politique de natalité du gouvernement comme un devoir absolu des femmes, peuvent éprouver un ressenti de proximité entre ces situations et celle des animaux femelles forcées à procréer. De plus, du point de vue du féminisme, l'une des raisons d'adopter un régime végétarien est qu'il conduit naturellement à l'idée que tous les êtres sont égaux. Cependant, il est important de noter que la majorité des végétariennes (sept des 11 végétariennes de notre entretien) ne le sont pas pour ces raisons, et que leur raisonnement invite à questionner la manière dont végétarisme et féminisme peuvent être associés, en veillant à ne pas mener un discours opposant un masculin présupposé carnivore et dominant à un féminin oppressé sur lequel viendrait se greffer le végétarisme, au risque d'obtenir un résultat finalement assez contre-

[432] Les affiches publicitaires décrites ont été observées dans l'ouvrage *The Sexual Politics Of Meat: A Feminist-vegetarian Critical Theory, 20th* Anniversary Edition et sur le blog Chaekirang (책이랑) : https://booksreview.tistory.com/1300

[433] Une étude sur les attitudes des consommateurs à l'égard des affiches publicitaires de *soju* (Lee et Lee, 2012) a révélé que l'abaissement du taux d'alcool de cette boisson, passé de 25 degrés dans les années 1970 à 16,9 de nos jours, a conduit à l'emploi de mannequins féminins dans la stratégie marketing pour amplifier l'image de douceur, qui est considérée comme un trait féminin, opposé à la rudesse masculine dans de nombreuses cultures. Cette tendance à genrer des concepts ou des émotion peut engendrer des formes de discrimination. L'idée sous-jacente serait-elle que les hommes ne peuvent pas faire preuve de douceur ? De plus, l'utilisation des modèles féminins dans la publicité passe largement par l'exposition du corps, souvent sexualisé tout en étant présenté comme « mignon » ou « innocent », ce qui donne un prétexte pour justifier cette association de la douceur et de la féminité. Depuis la fin des années 2010, le corps féminin représenté dans les publicités pour du *soju* semble moins hypersexualisé, mais sous son apparence plus anodine, il continue de véhiculer des stéréotypes de genre. Parallèlement, il nous paraît intéressant de relever que les publicités pour des marques de bière emploient quant à elles une majorité de modèles masculins (*The Korea Economic Daily*, 2019 ; *Financial News*, 2021 ; *Madtimes*, 2024), ce qui peut s'expliquer par l'association de la loyauté et de la camaraderie au masculin, ce qui se prête bien à cette boisson souvent partagée entre amis. Ainsi, de simples boissons contribuent à perpétuer des stéréotypes de genre.

productif, comme le fait remarquer Lim (2023). Le végétarisme peut par ailleurs être considéré comme une culture marginale, pratiquée par des femmes qui se sentent mises à l'écart dans une société masculine. En outre, l'idée selon laquelle le végétarisme serait indissociable du féminisme pourrait constituer un obstacle à sa popularisation, par exemple en rendant sa mise en pratique difficile pour les personnes n'étant pas féministes, dans la mesure où ces idées peuvent donner l'impression que le végétarisme serait une pratique réservée à la partie de la population militant activement pour les droits des femmes.

Conclusion

L'humanité et la nature sont étroitement liées, notamment à travers l'alimentation. Le fait de prêter attention à sa façon de manger permet à l'Homme de donner du sens à cet acte dont l'impact sur l'environnement est non négligeable. Le fait de manger pourrait être considéré uniquement comme un outil personnel de reconnaissance social, notamment par les jeunes générations employant davantage les réseaux sociaux, sur lesquels il peut être tentant de se servir d'aliments jugés attrayants pour attirer l'attention. Mais pourquoi mange-t-on, pour se mettre en valeur à travers ce que l'on consomme ou pour nourrir notre corps et notre esprit? L'alimentation est devenue un objet d'ostentation et cela masque une vérité : se nourrir implique le sacrifice d'autres êtres vivants. Nous mangeons la vie d'un autre qui est sacrifié (Lee, 2014). Mais certains prennent ce problème au sérieux et reconnaissent que manger engage une responsabilité vis-à-vis des problèmes qui peuvent découler des aliments que nous mangeons. Le marché des produits alimentaires végans montre bien que la perception des mangeurs à ce sujet a évolué, étant donné qu'il n'est plus rare de trouver à la fois des produits végans et non-végans dans les magasins ordinaires (GMS, *pyeonuijeom* ou courses en ligne). Étant donné que les produits alimentaires végans disponibles dans ces commerces sont généralement issus d'une production industrielle et transformés, ils ne pourraient en revanche pas être perçus comme un exemple définitif ou idéal pour un changement éthique des habitudes alimentaires. Néanmoins, ils constituent incontestablement un moyen de rendre le végétarisme ou le véganisme visible au plus grand nombre, pour ceux qui ne s'y sont pas nécessairement intéressés et qui ne connaîtraient pas la signification ni la différence entre ces deux mots. Cette visibilité pourrait alors inviter l'individu à se renseigner sur ce qu'il ne connaît pas. La mise à disposition généralisée de nouveaux produits alimentaires peut avoir une influence sur les pratiques des mangeurs, au même titre que des événements

imprévisibles comme la pandémie de Covid-19. Cette dernière a invité les Séouliens à considérer l'alimentation et l'éthique ensemble. Mais l'éthique alimentaire est encore loin de représenter une pratique normalisée et seule une minorité construit ses choix alimentaires à travers elle. De plus, cette minorité peut être victime d'une mauvaise réputation fondée sur des croyances comme celle que la pratique alimentaire éthique aurait pour but de montrer une prétendue supériorité morale, ou qu'une personne la pratiquant chercherait nécessairement à juger et culpabiliser les autres mangeurs. Ces croyances peuvent pousser certaines personnes à se sentir mal à l'aise à l'idée d'associer consciemment l'éthique à l'alimentation, bien que comme le dit Chenderoff, « l'alimentation s'expose naturellement à une ou plusieurs formes d'éthiques ». Cette perception empreinte de méfiance a aussi pu être observée à l'égard du végétarisme, mais ce régime tend à être de mieux en mieux compris et accueilli par ceux qui ne le pratiquent pas (chapitre 6). Pour que l'éthique alimentaire puisse être admise par chacun, sa définition doit être suffisamment expliquée, comprise et visibilisée auprès de tous. Il est important de partager les raisons de son existence et les façons de l'adopter.

Les normes éthiques diffèrent d'une personne à l'autre : respect des animaux, protection de la nature ou encore, chez nos végétariennes séouliennes, établissement d'un parallèle entre l'exploitation animale et leur propre situation sociale (Voir p. 283). La diffusion de l'alimentation éthique à grande échelle relève véritablement d'une question complexe en trois axes : économique, géographique et éducatif (Chapitre 5).

Chapitre 5. Consommer éthiquement dans la pratique

Introduction

Les pratiques alimentaires constituent un élément fondamental de la vie quotidienne et de la santé humaine (Baek, 2024). Elles sont façonnées par l'environnement alimentaire — comprenant l'environnement physique, l'environnement social et le macro-environnement — lequel contribue largement à la formation du goût d'un mangeur, indépendamment des déterminants socio-économiques tels que le niveau d'éducation, la profession, le revenu ou encore la classe sociale (Laisney, 2013), comme l'a formulé Pierre Bourdieu dans son analyse du goût et des distinctions sociales. L'alimentation affecte non seulement les individus, mais également la collectivité (Kang, 2019), dans la mesure où les choix des consommateurs produisent des effets sur la société. Dès lors, l'environnement alimentaire revêt une importance considérable.

L'acte de manger — qu'il s'agisse du lieu ou des modalités — s'inscrit certes dans la sphère privée, mais il demeure intimement lié aux dynamiques sociales et environnementales (Lee, s. d.). Ainsi, la consommation de produits locaux des producteurs ayant recours à des semences traditionnelles peut contribuer à les préserver ou à les valoriser[434]. De même, l'organisation spatiale des commerces alimentaires et des restaurants promouvant une consommation éthique influence les modes de pensée et de comportement des mangeurs, ces derniers privilégiant généralement les établissements situés à proximité de leur domicile lorsqu'ils consomment seuls.

La question apparemment anodine « Que vais-je manger aujourd'hui ? » se trouve en réalité façonnée par un ensemble d'informations absorbées de manière plus ou moins inconsciente : échanges avec les proches, publicités dans les transports ou dans les médias, contenus diffusés sur les plateformes vidéo ou les réseaux sociaux. Il n'est pas rare, en Corée du Sud, que les lieux de rencontre soient choisis en fonction de la présence d'un restaurant réputé, souvent mis en avant par des célébrités ou des influenceurs.

[434] Les semences traditionnelles apparaissent comme une alternative pour résoudre la crise alimentaire causée par la destruction de la biodiversité due au marché des semences conquis par les multinationales et aux OGM monovariétaux (Jin, 2019).

Bien que la consommation alimentaire en Corée du Sud soit fréquemment associée au plaisir individuel, des formes de consommation éthique s'y développent. Les produits labellisés (environnement, bien-être animal, véganisme, etc.) ainsi que les restaurants végétariens ou végans — recourant souvent à des ingrédients biologiques, locaux, saisonniers ou exempts de pesticides — constituent des exemples de pratiques alignées sur une éthique alimentaire. Ce chapitre examine les types de labels alimentaires existants, la connaissance qu'en ont les habitants de Séoul et l'impact de cette connaissance sur leurs choix alimentaires. Il analyse également les facteurs susceptibles d'influencer la consommation alimentaire éthique.

I. « Bien manger » comme se nourrir éthiquement : confrontation entre convictions personnelles et contexte social

La notion de « bien manger » varie selon les milieux sociaux. Régnier (2022) souligne que, pour les classes aisées, elle se rattache à des impératifs de santé individuelle (préoccupations diététiques) mais aussi à des considérations environnementales, donnant lieu à l'essor d'une gastronomie qualifiée de « durable » ou d'« éco-responsable ». À l'inverse, dans les milieux modestes, la notion de « bien manger » s'articule principalement autour du critère du prix, reléguant à l'arrière-plan les enjeux sanitaires et environnementaux. Il est indéniable que la situation économique influe sur la manière dont chacun définit le « bien manger ». Ce dernier renvoie également à des préoccupations relatives à la protection animale, à la conservation de l'environnement, aux droits humains (conditions de travail) ainsi qu'à la santé individuelle. Il devient ainsi synonyme d'éthique alimentaire, laquelle semble davantage guidée par des convictions personnelles que par des considérations économiques. Sans conviction préalable, l'intérêt pour une telle démarche demeure limité. Lorsque l'information circule de manière insuffisante, « bien manger » peut être perçu comme une charge mentale pesante, imputée à l'individu, dans un contexte où les critères de choix se sont diversifiés, allant du plaisir à la volonté éthique, comme dans le cas du végétarisme ou du locavorisme (Debucquet, 2023).

La mondialisation et l'IAA ont rendu disponibles une grande variété d'aliments — viandes, produits de la mer, fruits et légumes frais — autrefois réservés aux classes supérieures, tout en éveillant la curiosité des omnivores pour des aliments « étrangers » tels que les produits végans initialement destinés aux végétariens. À la suite de la pandémie de coronavirus, les Séouliens ont progressivement pris conscience de la dimension écologique et animale de leurs

pratiques alimentaires. Cependant, la notion de consommation éthique, bien qu'introduite dès 2009, demeure largement méconnue. En 2013, la Korea Consumer Agency observait que cette forme de consommation, auparavant portée par une minorité de consommateurs non conventionnels, s'était diffusée au sein de la population générale. Il faut néanmoins attendre 2020 pour que le terme d'« éthique alimentaire » gagne en visibilité, sans pour autant être pleinement compris. Ce déficit de connaissance s'explique principalement par un manque d'information publique. Ainsi, se nourrir de manière éthique relève non seulement d'un choix individuel, mais aussi, et surtout, d'un processus influencé par la communication institutionnelle. Cette dernière peut inviter l'individu à faire évoluer ses pratiques alimentaires.

A. La question de l'information

1. Les labels relatifs aux « produits alimentaires éthiques »

Les principales catégories de consommation alimentaire éthique s'inscrivent dans le champ de la « consommation verte », laquelle renvoie à l'achat, pour soit et pour autrui, de produits biologiques, ou respectueux d'un bien-être animal ou locaux, ou encore relevant du commerce équitable(Hwang, Lee, 2013). Dans ce cadre, les labels constituent un dispositif d'information essentiel permettant aux consommateurs d'identifier les produits répondant à ces critères. En Corée du Sud, les labels alimentaires certifiés par le ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales sont particulièrement nombreux, tels ceux relatifs au bien-être animal ou attestant d'une forme de respect de l'environnement, ou encore les indications géographiques.

a. Le label du bien-être animal

L'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA) définit le bien-être animal comme « l'état physique et mental d'un animal en relation avec les conditions dans lesquelles il vit et meurt ». Cette notion s'articule autour de cinq principes fondamentaux :

1. La possibilité d'exprimer les comportements naturels propres à l'espèce,
2. L'absence de faim, de soif et de malnutrition,
3. L'absence de peur et de détresse,
4. L'absence de stress physique ou thermique,
5. L'absence de douleur, de lésion et de maladie durant la vie et lors de l'abattage.

Ces principes constituent un socle minimal, visant à garantir le respect des animaux destinés à l'alimentation humaine. En Corée du Sud, l'intérêt pour le bien-être animal a émergé principalement sous l'angle de la sécurité alimentaire et de la qualité sanitaire des produits issus de l'élevage, notamment dans le contexte des élevages intensifs où les risques de maladies sont accrus (Joung, Kim, Yun, 2018). Cette préoccupation a progressivement conduit à une prise de conscience de la nécessité d'améliorer l'état de santé des animaux et leurs conditions d'élevage (Joung, Kim, Yun, 2018). L'augmentation du nombre de ménages possédant des animaux de compagnie[435] a également contribué à une sensibilité accrue à la condition animale.

Le système de certification du bien-être animal a été instauré en 2012, à la suite de la révision de la loi sur la protection des animaux (Kwak, 2015). La certification s'est progressivement étendue : aux poules pondeuses en 2012, aux porcs en 2013, aux poulets de chair en 2014, puis aux bovins[436] et caprins en 2015, et enfin aux canards en 2016 (Livestock Environmental Management Institute).

a.1. <u>Les critères et limites du label</u>

Le label sud-coréen repose sur les normes de l'OMSA, auxquelles s'ajoutent des prescriptions relatives à la gestion des élevages :

- surface disponible, gestion de l'alimentation et de l'environnement,
- surveillance sanitaire quotidienne,
- interdiction des stimulateurs de croissance[437] et limitation stricte des antibiotiques,
- aménagements adaptés aux comportements naturels (aires de pâturage, litière, luminosité, ventilation, espace de mouvement),
- conditions d'abattage visant à minimiser la douleur et le stress.

[435] Selon le « 2023 Korea Pet Report » publié par le KB Management Research Institute, 5,52 millions de ménages vivent avec des animaux de compagnie (chiens, chats, etc.) à la fin de l'année 2022 (Kb think, le 04/06/2023).
[436] Sont concernés par cette certification, les bovins élevés pour la production de viande, c'est-à-dire les animaux de race *hanwoo* (race sud-coréenne) ou ceux qualifiés de *yukwoo* (non-Hanwoo), et ceux élevés pour la production laitière.
[437] Les stimulateurs de croissance peuvent rester dans l'organisme pendant une période considérable et provoquer des effets secondaires lorsqu'ils pénètrent le corps humain par le biais des produits animaux (Casewell, 2004).

Certaines pratiques potentiellement invasives (castration[438], coupe de queue, ablation du bec, ébourgeonnage) sont en principe interdites, mais peuvent être réalisées par un vétérinaire lorsqu'elles s'avèrent indispensables pour prévenir des blessures ou des contaminations.

Malgré la précision apparente du dispositif, plusieurs critères demeurent empreints d'ambiguïté, notamment l'évaluation de la détresse animale ou la durée optimale de contact maternel, qui restent définis selon des normes humaines. Par ailleurs, le discours institutionnel met l'accent sur la traçabilité, l'hygiène et la sécurité, mais laisse de côté la question de la valeur intrinsèque de la vie animale, ce qui peut conduire à percevoir le label comme un moyen d'atténuer la culpabilité[439] des producteurs et des consommateurs.

Un paradoxe illustre cette tension : les élevages certifiés sont autorisés à castrer les porcs mâles afin d'éviter l'odeur caractéristique de la viande issue d'un animal non castré, jugée non rentable. Ainsi, bien que le label vise à améliorer les conditions de vie des animaux, il demeure construit dans une logique avant tout anthropocentrée.

a.2. <u>Les contraintes structurelles et limites de mise en œuvre</u>

Deux obstacles majeurs entravent l'efficacité du label :

1. La rareté des abattoirs certifiés bien-être animal : seuls 12[440] établissements sont reconnus comme tels dans tout le pays. Cela pose un problème de cohérence, puisque le respect du bien-être animal doit couvrir l'ensemble du cycle de vie, y compris l'abattage.
2. L'insuffisante prise en compte de la valeur de la vie animale dans la définition officielle du label, ce qui alimente les critiques relatives à sa dimension essentiellement utilitariste.

[438] Pour les cochons mâles, il est recommandé d'éviter la castration ou l'utilisation de races non parfumées ; si la castration doit être effectuée, alors celle-ci doit être réalisée en respectant les conditions hygiéniques définies par un vétérinaire ou une personne qualifiée et avant que l'animal est atteint l'âge de sept jours ; ensuite, l'animal doit être surveillé de près, et, en cas d'inflammation, celle-ci doit être traitée rapidement ; et que seule un vétérinaire doit pratiquer cette opération après l'âge de sept jours. Pour les bovins, la castration doit être évitée dans la mesure du possible et, si elle s'avère nécessaire, alors elle doit aussi être effectuée de manière hygiénique par un vétérinaire ou toute autre personne qualifiée. Mais dans le cahier des charges, il n'est pas précisé qu'un animal doit être castré sous anesthésie, procédé dont le but serait d'apaiser la douleur lors de l'opération. Cela pourrait être considéré comme une lacune de cette certification du bien-être animal.

[439] Des fermes pratiquant l'élevage intensif possèdent le label du bien-être animal, notamment dans le secteur de la volaille.

[440] Cinq pour les porcs, quatre pour les volailles et trois pour les bovins.

L'élevage intensif, bien qu'ayant permis l'accessibilité de produits d'origine animale à un large public et contribué à la sécurité alimentaire (LEAP, université d'Oxford), est associé à des impacts environnementaux significatifs, notamment des émissions de méthane (Fiala, 2007 ; Balmes, Sigsgaard, 2017), à l'usage de substances améliorant artificiellement les rendements (Moore, Spink, Lipp, 2012), à la propagation et au développement d'agents pathogènes[441] (Greger 2007 ; Graham *et al*., 2008 ; Stevenson, 2023) ou à la résistance aux antibiotiques[442]. Le bien-être animal apparaît ainsi comme une tentative de concilier production alimentaire, réduction des risques sanitaires et moindre impact écologique.

Faible adoption du label par les consommateurs

Malgré une sensibilisation grandissante, l'adoption du label reste limitée. Une enquête de 2023[443] menée par l'Institut Aware révèle que 95,7 % des répondants jugent nécessaire d'améliorer l'élevage industriel ; pourtant, seulement 36,4 % déclarent avoir acheté des produits certifiés au cours des six derniers mois. Pour les œufs, seules 7,1 % des personnes interrogées ont déclaré qu'elles achetaient principalement des œufs certifiés en matière de bien-être animal.

Plusieurs facteurs explicatifs se dégagent :

- manque de visibilité et de promotion du label,
- prix plus élevés**,** liés notamment à la densité plus faible[444] des animaux et à une durée d'élevage plus longue,

[441] La propagation et l'amplification d'agents pathogènes sont liées aux installations environnementales pour le bétail (taille des enclos et nombre d'animaux d'élevage, traitement des effluents), au transport du bétail, etc. (Greger 2007 ; Graham *et al*., 2008).

[442] La réduction de l'usage des antibiotiques est nécessaire afin de limiter l'apparition et les risques de propagation de bactéries multi-résistantes (INRA). Celle-ci est due à l'impact des antibiotiques ingérés par les animaux d'élevage sur les êtres humains et l'environnement, ainsi qu'aux dommages que les bactéries résistantes aux antibiotiques peuvent causer à ces derniers : les antibiotiques utilisés sur le bétail peuvent affecter la santé humaine, directement par consommation de viande ou indirectement par consommation de plantes cultivées avec, en guise d'engrais naturel, du fumier animal contaminé par des antibiotiques(Khmaissa *et al*., 2024)), ainsi que l'environnement (le sol et les eaux souterraines) (Cho 2018 ; Mamphweli et *al*., 2018 ; Choi *et al*., 2023 ; Khmaissa *et al*., 2024). Quant aux bactéries résistantes aux antibiotiques, d'après Das Umweltbundesamt (UBA), elles sont introduites dans la nature par les effluents d'élevage utilisés comme engrais domestique. Elles sont pathogènes pour les êtres humains et peuvent se transmettre facilement par le biais de la chaîne alimentaire. Elles peuvent provoquer des allergies à la pénicilline ou d'autres pathologies plus graves, telles que des cancers (Das *et al*., 2022)). De plus, il est indéniable que l'utilisation d'antibiotiques pour accélérer la croissance ou « prévenir les maladies » a contribué à la propagation d'infections résistantes aux antibiotiques chez l'être humain, comme le Staphylococcus aureus résistant à la méticilline (SARM) (Goldberg, 2016).

[443] L'étude a été menée auprès de 2 000 femmes et hommes adultes vivant dans dix-sept villes du pays.

[444] L'extrait d'un entretien avec l'éleveur de porcs certifiés du label « bien-être animal » réalisé par le blog The Nongbu : « 김 대표가 운영하는 농장은 땅 넓이 4800 평, 축사 면적은 1100 평에 달합니다. 일반적인 돼지 농장이라면 돼지 4500 마리를

- multiplication des labels concurrents, notamment HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points[445]) ou « sans antibiotiques », entraînant une confusion informelle sur entre les boîtes d'œufs[446].

De surcroît, le nombre de fermes certifiées demeure faible : 485 en 2024, dont 253 pour les poules pondeuses, 162 pour les fermes avicoles mais seulement 28 pour les porcs, 30 pour les vaches laitières et 12 pour les bovins *hanwoo*. Aucune exploitation d'élevage caprin ou destinée aux canards n'est actuellement certifiée, en raison notamment des habitudes d'achat (consommation principalement en restauration) et du coût élevé de certaines viandes[447]. Qui plus est, le nombre d'abattoirs adaptés à l'abattage des animaux certifiés en bien-être animal est faible[448].

Afin d'encourager la transition, le gouvernement doit augmenter les subventions destinées à compenser les risques économiques liés à la conversion. Des actions de communication en grande distribution ou en ligne pourraient également améliorer la compréhension et l'adhésion des consommateurs.

Il existe un angle mort : l'absence d'un label pour les poissons. À ce jour, le label du bien-être animal n'inclut pas les poissons, alors même que leur sensibilité a été scientifiquement démontrée à la fin des années 2010[449]. La question commence néanmoins à émerger dans le

---

키울 수 있는 규모죠. 하지만 김 대표의 농장에서 자라는 돼지는 그 절반인 2200 여 마리입니다. 일단 이렇게 키울 수 있는 돼지의 숫자가 크게 줄어들게 됩니다 » (La ferme de Kim couvre 4 800 mètres carrés de terrain et 1 100 mètres carrés d'étable. Une exploitation porcine classique peut élever 4 500 porcs, mais l'exploitation de Kim n'en compte que la moitié, soit environ 2 200 porcs. Le nombre de porcs qu'il est possible d'élever est considérablement réduit).

[445] En français : le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques.

[446] L'environnement d'élevage des poules pondeuses est marqué sur la coquille de l'œuf (après la date de ponte et le numéro de l'élevage, suit un code chiffré signifiant le type d'élevage : « en plein-air » pour le numéro un, « en bâtiment mais sans cage » pour le numéro deux, « en cages améliorées » (plus d'espace et d'aménagement qu'une cage standard de type numéro quatre) pour le numéro trois et « en cages standard » pour le numéro quatre). L'excès d'informations pourrait être source de confusion chez les mangeurs. Mais, disposer les produits d'élevage labellisés bien-être animal dans des rayons séparés des produits non-labellisés du même type, comme cela se fait dans certaines GMS, pourrait faire gagner du temps aux consommateurs.

[447] Kyung Hyang Shinmun a cité le personnel du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales : AN Kwang-Ho, le 06/10/2024, « [단독] 구호뿐인 '동물복지 인증'…소·돼지·염소 등 '0%대' » [Exclusif] Le label « bien-être animal » reste un slogan : moins de 1 % pour les vaches, les porcs et les chèvres], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202410061624011#ENT, consulté le 05/12/2024.

[448] Ibidem.

[449] VetAgro Sup, Chaire bien-être animal, le 08/12/2022, *Les poissons ne ressentent pas la douleur, VRAI ou FAUX ?, Chaire bien-être animal*, URL : https://chaire-bea.vetagro-sup.fr/les-poissons-ne-ressentent-pas-la-douleur-vrai-ou-faux/#:~:text=Il%20a%20%C3%A9t%C3%A9%20montr%C3%A9%20que%20les%20poissons%20osseux%20sont%20capables,de%20la%20part%20des%20poissons, consulté le 02/12/2024.

débat public, comme en témoigne, en 2023, l'organisation d'une conférence universitaire intitulée « Questions et défis juridiques liés à la protection des animaux marins[450] ».
La création d'un label dédié répondrait à un double objectif :

- reconnaître la sensibilité des poissons, fréquemment exposés à des manipulations violentes dans les marchés de gros ;
- affirmer une éthique interspécifique dans laquelle l'humain ne s'arroge plus la primauté sur les autres formes de vie.

b. Les labels respectueux de l'environnement

Les labels dits « respectueux de l'environnement » recouvrent principalement le label « biologique » et le label « sans pesticides ». Le label biologique a constitué un enjeu central pour les magasins coopératifs et pour les acteurs du mouvement alimentaire, dans une perspective de défense de l'agriculture sud-coréenne (Voir chapitre 3). Face à la pression croissante liée à l'ouverture des marchés agricoles dans les années 1990, le gouvernement a mis en place un système spécifique de labellisation de la qualité des produits, destiné à renforcer la compétitivité des productions locales.

Ainsi, un système de labels pour les produits agricoles biologiques et sans pesticides a été instauré en 1993, complété en 1996 par une catégorie « à faible teneur en pesticides ». Ces dispositifs ne se traduisent toutefois pas immédiatement par une mention explicite sur les étiquettes. Il faut attendre 1997 et la révision de la loi sur le développement et le contrôle de la qualité des industries de transformation des produits agricoles et de la pêche pour qu'un véritable système d'étiquetage des produits respectueux de l'environnement soit introduit. Les labels sont alors répartis en quatre catégories : produits agricoles biologiques, produits agricoles biologiques de transition, produits agricoles sans pesticides et produits agricoles à faible teneur en pesticides (National Archives of Korea[451], 2007). La labellisation biologique des produits alimentaires transformés[452], quant à elle, a été introduite en 2008.

[450] Ham Tae-Seong, professeur en droit, a déclaré que le bien-être des poissons devrait d'abord être appliqué aux systèmes d'élevage intensif à grande échelle, sous la forme d'enclos. Il a cité, pour exemple, des cas où les poissons sont soumis au stress et à la souffrance pendant l'élevage, le transport et l'abattage. Des produits chimiques et les pesticides y sont utilisés pour traiter les maladies et les parasites. Les fortes densités de poissons y favorisent les comportements agressifs et l'exposition aux prédateurs, tels que les oiseaux de mer et les phoques (*Kyunghyang Shinmun*, le 11/09/2023).
[451] En français : les archives nationales de Corée.
[452] Les produits alimentaires transformés doivent contenir au moins 95 % d'ingrédients biologiques pour obtenir ce label.

Dans un souci de simplification et pour limiter le risque de confusion parmi les consommateurs, deux des catégories ont été supprimées par la suite : le label « produits agricoles biologiques de transition » en 2007 et le label « à faible teneur en pesticides » en 2015. Malgré ces ajustements, le système des labels environnementaux demeure complexe. Il se structure aujourd'hui selon deux grandes classes :

- les produits agricoles (label biologique[453], label sans pesticides[454]) ;
- les produits d'élevage (label biologique[455], label sans antibiotique[456]).

Depuis 2020, un label « sans pesticides » s'applique également aux produits alimentaires transformés (lait, yaourt, plats préparés), sur la base du caractère biologique ou sans pesticides des matières premières utilisées[457], et une mention « 70 % de contenu biologique » peut être ajoutée. Ces deux indications sont susceptibles de figurer sur l'étiquette principale, à l'initiative du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, qui entend ainsi élargir l'offre des produits transformés biologiques et sans pesticides.

Cependant, cette diversification des mentions comporte un risque pour la relation de confiance entre consommateurs et labels environnementaux. D'une part, la couleur verte, utilisée de manière uniforme pour ces différents labels, renforce la confusion visuelle et symbolique. D'autre part, la prolifération des labels et la spécificité de leurs critères entraînent une complexité cognitive telle que l'acte d'achat de produits « bio », « sans pesticides » ou à « 70 % de contenu biologique » peut apparaître comme une tâche exigeant un investissement informationnel important. Dans ce contexte, certains consommateurs peuvent renoncer à l'achat de ces produits, non par désintérêt pour l'environnement, mais en raison de la difficulté pratique à s'orienter dans un univers de labels saturé et peu lisible.

[453] Ce label garantit que les produits agricoles sont cultivés selon des méthodes autorisées en agriculture biologique, telles que la rotation des cultures, l'absence d'utilisation de pesticides de synthèse et d'engrais chimiques (Service national de gestion de la qualité des produits agricoles).
[454] Il signifie que les produits sont cultivés sans pesticides synthétiques et avec une utilisation d'engrais chimiques à un tiers de la quantité recommandée (Service national de gestion de la qualité des produits agricoles).
[455] Il s'agit de produits d'élevage fabriqués selon les méthodes autorisées en agriculture biologique, tel que le respect des conditions d'élevage permettant au bétail de se déplacer librement, de pâturer (fixées pour chaque espèce) et d'accéder à une alimentation biologique, ainsi que la non-recours aux médicaments vétérinaires pour renforcer les défenses immunitaires des animaux (Environment Friendly Agricultural Products Certification, Certification des produits agricoles respectueux de l'environnement).
[456] Il garantit que les animaux sont nourris avec des aliments ne contenant pas d'antibiotiques, d'antimicrobiens, etc. ajoutés et qu'ils sont produits sans l'utilisation de stimulateurs de croissance ou d'hormones pour augmenter la productivité (Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales).
[457] Ce label certifie les produits alimentaires préparés à base de matières premières ou d'ingrédients agricoles exempts de pesticides ou d'un mélange de produits agricoles biologiques et sans pesticides (Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales).

c. Le label d'indication géographique protégée (IGP)

Le système de protection des indications géographiques a été introduit dans la loi sur le contrôle de la qualité des produits agricoles le 1er juillet 1999 (Suh, 2006). Il répond à une double finalité : d'une part, la protection du patrimoine culturel et alimentaire local ; d'autre part, la prévention de la circulation illégale de produits agricoles étrangers commercialisés sous des appellations régionales sud-coréennes (Hwang, 2008). Il s'agit également de garantir les droits des producteurs nationaux et de sécuriser leur position dans un contexte d'ouverture accrue des marchés agricoles depuis les années 1990.

Les indications géographiques valorisent des spécificités liées à la réputation, à la qualité ou à d'autres caractéristiques particulières de produits agricoles et de leurs produits transformés, caractéristiques attribuées à des conditions géographiques déterminées (climat, sol, environnement local, etc.) (Hwang, 2007). Ces produits résultent non seulement de facteurs environnementaux, mais aussi du savoir-faire et de l'engagement de la population locale (Hwang, 2007 ; Lee, 2011).

À partir de 2001, les produits agricoles et leurs produits transformés ont été reconnus comme relevant des droits de propriété intellectuelle (Hong, Jang, Kim, 2006). La Corée du Sud a en effet adopté l'Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC) de l'OMC, créé en 1995 à l'issue du cycle d'Uruguay, ce qui a étendu le champ des négociations commerciales à la question des droits de propriété intellectuelle (Hong, Jang, Kim, 2006). Dans cette perspective, il apparaît légitime que les produits agricoles et transformés soient protégés par un dispositif assimilable à un brevet territorial sur le savoir-faire local, traditionnel ou spécifique.

L'obtention du label IGP repose sur plusieurs critères :

- le produit doit bénéficier d'une histoire et d'une réputation liées à ses caractéristiques géographiques ;
- il doit utiliser des produits agricoles locaux comme ingrédients principaux ;
- il doit être en mesure d'établir et de gérer des normes de contrôle.

Selon la loi sur le contrôle de la qualité des produits agricoles, l'éligibilité est en principe réservée aux organisations (personnes morales) qui produisent ou transforment des produits

présentant des caractéristiques géographiques propres à une région donnée (National Archives of Korea, 2007). Toutefois, une personne physique produisant ou transformant de tels produits peut également déposer une demande, sous réserve de respecter les critères requis (Ibidem).

Le label IGP protège simultanément les producteurs et les consommateurs. Pour les producteurs, il favorise la coordination entre organisations, encourage l'amélioration continue de la qualité et permet de se différencier à la fois des produits importés et des produits similaires originaires d'autres régions (You, 2012). Pour les consommateurs, il garantit un droit fondamental à l'information sur l'origine (Hwang, 2012) et limite les pratiques d'appropriation abusive d'un nom régional par des produits qui n'auraient pas les liens requis avec ladite région. Il offre par ailleurs la possibilité d'accéder à des produits agricoles ou transformés authentiquement liés à un territoire.

D'un point de vue économique et social, le label IGP présente donc des avantages notables. Par exemple, dans le cas des kakis séchés (*gotgam*) de Sangju, sur 120 milliards de wons (88,9 millions d'euros) de ventes annuelles réalisées par le passé, seuls 60 milliards de wons (44,4 millions d'euros) provenaient effectivement de produits élaborés à Sangju (Jeon, Lee, 2010, cités dans You, 2012), illustrant la nécessité d'un dispositif de protection. De nombreux produits bénéficiaient déjà d'une forte association régionale avant l'introduction du label IGP, tels que le thé vert de Boseong, l'ail d'Uisung, le piment de Cheongyang, le bœuf *hanwoo* de Heongseong, le *gochujang* de Sunchang, le *gotgam* de Sangju, le *gat-kimchi* de Dolsan à Yeosu (à base de feuilles de moutarde) ou encore le champignon *songi* (matsutaké) de Yangyang. Il est généralement admis qu'un grand nombre de Sud-Coréens sont capables de relier spontanément ces produits à leurs régions d'origine.

Le label IGP revêt toutefois une importance particulière pour les produits agricoles ou transformés moins connus, mais porteurs d'une longue histoire locale. Il peut contribuer à leur valorisation et à leur préservation. Dans la ville d'Ulsan, par exemple, la réduction des surfaces agricoles consacrées aux productions locales, en lien avec le vieillissement des ménages agricoles et l'instabilité des revenus[458], menace la pérennité de certains produits. Un

[458] LEE Wang-Soo, le 08/06/2023, « 농·축·수산 식품 수출·어촌 관광 활성화 지원 울산지역 먹거리 특산물 소멸 위기 적극 대응 » [Soutenir les exportations de produits agricoles, d'élevage et de la mer, et promouvoir le tourisme dans les villages de pêcheurs : pour répondre activement au risque de disparition desspécialités alimentaires locales de la région

soutien institutionnel à l'obtention du label IGP pourrait renforcer leur compétitivité et encourager le maintien de ces cultures.

Le label joue ainsi un rôle de transmission de l'histoire, des savoir-faire et des produits locaux, dont les qualités sont difficilement comparables à celles de produits similaires issus d'autres régions (Suh, 2006). Dans un sens élargi, l'IGP peut même contribuer à l'articulation entre identité régionale et image nationale, comme dans le cas du thé vert de Boseong, dont les plantations sont devenues une attraction touristique majeure (Suh, 2006). Les fêtes locales autour des produits agricoles (Kim, La, Um, 2007), les ateliers d'expérience culinaire ou encore les supports d'information retraçant l'histoire et les usages culinaires renforcent cette dimension culturelle et éducative.

Du point de vue du consommateur, la consommation de produits locaux certifiés IGP est relativement aisée en raison de la stabilité et de la lisibilité du label, qui n'est pas décliné en une multitude de variantes, contrairement à d'autres systèmes de labellisation. Selon les données les plus récentes, 220 produits sont enregistrés au titre du système IGP depuis l'enregistrement du thé vert de Boseong en 2002 : 116 produits agricoles[459] (y compris leurs produits transformés), 77 produits forestiers[460] et 27 produits de la mer[461].

Cependant, la littérature scientifique sud-coréenne souligne, dès les années 2010, la faible notoriété du label IGP[462] auprès du grand public (Cho *et al*., 2009 ; You, 2012 ; Jin 2015). Ce déficit de reconnaissance témoigne d'un manque de diffusion et de vulgarisation de l'information, qui constitue un frein majeur à la sensibilisation et à l'appropriation de ce dispositif par les mangeurs.

---

d'Ulsan], *Ulsan gyeongje*, URL : le blog de presse d'Ulsan Kyongje https://blog.naver.com/ulkyung0216/223126696664, consulté le 10/11/2023.

[459] National Agricultural Products Quality Management Service en 2025 : https://www.naqs.go.kr/hp/contents/relicList.do?menuId=MN40246&menuTypeStvl=PRG&upMenuId=MN30542&hghrkMenuId=MN10003&gnrlzGroupLevelStvl=03010060040000&bbsSn=0&menuNm=%EC%A7%80%EB%A6%AC%EC%A0%81%ED%91%9C%EC%8B%9C+%EB%86%8D%EC%82%B0%EB%AC%BC&upMenuTypeCd=TAB&tmptNm=programRelicList&cssStvl=

[460] Le Korea Forest Service (le service forestier coréen) en 2025 : https://www.forest.go.kr/kfsweb/cop/bbs/selectBoardList.do?bbsId=BBSMSTR_1068&mn=AR01_05_01_04

[461] Le Fish products Safety Information Service (le service d'information sur la sécurité sanitaire des produits de la pêche) en 2022 : https://fsis.go.kr/front/contents/cmsView.do?cate_id=0205&cnts_id=32455&select_list_no=1#:~:text=%EC%A0%95%EB%B6%80%EA%B0%80%20%EC%A7%81%EC%A0%91%20%EC%A7%80%EB%A6%AC%EC%A0%81%ED%91%9C%EC%8B%9C,%ED%92%88%EB%AA%A9%EC%9D%B4%20%EB%93%B1%EB%A1%9D%EB%90%98%EC%96%B4%20%EC%9E%88%EB%8B%A4.

[462] Personne n'a mentionné le label IGP à l'exception de deux interviewés.

d. Le label des produits alimentaires végans

Cinq labels végans coexistent actuellement en Corée du Sud, dont trois nationaux et deux autres de portée internationale. Le premier label végan sud-coréen a été créé en 2018 par la Korea Agency of Vegan Certification and Services (l'agence coréenne de certification et des services végans), devenu cette même année le premier organisme officiellement désigné comme « organisme de certification et d'assurance végane » par le ministère de la sécurité alimentaire et pharmaceutique[463]. Selon cet institut, la certification garantit l'absence totale d'ingrédients d'origine animale, la prévention de toute contamination croisée avec des produits non végans dans les chaînes de production, ainsi que l'absence de tests sur les animaux. Il convient de souligner que les procédés de raffinage, de filtration ou encore certaines réactions chimiques nécessaires à la fabrication d'additifs et d'ingrédients peuvent mobiliser des matières d'origine animale qui n'apparaissent pas sur l'étiquetage des produits non labellisés, qu'il s'agisse de produits alimentaires, cosmétiques ou d'entretien.

Le deuxième label végan coréen est créé en 2020 par la Vegan Standard Certification Institution (l'organisme de certification végan standard). Il garantit les mêmes choses que le premier organisme et certifie les produits alimentaires, textiles, vestimentaires et cosmétiques ainsi que les restaurants.

Le dernier, émis en 2022 par la Korea Vegan Agency (l'agence coréenne pour le véganisme), applique des critères similaires à ceux du premier organisme, mais se focalise plus sur le domaine alimentaire. Il s'adresse aussi bien aux produits alimentaires qu'aux services de restauration et aux cantines collectives. Ce label se distingue également par la certification de régimes semi-végétariens : lacto-végétarien, ovo-végétarien, lacto-ovo-végétarien, pescétarien et polo-végétarien.

À l'échelle internationale, deux labels reconnus sont présents en Corée du Sud : le V-Label depuis 2019 et le label de la Vegan Society (la société végane) depuis 2022. Le V-Label, créé en 1985 par l'association végétarienne italienne (AVI), certifie les produits ne contenant aucun

[463] Doopedia, s. d., « 한국비건인증원 [Korea Agency of Vegan Certification and Services] », Doopedia, URL : https://www.doopedia.co.kr/doopedia/master/master.do?_method=view&MAS_IDX=201201001631843, consulté le 20/05/2023 ; KBS World Korea, le 09/04/2019, *국내 최초 비건(Vegan) 인증기관, '한국비건인증원' Le premier organisme de certification végane en Corée,* Korea Agency of Vegan Certification and Service, [Émission de radio], KBS World Korea, URL : https://world.kbs.co.kr/service/contents_view.htm?lang=k&board_seq=357150, consulté le 20/05/2023.

ingrédient d'origine animale à toutes les étapes de production. Cette certification prend en compte les additifs, arômes et auxiliaires technologiques, y compris ceux qui ne figurent pas obligatoirement sur les étiquettes, tels que les milieux de culture utilisés en biotechnologie ou les agents de clarification (par exemple : la gélatine dans les jus ou les vins, la farine d'os dans le sucre) et elle interdit les OGM. Le label de la Vegan Society, lancé en 1990, interdit l'usage d'ingrédients ou de dérivés animaux, proscrit les tests sur les animaux, exclut tout OGM et garantit l'absence de contamination croisée. Ces deux labels garantissent que des produits alimentaires, cosmétiques et d'entretien sont végans.

Malgré leur diversité, ces labels restent largement méconnus des consommateurs séouliens, qu'ils soient omnivores ou végétariens. Les résultats de notre enquête montrent que très peu d'enquêtés connaissent l'existence de ces certifications, et les personnes végétariennes interrogées soulignent la nécessité d'une communication plus active sur ce sujet. Cette méconnaissance peut s'expliquer par plusieurs facteurs. D'une part, les labels végans sont plus visibles dans le secteur des cosmétiques[464] que dans celui de l'alimentation, comme en témoignent les nombreuses études consacrées aux motivations d'achat des cosmétiques végans[465], contrastant avec le faible nombre de travaux portant sur les produits alimentaires végans[466]. D'autre part, une grande partie des produits végans commercialisés en Corée du Sud ne sont pas certifiés mais simplement étiquetés comme « végan », « végétarien » ou « sans viande », ce qui limite la diffusion et la reconnaissance des labels officiels. Dans notre enquête, une seule personne végétarienne déclarait connaître l'existence d'un label végan certifié, ce qui témoigne de l'insuffisance de leur visibilité.

e. Le label du commerce équitable

Le commerce équitable renvoie à un modèle d'échanges marchands fondé sur des relations justes entre pays du Nord et pays du Sud, garantissant notamment une rémunération adéquate des producteurs (Pouchain, 2012), le respect des conditions de travail, l'interdiction

[464] Heo et Kim (2023) affirment que le véganisme est devenu une tendance, mais surtout dans le secteur cosmétique. Par exemple, le plus grand drugstore de Corée du Sud a lancé une campagne de beauté végane d'un mois et de grandes sociétés de cosmétiques ont introduit leurs propres marques véganes.

[465] En recherchant « les cosmétiques végans » sur le moteur de recherche Research Information Sharing Service (RISS, en français, service de partage d'informations sur la recherche), équivalent de Cairn.info en France, nous avons identifié 29 articles de revue ainsi que 36 mémoires et thèses rédigés sur le sujet (le 23/05/2024).

[466] Deux articles de revue et un mémoire sont référencés sur la cuisine végane sur le site internet de RISS (le 23/05/2024).

du travail des enfants et une attention portée à l'environnement[467]. Il participe ainsi à un développement durable intégré, articulant mieux-être humain et préservation écologique, tout en visant la réduction de la pauvreté dans les pays en développement[468].

L'idée du commerce équitable émerge lors de la première Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement en 1964. Les représentants du Tiers-Monde y affirment alors que des règles commerciales équitables seraient plus favorables au développement socio-économique que l'aide humanitaire traditionnelle (Sen, 1993 ; Stiglitz, Charlton, 2006 cités dans Audebrand, Pauchant, 2008). Le premier label de commerce équitable, et aujourd'hui encore l'un des plus reconnus internationalement, est celui de Max Havelaar, créé aux Pays-Bas en 1988 et particulièrement centré sur les produits alimentaires[469].

En Corée du Sud, les produits issus du commerce équitable sont disponibles depuis 2002. Toutefois, en 2011, Jeong-Hee Seo (professeure en travail social) constate que la sensibilisation du public demeure faible, les produits équitables étant principalement commercialisés par des organisations de la société civile ou des magasins coopératifs, et rarement par les grandes surfaces ou les épiceries dites « conventionnelles ». Plus d'une décennie plus tard, la situation reste similaire : les produits équitables demeurent largement cantonnés aux magasins coopératifs et militants, ce qui limite leur accessibilité. Cet aspect est renforcé par la perception persistante des coopératives comme des acteurs engagés dans des causes environnementales et sociales (restauration scolaire écologique, produits biologiques, non-OGM), souvent éloignées des préoccupations du grand public. En 2020, Seung-Kwon Jang (professeur en management) souligne encore le caractère marginal du commerce équitable en Corée du Sud dans un entretien donné au journal *Hankyoreh*.

[467] Notre-environnement, le 21/09/2023, *Le commerce équitable*, Notre-environnement, URL : https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/economie/article/le-commerce-equitable

[468] Produire en respectant les conditions des Objectifs de développement durable des Nations unies (Max Havelaar, Notre-environnement) qui ont pour objectifs principaux d'éliminer la pauvreté, de remédier aux inégalités et aux injustices, de préserver l'environnement et de lutter contre le changement climatique.

[469] Le label *du Fair Trade* de Max Havelaar certifie des produits alimentaires (café, cacao, sucre, thé, banane, riz, etc.) et non alimentaires (coton, or, etc.).

f. La synthèse : limites structurelles à l'adoption de labels éthiques

Les labels évoqués précédemment pourraient permettre aux consommateurs d'adopter plus aisément des pratiques alimentaires éthiques. Cependant, leur diffusion reste entravée par trois obstacles majeurs :

1. la multiplication et la complexité des labels, source de confusion cognitive ;
2. une promotion insuffisante ou peu efficace, ne permettant pas d'assurer leur reconnaissance ;
3. une disponibilité limitée des produits concernés**,** notamment pour les labels biologiques, sans pesticides et équitables.

En parallèle, la proportion des terres agricoles consacrées à une agriculture respectueuse de l'environnement demeure faible. Selon Hansalim, directeur exécutif d'une coopérative alimentaire, la part des terres cultivées en agriculture écologique (biologique et sans pesticides) est passée de 0,2 % en 2001 à 7,5 % en 2012, avant de diminuer à 4,9 % en 2014 et de se stabiliser à ce niveau jusqu'en 2021[470]. En 2021, le ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales a annoncé vouloir atteindre 10 % d'ici 2025, objectif encore éloigné comparativement à certains pays européens, comme la France où 14 % des exploitations sont biologiques (Ministère français chargé de l'agriculture, 2023).

Pour Seung-Kwon Jang[471], l'offre en produits équitables devrait également être accrue. Ces constats convergent vers l'idée que le rôle de l'État est déterminant dans la mise en place d'un environnement alimentaire réellement éthique. Cela suppose :

- des aides financières aux producteurs souhaitant se convertir à l'agriculture biologique, sans pesticides ou à l'élevage respectueux du bien-être animal ;
- une augmentation des importations de produits équitables ;
- une politique de distribution favorisant l'accès à ces produits dans l'ensemble des magasins, y compris les commerces de proximité ;

[470] KIM Kyu-Won, le 02/01/2023, « 한살림 전무이사 윤형근 인터뷰: "유기농의 가치를 사는 소비자가 필요하다" » [Interview de Yoon Hyung-geun, directeur exécutif de HanSalim : « Nous avons besoin de consommateurs qui achètent la valeur du bio »], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/environment/1074098.html, consulté le 04/03/2023.
[471] LEE Jong-Kyu, le 06/07/2020, « "한국 공정무역 아직 미미… '건강한 주류화' 모색 필요" 인터뷰 장승권 성공회대 교수 » [« Le commerce équitable en Corée reste encore marginal… il est nécessaire de chercher à en faire une pratique courante et saine », interview avec le professeur de l'université Sungkonghoe JANG Seung-Kwon], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/society_general/952382.html, consulté le 10/05/2021.

- une stratégie de communication adaptée aux différents publics (supports numériques, visuels explicatifs, formats courts, etc.), afin de clarifier les spécificités des labels et d'en faciliter l'appropriation.

En l'absence d'une telle visibilité et d'une compréhension suffisante des labels, leur existence perd en grande partie leur portée normative, pratique et symbolique.

2. La perception des labels par les mangeurs

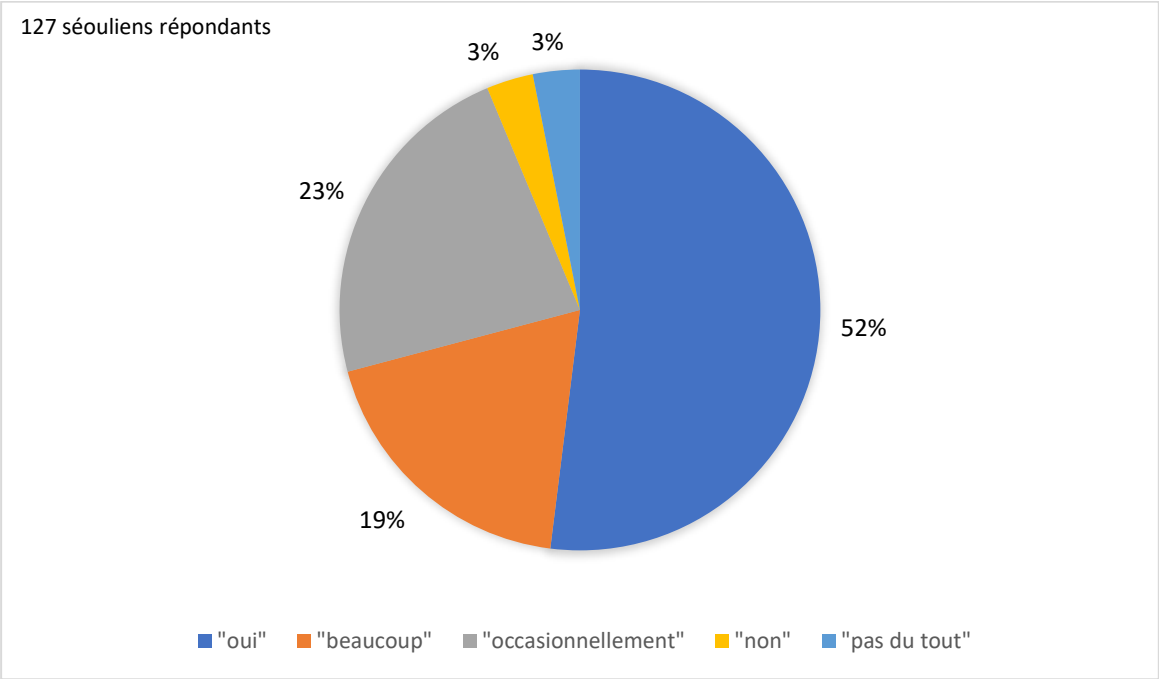
Les résultats de l'enquête indiquent que, parmi les habitants de Séoul ayant répondu au questionnaire, une proportion légèrement supérieure à la moitié déclare connaître les principaux labels alimentaires tels que le label biologique, le label du bien-être animal, le label d'IGP et le label du commerce équitable. Toutefois, une part importante des répondants affirme ne pas connaître certains de ces labels ou ne pas en comprendre pleinement la signification. L'analyse qui suit distingue les données issues de l'étude quantitative de celles résultant de l'étude qualitative.

Dans le cadre de l'étude quantitative, 127 personnes sur 165 déclarent connaître au moins un des labels mentionnés (Graphique 6). Parmi ces répondants, l'évaluation de l'influence des labels sur leurs pratiques d'achat fait apparaître des niveaux de sensibilité différenciés :

- 66 personnes indiquent que les labels influencent leurs achats (« oui »),
- 24 personnes déclarent être fortement influencées (« beaucoup »),
- 29 personnes expriment une influence moyenne (« occasionnellement »),
- quatre personnes affirment ne pas être influencées (« non »),
- quatre personnes déclarent n'être aucunement influencées (« pas du tout »).

Ces résultats montrent que, malgré une connaissance déclarée relativement élevée, l'incidence des labels sur les comportements d'achat demeure contrastée et révèle des attitudes hétérogènes à l'égard de la consommation éthique.

Graphique 6 – Réponses des Séouliens à la question de l'influence des labels alimentaires sur leurs achats

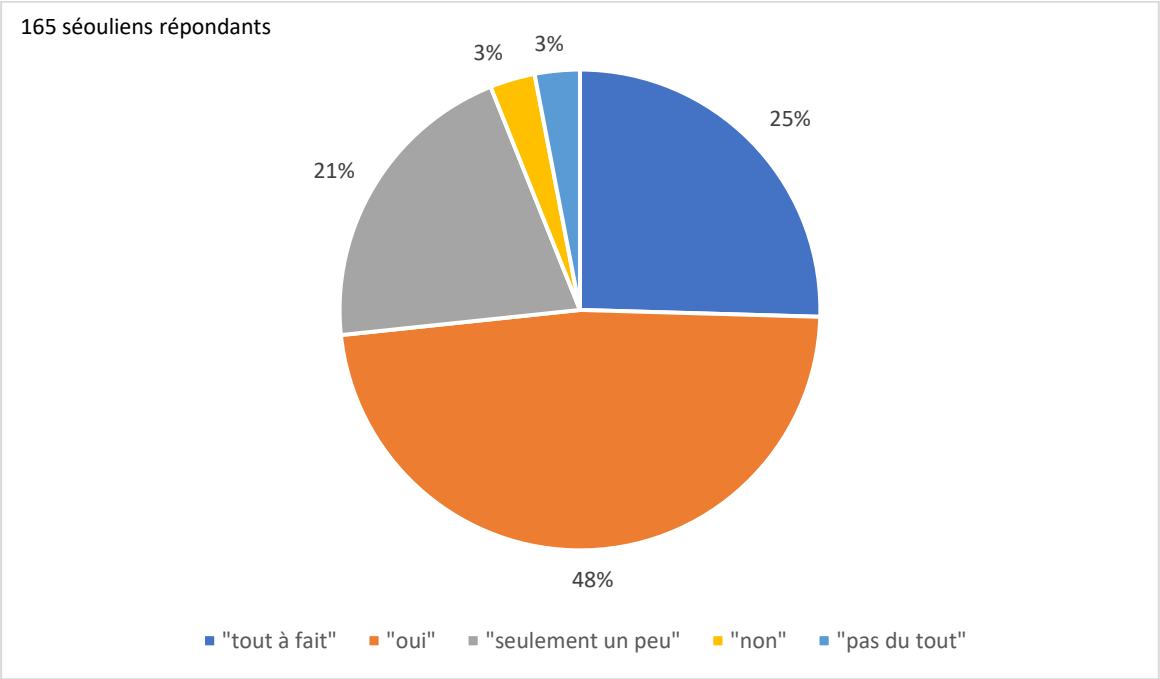


Graphique réalisé par Hee-Jin YUN. Source des données : le questionnaire mené auprès des habitants de Séoul dans le cadre de notre thèse. Traitement : Word.

En ce qui concerne les motivations d'achat les plus fréquemment citées, la santé apparaît comme le critère prioritaire, suivie par la préoccupation environnementale, le bien-être animal, le bien-être des producteurs, les considérations morales et éthiques, puis le critère du goût. Ce classement suggère que, lors des décisions alimentaires, la santé demeure un déterminant central, sans doute parce qu'elle est perçue comme ayant des effets directs et immédiatement perceptibles sur l'individu.

À la question portant sur l'association entre labels alimentaires et consommation éthique, 42 répondants déclarent « tout à fait », 79 répondent « oui », 34 estiment que cette association n'existe que « seulement un peu », cinq répondent « non » et cinq autres « pas du tout » (Graphique 7). Ces résultats révèlent une perception globalement positive du lien entre labels et consommation éthique, bien que certains répondants expriment une réserve ou un scepticisme quant à cette association.

Graphique 7 – Réponses des Séouliens à la question de l'association des labels alimentaires à la consommation éthique



Graphique réalisé par Hee-Jin YUN. Source des données : le questionnaire mené auprès des habitants de Séoul dans le cadre de notre thèse. Traitement : Word.

L'achat de produits porteurs de labels associés à cette forme de consommation ne concerne pas uniquement les végétariens (26 sur 37 y ont répondu favorablement), mais également les omnivores et les carnivores : 60 omnivores sur 124 et trois carnivores sur quatre déclarent en effet acheter des produits labellisés. Ces résultats montrent que l'adhésion à une alimentation qualifiée d'éthique n'est pas restreinte aux personnes ayant adopté un régime végétarien, mais qu'elle se retrouve également chez des individus dont le régime alimentaire est omnivore ou carnivore. Afin d'approfondir ce constat, il a été demandé aux répondants ce qu'ils pensaient des labels biologique, bien-être animal, IGP et commerce équitable. Parmi les personnes interrogées, 24 connaissaient l'ensemble des labels étudiés, tandis que deux ne connaissaient que le label biologique ou le label du bien-être animal. Cette disparité peut s'expliquer par la présence plus fréquente de ces deux labels dans des lieux de distribution variés, notamment dans le cas des œufs issus du bien-être animal. Plusieurs participants ont d'ailleurs signalé que les produits issus du commerce équitable demeurent principalement disponibles dans des magasins spécialisés, tels que les magasins coopératifs, ce qui limite leur visibilité.

Les personnes interrogées ont souligné la nécessité et l'importance des labels, dans la mesure où ceux-ci peuvent guider le choix d'aliments considérés comme plus bénéfiques pour les consommateurs, les producteurs et les animaux, à l'exemple du label biologique, du label sans

pesticides ou du label IGP. Plus de la moitié d'entre eux déclarent que ces labels constituent un élément pris en compte dans leurs achats, même si leur influence peut varier en fonction de considérations économiques. Les produits labellisés qu'ils achètent le plus fréquemment relèvent du bien-être animal (œufs, lait) ou de l'agriculture biologique et sans pesticide. La confiance accordée aux labels est importante parmi ces consommateurs, qui peuvent préférer un produit labellisé à un produit non labellisé, y compris lorsque le premier est plus onéreux. Cette préférence s'explique moins par la recherche d'une qualité ou d'un goût particulier que par la volonté de soutenir des producteurs engagés dans des pratiques respectueuses de la nature ou du bien-être animal. L'un des répondants indique notamment :

> « J'essaie d'acheter des produits biologiques, pas à chaque fois, même si c'est un peu plus cher, non pas parce que c'est important que ce soit biologique ou non, mais parce que je veux voir les producteurs qui les fabriquent survivre et prospérer. »
> Entretien avec EH.

Un autre répondant souligne que la consommation d'œufs ou de viande issus de systèmes de pâturage et labellisés bien-être animal lui semble bénéfique, traduisant ainsi l'idée que les conditions d'élevage peuvent avoir un impact non seulement sur la santé des animaux, mais également sur celle du mangeur ou sur son rapport aux entreprises agroalimentaires.

Sept personnes déclarent ne pas tenir compte des labels alimentaires lors de leurs achats, bien que l'une d'entre elles signale qu'une meilleure connaissance des labels pourrait changer ses pratiques, sous réserve d'un coût acceptable. Six autres expriment une méfiance à l'égard des labels, deux d'entre elles estimant qu'ils servent principalement à augmenter les prix.

Trois personnes insistent sur le fait que le type de distribution est plus important que les labels, considérant que les coopératives, les rayons de produits locaux en grande distribution ou les marchés fermiers leur offrent des garanties suffisantes grâce à la transparence matérielle (photos des producteurs, informations sur les exploitations) ou à la relation directe avec les producteurs. Dans ce contexte, les labels peuvent être considérés comme un outil parmi d'autres pour adopter une alimentation éthique, mais ne doivent pas susciter une confiance aveugle : les consommateurs doivent conserver une capacité critique afin d'identifier d'éventuels labels trompeurs et de proposer des pistes d'amélioration. Deux personnes interrogées soulignent d'ailleurs la confusion générée par la multiplicité des labels, en appelant à une harmonisation visuelle et conceptuelle qui faciliterait leur reconnaissance. Cette suggestion s'accompagne d'une critique récurrente : la taille réduite et la faible visibilité

des labels imposent un effort important aux consommateurs pour les identifier. Bien que ces labels existent depuis plus de dix ans, leur multiplication — 13 labels alimentaires certifiés par le gouvernement[472] coexistent actuellement — engendre une complexité qui nuit à leur compréhension. Hormis trois labels, la majorité utilise un design similaire (couleur verte, même typographie), rendant difficile la distinction entre eux. L'attention accrue portée sur les aliments sains après la pandémie de Covid-19 a certes renouvelé l'intérêt pour ces labels, mais la pédagogie et la diffusion d'informations n'ont pas suivi ce rythme[473]. Afin de favoriser une compréhension fiable et d'encourager l'achat en confiance, il serait pertinent d'intégrer aux emballages des supports explicatifs concis, tels que des QR codes renvoyant à des descriptions claires des critères de certification.

Concernant les labels végans, seuls trois répondants affirment les avoir déjà vus, alors même que 612 produits certifiés par la Korea Agency of Vegan Certification and Services étaient disponibles en 2021 (aT). Les labels végans demeurent ainsi largement ignorés et n'influencent pas encore les choix alimentaires de la majorité des consommateurs. Indépendamment du régime alimentaire, les répondants reconnaissent toutefois la nécessité de tels labels, qu'ils associent à une facilité d'achat, un gain de temps, une plus grande confiance et une protection des consommateurs végans, ainsi qu'à une meilleure diffusion de la culture végétarienne.
Trois participantes végétariennes soulignent la charge cognitive importante que représente l'examen systématique des étiquettes, nécessaire pour vérifier l'absence d'ingrédients d'origine animale. L'une d'elles explique :

> « Pour les personnes qui sont véganes depuis leur naissance, je pense qu'il est facile de voir les étiquettes comme simples, mais si ce n'est pas le cas, c'est stressant. Je pense qu'un label végan soulagerait ce stress et rendrait les choses plus faciles. » Entretien avec HH.

Les mangeurs végans sont particulièrement attentifs à la composition des produits et peuvent éprouver un stress accru lorsqu'aucune certification ne garantit la conformité. Certains partagent ainsi sur les réseaux sociaux des listes de produits véritablement végans, et

[472] Les labels respectueux de l'environnement (label biologique, label sans pesticides), le label GAP (Good Agricultural Practices, traduit en français par les bonnes pratiques agricoles), le label des produits d'élevage respectueux de l'environnement (label sans antibiotique), le label du bien-être animal, HACCP, le label biologique des produits alimentaires préparés, le label IGP, le label de la qualité des aliments traditionnels, le label pour le maître artisan alimentaire, le label KS pour les denrées alimentaires transformées, le label de l'agriculture à faible émission de carbone et le label de la qualité de l'alcool (Centre d'éducation et d'information sur l'agriculture, la pêche et l'alimentation dans le briefing sur les politiques de la République de Corée, 2019).

[473] YUK Seong-Yeon, le 20/10/2020, « 헷갈리는 식품 라벨, 한 자리에서 끝내기 » [Les labels alimentaires « déroutants » expliqués en un clin d'oeil], *Real Foods*, URL : https://www.realfoods.co.kr/article/2453853, consulté le 10/05/2021.

n'hésitent pas à signaler aux services clients les incohérences rencontrées. Ce rôle de « veille » leur a valu l'appellation de « végan paparazzi ». Selon eux, les labels végans pourraient également encourager les personnes nouvellement engagées dans un régime végétalien à poursuivre leur démarche, l'analyse répétée des ingrédients représentant une contrainte même pour des végétariens expérimentés. Une enquêtée rapporte :

> « […] un curry végan largement consommé et commenté par les végans, mais qui s'avère contenir de la farine d'os carbonisée, ou un houmous végan avec du miel. Les entreprises affirment que, lorsqu'elles proposent des produits végétaliens, la réponse est que les végans sont sensibles'. »
> Entretien avec KA.

Malgré une offre abondante et un emballage de couleur verte suggérant un caractère écologique, la création de labels officiels permettrait de renforcer le contrôle des pratiques des entreprises agroalimentaires, afin d'éviter que la mention « végan » ne soit utilisée dans un objectif purement commercial. En 2023, le ministère de la sécurité alimentaire et pharmaceutique a publié une directive sur l'étiquetage et la publicité des aliments végans, définissant un produit végan comme un produit ne contenant aucun ingrédient d'origine animale à quelque étape que ce soit, y compris les micro-organismes cultivés sur des milieux contenant des substances animales. Tout contact direct ou indirect avec des produits non végans doit être signalé. L'usage abusif du terme « végan » est considéré comme une pratique de publicité trompeuse.

Le principal problème réside toutefois dans l'absence de norme juridique claire et d'un organisme public chargé de la vérification des sites de production[474]. Le contrôle repose donc essentiellement sur les consommateurs. Une meilleure diffusion des informations concernant les labels végans apparaît indispensable, puisque seules trois des personnes interrogées les connaissaient. À l'instar des autres labels alimentaires, l'intégration d'un QR code contenant une explication détaillée des critères de certification pourrait constituer un outil pertinent pour informer les consommateurs et renforcer leur capacité de jugement.

Enfin, adopter une alimentation éthique ne relève pas uniquement d'un choix individuel : encore faut-il que les renseignements nécessaires soient accessibles. Le rôle de l'État est

[474] KIM Areum, le 08/12/2022, « [인사이드 스토리]꼭 '비건' 마크 달아야 건강할까 » [[Inside Story] Faut-il absolument un label « végan » pour que ce soit sain ?], *Biz watch*, URL : https://news.bizwatch.co.kr/article/consumer/2022/12/07/0023, consulté le 20/11/2023. ; JEOAN Da-Hyeon, le 08/11/2023, « "비건 인증 믿을 수 없다" 내부 폭로까지 나오는 이유 » [Pourquoi en arrive-t-on même à des révélations internes affirmant que le label végan n'est pas fiable ?], *Biz Hankook*, URL : https://www.bizhankook.com/bk/article/26562, consulté le 10/12/2023.

central dans la diffusion d'informations dignes de confiance et la régulation des labels alimentaires, dans un contexte où les individus sont exposés à une multitude d'informations hétérogènes et parfois peu fiables. L'État pourrait aussi contribuer à l'augmentation de l'offre de produits éthiques en subventionnant les producteurs engagés dans l'agriculture biologique, sans pesticides ou dans des formes d'élevage respectueuses des animaux, dont la productivité est généralement plus faible et les coûts plus élevés. Un tel soutien permettrait de protéger ces producteurs tout en offrant des prix plus raisonnables aux consommateurs.

B. La question de l'engagement politique

L'alimentation et la politique entretiennent des relations étroites, de la production à la consommation (Bricas, Michel, Fouilleux, 2020). Cette imbrication s'observe dès la phase de production, qu'il s'agisse de la transformation industrielle ou de la préparation culinaire, puis se poursuit lors de la distribution (transport vers les GMS, commerces de détail, magasins coopératifs, marchés, plateformes d'achat en ligne), avant d'aboutir à la consommation à domicile (livraison, plats préparés, cuisine domestique) ou hors domicile (restauration collective, cafés, restaurants). Enfin, la gestion des déchets alimentaires prolonge ces enjeux. L'alimentation apparaît ainsi comme un objet politique central en raison de sa relation directe avec la sécurité nationale.

Dans les récents scrutins électoraux (la présidentielle de 2022, les municipales de 2022, les législatives de 2024), les programmes des partis politiques, indépendamment de leur orientation, placent l'alimentation au cœur de leurs engagements : atteindre un taux d'autosuffisance alimentaire de 60 %, renforcer l'équilibre territorial, garantir le droit fondamental à l'alimentation, promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement (biologique, avec moins ou sans pesticide), encourager l'installation de jeunes agriculteurs. Un seul parti, de taille modeste, mentionne explicitement le bien-être animal. Quatre Séouliennes interrogées sont membres de ce parti, ce qui suggère que l'éthique alimentaire constitue un enjeu significatif pour certaines personnes politiquement engagées dans des formations progressistes.

La manière de se nourrir, incluant les lieux de consommation, les choix alimentaires et les préférences gustatives, reflète des positions et des actes politiques (Bonnaud, 2021). L'alimentation peut ainsi fonctionner comme un marqueur de soutien partisan. Le parti auquel

adhèrent les quatre interviewées appartient au courant progressiste et minoritaire, articulé autour de la « politique verte » et soutenant des causes écologiques, féministes et minoritaires (par exemple, les droits des végans et des personnes LGBTQ+). L'engagement dans de tels partis répond à une recherche de solutions écologiques (Faucher, 1998), d'égalité entre individus et d'attention portée aux mangeurs minoritaires, notamment dans le cadre de la restauration collective (proposition d'options végétariennes ou véganes dans les écoles, universités, entreprises ou l'armée). Il s'agit à la fois d'apaiser une inquiétude personnelle (Faucher, 1998) et de sensibiliser l'opinion publique à une alimentation perçue comme un enjeu à la fois individuel et collectif (soutien au droit à un régime végétarien, proposition d'un projet de loi pour garantir un salaire minimum aux livreurs de repas).

L'adhésion à un parti peut également faciliter la pratique du végétarisme, encore marginale dans la société sud-coréenne malgré sa progression. Trois Séouliennes interrogées témoignent ainsi d'un soutien important de leur groupe politique : l'une, végétarienne par le passé mais ayant abandonné en raison d'un manque de compréhension sociale, est redevenue végétarienne grâce au soutien de sa communauté politique ; deux autres ont adopté le végétarisme après leur adhésion, bien que l'une ait ultérieurement renoncé pour des raisons sociales. Ces observations montrent que l'engagement politique peut jouer un rôle structurant dans la possibilité concrète d'adopter un régime alimentaire minoritaire.

C. L'inégalité sociale face à la consommation alimentaire éthique

La définition de ce que signifie « manger éthiquement » varie selon les individus, en fonction de leurs attentes, de leurs engagements et de leurs conceptions personnelles de l'alimentation. Pour certains, la santé constitue la priorité et oriente l'achat de produits jugés bénéfiques. Pour d'autres, la préservation de l'environnement, dans un contexte de crise écologique, motive la préférence pour des produits biologiques ou sans pesticides et la diminution, voire l'abandon, de la consommation de viande. Pour d'autres encore, l'alimentation est une pratique de solidarité, impliquant l'achat de produits locaux ou issus du bien-être animal.

Selon les Séouliens interrogés, adopter une alimentation éthique nécessiterait un certain confort économique, du temps et un niveau d'éducation élevé. Dans les milieux les plus

fragiles, l'alimentation demeure avant tout une question de survie[475] et les préoccupations environnementales ou de bien-être animal sont reléguées au second plan. Les produits alimentaires éthiques — labellisés, végétariens ou végans, ou ceux proposés en restauration — sont généralement plus coûteux, ce qui limite leur accessibilité pour certaines catégories sociales.

Les magasins coopératifs, souvent perçus comme des lieux privilégiés pour la consommation éthique (offre plus large en produits issus du commerce équitable ou du bien-être animal), souffrent d'une image de cherté, renforcée par l'existence de frais d'adhésion, bien que leurs prix ne soient pas systématiquement plus élevés que ceux des autres chaînes, notamment en période d'inflation[476] où ils tendent à rester stables. Par ailleurs, ils sont parfois associés à une image « bourgeois-bohème », ce qui peut dissuader certains consommateurs. Pourtant, ils facilitent la mise en œuvre de pratiques de consommation durable, telles que le recyclage, la réutilisation de contenants et l'achat de produits certifiés (dont certains labels internes[477] sont plus strictement contrôlés que les certifications étatiques).

Il demeure néanmoins possible de consommer éthiquement avec des moyens limités en définissant des critères adaptés : type de produits (végétariens ou non), budget disponible, modalités d'approvisionnement (certains magasins coopératifs offrent des prix compétitifs ou des réductions), ou fréquence de consommation. Cependant, selon les personnes interrogées, le principal obstacle réside moins dans les contraintes économiques que dans l'absence de diffusion d'informations. Sans intérêt, sans valeurs ou sans conviction en matière d'éthique alimentaire, l'individu ne développera pas spontanément de pratiques alimentaires éthiques,

[475] Les personnes vulnérables, la malbouffe, les plats préparés et les produits agricoles importés sont consommés pour répondre aux besoins de base (Kim, Lee, 2012).

[476] *Kookmin Ilbo*, 2010 ; *Hankyoreh*, 2017.

[477] Le problème du système du label biologique de l'État est qu'il est axé sur les résultats selon le responsable de l'équipe de planification politique de Hansalim à Séoul. Hansalim rencontre parfois un problème avec des produits biologiques, car contenant des substances prohibées. Mais, lorsqu'il inspecte, l'agriculteur est innocent. Les pesticides laissent des traces lorsqu'ils sont appliqués et, dans la plupart des cas, les produits sont contaminés par les eaux d'irrigation telles que les nappes phréatiques et les rivières. Dans ce cas, l'agriculteur doit détruire toutes les marchandises expédiées, subit des pertes et se voit même retirer le label. La réobtention de celui-ci auprès du système gouvernemental nécessite de remonter un dossier pour en faire la demande. Outre que la démarche sera potentiellement examinée avec une attention plus soutenue que dans le cas d'une première démarche, la terre doit bien sûr ne plus être contaminée pour que le label soit valide, ce qui force l'agriculteur à une attente d'une durée indéterminée, contrairement au cas d'une première demande qui aboutit en moyenne en deux ou trois mois. C'est pourquoi Hansalim se concentre sur les relations et procède à un « label participatif ». Ce dernier permet aux consommateurs adhérents, aux organisations de travail (Hansalim) et aux producteurs de se connecter les uns aux autres et de se gérer (dans le cas des agriculteurs, ils forment une communauté plutôt que de cultiver individuellement, de sorte qu'ils peuvent assumer une responsabilité commune et s'entraider lorsque c'est nécessaire. Pour résumer, le principe est de ne pas rejeter la faute uniquement sur l'agriculteur.

même s'il en a les moyens. La majorité des participants estime ainsi que l'éthique alimentaire relève davantage d'une question d'éducation que de ressources financières :

> « Je pense que la consommation végétarienne et l'éthique alimentaire ont peu de barrières économiques. Parce que les végans qui m'entourent sont pauvres (sourire). Mais je pense que le niveau d'éducation a un impact. Lors du cours d'éducation civique au lycée, dans la section consacrée à la vie et à l'éthique, notre professeur nous a enseigné les pensées de Peter Singer et nous a montré une vidéo sur l'élevage industriel. Un boycott collectif de la viande a eu lieu à la cantine, brièvement mais pendant une semaine. J'en ai tiré la leçon que la philosophie était importante. »
> Entretien avec KA.

La manière de manger éthiquement se révèle donc plurielle. Il s'agit à la fois d'une question économique et d'une question éducative, comme l'illustre cet extrait d'entretien. L'acquisition de connaissances peut modifier les comportements, même si ce changement reste parfois temporaire. Comme l'indique KA, être végan n'implique pas nécessairement des coûts élevés : diverses pratiques alimentaires véganes existent, dont certaines très accessibles, par exemple la consommation de riz accompagné de *banchan* végétaux présents sur la plupart des tables sud-coréennes (feuilles de sésame[478], feuilles d'algues, etc.).

La géographie constitue également un facteur déterminant dans la possibilité de consommer éthiquement. Même lorsque les individus y sont sensibles, l'absence d'infrastructures adéquates — restaurants végétariens ou végans, commerces coopératifs, marchés traditionnels ou fermiers — dans un périmètre accessible complique les pratiques quotidiennes et peut les rendre pesantes. Bien que les achats en ligne se développent, ils ne permettent pas d'accéder à l'ensemble des produits alimentaires éthiques disponibles.

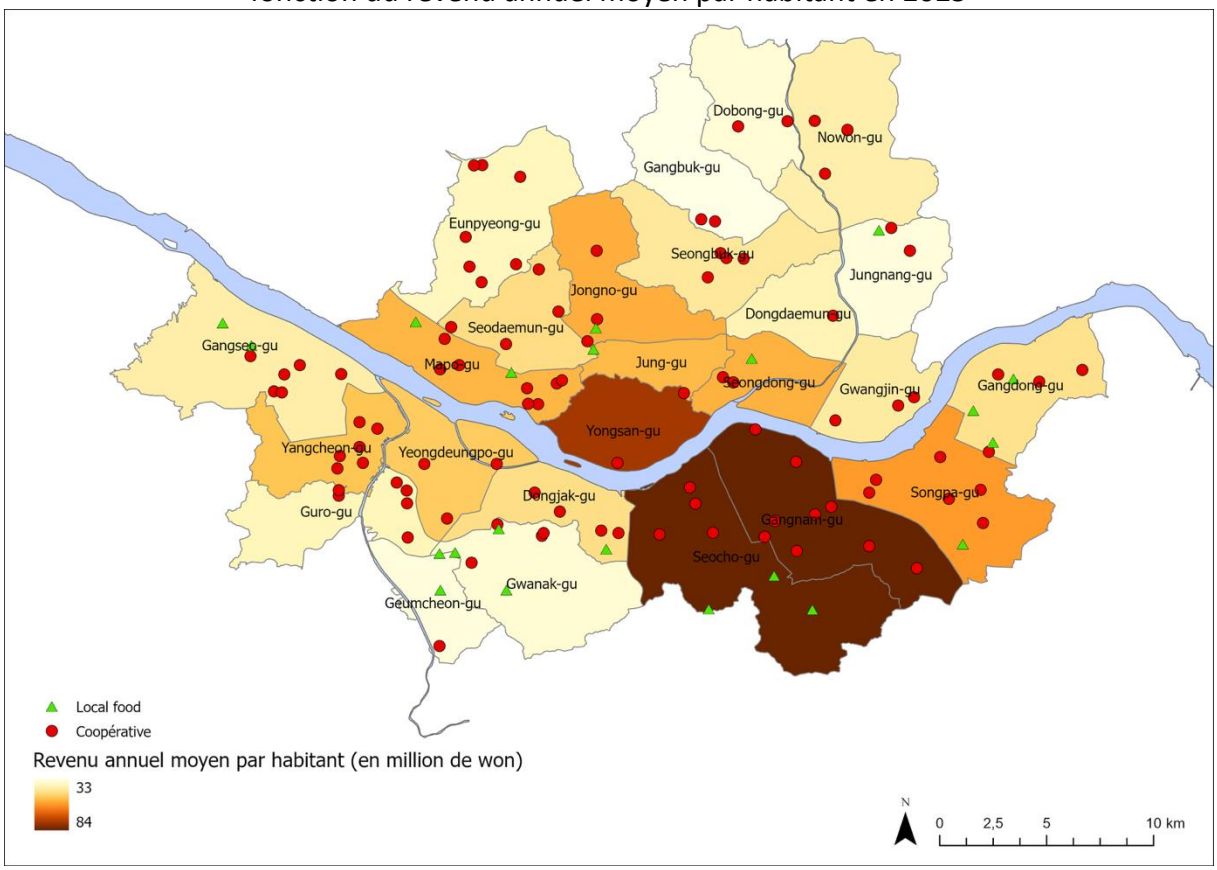
1. L'absence d'offres alimentaires éthiques selon les arrondissements à Séoul

Le territoire séoulien présente une répartition hétérogène de l'offre en alimentation éthique, laquelle varie selon les caractéristiques socio-économiques et géographiques propres à chaque arrondissement. La disponibilité de telles offres dépend en effet du type d'infrastructures commerciales implantées dans les différents districts. Les arrondissements

[478] On met de la sauce soja mélangée avec une gousse d'ail, un peu de sucre, de l'huile de sésame, de l'oignon et des carottes râpées (la sauce de poisson peut être ajoutée en option) sur les feuilles de sésame. Cela peut se manger le jour même de la réalisation ou quelques jours après selon le goût du mangeur (frais ou fermenté).

de Gangnam et de Seocho, reconnus pour leur niveau de richesse élevé[479] (carte 9), illustrent cette disparité. Gangnam se distingue par une concentration plus importante de magasins coopératifs (Carte 9), lesquels proposent notamment des produits biologiques et locaux. Seocho, bien que situé à proximité immédiate du centre de Séoul, dispose d'un nombre de magasins Local Food de Nonghyeop comparable à celui des arrondissements de Gangdong et de Geumcheon (Carte 9). Ces deux derniers, situés en périphérie sud-est et sud-ouest, bénéficient de leur proximité avec plusieurs zones agricoles de la province du Gyeonggi-do, telles que Anyang-si, Hanam-si, Siheung-si, et Uiwang-si.

Carte 9 – Répartition des coopératives et des magasins Local Food de Nonghyeop[480]en fonction du revenu annuel moyen par habitant en 2025



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Sources : données recueillies en 2025 sur les sites Internet de trois coopératives (Doorae Saenghyeop, Jayeon Dream et Hansalim), de Nonghyeop Hanaro et de Data Seoul. Traitement : ArcGIS.

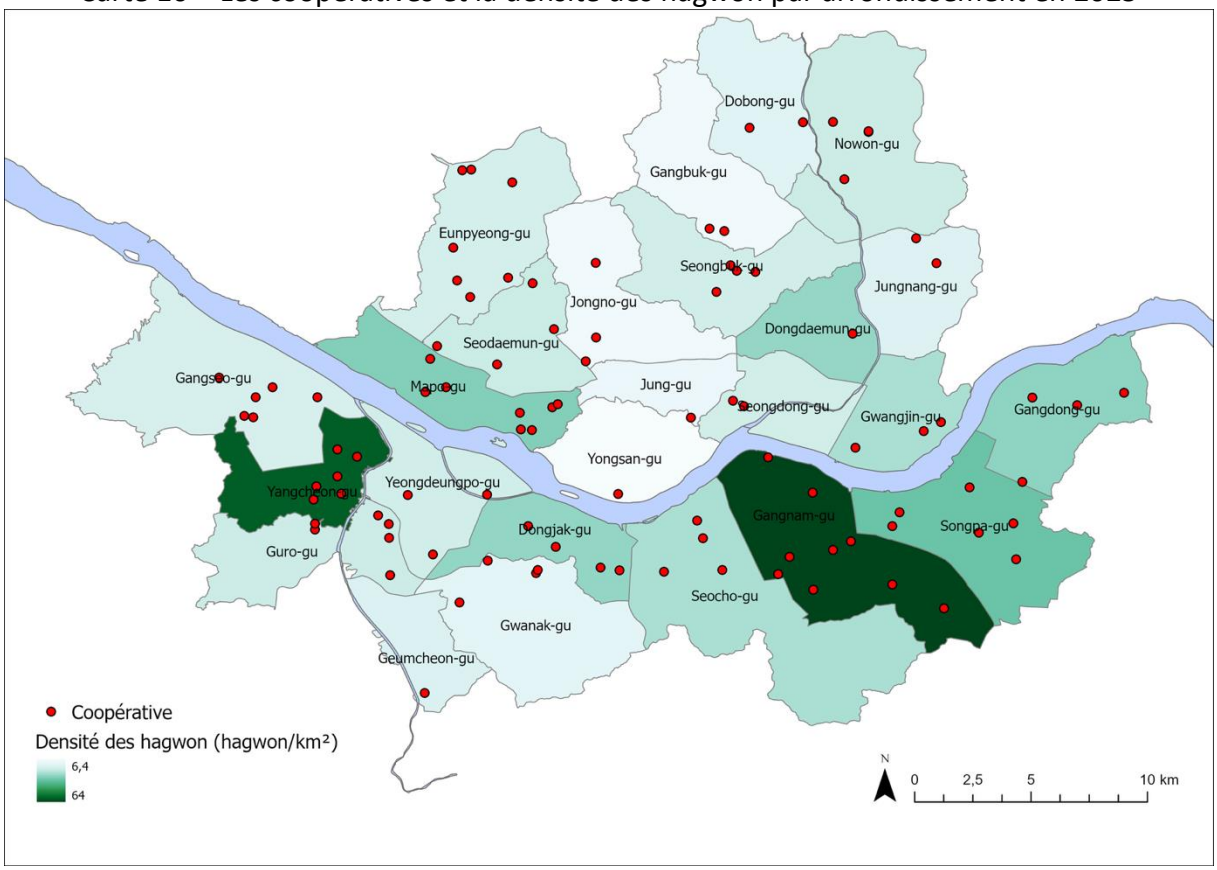
Cette répartition met en évidence que certains arrondissements disposent d'une offre plus abondante en produits alimentaires considérés comme sains et permettant de maintenir un

[479] Selon le « 2023 Korea Rich Report » publié par l'institut de recherche en gestion KB Financial Holding, ces arrondissements figurent sur la liste des villages riches avec deux autres arrondissements de Séoul, Jongno et Yongsan.
[480] Nonghyeop joue un rôle central dans le secteur de l'alimentation locale en Corée du Sud. En effet, l'enseigne a ouvert le premier point de vente directe de produits alimentaires locaux du pays en 2012 (Nam, 2017). Par la suite, d'autres se sont ajoutés dans plusieurs de ses établissements. Soit une extension de l'établissement, consacrée aux produits locaux, est installée à proximité de celui-ci, soit c'est un rayon du magasin qui leur est dédié.

rapport étroit entre consommateurs et producteurs. La station de Gangnam, située dans un quartier particulièrement fréquenté et marqué par un renouvellement rapide des restaurants dits « tendances », constitue un espace stratégique pour la diffusion de nouvelles pratiques alimentaires. Un concept commercial pertinent, associé à une communication efficace, pourrait ainsi favoriser une propagation rapide des idées relatives à l'éthique alimentaire.

L'arrondissement de Yangcheon présente, après Gangnam, la plus forte concentration de magasins coopératifs (Carte 10). Cette situation s'explique notamment par la présence du quartier de Mokdong, reconnu pour la densité de ses établissements d'éducation privée[481], caractéristique qu'il partage avec les arrondissements de Gangnam et de Seocho[482].

Carte 10 – Les coopératives et la densité des hagwon par arrondissement en 2025



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Sources : données recueillies en 2025 sur les sites Internet Data Seoul et Naver Map. Traitement : ArcGIS.

[481] Les parents sud-coréens n'hésitent pas à déménager ou envoyer leurs enfants dans l'arrondissement connu pour l'éducation privée à Séoul même si cela coûte très cher. Les prix, comme ceux de l'immobilier, sont influencés par les *hagwon* réputés. Ce n'est pas exagéré de dire que l'éducation privée tient une place centrale en Corée du Sud.

[482] Trois articles de presse sur le quartier de Mokdong de l'arrondissement de Yangcheon réputé pour l'éducation privée et un article de Naver :
https://www.mk.co.kr/news/culture/9349551,
https://news.mt.co.kr/mtview.php?no=2023110908415257634,
https://biz.heraldcorp.com/view.php?ud=20240223050416,
https://post.naver.com/viewer/postView.naver?memberNo=38249019&volumeNo=33354393

Ces lieux d'éducation, appelés hagwon, sont particulièrement prisés par les parents désireux d'assurer la réussite scolaire de leurs enfants dès l'école primaire, dans la perspective d'intégrer les universités les plus réputées de Séoul ou des établissements étrangers. Pour atteindre cet objectif, ces parents ne comptent généralement pas leurs dépenses et consentent à investir des sommes importantes afin d'offrir les meilleures conditions possibles à leurs enfants, ce qui inclut également leur alimentation. Ces tendances montrent que l'achat de produits alimentaires dans les magasins coopératifs est lié au type de foyer, dans la mesure où il peut être influencé par des changements dans le cycle de vie, tels que l'arrivée d'un enfant[483].

Selon les données de l'étude menée en 2017 par les Korea Consumer Resources (les ressources pour les consommateurs coréens), intitulée « Étude sur la manière de revitaliser les coopératives de consommateurs », les ménages avec enfants mineurs dépensent en moyenne davantage dans les magasins coopératifs que les autres types de ménages. Par ailleurs, les Séouliens que nous avons interrogés (à l'exception d'une personne[484]) effectuent leurs achats alimentaires dans différents types de commerces.

- Les GMS constituent un lieu d'approvisionnement pour les omnivores et pour une végétarienne vivant en famille, qui y achètent en avance et en quantité afin de limiter la fréquence de leurs déplacements. Certaines végétariennes s'y rendent ponctuellement pour acheter des plats préparés végans.
- Les achats en ligne, plus répandus chez les omnivores que chez les végétariennes, permettent de gagner du temps. Certaines végétariennes y commandent occasionnellement des plats préparés végans disponibles en plus grande variété.
- Les coopératives, davantage fréquentées par les végétariennes soucieux de l'environnement que par les omnivores préoccupés par leur santé, constituent un canal privilégié. Par exemple, une Séoulienne, mère d'un enfant scolarisé en primaire, y achète des produits alimentaires bruts depuis la naissance de celui-ci. Un omnivore y a également recours pour des raisons de proximité géographique. Quel que soit le

[483] Les parents avec enfants peuvent constituer un type de mangeurs de produits bio (Alternatives Bio n° 50, Avril 2010 ; Audrey 2023). La dermatite atopique étant en augmentation chez les jeunes enfants en raison de la pollution environnementale, les jeunes mères s'intéressent de plus en plus aux produits alimentaires bio et respectueux de l'environnement (Choi, Kang, Kim, 2016).

[484] Il s'agit d'une étudiante qui n'a pas besoin de faire de courses en raison du manque de savoir-faire culinaire mais aussi de sa vie étudiante intense. Elle peut aussi se nourrir à la cantine de l'université qui propose des déjeuners et des dîners pas chers. Ne pas cuisiner lui paraît même économique, ne sachant pas cuisiner, les ingrédients qu'elle aurait achetés seraient gâchés.

régime alimentaire, la confiance accordée à ces commerces ainsi que leur praticité en matière d'achat d'ingrédients y sont reconnues, plus encore que dans les grandes surfaces.

- Le marché traditionnel offre un espace de convivialité avec les vendeurs et permet de limiter la quantité d'emballages.
- Les supermarchés de quartier sont appréciés pour leur praticité, notamment par les célibataires ou les jeunes couples sans enfant, qui y passent en rentrant du travail.
- Les *pyeonuijeom*, ouverts en continu, répondent à la même logique, bien qu'ils proposent surtout des produits alimentaires préparés sous forme d'encas.
- L'achat direct auprès des producteurs [485] est pratiqué par l'une des Séouliennes interrogées depuis plus de 20 ans.

Selon les personnes interrogées, l'espace joue un rôle déterminant dans la possibilité de fréquenter les coopératives. Certaines d'entre elles souhaiteraient s'y rendre, mais, en raison de leur éloignement, privilégient finalement les commerces de proximité ou les achats en ligne. Coupang et SSG.COM sont des sites de référence pour les courses en ligne, proposant des produits variés livrés à l'heure désirée, parfois dès l'aube. Pour cette raison, certains consommateurs renoncent volontairement à ces plateformes afin de préserver les conditions de travail des livreurs et de soutenir les coopératives. D'autres évitent également les achats en ligne pour pouvoir sélectionner eux-mêmes les produits, en particulier pour évaluer leur fraîcheur.

L'acte d'achat étant régulier, la praticité constitue un critère central, notamment l'absence de longs déplacements. Cet acte doit aussi permettre de satisfaire un besoin soudain. Cependant, nous avons observé que les végétariennes consentent davantage d'efforts pour se rendre dans les coopératives, même lorsque celles-ci ne sont pas situées à proximité de leur domicile ; leur conviction doit alors être suffisamment forte pour compenser cet effort.

Les restaurants végans ou végétariens, ainsi que ceux proposant des options véganes ou végétariennes, sont plus diversifiés en termes d'origine culinaire[486] dans l'arrondissement de

[485] Ce type d'achat est effectué dans certains *ap'atŭ tanji* que l'association des femmes des habitants organise avec des producteurs locaux ou sur les marchés des fermiers programmés par l'église catholique ou évangéliste après la messe. Par ailleurs, grâce à un chat ou à un club en ligne, des personnes qui connaissent des agriculteurs mettent ces derniers en contact avec leurs connaissances pour mettre en place des achats groupés qui permettent d'acquérir des produits agricoles locaux et de saison à un bon prix.

[486] L'emploi des termes « origines de la cuisine » (ou « origine culinaire ») dans notre thèse est dû au fait que lorsque nous avons effectué des recherches, nous avons classé les résultats selon les catégories suivantes : cuisine coréenne,

Yongsan (carte 11). Le quartier d'Itaewon est réputé pour être un « petit pays étranger à Séoul », du fait de la diversité culturelle qui s'y est développée pour des raisons historiques. Les installations militaires de Yongsan, utilisées par l'armée japonaise jusqu'en 1945, ont immédiatement été reprises par l'armée américaine après la libération. Le quartier général des forces américaines en Corée et la 8e armée américaine (relocalisée à Pyeongtaek-si depuis 2022) y étaient situés, générant un village articulé autour de la présence militaire américaine à Itaewon. Ce contexte a entraîné l'implantation de nombreux centres commerciaux destinés aux loisirs et à la restauration des soldats, attirant une population diversifiée et favorisant le développement de cuisines variées. Cette diversité culinaire s'est ensuite étendue de manière naturelle[487]. Itaewon est ainsi un quartier ouvert, où différentes cultures et pratiques alimentaires cohabitent sans rejet. Pour les Séouliens interviewés indépendamment du type de régime alimentaire adopté, il était d'ailleurs déjà réputé pour ses restaurants adaptés à leur régime avant même l'introduction du concept de véganisme en Corée du Sud. Selon un auteur de l'alliance verte, la culture du végétarisme reposant sur les droits des animaux attribués et sur des motivations éthiques et environnementales a été introduite par des étrangers originaires des pays occidentaux.

Les arrondissements d'Eunpyeong, Mapo et Seodaemun se caractérisent par une orientation politique nettement progressiste[488]. Il s'agit d'une caractéristique générale, mais marquante, de ces territoires, qui promeuvent des modes de vie alternatifs dans le domaine alimentaire. Ce sont les arrondissements « progressistes alimentaires » de Séoul. Selon Kenro Hayamizu, dans son ouvrage « *La gauche alimentaire et la droite alimentaire* », les personnes adoptant une alimentation de gauche privilégient les pratiques alimentaires alternatives, s'opposent à l'agriculture à grande échelle et à la production alimentaire industrielle utilisant pesticides et engrais chimiques, et soutiennent une alimentation locale et respectueuse de l'environnement. Elles fréquentent donc volontiers les coopératives. L'arrondissement de Mapo présente une offre variée de restaurants végans, végétariens ou proposant des options

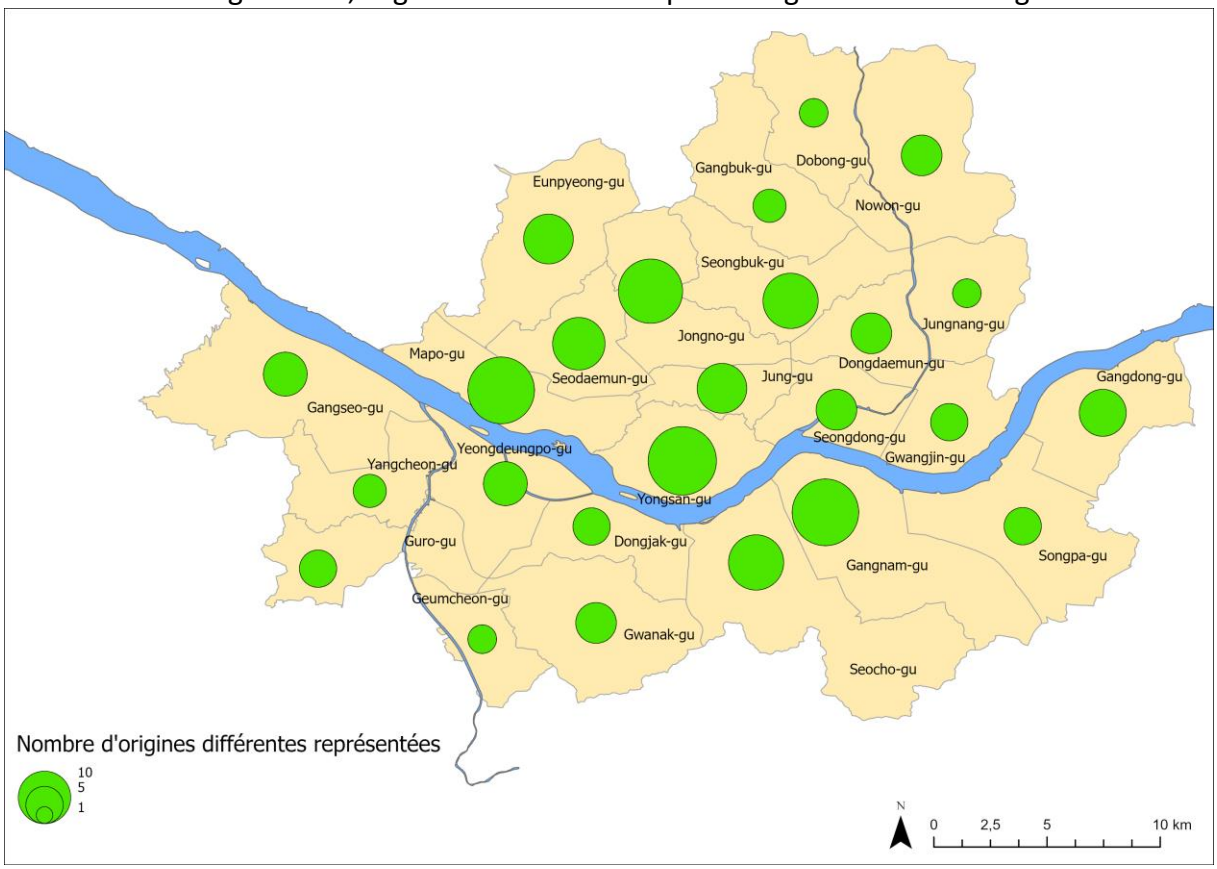
japonaise, chinoise, indienne, fusion et occidentale (car les pays occidentaux ne sont pas classés séparément sur Kakaomap et Naver Map).

[487] CHOI Dong-Hyeon, le 09/03/2018, « [두 남자의 도시이야기]왜 이태원엔 외국인이 많을까 » [[L'histoire urbaine de deux hommes] Pourquoi y a-t-il tant d'étrangers à Itaewon ?], *Asia Daily*, URL : https://www.asiae.co.kr/article/2018030909575160292, consulté le 02/04/2024. ; MOON Ji-Young, le 07/10/2022, *서울 같지 않은 서울? 서울 속 작은 외국 Un Séoul qui ne ressemble pas à Séoul ? Un petit bout d'étranger au cœur de Séoul*, Secret Seoul, URL : https://secretseoul.com/foreign-street-seoul/, consulté le 02/04/2024.

[488] L'arrondissement de Mapo, de Seodaemun et d'Eunpyeong se distingue par une forte prévalence d'idéaux politiques de gauche (*SinaIlbo*, le 25/03/2021).

végétales, tant du point de vue de l'origine des cuisines que des types de plats[489] (Cartes 11 et 12). Il compte également de nombreux magasins coopératifs, fortement représentés dans l'arrondissement d'Eunpyeong (Carte 9, voir p. 313).

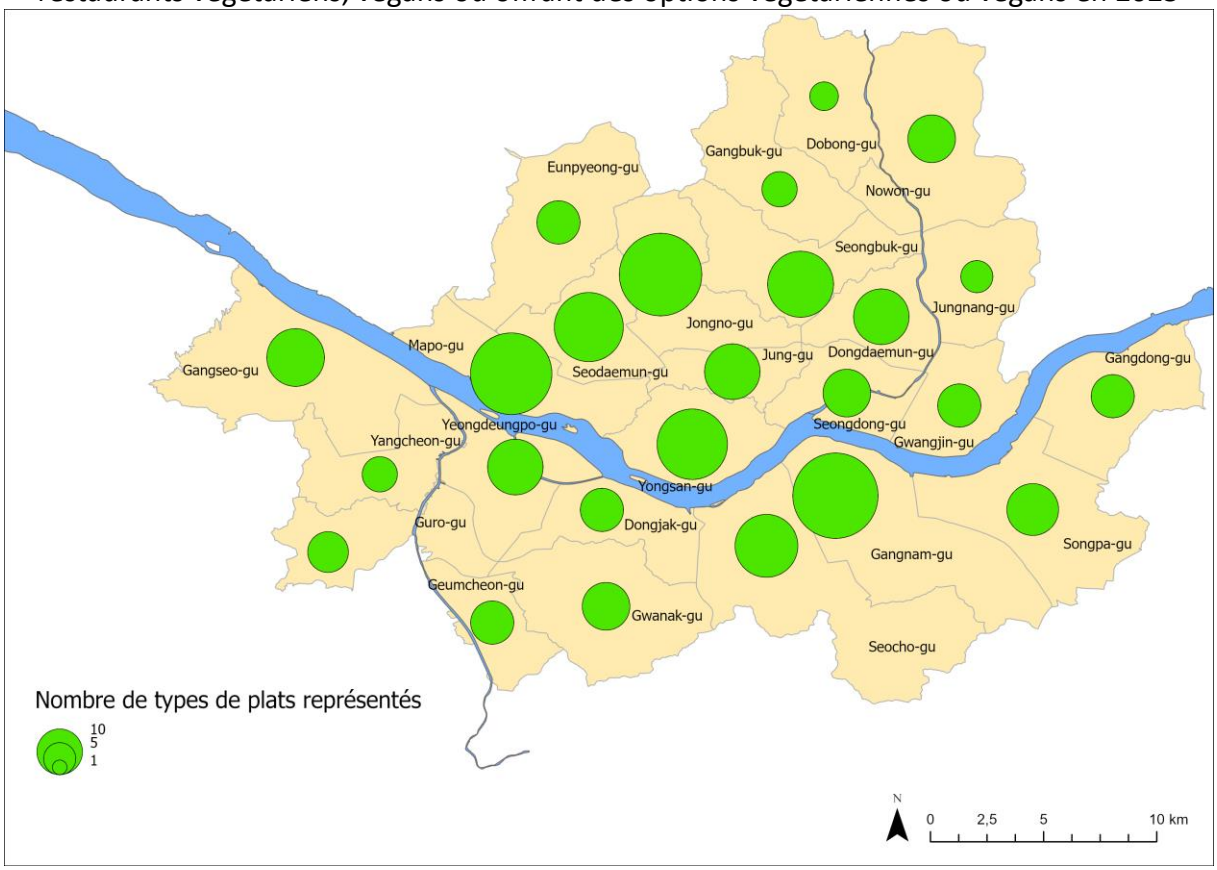
Carte 11 – Le recensement par arrondissement des origines de la cuisine proposée dans les restaurants végétariens, végans ou offrant des options végétariennes ou végan en 2025



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Sources : données recueillies en 2025 sur les sites Internet Kakaomap et Naver Map. Traitement : ArcGIS.

[489] Lorsqu'une carte contient les termes « types de plats », cela se réfère à la nature des plats, par exemple salade, pizza, *kimbap*, etc.

Carte 12 – Le recensement par arrondissement des types de plats proposés dans les restaurants végétariens, végans ou offrant des options végétariennes ou végans en 2025

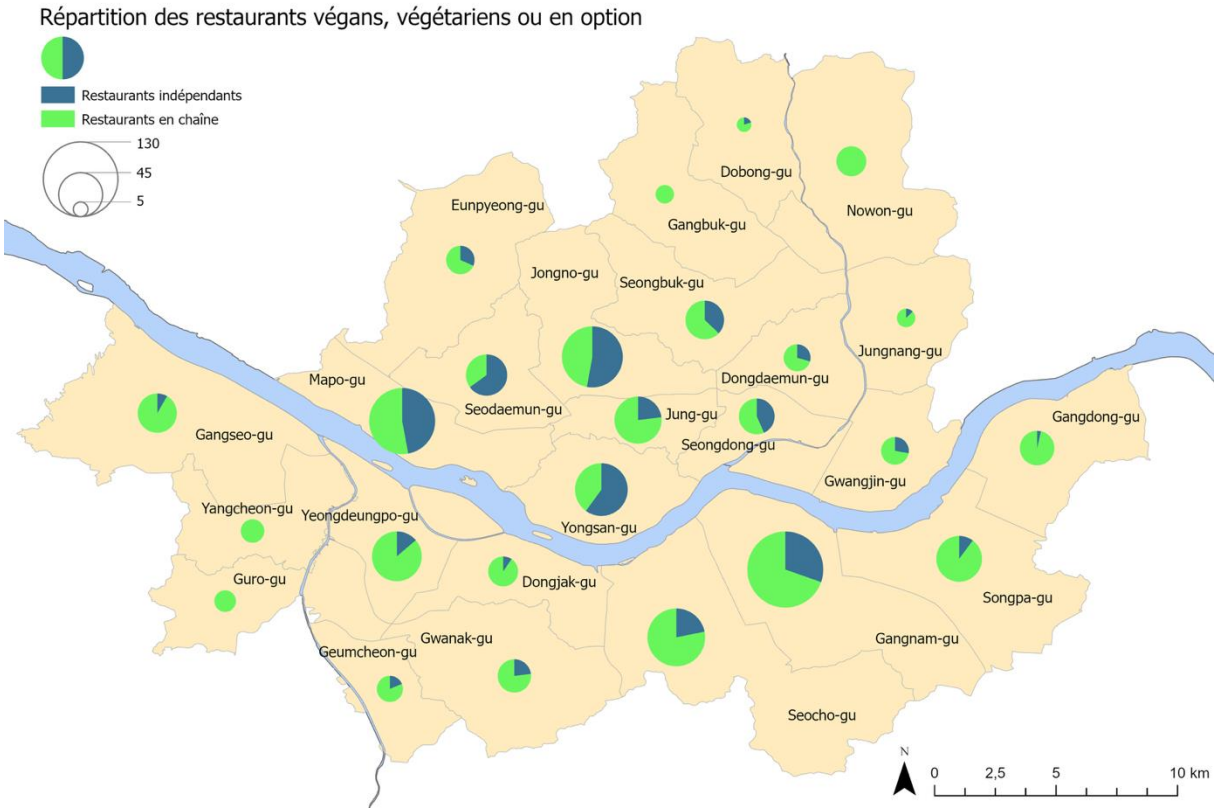


Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Sources : données recueillies en 2025 sur les sites Internet Kakaomap et Naver Map. Traitement : ArcGIS.

Les arrondissements de Mapo et de Yongsan concentrent un nombre important de restaurants végétariens, végans ou proposant des options végétariennes selon les origines de la cuisine et les types de plats proposés (Cartes 11 et 12), tout en comptant de nombreux établissements indépendants, moins uniformisés que les chaînes de restauration par rapport d'autres arrondissements (Carte 13). Par ailleurs, les coopératives de consommateurs, composées d'habitants de certains quartiers de ces arrondissements et parfois qualifiées de communautés villageoises [490] , sont également plus nombreuses que dans d'autres arrondissements de Séoul[491]. À Séoul, l'espace communautaire repose traditionnellement sur les *ap'at'ŭ tanji*, qui regroupent un nombre important de résidents, mais ces espaces tendent progressivement à perdre leur dimension collective au profit d'un mode de vie plus individualisé, marqué par une diminution des interactions entre voisins. Seules subsistent des « zones communautaires villageoises » dans les arrondissements d'Eunpyeong, de Mapo et de Seodaemun, où cette valeur communautaire reste préservée.

[490] Dans le sens où l'idée est de se connaître et de se rassembler malgré la taille de la ville propice à l'anonymat.
[491] RA Hyeon-Yun, 2017, *한 번에 이해하는 서울시 마을기업 소개 Présentation des entreprises communautaires de la ville de Séoul : tout comprendre en un clin d'œil*, Seoul Social Economy Support Center, 90 p, URL : https://sehub.net/wp-content/uploads/2018/05/20180509_003139.pdf

Carte 13 – Les chaînes de restaurants végétariens, végans et en option en 2025



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Sources : données recueillies en 2025 sur les sites Internet Kakaomap et Naver Map. Traitement : ArcGIS.

Dans ces lieux, les « cafés de village » proposent du café issu du commerce équitable et soutiennent les ménages d'une seule personne en leur offrant formations et emplois[492]. Les « restaurants de village » vendent exclusivement des aliments locaux et biologiques afin de promouvoir le mouvement Slow Food et la consommation de produits locaux. Les coopératives villageoises apportent également un soutien aux mères célibataires et aux personnes âgées, notamment par des formations de barista, ainsi qu'aux femmes migrantes à travers des projets culinaires de sensibilisation multiculturelle[493]. Ces groupes, souvent considérés comme vulnérables ou marginalisés dans la société sud-coréenne, y trouvent un espace de valorisation et d'intégration.

L'esprit communautaire peut aussi être lié au type de logement, qu'il s'agisse des immeubles collectifs de type *yeonlip jutek* (연립 주택) ou *dasedae jutek* (다세대 주택)[494], *dagagu jutek*

[492] Ibidem.
[493] Ibidem.
[494] Les *yeonlip jutek* (연립 주택) ou *dasedae jutek* (다세대 주택) sont des types d'immeubles collectifs différents des *ap'atŭ tanji*. Ils sont plus petits en termes de surface et de hauteur, comptant moins de quatre étages et chaque étage appartient à un propriétaire différent.

(다가구 주택)[495] ou des maisons individuelles. Les *yeonlip jutek* disposent d'installations communes de taille plus réduite que celles des *ap'atŭ tanji*, et les autres types de logements en sont généralement dépourvus. Le *yeonlip jutek* et le *dasedae jutek* sont plus présentes dans les arrondissements d'Eunpyeong, de Mapo et de Seodaemun[496]. Selon Yu (2016), cette configuration aurait favorisé l'émergence de coopératives villageoises, interprétées comme un phénomène de restauration de la communauté villageoise urbaine en voie de disparition. En réalité, même si les appartements des complexes résidentiels peuvent être perçus comme des « petites villes », les interactions sociales y sont limitées et il devient rare d'y observer des fêtes ou des marchés. Divers motifs sont avancés pour expliquer cette évolution, notamment les inquiétudes liées à l'hygiène (risques de rats et d'insectes attirés par la nourriture), l'impact de ces événements sur l'activité des commerçants locaux les jours de marché, ou encore les nuisances sonores.

Les Séouliens interrogés citent fréquemment le quartier d'Itaewon, dans l'arrondissement de Yongsan, ainsi que les arrondissements d'Eunpyeong, de Gangnam et de Mapo comme les lieux où il serait le plus facile de manger de manière éthique. Le quartier d'Itaewon est présenté comme un « ancien » lieu de référence pour les végétariens, car des restaurants végétariens et végans y existaient déjà au début des années 2010[497], à une époque où ces pratiques alimentaires étaient principalement perçues comme occidentales. L'arrondissement de Mapo, qui compte une population jeune (34 % des habitants âgés de 20 à 30 ans en 2021), abrite de nombreuses personnes intéressées par des formes alternatives de consommation alimentaire, selon les personnes interrogées. Pour elles, Mapo est un arrondissement particulièrement adapté aux végétariens, et le quartier de Mangwon est même qualifié de « lieu saint des végétariens » ou de quartier « hipster[498] », car ils s'y sentent à l'aise, acceptés et majoritaires, contrairement à d'autres zones de la ville.

Manger végétarien dans cet arrondissement est particulièrement aisé, car de nombreux établissements de restauration végane y sont implantés, tandis que les restaurants et cafés

[495]Le *dagagu jutek* (다가구 주택) est un petit immeuble résidentiel généralement composé de cinq étages, appartenant à un propriétaire unique mais abritant des locataires distincts à chaque étage.
[496] Ils représentent 37,38 % des logements dans l'arrondissement de Mapo, 40,77 % dans Séeodaemun et 52,75 % dans Eunpyeong en 2024 selon Data Seoul.
[497] Aucune revue d'article mentionne l'émergence des restaurants végétariens et végans à Itaewon, mais la plupart des moteurs de recherche tels que Naver et Google font ressortir des résultats à partir du début des années 2010.
[498] Définition : « Jeune citadin branché au look caractéristique et aux choix culturels originaux, qui est rompu aux nouvelles technologies de la communication et adepte des produits bio et équitables » (Larousse en ligne, consulté en 2025).

omnivores proposent presque systématiquement une option végétarienne ou végane. Une enquêtée précise ainsi :

> « Dans un restaurant ordinaire, dans la plupart des arrondissements, si l'on demande d'enlever des ingrédients d'origine animale, on répond souvent : "Pourquoi voulez-vous les enlever ?" ou "Ce ne sera pas aussi bon sans cela…" ; mais dans le quartier de Mangwon, on me dit simplement : "Oh, vous êtes végan !", et c'est très agréable. » Entretien avec CY.

L'arrondissement de Mapo est reconnu comme l'un des plus ouverts et progressistes de Séoul, et le quartier de Mangwon représente pour de nombreux végétariens un lieu idéal où vivre. Manger végétarien ne nécessite aucun effort particulier dans ce quartier, ni sur le plan géographique (absence de déplacements contraignants), ni sur le plan social (pas besoin de justifier ses choix alimentaires auprès des restaurateurs). Mangwon accueille également diverses organisations engagées dans des mouvements en faveur de la protection de l'environnement et de la consommation éthique. Il s'agit d'un lieu où les relations sociales autour de la consommation sont valorisées[499]. Dans le marché traditionnel de Mangwon, une militante écologiste membre d'un groupe de consommateurs a ainsi ouvert un magasin zéro déchet[500] afin de vendre des produits non emballés. Cette initiative a conduit à une campagne encourageant l'usage de sacs réutilisables et de récipients durables en remplacement des produits jetables, jusqu'à faire du marché de Mangwon le premier marché traditionnel de Séoul à se déclarer officiellement marché respectueux de l'environnement en 2021[501]. Le quartier dispose également de deux cuisines communautaires[502], qui valorisent les pratiques alimentaires partagées, de la préparation des repas à leur dégustation.

L'arrondissement d'Eunpyeong accueille également une coopérative villageoise, une cuisine communautaire, un restaurant alternatif végan et un temple bouddhiste réputé pour sa cuisine. Les pratiques alimentaires éthiques des jeunes y reçoivent un soutien local important, notamment grâce à des organisations véganes au sein du centre de jeunesse, un café végan et divers festivals consacrés au véganisme. Quant à l'arrondissement de Gangnam, il est perçu par les enquêtés comme un arrondissement aisé où il serait plus facile de consommer local et biologique. Le siège du magasin coopératif le plus célèbre de Corée du Sud y est situé, dans le

[499] PARK Song-Lee, le 19/10/2015, « [표지이야기]망원동에서 무럭무럭 크는 새로운 '가치' » [[À la une] Une nouvelle « valeur » émerge à Mangwon-dong], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://weekly.khan.co.kr/article/201510191434041, consulté le 11/03/2023.
[500] Voir annexe 29.
[501] PARK Seung-Beom, le 07/05/2021, « 용기 낸 서울 망원시장, 전통시장 최초로 '친환경시장 선언' » [Le marché de Mangwon à Séoul devient le premier marché traditionnel à déclarer être un « marché écologique »], *Silver i News*, URL : http://m.silverinews.com/news/articleView.html?idxno=6738, consulté le 11/06/2022.
[502] Ces espaces peuvent aider à valoriser la relation entre les habitants.

quartier de Samsung, ce qui contribuerait à rendre ces produits plus accessibles aux personnes disposant de moyens financiers suffisants. Gangnam est également reconnu pour abriter des restaurants végans raffinés, dont le seul restaurant une étoile au guide Michelin spécialisé dans ce domaine, à la différence des autres arrondissements (carte 14).

Carte 14 – Le recensement par arrondissement des restaurants végans en activité en 2025



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Sources : données recueillies en 2025 sur les sites Internet Michelin Seoul, Kakaomap et Naver Map. Traitement : ArcGIS.

Cependant, il demeure possible de pratiquer une consommation alimentaire éthique à faible coût dans l'arrondissement de Gangnam. Le temple bouddhiste Bongeunsa, par exemple, propose des repas permettant de consommer de manière éthique pour une somme modique. De ce fait, se nourrir éthiquement apparaît accessible indépendamment des capacités économiques du mangeur, dans la mesure où la méthode prime sur les moyens financiers.

Toutefois, même si l'espace physique tend à perdre de son importance à la suite du développement des technologies numériques, l'emplacement géographique reste déterminant pour garantir l'accès à une alimentation éthique. Premièrement, cette dernière ne se limite pas à la consommation de produits biologiques et locaux que l'on peut commander en ligne auprès des magasins coopératifs. Deuxièmement, il doit être possible de

consommer de cette manière dans la vie quotidienne, à tout moment et dans tout contexte. Cette condition permet à des mangeurs « ordinaires » d'envisager une transformation progressive de leurs pratiques alimentaires. En effet, seul un mangeur fortement engagé persisterait à consommer éthiquement dans un environnement défavorable, et serait prêt à déménager ou à effectuer des déplacements spécifiques pour prendre un repas considéré comme éthique. À ce titre, l'une des enquêtées végétariennes a indiqué avoir déménagé dans le quartier de Mangwon, où beaucoup d'autres souhaiteraient également s'installer. Cet entretien a conduit à examiner plus précisément l'importance de la localisation des restaurants végans. Nous nous sommes donc rendus dans le quartier de Gusan, dans l'arrondissement d'Eunpyeong, ainsi que dans le quartier de Mangwon, dans l'arrondissement de Mapo. Ces deux quartiers apparaissent « respectueux des végétariens ». Le quartier de Gusan, engagé depuis 2014 dans une démarche de « ville en transition[503] », cherche à produire autant de biens et de denrées alimentaires que possible de manière écologiquement durable. Le restaurant Bappulkkot en constitue un exemple représentatif : dans la mesure du possible, il recourt à des potagers locaux, à des produits locaux et à des ingrédients de saison. Les végétariens, mais aussi les omnivores, peuvent y consommer des plats coréens traditionnellement préparés avec de la viande, mais proposés ici dans une version retravaillée sans ingrédients d'origine animale[504].

Le quartier de Mangwon, quant à lui, représente un lieu optimal pour se nourrir éthiquement, car tout y est regroupé : un magasin zéro déchet, le marché traditionnel, ainsi que des excursions véganes organisées par des restaurants et des cafés engagés, visant à diffuser les valeurs du véganisme en rencontrant différents propriétaires et en abordant les enjeux environnementaux, animaux et sanitaires (Figure 27). Les restaurants végans y sont intégrés de manière fluide, au sein du tissu commercial, mêlés aux restaurants ordinaires sans qu'aucun signe extérieur ne permette de les distinguer.

[503] Il s'agit d'un mouvement créé par Rob Hopkins en 2005, visant à renforcer la résilience des communautés afin de surmonter la double crise du pic pétrolier et du changement climatique (Wiliquet, 2011 ; Lee, 2015). Une série d'initiatives qui favorise la transformation vers des communautés plus localisées et plus résilientes. Ce n'est pas le rejet des échanges ainsi que le désir d'un retour à l'autarcie, mais le retour au centre du local (Wiliquet, 2011). La ville en transition repose sur l'engagement civique au niveau de la communauté (Lee, 2015).
[504] Voir annexe 30.

Figure 27 – Mangwon : pour se nourrir éthiquement dans la vie quotidienne



Photos prises par Hee-Jin YUN, le 15/03/2022

Explication des photos : à gauche – le marché traditionnel Mangwon où l'emballage des produits agricoles est quasiment absent ; au milieu – du thé et des épices en vrac dans le magasin de zéro déchet ; à droite – les excursions des restaurants et des cafés végans dans le quartier de Mangwon.

Le quartier de Mangwon ne possédait pas d'identité marquée dans les années 1960, mais ses habitants ont progressivement construit son image de quartier « éveillé » et « avancé ». Ce développement est en partie dû à l'action de groupes locaux de type *grassroots*, composés de citoyens ordinaires cherchant à transformer leurs communautés vers des modèles plus alternatifs. Ces groupes ont contribué à maintenir une relation étroite entre vendeurs et consommateurs au sein du marché traditionnel, reconnu au-delà du quartier, tout en valorisant des pratiques de consommation alimentaire éthique. Mangwon illustre ainsi les « effets de quartier » qui permettent d'identifier et d'expliquer certains comportements individuels, notamment les habitudes alimentaires (Chauvin, Le Roux, Vallée, 2016). Il est progressivement devenu « un quartier de pèlerinage pour les végans », réputé même auprès des non-végétariens.

2. La métropole de Séoul favorise-t-elle la consommation éthique ?

À cette question, 48 personnes ont répondu par l'affirmative et 117 ont répondu négativement. Les personnes ayant répondu « oui » décrivent Séoul comme la ville la plus peuplée, la plus diversifiée en termes d'origine des habitants, la plus dynamique en matière de changement et de tendances, ainsi que la plus réceptive aux besoins des consommateurs

en Corée du Sud. Elles estiment que, comparativement à d'autres villes du pays, la consommation alimentaire éthique y est mieux établie et plus accessible, en raison notamment de la diversité des sources d'approvisionnement (grandes surfaces, magasins coopératifs, marchés traditionnels, etc.).

En revanche, celles ayant répondu « non » soulignent que, malgré des variations d'un arrondissement à l'autre, la ville manque encore d'infrastructures dédiées à la consommation alimentaire éthique. Les raisons invoquées incluent le faible nombre de magasins collaborant directement avec les petits agriculteurs, le manque de restaurants végétariens et végans (la majorité des restaurants étant centrés sur des plats à base de viande), le manque de compréhension du végétarisme, ainsi que la prédominance de la livraison et de la consommation jetable dans le mode de vie urbain. Séoul apparaît comme une ville davantage caractérisée par la consommation que par la production, ce qui implique que la diversité des produits alimentaires dépend étroitement des modes de consommation des habitants.

Les personnes interrogées, qu'elles appartiennent au premier ou au second groupe, reconnaissent que Séoul n'est pas idéale pour la consommation alimentaire éthique, mais qu'elle offre malgré tout plus de possibilités dans ce domaine que d'autres villes.

Séoul a par ailleurs joué un rôle central dans la croissance économique, l'urbanisation et la modernisation du pays. Elle est parfois qualifiée de « capitale civique », notamment en raison de sa capacité à diffuser rapidement de nouvelles valeurs, comme ce fut le cas lors des manifestations aux chandelles contre l'importation de bœuf américain sur la place de Gwanghwamun (Choi, 2018). La perception du végétarisme y est plus élevée que dans les villes de province, et l'on y trouve davantage de restaurants végans, même si ceux-ci ne sont pas répartis de manière homogène dans tous les arrondissements. La ville offre également une meilleure accessibilité à des conférences, festivals ou salons dédiés au végétarisme.

En revanche, les produits locaux sont plus présents et plus accessibles dans les espaces ruraux, notamment dans les marchés traditionnels vendant des marchandises régionales ou dans les magasins de produits agricoles de Nonghyeop. Les zones rurales permettent aussi des échanges alimentaires entre voisins, une pratique peu courante en milieu urbain. Bien que les Séouliens puissent commander en ligne des produits agricoles provenant directement des

producteurs, cette pratique n'est pas toujours perçue comme une forme de consommation éthique en raison du « sacrifice caché » qu'elle implique de la part des livreurs.

À ce jour, un seul magasin exclusivement dédié aux produits locaux[505], soutenu par la municipalité, est présent à Séoul, en dehors des marchés de producteurs ponctuels organisés par des groupes d'habitants[506]. De manière générale, d'après les personnes interrogées, Séoul n'est pas une ville où la consommation éthique est accessible à tous.

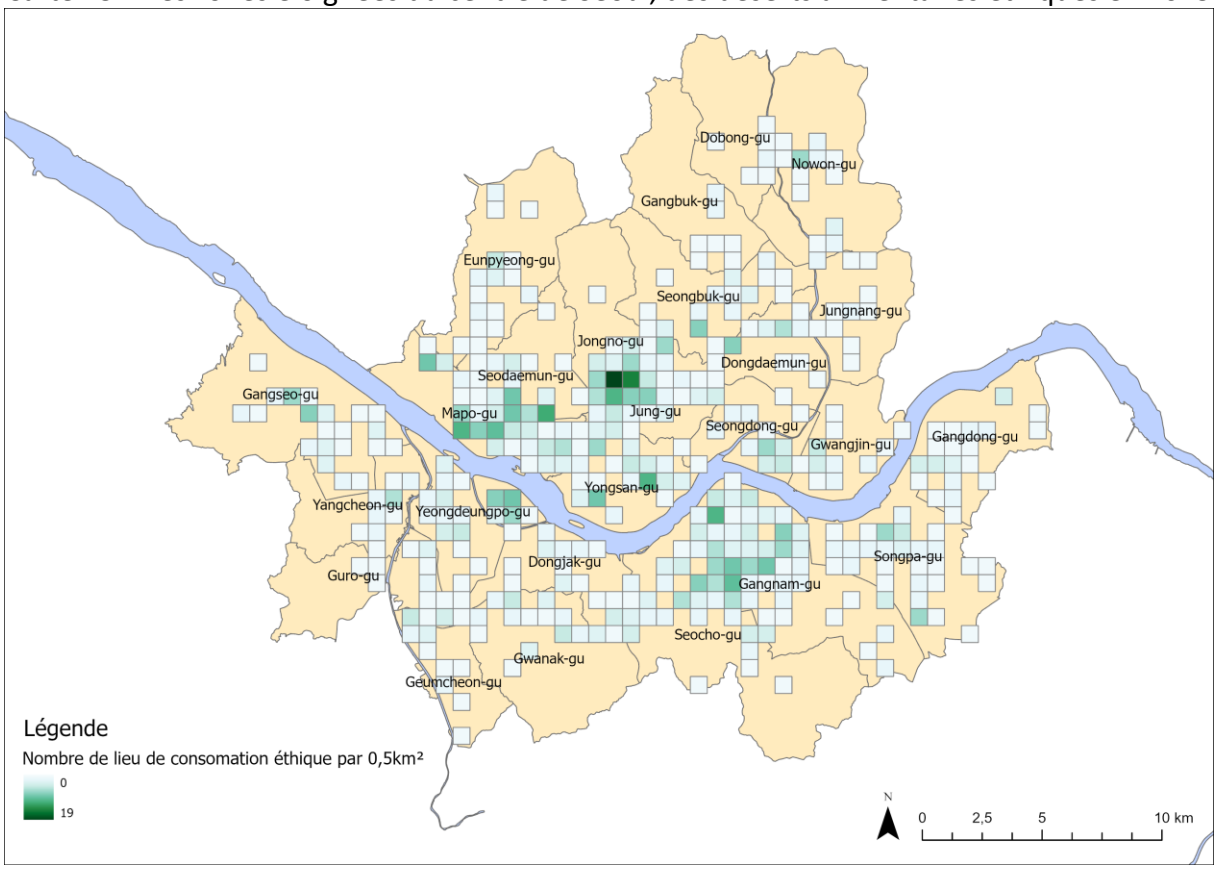
Deux principaux facteurs sont mis en avant. Premièrement, les niveaux de vie sont très contrastés : selon le service national des impôts (2022), Séoul présente l'écart de revenus le plus élevé du pays, avec un rapport de 64,9 entre les 20 % les plus riches (170 millions de won, soit 112 000 euros) et les 20 % les plus pauvres (2,6 millions de won, soit 1 731 euros[507]). Deuxièmement, les arrondissements présentent une forte polarisation en ce qui concerne la disponibilité de lieux permettant de manger éthiquement (Carte 15). Cette disparité s'explique par plusieurs facteurs : le revenu annuel moyen par habitant, la localisation dans le cœur de Séoul (où se concentrent bureaux, commerces, lieux historiques et touristiques) ainsi que la structure démographique.

[505] Ce magasin soutient les ventes des petits et moyens agriculteurs et offre des produits locaux à des prix abordables à Séoul.

[506] Par exemple, l'achat commun de produits locaux se déroule en contactant des agriculteurs issus de la famille, des amis ou de rencontres dans un marché direct organisé par l'église catholique ou évangéliste. Mais aujourd'hui, cela se produit rarement.

[507] Les données fournies par le service national des impôts à Yang Kyung-sook, membre de la commission de la planification et des finances de l'Assemblée nationale, écrites dans le journal News 1 : JEON Min, le 11/02/2024, « 종합소득 빈부격차 1 위 서울…상위 20% 소득, 하위 20% 65 배 » [Séoul en tête des écarts de richesse par revenu global… Le revenu des 20 % les plus riches est 65 fois supérieur à celui des 20 % les plus pauvres], *News 1*, URL : https://www.news1.kr/economy/trend/5317904, consulté le 03/03/2024.

Carte 15 – Les zones éloignées du centre de Séoul, des déserts alimentaires éthiques en 2025



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Sources : données recueillies en 2025 sur les sites Internet de trois coopératives (Doorae Saenghyeop, Jayeon Dream et Hansalim), de Nonghyeop Hanaro, de Kakaomap et de Naver Map. Traitement : ArcGIS.

* Cette carte n'inclut ni les marchés fermiers ni les restaurants spécialisés dans la cuisine des temples. Les premiers ne sont pas retenus, car leur localisation peut varier (à l'exception du marché Eoljang) et leurs ouvertures ne sont pas régulières. Les seconds, en raison de leur nombre très limité, ne présentent pas un caractère suffisamment représentatif. La carte repose donc sur les restaurants végétariens et végans, y compris ceux proposant des options végétales, ainsi que sur les trois coopératives les plus connues en Corée du Sud et sur les magasins Local Food de Nonghyeop.

Troisièmement, la perception de l'éthique alimentaire n'est pas encore largement répandue à Séoul, bien qu'elle y soit légèrement plus présente que dans d'autres régions. Cela concerne notamment le véganisme et la consommation de produits alimentaires biologiques. Un Séoulien interrogé, travaillant comme grossiste en fruits et légumes frais, souligne que les produits agricoles – en particulier les fruits – sont relativement peu valorisés sur les marchés de la capitale, et qu'une minorité de consommateurs recherche effectivement des fruits biologiques[508]. Par exemple, les bananes biologiques, dont la texture plus rugueuse est souvent perçue négativement, rencontrent une certaine réticence parmi les acheteurs.

[508] Les principales sources d'approvisionnement en fruits et légumes biologiques sont les cantines collectives, les magasins coopératifs ou les grands magasins.

Néanmoins, Séoul pourrait devenir une ville permettant à chacun de se nourrir de manière éthique, grâce à des réseaux municipaux ou personnels susceptibles de motiver ou d'accompagner la population vers d'autres pratiques alimentaires. Cette possibilité est illustrée par l'expérience d'une Séoulienne interrogée, qui a fondé un groupe d'amis végans à budget limité afin de démontrer qu'il est possible de manger végan avec peu de moyens. Pour que les lieux de consommation alimentaire éthique soient plus équitablement répartis sur l'ensemble du territoire séoulien, une sensibilisation accrue à l'éthique alimentaire devrait d'abord être menée auprès des habitants. Il s'agirait de rendre visible l'existence de ce type de consommation. Par ailleurs, Séoul et la région métropolitaine de *sudogwon*, qui regroupent une part importante de la population sud-coréenne, disposent d'une forte capacité d'influence sur le reste du pays. Si Séoul change, la Corée du Sud devrait changer également.

II. La promotion de la consommation alimentaire éthique

Malgré un engagement affiché par les mairies de tous les arrondissements de Séoul – engagement davantage centré, dans les années 2010, sur les produits issus du commerce équitable, alors très en vogue – les Séouliens interrogés considèrent que l'éthique alimentaire reste peu répandue parmi les mangeurs sud-coréens. Ils estiment qu'une diffusion massive d'informations serait nécessaire pour renforcer cette sensibilisation.

A. L'éducation des enfants à l'école

Les choix alimentaires paraissent relever du goût individuel, mais l'éducation joue un rôle essentiel pour orienter les futurs mangeurs. L'école prépare les enfants à devenir des individus en leur transmettant la dimension sociale liée à la consommation (Hay, 2019). Et elle est donc un lieu d'influence majeur pour les enfants (Hawkes et al., 2015). Les enfants des pays développés, qui sont éloignés du lieu de production du fait de l'industrialisation et de l'urbanisation, pensent que leurs produits alimentaires viennent simplement du supermarché (Herbert, 2008). Afin de relier les aliments qu'ils consomment à leurs lieux de production, l'école pourrait proposer des approches expérientielles et sensorielles. Par exemple, cela pourrait passer par le fait d'engager les élèves dans un projet de plantations (Ezan, Fellah-Dehiri, Masson, 2025), des ateliers culinaires en lien avec l'éthique alimentaire ainsi qu'un

enseignement théorique portant sur les kilomètres alimentaires[509] ou sur les produits locaux et saisonniers[510].

Ces dispositifs contribueraient à transmettre activement aux élèves l'importance de l'éthique alimentaire, à un âge où ils sont fortement exposés au *mukbang*, un format médiatique centré sur la recherche de satiété, susceptible de promouvoir des normes alimentaires discutables, y compris en matière de savoir-vivre à table[511] (manger silencieusement, utiliser correctement les ustensiles, ne pas parler en mangeant).

Selon la Korea Broadcasting and Advertising Corporation[512], 61,4 % des adolescents âgés de 13 à 18 ans[513] regardent du *mukbang*. Aborder la question de l'éthique alimentaire à l'école permettrait aussi de sensibiliser les élèves à la diversité des pratiques alimentaires et de réduire la stigmatisation envers les régimes minoritaires, comme le végétarisme. L'éthique alimentaire pourrait également être enseignée à travers une approche géographique, en insistant sur les conditions de vie vulnérables d'êtres humains ou non humains menacés par certains modes de production, et sur le fait que ces enjeux concernent des populations « séparées dans l'espace » (Kim, 2015). Une telle approche participerait à montrer que les lieux de production et de consommation sont interdépendants (Kim, 2015). Les pratiques alimentaires des enfants pourraient ainsi évoluer grâce à une éducation alimentaire éthique.

B. Les campagnes publicitaires destinées aux adultes

La ville de Séoul et ses arrondissements pourraient mobiliser leurs réseaux sociaux pour promouvoir l'éthique alimentaire. Ces plateformes facilitent la diffusion rapide d'informations grâce aux hashtags, favorisent la mise en relation autour d'intérêts communs (Jeong, Kim, Moon, 2018, cités dans Lee, 2020), élargissent l'audience des messages (Farber et al., 2015, cités dans Lee, 2020) et permettent aux utilisateurs d'exprimer leurs opinions (Lee, 2020). Les

[509] « These trends have led to a large increase in the distance food travels from the farm to consumer, known as 'food miles » (Ces tendances ont entraîné une forte augmentation de la distance parcourue par les aliments de la ferme jusqu'au consommateur, une distance communément appelée « kilométrage alimentaire » ou « food miles » (Browne et al., 2005) calculés par type de transport (en avion, en bus et en train)) (Séré De Lanauze, Sirieix, 2010).

[510] SHIN Hyo-Jin les a listés dans son développement de programme participatif pour la consommation éthique chez les élèves de l'école primaire en 2013. En effet, ils sont importants pour éduquer les élèves sur l'impact environnemental des aliments qu'ils mangent et leur faire comprendre que les aliments sont cultivés selon la saison.

[511] Sur les douze points énumérés par l'agence coréenne de promotion de la cuisine coréenne, nous avons cité les mauvaises manières à table les plus observées dans le *mukbang*.

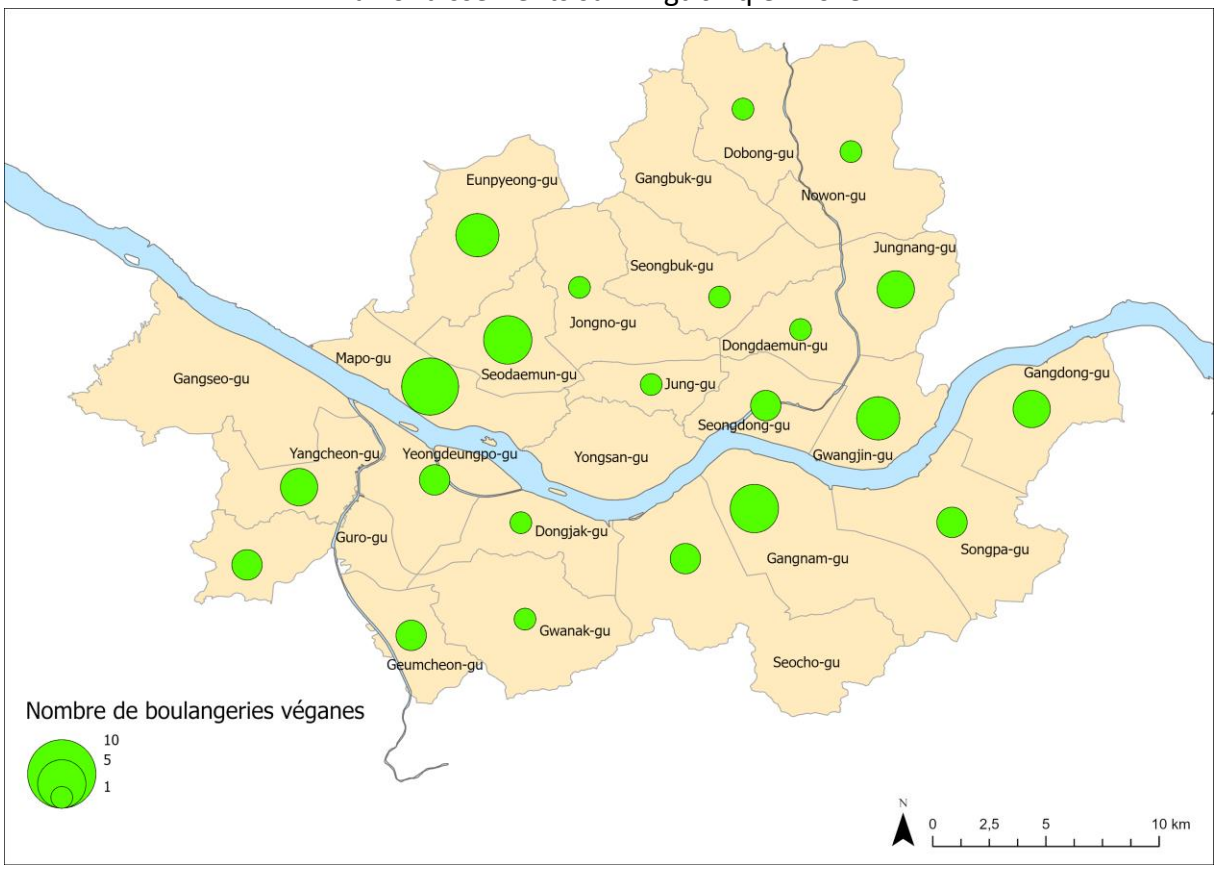
[512] En français : la société coréenne de radiodiffusion et de publicité.

[513] Cette enquête a été réalisée auprès de 4 000 personnes âgées de 13 à 69 ans en 2019.

algorithmes, en mettant en avant des contenus pertinents ou populaires, augmentent la visibilité de ces messages. Toutefois, la portée de ce canal dépend de l'âge des utilisateurs : les jeunes sont plus exposés que les générations plus âgées, ce qui limite la diffusion auprès de l'ensemble de la population.

En parallèle, l'exposition « passive » aux messages – dans le métro (portes palières, couloirs), dans les bus (écrans d'affichage) – permettrait de diffuser l'éthique alimentaire de manière continue, sans effort de recherche de la part du public. À mesure que cette thématique serait davantage présente dans ces médias, elle pourrait devenir une tendance, facilitant ainsi l'adoption de pratiques alimentaires éthiques. À titre d'exemple, les boulangeries véganes existent dans la quasi-totalité des arrondissements (Carte 16). Même si certains consommateurs ne connaissent pas précisément le véganisme, ils achètent ces produits parce qu'ils les perçoivent comme plus sains.

Carte 16 – Les boulangeries véganes absentes seulement dans seulement trois arrondissements sur vingt-cinq en 2025



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Sources : données recueillies en 2025 sur les sites Internet Navper Map et Kakao Map. Traitement : ArcGIS.

Avec davantage d'informations, les mangeurs auraient la possibilité de se renseigner sur les caractéristiques sanitaires des produits, et finiraient par se familiariser avec certains aspects

du véganisme voire avec l'éthique alimentaire en général. En effet, la société sud-coréenne ne considère pas encore ce thème comme un sujet auquel les individus devraient accorder de l'attention, et l'éthique alimentaire ne fait pas encore partie des choix de vie ordinaires. Il serait donc nécessaire que l'État s'engage à produire et diffuser une information claire expliquant pourquoi et comment il est possible de manger de manière éthique, notamment en précisant quels produits peuvent être considérés comme tels, afin que le concept soit compris par l'ensemble de la population.

Pour attirer l'attention des Sud-Coréens, il convient également de tenir compte du rôle de la mode, dont la diffusion est rapide. La mode renvoie à un fait, une idée, un comportement ou un produit susceptible de devenir une tendance dominante (Cuvillier, 2012), y compris dans le domaine alimentaire. La Corée du Sud observe activement l'apparition de ces phénomènes collectifs et massifs (Park, 2003). Lorsqu'un type de nourriture devient tendance, les restaurants spécialisés se multiplient rapidement dans tout le pays, avant que la plupart ne disparaisse et qu'un petit nombre seulement s'installe durablement. Ce phénomène est souvent associé à la métaphore de la « casserole » sud-coréenne, qui « bout et refroidit rapidement[514]. »

Plusieurs facteurs expliquent la sensibilité des Sud-Coréens à la mode : premièrement, la petite taille du territoire et la forte densité de population facilitent une circulation rapide des informations (Park, 2003). Deuxièmement, une culture du collectivisme, fondée sur l'appartenance à divers groupes sociaux, incite les individus à suivre les tendances afin de ne pas s'écarter des normes du groupe (Park, 2003). Par ailleurs, les Sud-Coréens ont tendance à partager les informations qu'ils acquièrent avec leurs proches (Park, 2003), afin que ceux-ci puissent également consommer ce qui est en vogue.

Dans ce contexte, s'appuyer sur l'effet de mode apparaît comme un levier pertinent pour ancrer l'éthique alimentaire dans les pratiques quotidiennes. Même si la mode est par nature éphémère, elle pourrait contribuer à éveiller la population sud-coréenne à la nécessité de consommer de manière éthique, et peut-être conduire un jour à faire de l'éthique alimentaire une tendance à part entière.

[514] SON Bo-Seung, le 28/09/2018, « [이슈메이커] 유행에 민감한 한국 사회 » [[À la une] La société coréenne, très sensible aux tendances], *Issuemaker*, URL : https://www.issuemaker.kr/news/articleView.html?idxno=22731, consulté le 05/05/2023.

Conclusion

Les labels alimentaires associés à l'éthique alimentaire sont nombreux et leur distinction manque souvent de clarté, ce qui peut donner l'impression qu'ils relèvent avant tout d'une stratégie marketing. Les Séouliens ne connaissent pas l'ensemble des labels présentés dans ce chapitre, mais certains d'entre eux sont largement reconnus et influencent déjà leurs décisions d'achat. Leur familiarité avec ces labels suggère qu'une réflexion sur leurs modes de consommation et d'alimentation est déjà en cours, allant vers des choix plus éthiques.

Au-delà du niveau d'études ou des moyens financiers, l'emplacement géographique joue un rôle déterminant. L'offre alimentaire éthique n'est pas encore répartie de manière équitable à Séoul pour permettre à chacun d'y accéder facilement. Pourtant, l'éthique alimentaire pourrait contribuer à maintenir le lien entre les espaces de production et les espaces de consommation dans une grande ville comme Séoul. En outre, elle dispose du potentiel nécessaire pour devenir une tendance et se diffuser largement dans toute la Corée du Sud, portée par la forte concentration de population de la capitale.

Chapitre 6. Les mutations dans les pratiques de consommation alimentaire, le végétarisme et sa transmission

Introduction

Le végétarisme en Corée du Sud peut être compris comme une réaction à l'augmentation récente de la consommation de viande, à laquelle s'opposent certains individus (You, 2012). Toutefois, adopter un régime végétarien ne constitue pas un choix simple. Les pratiques alimentaires résultent en effet de multiples facteurs. Comme l'indiquent Poelman et Steenhuis (2019, p. 143), « les choix alimentaires sont complexes […]. Ils sont influencés à la fois par des facteurs individuels […] et par des facteurs sociologiques, écologiques, environnementaux et culturels[515] ».

Parmi ces facteurs, la dimension sociologique joue un rôle central[516]. L'être humain est un être social : « l'homme doit être en relation avec d'autres » (Fromm, 2005, p. 84). Il ne peut se réaliser pleinement qu'au sein de la société (Rosset, Ribes, 2008). L'alimentation est donc étroitement liée à la vie sociale, les repas étant fréquemment partagés : « la nourriture et l'alimentation sont liées à la vie sociale puisque les personnes mangent souvent ensemble[517] » (Fromm, 2005, p. 151). Lors des repas, les échanges autour des plats ou des restaurants influencent les choix alimentaires des convives. Les réseaux sociaux renforcent également cette influence en incitant à découvrir de nouveaux produits ou lieux de restauration.

Les expériences vécues dans l'environnement social façonnent ainsi les comportements alimentaires. Une pression sociale peut orienter les choix des individus, l'alimentation devenant un moyen de signifier son appartenance, réelle ou souhaitée, à un groupe social (Fromm, 2005). Dans ce contexte, des tensions peuvent émerger entre différents types de mangeurs, notamment entre omnivores et végétariens. La consommation de viande demeure

[515] Extrait original : « Food choices are complex. […]. Not only do individual factors (such as neurobiological, physiological, psychological determinants) contribute to eating decisions, but also wider sociological, ecological environmental, and cultural factors (e.g., culture and economics of food production) steer food choices ».
[516] Les modifications du régime alimentaire affectent également la relation aux autres mangeurs ainsi que les dimensions émotionnelles du repas, ce que confirment les travaux de nombreux sociologues pour qui manger constitue un « fait social total » (Fishler, 1990 ; De Saint Pol, 2005 ; Pitaud, 2021).
[517] Extrait original : « Food and eating are entangled with our social lives, and often people eat together ».

en effet la norme dominante dans de nombreuses sociétés, où elle occupe une place centrale dans les repas (De Bakker, Dagevos, 2012 ; Arvisenet *et al*., 2020 ; Adamczyk *et al*., 2023).

Il existe pourtant plusieurs formes d'alimentation éthique, telles que la consommation de produits biologiques, locaux, de saison ou respectueux du bien-être animal, ainsi que le végétarisme. Ce dernier peut cependant être plus difficile à adopter au quotidien. Il ne s'agit pas seulement d'un choix alimentaire, mais aussi d'un choix relationnel. Dans une société marquée par une tradition collectiviste (Jeong, 2010), comme la Corée du Sud, le végétarisme peut être socialement contraignant. Les personnes concernées peuvent faire face à la pression sociale, au manque de reconnaissance de leur choix, voire à l'ostracisme (You, 2012).

Par ailleurs, le végétarisme est parfois perçu comme une menace pour la gastronomie sud-coréenne, alors même que la consommation quotidienne de viande ne s'est généralisée que récemment (You, 2012). Les convictions personnelles ne suffisent donc pas toujours à maintenir ce régime, car il s'écarte de la norme alimentaire dominante. Face à des individus aux pratiques différentes, il peut être plus simple de se conformer à la majorité afin d'éviter les conflits ou la nécessité de se justifier.

Enfin, les environnements sociaux (famille, proches, collègues ou camarades d'université) et les environnements physiques (disponibilité de restaurants végétariens ou végans à proximité des lieux de vie et du travail) demeurent les facteurs les plus déterminants des pratiques alimentaires. Il apparaît ainsi pertinent d'analyser la perception du régime végétarien, le ressenti des personnes végétariennes au sein de la société sud-coréenne, ainsi que les enjeux liés au savoir-faire culinaire.

I. La Corée du Sud est une société dont la culture est de type collectiviste[518]

Manger relève en grande partie de la socialité, c'est même sa caractéristique première selon Fischler (2001). Le repas constitue un acte social et fédérateur, qui exprime à la fois la faim, le rapport à soi et la relation à l'autre (Pitaud, 2021). Le partage d'un repas met ainsi en évidence l'identité de l'individu autant que celle du groupe. Manger ensemble favorise la convivialité

[518] JEONG Tae-Yun, 2010, « 한국사회의 집단주의적 성격에 대한 역사·문화적 분석 » [Analyses historiques et culturelles du caractère collectiviste de la société coréenne], Korean Journal of Social and Personality Psychology, Vol.24, N°3, p. 53-76.

autour de la table, à travers le plaisir de manger, de partager et d'échanger (Boutaud, 2021). Il permet également de partager des idées et des émotions, de renforcer les relations existantes ou de faciliter de nouvelles rencontres. Pour ces raisons, le repas partagé occupe une place importante dans de nombreuses sociétés.

En Corée du Sud, cette pratique revêt une importance particulière en raison de l'influence de la culture collectiviste. Le collectivisme sud-coréen se manifeste jusque dans le langage quotidien, notamment par l'usage fréquent du pronom « nous » pour désigner des notions relatives à l'individu, comme l'expression « notre famille » (Yang, 2019), employée dans le même contexte que « ma famille » en France. Selon Hofstede (1984), le collectivisme renvoie à une conception selon laquelle le groupe prime sur l'individu, et où l'harmonie collective et les sacrifices personnels sont valorisés. Toutefois, dans le contexte sud-coréen, le groupe semble davantage servir à atteindre des objectifs individuels qu'à préserver une harmonie générale (Kim, 1993 ; Jeong, 2007, cités dans Yang, 2019). L'accent est alors mis sur la création et le maintien de relations sociales positives (Idem).

Lors des premières rencontres, les Sud-Coréens cherchent souvent des points communs afin de faciliter le partage et l'établissement d'une relation axée sur le concept de « nous » (Choi, 2000 cité dans Yang, 2019). Ces points communs peuvent être fondés sur le *yeon* 연 (緣), suffixe désignant un lien ou un rapport, comme *hakyeon* (liens scolaires) ou *jiyeon* (liens régionaux) (Shim, You 2013 ; Yang 2019). Ils peuvent également reposer sur des goûts partagés, tels que les préférences musicales, l'intérêt pour certaines célébrités ou les habitudes alimentaires. Ces éléments facilitent les échanges entre individus, notamment à l'école, dans les entreprises ou à l'armée, et contribuent à la formation de groupes.

Certains groupes sont imposés par les institutions, par exemple dans le cadre scolaire, militaire ou professionnel. Les individus ne choisissent pas toujours les membres de ces groupes, mais peuvent s'y retrouver avec des personnes partageant des goûts similaires. À l'inverse, d'autres groupes se forment volontairement autour de centres d'intérêt communs, tels que les loisirs ou le régime alimentaire. Ces groupes émergent notamment à travers des organisations formelles, comme les clubs universitaires ou professionnels, ou dans des espaces virtuels, où les individus disposent d'une plus grande liberté de choix.

Lors des repas pris en groupe, le plat est généralement choisi collectivement afin de partager un moment convivial. Cette pratique peut toutefois poser problème en cas de divergences de préférences alimentaires. Dans certains contextes, comme les cantines scolaires ou l'armée, les individus ont peu de liberté et sont contraints de consommer les plats proposés. Les groupes procurent néanmoins un fort sentiment d'appartenance et permettent de participer à divers événements sociaux, tels que les *hoesik*, les célébrations, les funérailles ou les réunions d'anciens élèves (Shim, You, 2013).

En Corée du Sud, les repas partagés se caractérisent par une organisation spécifique de la table. Si le riz et la soupe sont individuels, les plats d'accompagnement, appelés *banchan*[519], sont placés au centre et partagés par l'ensemble des convives (Jeong, 2015 ; Lee, Oh 2004). Historiquement, les personnes aisées disposaient d'une table individuelle composée de riz, de soupe et de *banchan*[520] (Lee, s. d.). Cette organisation s'est répandue durant la période Joseon[521], marquée par l'influence du confucianisme (Lee, s. d.). Avec l'industrialisation et l'urbanisation, cette pratique a progressivement évolué vers le partage des plats au centre de la table (Joo, 2021).

Dans les restaurants, il est fréquent que tous les convives choisissent le même plat (You, 2012), ce qui limite l'expression des préférences individuelles. Le *hoesik*[522] illustre bien cette logique, puisque le lieu et le menu sont généralement décidés par les supérieurs hiérarchiques ou les aînés (You, 2012). Le barbecue coréen, notamment la poitrine de porc, est souvent privilégié, car ce mode de cuisson de la viande crée une atmosphère chaleureuse propice aux échanges. Ce type de repas, qualifié de « vertical », réunit des personnes appartenant à une même organisation sans nécessairement entretenir de relations proches.

[519] Voir annexe 31.

[520] HWANG Gyo-Ik, le 13/07/2013, « [Why] [황교익의 먹거리 Why? 파일] 여럿이 숟가락 집어넣는 共用반찬 추방을… 침을 나누는 건 人情이 아닙니다 » [[Pourquoi] [Le dossier « Pourquoi ? » de Hwang Gyo-ik sur l'alimentation] Abolissons les plats communs où plusieurs personnes plongent leur cuillère... partager sa salive n'est pas une marque d'amitié], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/site/data/html_dir/2013/07/12/2013071201466.html, consulté le 20/03/2022.

[521] Durant cette période, hommes et femmes ne mangeaient pas ensemble, ni même sous le même toit.

[522] Le *hoesik* s'agit d'une réunion destinée à éliminer le stress au travail, les conflits au sein d'un même service ou d'une même entreprise, qui peuvent réduire l'efficacité au travail, et à accroître le travail d'équipe ou la convivialité (Choi, Lee, 2017 ; In, 2017). Bien que le *hoesik* ne soit pas explicitement obligatoire, il fait partie de la culture d'entreprise sud-coréenne, et peut générer du stress en amenant parfois les personnes à participer à certains événements uniquement par crainte que leur absence soit mal vue. En d'autres termes, il peut être considéré comme une extension du travail. Dans le milieu universitaire, le *hoesik* se manifeste par des réunions de rentrée, après les cours ou dans le cadre de clubs d'activités.

Dans ce contexte, il peut être difficile pour un individu adoptant un régime alimentaire différent de celui de la majorité d'affirmer ses choix. Cette difficulté existe aussi bien dans les relations proches que plus distantes. Le partage systématique des plats et des desserts[523] rend délicate toute restriction alimentaire, car refuser un aliment peut être perçu comme un acte d'éloignement du groupe. Partager un repas signifie devenir *sikgu*, terme désignant la famille ou le groupe avec lequel on mange, et impliquant une relation étroite (Jeong, 2015).

Ainsi, manger ensemble ne consiste pas seulement à être assis à la même table, mais à partager un plat. Identique ou différent de ceux des autres membres du groupe, il sera désigné par « notre plat » plutôt que par « mon plat », tout comme les leurs. Dans ce contexte, déclarer que l'on ne consomme pas certains aliments, comme la viande, peut être socialement délicat. Pour les personnes végétariennes, cela demande souvent du courage, car elles risquent d'être perçues comme « singulières » au sein d'un groupe omnivore (You, 2012). Afin d'éviter ces tensions, des groupes se forment parfois sur la base de préférences alimentaires communes.

A. La perception du régime végétarien

Avant d'examiner les résultats de notre enquête quantitative, il est utile de rappeler ceux de l'étude menée par Hankook Research en 2023 et 2024[524] sur les perceptions du végétarisme et du véganisme[525] en Corée du Sud. En 2024, le degré de connaissance du véganisme recule de cinq points par rapport à 2023 (36 % contre 41 %), bien qu'elle demeure plus élevée chez les 18–29 ans, suggérant une tendance encore marginale mais portée par les jeunes adultes. L'enquête de 2024 révèle également que 35 % des répondants considèrent la nourriture végétarienne comme peu savoureuse et que 53 % estiment difficile de vivre en tant que végétarien en Corée du Sud. Malgré des différences méthodologiques avec notre étude, ces

[523] Entre proches, il est courant de suggérer « On va commander ceci, cela, pour goûter ensemble ! », de proposer « Tu veux goûter ? » ou de demander « Je peux goûter ? ».

[524] Les enquêtes de 2023 et 2024 ont été réalisées auprès de 1 000 hommes et femmes âgés de 18 ans et plus dans tout le pays.

[525] Selon le Hankook Research sur les perceptions du végétarisme et du véganisme en 2023 et 2024, les principales raisons d'acheter des aliments végans sont la protection de l'environnement (42 % en 2023, 42 % en 2024) et la santé (38 % en 2023, 39 % en 2024), ainsi que la protection des animaux (23 % en 2023, 20 % en 2024), tandis que la principale raison de ne pas en acheter est de ne pas en ressentir le besoin (68 % en 2023, 73 % en 2024).En prenant en compte l'âge des répondants à cette même question, on peut observer que la raison principale est le prix élevé pour les 20 et 30 ans et le manque de sensibilisation pour les plus de 60 ans.

résultats rejoignent certains de nos constats, notamment la perception négative du goût et les contraintes sociales associées à ce régime.

Notre questionnaire mené auprès de 165 Séouliens montre pourtant une perception globalement positive du végétarisme, avec 75,72 % d'opinions positives ou très positives. Toutefois, les entretiens réalisés auprès de 13 omnivores nuancent cette image : la majorité associe les plats végétariens à une faible qualité gustative. Seuls cinq participants expriment une perception favorable, décrivant le végétarisme comme « naturel », « durable » ou relevant d'un régime « normal ».

Ces résultats mettent en évidence un décalage entre une appréciation générale plutôt positive du végétarisme et des représentations gustatives plus négatives, lesquelles constituent un frein à son adoption dans le contexte sud-coréen.

> « Le végétarisme est la chose la plus naturelle à faire. Quand j'étais enfant, je buvais du lait animal sans y penser parce qu'on me disait que c'était une boisson nutritive et bonne, mais quand j'y pense, je me rends compte que le comportement humain consistant à boire du lait animal est étrange ! […] Je pense que le végétarisme est une valeur, une orientation philosophique, et non une contrainte comportementale »
> Entretien avec HK

Le végétarisme ne se limite pas à l'exclusion de certains produits d'origine animale, mais invite plus largement à une réflexion sur la consommation courante et banalisée de ces denrées. Cette remise en question peut exister sans pour autant conduire à l'adoption effective d'un régime végétarien, comme l'illustre le cas de certains individus interrogés.

La majorité des omnivores séouliens expriment toutefois une perception négative du végétarisme, mobilisant des termes tels que « fade », « insipide », « pas bon », « nécessitant de la conviction ou de la volonté », ou encore « inefficace » lorsqu'il s'agit de substituts de viande. Ces qualificatifs semblent davantage traduire une critique des saveurs et des efforts perçus comme nécessaires pour adopter ce régime, plutôt qu'un rejet du végétarisme en tant que tel. Cette ambivalence s'inscrit dans un contexte où, malgré l'augmentation du nombre de personnes végétariennes et l'intérêt croissant pour les enjeux environnementaux et le bien-être animal, se développe chez les jeunes générations[526] une forme de « consommation

[526] Les décisions en matière d'achat revêtent aussi un caractère identitaire au sein de la génération YZ. Cette génération se caractérise par un fort besoin d'expression et un grand intérêt pour ses propres goûts, et elle exprime ses opinions

traduisant des valeurs[527] » ou de *meaning out*[528], qui n'implique pas nécessairement un changement durable des pratiques alimentaires.

Dans la société sud-coréenne, les personnes végétariennes demeurent néanmoins souvent stigmatisées. Une analyse des commentaires[529] publiés en 2021 sous des articles consacrés au végétarisme par le journal *Vegan News*[530] montre une prédominance de réactions négatives. Les termes les plus fréquemment employés, tels que « contrainte », « supériorité », « peuple élu », « *kkaesimin*[531] » (utilisé de manière ironique), « religion[532] » ou encore « ennuyeux », traduisent une perception du végétarisme comme une posture morale ou idéologique.

À l'inverse, les entretiens menés auprès de treize omnivores séouliens révèlent une attitude plus nuancée, voire positive, à l'égard des personnes végétariennes. Douze d'entre eux les décrivent comme « courageux » ou « admirables », et tous affirment respecter les individus adoptant ce régime pour des raisons environnementales ou liées à la protection animale. Ces motivations sont toutefois perçues comme plus abstraites ou éloignées de leur propre expérience, contrairement aux raisons de santé, jugées plus directement liées à l'individu et facilitant l'adoption d'un régime alimentaire spécifique.

> « Je pense que les végétariens sont extraordinaires. À moins d'être végétarien depuis la naissance, on a fait l'expérience de manger de la viande et on en a une certaine nostalgie. Mais le fait d'être conscient et intentionnel à ce sujet, et de pouvoir s'en abstenir est dur car l'acte de manger se fait trois fois par jour, et rester végétarien à chaque fois… C'est vraiment incroyable ! »
> Entretien avec HK.

Comme l'a souligné HK, la majorité des végétariens, à l'exception de ceux qui le sont depuis l'enfance, ont consommé de la viande par le passé. Leur rapport à la viande ne se limite donc

politiques et sociales à travers sa consommation. Par conséquent, elle vise une consommation qui met l'accent sur les valeurs sociales et les bienfaits du végétarisme pour la santé de chacun (*Economic Review*, le 13/03/2021).

[527] Le consommateur effectue l'achat en fonction de ses valeurs ou de ses croyances éthiques plus que du prix.

[528] Le principe de ce type de consommation est de ne dicter l'achat ni par le prix, ni par l'image que celui-ci donne du produit vendu (économique, luxueux, etc.), ni par celle issue d'une stratégie marketing efficace. Le seul critère à prendre en compte est l'éthique du consommateur. Le *meaning out* constitue également une occasion de partager son engagement et sa conscience politique et sociale sur les réseaux sociaux, à travers des publications traitant du sujet. Ce terme se compose de *meaning* (sens), et de *coming out*, ici dans le sens de révéler l'adoption d'un mode de consommation conscient).

[529] Voir annexe 32 (c'est encore le cas en 2025).

[530] L'analyse a porté sur un total de 689 commentaires sur 30 articles de presse comportant le mot-clé « végétarisme » sur des portails plus populaires, avec 516 réponses négatives, 108 positives et 65 neutres.

[531] En français : des citoyens éveillés.

[532] Une personne qui n'est pas intéressée par le végétarisme peut percevoir une volonté de la convertir à ce régime et établir un parallèle avec le prosélytisme religieux.

pas à une pratique alimentaire, mais s'inscrit dans une mémoire sensorielle et sociale faite de goûts, d'odeurs, de sons et de moments partagés. L'alimentation étant étroitement liée à la mémoire et à la nostalgie, notamment celle de l'enfance (Köster et Mojet 2015 ; Boonefaes *et al*, s. d.), l'exclusion de la viande suppose une forte discipline et une volonté soutenue. Il ne s'agit ainsi pas seulement de renoncer à un aliment, mais également à l'atmosphère conviviale associée aux repas partagés autour de la viande.

Les entretiens menés auprès des omnivores séouliens montrent que les attitudes négatives envers le végétarisme ne visent pas tant le régime en lui-même que certaines formes de militantisme perçues comme moralisatrices. Les discours recueillis révèlent une distinction récurrente entre un végétarisme respecté, fondé sur des convictions environnementales ou éthiques, et un végétarisme jugé « extrême », accusé d'imposer des normes ou de culpabiliser les non-végétariens. Cette perception rejoint les résultats de l'analyse des commentaires publiés par *Vegan News* en 2021, dont une part significative évoque l'idée d'une contrainte exercée par certains végétariens, suscitant rejet et aversion.

Dans les interactions quotidiennes, notamment lors des repas partagés, ces tensions peuvent se traduire par des situations de malaise. Sous couvert de curiosité ou d'inquiétude pour la santé, certaines remarques soulignant la différence alimentaire peuvent être vécues comme intrusives par les personnes végétariennes. Or, dans un contexte social où les repas sont majoritairement collectifs — à l'école, à l'université, au travail ou lors des *hoesik* — manger seul reste peu fréquent et parfois socialement inapproprié. Pour les végétariens, le fait de devoir annoncer et justifier à répétition leurs restrictions alimentaires constitue ainsi un défi quotidien, renforçant la difficulté de maintenir ce régime dans la société sud-coréenne.

La première difficulté associée au végétarisme en Corée du Sud réside dans la stigmatisation sociale persistante dont les personnes concernées font l'objet. Nombre de végétariens hésitent à révéler leur régime alimentaire à leur entourage[533]. Cette révélation est d'ailleurs désignée par le terme de *chaeming out*, forgé à partir de *chaesik* (régime végétarien) et de *coming out*, soulignant le caractère sensible et courageux de cette déclaration dans un contexte social peu favorable.

[533] WOO Cheol-Hoon, le 06/04/2020, « 채식선택권 헌법소원 제기 » [Dépôt d'un recours constitutionnel pour la reconnaissance du droit au choix végétarien], *Kyunghayng Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202004061651001#ENT, consulté le 03/04/2021.

Une seconde difficulté tient au fait que le végétarisme demeure perçu comme une pratique « anormale ». Bien que certains omnivores reconnaissent une amélioration récente de l'offre végétarienne à Séoul, celle-ci reste inégalement répartie et insuffisante pour permettre une pratique aisée au quotidien. Les personnes végétariennes doivent souvent anticiper leurs repas ou se rabattre sur des solutions de substitution limitées, ce qui renforce le sentiment que suivre un régime végétarien exige un effort supplémentaire par rapport à une alimentation omnivore.

Parallèlement, le végétarisme connaît une visibilité croissante, notamment chez les jeunes générations, à travers des pratiques ponctuelles telles que les « journées véganes » relayées sur les réseaux sociaux[534]. Cette évolution s'inscrit dans un contexte de sensibilisation accrue aux enjeux environnementaux, au bien-être animal et à la consommation éthique [535]. Toutefois, cette reconnaissance demeure largement symbolique et ne se traduit pas systématiquement par une acceptation sociale durable.

En effet, la principale contrainte du végétarisme ne relève pas uniquement de l'offre alimentaire, mais du regard social. Dans une société fortement marquée par le collectivisme, ne pas se conformer aux pratiques majoritaires au sein de groupes institués — famille, milieu professionnel ou scolaire — expose les individus au risque d'être perçus comme déviants ou marginalisés [536]. Cette situation est particulièrement visible lors des repas collectifs fréquemment jugés incontournables, tels que les *hoesik*, les fêtes traditionnelles (*Seollal*, *Chuseok*) ou les réunions familiales, où les plats à base de viande occupent une place centrale. Bien que des légumes soient présents, s'en tenir exclusivement à ces derniers peut être interprété comme un comportement pointilleux, voire antisocial (You, 2012).
Ainsi, les personnes végétariennes se vivent fréquemment comme une « minorité à table », comme les homosexuels qui font un *coming out*. Cette expression a donné *chaeming out*, qui désigne le fait d'être contraint soit à une forme de négociation pour assumer ses choix

[534] LEE Geum-Na, le 31/03/2021, « '고기 안 먹고' 회사 다녀보기…극히 '개인적'인 5 단계 변화 » [Expérimenter la vie en entreprise sans consommer de viande : les cinq étapes d'un changement profondément personnel], *KBS News*, URL : https://news.kbs.co.kr/news/pc/view/view.do?ncd=5151392, consulté le 07/07/2022.
[535] JEONG Hye-Young, le 02/04/2022, « [어쩌다] 채식주의는 어떻게 트렌드가 됐을까 » [[Comment] Le végétarisme est-il devenu une tendance ?], *SBS News*, URL : https://news.sbs.co.kr/news/endPage.do?news_id=N1006697861, consulté le 07/07/2022.
[536] HONG Da-Yeon, le 18/06/2020, « [비건백과] 쉽지 않은 '채밍아웃' 사회적 인식 개선 필요해 » [[Vegan Encyclopedia] Le « *chaeming out* » n'est pas facile : il faut en améliorer la perception sociale], *Vegan News*, URL : https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=10534, consulté le 03/04/2021.

alimentaires, soit, dans certains cas, à se conformer partiellement afin d'éviter le malaise social. Ces éléments soulignent que la difficulté du végétarisme relève moins d'un choix individuel que d'un cadre social et culturel encore peu accommodant.

B. La détermination inébranlable des végétariennes séouliennes

En Corée du Sud, le terme de « végéphobie » n'est pas employé, mais des formes de rejet à l'égard des végétariens, et plus encore des végans, sont observables dans les médias. Un article du *Media Today*[537], s'appuyant sur les travaux de Park Joo-Hyeon, met en lumière l'augmentation des discours hostiles au véganisme, notamment sur YouTube. Selon les analyses menées lors de la 21e session du camp de recherche culturelle, l'association DxE a constaté une diffusion croissante de contenus haineux, parfois encouragés par des créateurs de contenus influents, recourant à la dérision ou à des termes déshumanisants.

Par ailleurs, la couverture médiatique grand public tend à présenter le véganisme comme une mode ou une pratique marginale, contribuant à une forme de disqualification morale des végans. Ces constats soulignent le rôle central des médias dans la construction des représentations sociales du végétarisme et du véganisme, qu'ils peuvent soit normaliser, soit stigmatiser.

Les stratégies militantes de certains mouvements végans, bien que se revendiquant non violentes, participent également à ces tensions. L'usage d'un langage fortement moralisateur ou d'images choquantes, notamment dans des actions publiques ou des vidéos dénonçant l'exploitation animale, peut être perçu comme culpabilisant par les consommateurs de produits d'origine animale. Ce registre discursif, parfois jugé radical, peut susciter des réactions de rejet, voire renforcer des sentiments anti-végan plutôt que favoriser l'adhésion ou la compréhension.

Ainsi, l'association fréquente du véganisme à des postures perçues comme extrêmes contribue à un amalgame entre l'ensemble des végans et une minorité militante. Dans ce contexte, les personnes végétariennes et véganes, déjà minoritaires dans la société sud-

[537] JANG Seul-Ki, le 17/08/2023, « 채식주의 '혐오', 미디어 통해 어떻게 소비됐나 » [Comment la « haine » envers le végétarisme a-t-elle été relayée à travers les médias ?], *Media Today*, URL : https://www.mediatoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=311871, consulté le 05/12/2023.

coréenne, peuvent se sentir davantage exposées à l'incompréhension et à l'inconfort social, tant dans les espaces numériques que dans les interactions quotidiennes.

1. Qu'est-ce qui amène à devenir végétarien ?

Les choix alimentaires sont influencés par une combinaison de facteurs individuels, sociaux et culturels, tels que l'expérience, le goût, l'authenticité des produits, l'apparence, la commodité, la santé, le pouvoir d'achat, les convictions éthiques (environnement, bien-être animal, soutien aux producteurs) ainsi que la religion (Lanauze et Sirieix, 2021 ; Jani, 2023). Ils peuvent également être façonnés par les tendances et les médias, notamment les réseaux sociaux, les émissions culinaires, les documentaires alimentaires ou l'influence des célébrités.

Dans le cas des Séouliennes végétariennes interrogées, quels que soient leurs régimes alimentaires, ce sont principalement des dimensions individuelles qui ont motivé leur transition. L'expérience personnelle, qu'elle soit sensorielle, cognitive ou relationnelle, ainsi que l'exposition à des documentaires traitant des enjeux alimentaires, apparaissent comme des déclencheurs majeurs. Plus précisément, certaines expériences vécues dans des contextes spécifiques ont favorisé une prise de conscience du lien entre l'aliment et l'animal.

Ainsi, l'une des enquêtées rapporte qu'un séjour dans une communauté autosuffisante au Royaume-Uni, où les animaux étaient élevés, nommés puis abattus collectivement, a provoqué une rupture dans sa perception de la consommation de viande. Cette confrontation directe avec les pratiques d'abattage a rendu explicite l'association entre la viande et l'animal, conduisant à une décision de devenir végétarienne (entretien avec DY). Ce type d'expérience illustre le rôle central de la confrontation concrète et émotionnelle dans la transformation des pratiques alimentaires.

a. L'expérience dans un lieu spécifique

Dans l'expérience relatée, les membres de la communauté étudiée conféraient une forme d'humanité à leurs animaux d'élevage en les nommant et en les intégrant à des activités à dimension cérémonielle. Ce processus de personnification et de ritualisation rapprochait symboliquement humains et animaux en tant qu'êtres vivants dotés de sensibilité. La reconnaissance explicite de cette sensibilité, ainsi que l'inclusion des animaux au sein du

groupe, a permis à l'enquêtée de reconsidérer la viande non plus comme un simple aliment, mais comme le produit de l'abattage d'un être vivant, potentiellement perçu comme injustifié ou moralement problématique. Cette prise de conscience a constitué un déclencheur décisif dans son adoption du végétarisme.

b. L'expérience gustative

Par ailleurs, l'expérience gustative apparaît également comme un facteur déterminant. Si l'intérêt initial pour le végétarisme peut être suscité par des tendances sociales ou médiatiques, celles-ci ne suffisent généralement pas à provoquer un changement durable des pratiques alimentaires. En revanche, la découverte de plats végétariens jugés savoureux peut jouer un rôle central dans la transition. Le témoignage d'une enquêtée montre que la dégustation d'un plat végan perçu comme particulièrement réussi a contribué à modifier durablement sa perception de la cuisine végétarienne et à lever les représentations négatives associées à son goût. L'expérience sensorielle agit donc comme un levier concret, notamment dans un contexte où la cuisine végétarienne est fréquemment décrite comme peu appétissante.

c. La découverte du végétarisme à travers les livres et les conférences

Enfin, l'acquisition de connaissances à travers des supports intellectuels, tels que les livres ou les conférences, constitue un autre vecteur de transformation des pratiques alimentaires. La lecture d'ouvrages remettant en question le caractère « naturel » de la consommation de viande peut conduire à une déconstruction des croyances alimentaires dominantes. Dans le cas présenté, la découverte d'une analyse critique du carnisme a amené l'enquêtée à percevoir la consommation de viande comme une construction idéologique plutôt que comme une nécessité biologique, facilitant ainsi son passage à un régime végétarien.

En partant de la question « Pourquoi l'être humain consomme-t-il de la viande ? », certains ouvrages invitent les mangeurs à interroger un aliment perçu comme allant de soi dans leur régime alimentaire. Cette démarche réflexive peut conduire à une remise en question progressive de pratiques alimentaires auparavant considérées comme naturelles.

Les conférences jouent un rôle similaire dans ce processus de prise de conscience. L'exposition à des informations portant sur les conditions d'élevage et les procédés d'abattage peut provoquer un malaise moral et sensoriel, entraînant une distanciation croissante vis-à-vis de

la consommation de viande. Comme le souligne une enquêtée, cette accumulation de connaissances a conduit à une diminution de son attrait pour la viande et à une réorientation progressive vers un régime végan (entretien avec MS).

À l'instar de MS, la prise de conscience des conditions de production d'aliments consommés quotidiennement peut entraîner chez certaines personnes une perte d'appétence pour ces produits et conduire à une réévaluation durable des pratiques alimentaires.

d. L'expérience de vivre avec un animal de compagnie

L'adoption d'un animal de compagnie constitue, pour certains individus, un déclencheur majeur d'une prise de conscience menant au végétarisme, voire au véganisme[538]. Cette expérience favorise une reconfiguration du rapport aux animaux, susceptible de mettre en tension la distinction entre animaux domestiques et animaux d'élevage. Le témoignage de SA illustre ce processus : le lien affectif et émotionnel développé avec son chien l'a conduite à reconnaître chez les animaux d'élevage des capacités sensibles comparables à celles des humains et des animaux de compagnie, rendant moralement problématique la consommation de viande.

Les interactions quotidiennes avec un animal permettent ainsi de reconnaître la sentience animale (Elsey, Moss, 2023) et d'interroger la légitimité de hiérarchies établies entre espèces. La prise de conscience des conditions de vie et d'abattage des animaux d'élevage renforce ce questionnement et peut entraîner une rupture avec les pratiques alimentaires antérieures. Pour certains, cette évolution se traduit par l'abandon total de la consommation de chair animale, comme dans le cas de SA, tandis que pour d'autres, elle conduit à une réduction progressive de celle-ci, notamment chez des flexitariens vivant avec un animal de compagnie.

e. L'expérience directe par mimétisme

Le cas d'une végétarienne d'« orientation » vers végane (Voir p. 352) met en évidence le rôle de l'influence interpersonnelle dans l'adoption d'un régime végétarien. Un épisode de

[538] BOUMEDIENE Anissa, le 21/04/2023, « "Je ne peux pas le chouchouter et en dévorer d'autres "… Ils sont devenus végés ou végans après avoir adopté un animal », *20 Minutes*, URL : https://www.20minutes.fr/societe/4033609-20230421-peux-chouchouter-devorer-autres-devenus-veges-vegans-apres-avoir-adopte-animal, consulté le 06/07/2023.

consommation anodine — la commande d'un yaourt au lait en présence d'une amie végane — a provoqué un malaise relationnel, cette dernière percevant le produit comme associé à la souffrance animale. La réaction émotionnelle de l'amie a suscité chez l'enquêtée un sentiment de gêne et une réflexion critique sur ses propres pratiques alimentaires, conduisant progressivement à un changement de régime.

Il est toutefois important de souligner que cette transition ne résulte pas d'une contrainte explicite. L'amie végane n'a exercé aucune pression directe et a laissé à l'enquêtée le temps de s'informer et de mûrir sa décision. La volonté de préserver une relation affective forte a ainsi constitué un facteur facilitant l'adoption du végétarisme. Ce cas illustre que l'influence non coercitive, fondée sur l'exemple et le respect des choix individuels, peut s'avérer plus efficace pour favoriser une transition alimentaire que des stratégies reposant sur la culpabilisation ou l'injonction.

f. Le rôle des documentaires sur les enjeux alimentaires

Les documentaires critiquant la production intensive des aliments d'origine animale et les conditions de vie des animaux d'élevage constituent un facteur d'influence important dans l'adoption de régimes végétariens ou végans. Les témoignages recueillis montrent que l'exposition à des images et à des récits mettant en scène la souffrance animale peut provoquer un choc émotionnel et moral, conduisant à une remise en question des pratiques alimentaires jusque-là perçues comme ordinaires. Le cas de HH illustre ce processus : la découverte de pratiques telles que la castration des porcs sans anesthésie ou l'insémination forcée des vaches pour la production laitière a suscité une prise de conscience des droits attribuables aux animaux et entraîné son passage au véganisme.

Plusieurs enquêtées mentionnent ainsi le rôle déterminant du documentaire *The Omnivorous Family*[539] (2014) de Yun Hwang, qui montre explicitement des pratiques d'élevage intensif présentées comme violentes et déshumanisantes. L'objectif de ce type de production audiovisuelle est de révéler la réduction des animaux à de simples objets de consommation

[539] Une réalisatrice, mère d'un jeune garçon, voit des animaux mourir de la fièvre aphteuse et s'interroge sur les conditions d'élevage des porcs. Elle emmène son enfant visiter une ferme industrielle et une ferme respectant le bien-être animal. Elle s'attache aux cochons et dans le documentaire, elle montre les dilemmes auxquels elle est confrontée lorsqu'elle choisit un restaurant ou lorsqu'elle fait ses courses, par exemple quand il s'agit de décider ce qu'elle va donner à manger à son mari et son fils qui aiment la viande.

et de rendre visibles des pratiques généralement invisibilisées. D'autres documentaires consacrés aux enjeux environnementaux, sanitaires et industriels de l'alimentation, tels que *Cowspiracy*[540] (2014), *The Game Changers*[541] (2019), *Seaspiracy*[542] (2021) ou *What the Health*[543], participent également à cette dénaturalisation de la consommation de produits d'origine animale.

Comme le souligne Brereton (2018), la transformation des pratiques alimentaires suppose de combler un « déficit de prise de conscience ». Les films et documentaires disposent à cet égard d'un fort pouvoir de sensibilisation, capable de susciter un intérêt public mesurable, comme l'augmentation significative des recherches liées au véganisme observée après la sortie du film[544] *Okja*[545] (2017). Toutefois, ces supports ne conduisent pas nécessairement à une conversion immédiate ou totale. Leur effet se manifeste plus souvent par une réduction progressive de la consommation de produits animaux plutôt que par une adoption radicale du végétarisme ou du véganisme.

Les déclencheurs de ces changements relèvent moins d'événements exceptionnels que d'expériences ordinaires, telles que le visionnage de documentaires ou l'accumulation d'informations. Néanmoins, modifier durablement ses pratiques alimentaires demeure complexe, l'alimentation constituant un vecteur central de sociabilité. Comme l'indique Lahlou (2005), le changement alimentaire peut entraîner une distanciation sociale et un risque d'ostracisme, particulièrement marqué dans des sociétés à forte orientation collectiviste comme la Corée du Sud.

Chez les Séouliennes végétariennes interrogées, la motivation initiale repose principalement sur la protection des animaux d'élevage. Toutefois, au fil de leur parcours, cette motivation

[540] Il démontre l'impact de l'élevage intensif sur l'environnement et la perte de ressources naturelles sans que les principaux groupes écologistes réagissent (Netflix).
[541] Ce documentaire réfute le mythe selon lequel la viande est indispensable pour la santé humaine en faisant participer un entraîneur des forces spéciales et des athlètes à une expérience visant à déterminer lequel d'un régime carné ou végétarien est plus efficace pour développer la force.
[542] Ce documentaire raconte l'impact de la pêche commerciale sur l'océan et les écosystèmes marins.
[543] Le sujet de ce film est la relation entre régimes et maladies et les milliards de dollars en jeu dans les secteurs pharmaceutique et agroalimentaire (Netflix).
[544] FOUGERON Alexandre, SERRELL Mathilde, le 05/02/2018, *Le cinéma peut-il changer les habitudes alimentaires ?*, [Émission de radio], France Culture, URL : https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/le-billet-culturel/le-cinema-peut-il-changer-les-habitudes-alimentaires-2971732
[545] Ce film raconte l'histoire d'Okja, un super porc génétiquement modifié qui mange moins de nourriture et produit moins de déchets afin de minimiser les dommages environnementaux en cas de crise alimentaire, et questionne fortement l'éthique des pratiques d'élevage industriel (*Kg news*, le 15/07/2022 ; *Maeil Kyongje*, le 20/07/2022).

s'est élargie à d'autres enjeux, notamment environnementaux — tels que la déforestation liée à l'alimentation animale ou la destruction des mangroves due à l'aquaculture — et relatifs aux conditions de travail dans l'industrie agroalimentaire. Cette extension progressive des préoccupations montre que l'adoption du végétarisme s'inscrit souvent dans une réflexion globale sur l'ensemble de la chaîne de production alimentaire, au-delà de la seule question de la consommation de produits d'origine animale.

McDonald (2000) propose un modèle analytique du processus d'adoption du véganisme fondé sur la protection animale, articulé en quatre étapes successives. La première, « Qui suis-je », renvoie aux antécédents personnels et aux expériences antérieures qui façonnent l'individu avant toute prise de conscience. La deuxième étape correspond à une « expérience catalytique », susceptible soit d'entraîner une répression de l'information nouvellement acquise, soit d'orienter l'individu vers une remise en question de ses pratiques. Cette orientation constitue la troisième étape : elle se traduit par une volonté d'approfondir ses connaissances sur la cruauté envers les animaux, sur les modes de vie végétarien ou végan, et peut conduire à la décision d'adopter l'un de ces régimes. Enfin, la quatrième étape correspond à l'élaboration d'une nouvelle « vision du monde », qui structure durablement le mode de vie et les choix quotidiens de la personne végane. Le processus d'adoption du véganisme décrit par McDonald (2000) apparaît long et progressif, les individus étudiés ayant souvent consacré plusieurs années à s'informer avant de modifier durablement leurs pratiques alimentaires. En comparaison, bien que les Séouliennes interrogées partagent une motivation similaire centrée sur la protection animale, leur transition vers le végétarisme ou le véganisme semble plus rapide et moins conflictuelle.

Malgré le contexte collectiviste sud-coréen, elles ont accepté de se distinguer des pratiques alimentaires majoritaires, ce qui constitue une forme de disparité par rapport à la norme. Parmi les onze végétariennes interrogées, certaines ont opté initialement pour le flexitarisme, non par attachement à la consommation de produits animaux, mais afin de préserver leur intégration sociale. Ce régime transitoire permettait de limiter les tensions lors des repas partagés avec des omnivores.

2. Le passage au régime végétarien pour des raisons sociales

La vie sociale apparaît ainsi comme un facteur central dans les trajectoires alimentaires. Les repas collectifs — en famille, à l'école, au travail ou lors d'événements sociaux — peuvent exercer une pression implicite sur les végétariens, le fait de se distinguer étant parfois perçu comme incompatible avec la convivialité (You, 2012). Cette contrainte est renforcée dans les contextes de cohabitation avec des omnivores, où la préparation des repas, le partage des plats et les questions de contamination croisée rendent la pratique végétarienne plus complexe. Ces éléments montrent que l'adoption d'un régime végétarien ou végan dépend moins d'une conviction individuelle que de l'environnement social dans lequel elle s'inscrit.

À l'inverse, une enquêtée rapporte être passée directement de l'omnivorisme au véganisme, sans étape intermédiaire, grâce à un environnement professionnel favorable. Travaillant dans le secteur de la société civile, elle souligne l'attitude accommodante de ses collègues lors des repas collectifs, ce qui a facilité le maintien de son régime végan (entretien avec HH). Ce cas illustre le rôle déterminant du groupe d'appartenance dans la possibilité de conserver un choix alimentaire minoritaire.

L'alimentation étant un acte fondamentalement social et relationnel (You, 2012), la capacité à maintenir un régime végétarien ou végan dépend largement du contexte social. Ainsi, parmi les enquêtées, sept ont modifié leur type de régime pour des raisons sociales. Certaines sont passées d'un type de végétarisme au véganisme, tandis que d'autres ont opéré un mouvement inverse, du véganisme vers une forme de végétarisme perçue comme plus praticable au quotidien. Cette dernière transition visait à réduire les contraintes relationnelles rencontrées dans les interactions sociales, et s'est traduite par la réintroduction occasionnelle de certains produits d'origine animale.

Certaines végétariennes ont modifié leur type de végétarisme. Le parcours de MJ illustre le caractère évolutif et contextuel des pratiques végétariennes. D'abord lacto-végétarienne durant ses études, elle est passée au véganisme au début de sa vie professionnelle, avant d'y renoncer en raison des difficultés pratiques et sociales qu'impliquait ce régime. Elle a ensuite adopté le lacto-ovo-végétarisme, puis le pescetarisme, consommant uniquement du poisson ou des fruits de mer lors de repas partagés. Cette évolution s'explique en grande partie par le contexte alimentaire sud-coréen, dans lequel les repas collectifs sont fréquents et où les

produits de la mer[546] occupent une place centrale. Ceux-ci constituent alors un substitut socialement acceptable à la viande lors des repas pris en commun, à domicile comme au restaurant.

Des trajectoires similaires sont observées chez SR et ME, qui ont débuté leur transition par le pescetarisme avant d'évoluer progressivement vers le véganisme. Dans ces cas, le pescetarisme apparaît comme une stratégie de compromis dans une société peu favorable au véganisme. Comme le souligne SR, l'adoption ultérieure du véganisme a été rendue possible par un environnement professionnel particulièrement compréhensif, ce qui a réduit les contraintes sociales associées à ce régime. Son témoignage met également en évidence une rationalisation éthique du choix alimentaire, fondée sur la remise en question de la hiérarchisation des espèces et sur la reconnaissance de la capacité des animaux à ressentir la douleur.

Ces trajectoires montrent que l'adoption et le maintien des régimes végétariens et végans dépendent étroitement des contextes sociaux et culturels, et qu'ils s'ajustent en fonction des ressources relationnelles disponibles.

Les trajectoires de SR et de ME montrent que le lieu de travail peut constituer un facteur décisif dans l'adoption du véganisme, soit comme espace facilitateur, soit comme lieu de prise de conscience. Dans le cas de SR, un environnement professionnel favorable au végétarisme a rendu possible la transition vers le véganisme, laquelle repose également sur une justification éthique liée à la reconnaissance de la douleur animale. Chez ME, le cadre professionnel a plutôt joué un rôle cognitif : le travail au sein d'une organisation engagée dans la lutte contre la crise climatique a conduit à une remise en question de la consommation des produits marins, perçus comme problématiques au même titre que la viande. Dans les deux cas, le contexte social et professionnel apparaît comme un élément structurant du choix du régime alimentaire.

Cependant, ces trajectoires restent minoritaires. Plusieurs enquêtées ont ainsi adopté une « orientation » vers végane. L'origine de l'emploi du mot « orientation » dans ce contexte est

[546] La plupart des bouillons utilisés dans les plats tels que les nouilles, le *donejang jjigae* (ragoût au *doenjang*) ou le *sundubu jjigae* (ragoût au tofu mou) sont à base de fruits de mer. De plus, La consommation de produits marins est de 71,7 kg par personne en 2023 d'après la fédération nationale des coopératives de pêche.

inconnue et ne peut être documentée, mais a toutefois été définie par Lee (2024) comme une pratique adaptative du véganisme, qui admet l'impossibilité d'un respect strict du régime face à certaines contraintes sociales et matérielles. Les cas de MIS, SA et Y illustrent les difficultés rencontrées lorsqu'un individu dépend d'un groupe — famille, proches ou environnement social — pour l'accès à l'alimentation. Malgré des demandes explicites d'exclusion des produits d'origine animale, celles-ci se voient régulièrement confrontées à leur consommation. Afin d'éviter le gaspillage alimentaire ou la rupture des relations sociales, elles acceptent ponctuellement d'en consommer, sans pour autant renoncer à leurs convictions éthiques.

L'« orientation » vers végane permet par conséquent de concilier engagement moral et maintien des relations sociales, notamment dans un contexte où le véganisme demeure marginal et peu institutionnalisé. Cette flexibilité apparaît d'autant plus nécessaire que les personnes véganes subissent des pressions multiples, à la fois de la part d'omnivores et de certains végans exigeant une conformité totale aux normes du véganisme.

Dans ce contexte, l'« orientation » vers végane fonctionne comme une stratégie de protection contre la stigmatisation et l'anxiété auxquelles de nombreuses interactions peuvent contribuer. Elle permet aux individus de maintenir leur engagement tout en évitant l'isolement social, en particulier dans les situations de repas collectifs. Plus largement, cette pratique souligne que le véganisme, loin d'être une norme homogène, s'inscrit dans des ajustements permanents entre convictions individuelles et contraintes sociales, notamment dans une société collectiviste comme la Corée du Sud.

Les ajustements du régime végétarien peuvent également s'expliquer par des préférences gustatives. Le parcours de HS en offre une illustration : initialement végane, elle a opté pour le lacto-ovo-végétarisme en raison d'une insatisfaction gustative et de son attachement aux produits laitiers et aux viennoiseries. Si l'abandon de la viande n'a posé aucune difficulté, la restriction de ces aliments a généré un stress, conduisant à une révision de son régime. Ce choix lui a permis de maintenir une pratique végétarienne tout en conservant des éléments appréciés de son alimentation antérieure.

Ce cas souligne que l'adhésion à un régime végétarien repose aussi sur le bien-être individuel et le rapport subjectif à l'alimentation. La conformité à un idéal de « bon végétarien » ne se

définit pas uniquement par des normes extérieures, mais par un équilibre personnel entre convictions, plaisir alimentaire et contraintes quotidiennes. Par ailleurs, les préférences gustatives, le relâchement psychologique et l'environnement social peuvent également contribuer à l'abandon du végétarisme, comme observé chez plusieurs interviewées précédemment végétariennes.

3. Le renoncement au végétarisme

a. L'abandon du végétarisme en raison de préférences gustatives

Le parcours de CH met en évidence le rôle que le contexte socioculturel des pratiques alimentaires situées dans le champ du végétarisme joue dans l'abandon de celles-ci. Elle a pratiqué le lacto-ovo-végétarisme pendant environ six mois au début des années 2000, à la suite de la découverte de la cuisine des temples bouddhistes, à une période où le végétarisme demeurait marginal en Corée du Sud. Le faible nombre de restaurants végétariens et végans limitait alors les occasions de consommation et réduisait le plaisir associé aux repas. Comme elle le souligne, certaines situations sociales et certains lieux appellent des aliments spécifiques. Les pratiques alimentaires s'adaptent aux contextes relationnels (Poelman, Steenhuis, 2019) et spatiaux, chaque événement ou lieu étant implicitement associé à des plats particuliers. L'absence d'équivalents végétariens socialement reconnus pour ces moments contribue à rendre le maintien du végétarisme difficile. Dans ce cas, l'abandon du régime ne traduit pas un rejet du végétarisme en soi, mais l'impossibilité de concilier ce choix alimentaire avec des normes sociales informelles profondément ancrées.

Le cas de KA illustre une dynamique différente, fondée davantage sur la dimension sensorielle. Après avoir adopté successivement le pescetarisme puis le véganisme en réaction à la crise climatique, elle a renoncé à ces régimes en raison de la persistance de souvenirs et d'une sensation de manque liés au goût de la viande. Cette trajectoire montre que, même lorsque la motivation initiale repose sur des convictions éthiques ou environnementales, les dimensions sensorielles et mémorielles de l'alimentation peuvent constituer un frein majeur au maintien du végétarisme.

b. L'abandon du végétarisme lié à des facteurs psychologiques

Le cas de JA illustre l'abandon du véganisme lié à des facteurs psychologiques et à une surcharge cognitive. Initialement, son engagement dans un mouvement solidaire pour la paix en Palestine lui a permis de découvrir et de pratiquer une cuisine végane collective, facilitée par le partage de repas et l'apprentissage de nouvelles manières de cuisiner. Cette dimension ludique et collective a contribué au maintien de son régime alimentaire.

Cependant, la période de rédaction de son mémoire a entraîné une augmentation significative de la charge de travail et une réduction du temps et de l'énergie disponibles pour la planification alimentaire. Dans ce contexte, elle a privilégié des choix alimentaires simples et immédiatement accessibles, ce qui a conduit à l'abandon du véganisme. Ce parcours met en évidence que la pratique du véganisme requiert non seulement des convictions éthiques, mais également des ressources cognitives et temporelles suffisantes. Lorsque ces ressources font défaut, le maintien d'un régime alimentaire exigeant en termes d'information et d'organisation devient plus difficile.

c. L'abandon du végétarisme à cause de l'environnement social

Le parcours d'EH met en évidence l'influence déterminante du contexte socioprofessionnel sur l'abandon du végétarisme. Après avoir pratiqué le pescetarisme, elle y a renoncé en raison des contraintes liées à son environnement de travail. Comme c'est fréquemment le cas en Corée du Sud, les repas du déjeuner sont pris collectivement, et le choix du menu ou du restaurant revient généralement à un collègue plus âgé ou hiérarchiquement supérieur[547]. Sans avoir subi de contrainte explicite, EH s'est sentie tenue d'adapter ses choix alimentaires aux habitudes du groupe.

Son abandon du pescetarisme s'explique moins par une remise en question de ses convictions que par la volonté d'éviter d'être perçue comme une personne « particulière » ou insistante, notamment au moment de son entrée dans le monde professionnel. Ce cas illustre le caractère fortement situationnel des pratiques alimentaires, dans un contexte marqué par des relations hiérarchisées selon l'âge et le statut. Comme le souligne You (2012), le menu des

[547] Cela peut varier en fonction de la taille, la culture d'entreprise et l'ambiance de l'équipe.

repas collectifs, y compris lors des *hoesik*, est le plus souvent déterminé par les supérieurs[548]. Dans ce cadre, le refus de consommer de la viande peut être interprété comme une mise à distance des rituels de commensalité, lesquels jouent un rôle central dans la construction de relations sociales plus étroites (Park, 2009 cité dans You, 2012).

4. Les difficultés et ressentis des végétariens à Séoul

Le végétarisme peut apparaître comme un choix individuel simple, fondé sur des convictions personnelles. Toutefois, dans la mesure où les individus sont socialement interdépendants, l'abandon ou la réduction significative de la consommation de produits d'origine animale s'avère difficile à mettre en œuvre. Ce choix est susceptible d'être interprété comme un rejet des normes alimentaires dominantes, voire comme une volonté de distanciation sociale. Le végétarisme peut ainsi être perçu comme une forme de déviance sociale, l'individu s'écartant volontairement des normes du groupe (Goffman, 1963). Des considérations sociales suffisent dès lors à dissuader certaines personnes d'adopter ce régime, par crainte de s'aliéner auprès des groupes majoritairement non végétariens (Human Research Council, 2012 ; Kim, Kim, Park, 2022). Cette difficulté est illustrée par un article du journal *Hankyoreh*[549] évoquant le *chaeming out* d'un végan, qui souligne la nécessité constante de justifier son choix alimentaire dans ses interactions quotidiennes.

Ce phénomène ne concerne pas uniquement les végans, mais l'ensemble des végétariens. Les personnes interrogées[550], quel que soit le régime suivi, rapportent devoir se justifier systématiquement lors des repas pris avec des non-végétariens. Contrairement aux omnivores, dont les pratiques alimentaires sont socialement légitimées, les végétariens sont sommés d'expliquer leur choix afin d'en obtenir l'acceptation. Cette asymétrie s'inscrit dans une hiérarchie culturelle de légitimité alimentaire (Desouches, 2014), au sein de laquelle les pratiques dominantes n'ont pas à être justifiées. En Corée du Sud, la consommation de viande, socialement associée à la convivialité et aux pratiques collectives telles que le barbecue[551], renforce cette domination symbolique.

---

[548] Comme ci-dessus.

[549] LEE Mi-Kyoung, le 19/10/2019, « 김 대리의 '채밍아웃'에 즈음한 나의 고백 » [Ma confession à l'occasion du « *chaeming out* » de l'adjoint Kim], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/culture/book/872469.html, consulté le 12/11/2019.

[550] Elles ont aussi parlé du cas de leurs amis ou connaissances végétariens.

[551] Le gaz butane a été introduit en Corée du Sud dans les années 1980 (Magazine du ministère du commerce, de l'industrie et de l'énergie). Il a facilité la cuisson de la viande directement à domicile dans les restaurants et les foyers.

Les enquêtées rapportent être confrontées à des attitudes négatives tant en ligne que hors ligne. Dans les espaces numériques, les végétariens font l'objet de critiques, de moqueries, voire d'hostilité ouverte, y compris dans des forums internes d'entreprise supposément favorables à la diversité. Ces réactions se sont particulièrement intensifiées lorsque des options véganes ont été introduites dans les cantines, certaines personnes percevant ces changements comme une perte ou une contrainte imposée par une minorité. L'anonymat des échanges favorise alors l'expression de propos stigmatisants. Ces situations soulignent l'importance de l'environnement matériel et institutionnel dans la normalisation du végétarisme, notamment à travers l'augmentation de l'offre végétarienne dans les espaces de restauration collective.

Dans la vie quotidienne, les contraintes sont particulièrement marquées dans les interactions en présentiel, où les végétariens doivent défendre activement leur choix. Le faible nombre de restaurants adaptés peut générer un sentiment de gêne ou de culpabilité, les individus ayant l'impression de constituer un fardeau pour le groupe. Les repas collectifs, tels que le *hoesik*, sont souvent difficiles à organiser dans des établissements végétariens ou végans, généralement de petite taille. Le contexte relationnel joue également un rôle déterminant. Au sein de la famille, les végétariens font fréquemment face à de l'incompréhension et à des tentatives de dissuasion, motivées par des inquiétudes relatives à la santé. Pour y répondre, ils mobilisent des savoirs nutritionnels afin de légitimer leur choix.

Si certaines études montrent que les relations familiales peuvent évoluer vers une acceptation progressive (Séré De Lanauze, Sirieix, 2021), ce phénomène reste marginal dans notre enquête. Les parents demeurent souvent les principaux vecteurs de pression, en raison de leur forte préoccupation pour la santé de leurs enfants (You, 2012). Cette opposition s'inscrit dans un clivage générationnel, entre une génération ayant connu la rareté alimentaire et associant la nourriture à la survie, et une génération plus jeune pour laquelle l'alimentation revêt des dimensions éthiques, environnementales et identitaires.

Dans le milieu professionnel et universitaire, le végétarisme peut être perçu comme une perturbation de l'harmonie du groupe ou comme un défi aux conventions hiérarchiques, notamment lors des repas collectifs où la viande occupe une place centrale. Afin d'éviter les conflits, certains végétariens invoquent des raisons médicales, socialement plus acceptables, pour justifier leur abstinence (You, 2012). Les relations amicales peuvent également être

sources de tensions, à travers des stéréotypes véhiculés par les médias, des exigences de cohérence absolue imposées aux végans, ou des questions provocatrices visant davantage à mettre à l'épreuve qu'à comprendre.

Dans ce contexte, le repas partagé peut prendre la forme d'une épreuve sociale, au cours de laquelle les végétariens doivent sans cesse légitimer leur choix. Certains réorganisent alors leurs réseaux relationnels ou s'isolent afin de réduire ces tensions (Séré De Lanauze, Sirieix, 2021). Toutefois, certains environnements facilitent la pratique du végétarisme, par exemple les quartiers disposant d'une offre végétarienne développée, les familles déjà familières de ces pratiques alimentaires, ou les configurations professionnelles limitant les repas collectifs.

Bien que le végétarisme et le véganisme connaissent une diffusion croissante en Corée du Sud, portée notamment par les jeunes générations[552], certaines célébrités et l'essor des produits préparés, les végétariens restent souvent perçus négativement. Pour éviter la stigmatisation et l'isolement, certains dissimulent ponctuellement leur régime ou y renoncent, en particulier aux débuts de leur transition alimentaire. Le maintien du végétarisme apparaît ainsi conditionné par le soutien de l'entourage (Cherry, 2006). Ce choix implique des coûts multiples, économiques[553], sociaux et temporels, dont seuls certains peuvent être compensés individuellement, les autres dépendant largement du contexte social et institutionnel.

5. Les cultures alimentaires chez les végétariens

L'alimentation constitue un élément central de l'identité individuelle (Gojard, Lhuissier, Régnier, 2009) ainsi que de l'identité collective (Haziza, 2019). Cette dimension identitaire apparaît plus marquée chez les végétariens que chez les omnivores, ces derniers se définissant plus volontiers par l'absence de restriction (« Je mange de tout ») que par une catégorie alimentaire spécifique. À l'inverse, les végétariens sont amenés à déclarer leur régime lorsqu'ils partagent des repas avec des omnivores, dans la mesure où leurs pratiques

[552] Les articles de presse suivants évoquent l'intérêt de la génération YZ sur le végétarisme : *The Asia Business Daily* (2022) ; *Maeil Kyongje* (2022) ; Sky Daily (2024).

[553] Cela dépend de l'endroit où la nourriture est consommée. D'après nos végétariennes, à la maison, c'est moins cher car on peut cuisiner à partir d'ingrédients moins onéreux, tandis qu'au restaurant, les plats végétariens ou végans sont plus chers que les autres. Les restaurants végétariens ou végans peuvent être coûteux en raison du petit nombre de restaurants, réduisant la concurrence, et du coût de création des plats. Les restaurants proposant un menu adapté aux omnivores ont davantage de concurrents sur lesquels ils alignent fréquemment leurs tarifs (Magazine Monthly restaurant, 2006), hormis dans le cas de restaurants hauts de gamme ou étoilés.

alimentaires diffèrent. Cette déclaration rend leur identité alimentaire socialement visible, tant dans des situations interactionnelles, comme les repas collectifs, que dans des contextes spatiaux caractérisés par la faible disponibilité de restaurants végétariens ou végans par rapport aux établissements proposant une alimentation dite « omnivore ».

Les végétariennes interrogées partagent une culture alimentaire commune, entendue comme un système symbolique permettant aux membres d'un groupe de s'identifier à travers des pratiques, des goûts et des appréciations positives ou négatives communs, éprouvés au quotidien (Cardon, Depecker, Plessz, 2019). Cette culture se structure en trois phases principales. Dans un premier temps, nos enquêtées s'inscrivent dans des espaces numériques dédiés au végétarisme, tels que des clubs en ligne (Naver Café) ou des forums intégrés à des applications de messagerie instantanée (Kakaotalk Open Chat). Ces espaces ont pour fonction la circulation et l'échange d'informations relatives aux régimes végétariens et végans, notamment concernant les nouveaux produits alimentaires, l'analyse des étiquetages[554], les restaurants, cafés et boulangeries spécialisés, les recettes ou encore les points de vente.

Dans un second temps, elles fréquentent collectivement des restaurants végétariens ou végans à Séoul avec d'autres personnes rencontrées dans ces espaces virtuels, contribuant ainsi à la constitution de réseaux sociaux fondés sur des pratiques alimentaires partagées. Enfin, elles expriment leurs besoins alimentaires en sollicitant l'introduction d'options végétariennes ou véganes dans des établissements omnivores, y compris lorsque celles-ci ne figurent pas à la carte. Elles fréquentent également, de manière volontaire, des restaurants végétariens ou végans, anciens ou récemment ouverts, afin de les soutenir et d'en assurer la pérennité. Cette démarche peut s'accompagner de stratégies de diffusion, telles que l'organisation de rendez-vous avec d'autres végétariens ou des omnivores dans le but de leur faire découvrir ces lieux.

La notion de partage apparaît ainsi constitutive de la culture alimentaire végétarienne, à travers les échanges en ligne, les pratiques collectives de découverte de restaurants et la transmission d'informations. Cette dynamique se distingue de celle des omnivores, pour lesquels la participation à des forums ou clubs alimentaires relève davantage d'un intérêt ou d'un loisir. Les végétariens, en revanche, sont en partie contraints de recourir aux ressources

[554] Il est arrivé que des entreprises agro-industrielles vendent des produits contenant des ingrédients d'origine animale en les présentant comme végans en 2019 et en 2022 (*Food Today* 2021 ; *Bizhankook* 2022 ; *Hankyung* 2022).

numériques pour accéder à des informations adaptées à leur régime, en raison de la difficulté à identifier, dans l'espace physique, des interlocuteurs ou des ressources suffisantes.

II. Le végétarisme transforme-t-il la gastronomie en Corée du Sud ?

Dans la cuisine traditionnelle sud-coréenne, le riz, dont les conditions climatiques ont favorisé la culture sur la péninsule, occupe une place centrale. Il est communément consommé au cours des repas, accompagné de *banchan* et de soupe (Kim,2024 ; Jeong, 2015 ; Yun, 1986). Toutefois, depuis la fin du XXe siècle, la consommation individuelle de riz connaît une diminution significative. Alors qu'elle dépassait 100 kg[555] par personne et par an entre 1963 et 1997, elle est tombée à 56,4 kg en 2023.

Parallèlement, la consommation de viande n'a cessé d'augmenter depuis les années 1960, passant de 3,57 kg à 60,6 kg par habitant et par an en 2023, selon les données du KREI. Jusqu'aux années 1970, la viande était principalement consommée de manière occasionnelle, notamment lors de fêtes traditionnelles telles que *Seollal*, *Chuseok* ou les anniversaires. Avec le développement économique et l'augmentation des revenus, elle a progressivement intégré l'alimentation quotidienne et y a occupé une place croissante (Kim, 2024). Elle est le plus souvent accompagnée de riz et de quelques *banchan* d'origine végétale, voire consommée seule. Dans ce contexte, le végétarisme apparaît moins comme une remise en cause de la gastronomie traditionnelle sud-coréenne que comme une alternative au développement récent de régimes alimentaires fortement centrés sur les produits carnés.

A. La transmission du savoir-faire culinaire chez les végétariens et les omnivores

La transmission du savoir-faire culinaire repose sur une série d'échanges transgénérationnels, horizontaux et réciproques autour des pratiques alimentaires (Couvreur, Loisel, 2004). Le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie la qualifie de « prétexte » permettant d'établir et de maintenir des liens sociaux (Idem). Chaque savoir-faire culinaire est ainsi porteur d'une forte charge émotionnelle, la cuisine constituant un acte personnel et quotidien dans lequel l'individu engage une part de lui-même (Yun, 2023).

[555] Selon l'enquête nationale sur la consommation de céréales de 1963 à 2023, la consommation annuelle de riz par habitant était de 105,5 kg en 1963, et se situait généralement entre 100 et 130 kg avant 1998.

En Corée du Sud contemporaine, la transmission familiale des pratiques culinaires apparaît toutefois limitée, à l'exception de certains contextes spécifiques, notamment les familles *jongga*[556], où perdurent la cuisine du *banga*, consommée dans les familles *jongga* ou *sadaebu* (Kim, 2020), ainsi que le *hyangto*, cuisine locale transmise de génération en génération. En dehors de la *jongga eumsik*, la « nourriture héritée », c'est-à-dire les recettes familiales transmises d'une génération à l'autre, restent rares, quel que soit le régime alimentaire. Cette situation peut s'expliquer par l'absence de transmission verbale structurée du savoir-faire culinaire au sein des familles. L'apprentissage repose principalement sur l'observation de la personne qui cuisine ou sur des écrits souvent imprécis, recourant à des indications approximatives telles que « quelques cuillères à riz ».

Les Séouliens interrogés, à une exception[557] près, déclarent ne pas avoir appris à cuisiner par le biais d'échanges directs avec leurs parents avant leur entrée dans l'âge adulte et leur départ du foyer. Ils n'ont pas participé à des interactions pédagogiques autour de la préparation des repas, telles que l'explication des gestes culinaires, le questionnement ou la pratique conjointe. Leur apprentissage[558] s'est principalement effectué par une observation passive (Gilitos, 2014, p.22), dans laquelle la transmission s'opère de manière implicite et inconsciente, le plus souvent à partir des pratiques maternelles[559].

Les causes de cette faible transmission sont largement liées au système éducatif sud-coréen et à la centralité des concours d'entrée à l'université. Comme l'ont souligné les enquêtés, la trajectoire scolaire est structurée par une préparation intensive aux examens à chaque étape

[556] « 종가(宗家)의 사전적 정의는 '한 문중에서 맏이로만 이어온 큰 집'이다. 이에 따르면 성씨의 시조를 정점에 두는 본계(本系)에서 갈라지는 문중(分派)의 숫자만큼 종가의 존재하게 된다. […] 우리나라 종가는 대부분 조선 중기 이후에 형성되어 4 백년 가까이 유지되어 온 씨족사회의 전통을 보여주는 고유한 가족제도다. […] 종가가 형성되기 위해서 필요한 몇 가지 조건 중, 가장 기본적인 것은 부계혈족의식이다. 부계를 중심으로 한 혈족의식이 토대가 되어 이를 영구적으로 계승하고자 하는 관념이 형성되어야 하는 것이다 » (La définition lexicale de « *jongga* » 종가(宗家) est « la branche principale dans une lignée familiale, transmise uniquement par le fils aîné ». Selon cette définition, il existe autant de *jongga* que de branches familiales se séparant de la lignée principale, avec l'ancêtre fondateur de chaque nom de famille en son sommet […]. La plupart des *jongga* en Corée du Sud se sont formés après le milieu de la période Joseon et ont perduré pendant près de 400 ans, illustrant la tradition unique du système familial dans la société clanique. […] pour qu'un *jongga* se forme, certaines conditions sont nécessaires, la plus fondamentale étant la conscience de la lignée paternelle. Cette conscience de la lignée basée sur le patriarcat doit constituer la fondation sur laquelle se développe l'idée de la transmission permanente) (Lee, 2015, p.43).

[557] Cette personne a appris à cuisiner dans son enfance en regardant ses parents cuisiner. Cela l'a conduite à s'inscrire dans un institut de cuisine quand elle était adolescente.

[558] « La participation active » à l'apprentissage de la cuisine (Gilitos, 2014, p.22) des Sud-Coréens a lieu au cours de l'enseignement élémentaire et secondaire, lors du cours « technique et ménage », dispensé environ deux fois par an (ce chiffre peut varier selon les écoles).

[559] Cela dépend de l'atmosphère de la maison. Dans les familles patriarcales, il n'est pas courant que les hommes s'occupent de la cuisine, c'est généralement la mère qui le fait. D'ailleurs, un Séoulien interrogé nous a expliqué que c'est à cause de l'ambiance patriarcale de sa famille à l'époque qu'ils ne lui ont pas appris à cuisiner dans son enfance.

de la scolarité, dans une perspective de long terme visant l'accès aux établissements les plus prestigieux (Jeon, 2008, p.21). Dans ce contexte, les parents considèrent que l'apprentissage de la cuisine n'est ni prioritaire ni compatible avec les exigences scolaires. À partir du lycée, les élèves étant généralement nourris sur place pour les repas du midi et du soir, la cuisine domestique est perçue comme inutile, tant du point de vue du temps que des besoins pratiques.

Les interviewés ont ainsi commencé à cuisiner principalement après avoir quitté le foyer familial, lors de leur entrée à l'université ou au début de leur vie professionnelle[560]. Par ailleurs, la transmission familiale n'apparaît plus comme le seul, ni même le principal, levier d'apprentissage culinaire. Une interviewée sexagénaire remet ainsi en question la nécessité de la transmission intergénérationnelle, soulignant l'existence de multiples ressources alternatives, notamment les plateformes numériques telles que YouTube, qui offrent un accès facile à des recettes jugées fiables. Toutefois, elle s'interroge sur la perte de la dimension singulière propre aux recettes familiales et sur le risque d'une uniformisation des pratiques culinaires induite par la diffusion massive de contenus standardisés. Une autre enquêtée estime également que la transmission familiale des recettes revêt une importance limitée en dehors des familles *jongga*, l'apprentissage par des ressources en ligne apparaissant plus efficace.

Ces témoignages confirment que la transmission du savoir-faire culinaire repose aujourd'hui moins sur la sphère familiale qu'auparavant, notamment en comparaison avec des périodes où les mères transmettaient systématiquement les pratiques culinaires à leurs filles avant le mariage. Dans le contexte sud-coréen actuel, la transmission familiale du savoir-faire culinaire ne semble plus constituer un élément central de l'apprentissage de la cuisine.

1. L'espace de transmission du savoir-faire culinaire chez les végétariens et les omnivores

La transmission du savoir-faire culinaire s'opère dans trois types d'espaces : l'espace privé, l'espace public et les espaces virtuels (Yun, 2023, p.107-108).
L'espace privé renvoie aux échanges entre individus liés par des relations de proximité, qu'il s'agisse du foyer familial ou du cercle amical. La transmission du savoir-faire y est

[560] Certains quittent la maison de leurs parents après avoir été embauchés ou mariés.

principalement verbale, mais elle repose également sur l'apprentissage des gestes lorsque les individus cuisinent ensemble. Elle peut s'effectuer de manière verticale, des parents vers les enfants, à travers l'apprentissage de recettes familiales, de façon transgénérationnelle, par des échanges réciproques entre générations autour de cuisines traditionnelles, étrangères ou hybrides, ou encore horizontalement, entre amis. Cet espace de transmission contribue au renforcement des liens sociaux. Il inclut également des formes d'apprentissage solitaire, notamment par l'usage de livres de recettes.

L'espace public regroupe les lieux et événements dédiés à la cuisine, tels que les festivals culinaires, les restaurants, où l'expérience gustative est directe, les associations culinaires gratuites ou payantes, ainsi que les instituts de cuisine proposant des formations encadrées par des professionnels et reposant sur des recettes standardisées. Dans cet espace, la transmission du savoir-faire peut être orale ou écrite et impliquer aussi bien des proches que des inconnus. Il favorise la création de nouvelles relations sociales.

Les espaces virtuels comprennent les médias traditionnels, la télévision, les réseaux sociaux et les blogs. Bien que le contact direct y soit absent, la transmission du savoir-faire culinaire peut y revêtir un caractère réciproque, notamment à travers les commentaires et les interactions en ligne.

L'utilisation de livres de recettes et le recours ponctuel à l'aide parentale, principalement maternelle, participent également à cette transmission. Toutefois, les livres de recettes n'ont été mentionnés que par deux enquêtées, ce faible usage pouvant s'expliquer par les compétences préalables qu'ils supposent, l'espace matériel nécessaire à leur conservation et la préférence pour les supports numériques, en particulier les vidéos, jugées plus accessibles pour les débutants en raison de leur dimension visuelle. Le recours aux parents reste occasionnel et survient principalement lors de situations de nostalgie alimentaire, liées au désir de retrouver des plats de l'enfance (Pichon, Vignolles, 2007 ; Buchmaier *et al*., 2023 ; Boonefaes *et al*., s. d.). La transmission orale parentale intervient alors de manière exceptionnelle pour pallier l'absence de savoir-faire non couvert par les autres modes d'apprentissage.

Par ailleurs, seuls une végétarienne et un omnivore parmi les enquêtés ont suivi des cours de cuisine dans des instituts spécialisés, relevant de l'espace public, afin d'apprendre des cuisines

spécifiques auprès de professionnels, tels que la cuisine des temples auprès de religieux bouddhistes ou la pâtisserie végane en atelier. Ces formations impliquent toutefois un investissement en temps et en ressources financières, ce qui limite leur accessibilité. Certains influenceurs culinaires suivent d'ailleurs ce type de formation avant de diffuser les recettes apprises sur les réseaux sociaux.

Quel que soit le régime alimentaire, la transmission du savoir-faire culinaire des Séouliens interrogés repose principalement sur les espaces virtuels. Ceux-ci mobilisent notamment Naver Blog, davantage utilisé par des personnes déjà expérimentées en cuisine en raison de la prédominance de recettes écrites et illustrées par des photographies, YouTube, qui facilite l'apprentissage des gestes grâce à la vidéo mais peut être perçu comme chronophage par les cuisiniers confirmés, Instagram, dont les vidéos courtes, facilement archivables et commentées, sont jugées pratiques, ainsi que YouTube Shorts et X. Ce dernier a été mentionné uniquement par les végétariennes[561], en raison de sa capacité à favoriser des échanges centrés sur des intérêts communs (Twitter Corée[562], 2021). Ces outils numériques offrent un accès immédiat et abondant aux recettes, sans nécessiter un investissement temporel important, ce qui explique leur usage privilégié.

Ainsi, la transmission du savoir-faire culinaire chez les enquêtés s'effectue moins par des échanges interindividuels directs que par l'intermédiaire des espaces virtuels. Pour les végétariennes, l'absence de transmission familiale spécifique du savoir-faire végétarien conduit à des stratégies d'adaptation, consistant à modifier les plats dits « familiaux » en supprimant les ingrédients carnés, une démarche pouvant requérir davantage de réflexion que le recours à des recettes végétariennes ou véganes déjà disponibles en ligne. Dans la mesure où cette transmission repose sur des supports numériques accessibles à tous, la diffusion du savoir-faire culinaire végétarien apparaît potentiellement ouverte à l'ensemble des profils alimentaires.

[561] Selon Twiter Magazine (X, aujourd'hui), du 1er juillet 2020 au 30 juin 2021, 1,6 million de mentions de mots-clés liés au véganisme (#végan, #végétarien, #véganisme, #végétarisme, etc.) ont été recherchés. Étant donné que les publications sur Twitter sont plus axées sur les centres d'intérêt (politique, problème de société ou autre) que sur la vie quotidienne (contrairement à Instagram par exemple, où il est plus fréquent de voir des publications traitant de voyages, d'achats, etc.), il était plus facile de partager la vie quotidienne d'un végétarien ou d'un végan en mettant l'hashtag « Ma vie quotidienne du véganisme » par lequel les recettes et les restaurants végétariens ou végans sont partagés.

[562] CHOI Jin-Hong, le 15/07/2021, « 트위터 채우기 시작한 비건…왜? » [Les végans commencent à investir Twitter… pourquoi ?], *Economic Review*, URL : https://www.econovill.com/news/articleView.html?idxno=540876, consulté le 29/07/2024.

2. Quel type de transmission efficace pour le végétarisme ?

Parmi les 24 Séouliens interrogés, deux estiment que la cuisine végétarienne ne constitue pas encore une culture suffisamment établie pour faire l'objet d'une transmission du savoir-faire culinaire. Les autres considèrent, en revanche, qu'elle peut être transmise selon des modalités comparables à celles de la cuisine dite « omnivore ». Cette perception s'inscrit dans une conception dynamique de la cuisine coréenne, historiquement majoritairement fondée sur les végétaux et caractérisée par une évolution constante, influencée par les contextes sociaux, économiques et culturels (Rambourg, 2019). Si cette tradition végétale a été partiellement marginalisée par l'augmentation de la consommation de viande, elle connaît aujourd'hui une forme de réémergence, perçue comme une tendance contemporaine, sans pour autant effacer la cuisine dite « traditionnelle ».

Dans cette perspective, les enquêtés estiment que la transmission du savoir-faire culinaire végétarien est envisageable non seulement entre végétariens, mais également vers les non-végétariens et entre générations. Cette transmission peut s'opérer par le biais des espaces virtuels, notamment Instagram et YouTube pour les jeunes générations, ou encore les médias traditionnels, tels que les émissions télévisées, plus accessibles aux personnes âgées. Toutefois, à l'heure actuelle, cette transmission s'initie principalement entre végétariens, au sein d'espaces virtuels spécialisés, tels que les clubs de végétariens sur Naver Café, Kakaotalk Open Chat ou X. Elle se prolonge ensuite dans l'espace public à travers des sessions de cuisine collective ou des repas partagés dans des restaurants végétariens ou végans, réunissant aussi bien des proches que des personnes rencontrées en ligne.

Ces espaces virtuels spécialisés présentent néanmoins certaines limites, en particulier en dehors de Séoul et du *sudogwon*, où l'ancrage local restreint l'accès à des rencontres physiques, pourtant privilégiées pour cuisiner ou manger ensemble. À l'inverse, des plateformes plus généralistes telles que Naver Blog, YouTube, Instagram ou X ne sont pas soumises à des contraintes géographiques et permettent la diffusion de recettes sans interaction directe, dans une logique de transmission élargie de la cuisine végétarienne. Toutefois, pour que cette transmission atteigne les omnivores, il est nécessaire de susciter leur intérêt pour ce type de cuisine.

Les expériences rapportées par les enquêtées montrent que la dégustation constitue un levier central dans ce processus. Certaines ont accompagné des amis omnivores à des festivals végans, combinant offre culinaire, activités culturelles et performances artistiques. D'autres ont préparé et offert des plats végans à leurs proches. Dans les deux cas, l'expérience gustative a favorisé une réévaluation positive de la cuisine végétarienne, suscitant curiosité et ouverture, ainsi que des demandes ultérieures d'informations pratiques, telles que des conseils de préparation, des recommandations de restaurants ou des lieux d'approvisionnement.

Ces observations confirment que la transmission du savoir-faire culinaire végétarien intervient le plus souvent après une expérience de dégustation, que les espaces virtuels ne peuvent offrir. L'expérience gustative mobilise en effet l'ensemble des sens et s'inscrit dans un processus complexe associant sensations extéroceptives et représentations mentales intéroceptives, elles-mêmes façonnées par la mémoire, l'imaginaire et les normes sociales et culturelles (Colas-Blaise, 2013). Les contextes relationnels dans lesquels s'effectue cette dégustation jouent un rôle déterminant dans la transformation des représentations associées à une cuisine perçue comme « inhabituelle ». La cuisine végétarienne peut ainsi passer d'une image négative, souvent associée à une supposée monotonie visuelle ou gustative, à une image positive, valorisée pour sa richesse sensorielle et esthétique, au même titre que les pratiques alimentaires dominantes.

B. La gastronomie sud-coréenne va-t-elle évoluer avec le végétarisme ?

Avant les transformations industrielles et culturelles liées à l'industrialisation rapide et à l'occidentalisation, la viande occupait rarement la place de plat principal dans l'alimentation sud-coréenne. Ces évolutions ont contribué à l'érosion d'une culture alimentaire spécifique, historiquement caractérisée par une prédominance des produits d'origine végétale, dont la variété était environ quatre fois supérieure à celle des produits carnés (Kim, 2005, p.500). À partir des années 2020, les préoccupations environnementales ont favorisé une mise en visibilité accrue du végétarisme et du véganisme dans l'espace public.

Selon les Séouliens interrogés, la cuisine végétarienne contribue à enrichir la cuisine sud-coréenne en permettant la (re)création de plats à partir d'ingrédients familiers, tels que les légumes, les herbes sauvages ou le tofu, combinés à diverses techniques culinaires

traditionnelles comme le saumurage, le séchage ou la fermentation, ainsi qu'à l'intégration d'ingrédients plus récemment introduits, tels que le tempeh[563], les pois chiches ou les lentilles. Les plats à base de viande ou de poisson peuvent ainsi être réinterprétés par la substitution de l'ingrédient principal par des végétaux, par exemple l'aubergine en remplacement de l'anguille grillée, les algues pour le poisson cru, ou encore les champignons dans les plats de bouillon.

La cuisine végétarienne apparaît également comme un vecteur potentiel de préservation de la culture alimentaire traditionnelle sud-coréenne, notamment à travers la consommation d'herbes sauvages, aujourd'hui en déclin. Comme le souligne un chroniqueur agricole, les pratiques collectives de cueillette[564] et de transmission des savoirs associés aux herbes sauvages, autrefois intergénérationnelles, tendent à disparaître, entraînant une perte progressive des connaissances botaniques et culinaires pour les générations futures[565]. Les enquêtés déclarent consommer peu d'herbes sauvages en raison du temps de préparation requis[566], mais estiment que le végétarisme pourrait contribuer à en maintenir l'usage. Certaines végétariennes indiquent d'ailleurs n'avoir intégré ces aliments à leur alimentation qu'après l'adoption de leur régime.

Les Séouliens interrogés considèrent également que les repas festifs traditionnels, associés aux rituels et aux fêtes nationales, peuvent faire l'objet de déclinaisons véganes. Celles-ci reposent sur l'utilisation de substituts végétaux ou de champignons pour remplacer les produits carnés dans des plats tels que les boulettes à base de porc et de bœuf hachés ou les *samseak* et *osaek jeon*[567], sur la substitution du jaune d'œuf par des épices comme le curcuma pour obtenir la couleur jaune des galettes, ou encore sur la préparation de bouillons exclusivement végétaux pour des plats tels que le *tteok guk*. Certaines personnes ont déjà composé, au moins une fois, des repas festifs à partir de produits végans préparés[568]. Une

[563] C'est un produit alimentaire indonésien à base de soja fermenté.

[564] La cueillette des herbes sauvages en famille peut être équivalente à celle des champignons en France.

[565] KIM Seung-Ryong, le 20/03/2024, « 봄나물 음식문화의 위기. 농업 칼럼니스트 농학박사 허북구 » [La crise de la culture culinaire des légumes de printemps – par HUH Buk-gu, chroniqueur agricole et docteur en agronomie], *Jeonnam Internet News*, URL : https://www.jnnews.co.kr/m/view.php?idx=370278, consulté le 11/04/2024.

[566] Traditionnellement, au printemps, les personnes se rendent dans les montagnes et les champs pour cueillir des herbes sauvages. Celles-ci sont lavées en les laissant tremper dans l'eau entre 6 et 24 heures, puis séchées. Des herbes sauvages déjà séchées se trouvent dans des marchés traditionnels ou aux GMS.

[567] Le *samseak jeon* (galette tricolore) et le *oseak jeon* (galette de cinq couleurs) contiennent du bœuf ou du porc, de la ciboulette, des pleurotes de panicaut, du surimi, du radis saumuré jaune, des saucisses sud-coréennes. Voir annexe 33.

[568] *Seoul shinmun*, 2022 ; *Hankyoreh*, 2023 ; *Tv Chosun*, 2024.

seule végétarienne parmi les personnes interrogées a toutefois expérimenté de manière plus régulière la préparation de plats végans pour ces occasions, soulignant qu'ils avaient été appréciés par les aînés, malgré le caractère traditionnellement fixé de ces menus.

Néanmoins, les enquêtés mettent en évidence une disparité générationnelle persistante. D'une part, les aînés ont grandi dans un contexte de rareté alimentaire, conférant à la viande une valeur symbolique forte, associée à la préciosité et à l'offrande rituelle aux ancêtres. D'autre part, ils sont fortement attachés au maintien des traditions culinaires, en particulier lors des repas festifs, et disposent d'un pouvoir décisionnel important au sein de la famille, leur approbation étant socialement valorisée et recherchée (Yun, 2023, p.117).

Enfin, les Séouliens interrogés estiment que la diffusion du végétarisme et du véganisme favorise une redécouverte de la cuisine des temples, conçue comme une forme de cuisine végétalienne sud-coréenne. Ces régimes alimentaires n'apparaissent ainsi pas comme une menace pour la gastronomie nationale, historiquement largement fondée sur les végétaux, mais plutôt comme un moyen de préserver et de revitaliser des pratiques alimentaires en déclin, telles que la préparation collective du kimchi[569], qu'il soit pescétarien ou végan, ou encore la cueillette printanière des herbes sauvages (Kim, 2005).

Conclusion

Comme le soulignent Niva *et al*. (2022, p.8), les contextes alimentaires sont majoritairement structurés par des normes sociales centrées sur la consommation de viande, ce qui rend les choix végétariens et végans plus coûteux en termes d'efforts. En Corée du Sud, la cuisine est souvent décrite comme « flexible », et manger végétarien ou végan peut sembler relativement aisé, notamment par la consommation de *banchan* préparés à partir de produits d'origine végétale. Toutefois, dans une société où les relations sociales sont étroitement liées au partage alimentaire, la commensalité rend difficile le fait de restreindre son alimentation

[569] Le KREI a interrogé 600 personnes sur leur intention de confectionner du kimchi en 2023 et a constaté que 63,3 % des personnes ont déclaré qu'elles ont préparé du kimchi elles-mêmes, soit une baisse de 1,7 % par rapport à 2022 (65 %). D'autre part, 29,5 % des personnes ont acheté du kimchi préparé, soit une augmentation de 3,8 % par rapport à 2022 (25,7 %). Les principaux facteurs à l'origine du déclin de la réalisation du *kimjang* sont la baisse de la consommation de kimchi et la commodité du kimchi préparé, selon l'analyse du KREI. Mais le changement de répartition dans les différents types de foyers (baisse du nombre de membres de la famille avec généralement deux enfants par couple maximum et augmentation du nombre de personnes qui vivent seules) est aussi un facteur à citer.

à certains produits sans s'exposer à des jugements négatifs. Une telle pratique peut être interprétée comme une marque de délicatesse excessive ou de non-conformité.

Dans ce contexte, les végétariens sont soumis à des pressions sociales renforcées par la culture collectiviste sud-coréenne, qui valorise l'unité et l'harmonie du groupe (You, 2012). Le fait de manger différemment peut entraîner une stigmatisation, les végétariens étant parfois perçus comme des individus compliqués ou même excentriques. Les enquêtées rapportent que ces qualificatifs sont mobilisés aussi bien dans les espaces virtuels, tels que les commentaires sur YouTube ou dans la presse en ligne, que dans les interactions quotidiennes avec leurs proches. Elles se perçoivent fréquemment comme une « minorité à table » dans la société sud-coréenne.

Toutefois, l'intensité de ces contraintes varie selon la situation individuelle. Un entourage favorable au végétarisme, le statut de travailleur indépendant, le fait de vivre seul ou de résider dans une zone géographique disposant d'une offre végétarienne développée peuvent atténuer ces difficultés. Afin de maintenir leur régime alimentaire, certaines végétariennes choisissent de restreindre leur cercle social à des individus partageant des pratiques similaires, réduisant ainsi l'exposition au jugement. D'autres adoptent une « orientation » vers végane, caractérisée par une flexibilité temporaire dans certaines situations sociales, notamment lors de repas collectifs, afin de préserver les interactions avec un entourage majoritairement omnivore.

Dans la mesure où le végétarisme et le véganisme ne constituent pas encore des pratiques dominantes, leurs adeptes développent des formes de solidarité marquées. La transmission du savoir-faire culinaire y est particulièrement active dans les espaces virtuels, qui rendent ces pratiques plus visibles et accessibles que dans d'autres contextes sociaux. Par ailleurs, avant que la viande ne s'impose comme un aliment central et banalisé, les catégories de « végétarien » ou de « végan » n'existaient pas : composer des repas exclusivement végétaux ou faiblement carnés était alors la norme. L'introduction récente des termes « végétarisme » et « véganisme » en Corée du Sud accompagne ainsi une requalification de pratiques alimentaires anciennes, contribuant à la valorisation de la consommation des herbes sauvages et à la redécouverte de formes de cuisine végétalienne sud-coréenne, telles que la cuisine des temples.

Conclusion de la deuxième partie

En Corée du Sud, l'acte alimentaire revêt des significations multiples. Il peut répondre à un besoin physiologique, relever du plaisir, ou encore constituer un moyen d'exprimer un engagement social, environnemental ou éthique. En ce sens, manger engage la responsabilité individuelle du mangeur vis-à-vis des conditions de production et de consommation de son alimentation. L'éthique alimentaire ne vise pas à susciter la culpabilité, mais à préserver le sens de l'acte de manger dans un contexte marqué par l'abondance et la standardisation alimentaires.

Le développement du marketing autour de l'éthique alimentaire, notamment à travers les plats préparés végans, présente un caractère ambivalent. D'une part, il contribue à la diffusion et à la démocratisation du végétarisme et du véganisme auprès d'un public élargi. D'autre part, il peut associer ces pratiques à une image industrielle, dans la mesure où ces produits relèvent de l'IAA et de la transformation. Bien que les plats préparés végans ne puissent être considérés comme une forme idéale d'éthique alimentaire, ils ont néanmoins rendu le végétarisme et le véganisme plus visibles dans un contexte sud-coréen marqué par une augmentation continue de la consommation de viande. Certains de ces produits proposent des déclinaisons véganes de plats traditionnellement omnivores, jouant ainsi un rôle de médiation entre omnivores et végétariens. Ils permettent aux végétariens de retrouver des saveurs familières et aux omnivores d'expérimenter des alternatives végétales, suscitant curiosité et ouverture.

L'éthique alimentaire peut ainsi s'exprimer à travers des pratiques diverses, telles que l'achat de plats préparés végans ou de produits labellisés. Toutefois, les informations relatives à ces labels restent encore insuffisamment accessibles ou lisibles pour les consommateurs. Par ailleurs, le développement rapide de la livraison de repas, incluant désormais des catégories dédiées à la cuisine végétarienne, ainsi que l'essor des courses alimentaires en ligne, contribuent à faciliter certaines pratiques relevant de l'éthique alimentaire. Néanmoins, l'offre demeure inégalement répartie selon les arrondissements de Séoul, créant des disparités territoriales d'accès. De plus, l'intensification des services de livraison accentue des effets négatifs majeurs, notamment la dégradation des conditions de travail des livreurs,

soumis à une pression accrue en termes de cadence, ainsi que la production excessive de déchets plastiques liés aux emballages.

Enfin, la culture collectiviste qui structure la société sud-coréenne rend l'adoption du végétarisme ou du véganisme socialement coûteuse, renforçant chez les pratiquants le sentiment d'appartenir à une minorité perçue comme déviante. Dans ce contexte, certains espaces urbains constituent des exceptions notables. Le quartier de Mangwon, à Séoul, apparaît ainsi comme une « zone géographique favorable » au végétarisme et au véganisme, où ces pratiques bénéficient d'une reconnaissance sociale accrue et d'une meilleure intégration dans la vie quotidienne.

Troisième partie. La cuisine des temples en Corée : un modèle éthique de consommation alimentaire à l’heure actuelle

Introduction de la troisième partie

Ce n'est qu'à partir des années 1970 que la cuisine des temples commence à susciter l'intérêt de certains laïcs, sous l'appellation de *cuisine des montagnes* (Jeongsan, 2024). Ce n'est toutefois qu'au cours des années 2000 qu'elle commence à se populariser, dans le sillage des tendances alimentaires dominantes de l'époque, notamment celles associées au *well-being food*. Après son entrée dans la sphère profane, elle acquiert une reconnaissance plus large parmi les mangeurs à partir des années 2020. Les préoccupations environnementales contemporaines ont en effet conduit ces derniers à se tourner vers cette pratique culinaire, perçue comme plus durable et respectueuse de l'environnement.

Par ailleurs, dans une perspective de formation et de professionnalisation des futurs spécialistes, le CCKB a introduit en 2024 un système d'artisanat[570], alors que n'existaient auparavant que le titre de maître (réservé aux religieux) et le certificat (accessible aux religieux comme aux laïcs). La promotion de ce système suppose une standardisation des recettes, en rupture avec la transmission orale traditionnellement pratiquée par les religieux, laquelle impliquait nécessairement des variations. Le choix de cette modalité de transmission s'explique par la volonté des religieux d'éviter une quête excessive de perfection gustative, susceptible de détourner la pratique culinaire de ses fondements spirituels (Jeongsan, 2024).

Dans ce contexte, le CCKB a mené, sur une période de sept ans (de 2009 à 2016), un important travail de collecte et de mise en forme de recettes transmises oralement dans les différentes provinces (Kong, 2021). Ces recettes sont aujourd'hui diffusées via plusieurs supports numériques, notamment une chaîne YouTube, un site Internet et un compte Instagram. Ce travail de transcription et de communication a contribué à la reconnaissance de la cuisine des temples comme une référence du « bien manger ». Cette notoriété croissante a également attiré l'intérêt de l'IAA, motivée par des logiques de profit, tout en revendiquant une volonté de promouvoir une alimentation saine et naturelle. Dès lors, une interrogation se pose : cette cuisine, érigée en symbole du *slow food*, ne risque-t-elle pas de s'inscrire paradoxalement dans une dynamique proche du fast-food ?

[570] Il s'agit d'un certificat qu'on peut obtenir avec deux niveaux de maîtrise. Les élèves du premier niveau doivent avoir donné au moins 180 cours réguliers et ceux du deuxième niveau doivent avoir donné au moins 30 cours de formation, désignés par le CCKB. Six religieux ont rejoint le premier niveau et 13 religieux le deuxième depuis son inauguration (*Seoul Shinmun*, le 22/07/2024).

Cette partie a pour objectif d'analyser le processus de développement de la cuisine des temples, depuis sa promotion jusqu'à ses modalités de transmission. Le chapitre 7 s'attache à retracer son émergence ainsi que le regain d'intérêt de l'ensemble de la population à son égard, en rupture avec son image antérieure de cuisine réservée aux végétariens et aux personnes âgées, tout en mettant en lumière les obstacles potentiels à sa transmission. Le chapitre 8, quant à lui, se concentre sur la distribution des produits alimentaires issus des temples et sur l'intérêt croissant que leur portent les acteurs professionnels, tels que les chefs cuisiniers et l'IAA.

Chapitre 7. La promotion de la cuisine des temples

Introduction

Il est indéniable que le végétarisme et le véganisme constituent des modes d'alimentation pouvant être qualifiés d'éthiques, dans la mesure où ils excluent la souffrance animale. Toutefois, ils ne sauraient être considérés comme l'unique forme d'éthique alimentaire « accomplie ». En effet, pour les populations vivant dans des environnements contraignants, tels que les régions froides ou désertiques, le choix des pratiques alimentaires demeure fortement limité. Kang (2015) souligne cette réalité en s'appuyant notamment sur les travaux de Wrangham (2011), Tudge (2003) ainsi que Peter et Mason (2012).

Par ailleurs, le type de régime alimentaire ne constitue pas, en soi, un critère absolu de l'éthique alimentaire. À titre d'exemple, le profil du « *junk vegan* », caractérisé par une consommation fréquente, voire exclusive, de plats végans ultra-transformés ou de produits issus de la restauration rapide, est susceptible d'engendrer des impacts négatifs, notamment sur le plan environnemental. Ainsi, l'enjeu central de l'éthique alimentaire réside moins dans le contenu strict du régime que dans les modalités de consommation, qu'il s'agisse d'une alimentation végétarienne ou omnivore.

La distinction entre le repas végétarien et le repas bouddhiste tient précisément à cette approche. La cuisine bouddhiste accorde une attention particulière à la quantité de nourriture consommée, celle-ci étant susceptible de favoriser l'attachement à l'alimentation, conduisant à la surconsommation et, par extension, à la surproduction. Les personnes interrogées à Séoul soulignent que, bien qu'un régime végétarien puisse apparaître plus éthique qu'un régime omnivore du point de vue de la réduction de la souffrance animale, il peut néanmoins générer des effets négatifs sur l'environnement, notamment par l'achat de produits importés de régions lointaines, tels que les avocats, ou de denrées hors saison.

Dès lors, il n'existe pas de régime intrinsèquement plus éthique qu'un autre, dans la mesure où les choix alimentaires s'inscrivent dans des contextes sociaux, économiques et culturels différenciés, et répondent à des motivations, des contraintes et des ressources variées. Le bouddhisme tend ainsi à privilégier des valeurs dites « neutres », qui se traduisent par des

perceptions et des attitudes spécifiques à l'égard de l'alimentation, sans établir de hiérarchie normative entre les différents régimes alimentaires (Huh, 2015). C'est dans cette perspective que la cuisine des temples peut être considérée comme un cadre de référence pertinent pour l'analyse de l'éthique alimentaire.

Ce chapitre se propose d'examiner la promotion de la cuisine des temples, ses modalités de transmission, ainsi que les difficultés rencontrées lors de leur mise en œuvre.

I. L'apparition de la cuisine des temples au public en Corée du Sud

L'appellation « cuisine des temples bouddhistes » est officiellement apparue dans les années 1980, mais elle a vraiment été appliquée en 2002, date à laquelle le CCKB a été fondé (Encadré 13) :

Encadré 13 – Histoire de la dénomination de la cuisine des temples sud-coréens

Selon Joo Young-Ha, l'appellation *jeoleumsik* (절음식), littéralement « nourriture des temples », apparaît ponctuellement dans la presse sud-coréenne dès la seconde moitié du XXe siècle. Elle est notamment mentionnée dans un roman-feuilleton publié par le quotidien *Dong-a Ilbo* le 17 juillet 1959, ainsi que dans un article du *Kyunghyang Shinmun* daté du 16 février 1977. Toutefois, ces occurrences ne s'inscrivent pas dans une démarche explicite de promotion de cette cuisine auprès du grand public. Le roman se limitait à une description de la « nourriture des temples », tandis que l'article du *Kyunghyang Shinmun* rendait compte d'un événement diplomatique au cours duquel dix-sept épouses d'ambassadeurs étrangers furent invitées par le moine responsable du temple Jogyesa, siège de l'Ordre Jogye. La cuisine des temples y fut servie comme un outil de valorisation culturelle, destiné à encourager le soutien international à la diffusion du bouddhisme sud-coréen.

Parallèlement, l'expression « nourriture des temples » était chargée d'une connotation négative, liée à son association avec certains espaces urbains de sociabilité nocturne. À la suite de l'occupation japonaise, des plats similaires à ceux consommés par les religieux — principalement à base de plantes sauvages — étaient servis dans des auberges situées à l'entrée de temples implantés en milieu urbain. Ces établissements, fréquentés notamment

par des courtisanes, jouissaient d'une réputation défavorable, ce qui contribua à ternir l'image de cette alimentation par un effet de contamination symbolique.

Afin de dissocier cette cuisine de ces représentations dépréciatives, l'Administration du patrimoine culturel a progressivement encouragé, à partir des années 1980, l'usage du terme *sachaleumsik* (사찰음식), traduit par « cuisine des temples ». Ce changement terminologique visait à revaloriser cette pratique culinaire en l'inscrivant dans un registre patrimonial, culturel et religieux plus légitime, préparant ainsi les conditions de sa reconnaissance ultérieure comme ressource culturelle nationale.

Source : résumé et reformulation à partir de Joo Young-Ha, 2015, « Les ressources culturelles de la cuisine des temples coréens » [한국사찰음식의 문화자원에 대한 연구], *premier volet d'une série d'articles relatifs à un colloque sur la cuisine des temples,* p. 13-40.

Cette cuisine est désignée par plusieurs appellations, parmi lesquelles figurent *jeoleumsik* (절음식), littéralement « nourriture des temples », *jeolbab* (절밥), « repas des temples », *seonsik* (선식 禪食), « nourriture du Seon », ainsi que *balwoogongyang* et *hayangjeok* (향적 香積), terme honorifique décrivant la cuisine des temples comme une métaphore du chemin vers l'illumination[571]. À l'exception de *hayangjeok*[572], l'ensemble de ces dénominations a été employé dans les médias, *jeoleumsik* étant la plus fréquemment utilisée. Ce terme a ainsi dominé les articles de presse jusqu'aux années 2010[573], avant de connaître un déclin progressif, au point de devenir aujourd'hui quasi absent des médias. En revanche, il demeure couramment employé par la population, notamment sous la forme de hashtags sur Instagram, tout comme *jeolbab*, en substitution de l'appellation officielle *sachaleumsik* (사찰음식), « cuisine des temples ». Cette persistance lexicale peut s'expliquer par la signification attribuée à ces termes dans les dictionnaires ainsi que par les représentations qu'ils véhiculent. Les mots *jeol* et *sachal*[574] désignent tous deux le temple bouddhiste en coréen. Toutefois, dans l'usage courant, les individus déclarent plus volontiers « aller au *jeol* » que « aller au *sachal* » pour évoquer leur déplacement vers un temple. Cette préférence peut notamment s'expliquer par l'existence d'un homophone de *sachal* signifiant « inspection »,

[571] KIM Eugene, le 19/07/2016, « 13. 사찰음식 또 다른 이름 향적(香積) » [13. La cuisine des temples, également appelée hyangjeok], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=93510, consulté le 20/05/2023.

[572] Une personne non bouddhiste n'associe pas directement ce mot à la cuisine des temple, ce qui indique qu'il est moins utilisé.

[573] *The Korea Economic Daily*, 2002 ; *Money Today,* 2012) ; *New Daily Daegu* et *Gyeongbuk*, 2015) ; *Hankyoreh*, 2019).

[574] Le premier est un terme entièrement coréen, le second est constitué de caractères chinois.

susceptible de générer une confusion sémantique. Par ailleurs, *sachal* est perçu comme un terme plus formel, tandis que *jeol* renvoie à une connotation jugée plus intime ou accessible. Ces facteurs linguistiques et symboliques permettent de comprendre pourquoi les appellations *jeoleumsik* et *jeolbab* demeurent privilégiées par les usagers, au détriment de *sachaleumsik*.

En outre, bien que la cuisine des temples ait été présentée au public dès les années 1990 (Kong, 2021 ; Jeongsan, 2023), elle a véritablement suscité l'intérêt des mangeurs sud-coréens, en particulier des générations d'âge moyen, au cours des années 2000. Cette période correspond à l'essor des discours autour du *well-being* et du *slow food*, incitant les consommateurs à rechercher une alimentation perçue comme plus saine et plus naturelle[575]. Parmi les effets notables de cette tendance figure une diminution de la consommation de viande [576] . Le caractère végétalien de la cuisine des temples, associé à l'usage d'assaisonnements naturels, a ainsi contribué à son attractivité dans les années 2000, d'autant plus que les cuisines végétariennes et véganes étaient alors moins diversifiées qu'elles ne le sont aujourd'hui. De fait, cette cuisine a été perçue comme l'une des premières formes structurées de pratiques culinaires végétariennes et véganes en Corée du Sud.

Enfin, la montée en puissance des pratiques de consommation durable, définies comme le choix de produits en adéquation avec les valeurs et les convictions individuelles, a favorisé un regain d'intérêt pour l'alimentation végane (Lin, 2022). Cette dynamique a, à son tour, contribué à la redécouverte et à la revalorisation de la cuisine des temples au cours des années 2020.

[575] CHOI Yeon-Soon, le 23/12/2010, « 사찰음식의 대중화·현대화를 모색한다 » [Efforts pour rendre la cuisine des temples plus accessible et plus moderne], *Geumgang Shinmun*, URL : https://www.ggbn.co.kr/news/articleView.html?idxno=16175, consulté le 06/05/2020 ; OGAWA Rei, 2013, *1980 년대 이후 한국 '사찰음식'의 소비 양상 연구 Les tendances de consommation de la 'cuisine des temples' en Corée depuis les années 1980*, Mémoire de Master en ethnologie, sous la direction de JOO Young-Ha, Seongnam-si Gyeonggi-do, Académie d'études coréennes, 99 p.

[576] Briefing sur les politiques de la République de Corée (Korea.kr), le 10/01/2006, *웰빙 영향 쌀 · 고기 소비 지속 감소 Sous l'effet du bien-être, la consommation de riz et de viande continue de diminuer*, Korea.kr, URL : https://www.korea.kr/news/policyNewsView.do?newsId=115083048 le KOSIS a mené à l'époque le questionnaire auprès de 1 600 ménages dans tout le pays.

II. La cuisine des temples sud-coréens commence à se faire connaître quel que soit le type de régime alimentaire

Autrefois, la cuisine des temples était perçue comme une pratique alimentaire réservée à des groupes spécifiques, principalement les religieux bouddhistes et les personnes adoptant un régime végétarien. Avant les années 2020, période marquée par une faible diversification des cuisines végétariennes et véganes, elle constituait même l'unique option permettant aux végétariens de prendre un repas à l'extérieur tout en ayant l'assurance que celui-ci ne contenait aucun ingrédient d'origine animale, sans nécessiter une vérification approfondie de sa composition.

Les résultats des enquêtes quantitatives et qualitatives menées dans le cadre de cette recherche montrent que la cuisine des temples est aujourd'hui connue par l'ensemble des catégories de mangeurs. À la question « Est-ce que vous connaissez la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens ? », posée dans le questionnaire, 151 personnes aux régimes alimentaires variés ont répondu par l'affirmative, contre seulement 14 répondants ayant déclaré ne pas la connaître. Les canaux de diffusion de l'information à son sujet sont multiples et d'efficacité variable. Parmi les modes de découverte mentionnés figurent le bouche-à-oreille (46 personnes), la dégustation au sein des temples (16 personnes, dont quatre lors de visites familiales durant l'enfance), la télévision (14 personnes), la presse écrite (9 personnes), YouTube (8 personnes), ainsi que les blogs et Instagram (9 personnes pour chaque)[577]. Ces résultats suggèrent que les formes de transmission dites « vivantes », en particulier le bouche-à-oreille, demeurent particulièrement efficaces pour faire connaître une pratique culinaire, malgré la généralisation des plateformes numériques recensant adresses et recettes. Le bouche-à-oreille présente en effet l'avantage de reposer sur des retours d'expériences présumés authentiques et motivés par la qualité de l'expérience, contrairement à des

[577] Plus de réponses : les restaurants spécialisés dans la cuisine des temples (quatre personnes), le guide de restaurants (quatre personnes), le pratiquant bouddhiste (quatre personnes), le *Temple Stay* (trois personnes), par un religieux bouddhiste que je connais (deux personnes), en étudiant sur la cuisine (deux personnes), X (deux personnes), Internet (deux personnes), l'atelier de la cuisine des temples (deux personnes), l'épisode 3 de Chef's Table sur Netflix où la nonne Jeong Kwan a été diffusée (deux personnes), Facebook (une personne), une conférence sur la cuisine des temples (une personne), le livre (une personne), un de membre de famille est bouddhiste (une personne), une visité dans le temple bouddhiste à l'anniversaire de Bouddha (une personne), la visite fréquente dans les temples bouddhistes (une personne), manger dans les restaurants spécialisés dans la cuisine des temples et dans les temples bouddhistes (une personne), et la réponse « etc. » (neuf personnes dont trois personnes ont répondu « en tant que sud-coréen, connaître la cuisine des temples est évident comme une connaissance élémentaire »).

contenus promotionnels dont la logique commerciale est susceptible d'induire des attentes gustatives déçues.

Les entretiens réalisés auprès de 24 Séouliens confirment cette large reconnaissance. Seuls deux omnivores ont déclaré ne pas bien connaître la cuisine des temples, ce qui indique un niveau de notoriété comparable entre omnivores et végétariens. Parmi les 22 personnes affirmant la connaître, seules trois n'y avaient jamais goûté. L'ensemble des autres répondants ont exprimé une appréciation positive, indépendamment de leur régime alimentaire. La découverte de cette cuisine s'est effectuée soit dans des restaurants spécialisés, soit au sein même des temples. Dans le premier cas, cette consommation résulte soit d'une démarche volontaire de découverte gustative, soit d'une nécessité pratique pour les végétariennes à la recherche de lieux de restauration offrant l'assurance de respecter leur régime alimentaire. En revanche, la découverte au sein des temples s'est le plus souvent faite de manière fortuite, lors de visites familiales durant l'enfance, de voyages dans d'autres régions ou à l'issue de randonnées, les temples étant fréquemment situés en zone montagneuse. Une consommation volontaire dans les temples est également observée dans le cadre des programmes de *Temple Stay*, dont l'objectif est la découverte de la culture bouddhiste ou la réalisation d'une retraite spirituelle.

La promotion de la cuisine des temples auprès du public débute dans les années 1990, notamment sous l'impulsion de deux nonnes, Seonjae et Gyeho, suivies par d'autres figures religieuses telles que Daean, Hongseung, Jeokmun, Jeong Kwan et Woogwan. L'intervention du CCKB à partir de 2002 marque un tournant décisif, la cuisine des temples devenant alors un objet médiatique régulièrement abordé dans la presse écrite et les émissions culinaires ou de divertissement. Dans les années 2010, on recensait environ une cinquantaine de restaurants spécialisés, soit cinq fois plus qu'une décennie auparavant[578]. Toutefois, c'est la diffusion du premier épisode de la troisième saison de la série Chef's Table sur Netflix, en 2017, qui a attiré l'attention du public national et international sur cette cuisine. Le documentaire met en scène la nonne Jeong Kwan préparant des repas selon les principes bouddhistes, en harmonie avec les cycles de la nature. Cette représentation a particulièrement touché les jeunes générations, auparavant moins sensibles à cette tradition culinaire.

[578] « 10 년 전에는 10 여군데 있었던 사찰음식점이 현재에는 인터넷 검색으로도 전국에 50 여군데가 넘는 사찰음식점이 있다. » (Il existe aujourd'hui plus de 50 restaurants spécialisés dans la cuisine des temples dans le pays, contre une dizaine il y a dix ans) (Rei Ogawa, 2013, p.57).

Néanmoins, ce n'est pas la cuisine des temples en tant que telle qui a principalement séduit la jeunesse sud-coréenne, mais plutôt le véganisme, auquel elle est associée, dans un contexte marqué par l'aggravation du changement climatique puis par la pandémie de Covid-19. Cette période a vu s'intensifier les préoccupations environnementales, appelant à une transformation des habitudes alimentaires[579]. La cuisine des temples s'inscrit en effet dans une philosophie végane valorisant l'absence de sacrifice d'êtres vivants ainsi qu'une forme de symbiose avec la nature et les animaux. Par ailleurs, le bouddhisme a su se présenter comme une religion plus accessible et familiale auprès des jeunes, notamment grâce à des figures médiatiques telles que l'humoriste NewJeansSunim[580], suscitant l'envie de découvrir cette cuisine dans les restaurants spécialisés ou au sein des temples.

La cuisine des temples apparaît ainsi de manière récurrente comme une tendance associée à différents paradigmes alimentaires contemporains, tels que le *well-being*, le *slow food*, auquel elle est reliée par son image de cuisine saine et traditionnelle, et le véganisme, en tant qu'alimentation respectueuse du vivant. Dès lors, la question de sa popularisation se pose. Si celle-ci se limite à faire connaître son existence au plus grand nombre, il est possible d'y répondre positivement. En revanche, si la popularisation implique une intégration durable de ses principes dans les pratiques alimentaires quotidiennes, force est de constater qu'elle demeure incomplète. Les attitudes des mangeurs restent largement éloignées de l'esprit bouddhiste, notamment en ce qui concerne la réduction de la consommation de plats préparés, le recours à la livraison de repas, la consommation de viande ou encore l'achat de produits hors saison.

La pratique quotidienne de cette cuisine se heurte par ailleurs à plusieurs contraintes, tant dans la sphère domestique, en raison du temps de préparation[581] requis et de l'*oschinchae*, que dans la sphère marchande, du fait du faible nombre de restaurants spécialisés sur le

[579] From A, le 23/04/2024, *어디까지 먹어봤니? 세상 힙한 사찰음식 Jusqu'où as-tu goûté ? La cuisine monastique la plus branchée du monde*, FromA, URL : https://froma.co/%EC%84%B8%EC%83%81-%ED%9E%99%ED%95%9C-%EC%82%AC%EC%B0%B0-%EC%9D%8C%EC%8B%9D-%EC%96%B4%EB%94%94%EA%B9%8C%EC%A7%80-%EB%A8%B9%EC%96%B4%EB%B4%A4%EB%8B%88/

[580] Un ancien humoriste a fait son retour sur scène en 2023, crâne rasé à la manière des religieux bouddhistes, sous le nom de NewJeanSunim. Ce nom est composé du nom du célèbre groupe de k-pop NewJeans et du mot « Sunim », qui signifie religieux bouddhiste. Son personnage a eu un franc succès auprès des jeunes, suite à quoi l'Ordre Jogye a officiellement reconnu son nom de scène et l'a autorisé à employer son personnage de moine pour des spectacles humoristiques ou des prestations musicales populaires chez les jeunes, notamment en tant que DJ, lors d'événements bouddhistes comme des expositions. Cela a donné au bouddhisme l'image d'une religion « jeune » et « ouverte », plutôt que celle d'une religion démodée pratiquée par des seniors.

[581] Seulement trois personnes interrogées sur 24 ont indiqué qu'elles pratiquaient régulièrement la cuisine des temples (utilisation des herbes sauvages séchées) à la maison.

territoire national. En 2024, seuls 23 établissements [582] étaient en activité, contre une cinquantaine dans les années 2010. Le moine Jeokmun souligne que la disparition progressive de ces restaurants s'explique par leur dépendance initiale aux religieux bouddhistes comme conseillers, combinée à des difficultés d'approvisionnement et à un manque de personnel formé[583]. À ces facteurs s'ajoutent une rentabilité limitée liée aux coûts élevés des ingrédients et au temps de préparation, aux attentes gustatives élevées de la clientèle, et à des prix jugés excessifs, certains mangeurs estimant par ailleurs que la cuisine des temples ne devrait pas s'inscrire dans une logique lucrative.

La production artisanale, fondée sur l'utilisation de sauces traditionnelles faites maison, la cueillette d'herbes sauvages ou l'agriculture biologique, engendre en effet des coûts supérieurs à ceux des produits issus de la grande distribution, du fait de la main-d'œuvre supplémentaire requise. Cette faible rentabilité a conduit, dans certains cas, à la fermeture d'établissements, comme ce fut le cas pour Kong et Seungso, gérés par l'Ordre Jogye, dont l'objectif était pourtant de rendre la cuisine des temples accessible au plus grand nombre. Le prix constitue ainsi un dilemme central, dans la mesure où une cuisine relativement coûteuse peut sembler paradoxale au regard de l'image ascétique associée aux religieux bouddhistes, traditionnellement décrits comme pratiquant la non-possession (Choi, 2019).

Enfin, les entretiens menés mettent en évidence une réticence persistante des consommateurs sud-coréens à payer des prix élevés pour une cuisine végétarienne[584], alors même qu'ils acceptent sans difficulté des tarifs équivalents, voire supérieurs, pour des viandes considérées comme prestigieuses. Malgré ces tensions, la durabilité de la cuisine des temples à long terme semble passer par la coexistence de différentes gammes de restaurants spécialisés, allant d'établissements accessibles à des lieux plus haut de gamme, à l'instar des stratégies de valorisation de la cuisine sud-coréenne à l'étranger[585], où la montée en gamme est identifiée comme un facteur de pérennité. La cuisine des temples se caractérise ainsi par

[582] Nous avons réalisé une recherche sur Kakaomap et Naver Map en tapant 사찰음식점 (restaurants spécialisés dans la cuisine des temples). À Séoul, il existait 10 restaurants spécialisés en 2019 dans la cuisine des temples mais il n'en demeure que six en 2025.

[583] LEE Jin-Goo, le 29/03/2024, « 中 사찰음식은 종류만 8000 개, 韓도 '청정의 맛' 보존해야 » [La cuisine des temples chinois est composée de 8 000 plats, la Corée doit préserver son « goût propre »], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Culture/article/all/20240329/124214144/1, consulté le 29/08/2024.

[584] Voir annexe 34 : le témoignage.

[585] K-Contente et K-Food attirent l'attention sur le fait que suite au contexte de pandémie, les clés d'une popularisation durable sont la globalisation, la localisation, la mise en place d'une image luxueuse et la différenciation (*Chosun Biz*, le 31/10/2022).

une pluralité d'images, oscillant entre rusticité, sobriété et simplicité (Figure 28), d'une part, et raffinement voire luxe (Figure 29), d'autre part.

Figure 28 – Les plats de Yeonhwa Balwoo



Photo prise par Hee-Jin YUN, le 27/04/2024 à Gyeongju.
Le plat principal est le bibimbap encadré en rouge, les autres plats arrivent séquentiellement.

Figure 29 – Les plats du menu Won du restaurant Balwoogongyang



Photo prise par Hee-Jin YUN, le 13/05/2019 à Séoul
Les plats sont servis séquentiellement sur le plateau.

Les restaurants spécialisés dans la cuisine des temples présentent aujourd'hui une certaine diversité, tant en termes de gamme de prix, allant d'établissements abordables à des restaurants onéreux, que de types de service. Ceux-ci peuvent prendre la forme de buffets, de menus structurés autour du schéma entrée–plat–dessert, ou encore de *bansang*, composés de *banchan* et d'une soupe disposés autour d'un bol de riz sur un plateau. Certains établissements, tels que le Balwoogongyang et le Doosoogobang, ce dernier se distinguant par un aménagement intérieur soigneusement agencé évoquant l'atmosphère d'un temple bouddhiste, ont contribué à associer l'image de la cuisine des temples à un certain luxe. À l'inverse, d'autres restaurants spécialisés se rapprochent davantage des codes de la restauration classique.

À l'heure actuelle, la majorité des restaurants proposant la cuisine des temples sont gérés par des laïcs[586] plutôt que par des religieux bouddhistes. Depuis la fermeture du Doosoogobang, seuls quatre établissements de ce type sont tenus par des religieux[587] : Smita et Sanchon à Séoul, Doban à Gangjin et Hyanjeokwon à Gyeongju. Un seul restaurant est directement administré par l'Ordre Jogye, à savoir Balwoogongyang[588] à Séoul, et un seul est géré par un temple, Sujata à Gwangju[589]. Cette situation contraste avec le modèle japonais, où l'on trouve des restaurants spécialisés implantés à proximité immédiate des temples et intégrés à l'ensemble des pavillons bouddhistes (Hwang, Jang, Kim, 2021), comme c'est le cas de l'établissement Shigetsu à Kyoto, dont l'architecture s'inspire directement de celle d'un temple.

En Corée du Sud, les temples ne gèrent pas de restaurants proposant leur cuisine, à l'exception du cas mentionné précédemment, et des dispositifs que constituent le *Temple Stay* et le *gongyangan*[590]. Toutefois, ces modalités de consommation ne peuvent être envisagées dans une perspective quotidienne. Le *Temple Stay* s'inscrit avant tout dans une démarche de découverte de la culture bouddhiste ou de retraite spirituelle et peut s'étendre sur plusieurs jours, un repas de type buffet ou *balwoogongyang* y étant parfois inclus. Il s'agit ainsi d'une

[586] Ceux-ci ont appris la cuisine des temples en assistant à ces cours ou en faisant du bénévolat dans un temple bouddhiste (les temples bouddhistes accueillent volontiers les bénévoles).
[587] Les religieux ne restent pas en permanence dans les restaurants mais ils y viennent de temps en temps pour prodiguer des conseils aux chefs cuisiniers, qui ne sont pas forcément bouddhistes.
[588] Les chefs cuisiniers n'appartiennent pas nécessairement à la religion bouddhiste mais ils cuisinent en suivant les conseils des religieux bouddhistes et à partir des produits alimentaires réalisés par ceux-ci.
[589] Mais ce n'est pas l'ordre Jogye.
[590] Les temples bouddhistes proposent un repas gratuitement ou pour une somme modique : *Bulgyo Shinmun*, 2013) ; *Beopbo Shinmun*, 2015) ; *Maeil Kyongje*, 2016).

expérience ponctuelle, difficilement reproductible au quotidien. Quant au *gongyangan*, plusieurs obstacles symboliques et pratiques freinent son accès pour les non-bouddhistes.

D'après les entretiens réalisés auprès de Séouliens, trois facteurs principaux expliquent la réticence de certains mangeurs. Le premier est lié au manque d'information sur l'existence de repas proposés gratuitement ou à coût modique dans les temples. Le deuxième tient à la crainte d'un rejet ou d'un malaise vis-à-vis du personnel religieux. Le troisième relève d'une représentation selon laquelle le temple bouddhiste ne constitue pas un lieu convenable pour se restaurer.

Afin que la cuisine des temples puisse s'inscrire de manière plus stable dans les pratiques alimentaires quotidiennes, il apparaît nécessaire qu'une diversité de restaurants spécialisés proposant cette cuisine se maintienne durablement, plutôt que de manière aléatoire comme c'est actuellement le cas. Dans cette perspective, la mise en place d'un système de certification[591] pourrait constituer une piste pertinente. Celui-ci permettrait d'établir des normes clairement identifiables pour les mangeurs, telles que l'utilisation de légumes sans pesticides ou le recours à des aliments fermentés faits maison[592], contribuant ainsi à définir les contours de la cuisine des temples et à renforcer sa lisibilité auprès du public.

III. Est-il facile de transmettre les pratiques alimentaires bouddhistes aux laïcs dans la société contemporaine ?

Le bouddhisme ne constitue pas uniquement une religion en Corée du Sud, mais s'inscrit également comme une philosophie, un système de valeurs et un phénomène culturel à part entière[593]. Il est profondément ancré dans la vie sociale et spirituelle des Sud-Coréens et exerce notamment une influence marquée sur leurs représentations de l'au-delà ainsi que sur

[591] La nécessité de la certification a été soulignée par la nonne Seonjae en 2009 mais n'a toujours pas été développée.
[592] Il existe un restaurant tenu par un religieux bouddhiste qui, en raison de son emplacement proche de bureaux fréquentés par des personnes n'étant pas forcément végétariennes, propose des plats cuisinés avec des ingrédients d'origine animale tels que de la viande ou du poisson. Mais cela peut sembler paradoxal ou confus aux yeux de la plupart des Sud-coréens, pour qui il est étrange d'imaginer un religieux bouddhiste cuisiner avec ceux-ci, bien qu'il leur soit tout de même permis de manger de la viande quand elle leur est offerte par les fidèles ou en cas de maladie. Une certification des restaurants spécialisés dans la cuisine des temples permettrait de conserver ces caractéristiques pour éviter l'ambiguïté.
[593] CHO Eun-Soo, le 15/09/2011, *한국인에게 불교는 무엇인가 Quelle est la signification du bouddhisme pour les Coréens ?*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=1106, consulté le 11/08/2022.

leur rapport à la mort[594] (Encadré 14). L'imprégnation du mode de pensée bouddhiste dans la vie quotidienne se manifeste à travers l'usage courant de notions telles que *inyeon* (인연, 因緣), renvoyant aux causes et aux conditions, *gwonseonjingak* (권선징악, 勸善懲惡), qui exprime l'encouragement au bien et le rejet du mal, *ingwaeungbo* (인과응보, 因果應報), fondé sur le principe selon lequel les actions négatives se retournent contre leur auteur, ainsi que *yunhoe*[595] (윤회 輪廻), désignant la réincarnation[596]. Ces concepts, désormais intégrés au langage courant, témoignent de la diffusion des référents bouddhistes au-delà de la sphère strictement religieuse et de leur inscription durable dans les cadres cognitifs et moraux de la société sud-coréenne.

Encadré 14 – La perception de la mort chez les Sud-Coréens

Dans la conception bouddhiste largement diffusée en Corée du Sud, l'existence humaine est comprise comme un processus composé de quatre étapes distinctes. La première correspond au moment de la conception à la naissance, désignée par le terme *saengyu* (생유 生有). La deuxième, appelée *bonyu* (본유 本有), renvoie à la période s'étendant de la naissance jusqu'à la mort. La troisième étape, *sayu* (사유 死有), correspond au moment du décès. Enfin, la quatrième phase, *jungyu* (중유 中有), désigne l'existence intermédiaire située entre la mort et la renaissance[597]. Cette dernière phase est traditionnellement associée à une durée de quarante-neuf jours, au terme desquels le défunt est censé accéder à un nouveau monde. Durant cette période, l'âme se trouve dans un état liminaire, située entre deux mondes, sans appartenir pleinement ni à l'un ni à l'autre[598]. Cette conception de l'existence intermédiaire continue d'exercer une influence significative sur les représentations contemporaines de la mort en Corée du Sud[599].

Dans le cadre du bouddhisme, des rituels commémoratifs sont théoriquement organisés tous les sept jours, soit à sept reprises au cours de ces quarante-neuf jours, à compter du

[594] KOO Mi-Rae, le 15/09/2011, *불교 내세관의 특성과 현대적 함의 Les caractéristiques de la conception bouddhiste de l'au-delà et ses implications contemporaines,* The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=1113, consulté le 11/08/2022.

[595] Le terme bouddhiste saṃsāra est plus utilisé en France.

[596] KIM Yong-Deok, le 15/09/2011, *일상의 삶에서 만나는 불교 Le bouddhisme dans la vie quotidienne*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=1108, consulté le 02/06/2022.

[597] Voir note 594.

[598] Ibid.

[599] Ibid.

jour du décès (Hong, s. d.). Toutefois, dans la pratique actuelle, la cérémonie est le plus souvent concentrée sur le quarante-neuvième jour suivant la mort. Cette commémoration est largement acceptée au-delà du seul cadre confessionnel : il n'est ni inhabituel ni socialement problématique de célébrer le rituel des quarante-neuf jours sans se revendiquer comme fidèle bouddhiste[600].

Les temples bouddhistes constituent des espaces pluriels et complexes, investis de fonctions diverses. Ils peuvent être définis, tout d'abord, comme des espaces spirituels, au sein desquels la transmission de l'enseignement religieux bouddhiste est assurée par les religieux à destination des fidèles. Ils sont également des lieux de transmission de manières de vivre, véhiculant une sagesse issue des écrits bouddhiques, souvent considérée comme une ressource pertinente face aux questionnements de l'homme moderne[601].

Par ailleurs, les temples sont des espaces de pratiques rituelles intenses, notamment à travers les prières collectives organisées pour la réussite scolaire[602], en particulier durant les cent jours [603] précédant le *suneung* (baccalauréat sud-coréen). Ces pratiques, analysées par Florence Galmiche (2012), sont réalisées aussi bien par des fidèles bouddhistes que par des personnes se déclarant athées. Les temples jouent également un rôle de lieux de sérénité et de ressourcement en lien avec la nature, comme en témoigne le développement du programme *Temple Stay*[604], qui met l'accent sur l'expérience du calme, de la méditation et du retrait temporaire du quotidien.

[600] KIM Eugene, le 02/07/2008, « 사람 죽은 후 지내는 의식 – 49 재 » [Rites funéraires du 49e jour], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=88902, consulté le 02/06/2022.

[601] Par exemple, le moine Beopjeong a prodigué des conseils sur la façon d'accéder à un bonheur véritable, de gérer la douleur et le stress causé par les relations, invité à ne pas se comparer aux autres, etc.

[602] La réussite scolaire (rentrer dans une université réputée de Séoul) est synonyme de réussite dans la vie : « Parce que sans réussite scolaire, il n'y a pas de réussite sociale possible, et, sans réussite sociale, pas de bonheur sur cette terre » (Prost, 2019, P.5)

[603] Certains temples sont même réputés pour être des sites idéaux pour la prière de 100 jours. Notamment, l'ermitage Boryam est réputé pour ses prières car on dit que Taejo Lee Sung-Gye a fondé Joseon après y avoir prié pendant 100 jours. Au mont Palgonsan, à Daegu, la forme du *gat* (chapeau traditionnel coréen pour les hommes) sur la tête d'une statue de Bouddha sculptée dans la montagne est similaire à une toque de diplômé. Les parents y prient pour que leurs enfants réussissent à rentrer dans une bonne université : *Bulgyo Shimun* (2015) ; *Kyunghyang Shinmun* (2015) ; *SBS News* (2016) ; *Yeonhap News* (2018). Le temple Chiljeong est, quant à lui, célèbre grâce à l'anecdote selon laquelle Park Moon-Soo, un inspecteur royal secret ayant vécu durant la période Joseon, aurait prié et séjourné une nuit sur place, au cours de laquelle les sujets du concours qu'il s'apprêtait à passer lui seraient apparus en rêve.

[604] Selon une enquête menée par le CCKB du 13 novembre 2019 au 15 novembre 2020 auprès d'un total de 19 706 participants au *Temple Stay* dont 18 400 sont des nationaux. Ces derniers ont donné une note de satisfaction à leur séjour de 6,47 sur 7 (note maximale) en moyenne. Leurs motivations pour y participer étaient la relaxation et le rajeunissement quotidien (55,6 %), l'autoréflexion et la détente de l'esprit et du corps (27,1%) (*Newsis*, le 16/02/2021). Deux Séouliens interrogés ont déjà participé au *Temple Stay* pour retrouver leur sérénité.

En outre, les temples bouddhistes sont largement accessibles au public en tant que lieux de patrimoine culturel. À ce titre, plusieurs d'entre eux sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO[605]. La grotte de Seokguram et le temple Bulguksa, en particulier, sont largement reconnus comme des destinations emblématiques des voyages scolaires en Corée du Sud, toutes générations confondues. Les temples figurent également parmi les destinations recommandées sur les plateformes officielles du tourisme national[606], en raison de la richesse de leur histoire, de la valeur de leur architecture traditionnelle et de la qualité de leur environnement géographique, qu'il soit montagneux ou côtier.

Dans ce contexte, il est hautement probable qu'un Sud-Coréen ait visité au moins une fois un temple bouddhiste au cours de sa vie. Les données issues de notre enquête confirment cette hypothèse, puisque la majorité des personnes interrogées, notamment dans les premier et quatrième groupes, déclarent s'être rendues dans un temple durant leur enfance, accompagnées de leurs parents ou de leur grand-mère, à l'occasion de voyages, de randonnées ou de sorties familiales. Comme cela a été montré précédemment, le bouddhisme et les temples sont ainsi présents, souvent de manière implicite, dans le quotidien des Sud-Coréens et ne leur sont pas étrangers.

Dès lors, il apparaît tout à fait pertinent d'envisager la cuisine des temples comme un modèle mobilisable auprès du grand public dans le cadre d'une réflexion sur la consommation alimentaire éthique, dans la mesure où elle s'inscrit dans un univers culturel déjà familier et largement adopté au sein de la société sud-coréenne.

A. La transmission focalisée sur des recettes

Les religieux bouddhistes, ainsi que les temples relevant de l'Ordre Jogye, se sont engagés de manière continue dans la transmission de leur tradition culinaire à travers une pluralité d'initiatives. Celles-ci prennent notamment la forme de journées de dégustation organisées

[605] Grotte de Seokguram, temple Bulguksa en 1995 et *sansa* (temples dans les motagnes) – Beopjusa, Bongjeongsa, Buseoksa, Daeheungsa, Magoksa, Seonamsa et Tongdosa – sont enregistré au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2018.

[606] https://korean.visitkorea.or.kr/search/search_list.do?keyword=%EA%B5%AD%EB%82%B4%20%EC%82%AC%EC%B0%B0

au sein des temples[607], de festivals[608] et de concours culinaires[609], de participations à des programmes télévisés incluant documentaires[610], émissions-débat[611] et émissions de variétés, mais également de cours de cuisine et de publications d'ouvrages de recettes.

De son côté, le CCKB mobilise principalement des outils numériques pour assurer la diffusion de la cuisine des temples. Sa communication s'appuie sur un site Internet et un blog présentant l'histoire et les caractéristiques de cette cuisine, des informations relatives aux événements et ateliers organisés, ainsi que des recettes accompagnées de photographies et d'explications écrites. Cette stratégie est complétée par une chaîne YouTube consacrée au partage de recettes sous forme de vidéos et par un compte Instagram diffusant des recettes illustrées, des explications textuelles et divers contenus interactifs, tels que des quiz.

Toutefois, selon Kong (2021), l'activité la plus active dans la promotion de la cuisine des temples demeure la cuisine elle-même. Celle-ci est particulièrement mise en avant dans les émissions de variétés, les cours de cuisine et les livres de recettes, qui tendent à se concentrer davantage sur les plats que sur les principes philosophiques et symboliques qui les sous-tendent, notamment la signification du *balwoogongyang*. Dans certaines émissions de divertissement, des célébrités participent à des programmes de *Temple Stay* au cours desquels elles expérimentent le *balwoogongyang*, un repas traditionnellement réalisé dans le silence le plus strict. Bien que cette mise en scène humoristique permette de capter l'attention d'un large public, elle comporte également le risque d'atténuer, voire de dénaturer, les caractéristiques spirituelles et disciplinaires de cette pratique alimentaire.

[607] Certains temples bouddhistes organisent une journée de dégustation de la cuisine des temples. Parmi eux, nous pouvons citer le temple Buryeongsa à Uljin en 2009, 2010, 2011, 2012 et 2013, le temple Solimsa à Busan en 2016, les temples Neunginjeongsa à Cheongju et Wolmyeongsa à Cheongju en 2023 le temple Yonghwasa à Cheongju en 2022, 2023 et 2024 et le temple Wolmyeongsa à Cheongju en 2023 et 2024 et le temple Jogyesa à Séoul 2025.

[608] La plupart des temples organisent régulièrement une fête dédiée à la cuisine des temples, généralement à échelle locale, à quelques exceptions près d'ampleur nationale. Parmi ceux-ci, le temple Bongnyeongsa le fait depuis 2009 et comporte un concours culinaire, le temple Bulhoesa l'a tenu pour promouvoir la cuisine des temples mais aussi du thé en 2024 et le temple Beobryunsa a organisé, en 2024 et 2025, une fête culinaire bouddhiste visant à promouvoir les recettes traditionnelles utilisant les herbes sauvages du printemps.

[609] Le temple Bongnyeongsa est connu pour cela puisqu'il l'organise depuis 2009 sans interruption. Le *balwoogoangyang* y est aussi intégré pour transmettre l'esprit et philosophie de la cuisine des temples. Un concours culinaire de la cuisine des temples a été tenu par le temple Mugagsa en 2013, trois fois par le temple Baengnyeonsa entre 2020 et 2023 et quatre fois par le CCKB, entre 2016 et 2020.

[610] Les documentaires sont réalisés dans des temples bouddhistes partout en Corée du Sud. L'avantage est qu'il est possible de découvrir différents types de cuisine des temples qui contiennent le savoir-faire et l'expérience de différents religieux bouddhistes.

[611] Ce type d'émission est souvent lié à la santé. Les religieux bouddhistes, connus pour la cuisine des temples, transmettent un peu d'histoire de la cuisine des temples, ses caractéristiques, ses recettes, etc.

Les cours de cuisine des temples, quant à eux, ne sont pas exclusivement concentrés à Séoul. Ils sont dispensés par des acteurs variés, parmi lesquels figurent des religieux de l'Ordre Jogye[612], le CCKB, des temples relevant de cet ordre[613], l'Institut de la cuisine traditionnelle des temples de l'Université Dongguk (Encadré 15), ainsi que des laïcs[614] ayant acquis cette compétence soit au sein de cet institut, soit directement auprès de religieux. Les formations proposées par ces derniers se spécialisent soit exclusivement dans la cuisine des temples, soit dans des formes hybrides combinant cette tradition culinaire avec la cuisine sud-coréenne ordinaire (Kong, 2021). Elles se tiennent généralement dans des structures aux appellations laïques, telles que les « instituts de cuisine naturelle » (Kong, 2021) ou les « instituts de cuisine végétarienne », et contribuent ainsi à une diffusion élargie et partiellement déconfessionnalisée de cette pratique culinaire.

Encadré 15 – Informations détaillées sur les cours de cuisine des temples

Les données recueillies permettent d'identifier précisément les dispositifs de formation relatifs à la cuisine des temples proposés par différentes institutions.

1. Le CCKB propose deux catégories de cours distinctes. La première s'adresse aux personnes souhaitant intégrer la cuisine des temples dans leur vie quotidienne. Ces formations sont dispensées au KTFC à Séoul et prennent plusieurs formes : des cours hebdomadaires d'une durée de deux heures, organisés une fois par semaine sur trois semaines, portant notamment sur les aliments de saison ou les *banchan* ; des programmes en session unique, d'une durée comprise entre 1 heure 30 minutes et 2 heures, consacrés à des thématiques spécifiques telles que la cuisine festive, le

[612] Le moine Jeokmun à l'institut de la cuisine et de la culture du temple traditionnel sud-coréen de Pyeongtaek depuis 1992 ; la nonne Daean au centre culturel alimentaire du temple bouddhiste de Geumdang à Sancheong depuis 2014 ; la nonne Woogwan au centre culturel alimentaire du temple bouddhiste de Mahayeon à Icheon, depuis 2014 et la nonne Hongseung au centre d'expérience alimentaire du temple bouddhiste de Gangjin depuis 2023.

[613] Six temples bouddhistes de l'Ordre Jogye (Le temple Beoblyongsa à Séoul contenant l'institut de la culture de la cuisine des temples, le temple Bongnyeongsa à Suwon, le temple Bongseonsa à Namyangju, le temple Donghwa à Daegu, le temple Wolmyeongsa à Cheongju et l'ermitage Cheonjinam à Jangseong) donnent des cours de longue durée (aussi appelés cours réguliers), soit de trois mois afin de concentrer l'apprentissage sur les ingrédients propres à une saison spécifique, soit de neuf mois. Ils sont composés de cours de niveaux débutant, intermédiaire et avancé ou de courte durée (quelques heures pour apprendre la recette d'un plat de saison ou de sauces traditionnelles). La durée d'un cours de longue durée est en général entre deux heures et demi et trois heures alors que la durée d'un cours de courte durée est généralement de moins de deux heures.

[614] Dayeonji Temple Food à Uiwang tenu par un élève laïc de la nonne Daean , Soyeon Temple Food Story à Busan géré par un élève laïc de la nonne Hongseung et Jayeonchiyoueumsik yeonguso (institut des aliments naturels de guérison à Gangneung). Le premier établissement donne des cours de longue durée (deux heures, une fois par semaine pendant trois mois) et des cours de courte durée (pour trois heures en un jour).

kimchi de saison, l'anniversaire du Bouddha, la préparation du *dasik*[615] (dessert traditionnel coréen accompagné de thé), ou encore des plats simples et rapides adaptés au quotidien. Parmi ces programmes, seuls les cours de deux heures sont également proposés en anglais à destination d'un public étranger. Il est en outre possible d'organiser des cours collectifs sur mesure pour des groupes spécifiques, les contenus étant définis en concertation avec les participants, notamment en ce qui concerne le choix des menus.

La seconde catégorie de cours vise la formation de spécialistes. Elle est dispensée à l'institut de la cuisine des temples coréens « Hyangjeoksegye » et se caractérise par un degré de spécialisation plus élevé que les formations du KTFC. Les enseignements y sont structurés en trois niveaux — débutant, intermédiaire et avancé — sous la forme de cours hebdomadaires s'étendant sur 12 semaines pour chaque niveau. Les programmes des niveaux intermédiaire et avancé intègrent une visite de temple. À l'issue du niveau avancé, les apprenants ont la possibilité de se présenter à l'examen de certification de spécialiste en cuisine des temples.

2. L'Institut de cuisine traditionnelle des temples de l'Université Dongguk propose, quant à lui, trois types de formations. Le premier est un cours d'introduction, organisé à raison de trois heures par semaine sur une durée d'un an, permettant une acquisition progressive et systématique des connaissances fondamentales relatives à la cuisine des temples, incluant sa définition, ses caractéristiques et ses principales recettes. Le deuxième est un cours avancé, dispensé trois heures par semaine sur trois mois, centré sur l'apprentissage des aliments fermentés, tels que les sauces traditionnelles et le kimchi, des aliments conservés comme les *jangajji* et les *bugak*, des techniques de séchage des légumes et de préparation des algues enrobées de riz gluant, ainsi que sur l'utilisation intégrale du lotus — feuille, racine et noyau — et sur la pratique du *balwoogongyang*, notamment en ce qui concerne la disposition de la table selon les usages monastiques. Le troisième est un cours de formation d'instructeurs, également d'une durée de trois heures par semaine sur trois mois, réservé aux personnes ayant validé le cours avancé. Il aborde des thématiques telles que la cuisine des temples et les pratiques alimentaires saines, la

[615] Un des types de desserts traditionnels coréen fabriqué avec des ingrédients naturels comme la farine (riz ou blé) mélangée à de la poudre de graines de sésame noir, graines de sésame, farine d'amidon mélangé à de l'*omija* ou autre pour obtenir sa couleur. Ils sont malaxés avec du miel ou du *jochueng* (édulcorant fait de céréales fermentées avec du malt, puis cuites jusqu'à obtenir une consistance semblable à celle du miel) et moulés dans un *dasikpan* (moule en bois permettant de réaliser plusieurs petits gâteaux cylindriques) (Korea Craft and Design Foudation).

compréhension de la culture alimentaire bouddhiste, le *yakseon* — concept associant alimentation et effets thérapeutiques —, la recherche sur les recettes et le développement de menus.

Les cours consacrés à l'apprentissage de la cuisine des temples s'organisent généralement selon une progression en plusieurs étapes[616]. Ils comprennent tout d'abord une phase théorique, portant sur l'esprit et les valeurs fondamentales de cette tradition culinaire, telles que la compassion, la paix et la quête de l'illumination. Dans le cadre des formations dites « temporaires », d'une durée limitée à quelques heures sur une seule journée, ces dimensions sont toutefois abordées de manière succincte. Cette phase est suivie d'une démonstration, d'un temps de pratique culinaire, d'une évaluation des plats réalisés, puis du *gongyang*, terme bouddhiste désignant l'acte de prendre le repas.

Néanmoins, seuls deux établissements, à savoir l'Institut Hyangjeoksegye et l'Université Dongguk, proposent des formations systématiques et approfondies permettant une appropriation complète de la cuisine des temples. Une telle formation ne peut en effet être envisagée sur une période inférieure à un an, dans la mesure où cette cuisine repose étroitement sur le cycle des quatre saisons et sur une connaissance fine des produits et des techniques associées.

Dans le cadre de notre enquête de terrain, nous avons participé à deux cours dits « temporaires » à Séoul en 2019. Ces sessions se sont déroulées conformément au schéma décrit ci-dessus[617], à la différence notable qu'elles débutaient par une prière. Celle-ci avait pour fonction de rappeler l'importance du repas à venir et de saluer la nonne chargée de l'enseignement (Figure 30).

[616] Les étapes sont évoquées dans les cours de cuisine des temples dispensés par les établissements tenus par des religieux bouddhistes de l'Ordre Jogye, le KTFC et l'université Dongguk.
[617] Voir annexe 35.

Figure 30 – Prière pour rendre grâce de l'arrivée de la nourriture et saluer la nonne



Photos prises par Hee-Jin YUN, au printemps 2019, à Séoul
La traduction de la première photo : chaque goutte d'eau contient la grâce du ciel et de la terre, et chaque grain de blé contient le travail de tous (les Hommes, les animaux et la nature). Avec cette nourriture, j'apaiserai la faim et je mènerai une vie juste avec un esprit droit pour servir l'humanité. Marabanyabaramil (Afin d'atteindre la grande sagesse).

Aucun des cours auxquels nous avons assisté n'avait pour objectif la conversion des participants au bouddhisme ; leur finalité était exclusivement la transmission de la cuisine des temples et de ses recettes. Il est toutefois apparu que ces formations privilégiaient davantage l'acquisition d'un savoir-faire technique que la transmission de la vision bouddhiste de l'alimentation. Or, celle-ci est fondamentalement orientée vers le respect du vivant : le bouddhisme insiste sur le fait que l'acte de cuisiner ne doit pas viser la recherche du goût, de la performance culinaire ou de l'esthétique, mais que la nourriture doit être considérée comme une offrande plutôt que comme un objet de consommation. Dans cette perspective, le plaisir sensoriel ne constitue pas un objectif en soi de l'acte de manger.

Il semblerait dès lors souhaitable que la dimension théorique, incluant l'histoire de la cuisine des temples, celle des temples eux-mêmes, ainsi que la signification et l'approche de l'alimentation dans les écritures bouddhistes, fasse l'objet d'un traitement plus approfondi. Une telle démarche permettrait d'éviter que ces cours ne soient perçus comme de simples formations en cuisine sud-coréenne végétarienne. Bien qu'il existe un certificat pour les spécialistes de la cuisine des temples[618] et un autre pour les instructeurs[619], une place insuffisante accordée à la théorie risque de conduire à une popularisation incomplète, passant

[618] L'Ordre Jogye a créé ce certificat pour favoriser la transmission et le développement continuels de la cuisine des temples et s'est efforcé de standardiser les recettes auparavant transmises oralement dans les temples. Les candidats doivent avoir suivi les cours réguliers à l'institut de la cuisine des temples coréens 'Hyangjeoksegye' ou au temple Bongyeonsa (premier à organiser une fête de la cuisine des temples dans laquelle se tient un concours de cuisine, son investissement dans sa transmission est donc reconnu depuis longtemps) (*Bulgyoshinmun*, le 29/09/2014).

[619] Ce certificat est délivré par des organismes privés, notamment Hanguk Munhwa Saneop Jinhung-won et Jayeon Chiyu Eumsik Yeonguso. Il est utilisé pour comprendre les caractéristiques de base de la cuisine des temples et pour guider vers une culture et des habitudes alimentaires saines (Private Qualification Information).

à côté de l'élément central de cette tradition culinaire, à moins que l'objectif ne se limite strictement à la transmission des recettes.

Concernant les livres de recettes, 53 ouvrages[620] consacrés à la cuisine des temples ont été publiés[621] entre 1997 et 2025. Parmi eux, 33 ont été rédigés par des religieux bouddhistes[622], 4 par des religieux en collaboration avec leurs élèves laïcs[623], et 16 par des laïcs[624]. À l'exception de ces derniers, qui se concentrent exclusivement sur les recettes, la plupart de ces ouvrages proposent, de manière succincte, une présentation de l'histoire, de la définition et de l'esprit de la cuisine des temples, ou encore de l'approche bouddhiste de l'alimentation, généralement en introduction ou en accompagnement des recettes. Étant donné que cette cuisine est souvent perçue par les mangeurs comme difficile à reproduire au quotidien, en raison de recettes jugées complexes et d'ingrédients considérés comme peu accessibles, les ouvrages tendent à simplifier les préparations et à privilégier des ingrédients faciles à se procurer.

Il est néanmoins regrettable que les livres consacrés à un temple en particulier soient quasi inexistants : seuls trois ouvrages de ce type ont été identifiés, dont un portant sur le temple Buryeongsa[625]. Or, ce type de publication serait essentiel pour rendre compte des recettes propres à chaque temple, transmises de génération en génération, et pour mettre en évidence

[620] Voir annexe 36.

[621] Pour ces données, nous avons effectué nos recherches sur le site Internet de Kybomungo (librairie Kyobo) car il s'agit de la librairie préférée des Sud-Coréens en 2021 d'après une enquête de l'institut de sondage Realmeter, menée auprès de 8 499 personnes âgées de plus de 18 ans.

[622] Les livres de recettes rédigés par les religieux bouddhistes sont plus souvent écrits par des nonnes (La nonne Daean, la nonne Dolim, la nonne Hongseung, la nonne Jeong Kwan, la nonne Mukshin, la nonne Seonjae, la nonne Seonoh, la nonne Simjeon Ilwoon et la nonne Woogwan) que par des moines (le moine Jeokmun et le moine Jeongsan). Cela peut être expliqué grâce à l'étude « évaluation des menus servis et gestion des services de la cuisine dans les temples » de Kim Jin-Ah et Lee Shim-Yeol (2004). Les résultats d'une enquête menée dans 34 temples bouddhistes du pays (21 temples de moines et 13 temples de nonnes) montrent que les nonnes cuisinent elles-mêmes deux fois plus souvent que les cuisiniers laïcs dans leurs temples, mais dans la plupart des temples de moines, ce sont des cuisiniers laïcs qui s'occupent de la cuisine. Par conséquent, il est logique que les nonnes soient des passeuses majeures de la cuisine des temples (Choi, 2022) alors que seulement deux moines le sont. La cuisine des temples permet aux nonnes d'être visibles auprès du public alors qu'autrefois, elles étaient marginalisées et n'ont pas pu dispenser l'enseignement du Bouddha devant un public (Voir note 178). La cuisine des temples est inscrite au patrimoine culturel national en 2025. C'est le fruit des efforts des religieux et surtout des nonnes. Elle n'est pas une tradition menacée mais plutôt en cours de développement et de redéfinition à long terme auprès du public, mais pas seulement comme une mode alimentaire.

[623] Ayant appris la cuisine des temples auprès des religieux bouddhistes.

[624] Ces laïcs considèrent que la cuisine des temples est une nourriture saine, ils s'y sont donc intéressés, l'ont apprise, puis ont publié des livres de recettes à son sujet.

[625] Nonne Simjeon Ilwoon, 2011, *불영이감춘 스님의 비밀레시피 Les recettes secrètes d'une nonne que le temple Buryeongsa a cachées*, Séoul, Dam and Books, 267 p. ; Nonne Simjeon Ilwoon, 2012, *김치나무에 핀 행복 – 불영이 버무리 절집김치 이야기*, *Le bonheur du kimchi – l'histoire du kimchi du temple Buryeongsa*, Séoul, Dam and Books, 240 p. ; Nonne Simjeon Ilwoon, 2013, *사찰음식이 좋다 – 불영사 자연 그대로의 밥상 Aimer la cuisine des temples – la table naturelle du temple de Buryeongsa*, Séoul, Dam and Books, 240 p.

les variations régionales au sein de cette tradition culinaire. Par ailleurs, en dehors des livres de recettes, peu d'ouvrages abordent spécifiquement l'approche bouddhiste de l'alimentation, notamment à travers la pratique du *balwoogongyang*, pourtant centrale dans la culture alimentaire bouddhiste (Jeongsan, 2024). Il existe toutefois des publications distinctes consacrées à la définition de la cuisine des temples et à l'approche bouddhiste[626] de la nourriture à travers les sutras[627].

Il ne fait aucun doute que les recueils de recettes ont joué un rôle majeur dans la diffusion nationale de la cuisine des temples, laquelle était auparavant transmise presque exclusivement à l'oral entre religieux bouddhistes (Kim, Lee, Nam, 2005) et demeurait largement confinée aux temples. Aujourd'hui, la promotion de cette cuisine repose essentiellement sur ses plats et ses recettes. Comme le souligne Kong (2021), si elle est passée d'une méconnaissance quasi totale à une certaine popularité auprès des mangeurs sud-coréens, cette reconnaissance demeure insuffisante en ce qui concerne les valeurs et la philosophie de la culture alimentaire bouddhiste, ce qui constitue une limite importante.

Cette situation comporte le risque d'une perte progressive de la dimension spirituelle qui distingue la cuisine des temples de la cuisine coréenne profane à base de végétaux, conduisant à ne conserver que l'aspect matériel des plats. Une telle évolution pourrait reléguer cette cuisine au rang de simple sous-ensemble de la cuisine sud-coréenne, caractérisé uniquement par l'absence de viande et des cinq légumes interdits. L'absence d'une définition claire et

[626] LEE Seon-Lee (Taekyoung), 2020, *고려 옹기와 청자에 음식을 담다 Le service de la table dans l'ongi et le céladon de Goryeo*, Paju, Yangsajae, 348 p. ; Nonne Simjeon Ilwoon, 2017, *마음 밥상 Le repas du cœur*, Séoul, Mogwanamu, 292 p. ; SHIN Ji-Ha, 2023, *사찰음식학 입문 Introduction à la cuisine des temples bouddhistes*, s. d.,Purple, 312 p. ; SHIN Ji-Ha, 2024, *사찰음식문화의 형성과 발전 제 1 권- 선(禪)의 영향- Formation et développement de la culture culinaire des temples, Volume 1 – L'influence du seon*, s. d., Purple, 199 p. ; SHIN Ji-Ha, 2024, *선禪의 세계의 역사와 사찰음식학 제 2 권 - 선禪과 문화文化 Histoire du monde du seon et étude de la cuisine des temples, Volume 2 – Le seon et la culture*, s. d., Purple, 282 p. ; SHIN Ji-Ha, 2024, *사찰음식문화의 형성과 발전 제 3 권- 사찰음식문화의 선禪적 형상화 – Formation et développement de la culture culinaire des temples, Volume 3 – La mise en forme seon de la culture culinaire des temples,* s. d., Purple, 136 p. ; SHIN Ji-Ha, 2024, *선禪의 세계의 역사와 사찰음식학 제 4 권- 선禪의 세계의 실천 – Histoire du monde du seon et étude de la cuisine des temples, Volume 4 – La pratique du monde du seon,* s. d., Purple, 177 p. ; SHIN Ji-Ha, 2024, *사찰음식문화의 형성과 발전 제 5 권 - 사찰음식의 역사 - Formation et développement de la culture culinaire des temples, Volume 5 – Histoire de la cuisine des temples,* s. d., Purple 143 p. ; SHIN Ji-Ha, 2024, *사찰음식학 통사 제 6 권 - 원점으로서의 자연 Histoire générale de l'étude de la cuisine des temples, Volume 6 – La nature comme point d'origine*, s. d., Purple, 426 p.

[627] KONG Man-Sik, 2024, *고려불교 음식문화&불교 음식이론 la culture alimentaire bouddhiste de Goryeo et la théorie alimentaire bouddhiste*, Séoul, Topamin, 327 p. ; KONG Man-Sik, 2018, *음식과 욕망 les études sur l'alimentation bouddhiste : alimentation et désir*, Séoul, Bulgwang, 464 p. Cet auteur a écrit une thèse à travers des sutras du bouddhisme primitif *Food and Craving in Early Buddhist Monasticism focusing on Pali Literature* à SOAS (School of Oriental and African Studies) à Londre en 2016. Sa thèse défend l'idée que la nourriture n'est pas un objet de désir.

synthétique, destinée au grand public et capable de résumer ses caractéristiques essentielles en une seule phrase, renforce ce risque.

Ce problème est également souligné par le moine Jeongsan, premier à avoir présenté cette cuisine au public. Dans son ouvrage intitulé *La cuisine des temples popularisée n'existe pas sans le balwoogongyang* (2024), il affirme que la philosophie de cette cuisine n'a pas disparu, mais que son concept demeure insuffisamment défini. Selon lui, la perception dominante actuelle la réduit à une « cuisine saine consommée dans un temple ». Il insiste ainsi sur la nécessité d'une définition claire, à l'image de celle qu'il propose : « une cuisine symbiotique permettant à tous les êtres vivants de cohabiter ». En effet, la cuisine des temples est encore fréquemment associée à des représentations réductrices — nourriture réservée aux religieux, plats austères à base d'herbes sauvages, ou *bibimbap* de légumes servi lors de l'anniversaire du Bouddha — comme l'ont confirmé certains Séouliens interrogés.

Ces constats soulèvent des interrogations fondamentales quant aux objectifs de la transmission de cette cuisine et aux moyens de la diffuser sans en altérer les valeurs. Dans cette perspective, le développement d'événements scientifiques et de recherches dédiées apparaît indispensable. Le CCKB[628] a ainsi organisé cinq symposiums consacrés à la cuisine des temples en 2010[629], 2013, 2014, 2015[630] et 2025[631], et lancé à deux reprises des appels à contributions portant sur le *Temple Stay* ou cette cuisine en 2023 et 2024. Par ailleurs, le temple Jingwansa est le seul à organiser un séminaire consacré à cette cuisine de manière régulière depuis 2018[632].

[628] Le principal établissement pour la promotion de la cuisine des temples.

[629] Le but était de permettre à un public plus large d'accéder à une connaissance relativement approfondie de la cuisine des temples et de créer une base scientifique pour son développement. En 2010, le thème abordé était le lien entre cette cuisine et le sutra (terme désignant les règles des religieux bouddhistes) et la recherche de façons de le populariser (*Bulgyo Journal*, le 16/11/2010).

[630] Les sujets abordés sont très diversifiés. Nous pouvons citer l'utilisation de cette cuisine dans les cadres culturel et touristique, les réflexions sur l'alimentation et la spiritualité dans le bouddhisme mais aussi dans les religions voisines, l'alimentation et la guérison. Ces thèmes ont servi d'appui à une étude complexe portant sur différentes disciplines : l'étude bouddhiste, la philosophie et le tourisme.

[631] Ce symposium a été organisé pour la première fois à l'échelle internationale, en collaboration avec des chercheurs et des professeurs des établissements suivants : le Culinary Institute of America (Institut Culinaire d'Amérique), les universités de Cambridge, d'Édimbourg, de pédagogie de Pékin et la university of Gastronomic Science en août (*Seoul Shinmun*, *Newsis* et *BTN News*, 2025).

[632] Ce temple a organisé cinq séminaires avec des sujets variés : en 2018 « la cuisine du temple Jingwansa des années 1420 et d'aujourd'hui », en 2019 « l'histoire et la culture du tofu appliqués au temple Jingwansa », en 2020 « les cuisines du temple Jingwansa telles que la cuisine de cérémonie, du quotidien et la valeur du patrimoine culturel immatériel de leur cuisine », en 2021 « le *gongyanggan* traditionnel et la culture alimentaire dans les temples de Séoul » et en 2024 « des aliments harmonieux et curatifs pour tous » (le site Internet du temple Jingwansa).

Ces travaux pourraient jouer un rôle déterminant dans la transmission de l'approche bouddhiste de l'alimentation auprès des laïcs, en tant que modèle de pratiques alimentaires, et contribuer, à terme, à une inscription de la cuisine des temples au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO[633]. La recherche apparaît ainsi comme un outil essentiel pour préserver cette tradition culinaire face au risque de disparition lié à la tendance à l'uniformisation des pratiques alimentaires en Corée du Sud.

B. La cuisine des temples peut-elle servir de modèle éthique ?

Les nonnes bouddhistes interrogées dans le cadre de cette étude ont unanimement affirmé que la nourriture est assimilable à la vie, dans la mesure où elle permet aux êtres humains de subsister. Selon cette conception, l'homme ne consomme pas un simple produit alimentaire, mais la vie elle-même. La consommation de la cuisine des temples est ainsi décrite comme une expérience permettant d'apaiser l'esprit et de stabiliser le corps, en raison de la présence implicite de l'enseignement du Bouddha dans l'acte culinaire. Chaque grain de riz, chaque herbe et chaque légume est le fruit d'un processus, appelant à une reconnaissance profonde. Comme l'a exprimé l'une des nonnes lors de l'entretien, chaque élément composant le repas contient une vérité, dès lors qu'il est préparé et consommé avec gratitude, cette attitude constituant une vérité invariable.

Ces représentations sont largement absentes des pratiques et des discours des mangeurs sud-coréens contemporains. C'est précisément pour cette raison que la cuisine des temples apparaît comme un exemple pertinent d'éthique alimentaire, en tant que tradition culinaire sud-coréenne conservant encore une dimension spirituelle explicite. Les résultats du questionnaire confirment cette perception. À la question « Pensez-vous que la cuisine des temples peut constituer un régime alimentaire approprié aussi bien pour les végétariens que pour les non-végétariens ? », 121 personnes sur 165 ont répondu par l'affirmative[634]. Trente-

[633] L'Unesco, évoque l'importance du patrimoine culturel immatériel en ces termes : « Bien que fragile, le patrimoine culturel immatériel est un facteur important du maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante. Avoir une idée du patrimoine culturel immatériel de différentes communautés est utile au dialogue interculturel et encourage le respect d'autres modes de vie ».

[634] Parmi les répondants à la question ouverte optionnelle sur les explications de leur réponse précédente, les choix les plus cités sont : « la cuisine saine et naturelle », « aucun gaspillage alimentaire », « une partie de la cuisine coréenne traditionnelle », « Son lien avec la culture coréenne en fait une expérience culinaire intéressante », « le goût naturel » etc.

neuf personnes ont répondu « peut-être[635] », réponses qui se sont révélées globalement favorables, à l'exception d'une inquiétude isolée relative à un risque de carence nutritionnelle. Seules quatre personnes ont exprimé une réponse négative[636]. Ces résultats indiquent que la cuisine des temples est majoritairement perçue comme un régime alimentaire pouvant convenir à l'ensemble des mangeurs.

Les données qualitatives recueillies vont dans le même sens. Les personnes interrogées à Séoul, ainsi que celles ayant vécu une expérience immersive au sein d'un temple — incluant la consommation et l'apprentissage de cette cuisine durant leur séjour — ont majoritairement considéré la cuisine des temples comme une forme de consommation alimentaire éthique. Cette évaluation repose notamment sur plusieurs principes récurrents : la juste quantité de nourriture, l'absence de sacrifice d'êtres vivants, la reconnaissance envers la nourriture au moment où elle est servie, ainsi que l'attention portée à l'acte de manger. À l'exception de deux personnes n'ayant pas formulé d'opinion, l'ensemble des répondants ont estimé qu'il serait possible de recommander la cuisine des temples comme un modèle d'alimentation éthique et durable[637]. Cette appréciation s'explique par son association à des valeurs issues du bouddhisme — telles que la compassion, le respect de la vie et le principe du *yunhoe* — largement connues et partagées par les Sud-Coréens, indépendamment de leur appartenance religieuse.

C. Une cuisine difficile à transmettre ?

Avant les années 2020, la cuisine des temples était principalement présentée comme une alimentation saine, naturelle et respectueuse de la saisonnalité. Or, dans le contexte contemporain, marqué par l'intensification des préoccupations environnementales, l'absence d'impact négatif des pratiques alimentaires sur l'environnement est devenue un critère central d'évaluation. Afin de répondre à ces enjeux, plusieurs initiatives ont été mises en

[635] Parmi les répondants à la question ouverte optionnelle sur les explications de leur réponse précédente, les choix les plus cités sont : « bon goût », « bon pour la santé », « une cuisine qui respecte les autres êtres vivants » etc.
[636] Parmi les répondants à la question ouverte optionnelle sur les explications de leur réponse précédente, les choix les plus cités sont : « pas de protéines » et « probablement déséquilibré, exclusivement des légumes ».
[637] La définition de l'alimentation durable selon la FAO : Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines ».

œuvre, telles que la création d'un site Internet consacré à la cuisine durable des temples, destiné à diffuser des recettes dites « zéro déchet », ou encore l'organisation, en 2024, d'un débat intitulé « L'Homme, la crise environnementale et la cuisine des temples », à l'occasion de l'anniversaire du Bouddha.

Lors de ce débat, la cuisine des temples a été envisagée comme un modèle alimentaire d'avenir, proposé en contrepoint des pratiques alimentaires modernes caractérisées par la surproduction, la surconsommation, la consommation de produits hors saison et la rapidité croissante des modes de consommation, notamment à travers la livraison de repas ou les courses en ligne. Ces pratiques tendent à rompre le lien entre les mangeurs, la nourriture et les autres formes du vivant, en favorisant une relation objectivée à l'alimentation, perçue avant tout comme un bien de consommation. Cette dynamique est interprétée, dans les textes bouddhistes, comme le résultat d'un attachement excessif à la nourriture. Comme le souligne Kong (2023, p. 17), en s'appuyant sur le *Dīrgha Āgama*, les premiers êtres sensibles, après avoir goûté à la nourriture et en avoir reconnu le caractère agréable, développèrent une forme d'obsession conduisant à une consommation incessante[638].

Cette obsession est susceptible de conduire les mangeurs à consommer davantage sous l'effet du désir que de la conscience. Les textes bouddhistes, tels que l'*Aggañña Sutta*, expliquent qu'à mesure que l'avidité pour la nourriture s'intensifie, le niveau d'éthique des êtres sensibles se détériore, entraînant non seulement une dégradation de la santé individuelle, mais également une altération des relations à l'environnement, à la flore et à la faune dans leur ensemble[639]. Dans cette perspective, le bouddhisme invite l'individu à se prémunir contre l'attachement à la nourriture, en refusant de la considérer sous l'angle de l'apparence ou du goût, afin de préserver une attention pleine à l'acte de se nourrir en tant que nécessité vitale.

La cuisine des temples bouddhistes peut ainsi être envisagée comme un modèle alimentaire susceptible d'inspirer les mangeurs contemporains et les encourager à l'apprentissage d'une consommation plus mesurée et réfléchie. Au-delà de ses caractéristiques culinaires et des modalités de prise du repas, notamment le *balwoogongyang*, cette influence peut également

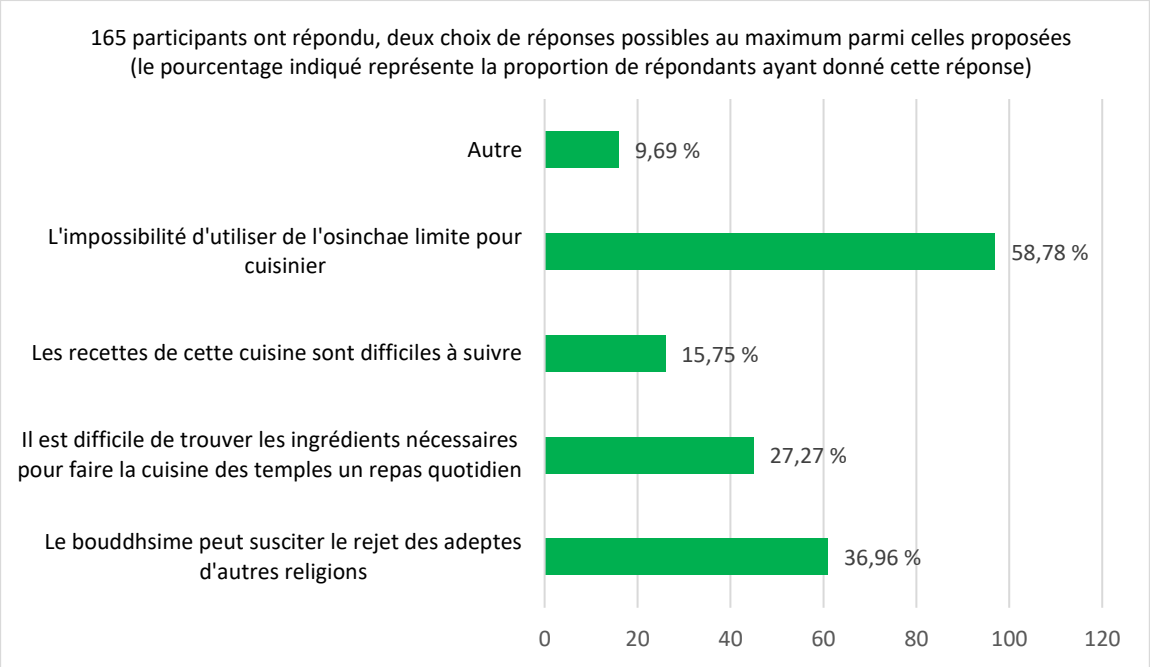
[638] Extrait original : « 『장아함경』에서 태초 중생은 음식을 한 번 맛본 후 이 음식이 맛있다는 것 을 알고 점점 집착하여 끝없이 탐식하는 모습을 보여준다 ».

[639] KONG Man-Sik, le 03/09/2019, *불교음식학 그리고 불교의 음식론 체계 Études sur la cuisine des temples et sa théorie alimentaire*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=2136, consulté le 03/01/2023.

s'exercer à travers des pratiques méditatives[640] visant à réguler l'avidité liée à l'alimentation. Plusieurs disciplines existent à cet effet, parmi lesquelles le *dutahaeng*[641] (두타행 頭陀行), orienté vers l'abstinence de la gloutonnerie, le *yeomsiksang* (염식상 厭食想), pratique préparatoire développant une forme de distanciation à l'égard de la nourriture, et le *yeomcheo suhaeng* (염처수행 念處修行), destiné à maîtriser la convoitise alimentaire (Kong, 2023 ; 2018 ; Jang, 2018).

Cependant, en Corée du Sud, ces pratiques méditatives demeurent peu diffusées auprès du grand public, alors même qu'elles pourraient constituer des outils pertinents pour lutter contre ce que certains qualifient de « consommation alimentaire irréfléchie », caractérisée par des comportements mimétiques. La transmission de la cuisine des temples se heurte ainsi à un ensemble de difficultés, comme le mettent en évidence les réponses des Séouliens enquêtés concernant les obstacles potentiels à son adoption généralisée (Graphique 8).

Graphique 8 – Réponses à la question : « Selon vous, pour quelles raisons cette cuisine ne pourrait-elle pas être appliquée par tout le monde (choisissez jusqu'à deux réponses) ? »



Graphique réalisé par Hee-Jin YUN. Source des données : le questionnaire mené auprès des habitants de Séoul dans le cadre de notre thèse. Traitement : Word.

[640] Un cours nommé « la cuisine des temples et la méditation » a été ajouté dans le programme de cours de cuisine du KTFC à Séoul en septembre 2024, après sa rénovation. Cela peut amener à supposer que l'intérêt pour la promotion de méthodes de méditation de l'Ordre Jogye a mené à ce nouveau cours. Lorsque nous avons appelé pour nous renseigner, nous n'avons pas pu obtenir de détails sur le déroulement de la méditation (avant ou après la préparation des aliments), seulement que celle-ci est à la discrétion du religieux.

[641] Pour en savoir plus, nous vous invitons à consulter l'article suivant : KIM Kyong-Kon, 2019, « La pratique ascétique (*dutahaeng*) dans l'ordre bouddhique coréen Jogye », *Corps, ascèse et extinction dans l'histoire du bouddhisme* (Inde, Corée, Japon), p. 65-98, DOI : https://doi.org/10.4000/rhr.9397

Les répondants ayant sélectionné la réponse « autre » ont majoritairement exprimé des avis négatifs ou des jugements empreints de préjugés, à l'exception d'une seule personne qui n'identifiait aucun obstacle à la transmission de la cuisine des temples. Les commentaires recueillis font apparaître un ensemble de représentations défavorables, telles que l'idée selon laquelle cette cuisine serait peu adaptée aux palais contemporains habitués à des saveurs fortement stimulées, qu'elle serait insuffisamment connue, peu attrayante, ou encore réservée aux religieux bouddhistes et à certains de leurs adeptes. L'absence de viande est fréquemment associée à un manque de goût, à une faible attractivité pour les jeunes générations ou à une distance symbolique avec cette pratique culinaire. D'autres remarques soulignent une méconnaissance générale des recettes, des idées préconçues quant à la difficulté de leur réalisation, le temps de préparation jugé excessif, le coût élevé dans les restaurants spécialisés, ainsi que la faible visibilité et accessibilité de cette cuisine dans l'espace urbain. Enfin, certains répondants ont exprimé une critique plus idéologique, estimant que la cuisine des temples contemporaine s'orienterait vers une forme d'esthétisation associée au luxe, au détriment de la simplicité originelle des aliments préparés à partir de végétaux de montagne.

L'analyse de l'ensemble des réponses classées dans la catégorie « autre » permet d'identifier plusieurs freins récurrents à la transmission de la cuisine des temples. Les plus fréquemment mentionnés concernent une insipidité présumée des ingrédients, l'absence de viande, la difficulté supposée de l'adopter au quotidien en raison de recettes jugées complexes ou d'un approvisionnement en ingrédients considéré comme contraignant, ainsi que le nombre limité de restaurants proposant cette cuisine, éléments déjà évoqués dans les réponses fermées du questionnaire (Graphique 8). Parmi les obstacles les plus cités figurent également l'interdiction de l'*oshinchae* — dont certains ingrédients, tels que l'oignon, l'ail et le poireau, occupent une place centrale dans la cuisine sud-coréenne[642] — et, pour certaines personnes, la dimension religieuse associée au terme « temple », perçue comme une barrière symbolique.

Toutefois, les obstacles liés à l'approvisionnement en ingrédients spécifiques ou à l'interdiction de l'*oshinchae* ne sauraient être considérés comme des freins structurels à la transmission de cette cuisine auprès des laïcs. L'enjeu ne réside pas dans la reproduction

[642] Selon le KREI, la consommation annuelle estimée par habitant en 2024 s'élève à 26,7 kg pour les oignons, 5,9 kg pour l'ail et 8,8 kg pour les poireaux.

stricte des pratiques alimentaires monastiques, ni dans le respect exhaustif des règles observées par les religieux. Ainsi, si l'*oshinchae* est perçu comme un obstacle à l'ascétisme dans le cadre monastique, il ne revêt pas la même signification pour les laïcs et ne devrait pas constituer un point de blocage dans la diffusion de cette cuisine auprès du grand public. Comme l'a souligné la nonne Beopsong en 2024, la valeur fondamentale de la cuisine des temples réside avant tout dans l'éradication de l'attachement au goût et à la quantité, et non dans une réglementation rigide des aliments autorisés ou interdits, laquelle peut être perçue, d'un point de vue bouddhiste, comme secondaire.

En ce qui concerne les freins d'ordre religieux, le terme « temple » peut effectivement susciter une forme de rejet chez certains individus se réclamant d'autres confessions, comme en témoigne la fréquence de cette réponse dans le questionnaire. Néanmoins, les données qualitatives issues des entretiens nuancent cette perception. Les Séouliens interrogés, ainsi que les personnes ayant vécu une expérience immersive au sein d'un temple, ne considéraient pas la dimension religieuse comme un obstacle majeur. Plusieurs participants ont notamment indiqué avoir pris part à des expériences telles que le *Temple Stay* malgré une appartenance religieuse différente. À titre d'exemple, une enquêtée catholique a relaté avoir participé à un *Temple Stay* durant la période de Noël avec une amie partageant la même confession, expérience qu'elles ont toutes deux perçue comme une forme d'échange interreligieux enrichissant, sans sentiment d'inconfort.

> « J'ai fait le *Temple Stay* avec une amie qui est catholique depuis sa naissance, son prénom est d'ailleurs influencé par sa religion. Je lui ai demandé si elle était vraiment d'accord pour y aller à Noël, elle m'a répondu 'c'est bien de faire inter-religieux (bouddhisme et catholique) !' et on a même prié Bouddha dans le temple (rire) »
> Entretien avec EH.

Les personnes concernées n'ont pas appréhendé cette expérience comme un acte religieux, mais plutôt comme une occasion de découverte culturelle de pratiques auxquelles elles n'étaient pas familières. Les individus ayant séjourné dans un temple afin d'y apprendre la cuisine des temples ne se revendiquent pas nécessairement du bouddhisme ; ils peuvent également se déclarer athées ou appartenir à d'autres confessions, notamment le catholicisme. Lors de notre visite à l'ermitage de la nonne Jeong Kwan, une personne protestante participait également au cours de cuisine alors dispensé par cette dernière. Cette participante a expliqué que, si une telle démarche pouvait être perçue comme problématique

par certains protestants[643], elle ne partageait pas ce point de vue. Elle ne faisait pas de lien direct entre la cuisine des temples et le bouddhisme, considérant avant tout la cuisine pour elle-même, indépendamment de son cadre religieux.

Dans cette perspective, afin de rendre cette cuisine plus accessible et de limiter les interprétations biaisées par des préjugés religieux répandus dans une partie de la population[644], il pourrait être envisagé de la présenter sans recourir explicitement au terme « temple[645] », celui-ci étant susceptible d'évoquer immédiatement le bouddhisme. Une telle stratégie apparaît toutefois ambivalente, dans la mesure où elle comporte le risque d'édulcorer, voire de dénaturer, le sens profond de ce que cette cuisine cherche à transmettre. En effet, l'enjeu de sa diffusion ne réside pas dans la propagation d'une religion, mais dans la sensibilisation des mangeurs à une autre manière de concevoir l'alimentation, position également défendue par la nonne Y, pour qui la cuisine des temples constitue avant tout un vecteur de réflexion éthique et culturelle plutôt qu'un instrument de conversion religieuse.

> « Une fois que le nom de la religion est attaché à quelque chose, cette chose est vue avec des préjugés, et il y a donc de nombreux cas où la méditation n'a pas de nom religieux. Il est évident qu'il y a un caractère « religieux », mais lorsqu'on commence à utiliser ce mot, il arrive souvent que les gens voient la même chose différemment. Je me dis souvent qu'il est beaucoup plus facile d'approcher les personnes en laissant de côté le nom de la religion. Mais les nonnes aînées disent que si ça continue ainsi (sans le mot bouddhisme), on en fait une méditation arrangée pour faire bonne figure, les personnes finiront par ne plus savoir qu'il s'agit d'une forme d'ascétisme. Par conséquent, même dans le cas de la

[643] Certaines personnes de cette religion, mais pas toutes, rejettent les autres religions (Lee, 2014).

[644] Par exemple, certaines personnes éprouvent de la méfiance à l'égard des religieux bouddhistes suite à la médiatisation de scandales de société, notamment à propos de moines ayant pratiqué des paris et des jeux d'argent : *KBS News*, 2012 ; *Yeonhap News*, 2020. Selon l'article 20 alinéa 2 de la Constitution actuelle de la République de Corée, aucune religion d'État n'est reconnue et la religion est séparée de l'État(Kwon, 2025). La principale source de revenus des temples provient des dons des fidèles (Kwon, 2025) mais ils ne sont pas forcément suffisants pour entretenir la plupart des temples (Kwon, 2025). D'ailleurs, comme le nombre de population croyante baisse (Kwon, 2025), les religieux sont obligés de se lancer dans des activités économiques. Bien que le bouddhisme revête un caractère non lucratif comme toutes les autres religions (Kwon, 2025), de nos jours, de nombreux temples s'efforcent de générer des revenus à travers des activités économiques (cours, frais d'entrée de musées, cafés, restauration etc.) que l'on définit comme l'« économie du bouddhisme productif » (Kwon, 2025). Le Doban HC en est un exemple, il est créé par l'Ordre Jogye pour améliorer les finances de l'ordre et réaliser une communauté économique bouddhiste. Il vend en ligne des goodies bouddhistes (sac à trimballer (tote bag), t-shirt, objets rituels bouddhistes mais aussi des produits alimentaires préparés non artisanaux et des produits alimentaires confectionnés par les religieux). Cette activité peut non seulement faire vivre la communauté mais aussi continuer à transmettre le bouddhisme qui fait partie du patrimoine de la Corée.

[645] Le bouddhisme mahāyāna et la cuisine des temples se retrouvent également dans les pays voisins, notamment la Chine, le Japon et Taïwan. Néanmoins, ceux-ci la désignent par des noms n'incluant pas le mot « temple », associé au bouddhisme dans l'imaginaire collectif. Par exemple, la Chine et Taïwan utilisent le mot *sosik* (repas sans viande) et le Japon la nomme *shojin ryori* (shojin est un terme relatif à la faculté de concentration, notamment dans le cadre de la méditation ou des pratiques ascétiques) et *ryori* signifie cuisine, l'équivalent japonais de « cuisine des temples » désigne donc un repas favorisant la concentration). Il semble que la cuisine des temples soit classée comme une catégorie alimentaire dans ces pays.

> cuisine des temples, il n'est pas certain qu'elle puisse être désignée comme nourriture ascétique si le terme "temple" est supprimé. »
> Entretien avec la nonne Y.

La suppression du terme « temple » dans la dénomination de la cuisine des temples comporte le risque de voir ses caractéristiques fondamentales transmises de manière incomplète. Dans une telle configuration, cette cuisine pourrait être réduite à une simple catégorie parmi d'autres de la cuisine sud-coréenne, au même titre que la cuisine moderne ou la cuisine de la cour royale coréenne, perdant ainsi sa spécificité spirituelle et éthique. Or, cette tradition culinaire peut être appréhendée comme l'un des derniers bastions face à la perte de sens de l'acte de manger observée dans les pratiques alimentaires contemporaines, marquées notamment par la rapidité de consommation et la difficulté à se concentrer pleinement sur l'expérience alimentaire. À ce propos, une Séoulienne ayant participé à un *balwoogongyang* dans le cadre d'un *Temple Stay* a relaté, à partir de son expérience personnelle, les effets de cette pratique sur sa manière d'appréhender le repas :

> « J'ai commencé à aimer la cuisine des temples en faisant le *balwoogongyang* au *Temple Stay*. J'ai adoré l'idée de manger en vidant le bol jusqu'à ce qu'il soit propre, ce qui ne nuit pas à l'environnement. Après cette expérience, j'ai temporairement été influencée par ça. Par exemple, manger en toute conscience à l'aide d'exercices tels que la mastication lente et complète, la méditation sur les saveurs de chaque bouchée et le fait de manger la quantité dont j'ai besoin. »
> Entretien avec CY.

Ce témoignage met en évidence la capacité de la cuisine des temples à influencer les pratiques alimentaires contemporaines en les rapprochant de normes transmises par les générations précédentes, notamment par les parents et les grands-parents. Il s'agit, par exemple, de manger sans produire de bruit lors de la mastication, de ne pas consommer les repas en regardant la télévision ou en utilisant un téléphone portable, de veiller à ne laisser aucun reste, même minime, ou encore de rincer le bol de riz avec de l'eau afin de consommer l'ensemble du repas. Dans cette perspective, le bouddhisme ne cherche pas tant à opérer une forme de prosélytisme à travers l'alimentation qu'à transmettre des habitudes alimentaires jugées bénéfiques.

C'est dans cet esprit que le CCKB a lancé, dès 2012, le mouvement alimentaire appelé « Trois *sosik* ». Celui-ci repose sur un jeu d'homonymie articulant trois principes complémentaires : *sosik* (소식, 笑食), le « repas heureux », qui consiste à manger avec joie et gratitude ; *sosik* (소식,

小食), le « repas en juste quantité », visant à éviter la surconsommation et à ne consommer que le nécessaire au maintien de la santé ; et *sosik* (소식, 蔬食), le « repas végétal », encourageant la réduction de la consommation de viande et la pratique d'une alimentation majoritairement végétarienne. À cette initiative s'est ajoutée une campagne temporaire intitulée « #défi ne rien laisser », diffusée en 2021 sur le compte Instagram du CCKB[646], dont l'objectif était de sensibiliser le public à la problématique du gaspillage alimentaire en soulignant qu'il peut être réduit par un geste simple : terminer le repas servi.

Conclusion

Longtemps marginalisée en Corée du Sud, la cuisine des temples est parvenue à se populariser grâce à des efforts soutenus. Cette dynamique a d'abord été portée par des religieux bouddhistes, parmi lesquels la nonne Gyeho, la nonne Hongseung, la nonne Seonjae, la nonne Simjeon Ilwoon et le moine Joengsan, bien avant que les médias ne s'y intéressent. Elle a ensuite été renforcée par l'action du CCKB, notamment à travers la gestion du KTFC à Séoul, la mise en place de cours et d'ateliers, ainsi que par une stratégie de communication mobilisant les supports numériques. Cette popularisation est également indissociable de l'essor du véganisme, qui a suscité l'intérêt des mangeurs omnivores à la suite de la pandémie de Covid-19 et dans un contexte de préoccupations environnementales croissantes[647]. Cette conjoncture a favorisé un retour vers l'essence de la cuisine végétarienne, incarnée par la cuisine des temples.

Toutefois, si la promotion de cette cuisine a permis de diffuser largement ses plats et ses recettes, elle a moins réussi à transmettre ses caractéristiques profondes, susceptibles de constituer un modèle d'éthique alimentaire. En l'absence de cette transmission, la cuisine des temples risque d'apparaître et de disparaître au gré des tendances alimentaires, à l'instar de la cuisine du *well-being* dans les années 2000 ou du *K-Vegan* dans les années 2020. Comme le souligne le moine Jeongsan (2024), elle pourrait demeurer un contenu temporairement consommé par le public avant de tomber dans l'oubli.

[646] C'était un défi relayé sur les réseaux sociaux : il fallait d'abord mettre une photo d'un bol vidé en mettant les hashtags *#défi ne rien laisser*, *#cuisine des temples durable* et *#neutre* en carbone puis identifier trois personnes avec qui le participant veut partager ce défi.

[647] From A, le 23/04/2024, *어디까지 먹어봤니? 세상 힙한 사찰음식 Jusqu'où as-tu goûté ? La cuisine monastique la plus branchée du monde*, FromA.

Si la cuisine des temples a attiré l'attention des individus comme jamais auparavant, il apparaît désormais essentiel d'en transmettre les principes et l'approche de l'alimentation, afin qu'elle ne soit pas réduite à une simple cuisine végétalienne sud-coréenne définie uniquement par l'abstinence de viande. Transmettre cette cuisine ne revient pas à diffuser une religion, mais à partager un « savoir-manger », fondé sur la modération, la gratitude et une relation éthique au vivant.

Chapitre 8. La cuisine des temples comme archétype de la consommation éthique ?

Introduction

La cuisine des temples suscite un intérêt croissant, non seulement auprès des mangeurs ordinaires, mais également auprès de chefs cuisiniers, y compris étoilés, qu'ils soient sud-coréens ou internationaux. Cet engouement s'explique par la convergence de trois dimensions fondamentales qui caractérisent cette pratique culinaire : l'ancrage dans la tradition, le lien étroit avec la nature et le recours exclusif au végétalisme. Dans le contexte contemporain, la cuisine des temples s'inscrit pleinement dans la dynamique de transition alimentaire[648], orientée vers des modes de consommation plus durables et respectueux de l'environnement. Elle privilégie en effet l'utilisation de produits locaux et de saison, tout en réduisant, voire en excluant, les denrées d'origine animale[649].

Selon le responsable du CCKB de 2017 et 2022, le moine Wonkyong[650], cette forme de cuisine peut être envisagée comme une alternative crédible à la surconsommation et au modèle alimentaire omnivore dominant, dans la mesure où elle repose sur les principes environnementaux et écologiques inhérents à la pensée bouddhiste[651]. En effet, le bouddhisme postule une continuité et une forme d'égalité entre l'être humain et l'ensemble des êtres vivants. Dans cette perspective, la cuisine des temples peut être appréhendée comme une éthique alimentaire, dans la mesure où elle place l'univers dans son ensemble — incluant les êtres animés et inanimés — au centre de ses préoccupations, plutôt que de privilégier un groupe d'êtres vivants en particulier.

[648] Jusqu'à la dernière décennie, la transition alimentaire faisait référence principalement aux changements dans les systèmes alimentaires des pays dits en développement, en se basant sur les modèles occidentaux (Géoconfluences).
[649] Géoconfluences, transition alimentaire, URL : https://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/transition-alimentaire
[650] JANG Young-Seop, le 20/04/2022, « 템플스테이·사찰음식, 글로벌브랜드로 키울 것 »[Le *Temple Stay* et la cuisine des temples appelés à devenir des marques mondiales], *Bulgyo Shinmun*, URL : http://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=217538, consulté le 10/10/2024.
[651] Par exemple, les deux pensées : 동체대비 (同體大悲) (*dongchae daebi*) – cela découle du concept fondamental de l'identité de toute existence et de tout être (The Pratical Dcitionary of Korean-English Buddhiste Terms, en ligne, consulté en 2025) et 법계연기 (法界緣起) (*beopgye yeongi*) – la relation naturelle et interdépendante entre toutes les créatures (Yi, Yi, 1999).

En Corée du Sud, cette pratique bénéficie par ailleurs d'un soutien institutionnel significatif. Le gouvernement subventionne les activités du CCKB tant au niveau national qu'international, tandis qu'une partie du budget municipal est allouée à la gestion du KTFC à Séoul. Bien que la pratique domestique de cette cuisine demeure marginale, il est néanmoins possible de reproduire la cuisine des temples à domicile grâce à l'accès à des ingrédients spécifiques, disponibles dans certains temples ou via des plateformes en ligne. Par ailleurs, des plats préparés inspirés de cette tradition sont désormais commercialisés dans les GMS ainsi que sur Internet.

Ce chapitre se propose d'analyser, d'une part, la perception et l'intention d'achat des produits alimentaires issus de la cuisine des temples auprès des habitants de Séoul, et d'autre part, le rôle des intermédiaires — notamment le CCKB, les chefs cuisiniers sud-coréens et l'IAA — dans la diffusion de cette gastronomie. Il s'agira également d'interroger les modalités de préservation de l'essence spirituelle bouddhiste de la cuisine des temples face à son appropriation et à sa production par l'IAA.

I. Les produits alimentaires confectionnés par les religieux bouddhistes

À l'instar de pratiques observées dans d'autres traditions religieuses — notamment le catholicisme en Corée du Sud ainsi que le catholicisme et l'orthodoxie en France[652] — les religieux bouddhistes produisent des denrées alimentaires qui ne sont pas exclusivement destinées aux fidèles dans un cadre cultuel ou caritatif. Ces produits relèvent avant tout de l'alimentation et peuvent être appréhendés comme des biens de consommation porteurs de valeurs éthiques, en opposition au modèle alimentaire dominant marqué par l'industrialisation, la standardisation et la logique de surconsommation.

Ces productions monastiques s'inscrivent dans une logique alternative de consommation, caractérisée par un fort ancrage territorial, des méthodes de fabrication artisanales et une attention particulière portée aux dimensions naturelles et éthiques du processus productif. Comme le souligne Marie-Catherine Paquier, « l'ancrage local et historique des monastères, les méthodes artisanales, naturelles et éthiques de fabrication des produits monastiques ainsi

[652] Les produits monastiques (objets religieux et produits alimentaires comme le fromage, le vin, les spiritueux, la bière, le sirop, le thé, la tisane, la confiture, le miel, la pâte à tartiner, le yaourt, la moutarde, les biscuits sucrés et salés etc.) sont confectionnés par les religieux dans le monastère ou l'abbaye.

que la possibilité de s'approvisionner directement dans les monastères correspondent aux aspirations d'authenticité des consommateurs qui souhaitent contourner les modèles dominants des industriels et de la grande distribution » (Paquier, p. 11).

À ce titre, les produits monastiques peuvent être intégrés aux formes contemporaines de consommation responsable comme la cuisine des temples parce qu'ils réintroduisent du sens, de la traçabilité et une dimension morale dans l'acte alimentaire.

Dans le contexte français, ces produits bénéficient d'une structuration avancée de leurs circuits de diffusion. Ils sont accessibles, premièrement, dans des boutiques spécialisées situées en milieu urbain [653], dédiées à la valorisation de l'artisanat et des productions monastiques. Deuxièmement, ils peuvent être achetés directement au sein des monastères et des abbayes[654], dans des points de vente intégrés aux sites religieux, favorisant ainsi une relation directe entre producteurs et consommateurs. Enfin, ces produits sont largement diffusés par le biais de plateformes de vente en ligne, qu'elles soient gérées par des institutions religieuses ou par des intermédiaires non religieux assurant leur commercialisation[655].

Au-delà de leur dimension marchande, ces produits participent également à la transmission intergénérationnelle[656] de pratiques alimentaires et de références culturelles. Des produits emblématiques, tels que les fromages d'abbaye ou la liqueur de Chartreuse, illustrent la manière dont une consommation alimentaire peut devenir à la fois un vecteur de tradition, un héritage culturel et une expression indirecte de la spiritualité qui a présidé à leur élaboration.

[653] Dans les boutiques physiques en ville comme les magasins « L'artisanat monastique » à Bordeaux, Lyon, Marseille, Nantes, Paris, Rennes et Toulouse ou « Le Comptoir des Monastères » à Versailles et Paris.

[654] Les boutiques physiques tenues par un monastère ou une abbaye proposent leurs produits alimentaires ainsi que les produits de différents monastères ou abbayes du pays. Ils mettent en contact deux mondes différents : « le théâtre de la rencontre entre le monde monastique et le monde de la consommation » (Paquier, Morain-Delerm, 2016, p.10).

[655] Les sites gérés par les établissements religieux : « L'artisanat Monastique », « La boutique de Théophile », « Le Comptoir des Monastères », « L'abbaye Notre-Dame de Sénanque » et le « Monastère de Solan ». Le site géré par les non-religieux : « Divine box ».

[656] La raison de la création de Divine box : il a été fondée en 2017 par des jeunes ayant découvert par hasard des produits alimentaires monastiques généralement achetés par des personnes d'un âge avancé. Étant donné que certains de ces produits fabriqués par les religieux, tel que la bière, sont consommés habituellement par les jeunes, ils voulaient leur faire découvrir la diversité des produits alimentaires sans imposer le côté religieux, de sorte que n'importe qui puisse acheter des produits de qualité, produits de manière artisanale en petite quantité (Entretien avec deux personnels de Divine box en 2021).

À l'inverse, en Corée du Sud, les produits alimentaires confectionnés par les religieux bouddhistes demeurent relativement peu accessibles au grand public, malgré des principes de production comparables, fondés sur la spiritualité, la frugalité et le respect du vivant. Cette situation contraste avec la reconnaissance institutionnelle et culturelle croissante de la cuisine des temples, soutenue par des acteurs tels que le CCKB. Pourtant, comme le rappelle Marie-Catherine Paquier, « les produits monastiques portent en eux les choix spirituels et frugaux des moines et moniales qui les ont fabriqués ou conditionnés » (p. 11). Cette moindre diffusion interroge ainsi les conditions de marchandisation, de médiation et de valorisation de ces produits dans le contexte sud-coréen, notamment face à l'essor de produits alimentaires inspirés de la cuisine des temples et produits par l'industrie agroalimentaire.

A. La confection artisanale des produits alimentaires : une pratique respectueuse de la nature et des êtres humains

Les modes de production alimentaires mis en œuvre par les religieux bouddhistes reposent sur une fabrication artisanale, réalisée en petites quantités et fondée sur un savoir-faire traditionnel transmis au sein des temples.

Parmi les techniques mobilisées, la fermentation occupe une place centrale. Elle concerne notamment la préparation de sauces traditionnelles et de kimchi, fermentés dans des jarres en terre cuite appelées *hangari* (Figure 31), ainsi que la confection de *jangajji* (Figure 32), légumes conservés par salaison et fermentation. À ces pratiques s'ajoutent des procédés de séchage des légumes, des herbes sauvages et des champignons (Figure 33), permettant à la fois la conservation des aliments et l'adaptation aux cycles saisonniers de la nature. Ces techniques témoignent d'une maîtrise des temporalités longues et d'une faible intervention humaine, en opposition aux logiques productivistes de l'IAA.

L'ensemble des ingrédients utilisés dans la confection de ces produits est issu du territoire sud-coréen, renforçant ainsi l'ancrage local de cette production. Au-delà de leur provenance, les matières premières font l'objet d'une attention particulière lors de leur transformation. Elles sont considérées avant tout comme des éléments du vivant, et non comme de simples ressources exploitables, ce qui se traduit par des pratiques de manipulation empreintes de respect et de retenue (Zbinden, 2023).

Figure 31 – Les sauces traditionnelles et le kimchi dans le hangari pour la fermentation dans le temple Buryeongsa (photo à gauche) et la sauce soja fermentée dans le hangari depuis 2021 (photo au milieu et à droite)



Source : photos prises par Hee-Jin YUN à gauche : le 28/04/2023 à Uljin, au milieu et à droite : le 09/05/2023 à Jangseong

Figure 32 – Les concombres saumurés



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 22/07/2018 à Jangseong

Observation participante. Le savoir-faire traditionnel est mobilisé dans le cadre du saumurage des concombres. Après avoir été soigneusement lavés, ceux-ci sont disposés dans un *hangari*, puis maintenus immergés à l'aide d'une pierre placée à leur surface. Ce procédé vise à empêcher la flottabilité des légumes et à favoriser une fermentation homogène et contrôlée, illustrant ainsi la maîtrise empirique des processus naturels propres aux pratiques culinaires monastiques.

Figure 33 – Le séchage des légumes et des *pyogo* du potager



Source : photos prise par Hee-Jin YUN, 2019, à Jangseong et Uljin

Observation participante. Les légumes, qu'ils soient cultivés au sein du temple ou achetés sur les marchés locaux, sont tout d'abord soigneusement lavés, puis cuits avant d'être exposés au séchage naturel au soleil. Cette phase constitue une étape essentielle du processus de conservation et peut

durer au minimum une demi-journée, voire s'étendre jusqu'à une semaine selon les conditions climatiques. Durant cette période, une attention constante est requise : les légumes doivent être retournés régulièrement afin que chacune de leurs surfaces soit exposée de manière homogène à l'air et au vent. Parmi ces productions, les *pyogo* sont cultivés dans la majorité des temples ; ils peuvent être utilisés directement ou soumis au même procédé de séchage que les légumes.

Les religieux bouddhistes cultivent également le *baechu* ou s'en approvisionnent auprès des marchés traditionnels locaux ou directement chez les producteurs. Ils utilisent par ailleurs du gros sel séché au soleil, appelé *cheonilyeom*, ainsi que du soja, ingrédient fondamental dans la confection du *meju*. Ce dernier constitue la base de plusieurs sauces traditionnelles coréennes, notamment le *ganjang*, le *doenjang*, le *gochujang* et le *cheonggukjang*. À partir de ces ingrédients, sont pratiquées de manière artisanale la fermentation du kimchi — en particulier du *baechu kimchi*, le plus consommé en Corée du Sud[657] — ainsi que celle des sauces traditionnelles précitées.

La fabrication du *baechu kimchi* débute par le saumurage du chou dans du sel pendant une durée minimale de huit heures. Il est ensuite enduit d'un mélange composé de poudre de piment et d'un bouillon de légumes, généralement à base de *pyogo* et de *dashima*. À cette préparation s'ajoute une pâte élaborée à partir de riz gluant cuit, de potiron, de légumes ne faisant pas partie des *oshinchae* (tels que le navet râpé et le gingembre frais haché), de *gam* bien mûr ou de sirop de fruits, de *ganjang* fait-maison et d'algues telles que *Codium fragile* (Choi *et al.*, 2021).

À l'échelle nationale, les pratiques domestiques diffèrent sensiblement. Une enquête menée par le KREI sur les intentions de consommation liées au *kimjang* en 2023[658] montre que 56,1 % des consommateurs préfèrent utiliser du *baechu* déjà saumuré, contre 41,3 % pour le chou frais. Cette préférence s'explique principalement par la volonté de réduire le temps de préparation en supprimant une étape jugée contraignante.

Concernant les sauces traditionnelles, bien que leur processus de fabrication ait été inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2024, il est aujourd'hui rare qu'elles soient

[657] En 2020, le KREI a mené une enquête auprès de 2 986 membres de ménages, dont 1 500 ont déclaré être les principaux acheteurs de produits alimentaires, et a constaté que 39,8 % préfèrent le *baechu kimchi* aux autres types du kimchi.
[658] Cette enquête a été menée auprès de 600 personnes dans tout le pays.

réalisées à domicile[659]. Les temples demeurent ainsi des lieux essentiels de transmission intergénérationnelle de ce savoir-faire. Chaque année, les religieux bouddhistes entament en hiver, entre novembre et décembre, la phase la plus déterminante de ce processus : la confection du *meju*. Celle-ci repose sur l'utilisation de soja blanc, trempé pendant environ neuf heures, puis bouilli dans un *gamasot* (chaudron traditionnel coréen) pendant plus de neuf heures. Une fois la cuisson achevée, le soja est écrasé à chaud et moulé afin de former des blocs de *meju*[660]. Ceux-ci sont ensuite placés dans un environnement chaud, sur de la paille[661], afin de favoriser le développement microbien[662].

Après une période comprise entre une et deux semaines, le *meju* durcit, puis développe, au bout de deux à trois semaines, une fleur blanche moisie caractéristique. Il est alors suspendu dans un espace aéré, souvent sous l'avant-toit des bâtiments du temple[663]. À partir de cette base, la fabrication du *doenjang*, du *ganjang* et du *gochujang* peut débuter. Les deux premières sauces sont généralement réalisées à la fin du mois de février, correspondant au premier mois lunaire de l'année[664]. Le processus consiste à placer les *meju* dans un *hangari* propre, à y ajouter une saumure (sel entièrement dissous dans l'eau), ainsi que des éléments naturels tels que du charbon de bois, des piments séchés ou des dattes, destinés à éliminer les impuretés et à prévenir la prolifération de bactéries indésirables. Une surveillance quotidienne est ensuite nécessaire pendant une durée de 50 à 70 jours[665].

---

[659] Aucune étude récente n'a été menée sur ce sujet. L'étude sur l'analyse de l'effet du mode de vie alimentaire sur les habitudes de consommation du *doenjang* chez les femmes au foyer a bien montré que peu de personnes le font elles-mêmes mais se le procurent au GMS ou par les proches (Kim, Kim, 2010). Le changement des compositions familiales entrave la réalisation des sauces traditionnelles à domicile par gain de temps et par manque de transmission au sein des nouveaux foyers.

[660] Source : deux vidéos suivantes pour le processus des sauces traditionnelles en vidéo : DELAISTRE Anne-Fleur, le 04/11/2025, Cuisine coréenne, la diplomatie du kimchi, [Documentiares société], Label News, Label Image, France Télévision, URL : https://www.france.tv/documentaires/documentaires-societe/7642733-cuisine-coreenne-la-diplomatie-du-kimchi.html#about-section, (accès soumis à authentification ; disponible jusqu'au 08/08/2026), Temple Stay, le 08/06/2018, *절에서 만드는 사찰음식 '메주'에는 정갈한 특별함이 있다! Le 'meju', préparé dans les temples bouddhistes, possède une délicatesse et une singularité uniques !*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=xTfOaEKfRjo (en coréen).

[661] Elle contient des micro-organismes et peut donc aider à la décomposition des protéines de soja, ce qui lui permet de mieux fermenter (Présentation de la fabrication de *meju* sur la chaîne Youtube de Temple Stay).

[662] Source : Temple Stay, le 08/06/2018, *절에서 만드는 사찰음식 '메주'에는 정갈한 특별함이 있다! Le 'meju', préparé dans les temples bouddhistes, possède une délicatesse et une singularité uniques !*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=xTfOaEKfRjo (en coréen).

[663] Ibidem.

[664] La coutume traditionnelle *seshi* veut que ce jour soit propice à la préparation des sauces traditionnelles et en donne un meilleur goût (Lee, s. d.).

[665] Voir note 662.

À l'issue de cette période, le *meju* est séparé de la saumure puis broyé pour devenir du *doenjang*, tandis que la saumure est bouillie afin d'obtenir le *ganjang*. Ces deux produits sont conservés dans des *hangari*, dont les couvercles sont retirés lors des journées ensoleillées afin de limiter le développement de moisissures néfastes[666]. Leur fermentation peut durer au minimum un an et n'est soumise à aucune limite temporelle. Le *gochujang*, quant à lui, est obtenu par le mélange de *chapssalpul* ou de *chalbap*[667], de sel, de poudre de *meju*, de poudre de piment et de sirop de riz fait-maison, puis fermenté dans un *hangari* pendant au moins 15 jours.

L'ensemble de ces procédés requiert patience, rigueur et dévotion. La fermentation s'effectue dans des jarres poreuses qui « respirent » en interaction constante avec l'environnement naturel, conférant à ces sauces des caractéristiques sensorielles et symboliques distinctes de celles issues de la production agro-industrielle. À l'inverse de ces dernières, qui reposent sur une production de masse en milieu fermé et faiblement médiatisée par l'intervention humaine, les sauces issues des temples résultent d'une coopération étroite entre la nature et les êtres humains. Ce savoir-faire culinaire traditionnel, autrefois largement pratiqué, est aujourd'hui devenu difficilement observable en Corée du Sud, à l'exception de certains ménages ou contextes religieux. Cette évolution s'explique par l'urbanisation, la transformation des structures familiales et, surtout, par la facilité d'accès et la praticité des produits issus de l'IAA, perçus comme un gain de temps. Les produits alimentaires confectionnés par les religieux bouddhistes apparaissent ainsi comme le fruit d'un travail conjoint entre la nature et les êtres humains, constituant une tradition vivante qui permet à la fois de préserver et de redécouvrir les saveurs d'antan.

B. L'intention d'achat des produits alimentaires confectionnés par les religieux bouddhistes chez les enquêtés

Parmi les 24 habitants de Séoul interrogés, 22 ont déclaré avoir l'intention d'acheter des produits alimentaires confectionnés par des religieux bouddhistes[668]. Les deux personnes

[666] Voir note 662.

[667] Il peut être utilisé une fois refroidi ou fermenté pendant 15 jours à température ambiante en l'aérant de temps en temps pendant trois ou quatre heures.

[668] Les sauces traditionnelles, les *janaggji*, des légumes et des herbes sauvages séchés, du sirop de fruits, de riz, du condiment naturel (poudre de champignons, de *dashima*, de poivre de Sichuan, de poudre de sésame sauvage et des haricots etc.), du vinaigre au *gam* ou au *dashima* et du kimchi etc.

ayant exprimé une absence d'intention d'achat ont invoqué des motifs distincts. La première a évoqué une préférence gustative personnelle, indiquant ne pas apprécier certains éléments caractéristiques de la cuisine coréenne, tels que les sauces traditionnelles, les *jangajji* ou le kimchi. La seconde, chef cuisinier de profession, a expliqué que son séjour de trois mois dans un temple bouddhiste afin d'y apprendre la cuisine du temple lui avait laissé une impression négative. Il y aurait observé une pratique culinaire qu'il jugeait peu rigoureuse, marquée par l'absence de recettes formalisées et par une organisation qu'il estimait insuffisante. Cette expérience a contribué à façonner une préférence professionnelle en faveur d'une cuisine structurée et standardisée, expliquant ainsi son refus d'achat.

À l'inverse, les 22 Séouliens favorables à l'achat ont principalement avancé trois raisons : la fiabilité, la confiance et l'esprit d'artisanat. Selon eux, ces produits alimentaires sont élaborés dans le respect des valeurs bouddhistes, à partir d'un savoir-faire propre aux religieux, reposant sur un travail manuel et excluant l'usage de procédés industriels. Cette modalité de fabrication suscite un fort sentiment de confiance, les enquêtés estimant que les religieux ne trompent pas les consommateurs et n'utilisent ni exhausteurs de goût ni matières premières importées, telles que le soja, la poudre de piment ou le riz gluant d'origine étrangère.

Cette confiance revêt une importance particulière pour les personnes suivant un régime végétarien, notamment les végans. Pour ces derniers, les produits issus des temples constituent une garantie de l'absence totale d'ingrédients d'origine animale, y compris des sauces de poisson, de fruits de mer ou d'huître, fréquemment utilisées de manière « tolérée » dans la préparation des *banchan*. Comme l'exprime MJ lors d'un entretien :

> « Dans notre pays, la culture du *jeotgal* est très présente dans les *banchan* et dans le kimchi. On utilise beaucoup la sauce de poisson et la sauce d'huître. Mais avec les *jangajji* et les sauces traditionnelles bouddhistes, on peut exclure ces ingrédients d'origine animale. Cela facilite l'alimentation végane, et on peut s'y fier parce qu'ils sont fabriqués par des religieux bouddhistes fermement ancrés dans le végétarisme. »

Les religieux bouddhistes étant habitués à exclure toute denrée d'origine animale de leur alimentation, ils appliquent cette pratique de manière systématique à leur cuisine, y compris pour les sauces, pourtant parfois perçues comme non animales en raison de leur transformation liquide. Les produits alimentaires confectionnés dans les temples apparaissent ainsi comme un moyen de simplifier l'accès à une alimentation coréenne végétarienne.

À ce titre, les Séouliennes végétariennes interrogées ont exprimé un intérêt marqué pour le kimchi des temples. Bien que l'industrie agroalimentaire propose des versions véganes de ce produit et qu'il soit techniquement possible de le préparer à domicile, peu d'entre elles s'y aventurent, en raison d'un manque de confiance dans les recettes disponibles en ligne et de la crainte de l'échec. Le kimchi des temples, dont l'existence remonte à plusieurs siècles, bénéficie en revanche d'une forte légitimité historique et culturelle, renforçant la confiance accordée par nos Séouliennes végétariennes. Une Séoulienne omnivore a également manifesté sa curiosité pour ce produit, précisément parce qu'il exclut des ingrédients habituellement considérés comme fondamentaux dans la préparation du kimchi, tels que la sauce de poisson, les poissons fermentés, les petites crevettes saumurées, l'ail ou le poireau.

Les *jangajji*, le kimchi et les sauces traditionnelles constituent des éléments centraux des repas coréens, tant dans la cuisine profane que dans la cuisine bouddhiste. Si les produits confectionnés sont similaires, les ingrédients employés diffèrent, ce qui confère à ces aliments un caractère à la fois familier et novateur. Cette hybridité est perçue positivement par les enquêtés, notamment parce qu'elle participe à la valorisation d'un esprit d'artisanat jugé insuffisamment reconnu en Corée du Sud.

Aucun des participants ne s'est opposé à l'idée que les religieux bouddhistes commercialisent leurs produits alimentaires. Au contraire, plusieurs enquêtés ont souligné la légitimité et la nécessité de cette activité, en établissant un parallèle avec les pratiques économiques des religieux catholiques[669]. Quatre Séouliennes ont notamment déclaré être conscientes de l'existence de cette commercialisation et avoir déjà acheté, ou continuer à acheter, des produits alimentaires confectionnés par des institutions catholiques, en particulier des confitures et du pain. Ces achats reposent à la fois sur la confiance accordée aux producteurs et sur la qualité gustative perçue des produits, comme l'illustre le témoignage de KA :

> « Je prends la confiture produite par l'Église catholique parce qu'elle utilise des fraises sud-coréennes et que la proportion de matières premières est élevée. Elle a une saveur riche, différente des confitures standards de l'industrie agroalimentaire, donc j'en mange toujours. »

[669] Cette vente est très variée : des produits agricoles, des sauces traditionnelles, des herbes sauvages, du *jjeotgal*, des saucisses, du fromage (une sorte de mozzarella), de la confiture, des pâtisseries, des produits de boulangerie, des cookies etc.

Ce témoignage met en évidence que des produits alimentaires confectionnés par des religieux à partir de matières premières locales et en grande quantité sont principalement perçus comme des produits de qualité, plutôt que comme des instruments de prosélytisme religieux ou de profit économique.

Toutefois, dans le cas des religieux bouddhistes, l'activité de vente semble plus délicate à légitimer, en raison de sa tension apparente avec certains principes doctrinaux valorisés en Corée du Sud, tels que la non-possession et le concept de *bonerae muil mul* (본래무일물, 本來無一物), selon lequel l'individu n'apporte rien en naissant et ne repart avec rien en mourant. À l'inverse, la vente de produits alimentaires par les religieux catholiques, pratiquée depuis plus de quarante ans, notamment à travers la confiture de *bokeumjari*[670], est largement acceptée comme un moyen de subsistance. En pratique, les bénéfices issus de cette activité sont redistribués au sein de la communauté ou mobilisés pour soutenir des personnes démunies ou en situation de handicap, sous forme d'aides financières directes ou d'emplois d'aide à la vie. Dans la mesure où le bouddhisme rejette fondamentalement l'avidité et valorise une pauvreté fondée sur l'absence de cupidité, l'activité de vente ne saurait se transformer en quête de profit dès lors qu'elle reste conforme aux enseignements du Bouddha. À l'instar des religieux catholiques, les religieux bouddhistes pourraient ainsi mobiliser les bénéfices générés par la vente de leurs produits alimentaires à des fins de solidarité sociale.

C. La commercialisation officielle des produits alimentaires du temple : risque de la perte de l'esprit artisanal ou conservation de la tradition du savoir-faire

Alors que l'Ordre Jogye et le CCKB affichent l'ambition d'inscrire la cuisine des temples dans les pratiques alimentaires des Sud-Coréens, la question des modalités concrètes de distribution constitue une limite majeure à cette intégration. En effet, les enquêtés séouliens manifestent une intention d'achat élevée dès lors que ces produits sont accessibles. Or, leur disponibilité demeure extrêmement restreinte.

[670] L'association d'aide sociale « *bokeumjari* » (fondée pour les personnes expulsées d'un quartier de Séoul à cause du développement dans les années 1970) a mis en vente cette confiture produite de manière artisanale par les sœurs et a été vendue autour de l'Église dans les années 1980. Cette confiture s'est répandue très vite dans les GMS et l'épicerie des grands magasins, réputée comme une confiture délicieuse et saine chez les mangeurs. Pour ne pas nuire à la fonction principale de l'association, l'aide sociale a décidé en 2009 de vendre la gestion de cette activité à l'IAA Daesang (*Hankyung*, le 24/08/2019).

À ce jour, rares sont les temples disposant d'un espace de vente dédié aux produits alimentaires. Entre 2019 et 2023, notre enquête de terrain[671] n'a permis d'identifier qu'un seul temple, Bongnyeongsa à Suwon, proposant à la vente du *doenjang* fabriqué par les nonnes[672], ainsi que d'autres produits issus d'autres temples[673] dans leur boutique de souvenir. Cette activité ne s'inscrit toutefois pas dans une logique de production continue ou de distribution stabilisée, mais dans une gestion ponctuelle des surplus, répondant à des demandes formulées par les fidèles. La vente est donc temporaire et quantitativement limitée, malgré une demande importante[674] provenant à la fois des pratiquants et des visiteurs[675].

Nos recherches sur Naver indiquent l'existence de quelques initiatives similaires, notamment au temple Wolmyeongsa à Cheongju, où des produits alimentaires sont vendus dans un espace restreint attenant à un café, ainsi que dans trois restaurants spécialisés dans la cuisine des temples[676]. Concernant la vente en ligne, seuls cinq[677] sites ont été recensés. Ils proposent principalement des sauces traditionnelles, des *banchan*, des *jangajji*, des sirops de fruits, du riz, des condiments fermentés et des herbes sauvages séchées. Aucun point de vente, physique ou virtuel, ne commercialise de kimchi des temples[678].

Cette faible structuration des circuits de distribution se reflète dans les expériences d'achat des enquêtés. Une seule Séoulienne a déclaré avoir acheté du *doenjang* issu d'un temple, et

[671] 11 temples visités et en tant que Sud-Coréenne, l'auteure de cette thèse faisant partie du terrain a visité de nombreux temples bouddhistes depuis son enfance, lors de voyages dans son pays, mais a rarement visité des temples vendant des produits alimentaires.

[672] La raison de l'emploi de ce mot est qu'uniquement des nonnes y résident, autrement dit, c'est un temple de nonnes.

[673] Lors de notre étude sur le terrain, nous avons recensé plusieurs produits alimentaires traditionnels, notamment le *ganjang*, le sirop de campanule, le *gimbugak* (algue séchée enrobée d'une pâte de riz gluant puis frite), ainsi que le *doenjang* agrémenté de piment haché, consommé en accompagnement du riz.

[674] Données recueillies lors d'une petite interrogation d'une *bosalnim* qui travaillait à la boutique en 2022.

[675] Le temple étant entouré par la nature se situe dans la ville de Suwon, plus précisément non loin de sites touristiques comme la forteresse de Hwaseong et du quartier de Haenggung-dong réputé grâce aux cafés et aux restaurants.

[676] Deux sont tenus par une nonne et l'autre est tenu par un temple : l'un propose des sauces traditionnelles, du sirop, du thé aux fruits et des plats préparés de cette cuisine, un autre vend les mêmes produits alimentaires à l'exception des plats préparés et le dernier restaurant vend des sauces traditionnelles comme le *doenjang*, le *ganjang* (celles-ci sont produites au temple) et des *banchan.* Les *banchan* ne sont pas que des produits végétaux mais des calamars séchés sautés, des petits anchois séchés sautés et des fruits de mer saumurés. Ce restaurant n'est pas tenu par un temple de l'Ordre Jogye, cela peut donc expliquer que l'interdiction alimentaire est moins stricte et qu'il accepte de faire des produits alimentaires contenant des denrées d'origine animale. Cette interdiction est plus respectée dans ceux tenus par l'Ordre Jogye qui ne les réalisent et ne les vendent pas, même si ceux-ci sont destinés aux laïcs.

[677] Youngpyung, Haeinsafood, Dorimone, Seowoonam et Sandeulbada *sachal eumsik* : les quatre premières sont tenues par un temple ou un ermitage de l'Ordre Jogye alors que la dernière est tenue par une nonne d'un autre ordre bouddhiste.

[678] Le kimchi est partagé par les religieux à la demande des bouddhistes. Des cas d'exceptions subsistent comme la transmission à un individu venant suivre des cours de la cuisine des temples devenant proche avec le religieux ou en participant au *kimjang*, mais principalement fréquenté par des bouddhistes et des habitants autour du temple à titre bénévole. L'ermitage est ouvert à tous pour le *kimjang* ; des chefs cuisiniers nationaux et internationaux s'y rendent.

ce de manière indirecte, grâce à un réseau relationnel reliant un proche au temple. Son témoignage confirme à la fois l'appréciation gustative et la confiance accordée à ces produits, tout en soulignant la frustration liée à l'impossibilité d'accéder à des aliments emblématiques tels que le kimchi des temples, pourtant perçu comme particulièrement attractif en raison de l'exclusion de l'*oshinchae*.

Les canaux de distribution des produits alimentaires du temple peuvent ainsi être regroupés en trois catégories : la vente dans des espaces attenants aux temples (boutiques ou cafés), la vente en ligne, et la circulation informelle de « main à main ». Cette dernière repose sur des relations de proximité entre religieux et fidèles ou visiteurs récurrents, souvent inscrites dans la durée, ou sur l'intermédiation de pratiquants proches des communautés monastiques, les produits étant alors fréquemment offerts comme cadeaux. En l'absence de toute communication institutionnelle ou de visibilité sur les réseaux sociaux, l'accès à ces produits demeure largement conditionné par l'appartenance religieuse ou la proximité sociale avec le milieu bouddhiste. Cette configuration limite leur diffusion auprès d'un public plus large, alors qu'ils suscitent l'intérêt chez des consommateurs non bouddhistes, végétariens ou omnivores. Elle les place également en concurrence indirecte avec des producteurs locaux ou des coopératives valorisant une production artisanale et naturelle, souvent associée à une forme de spiritualité non religieuse fondée sur le rapport à la nature.

Toutefois, comme évoqué précédemment, la spécificité des produits alimentaires du temple réside dans la spiritualité bouddhiste qui structure leur fabrication. Selon Yun (2020), cette spiritualité, propre aux êtres ayant quitté le saṃsāra, l'élimination du *klesha* et l'accès à une compréhension de la coproduction conditionnée. Dans cette perspective, les produits alimentaires du temple ne se limitent pas à une relation spirituelle à la nature, mais visent également à exclure toute forme de *tam jin chi*, 탐진치 貪瞋癡, cupidité, colère et stupidité) de leur processus de production[679]. Cette dimension distingue ces produits de ceux des producteurs locaux, lesquels peuvent être confrontés à des impératifs économiques susceptibles de modifier leurs pratiques initiales.

[679] Par exemple, plus les produits sont vendus, plus la tendance à vouloir générer encore davantage de produit se manifeste, ce qui peut mener les producteurs à s'écarter de leur philosophie initiale, par exemple en modifiant.

Outre les contraintes liées à la distribution, l'absence de cadre normatif constitue une autre limite importante. La commercialisation de produits présentés comme issus des temples mais contenant des ingrédients prohibés par le bouddhisme, tels que l'ail, peut générer une confusion chez les consommateurs et affaiblir la crédibilité de cette catégorie alimentaire. La mise en place d'un label permettrait de prévenir les usages abusifs de l'appellation [680] « produit du temple » et de garantir son authenticité. Un tel dispositif assurerait que seuls des produits confectionnés par des religieux bouddhistes, dans des temples ou des ermitages, puissent bénéficier de cette désignation, tout en imposant des critères relatifs à l'origine locale des matières premières, à la saisonnalité, à l'absence de pesticides, d'*oshinchae* et de tout ingrédient d'origine animale.

Enfin, l'idée selon laquelle la commercialisation de ces produits pourrait entraîner une perte de leur caractère artisanal ou spirituel apparaît peu fondée. Comme l'ont montré les exemples issus d'autres traditions religieuses, le travail manuel et la production alimentaire peuvent constituer des formes de pratique spirituelle à part entière. Dans le cas du bouddhisme, la préparation culinaire est fréquemment assimilée à une forme de méditation active. La vente de produits alimentaires ne constitue donc pas nécessairement une rupture avec l'idéal spirituel des religieux, mais peut au contraire en prolonger la portée, en établissant un lien concret entre les temples, les laïcs et la société environnante.

Nous présentons à présent les études de terrain réalisées dans deux abbayes catholiques et un monastère orthodoxe en France, afin d'observer les processus de fabrication des produits alimentaires confectionnés par les religieux, leur continuité, et de montrer en quoi ils peuvent servir d'exemple pour la Corée du Sud, notamment pour des communautés du bouddhisme.
La première étude de terrain s'est déroulée au monastère de Solan (Gard) en juin 2021, lors d'un séjour d'une semaine, reconnu[681] pour son engagement en agroécologie[682]. Pendant ce séjour, nous avons travaillé aux côtés des sœurs, participant aux différentes activités agricoles

[680] En effet, le label sert à la fois pour lutter contre l'usage exagéré, comme la marque Monastic en France « […] créée en 1989 en réponse à l'utilisation abusive de l'image monastique par l'industrie fromagère […] » (Paquier, Morin-Delerm, 2019, p.92).
[681] Les sœurs sont arrivées dans les années 1990 et ont découvert des champs exploités de manière conventionnelle. Elles ont donc décidé de les faire « revivre » en adoptant l'agroécologie en étant accompagnées par Pierre Rabhi.
[682] Définition : « L'agroécologie est une façon de concevoir des systèmes de production qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes. Elle les amplifie tout en visant à diminuer les pressions sur l'environnement (ex : réduire les émissions de gaz à effet de serre, limiter le recours aux produits phytosanitaires) et à préserver les ressources naturelles. Il s'agit d'utiliser au maximum la nature comme facteur de production en maintenant ses capacités de renouvellement ». (Ministère de l'agriculture de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire).

et de transformation. Le monastère collabore avec des retraités, des fidèles, des volontaires WWOOFers[683], ainsi que des stagiaires venus se former aux pratiques agroécologiques. Les cultures sont conduites sans recours aux pesticides et permettent la fabrication d'une grande diversité de produits alimentaires, tels que du vin, des confitures, des pâtes de fruits, des crèmes de tomates séchées, des préparations à base d'olives ou de courgettes, des tartinades au basilic, du caviar d'aubergines braisées, des sirops de menthe et de fleur de sureau, ainsi que des tisanes.

Les matières premières proviennent exclusivement des vingt hectares de terres cultivables du monastère et sont produites dans le respect des cycles naturels. Le savoir-faire développé par la communauté ne demeure pas circonscrit à l'espace monastique, mais fait l'objet d'une transmission active auprès des laïcs et des fidèles. Notre participation a concerné à la fois le travail agricole, notamment la cueillette des cerises et des plantes destinées aux tisanes ou la plantation des poireaux, et les étapes de transformation, incluant le lavage manuel des matières premières, la fabrication, la mise en bocal et l'emballage de certains produits alimentaires, tels que la crème de tomates séchées, les confitures (Figure 34) et le sirop de menthe (Figure 35).

Figure 34 – La mise en bocal de la crème de tomate et l'emballage de la confiture



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 17/06/2021, dans le lieu de mise en bocal des conserves ou du sirop et d'emballage de la confiture dans le Monastère de Solan

[683] Les bénévoles partagent la vie quotidienne de leur hôte et acquièrent le savoir-faire de l'agriculture biologique (WWOOF France). L'hébergement et les repas sont offerts gratuitement.

Observation participante. Les religieuses n'utilisent pas de machine pour la mise en bocal des conserves ni pour l'emballage de la confiture. Tout est fait artisanalement avec grande attention afin d'éviter toute malfaçon.

Figure 35 – La fabrication et la mise en bouteille du sirop de menthe



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 14/06/2021 et 15/06/2021 dans un atelier de lavage et de séchage des herbes pour la fabrication du sirop

Après la cueillette de la menthe poivrée et de la menthe verte, les plantes sont soigneusement lavées, puis laissées à sécher avant d'être mises à chauffer dans un chaudron d'eau sucrée. La préparation est remuée afin d'obtenir un sirop homogène, puis le feu est éteint et le liquide laissé à refroidir pendant une journée avant la mise en bouteille. Cette dernière étape s'effectue collectivement, selon une organisation du travail dans laquelle chaque personne se voit attribuer une tâche spécifique.

Notre deuxième étude de terrain a été réalisée en septembre 2021 au sein de l'abbaye d'Échourgnac [684] (Dordogne) pendant moins d'une semaine, où nous avons mené une observation participante, en prenant part à certaines étapes de la production alimentaire.

[684] L'abbaye d'Échourgnac pratique la permaculture et accueille des personnes en WWOOFing (World wide opportunities on organic farms soit des « opportunités mondiales dans les fermes biologiques ») (WWOOF France), Lors de notre séjour, les sœurs travaillent aux champs agricoles pendant environ quinze jours, échangeant avec les bénévoles pour l'entretien des cultures, mais sans participer à la fabrication des produits alimentaires que nous avons observés précédemment.

Cette abbaye collabore avec des laitiers locaux pour la première transformation du lait. Les sœurs assurent ensuite la seconde transformation, consistant en la fabrication du fromage à partir de caillé moulé, auquel est notamment ajouté du vin de noix, suivi de l'affinage. Cette phase, réalisée dans les caves de l'abbaye, s'étend de deux à douze semaines selon les fromages et requiert une attention quotidienne afin de favoriser le développement des saveurs et des arômes. L'emballage est enfin effectué de manière principalement artisanale, bien que des dispositifs mécaniques soient ponctuellement mobilisés (Figure 36).

Figure 36 – Une religieuse affine le fromage et les autres qui l'emballent



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 25/09/2021, dans la cave et dans le lieu de l'emballage du fromage à l'abbaye d'Echourgnac

Observation participante. L'affinage du fromage requiert une attention constante, notamment en raison de l'importance des conditions d'hygrométrie et de température. Il s'agit d'un processus reposant largement sur l'observation et l'intervention humaines. Les sœurs assurent un suivi quotidien des fromages, l'affinage et l'emballage s'effectuant systématiquement avec un contact manuel, contribuant à la maîtrise des qualités organoleptiques et à la valorisation du produit.

Outre les fromages, la communauté confectionne également d'autres produits alimentaires à petite échelle, tels que des confitures, des fruits séchés et des pâtes de fruits depuis 1983, ainsi que du miel depuis 2022[685]. À l'exception de ce dernier, nous avons pu observer l'ensemble des étapes de production. Celles-ci débutent par la culture et la récolte des fruits issus du verger et du jardin de l'abbaye, conduits selon des principes de permaculture[686]. Les

[685] Les sœurs produisent du miel avec quinze ruches dans le cadre d'un nouveau projet prenant place dans les jardins de l'abbaye (Trappe Échourgnac).

[686] « Cette forme d'agriculture vise à s'inspirer de la nature pour développer des systèmes agricoles en synergie, basés sur la diversité des cultures, leur résilience et leur productivité naturelle. L'objectif étant de produire un environnement harmonieux, résilient, productif et durable. » (Youmatter). L'abbaye cultive aussi des légumes dans un potager qui lui

matières premières proviennent exclusivement du site monastique. La nature est respectée tout au long du processus de fabrication, les récoltes et les transformations étant réalisées en fonction des saisons. Aucun pesticide n'est utilisé pour la culture des fruits, y compris pour la gestion des nuisibles, tels que les frelons asiatiques, pour lesquels des solutions à base d'ingrédients naturels[687] sont privilégiées. L'ensemble de ces pratiques met en évidence un rapport étroit entre l'humain et la nature au cours du processus de production, tel qu'observé lors de notre travail de terrain (Figures 37 et 38).

Figure 37 – Les confitures élaborées avec des ingrédients du potager



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 26/09/2021, au verger, dans le jardin et dans l'espace de travail des sœurs pour la confection de la confiture à l'abbaye d'Échourgnac

Observation participante. La sœur âgée qui met le composant naturel pour piéger les frelons asiatiques, qui ramasse des melons verts pour la confiture et une autre sœur qui mesure la température de la confiture.

permet parfois d'être autonome selon les années et les saisons avec certains légumes pour se nourrir et partager, quand la récolte le permet, en circuit court autour de l'abbaye (Trappe Echourgnac).

[687] Récupérer des bouteilles plastique d'eau minérale, percer trois trous, puis verser à l'intérieur dix centimètres d'un mélange composé d'un tiers de bière brune, d'un tiers de vin blanc (pour repousser les abeilles) et d'un tier de sirop de cassis. Il suffit de laisser en place ces pièges de la mi-février à fin avril (recette recueillie par observation de la préparation par la sœur âgée).

Figure 38 – Le séchage des figues



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 26/09/2021, au verger, dans le jardin et dans l'espace de travail des sœurs pour la confection de la confiture et des fruits séchés à l'abbaye d'Échourgnac

Observation participante. La fabrication des figues séchées s'effectue selon des procédés artisanaux, tels qu'observés lors du terrain : les fruits sont récoltés directement sur les figuiers, ouverts manuellement à l'aide d'un petit couteau, puis séchés au soleil, en étant régulièrement retournés afin d'assurer un séchage homogène.

Pour conclure notre étude de terrain en France, nous avons séjourné en octobre 2021 à l'abbaye Sainte Marie de Pierre-qui-Vire (Bourgogne), lors d'un séjour de moins d'une semaine, au cours duquel nous avons effectué une observation passive. Cette abbaye produit du fromage (Figure 39) et du yaourt avec l'aide d'un laitier local (Figure 40) qui travaille dans leur ferme[688] située à proximité. Auparavant, les frères les produisaient eux-mêmes mais avec l'âge, ils ont décidé de travailler avec un professionnel laïc, venu pour la qualité du produit[689], à qui les frères âgés ont transmis leur savoir-faire[690].

[688] Depuis 1969, la totalité de la ferme est dirigée suivant les méthodes de l'agriculture biologique. Soixante-dix vaches sont nourries avec l'herbe des prés et le foin récolté. Elles ont chacune leur propre nom, que le laitier leur a donné par affection. Ces vaches permettent de constater le réel respect des animaux au sein de la ferme.
[689] Il est arrivé en 1994. Il a choisi d'y venir pour la qualité du produit dans le sens où les pesticides sont absents.
[690] D'après lui, le savoir-faire des frères a un peu évolué avec le temps mais les valeurs demeurent.

Figure 39 – La fabrication et l'affinage du fromage



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 28/10/2021, à la ferme de La Pierre qui vire

De la collecte du lait à l'affinage du fromage, l'ensemble du processus de production est réalisé au sein de la ferme. Les fromages et les yaourts produits approvisionnent en priorité la communauté monastique ainsi que les personnes séjournant sur place dans le cadre de retraites. Ces produits sont également proposés à la vente dans le magasin situé au sein de l'établissement. Par ailleurs, la ferme collabore avec plusieurs GMS de la Côte-d'Or et de l'Yonne, ainsi qu'avec des fromagers chargés de leur redistribution ou de leur vente directe lors de marchés événementiels, tels que les marchés de Noël et de Pâques ou encore la foire de la châtaigne de Quarré-les-Tombes.

Figure 40 – La ferme de l'abbaye et leur laitier qui a la tâche noble de nourrir des Français en travaillant avec amour envers ses vaches et la terre



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 28/10/2024, à la ferme de La Pierre qui vire

La ferme de l'abbaye, en collaboration avec le laitier partenaire, s'inscrit dans une démarche de production alimentaire fondée sur une attention particulière portée au bien-être animal et au respect de la terre. Cette activité est investie d'une dimension éthique, le travail agricole étant conçu comme une responsabilité sociale visant à contribuer à l'alimentation de la population dans des conditions respectueuses des êtres vivants et de l'environnement.

Bien qu'il ne partage pas la vocation spirituelle des religieux, le laitier partenaire de l'abbaye inscrit son activité dans une mission qu'il définit comme sociale et éthique, consistant à nourrir la population à partir de pratiques agricoles respectueuses de la nature. Cette conception transparaît dans son discours, lorsqu'il affirme :

> « Donc aujourd'hui, l'objet est de cultiver les terres pour que demain elles soient encore fertiles. […] On a une noble tâche, c'est de nourrir le peuple ».
> Entretien avec le fromager de l'abbaye Sainte-Marie de Pierre-qui-Vire.

Les produits alimentaires fabriqués au sein des deux abbayes et du monastère étudiés ne relèvent pas d'une production de masse, mais d'une production à petite échelle, caractérisée par le maintien d'un contact étroit entre la nature, les matières premières et l'intervention humaine, depuis la phase de production jusqu'à l'emballage. Cela se manifeste, par exemple, par une alimentation naturelle des animaux visant à préserver leur bien-être et celui des sols, par l'absence de pesticides dans les cultures végétales afin de ne pas épuiser les ressources naturelles, et par une limitation du recours aux machines, y compris lors des étapes finales de conditionnement.

Pour les religieux concernés, l'objectif de cette activité n'est pas la recherche du profit, mais la subsistance de la communauté et la préservation d'un héritage matériel et immatériel. Ces établissements ne bénéficiant ni de subventions publiques ni d'un soutien direct de l'État, les revenus générés par la production alimentaire visent principalement à assurer l'autosuffisance des structures. Comme l'exprime le fromager de l'abbaye Sainte-Marie de Pierre-qui-Vire :

> « Alors comment le revenu est partagé ? […] Je pense que l'abbaye n'attend pas une rémunération de la ferme. Elle attend surtout que la ferme s'autosuffise, qu'elle soit vivante et qu'elle se perpétue […] je pense que beaucoup de frères, surtout les plus âgés, ont une attache importante à la ferme, une attache sentimentale, parce qu'ils y ont travaillé ».

La fréquentation de la ferme monastique peut, pour des laïcs, apparaître comme inhabituelle, ces espaces étant communément perçus comme exclusivement dédiés à la retraite spirituelle et à la prière. Toutefois, la pratique spirituelle qui s'y déploie excède le cadre strict de la prière et intègre des formes de savoir-faire pratiques, notamment culinaires et agricoles. La découverte de produits alimentaires artisanaux ainsi que l'apprentissage du travail au potager constituent ainsi des dimensions de cette spiritualité susceptibles d'être partagées avec un public non religieux. Dans le cas de l'abbaye d'Échourgnac et du monastère de Solan, la transmission des savoirs liés au travail de la terre, tels que la permaculture ou le jardinage biologique, s'opère notamment par l'accueil de volontaires WWOOFers et de stagiaires, en particulier à Solan.

Comme l'ont montré les observations de terrain, l'esprit artisanal et naturel qui caractérise les produits alimentaires confectionnés par les religieux catholiques et orthodoxes est maintenu tout au long du processus de production. La fabrication et la commercialisation de ces produits ne portent donc pas atteinte à cet esprit ; elles peuvent au contraire constituer un vecteur de préservation et de transmission du patrimoine matériel et des valeurs spirituelles incorporées dans l'acte de production alimentaire. À cet égard, le cas français offre des éléments de réflexion susceptibles d'éclairer, à terme, le développement de formes analogues de production et de vente de produits alimentaires au sein des communautés bouddhistes.

II. La cuisine spirituelle : intérêts et appropriations par les chefs cuisiniers et l'industrie agroalimentaire

Avant les années 2020, cette cuisine n'était pas présentée comme relevant du K-Food, entendu comme l'ensemble de la cuisine coréenne largement diffusée à l'échelle internationale par l'intermédiaire de la culture populaire sud-coréenne (théâtre, cinéma, musique, réseaux sociaux, etc.) (Lee, s. d.). Ce n'est que récemment qu'elle a été intégrée à cette catégorie, par l'ajout du préfixe « K[691] », pratique désormais courante dans les stratégies de promotion culturelle à l'étranger. Elle est ainsi désignée sous les appellations de K-Sachal Food ou de K-Vegan. Cette requalification témoigne de l'intérêt croissant que suscite cette cuisine, tant auprès des chefs cuisiniers que de l'IAA, qui y voient un potentiel symbolique, culturel et économique.

A. L'action du CCKB dans la popularisation de la cuisine des temples en Corée du Sud et à l'étranger

La cuisine des temples est considérée comme un élément du patrimoine bouddhiste, dont la promotion bénéficie d'un soutien financier de l'État[692], aussi bien sur le territoire national qu'à l'international. Elle remplit à ce titre une double fonction. D'une part, elle est mobilisée comme repas diplomatique, notamment lors de la célébration des quarante ans de relations diplomatiques entre la Corée du Sud et le Sri Lanka en 2017, ou encore lors de rencontres entre l'ancien président Yoon Seok-Yeol et différents partis politiques en 2023. Cette utilisation s'explique par l'image d'un repas fondé sur l'harmonie, perçu comme favorable à la communication entre des individus de cultures, d'origines et d'idéologies diverses. D'autre part, elle est envisagée comme un héritage alimentaire à préserver et à transmettre. Dans cette perspective, le CCKB développe plusieurs actions.

En premier lieu, le KTFC, financé par le budget de la ville, a été inauguré à Séoul en 2015 avec pour objectif de populariser la cuisine des temples auprès des Sud-Coréens et des visiteurs

[691] Entre 2017 et 2022, le « K » était systématiquement ajouté devant les noms faisant référence à la culture ou l'alimentation coréenne, par exemple, K-webtoon (les comics en ligne), *K-Drama*, *K-Movie*, *K-Food*, *K-Tomates* et autres. Le gouvernement de l'époque a voulu promouvoir la culture coréenne en la protégeant mais parfois le K a été utilisé en excès notamment avec le *K-Bangkyeok* (prévention contre l'épidémie, lors de la Covid-19).

[692] L'État soutient financièrement le bouddhisme non pas pour la religion elle-même mais pour le patrimoine. En effet, les biens culturels bouddhiques représentent une grande partie (32,9 %) des biens culturels désignés et enregistrés au niveau national (*Bulgyo.com*, le 13/02/2025).

étrangers. Il s'agit du seul espace culturel complexe entièrement consacré à cette cuisine, combinant un espace muséal[693] de petite taille et un atelier de pratique culinaire. Le centre a rouvert le 1er septembre 2024 après une rénovation, notamment de ses installations culinaires.

À la suite de cette rénovation, les modalités de transmission ont évolué. La médiation repose désormais davantage sur l'écrit : les principes fondamentaux de cette cuisine, tels que l'*Ogwange*, sont affichés à plusieurs endroits du parcours muséal, alors qu'ils étaient auparavant concentrés en un point unique lors de notre première visite en 2019. Des prospectus en coréen et en anglais sont également mis à disposition des visiteurs, favorisant une diffusion de l'information au-delà du lieu même de la visite. Leur format réduit permet une conservation aisée et une consultation ultérieure dans le cadre de la vie quotidienne.

La transmission par l'image a également été enrichie, avec une diversification des représentations de plats factices par rapport à notre précédente observation[694]. Sont désormais présentés, le kimchi des temples, les ingrédients de base tels que le bouillon végétal, les composants spécifiques du kimchi, ainsi que les plats servis au restaurant Balwoogongyang. En revanche, les représentations de plats associés aux fêtes bouddhistes traditionnelles, comme le *Seongdojaeil*[695] (성도재일, 成道齋日), ou aux fêtes profanes telles que le *Seollal*, le *Chuseok* ou le *danoh*[696], ainsi que celles provenant de différents temples régionaux, ne sont plus exposées dans l'espace principal. Bien que toujours pertinentes pour illustrer la diversité des pratiques alimentaires selon les contextes rituels et géographiques, ces représentations occupent désormais une place moins centrale dans le dispositif muséal (Figure 41).

[693] Voir annexe 37.

[694] Ce que nous avons observé en 2019 : l'*Ogwange*, l'histoire et les caractéristiques de cette cuisine accrochés sur le mur (juste le design de l'affiche a changé), la reconstitution de la cuisine traditionnelle des temples, la vaisselle utilisée pour le *balwoogongyang*, des plats factices de cette cuisine selon les différents temples (localisation géographique différente), les saisons, les festivités religieuses ou traditionnelles tels que l'Anniversaire du Bouddha, la cérémonie de la tonsure des religieux (cérémonie bimensuelle), le *Seollal* et le *Chuseok* etc. Ils sont toujours exposés et la machine pour imprimer les recettes selon la saison existe toujours.

[695] Le jour où Siddhartha est devenu le Bouddha.

[696] Le *danoh* se fête le 05 mai du calendrier lunaire pour marquer la fin du repiquage du riz et prier pour une bonne récolte.

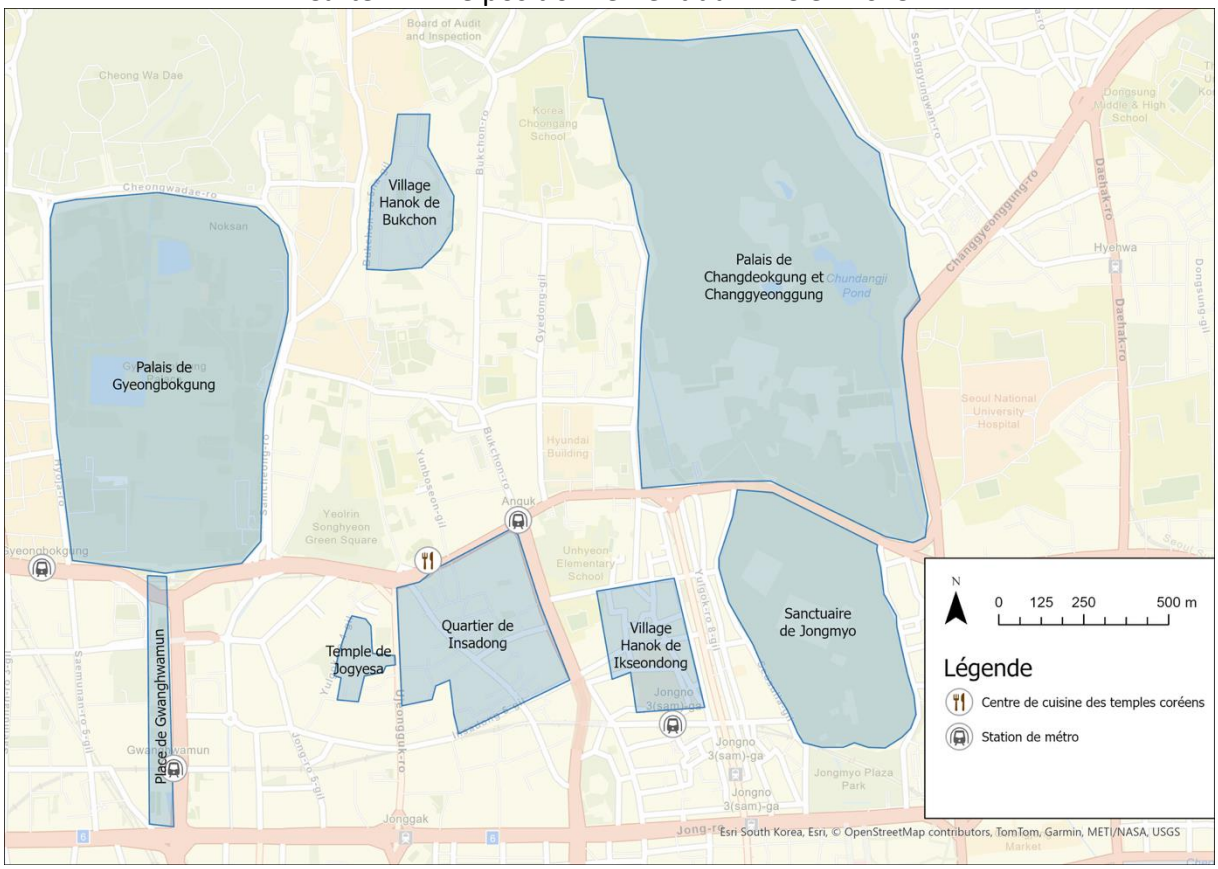
Figure 41 – Les plats factices sont à l'écart de l'espace principal du petit musée



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2024, au KTFC à Séoul

Ces éléments sont situés à proximité de l'espace destiné à l'attente des cours ou au repos, où il est également possible, sur réservation, de partager un moment autour du thé avec un religieux. Cet emplacement demeure toutefois peu accessible et peu visible, dans la mesure où les visiteurs doivent effectuer l'ensemble du parcours pour en prendre connaissance. Il est ainsi probable que certains publics ne les remarquent pas, en particulier les enfants ou les personnes en fauteuil roulant, pour lesquels les objets exposés peuvent apparaître trop hauts pour être pleinement appréciés. Néanmoins, en l'absence d'un musée à part entière, cet espace joue un rôle indéniable dans la découverte de la culture alimentaire bouddhiste par les visiteurs, qu'ils soient locaux ou internationaux, tant par la diversité des objets présentés que par sa localisation à proximité de sites traditionnels et touristiques majeurs (Carte 17).

Carte 17 – Le positionnement du KTFC en 2025



Carte réalisée par Hee-Jin YUN avec l'aide d'Antoine Pissavin.
Source des données : données recueillies en 2025 sur Naver Map. Traitement : ArcGIS.

Les touristes fréquentant ces lieux constituent ainsi un public susceptible de se transformer en visiteurs potentiels de la cuisine des temples.

En second lieu, le CCKB œuvre à la promotion de la cuisine des temples à l'étranger depuis le début des années 2010, principalement dans des métropoles occidentales telles que Berlin, Londres, New York, Paris[697], ou Rome. Ces actions sont généralement menées au sein des centres culturels coréens implantés dans ces villes, en collaboration avec des religieux bouddhistes souvent médiatisés. Les événements organisés dans ce cadre comprennent des démonstrations culinaires, des dégustations, ainsi que des présentations explicatives portant sur l'importance contemporaine de cette cuisine, ses caractéristiques, son fondement philosophique et spirituel, ou encore sur la pratique du *balwoogongyang* et la manière dite « sage » de se nourrir.

Les participants ont également la possibilité de partager le repas préparé à l'issue de la démonstration[698], une expérience qui demeure relativement rare en Corée du Sud, où la

[697] Nous avons assisté à la conférence-démonstration qui a eu lieu au Cordon Bleu Paris en 2022 (voir annexe 38).
[698] Le repas est pris après une pratique abrégée de *balwoogongyang*, avec la récitation de l'*Ogwangye*.

médiation se limite le plus souvent à la dégustation. Cette stratégie de promotion internationale apparaît compréhensible dans la mesure où elle s'inscrit dans une perspective de reconnaissance patrimoniale, notamment en vue d'une éventuelle inscription de la cuisine des temples au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Néanmoins, cette dynamique soulève une tension, dans la mesure où les principes centraux de cette cuisine, et en particulier le *balwoogongyang*, semblent faire l'objet d'une valorisation plus soutenue à l'étranger qu'au sein même de la société sud-coréenne. Or, une transmission efficace ne peut se limiter à un nombre restreint de lieux ou de publics. À défaut d'une appropriation suffisante par les Sud-Coréens eux-mêmes, la promotion internationale risque d'être perçue comme une mise en scène culturelle, détachée des pratiques ordinaires. Cette inquiétude est exprimée par HM, habitué de l'ermitage :

> « Si les étrangers demandent "Qu'est-ce que la cuisine des temples ?" et que les Sud-Coréens ne peuvent pas leur expliquer, ils ne comprendront pas pourquoi ils devraient aller en manger en Corée du Sud […] les Sud-Coréens devraient donc en savoir plus ! »

Cette remarque souligne que la reconnaissance et la valorisation de cette cuisine à l'échelle internationale reposent en grande partie sur la capacité des acteurs nationaux à en comprendre, en reconnaître et en transmettre les valeurs fondamentales. À défaut, même une cuisine dotée d'une forte valeur symbolique et patrimoniale risque de ne pas être pleinement appréciée par des publics extérieurs.

B. L'intérêt des chefs cuisiniers étrangers et sud-coréens

Depuis la diffusion de la saison 3 de *Chef's Table* consacrée à la nonne Jeong Kwan, celle-ci, ainsi que la cuisine des temples, suscitent un intérêt accru auprès des chefs cuisiniers. Pour de nombreux chefs étrangers, cette cuisine constitue une source d'inspiration liée à l'idée d'un « retour à la nature », en résonance avec des convictions écologiques et environnementales. Elle attire notamment des figures reconnues de la gastronomie contemporaine telles que Éric Briffard, Alain Ducasse, Pietro Leemann, Alain Passard, René Redzepi et Éric Ripert. Parmi eux, Éric Briffard et Éric Ripert entretiennent une relation particulière avec la Corée du Sud. En tant

que chef exécutif et directeur de l'école de cuisine Le Cordon Bleu, Éric Briffard a été invité par le CCKB en 2023 afin de découvrir la cuisine des temples[699].

Il souligne que la philosophie et les valeurs qui la sous-tendent correspondent aux trois principes du Collège culinaire de France auquel il est associé : le respect de la nature, la protection des agriculteurs et la valorisation des ingrédients de saison[700]. De son côté, Éric Ripert, chef triplement étoilé au guide Michelin à New York, a consacré un épisode de son émission télévisée *Avec Eric* à la cuisine des temples lors de sa deuxième visite en Corée du Sud, mettant en avant son intérêt pour les processus et la philosophie qui structurent cette tradition culinaire.

Si les chefs étrangers semblent principalement attirés par les fondements philosophiques et écologiques de la cuisine des temples, les chefs sud-coréens interrogés manifestent un intérêt davantage ancré dans sa dimension traditionnelle. Ceux ayant séjourné dans des temples soulignent que cette cuisine possède une valeur formatrice importante, malgré l'absence de recettes quantifiées telles qu'enseignées dans les écoles culinaires. Selon eux, elle permet d'apprendre la cuisine coréenne dans ses dimensions fondamentales, en raison du travail physique qu'elle requiert — pressions, essorages manuels — ainsi que de pratiques centrales comme la fermentation et la conservation naturelle des aliments. Ces expériences rappellent l'importance de la patience, souvent mise à l'épreuve dans les environnements professionnels de la restauration, fréquemment décrits comme particulièrement tendus[701].

La cuisine des temples constitue également une source d'inspiration dans l'utilisation d'ingrédients peu mobilisés dans la cuisine contemporaine :

> « En ce qui concerne les ingrédients, je pense que la cuisine des temples fait redécouvrir quelque chose. Par exemple, j'ai écouté des discussions entre la nonne et des chefs-cuisiniers, il semble qu'ils aient rarement essayé d'incorporer des choses comme le sirop d'*omija*, de *bokbonja* etc. dans leur cuisine, mais par la cuisine de la nonne, les jeunes chefs-cuisinier utilisent et découvrent ces choses ».
> Entretien avec HM

[699] LEE Soo-Ji, le 25/03/2023, « 르 꼬르동 블루 파리 학과장, 사찰음식 체험하러 한국행 » [Le directeur du Cordon Bleu Paris se rend en Corée pour découvrir la cuisine des temples], *Newsis*, URL : https://www.newsis.com/view/NISX20230324_0002240262, consulté le 11/10/2024.

[700] LEE Hye-Woon, le 28/05/2023, « 사찰 음식에 빠진 프랑스 요리 장인 "채식 발효는 세계적 화두" » [Un maître cuisinier français séduit par la cuisine des temples : « la fermentation végétarienne est un enjeu mondial »], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/national/weekend/2023/05/27/WYLIOMB5RBH5VDKEXPIZSM4IHU/, consulté le 06/07/2024.

[701] Même si le travail dans la cuisine est bien organisé, les chefs cuisiniers sont tous sous pression du fait que tout doit se réaliser rapidement.

Certains chefs adoptent effectivement ces enseignements dans leur propre cuisine, proposant par exemple des plats inspirés de la cuisine des temples, comme des « sashimis végétariens » à base de légumes fermentés ou cuits, visant à reproduire des textures et des saveurs associées aux produits de la mer, ou encore des préparations intégrant des herbes sauvages[702]. Cette appropriation se manifeste également par des initiatives éditoriales. En 2024, un chef triplement étoilé à Séoul a publié en anglais un ouvrage consacré aux sauces traditionnelles, à la suite d'un apprentissage auprès de la nonne Jeong Kwan et d'artisans spécialisés. Dans un contexte marqué par la diminution du nombre de religieux bouddhistes[703], les chefs cuisiniers apparaissent ainsi comme des intermédiaires susceptibles de contribuer à la conservation et à la réinterprétation de cette tradition culinaire, tout en en assurant une diffusion renouvelée.

Si certains estiment que la cuisine des temples devrait idéalement être réalisée par les religieux et au sein des temples, d'autres considèrent que ni la personne ni le lieu ne sont déterminants, dès lors que la cuisine est pratiquée dans le respect de sa philosophie et de ses principes fondamentaux. Cette diffusion élargie pourrait favoriser une réappropriation de la gratitude envers l'alimentation, aujourd'hui fragilisée par les modes de consommation contemporains. Comme le souligne Éric Ripert[704], les valeurs universelles portées par la cuisine des temples dépassent le cadre religieux et gagneraient à être partagées largement, dans un contexte marqué par la généralisation des aliments transformés et leurs effets délétères sur la santé.

Forte d'une histoire longue et d'un savoir-faire culinaire éprouvé, la cuisine des temples apparaît ainsi relativement stable face aux transformations sociales, à l'industrialisation et au développement technologique. Sa transmission ne concerne pas uniquement les communautés religieuses, mais également les chefs cuisiniers, susceptibles d'en prolonger les

[702] Ces herbes ne sont pas un aliment commun chez les chefs cuisiniers haut de gamme, à part dans des restaurants coréens ou le *hanjeongsik*.

[703] En 2022, 61 personnes sont devenues bouddhistes, le nombre le plus faible jamais enregistré, et ce nombre est en baisse constante depuis 2000 (528 personnes) (Source de l'Ordre Jogye utilisé par *Joong-ang Ilbo*, le 17/10/2023).

[704] Nous avons contacté Éric Ripert par courriel le 20/09/2024. L'extrait suivant provient de sa réponse à la question : « Pourquoi faut-il manger des sushis avec de la sauce soja ? »: « Yes, because in our modern world, we forget about gratitude. Very often, we do not take the time to cook and have a very different mindset that can lead to stress. Processed food is a very big problem for our health, potentially leading to obesity, diabetes, and heart problems etc. Therefore, the universal good values of temple food are ultimately secular, and the knowledge should be shared as much as we can to inspire everyone to do their part for the well-being of all. » (Oui, car dans notre monde moderne, nous oublions la gratitude. Très souvent, nous ne prenons pas le temps de cuisiner et nous avons un état d'esprit très différent qui peut conduire au stress. Les aliments transformés sont un très gros problème pour notre santé, pouvant conduire à l'obésité, au diabète, à des problèmes cardiaques, etc. Par conséquent, les bonnes valeurs universelles de la cuisine des temples sont en fin de compte laïques, et cela devrait être partagé autant que possible afin d'inspirer chacun à faire sa part pour le bien-être de tous).

principes afin d'offrir une alimentation fondée sur des ingrédients locaux, saisonniers et sur un temps de préparation assumé, en réponse aux pratiques alimentaires rapides et industrialisées dominantes.

C. La cuisine spirituelle est-elle maintenue de nos jours ?

La cuisine des temples continue d'exercer une influence sur les chefs cuisiniers contemporains et devrait également marquer les générations futures. En 2020, le CCKB et le Centre culturel coréen de Londres ont signé un accord avec le campus londonien du Cordon Bleu afin d'introduire, à partir de 2021, des enseignements consacrés à cette cuisine dans les cours de cuisine végétarienne, à raison d'une session par semestre[705]. En 2022, ce programme a été étendu au campus parisien[706]. Il s'agit de la première intégration régulière de la cuisine des temples dans des cursus de formation culinaire, alors que les initiatives antérieures relevaient d'interventions ponctuelles, notamment au Culinary Institute of America en 2014 et 2018, au Cordon Bleu Paris en 2016, ou encore à l'ALMA en Italie en 2022.

Cette institutionnalisation ne résulte pas uniquement des efforts conjoints du gouvernement sud-coréen et de l'Ordre Jogye en faveur de la promotion de cette cuisine. Elle s'inscrit également dans un contexte plus large de transformation des pratiques alimentaires, marqué par une attention croissante portée à la santé, à la durabilité environnementale et à la responsabilité sociale de l'alimentation. Dans ce cadre, la cuisine des temples apparaît comme une alternative crédible aux modèles alimentaires dominants, tant par ses principes que par ses techniques.

Les écoles culinaires ne sont toutefois pas les seules à reconnaître l'intérêt de cette cuisine. Depuis 2022, l'IAA manifeste également un intérêt croissant à son égard. Cette dynamique soulève néanmoins une question centrale : dans quelle mesure l'héritage culinaire et l'essence spirituelle de la cuisine des temples peuvent-ils être préservés lorsqu'elle est intégrée dans

[705] Korean Cultural Centre UK, *주영한국문화원, 런던에서'한국 사찰음식 주간'개최 음식수행, 나를 찾아가는 한국미학Le centre culturel coréen de Londres y organise un événement, la « semaine de la cuisine des temples ». La cuisine qui permet de découvrir l'esthétique coréenne*, [Communiqué de presse], Korean Cultural Centre, p. 1-4, URL : https://kccuk.org.uk/media/documents/%EB%9F%B0%EB%8D%98%EC%97%90%EC%84%9C_%ED%95%9C%EA%B5%AD_%EC%82%AC%EC%B0%B0%EC%9D%8C%EC%8B%9D_%EC%A3%BC%EA%B0%84_%EC%A3%BC%EC%98%81%ED%95%9C%EA%B5%AD%EB%AC%B8%ED%99%94%EC%9B%90_%EB%B3%B4%EB%8F%84%EC%9E%90%EB%A3%8C.pdf, consulté le 02/02/2026.

[706] Newsis, le 19/05/2022, « 사찰음식, 세계 3 대 요리학교 '르 꼬르동 블루' 정식 과목 채택 » [La cuisine des temples bouddhistes adoptée comme cours officiel à la célèbre école culinaire Le Cordon Bleu], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/article/all/20220519/113492885/1, consulté le 22/12/2022.

des logiques de commercialisation et de production à plus grande échelle ? Cette interrogation met en lumière la tension persistante entre diffusion, adaptation et maintien des valeurs fondatrices de la cuisine spirituelle.

D. La mise en valeur et la diffusion de la cuisine des temples entraînent-elles une redéfinition de ses principes de sobriété au profit de logiques gastronomiques ?

La cuisine des temples telle qu'elle est aujourd'hui présentée dans les médias se caractérise par un haut degré de sophistication, qui contraste avec la réalité des pratiques alimentaires quotidiennes au sein des temples, fondées sur la sobriété et la simplicité. Cette dissociation est régulièrement soulignée dans les réactions de certains publics sud-coréens, notamment dans les commentaires associés à des documentaires diffusés sur YouTube, où des critiques sont formulées à l'encontre de religieux médiatisés mettant en scène de nombreux *banchan* soigneusement disposés dans des récipients sophistiqués[707]. Cette mise en scène est parfois perçue comme une déformation de l'esprit originel de la cuisine des temples.

Cette critique apparaît également dans la presse[708], où la cuisine des temples est parfois assimilée à une forme de « cuisine végétarienne gastronomique » en raison de la richesse de sa présentation visuelle. Toutefois, la popularisation d'une cuisine s'appuie nécessairement sur des dispositifs esthétiques, dans la mesure où l'alimentation peut être considérée comme un « *art total* » (Champion, 2010) mobilisant l'ensemble des sens. La cuisine, en tant qu'art culinaire, fait ainsi l'objet d'une appréciation visuelle préalable, au même titre que d'autres formes artistiques (Mill, 2021).

Or, la cuisine des temples est traditionnellement pensée comme éloignée de cette recherche esthétique. L'attention portée à l'apparence et à la saveur raffinée peut être interprétée comme génératrice d'attachement à la nourriture, en contradiction avec l'ascèse bouddhiste qui valorise la modération dans l'acte de cuisiner et de manger. À ce titre, le moine Jeongsan (2024) critique l'usage d'ingrédients tels que le jus d'*omija* ou le fruit du gardénia pour colorer les nouilles ou les racines de lotus, pratiques peu répandues dans les temples à l'origine. Selon

[707] Voir annexe 39.

[708] YUN Ho-Seop, le 17/10/2023, « [사찰음식은 없다] "발우공양 어디가고 사찰음식만 남았나" » [[Il n'y a pas de cuisine des temples] — Le *balwoogongyang* a disparu : ne reste-t-il que la cuisine des temples ?], *Hyondae Bulgyo*, URL : https://www.hyunbulnews.com/news/articleView.html?idxno=411368, consulté le 20/11/2023.

cette perspective, orner l'apparence des plats reviendrait à privilégier la forme au détriment de l'essence, ce qui serait incompatible avec la posture ascétique attendue des religieux. Cette sophistication est particulièrement visible chez certaines religieuses devenues emblématiques dans les médias, contribuant à un éloignement perçu de l'austérité originelle de la cuisine des temples[709]. Cette évolution a même conduit à l'émergence de désignations telles que « nonne cuisinière » ou « nonne-cheffe » dans les médias étrangers, termes qui tendent à superposer des catégories professionnelles et religieuses pourtant distinctes. Une telle représentation peut donner l'impression que certaines religieuses s'inscrivent dans une logique de gastronomie professionnelle, au détriment de la conception selon laquelle « cuisiner, c'est méditer ».

À l'inverse, d'autres religieux, moins exposés médiatiquement, poursuivent des efforts de transmission et de promotion de la cuisine des temples sans en modifier les principes fondamentaux, comme l'attestent nos observations de terrain menées entre 2019 et 2024, à l'exception des années 2020 et 2021[710] (Figures 42, 43, 44 et 45). Cette coexistence de pratiques souligne l'existence de tensions internes entre visibilité médiatique, stratégies de promotion et fidélité à l'essence spirituelle de la cuisine des temples.

[709] « Avec plusieurs autres nonnes cuisinières célèbres en Corée – […] – on s'est éloigné de l'austérité des origines. La cuisine des temples est aujourd'hui beaucoup plus travaillée et sophistiquée » (Zbinden, 2023, p.63).
[710] À cause du coronavirus, les établissements religieux étaient fermés ou à accès restreints. Le repas offert dans leur *gongyanggan* était temporairement suspendu.

Figure 42 – Des plats cuisinés par des nonnes pour leurs repas au quotidien et pour des visiteurs en 2019



Des *banchan*



Des galettes à la pomme de terre et au gland de chêne



La soupe de *deonjang*



Du riz



Des *banchan* posés dans un bol de riz

Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 10/03/2019, à Uljin

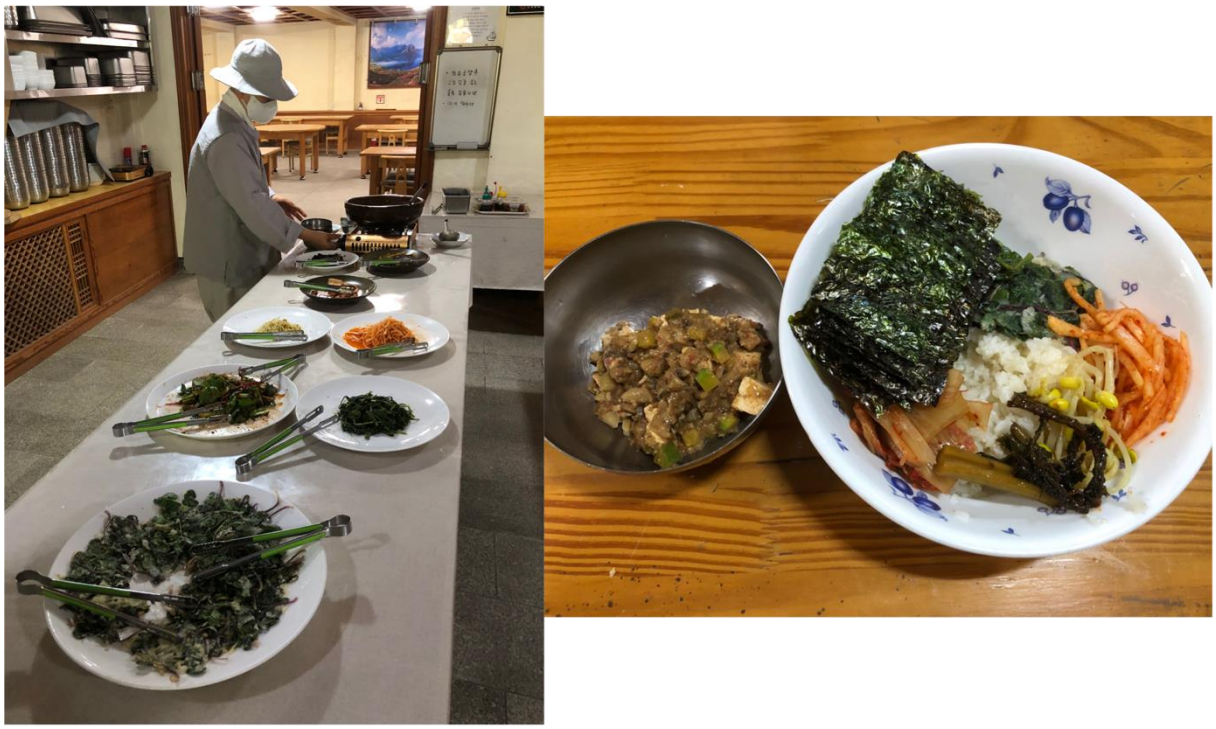
Figure 43 – Des plats cuisinés par des nonnes pour leurs repas au quotidien et pour des visiteurs en 2022



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 03/04/2022, à Uljin

Des *banchan* et une soupe aux algues et au *gamja ongsimi* (boulettes faites de pommes de terre écrasées) disposés sur une table.

Figure 44 – Des plats cuisinés par des nonnes pour leurs repas au quotidien et pour des visiteurs en 2023



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 28/04/2023, à Uljin

Le repas et les récipients restent toujours simples.

Figure 45 – Des plats cuisinés par des nonnes pour leurs repas au quotidien et pour des visiteurs en 2024



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024, à Uljin

Des *banchan*, une soupe aux algues et du riz posés dans des récipients simples.

Étant donné que le nombre de nonnes résidant dans ce temple est inférieur à quarante, la pratique du *balwoogongyang* n'y est pas quotidienne. Cela ne signifie toutefois pas que les repas soient pris de manière ordinaire : ceux-ci se déroulent systématiquement dans le silence, à la manière d'une méditation. Dans ce contexte, chaque personne se sert elle-même les *banchan* et le riz dans un bol ou une assiette, tandis que la soupe est disposée dans un autre bol, en veillant à limiter le nombre de récipients utilisés. En règle générale, un bol ou une assiette pour les *banchan* et le riz, un autre bol pour la soupe suffisent. Cette organisation vise à prévenir la gourmandise, à limiter le gaspillage alimentaire et à réduire la consommation d'eau nécessaire à la vaisselle.

Lors de nos visites régulières menées en 2019, 2022, 2023 et 2024, les plats observés étaient constamment simples, sans ajout d'ingrédients destinés à en modifier l'apparence ou à en rehausser artificiellement les couleurs, et servis avec un usage très modéré de vaisselle. Cette sobriété contraste fortement avec les représentations médiatiques ou événementielles de la cuisine des temples, notamment à l'étranger, où les plats sont souvent richement colorés et présentés dans des récipients raffinés, selon des codes esthétiques proches de la haute gastronomie. Or, une cuisine chargée d'ornements peut susciter une fascination visuelle et

orienter les mangeurs vers la recherche du plaisir et du désir, au détriment de la transmission de la sagesse spirituelle qui sous-tend cette tradition culinaire.

E. L'impact de la commercialisation par l'IAA sur la philosophie de la cuisine des temples

Depuis 2022, l'IAA manifeste un intérêt croissant pour la cuisine des temples, qu'elle identifie comme un marché de niche en adéquation avec l'augmentation de la population végétarienne et l'évolution des rapports à l'alimentation, notamment chez les jeunes générations, sensibles aux enjeux de santé et d'environnement. Dans ce contexte, trois entreprises ont lancé des plats préparés inspirés de cette cuisine, soit en collaboration avec des nonnes médiatisées et la société holding de l'Ordre Jogye (Doban HC), soit en s'appuyant sur les conseils de religieux. Ces produits sont commercialisés sous l'appellation *sachalsik*, entendue comme « plats au style du temple ».

L'objectif affiché de ces initiatives est de promouvoir cette cuisine et d'en faciliter la consommation dans la vie quotidienne des Sud-Coréens. Les produits proposés incluent notamment des raviolis sans *oshinchae*, du *patjuk (bouille de haricot rouge)*, du *jang-jorim*[711] végétal[712] à base de substituts de viande, du *yeonnip bap*[713] ou encore des *cup bap*[714].

Toutefois, bien que ces denrées portent le nom de la « cuisine des temples », certaines contiennent des ingrédients importés, tandis que d'autres recourent à des substituts alimentaires, tels que la viande végétale, qui ne font pas partie des pratiques traditionnelles des temples.

Ces choix peuvent conduire à un détournement des caractéristiques fondamentales de cette cuisine, à savoir le respect et l'harmonie avec la nature, l'utilisation d'ingrédients locaux et de saison, ainsi que l'esprit artisanal. Si l'accessibilité accrue de cette cuisine dans le quotidien peut être perçue positivement, elle apparaît également paradoxale, dans la mesure où elle risque d'en affaiblir les valeurs fondatrices et de transformer cette tradition en simple outil

[711] Le *jang-jorim* est un *banchan* composé de bœuf ou de porc braisé, avec des œufs à la sauce soja.
[712] Le jang-jorim végétal est composé de viande végétale et de piment.
[713] Le riz emballé dans une feuille de lotus.
[714] Il existe plusieurs types de *cup bap* par exemple, un contenant des herbes sauvages de montagne, un autre contenant des champignons, un troisième composé de tiges de radis séchées avec de la soupe de *doenjang* et un dernier avec des champignons avec des algues et de la poudre de sésame sauvage. Voir annexe 40.

marketing. Produits à grande échelle, ces plats préparés peuvent être perçus par les mangeurs comme des aliments industriels parmi d'autres, le label « cuisine des temples » fonctionnant alors davantage comme un argument commercial que comme un vecteur de transmission spirituelle.

Cette tension est également évoquée par une nonne interrogée au sujet d'une éventuelle vente officielle de produits alimentaires confectionnés par les temples. Selon elle, une telle démarche pourrait entraîner une production de masse, impliquant l'usage inévitable d'additifs pour assurer la conservation des sauces traditionnelles produites en grande quantité. Cette inquiétude peut toutefois être relativisée par l'exemple de certains temples, ainsi que par celui des communautés catholiques, qui privilégient une production à petite échelle. Une telle approche semble plus cohérente avec l'esprit de la cuisine des temples que la collaboration avec l'IAA, si l'objectif de la promotion ne se limite pas à en faciliter la consommation.

En effet, la cuisine des temples n'est pas uniquement destinée à nourrir le corps, mais également l'esprit. Dans cette perspective, sa transmission ne peut se réduire à la mise sur le marché de plats préparés : il est nécessaire de s'interroger sur la cohérence d'un produit industriel face aux valeurs éthiques contenus dans l'*Ogwange*. Cette tension apparaît de manière emblématique avec l'initiative d'un temple ayant commercialisé un hamburger en 2024 (Figure 46), dans le but de séduire à la fois les consommateurs sud-coréens et étrangers. Bien que ce plat soit mondialisé et facilement accepté par une grande diversité de palais, il demeure étroitement associé à la restauration rapide, à la malbouffe et aux logiques capitalistes, malgré les significations historiques différentes[715] qu'il a pu revêtir à ses origines.

[715] Le hamburger provient du temps des conquêtes de l'empire mongole, il s'agissait d'une méthode pour se nourrir rapidement, sans perte de temps, qui ne nécessitait pas de descendre du cheval. Le hamburger tel que nous le connaissons de nos jours provient d'une adaptation de la nourriture mongole faite dans la ville allemande de Hambourg avant d'être exportée aux États-Unis par les Européens en quête du rêve américain (GEO, le 23/10/2018).

Figure 46 – Le hamburger du temple



Source : marque de ce hamburger du temple dont nous avons effacé le nom

Peut-on véritablement associer ce type de préparation à la cuisine des temples ? Si un hamburger réalisé de manière artisanale, à partir d'ingrédients de qualité et dans le respect d'une démarche attentive et réfléchie, peut encore être envisagé comme compatible avec la philosophie culinaire portée par certains chefs, la question se pose différemment lorsque ces produits sont élaborés à partir d'ingrédients hautement transformés, tels que la viande végétale, et produits selon des procédés industriels. Dans ce cas, il devient légitime de s'interroger sur la persistance des caractéristiques fondamentales de la cuisine des temples, et plus largement de la « cuisine de sagesse », notamment en ce qui concerne le rapport à la nature, la simplicité des techniques, l'absence de recherche de profit et la dimension spirituelle intégrée à l'acte de cuisiner et de se nourrir.

Conclusion

Au fil des années, l'intérêt porté à la cuisine des temples s'est accru, avec un soutien manifeste de l'État, notamment par l'intermédiaire des centres culturels coréens à l'étranger et par la gestion du KTFC à Séoul. Cette implication institutionnelle s'explique par la reconnaissance de cette cuisine comme un héritage culinaire majeur de la tradition alimentaire coréenne. Elle est ainsi présentée tant en Corée du Sud qu'à l'international, mais selon des modalités différenciées. Sur le territoire national, l'accent est davantage mis sur la transmission des plats et des techniques culinaires, tandis qu'à l'étranger, ce sont surtout les principes spirituels et symboliques, tels que le *balwoogongyang*, qui sont mis en avant. Cette différence peut s'expliquer par le caractère performatif de cette pratique, plus aisément mobilisable dans des contextes de médiation culturelle internationale. Toutefois, il apparaît paradoxal que cet aspect central demeure relativement peu diffusé auprès des Sud-Coréens eux-mêmes, alors qu'il pourrait constituer un vecteur pertinent de compréhension et d'appropriation de cette cuisine.

Par ailleurs, bien que la cuisine des temples puisse être intégrée à la vie quotidienne grâce à la disponibilité de certains produits alimentaires en ligne ou sur place, les points de vente restent rares et largement méconnus. Une seule personne parmi les Séouliens interrogés connaissait l'existence de ce type de commercialisation, à la différence des produits alimentaires issus des institutions catholiques, dont certaines enquêtées avaient déjà fait l'expérience. Malgré cela, la majorité des personnes interrogées ont exprimé le souhait d'acheter des produits alimentaires confectionnés par des religieux, principalement en raison de la confiance accordée à leurs modes de production. L'activité de vente est ainsi perçue comme légitime et même nécessaire, dans la mesure où elle ne remettrait pas en cause les valeurs de cette cuisine, mais contribuerait au contraire à la préservation et à la transmission d'un savoir-faire ancien.

Les tensions les plus marquées concernent moins la vente en tant que telle que les formes contemporaines de sophistication et de praticité associées à cette cuisine. La mise en scène esthétique opérée par certains religieux dans les médias ou lors d'événements internationaux, ainsi que l'appropriation industrielle de cette cuisine par l'IAA, soulèvent des interrogations quant au maintien de son essence. Si la modernisation et la réinterprétation peuvent

constituer des leviers efficaces de diffusion, elles semblent davantage relever du champ d'action des chefs cuisiniers, dont le métier consiste précisément à proposer des formes revisitées et esthétiquement élaborées. Le rôle des religieux demeure, quant à lui, prioritairement ancré dans la pratique spirituelle : si cuisiner peut être conçu comme une forme de méditation, la recherche de beauté visuelle ne saurait devenir une finalité au risque d'éclipser le sens profond de cette cuisine.

Conclusion de la troisième partie

Les actions menées par l'Ordre Jogye en faveur de la cuisine bouddhiste ont produit des résultats significatifs, comme le souligne Kong (2021). La société sud-coréenne reconnaît désormais cette cuisine comme un élément central de son patrimoine alimentaire, et sa notoriété s'est largement accrue. Si elle est aujourd'hui connue au moins de nom par une grande partie de la population, sa définition et sa philosophie demeurent encore insuffisamment comprises. Sa présentation médiatique, souvent sophistiquée et esthétiquement élaborée, contraste avec l'image d'une cuisine sobre que les Sud-Coréens associaient initialement aux temples. Cette mise en scène a néanmoins permis de capter l'attention du public et d'élargir son audience.

Dans ce contexte, l'initiative de l'IAA de proposer des plats préparés inspirés de la cuisine des temples s'inscrit dans une logique de démocratisation. Toutefois, cette dynamique comporte un risque de dénaturation, lorsque la production industrielle et la standardisation réduisent cette cuisine à une simple appellation commerciale. La transmission de sa signification et de ses valeurs apparaît dès lors essentielle (Kong, 2021), car celles-ci constituent le cœur même de cette tradition culinaire. Or, certaines formes de promotion privilégient aujourd'hui l'aspect matériel de la cuisine au détriment de sa dimension spirituelle, conduisant à une industrialisation paradoxale d'une cuisine fondée sur la sobriété, la patience et le respect du vivant.

La sagesse de la cuisine des temples repose sur une relation attentive à chaque ingrédient, cultivé, transformé et consommé avec soin, dans un environnement naturel et selon un temps long. Dans cette perspective, le développement d'une production et d'une vente à petite échelle, à l'image de ce qui est pratiqué dans d'autres traditions religieuses, apparaît comme

une voie plus cohérente. Elle permettrait non seulement de préserver et de valoriser ce patrimoine culinaire, mais aussi de maintenir l'idée fondamentale selon laquelle la nourriture porte en elle la saveur de la nature et une dimension spirituelle qui dépasse la simple satisfaction nutritionnelle.

Conclusion générale

Se nourrir en Corée du Sud est un acte qui a connu une évolution notable au fil des transformations historiques, économiques et sociales depuis deux générations. Dans l'immédiat après-guerre, à la suite de l'occupation japonaise puis de la guerre de Corée, manger renvoyait avant tout à une nécessité de survie, consistant à consommer les ressources alimentaires disponibles. À partir du développement économique marqué par l'industrialisation et l'urbanisation, *manger* s'est progressivement associé à la recherche du plaisir et à la consommation d'aliments choisis selon les préférences individuelles. Plus récemment, chez une partie de la population, l'acte alimentaire a pu s'inscrire dans une réflexion éthique portant sur les pratiques de production et de consommation.

Cette évolution s'accompagne d'une attention croissante portée aux enjeux liés à l'alimentation, en particulier sur le plan environnemental et social. Parmi les facteurs environnementaux fréquemment évoqués figurent l'augmentation du gaspillage alimentaire, la production excessive de déchets d'emballages plastiques jetables liée à l'essor des services de livraison de repas, l'inquiétude sur les conditions de travail des livreurs et, enfin, l'évocation des zoonoses qui aggravent la mortalité des animaux. Ces problématiques sont largement relayées dans les discours contemporains sur l'alimentation et contribuent à une remise en question des modes de consommation.

Dans cette thèse, nous nous sommes appuyés sur une définition de l'éthique alimentaire entendue comme une manière de consommer un repas tout en interrogeant l'origine des aliments, dans le but de garantir et de protéger des conditions humaines, animales et environnementales acceptables. Nous avons questionné l'approvisionnement alimentaire pouvant prendre des formes multiples visant à réduire l'impact environnemental et à assurer une reconnaissance équitable du travail des producteurs.

Nous avons étudié l'adhésion à cette éthique alimentaire qui peut se traduire par diverses pratiques : l'achat de produits bénéficiant de labels tels que l'IGP ou ceux du commerce équitable ; la consommation de produits respectueux de l'environnement et du bien-être animal, y compris les produits végans ; le recours aux coopératives et aux marchés fermiers ;

la réduction de la consommation de denrées d'origine animale issues de l'élevage intensif, voire l'adoption d'un régime végétarien.

La consommation alimentaire s'inscrit dans un réseau d'interdépendances reliant la santé humaine, animale et environnementale, telle qu'elle est mise en évidence dans le concept de *One Health* (Une seule santé, voir p. 135). Ainsi, l'éthique alimentaire ne peut être envisagée comme une simple préférence personnelle, mais comme une exigence normative impliquant la préservation des systèmes alimentaires, des cultures culinaires et des conditions matérielles de leur transmission aux générations futures.

Dans la société contemporaine de la Corée du Sud comme ailleurs dans les pays développés, l'abondance alimentaire tend à affaiblir la réflexivité éthique des mangeurs, en dissociant la consommation des conditions de production, de transformation et de distribution. L'alimentation se trouve ainsi progressivement investie de fonctions hédonistes et identitaires, au détriment d'une prise en compte explicite de ses implications éthiques. La nourriture est de plus en plus appréhendée comme des biens de consommation ordinaire.

À rebours de cette logique, nous avons proposé une étude sur le bouddhisme proposant une conception éthique de l'alimentation fondée sur la retenue, la responsabilité et la réflexivité. La cuisine monastique bouddhiste, reposant sur un régime végétalien respectueux des rythmes naturels et excluant les produits transformés de manière artificielle, s'inscrit dans une logique normative visant à limiter la recherche de plaisirs sensoriels et à prévenir les formes d'appropriation excessives du vivant. La sobriété alimentaire y constitue non seulement une pratique spirituelle, mais également une posture morale, dans laquelle la nourriture est conçue comme un moyen de discipline de soi et de respect des formes de vie impliquées dans l'acte de manger.

Dans cette perspective, la cuisine des temples apparaît, aux yeux de nombreux habitants de Séoul, qu'ils soient végétariens ou omnivores, comme un modèle normatif d'éthique alimentaire. Elle offre un cadre de référence permettant d'évaluer les pratiques alimentaires contemporaines à l'aune de principes tels que la modération, la responsabilité et l'attention portée à l'origine des aliments. En ce sens, elle ne se présente pas comme un idéal prescriptif universel, mais comme une ressource susceptible d'orienter les pratiques alimentaires vers une plus grande cohérence entre valeurs morales et comportements quotidiens.

Dans le contexte d'une production et d'une consommation alimentaire de masse, nous avons étudié les modalités d'une transition alimentaire orientée vers des pratiques perçues comme plus saines et plus naturelles qui s'est développée, notamment à travers les courants du w*ell-being* et du LOHAS. Parallèlement, des formes d'éthique alimentaire, telles que le végétarisme, ont émergé et se sont diffusées en lien avec des tendances de consommation orientée vers le sens et les valeurs (*meaning out*[716]). Ces évolutions s'inscrivent également dans un cadre plus large marqué par des enjeux environnementaux incluant la pollution, l'empreinte carbone des systèmes alimentaires et les changements climatiques, ainsi que par les effets de la pandémie de Covid-19, qui a pu renforcer chez certains la réflexivité des individus à l'égard de leurs pratiques alimentaires.

Nous avons pu étudier l'environnement alimentaire, entendu comme l'ensemble des contextes sociaux, physiques et macro-structurels dans lesquels s'inscrivent les choix alimentaires, qui n'influence pas uniquement les comportements de consommation individuels, mais participe activement à la transformation des pratiques alimentaires et à la transition alimentaire à l'échelle nationale. Cet environnement peut favoriser, faciliter ou encourager l'adoption de pratiques relevant de l'éthique, dans la mesure où celles-ci dépendent en premier lieu des conditions d'accessibilité aussi bien géographiques, économiques, informationnelles et que sociales, à une alimentation conforme aux valeurs éthiques des individus.

Notre thèse s'est appuyée sur quatre modalités de réalisation, identifiées comme structurantes dans le processus de transition alimentaire étudié :

1. L'utilisation des coopératives

L'approvisionnement *via* les coopératives constitue une modalité privilégiée de mise en pratique de l'éthique alimentaire. Dans la mesure où les achats relèvent d'un acte récurrent inscrit dans une logique de proximité, l'environnement physique, en particulier la disponibilité de coopératives à proximité du lieu de résidence, apparaît plus déterminant que le statut économique. Celui-ci ne constitue pas un obstacle majeur, les coopératives proposant des produits à des prix abordables, une large offre de produits biologiques et labellisés, ainsi qu'une relative stabilité des prix, y compris en période d'inflation.

[716] Voir note 528.

2. L’achat de produits alimentaires labellisés

L’achat de produits alimentaires labellisés est facilité par leur accessibilité accrue au sein des coopératives par rapport aux GMS ou aux plateformes de courses en ligne. Cette pratique dépend également du macro-environnement, en particulier du rôle de l’État dans la diffusion d’une information claire permettant aux consommateurs d’identifier et de distinguer les différents labels existants, tels que les labels respectueux de l’environnement ou le bien-être animal.

3. Le végétarisme

La mise en œuvre du végétarisme résulte de l’interaction entre les environnements physiques et sociaux, ainsi que de facteurs individuels. S’il est possible d’adopter un régime végétarien à faible coût par la préparation de repas à domicile, l’absence de restaurants végétariens ou végans dans les espaces de vie quotidiens constitue dans nos terrains d’enquête un frein, renforcé par le regard social porté sur cette pratique dans une société marquée par une forte dimension collective. Le macro-environnement peut néanmoins contribuer à la normalisation du végétarisme par des mesures réglementaires et des politiques publiques favorisant son accessibilité et sa visibilité.

4. La cuisine des temples

La pratique de la cuisine des temples dépend moins de facteurs religieux individuels que de l’articulation entre l’environnement physique et le macro-environnement. La rareté des restaurants spécialisés à Séoul limite son intégration dans les pratiques quotidiennes, tandis que des dispositifs institutionnels tels que la certification de restaurants, la diffusion d’informations sur les *gongyanggan* par l’Ordre Jogye ou des campagnes publiques de sensibilisation peuvent en favoriser l’accessibilité et la diffusion auprès d’un public élargi.

Notre thèse montre que l’éthique alimentaire dépend fondamentalement des conditions offertes par les environnements sociaux, physiques et macro-environnementaux. En l’absence d’un cadre favorable, l’éthique reste marginale, coûteuse socialement et difficile à maintenir dans la durée.

Notre étude du végétarisme en Corée du Sud met particulièrement en évidence cette dépendance à l’environnement. Pratique minoritaire et encore peu normalisée, le végétarisme expose les individus à des formes de stigmatisation et à des tensions

relationnelles, révélant le poids des normes sociales dans les pratiques alimentaires. Ces résultats confirment que la reconnaissance sociale et institutionnelle constitue un levier central de la diffusion des pratiques alimentaires éthiques, au-delà des seules motivations individuelles.

Cette recherche souligne également le rôle structurant du macro-environnement — à travers l'éducation, la diffusion de l'information et les politiques publiques — ainsi que celui de la géographie dans la transformation des pratiques alimentaires. L'accessibilité spatiale des commerces et des lieux de restauration éthiques apparaît comme un facteur déterminant de leur adoption et de leur pérennisation.

Dans ce cadre, la cuisine des temples bouddhistes constitue un modèle heuristique d'éthique alimentaire, en ce qu'elle articule responsabilité envers le vivant, modération et interdépendance entre les êtres humains et la nature. Toutefois, cette recherche met en garde contre les risques de dénaturation liés à sa marchandisation et à sa promotion décontextualisée, soulignant la nécessité d'une transmission fidèle de ses valeurs éthiques et philosophiques.

Enfin, notre thèse contribue à l'ancrage de l'éthique alimentaire comme objet de recherche à part entière en géographie de l'alimentation. Elle ouvre des perspectives de recherche portant notamment sur les rapports entre éthique alimentaire, genre, orientations politiques, appartenances sociales et configurations spatiales. En définitive, elle invite à repenser l'alimentation non seulement comme une pratique sociale et culturelle, mais comme un enjeu spatial et normatif majeur, au cœur des transformations contemporaines des systèmes alimentaires.

> « Le but ultime du bouddhisme est finalement la réalisation de soi. Cela signifie que si l'on ne connaît pas soi-même, on ne peut pas connaître le monde. L'acte de manger sert à cela. La cuisine des temples a pour but de favoriser la compréhension de la vérité menant à l'éveil spirituel. Cela commence par la question "Pourquoi mange-t-on ?". En réalité, dans le bouddhisme, l'acte de manger contribue à faire réaliser au mangeur la valeur de toute vie, dont il doit prendre conscience pour atteindre l'éveil. L'accent n'est pas mis sur la nourriture elle-même, qui n'est donc pas un objet d'attachement. »
> Citation recueillie lors de l'entretien avec la nonne Simjeon Ilwoon en 2019 dans le temple Buryeongsa

Bibliographie

Ouvrages

ADAMS Carol J, 2010, *The Sexual Politics Of Meat: A Feminist-vegetarian Critical Theory, 20th* Anniversary Edition, s. l., Bloomsbury Academic, 344 p.

ARIÈS Paul, 2019, *Lettre ouverte aux mangeurs de viande qui souhaitent le rester sans culpabiliser*, Paris, Larousse, Coll. Essai – Nutrition, 180 p.

ASCHER François, 2005b, *Le Mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 330 p.

BAE So-Hyeon, BYEON Sun-Yong, JANG Seung-Hee, HAM Gyu-Jin, KIM Myung-Sik, KIM Wan-Gu, LEE Gyeong-Ae, MAENG Ju-Man, PARK In-Bo, CHOI Hoon, 2022, *음식윤리 Éthique alimentaire*, Séoul, Ambook, 551 p.

BRICAS Nicolas, FIGUIÉ Muriel, FOURNIER Tristan, LEPILLER Olivier, 2021, *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs*, s. l., Quae, coll. Update Sciences & technologies, 243 p.

CARDON Philippe (dir.), 2019, *Quand manger fait société*, s. l., Presses Universitaires du Septentrion, Coll. Les nouveaux rendez-vous d'Archimède, 134 p.

CCKB, 2015, La cuisine des temples bouddhistes coréens, Séoul, CCKB, 128 p.

DUBET François, 2017, *Que manger ? Normes et pratiques alimentaires*, Paris, La Découverte, Coll. Recherches, 208 p.

ETCHEVERRIA Olivier, FUMEY Gilles, 2009, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris, Autrement, Coll. Mini Atlas, 88 p.

Ecobuddha, 2003, *발우공양(밥과 깨달음의 길) balwoogongyang : la voie du repas et de l'illumination*, Séoul, Jeongto, 144 p.

FEILLET Pierre, 2022, *Pour une éthique de l'alimentation*, [livre numérique], s. l., Éditions Quæ, Coll. Hors Collection, 184 p.

FISCHLER Claude, 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, Coll. Poche Odile Jacob, 448 p.

FOUILLEUX Ève, 2020, *Quand l'alimentation se fait politique(s)*, [livre numérique], s. l., PUR, Coll. Res publica, 350 p.

FUMEY Gilles, RAFFARD Pierre, 2018, *Atlas de l'alimentation*, Paris, CNRS éditions, 290 p.

FUMEY Gilles, GRATALOUP Christian, *L'atlas global*, Paris, Les Arènes, 2014, 143 p.

GELÉZEAU Valérie, 2007, *아파트 공화국 République des appartements*, traduit par GIL Hye-Yeon, Séoul, Humanitas, 269 p.

HAN KANG, 2016, *La végétarienne*, Paris, Le Livre de Poche, Coll. Ldp, 212 p.

HAYAMIZU Kenro, 2015, *음식좌파 음식 우파 La gauche alimentaire et la droite alimentaire*, traduit par LEE Soo-Hyeong, Paju, Owol-e bom, 226 p.

HEILBRUNN Benoît, 2023, *Peut-on consommer autrement ? Les clés pour changer nos habitudes*, Auxerre, Éditions Sciences Humaines, 187 p.

HOFSTEDE Geert, HOFSTEDE Gert Jan, MINKOV Michael, 2010, *Cultures and Organizations: Software of the Mind*, 3e éd. s. l., McGraw Hill, 576 p.

JEONG Man-Seok, 2023, *종교 속의 음식, 음식 속의 종교 La nourriture dans la religion, la religion dans la nourriture*, Séoul, Mosinsaram, 348 p.

JEONGSAN KIM Yeon-Sik, 2023, *발우공양 빠진 사찰음식 대중화 사찰음식은 없다 Sans le balwoo gongyang, il n'existe pas de véritable diffusion de la cuisine monastique*, Séoul, Inmungonggan, 270 p.

LE NEINDRE Pierre, OUÉDRAOGO Arouna P, 1999, *L'homme et l'animal : un débat de société*, s. l., Inra Éditions, Coll. Un point sur…, 218 p.

LEE Euh-Cheol, 2022, *기후미식 Gastronomie climatique*, Séoul, Wisdomhouse, 238 p.

MASON Jim, SINGER Peter, 2007, *The Ethics of What We Eat: Why Our Food Choices Matter*, Newyork, Rodale Press, 336 p.

Moine Hosan, 2005, *마음으로 먹는 밥 공양 Le repas de l'offrande du cœur*, Séoul, Bookroad, 216 p.

Nonne Seonjae, 2011, *선재 스님의 이야기로 버무린 사찰음식 La cuisine de temple présentée par la nonne Seonjae*, Séoul, Bulgwang, 256 p.

Nonne Seonjae, 2017, *당신은 무엇을 먹고 사십니까? Que mangez-vous au quotidien ?*, Séoul, Bulgwang, 365 p.

Nonne Simjeon Ilwoon, 2017, *마음 밥상 Le repas du cœur*, Séoul, Mogwanamu, 292 p.

POLLAN Michael, 2007, *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*, [livre numérique], s. l., Penguin, 450 p.

PÉRICO Légasse, 2016, *À table citoyens ! La malbouffe, une affaire politique*, s. l., Cerf, Coll. Poing Sur La Table, 93 p.

RENAN Laure, 2015, *Le végétarisme et ses ennemis*, [livre numérique], s. l., Puf, Coll. Hors collection, 314 p.

SALADINO Dan, 2021, *Eating to Extinction: The World's Rarest Foods and Why We Need to Save Them*, [livre numérique], s. l., Jonathan Cape, Coll. All Hodmedod & Guest Products , Books etc , Odds & Ends, 464 p.

SCHERER Katia, 2022, *La citoyenneté alimentaire à Montréal : motivations, pratiques et principes structurants*, Mémoire de Master en sciences de l'environnement, sous la direction d'AUDET René, Québec, Université du Québec, 293 p, URL : https://archipel.uqam.ca/16604/1/M17823.pdf

SEGAL Jérôme, 2021, *Tous véganes ? Manifeste pour un véganisme éclairé*, [livre numérique], s. l., Yves Michel, Coll. Société civile, 96 p.

WILSON Bee, 2020, *The Way We Eat Now: Strategies for Eating in a World of Change*, [livre numérique], Notting Hill, Fourth Estate, 400 p.

ZBINDEN Véronique, 2023, *Cuisine spiritualité : récits de chefs, moines, cueilleuses et bouddhistes zen*, Paris, Éditions stock, Coll. Essais Documents, 234 p.

ZÖLLNER Reinhard, 2025, *Slavery and Servile Societies in Korean History: The Hidden Background of Modern Korea*, De Gruyter, Berlin, 649 p.

Ouvrages pour la méthodologie

BEAUD Stéphane, WEBER Florence, 2010, Guide de l'enquête de terrain, Paris, La Découverte, Coll. Grands Repères, 336 p.

BERTHIER Nicole, 2016, *Les techniques d'enquête en sciences sociales : méthodes et exercices corrigés*, Malakoff, Armand Colin, Coll. Cursus, 352 p.

LEJEUNE Christophe, 2019, *Manuel d'analyse qualitative. Analyser sans compter ni classer*, 2e éd. s. l., De Boeck Supérieur, 162 p.

MORANGE Marianne, SCHMOLL Camille, 2016, *Les outils qualitatifs en géographie : méthodes et applications*, 1ère éd. Malakoff, Armand Colin, 224 p.

MUCCHIELLI Alex, PAILLÉ Pierre, 2021, *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*, 5e éd. Paris, Armand Colin, Coll. Collection U, 496 p.

N'DA Paul, 2015, *Recherche et méthodologie en sciences sociales et humaines : Réussir sa thèse, son mémoire de master ou professionnel, et son article*, [livre numérique], s. l., Éditions L'Harmattan, 282 p.

WACHEUX Frédéric, 1996, *Méthodes qualitatives de recherches en gestion*, s. l., Economica, Coll. Gestion, 290 p.

Chapitres des ouvrages pour la méthodologie

BARDIN Laurence, 2013, « Chapitre 4. Analyse d'entretiens : vacances et téléphone », dans BARDIN Laurence, *L'analyse de contenu*, Ed. *Presses Universitaires de France*, Coll. Quadrige Manuels, p. 93-124.

WACHEUX Frédéric, 2005, « Chapitre 1. Compréhension, explication et action du chercheur dans une situation sociale complexe » dans ROUSSEL Patrice, WACHEUX Frédéric,

Management des ressources humaines. Méthodes de recherche en sciences humaines et sociales, De Boeck Supérieur, Coll. Méthodes & Recherches, p. 9-30.

Chapitres des ouvrages

Auteur inconnu, 2012, « 1 – Évolutions des consommations, pratiques alimentaires et recommandations nutritionnelles », dans INRA, *Comportements alimentaires*, Éditions Quæ, Coll. Matière à débattre et décider, p. 5-26, URL : https://shs.cairn.info/comportements-alimentaires--9782759217601-page-5?lang=fr

BADINOU Panayota, MÜHLETHALER Jean-Claude, VAMVOURI Maria, 2020, « Introduction », dans BADINOU Panayota, MÜHLETHALER Jean-Claude, VAMVOURI Maria, *Autour de la table. Manger, boire et communiquer*, BSN Press*,* Coll. A contrario campus, p. 9-21, DOI : https://doi.org/10.3917/bsn.badin.2020.01.0009

BRICAS Nicolas, BARLES Sabine, BILLEN Gilles, ROUTHIER Jean-Louis, 2017, « Chapitre 1. Les enjeux de l'urbanisation pour la durabilité des systèmes alimentaires », dans BRAND Caroline *et al*. (dir.), *Construire des politiques alimentaires urbaines*, Ed.*Quae*, Coll. Upadate Sciences & Technologie, p. 19-42, URL : https://books.openedition.org/quae/30542, consulté le 22/09/2023.

BRICAS Nicolas, MICHEL Laura, FOUILLEUX Ève, 2020, « Conclusion générale : Politiser pour ne rien changer ? L'alimentation entre critiques et canalisation de la critique », dans MICHEL Laura, FOUILLEUX Ève, *Quand l'Alimentation se fait Politique(s)*, Presses universitaires de Rennes, Coll. Res publica, p. 329-344.

BRICAS Nicolas, FOURNIER Tristan, WALSER Marie, 2021, « Chapitre 1. L'alimentation pour se relier à soi », dans BRICAS Nicolas, CONARÉ Damien, WALSER Marie (dir.), *Une écologie de l'alimentation*, Ed.*Quae*, Coll. Hors Collection, p. 31-41, DOI : 10.35690/978-2-7592-3353-3/c1

BRICAS Nicolas, WALSER Marie, 2021, « Chapitre 2. L'alimentation pour se relier aux autres », dans BRICAS Nicolas, CONARÉ Damien, WALSER Marie (dir.), *Une écologie de l'alimentation*, *Ed.Quae*, Coll. Hors Collection, p. 43-55, DOI : 10.35690/978-2-7592-3353-3/c2

BRICAS Nicolas, CONARÉ Damien, WALSER Marie, 2021, « Chapitre 5. L'industrialisation de l'offre alimentaire » dans BRICAS Nicolas, CONARÉ Damien, WALSER Marie (*dir*), *Une écologie de l'alimentation*, *Ed.Quae*, Coll. Hors Collection, p. 83-95, DOI : 10.35690/978-2-7592-3353-3/c5

BRICAS Nicolas, WALSER Marie, 2021, « Chapitre 6. L'évolution des habitudes alimentaires » dans BRICAS Nicolas, CONARÉ Damien, WALSER Marie (dir.), *Une écologie de l'alimentation*, *Ed.Quae*, Coll. Hors Collection, p. 97-108.

BRIMO Sara, 2017, « 1. Que peut-on manger ? Et comment le manger ? La place du droit dans nos pratiques alimentaires », dans DUBET François (dir.), *Que manger ?*, La Découverte, Coll. Recherches, p. 23-38, DOI : https://doi.org/10.3917/dec.dubet.2017.02.0023

CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, PLESSZ Marie, 2019, « Chapitre 2. Les cultures alimentaires », dans CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, PLESSZ Marie, *Sociologie de*

l'alimentation, Armand Colin, Coll. U, p. 43-69, URL : https://shs.cairn.info/sociologie-de-l-alimentation--9782200621049-page-43?lang=fr

CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, PLESSZ Marie, 2019, « Chapitre 6. Alimentation et vie quotidienne », dans CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, PLESSZ Marie, *Sociologie de l'alimentation*, Armand Colin, Coll. U, p, 157-181, URL : https://shs.cairn.info/sociologie-de-l-alimentation--9782200621049-page-157?lang=fr

DAUMAS Jean-Claude, 2020, « Les grandes surfaces : de l'invention du discount à l'essor du e-commerce (France, 1945-2019) », dans DAUMAS Jean-Claude, *Les révolutions du commerce. France, xviiie-xxie siècle*, Presses universitaires de Franche-Comté, Coll. Les cahiers de la MSHE Ledoux, p.267-292, DOI : https://doi.org/10.4000/books.pufc.20324

DELFOSSE Claire, 2011, « Marchés et développement local », dans TRAVERSAC Jean-Baptiste, *Circuits courts : contribution au développement régional*, Éducagri, Coll. Transversales, p. 153-166, DOI : https://doi.org/10.3917/edagri.trave.2011.01.0153

EZAN Pascale, FELLAH-DEHIRI Nawel, MASSON Marine, 2025, « Chapitre 9. L'éducation au développement durable pour une consommation responsable », dans DARCEL Nicolas, MAURICE Aurélie (dir.), *Étudier les changements de comportements alimentaires – Approches interdisciplinaires, méthodes et enjeux éthiques*, Quae, Coll. Synthèses, p. 76-84, URL : https://www.quae.com/produit/1957/9782759240692/etudier-les-changements-de-comportements-alimentaires, consulté le 22/12/2025.

FISCHER Gustave-Nicolas, 2020, « Chapitre 1. La psychologie sociale : approche et théories ». dans FISCHER Gustave-Nicolas, *Les concepts fondamentaux de la psychologie sociale*, 6e éd. Dunod, Coll. Psycho sup, Dunod, p. 15-39, DOI : https://doi.org/10.3917/dunod.fisch.2020.01.0015

GELÉZEAU Valérie, 2003, « Chapitre 2. Les ap'atŭ tanji : clones de Sarcelles ou cités-jardins du futur ? », dans GELÉZEAU Valérie, *Séoul, ville géante, cités radieuses*, CNRS Éditions, Coll. Asie orientale, p. 53-93, DOI : https://doi.org/10.4000/books.editionscnrs.3777

GELÉZEAU Valérie, 2011, « Une métropole asiatique émergente ? », dans GELÉZEAU Valérie, *Atlas mégalopoles Séoul*, Autrement, Coll. Atlas Mégapoles, p. 19-34, URL : https://shs.hal.science/halshs-00629432v1

GOJARD Séverin, LHUISSIER Anne, RÉGNIER Faustine, 2009, « I. Lire la société à travers l'alimentation », dans GOJARD Séverin, LHUISSIER Anne, RÉGNIER Faustine, *Sociologie de l'alimentation*, La Découverte, Coll. Repères, p. 5-20, URL : https://shs.cairn.info/sociologie-de-l-alimentation--9782707148452-page-5?lang=fr

HEILBRUNN Benoît, 2018, « Chapitre 7. Le bon dans les biens. Quelle éthique pour la consommation ? » dans MOATI Philippe (dir.), *(Dé)penser la consommation*, EMS Éditions, Coll. Socieing, p. 127-141, DOI : https://doi.org/10.3917/ems.moati.2018.01.0127

LAHLOU Saadi, 1998, « Qu'est-ce que bien manger ? », dans LAHLOU Saadi, *Penser-manger*, Puf, Coll. Psychologie Sociale, p. 85-108, URL : https://shs.cairn.info/penser-manger--9782130491361-page-85?lang=fr

MOATI Philippe, 2016, « Chapitre 1. La consommation, méta-valeur de la société », dans MOATI Philippe, *La société malade de l'hyperconsommation*, Odile Jacob, Coll. Économie, p. 23-64.

PITAUD Philippe, 2021a, « Introduction. L'alimentation, un "fait social total" », dans PITAUD Philippe, *À table, les vieux !*, érès, Coll. L'Âge Et La Vie, p. 7-24, DOI : https://doi.org/10.3917/eres.pitau.2021.01.0007

PITAUD Philippe, 2021b, « Rester chez soi mais manger seul(e) ; de quoi les navigateurs solitaires ont-ils faim ? », dans PITAUD Philippe, *À table, les vieux !*, érès, Coll. L'Âge Et La Vie, p. 93-107, DOI : https://doi.org/10.3917/eres.pitau.2021.01.0093

POULAIN Jean-Pierre, 2013a, « Chapitre 3. L'évolution des manières de manger », dans POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, Puf, Coll. Quadrige, p. 51-73.

POULAIN Jean-Pierre, 2013b, « Chapitre 5. La sociologie de la gastronomie française », dans POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, Puf, Coll. Quadrige, p. 201-220.

POULAIN Jean-Pierre, 2013b, « Chapitre 6. L'espace social alimentaire : un outil pour l'étude des modèles alimentaires dans POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, Puf, Coll. Quadrige, p. 221-244.

ROSSET Clément, RIBES François, 2008, « 6. La vie sociale », dans ROSSET Clément, *Écrits satiriques I*, Puf, Coll. Perspectives Critiques, p. 103-118, URL : https://shs.cairn.info/ecrits-satiriques-i--9782130570844-page-103?lang=fr

VERMANDER Benoît, 2020, « Religions, croyances et sécurité alimentaire », dans ABIS Sébastien et BRUN Matthieu (dir.), *Le Déméter 2020*, IRIS éditions, Coll. Hors collection, p. 319-331, URL : https://doi.org/10.3917/iris.abis.2020.01.0319

Thèses

BAYONNE Bastien, BAYONNE Kévin, 2022, *Impact du recours aux antibiotiques en élevage sur l'antibiorésistance dans l'environnement et pistes pour en assurer la maîtrise*, Thèse de doctorat en vétérinaire, sous la direction de MILLELANN Yves, Paris, Université Paris-Est Créteil Val de Marne, 60 p.

BOISGONTIER Valentine, KERVAREC Élodie, 2020, *Perceptions et pratiques de l'alimentation végétarienne par les personnes végétariennes et leurs médecins généralistes*, Thèse de doctorat en médecine, sous la direction de LUACES Baptiste, Bordeaux, Université de Bordeaux, 124 p.

GALMICHE Florence, 2011, *La construction d'une identité religieuse bouddhiste en Corée du Sud*, Thèse de doctorat en sociologie, sous la direction de HERVIEU-LÉGER Danièle, Paris, EHESS, 363 p.

KWON Hae-Ju, 2017, *Le tanji coréen, modèles et métamorphoses d'un défi urbain*, Thèse de doctorat en architecture, sous la direction de PEDELAHORE Christian, Paris, Université Paris-Est, 305 p.

HAY Céline, 2019, *Modélisation du processus de socialisation à la consommation socialement responsable : une approche par les récits de vie*, Thèse de doctorat en gestion et management, Caen, Université de Caen Normandie, sous la direction de BREE Joel, 692 p, URL : https://theses.hal.science/tel-03473746v1/file/sygal_fusion_27733-hay-celine.pdf, consulté le 22/12/2025

HEN Alexandre, 2022, *Recours aux régimes et aliments dits alternatifs en prévention ou traitement de la pathologie cancéreuse de l'adulte : place du médecin généraliste dans le conseil et les soins de support nutritionnels*, Thèse de doctorat en médecine, sous la direction de HAMMEL Bruno, Bordeaux, Université de Bordeaux, 114 p, URL : https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03932891v1/file/Med_Generale_2022_Hen.pdf

JUNG Yung-Woo, 2008, *한국음식의 다문화 조리(Multicultural Cuisine) 접목 방안에 관한 연구 – 서구인의 기호도 중심으로 – Une étude sur l'intégration de la cuisine multiculturelle à la cuisine coréenne – Axée sur les préférences occidentales*, Thèse de doctorat en tourisme, sous la direction de Lee Su-Beom, Séoul, Université Kyung Hee, 184 p.

LAHLOU Saadi, 1995, *Penser Manger : les représentations sociales de l'alimentation*, Thèse de doctorat en psychologie sociale, sous la direction de MOSCOVICI Serge, Paris, École des hautes études en sciences sociales, 447 p, URL : https://theses.hal.science/tel-00167257/file/THEDE100a.pdf

LEE Hee-Min, 2020, *인스타그램 음식 콘텐츠 사용자의 정보 수용과정에 관한 연구 Compréhension du processus d'acceptation des informations liées à l'alimentation par les utilisateurs d'Instagram*, Thèse de doctorat en gestion des arts culinaires et de la restauration, sous la direction de NAM Gung-Young, Séoul, Université Kyung Hee, 146 p.

LEE Kyu-Jin, 2009, *근대 이후 100 년간 한국 육류구이 문화의 변화 Cent ans d'évolution de la culture du barbecue coréen depuis l'époque moderne*, Thèse de doctorat en nutrition alimentaire, sous la direction de CHO Mi-Suk, Séoul, Université pour femmes Ewha, 263 p.

MOON Yang-Su (Daehan), 2017, *한국·중국·일본 불교 선종사찰의 식문화 비교연구 Étude comparative de la cuisine des temples bouddhistes Seon en Chine, en Corée du Sud et au Japon*, Thèse de doctorat en sciences de la famille, sous la direction de LEE Sim-Yeol, Séoul, Université de Dongguk, 175 p.

PAQUIER Marie-Catherine, 2015, *L'expérience d'achat de produits monastiques : l'influence des contextes sur le contenu de l'expérience vécue*, Thèse de doctorat en sciences de gestion, sous la direction de MORIN-DELERM Sophie, Paris, Conservatoire national des arts et métiers, URL : https://theses.hal.science/tel-01296467

Mémoires

BAE Min-Kyung, 2020, *채식주의자(Vegetarian)의 레스토랑 선택속성 만족도와 재방문에 관한 연구 Étude sur la satisfaction des critères de choix de restaurant des végétariens et sur leur fidélité*, Mémoire de Master en tourisme, sous la direction de SEO Yong-Keon, Jeju, Université nationale de Jeju, 80 p.

BAEK Ki-Hyun, 2023, *대체육 사용여부가 소비자 태도 및 구매의도에 미치는 영향 : 대체육 경험을 중심으로 Impact de la consommation de substituts à la viande sur l'attitude et l'intention d'achat des consommateurs : une étude basée sur leur expérience*, Mémoire de Master en gestion du tourisme, sous la direction de CHOI Chung-Beom, Séoul, Université Sejong, 54 p.

CHO Mi-Ran, 2017, *혼밥족의 혼밥자발성, 혼밥동기 및 사회심리적 특성이 혼밥만족도에 미치는 영향 Les facteurs influençant la satisfaction des mangeurs de honbab. Motivations et caractéristiques psychosociales*, Mémoire de Master en sciences de la consommation, sous la direction de CHEON Hye-Kyoung, Séoul, Université pour femmes Ewha, 81 p.

CHOI Ha-Nee, 2021, *도시형 농부시장 '마르쉐@'의 존재의 지도 –정동적 관점으로 대안먹거리네트워크 사유하기– Ontocartographie du marché urbain 'Marché' : repenser les réseaux alimentaires alternatifs à travers le prisme des affects*, Mémoire de Master en planification environnementale et en planification urbaine et régionale, sous la direction de JEONG Hyun-Joo, Séoul, Université nationale de Séoul, 126 p.

CHOI Seung-Sik, *2013, 한국 농부시장의 활성화를 위한 운영방식과 입지계획 Stratégies d'exploitation et d'implantation pour la revitalisation des marchés fermiers en Corées*, Mémoire de Master en génie éco-environnemental, sous la direction de SHIM Woo-Kyong, Séoul, Université Korea, 117 p.

CHOI Song-Hee, 2019, *SNS 시대의 주체적 삶에 대하여 –본인의 작품을 중심으로– Vie de manière autonome à l'ère des réseaux sociaux : une analyse centrée sur mon propre travail artistique*, Mémoire de Master en peinture coréenne, sous la direction de KIM Seon-Doo, Séoul, Université Cung-Ang, 32 p.

FRANCŒUR Magali, 2009, *L'élevage de la crevette : une menace pour les mangroves ?*, Essai au département de biologie en vue de l'obtention du grade de maître en écologie internationale, Sherbrooke, Université de Sherbrooke, 102 p.

GILITOS Lucie, 2013, *Le culinaire comme objet communicationnel à dimensions multiples : des pratiques intrinsèques, au croisement de contenus médiatiques, de socialisation, de politiques culturelles héritées, et de marchandisations croissantes : le cas du blog culinaire*, Mémoire de Master 1 en sciences de l'information et de la communication, sous la direction de LAFON Benoit, Grenoble, Université Stendhal Grenoble 3, 59 p.

GONG Chang-Won, 2007, *지하철광고에 대한 소비자 반응과 매체별 광고효과 –서울 지하철 2 호선을 중심으로– La publicité dans le métro : réactions des consommateurs et efficacité des supports de communication. Le cas de la ligne 2 du métro de Séoul*, Mémoire de Master en publicité et relations publiques, sous la direction de KIM Hee-Jin, Séoul, Université Yonsei, 93 p.

KANG Jeong-An, 2009, *궁중음식메뉴의 시각적 중요도와 메뉴선택 선호도에 관한 연구 – 전통오방색을 중심으로 – L'importance de l'aspect visuel des menus de la cuisine royale coréenne sur le choix*, Mémoire de Master en gestion de la restauration, sous la direction de LEE Ae-Joo, Séoul, Université Séjong, 108 p.

KIM Yoo-Mi, 2014, *한국 전통음식의 음양오행적 특성에 관한 고찰 Étude sur les caractéristiques yin-yang et les cinq éléments de la cuisine traditionnelle coréenne*, Mémoire de Master en

études orientales, sous la direction de SONG Seok-Joon, Gongju, Université nationale de Kongju, 72 p.

HWANG Yoon-Young, 2014, *지리적표시제 현황과 문제에 대한 비교 연구: 상주곶감과 영주사과를 사례로 Étude comparative sur l'état actuel et les problèmes du système des indications géographiques : le cas des gotgam séchés de Sangju et des pommes de Yeongju*, Mémoire de Master en pédagogie de la géographie, sous la direction de LEE Bo-Young, Taegu, Université nationale Kyungpook, 112 p.

IN Mi-Hee, 2017, *직장인의 파티중심 회식문화의 발전 방안 연구 La culture des repas d'entreprise : étude sur le développement des événements à dimension festive*, Mémoire de Master en organisation et gestion d'événements, sous la direction de JOO Young-Ae, Séoul, Université des femmes Sungshin, 102 p.

JEONG Chae-Eun, 2022, *윤리적 소비 인식이 동물복지 인증제품 구입에 미치는 영향 분석 Consommation éthique et achats de produits certifiés "bien-être animal"*, Mémoire de Master en économie, sous la direction de KANG Hye-Jung, Gwangju, Université nationale Chonnam, 41 p.

JIN Lan, 2015, *지리적표시제 등록상품에 대한 소비자 구매행동 연구 Les produits enregistrés sous indication géographique : étude des comportements d'achat des consommateurs*, Mémoire de Master en économie, sous la direction de MOON Jeong-Hoon, Séoul, Université nationale de Séoul, 96 p.

JO Ji-Seon, 2012, *근현대 한국의 일상문화와 '밥상'에 관한 연구 Vie quotidienne et pratiques alimentaires dans la Corée moderne et contemporaine*, Mémoire de Master en design industriel, sous la direction de LEE Byong-Jong, Séoul, Université Yonsei, 159 p.

KIM Ga-Hyeon, 2020, *채식주의자(Vegans)의 가치체계 및 채식주의자와 잡식주의자(Omnivores)의 식이 정체성 및 식품 선택 동기와 식물성 식품 선택 속성 Végétaliens et omnivores : identités, motivations et critère de sélection des aliments d'origine végétale*, Mémoire de Master en sciences de l'alimentation et de la nutrition, sous la direction de CHO Mi-Sook, Séoul, Université pour femmes Ewha, 153 p.

KIM Ha-Min, 2013, *음식의 윤리적인 의미 연구 –육식. 채식을 중심으로–, Les dimensions éthiques de l'alimentation dans les régimes omnivores et végétariens*, Mémoire de Master en éducation éthique à l'école primaire, sous la direction de BYEON Sun-Yong, Séoul, Université nationale de pédagogie de Séoul, 82 p.

KIM Jeong-Jeong, 2023, *제로 웨이스트 라이프스타일에 대한 연구: 네트노그라피(NETNOGRAPHY) 분석을 중심으로 Le mode de vie zéro déchet : une approche netnographique*, Mémoire de Master en gestion, sous la direction de JANG Woo-Jeong, Séoul, Séoul, Université publique à Séoul, 33 p.

KIM Soo-Jin, 2023, *식물성 대체육 HMR 구매에 대한 소비자의 소비가치와 태도 및 구매의도에 관한 연구: 환경의식의 조절효과를 중심으로 Les plats cuisinés à base de viande végétale : valeurs perçues, attitudes et conscience environnementale des consommateurs*, Mémoire de Master en tourisme, sous la direction de JEONG Ra-Na, Séoul, Université Kyung Hee, 108 p.

KO Ju-Hui, 2021, *로컬푸드 소비자의 구매동기와 유형화 연구 Les produits alimentaires locaux : pour une typologie des consommateurs en fonction des motivations d'achat*, Mémoire de Master en sciences de la consommation, sous la direction de NA Joong-Yeon, Séoul, Université nationale de Séoul, 127 p.

KUSHNIR André Daniel, 2018, *Ethical Eating: Overcoming Alienation in the Industrial Food System by Aligning Our Practices with Our Principles*, Mémoire de Master en arts en philosophie environnementale, Missoula, Université du Montana, 59 p.

LEE Bom-Ha, 2019, *초등 도덕과 교육에서의 음식윤리 교육 L'enseignement de l'éthique alimentaire dans l'éducation morale à l'école primaire*, Mémoire de Master en éducation à l'éthique, sous la direction de HAM Kyu-Jin, Séoul, Université nationale de pédagogie de Séoul, 75 p.

LEE Hwa-Seon, 2005, *웰빙 트렌드 (Well-being)의 소비자 라이프스타일 변화에 따른 유기농 식품 패키지의 발전 방향에 관한 연구 –웰빙(Well-being) 소비자와 로하스 (LOHAS)소비자 중심으로– Liens entre évolution du packaging des aliments biologiques et développement des tendances well-being et LOHAS*, Mémoire de Master en design, sous la direction de LEE Hwae-Seon, Séoul, Université pour femmes Ewha, 94 p.

LEE Hwan, 2012, *한국 개신교의 배타성 연구 –니니안 스마트의 연구방법을 통하여– Étude sur le caractère exclusif du protestantisme coréen à travers la méthodologie de Ninian Smart*, Mémoire de Master en religion, sous la direction de KIM Jae-Young, Séoul, Université Sogang, 103 p.

LEE Jae-Sun, 2008, *지하철 신광고 매체의 수익모델화 가능성 연구 Analyse du potentiel de rentabilisation des nouveaux médias publicitaires dans le métro*, Mémoire de Master en journalisme et communication, sous la direction de LEE Myeong-Cheon, Séoul, Université Chung-Ang, 80 p.

LEE Seo-Young, 2023, *육식을 해도 되는 이유 Les raisons pour lesquelles on peut manger de la viande*, Mémoire de Master en études de traduction et d'interprétation, sous la direction de KIM Jae-Won, Jeju, Université nationale de Jeju, 128 p.

LEE Yun-Won, 2015, *종가음식문화의 가치와 콘텐츠 활용 방안 Le patrimoine gastronomique des jongga et sa valorisation culturelle*, Mémoire de Master en culture mondiale et contenus, sous la direction de LEE Jae-Young, Séoul, Université Hankuk des études étrangères, 147 p.

LIN Yu, 2022, *한국과 대만 소비자의 비건푸드 구매의도 비교연구 Étude comparative sur l'intention d'achat d'aliments végétaliens chez les consommateurs coréens et taïwanais*, Mémoire de Master en études de la consommation, sous la direction de KIM Nan-Do, Séoul, Université nationale de Séoul, 121 p.

MIN Hye-Won, 2022, *MZ 세대의 소비가치가 비건식품에 대한 태도와 행동의도에 미치는 영향 L'influence des valeurs de consommation de la génération MZ sur les attitudes et les intentions comportementales à l'égard des aliments végétaliens*, Mémoire de Master en gestion de la restauration, sous la direction de HAN Kyoung-Su, Université Kyonggi, 90 p.

MILL Eva, 2021, *Entre art, cuisine et digital : l'esthétique dans la haute cuisine française*, Mémoire de Master 1 en tourisme, sous la direction de ZANCANARO Frédéric, Toulouse, Université Toulouse Jean Jaurès, 127 p.

MOULART Timothée, 2016, *Transmission du savoir culinaire à l'ère numérique : le cas des recettes de cuisine*, Mémoire de Master 1 en sciences sociales appliquées à l'alimentation, sous la direction de ZANCANARO Frédéric, Toulouse, Université Toulouse Jean Jaurès, 91 p.

NA Seung-Eun, 2023, *서울시 소재 제로웨이스트샵 특징 및 역할 –창업주 심층면접을 중심으로– Caractéristiques et rôles des magasins zéro déchet situés à Séoul : une étude qualitative basée sur des entretiens menés auprès de fondateurs*, Mémoire de Master en environnement et climatologie, sous la direction de LEE Woo-Kyun, Séoul, Université Korea, 83 p.

OGAWA Rei, 2013, *1980 년대 이후 한국 '사찰음식'의 소비 양상 연구 Les tendances de consommation de la 'cuisine des temples' en Corée depuis les années 1980*, Mémoire de Master en ethnologie, sous la direction de JOO Young-Ha, Seongnam-si Gyeonggi-do, Académie d'études coréennes, 99 p.

OH Hae-Sook, 2022, *음식윤리 기반 지속가능한 식생활 교육 방안 Des approches pédagogiques reposant sur une éthique alimentaire pour enseigner l'alimentation durable*, Mémoire de Master en éducation, sous la direction de JI Joon-Ho, Séoul, Université nationale de pédagogie de Séoul, 191 p.

PARK Jeong-Suk, 2004, *웰빙(Well-Being)지수를 기준으로 한 시장세분화에 따른 여가행동에 관한 연구 Étude des comportements de loisir par segment du marché. À partir d'une segmentation basée sur l'indice de bien-être*, Mémoire de Master en tourisme, sous la direction de KIM Seok-Chul, Daejeon, Université Pai Chai, 134 p.

PARK Ji-Hye, 2014, *윤리적 소비 의식에 따른 공정무역 식품 구매 현황 Les achats de produits alimentaires issus du commerce équitable en fonction de la conscience éthique des consommateurs*, Mémoire de Master en culture et arts traditionnels, Séoul, Université des femmes Sookmyung, 78 p.

SHIN Hwa-Sik, 2017, *불교 공양게(供養偈)에 나타난 생명평화사상 Les notions de non-violence, vie et paix dans les chants rituels bouddhistes précédant le repas*, Mémoire de Master en études religieuses et culturelles, sous la direction de KIM Yoon-Sung, Osan, Université Hanshin, 74 p.

TALANTSEVA Valeriia, 2018, *글로벌시대 한국 회식문화에 대한 인식 연구 La perception de la culture des repas de groupe en Corée à l'ère de la mondialisation*, Mémoire en culture et société coréennes, sous la direction de WOO Jeong-Yeon, Seongnam-si Gyeonggi-do, Académie d'études coréennes, 99 p.

YOO Tae-Bum, 2012, *한국에서 채식주의자 되기: 집단주의 문화에서의 채식주의 전략 Devenir végétarien en Corée du Sud : les différentes stratégies mises en œuvre dans une culture collective*, Mémoire de Master en sociologie, sous la direction de YUN In-Jin, Séoul, Université Korea, 181 p.

YOU Ki-Jin, 2012, *지리적 표시제의 실시와 역사지리적 접근 Mise en œuvre des indications géographiques : approche historico-géographique*, Mémoire de Master en éducation géographique, Séoul, Université des femmes Sungshin, 115 p.

YOU Sim-Gyeol (Keumgjeong), 2022, *사찰 비보풍수의 활용 방안에 관한 연구 – 사찰 경영의 활성화와 관련하여 Étude sur les applications des principes du bibopungsu dans les temples et la dynamisation de leur fréquentationave*, Mémoire de Master, sous la direction de KIM Jae-Kwon, Hwaseong, Université Nungin, 167 p.

YU Ji-Yeon, 2016, *마을만들기를 통해 본 거버넌스의 위기와 민주적 거버넌스의 재구성 성북구 삼태기마을과 소리마을 사례를 중심으로 Crise et reconstruction de la gouvernance démocratique : perspectives issues de l'étude de cas des villages Samtaegi et Sori situés dans le district de Seongbuk*, Mémoire de Master en science politique, sous la direction de KIM Eu-Young, Séoul, Université nationale de Séoul, 134 p.

YUN Hee-Jin, 2019, *Dilemme de la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens : entre promotion et diffusion de la culture alimentaire religieuse et food business*, Mémoire de Master en géographie, sous la direction de MORINIAUX Vincent, Paris, Sorbonne Université, p. 251

YUN Jeong-Hoon, 2013, *한국 현대 도심사찰의 건축적 경향에 관한 비교연구 Étude comparative sur les tendances architecturales des temples urbains modernes en Corée*, Mémoire de Master en restauration et architecture, Séoul, Université Myongji, 154 p.

Articles de revue

ADAMCZYK Dominika, MAISON Dominika, MODLIŃSKA Klaudia, PISULA Wojciech, 2023, « Gender, Masculinity, and the Perception of Vegetarians and Vegans: A Mixed-Methods Investigation », *Sex Roles*, Vol.89, p. 595-609, DOI : https://doi.org/10.1007/s11199-023-01420-7

AGGARWAL Anju, BUSZKIEWICZA James, DREWNOWSKIA Adam, 2018, « Soda, salad, and socioeconomic status : Findings from the Seattle Obesity T Study (SOS) », *SSM – Population Health*, Vol.12, N°7, p. 1-10, DOI : https://doi.org/10.1016/j.ssmph.2018.100339

AGGARWAL Anju, COATES Jennifer, DREWNOWSK Adam, HERFORTH Anna, KADIYALA Suneetha, KALAMATIANOU Sofia, TURNER Christopher, WALLS Helen, 2018, « Concepts and critical perspectives for food environment research: A global T framework with implications for action in low- and middle-income countries », *Global Food Security*, Vol.18, p. 93-101, DOI : https://doi.org/10.1016/j.gfs.2018.08.003

AGUIRRE SÁNCHEZ Lucía, BALLESTEROS Mónica, FRANCO Oscar H., GAMBA Magda, GRISOTTO Giorgia, KOPP-HEIM Doris, MANTILLA-URIBE Blanca Patricia, MINDER Beatrice, MORENO LONDOÑO Ana Maria, RINCÓN MÉNDEZ Alba Yaneth, ROA-DÍAZ Zayne M., SUGGS L. Suzanne, 2021, « What Influences the Sustainable Food Consumption Behaviours of University Students ? », *A Systematic Review. Int. J. Public Health*, Vol.66, p. 1-15, DOI : https://doi.org/10.3389/ijph.2021.1604149

AKERMANN Grégori, CANARD Arielle, CHIFFOLEAU Yuna, 2017, « Les circuits courts alimentaires, un levier pour une consommation plus durable ? Le cas d'un marché de plein vent », *Terrains & travaux*, N° 31(2), p. 157-177, DOI : https://doi.org/10.3917/tt.031.0157

AN Ok-Sun, 2004, « 업설에 나타난 불교 생명관의 한 특징 : 인간과 동물의 평등 » [Une caractéristique de la vision bouddhiste de la vie dans la théorie du karma et de la renaissance], Journal of Korean Philosophical Society, Vol.89, p. 243-266, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART001132404, consulté le 17/08/2026

AN Gyeong-Sik, 2014, « 불교 천도재의 교육적 의미 » [La signification éducative du *cheondojae* dans le bouddhisme], *Korean Journal of Religious Education*, Vol.46, p. 97-121, URL : URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART001946501

AN Sung-Doo, 2022, « 대승불교에서 육식부정의 논변과 그 근거: 슈미트하우젠의 논의를 중심으로 » [L'analyse de Schmithausen sur l'argumentation contre la consommation de viande dans le bouddhisme mahayana et ses fondements], *The Journal of Hanmaum Studies*, Vol.8, p. 121-166, DOI : 10.23217/jhms.8..202202.004

AN Yang-Gyu, LEE Eun-Kyoung, 2023, « 식탐(食貪)과 그 해결에 관한 초기불교의 견해 » [La gourmandise et ses remèdes dans le bouddhisme primitif], *International JOURNAL OF CONTENTS*, Vol.33, N°6, p. 508-517.

AN Yong-Geun, HWANG Eun-Gyeong, KIM Byung-Ki, 2017, « 일반 고객들의 사찰음식 대중화에 대한 인식도 조사 분석 » [La popularisation de la cuisine des temples : étude sur la perception des consommateurs], *The Korean Journal of Food and Nutrition*, Vol.30, N°1, p. 67-73, DOI : https://doi.org/10.9799/ksfan.2017.30.1.067

ANAKESA KULULUKA Apollinaire, 2016, « Transmission culturelle : une réalité vitale humaine et sociale en Martinique ? – Thème et variations », *Transmission, tradition et patrimonialisation à la Martinique*, N°6, p. 1-18, URL : https://dumas.ccsd.cnrs.fr/AAE-REVISTA/hal-01967977v1

ARVISENET Gaëlle, BUATOIS Quentin, CHAMBARON Stephanie, MELENDREZ RUIZ Juliana, MONNERY-PATRIS Sandrine, 2019, « A central place for meat, but what about pulses? Studying French consumers' representations of main dish structure, using an indirect approach », *Food Research Internationa*l, Vol.123, p. 790-800, DOI : https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.06.004

ASCHER François, 2005a, « Dis-moi ce que tu manges... La vie urbaine hypermoderne révélée par les pratiques alimentaires », *Informations sociales*, N°128(8), p. 92-104, DOI : https://doi.org/10.3917/inso.128.0092

AUDEBRAND Luc K, PAUCHANT Thierry C, 2008, « Commerce équitable, sa contribution à l'éthique des affaires », *Gestion*, Vol. 33(1), p. 41-49, DOI : https://doi.org/10.3917/riges.331.0041

BAE Seong-Sik, KANG Jong-Heon 2007, « 육류소비에 영향을 미치는 요인들을 매개하는 육류 혐오감의 효과 평가 » [Analyse de l'effet médiateur du dégoût de la viande sur les facteurs influençant sa consommation], *Journal of The Korean Society of Food Culture*, Vol. 22, N°4, p. 414-419.

BAE Yeong-Hee, 2015, « 사찰음식 대중화 방안 연구 » [Étude sur les stratégies de popularisation de la cuisine des temples], *Journal of eastern-asia buddhism and culture*, Vol.22, p. 635-670.

BAE Yun-Jung, LEE Kyung-Haeng, YU Kwang-Yu, 2022, « 신선편의 농산물 소비 현황 및 만족도 조사 » [Enquête sur la consommation et le niveau de satisfaction des produits agricoles frais], *The Korean Journal of Food And Nutrition*, Vol.35, N°2, p. 150-158, DOI : https://doi.org/10.9799/ksfan.2022.35.2.150

BAEK Nam-Gil, 2021, « 비건 식품 소비가치와 신뢰, 생활만족도 영향관계 » [L'influence de la consommation d'aliments végans sur leur valeur, leur confiance et leur niveau de satisfaction dans la vie quotidienne], *The Academy of Customer Satisfaction Management*, Vol.23, N°4, p. 1-26.

BAILEY Christiane, PLAYOUST Axelle, 2016, « Féminisme et cause animale », *Ballast*, Vol.5, N°2, p. 80-93, DOI : https://doi.org/10.3917/ball.005.0080

BALLET Jérôme, CARIMENTRAND Aurélie, RENARD Marie-Christine, 2012, « Introduction : quelle certification pour le commerce équitable ? » *Mondes en développement*, Vol.4, N°160, p. 7-10, DOI : https://doi.org/10.3917/med.160.0007

BALMES John, SIGSGAARD Torben, 2017, « Environmental Effects of Intensive Livestock Farming », *American Journal of Respiratory and Critical Care Medicine*, Vol.196, N°9, p. 1092-1093, DOI : https://doi.org/10.1164/rccm.201706-1075ED

BARNETT Clive, CLARKE Nick, CLOKE Paul, MALPASS Alice, 2005a, « Consuming ethics: Articulating the subjects and spaces of ethical consumption », *Antipode*, Vol.37, N°1, p. 23-45.

BARNETT Clive, CLARKE Nick, CLOKE Paul, MALPASS Alice, 2005b, « THE POLITICS OF ETHICAL CONSUMERISM: CITIZENSHIP BETWEEN INDIVIDUALISATION AND PARTICIPATION », *Consumer Policy Review*, Vol.15, N°2, p. 45-51.

BARQUERA S., FRIEL S., HAWKES C., KELLY B., KUMANYIKA S., L'ABBÉ M., LEE A., LOBSTEIN T., MA J., MACMULLAN J., MOHAN S., MONTEIRO C., NEAL B., RAYNER M., SACKS G., SANDERS D., SNOWDON W., SWINBURN B., VANDEVIJVERE S., WALKER C., 2013, « INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support) : Overview and key principles », *obesity reviews*, Vo.14, p. 1-12, DOI : https://doi.org/10.1111/obr.12087

BERINGER Tim, DUMAS Patrice, SEARCHINGER Timothy D., WIRSENIUS Stefan, 2018, « Assessing the efficiency of changes in land use for mitigating climate change », *Nature*, p. 249-253, URL : https://www.nature.com/articles/s41586-018-0757-z

BARTHES Roland, 2017, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales, Histoire, Sciences Sociales*, Vol.5, p. 997-986, DOI : https://doi.org/10.3406/ahess.1961.420772

BAUMANN Shyon, HUDDART KENNEDY Emily, JOHNSTON Josée, 2019 (publié en 2018), « Eating for Taste and Eating for Change: Ethical Consumption as a High-Status Practice », *Social Forces*, Vol.98, N°1, p. 381-402.

BÉNOY Christelle Viodé, BÉNOY Hervé, BORDET Julie, PIERREHUMBERT Blaise, SANCHEZ Sylvie, 2012, « Alimentation et transmission mère-enfant », *Champ psy*, Vol.2, N° 60, p. 63-78.

BERGHMANS Claude, 2022, « La spiritualité et la connexion à la nature comme dimensions du processus thérapeutique dans le champ de la santé mentale : le point de vue de l'écopsychologie clinique comme voie complémentaire », *Hegel*, Vol.12, N°2, p. 131-138, DOI : https://doi.org/10.3917/heg.122.0130

BIGUZZI Coralie, BONESCU Mihaela, GINON Émilie, SUTAN Angela, 2023, « Représentations de la convivialité : de l'imaginaire social du repas au bien-être alimentaire », *Décisions Marketing*, Vol.109, N°1, p. 103-130, DOI : https://doi.org/10.3917/dm.109.0103

BOGNON Sabine, MARTY Pauline, 2015, « La question alimentaire dans l'action publique locale. Analyse croisée des trajectoires municipales de Paris et de Brive-la-Gaillarde », *Vertigo*, Vol.15, N°2, URL : https://journals.openedition.org/vertigo/16401, consulté le 27/06/2024.

BOK Hye-Ja, LEE Gui-Joo, Song Joo-Eun, 2005, « 약선(漢情)음식 개발을 위한 전통 식품재료와 한의학이론의 적용방향에 관한 연구 » [Recherche sur l'utilisation des ingrédients traditionnels et les principes de la médecine traditionnelle coréenne pour le développement d'une cuisine thérapeutique], *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, Vol.15, N°5, p. 346-356, URL : https://scienceon.kisti.re.kr/commons/util/originalView.do?cn=JAKO200504703987032&oCn=JAKO200504703987032&dbt=JAKO&journal=NJOU00291831

BONDY Tierney, TALWAR Vishal, 2011, « Through Thick and Thin: How Fair Trade Consumers Have Reacted to the Global Economic Recession », *Journal of Business Ethics*, Vol.101, N°3, p. 365-383.

BONNAIN-MOERDYK Rolande, 1975, « L'espace gastronomique », *L'Espace géographique*, N°2, p. 113-126, DOI : https://doi.org/10.3406/spgeo.1975.1545

BOONEFAES Élodie, CARIOU Véronique, DEGHILAGE Chloé, FERRANDI Jean-Marc, LECAUDEY Olivia, LEDOEUFF Fanny, VILLEMIN Harmony, s. d., « Le produit nostalgique alimentaire : une étude exploratoire », p. 1-24, URL : https://archives.marketing-trends-congress.com/2010/Materiali/Paper/Fr/Boonefaes_Cariou_Deghilage_etAl.pdf

BORZAKIAN Manouk, FUMEY Gilles, RAFFARD Pierre, 2016, « Approche culturelle et géographie de l'alimentation francophone : un rendez-vous manqué ? », *Anthropology of food*, URL : https://journals.openedition.org/aof/8052

BOUTAUD Jean-Jacques, 2020, « L'éthique au-dessus du panier ? Crise sanitaire et formes de résilience alimentaire », *Degrés : revue de synthèse à orientation sémiologique*, p. 1-16, URL : https://shs.hal.science/halshs-03123128v1/document

BOUTAUD Jean-Jacques, 2021, « Les formes résilientes de la convivialité en confinement », *Actes sémiotiques*, N°124, p. 1-12.

BRERETON Pat, 2018, « Food Documentaries and Green Anxieties: Actively Promoting Environmental Literacy. A Case Study reading of Food Inc. (2008) Cowspiracy (2014) and Our Daily Bread (2005) », *French Journal For Media Research*, URL: https://frenchjournalformediaresearch.com/lodel-1.0/main/index.php?id=1654

BRIMONT Laura, BROCARD Charlie, DUBUISSON-QUELLIER Sophie, SAUJOT Mathieu, 2022, « Pratiques alimentaires durables : un autre regard sur et avec les personnes modestes », IDDRI, *Sciences Po*, N°1, p. 1-7.

BRODHAG Christian, 2000, « Agriculture durable, terroirs et pratiques alimentaires », *Courrier de l'environnement de l'INRA*, N°40, URL : https://hal.science/hal-01203246v1/file/C40Brodhag.pdf, consulté le 24/01/2023.

BUCHMAIER Sophie, GREEN Jeffrey D., MCSWEN Devin K., REID Chelsea A., SEDIKIDES Constantine, WILDSCHUT Tim, 2023, « Food-evoked nostalgia », *Cognition and Emotion*, Vol.37, N°1, p. 34-48, DOI : https://doi.org/10.1080/02699931.2022.2142525

BRUNET Roger, 1994 « La géographie aujourd'hui : des concepts à l'enseignement », *Tréma*, p. 11-27, URL : https://journals.openedition.org/trema/2271, consulté le 22/03/2023.

BURGAT Florence, 2013, « Devenir végétarien », *Sens-Dessous*, Vol.2, N°12, p. 95-104, DOI : https://doi.org/10.3917/sdes.012.0095

BYEON Sun-Yong, 2009, « 먹을거리의 인간학적, 윤리적 의미에 대한 연구 » [Étude sur la signification anthropologique et éthique de l'alimentation], *PAN-KOREAN PHILOSOPHY*, Vol.53, N°2, p. 339-361, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART001350746

BYEON Sun-Yong, 2014, « 로컬푸드에 나타난 음식의 윤리적 의미에 대한 연구 » [Réflexion sur l'éthique alimentaire dans le mouvement du *local food*], *Journal of Ethics*, Vol.1, N°94, p. 135-153, DOI : https://doi.org/10.15801/je.1.94.201403.135

BYEON Sun-Yong, 2015, « 음식윤리의 내용체계 연구 » [Analyse du cadre conceptuel de l'éthique alimentaire], *Korean Elementary Moral Education Society*, N°47, p. 141-162.

CALVO Manuel, 1983, « Des pratiques alimentaires », *Économie rurale*, N°154, p. 44-48, DOI : https://doi.org/10.3406/ecoru.1983.2945

CARIMENTRAND Aurélie, 2019, « Introduction : les nouveaux habits du commerce équitable, entre fragmentation et affirmation », *Revue internationale des études du développement*, Vol.240, N°4, p. 7-27, DOI : https://doi.org/10.3917/ried.240.0007

CASEWELL Mark, COX Tony, DE GROOT Brad, FRIIS Christian, JONES Ron, NIGHTINGALE Charles, PHILLIPS Ian, PRESTON Rodney, WADDELL John, 2004, « Does the use of antibiotics in food animals pose a risk to human health? A critical review of published data », *Journal of Antimicrobial Chemotherapy*, Vol.53, N°1, p. 28-52.

CHA Gyung-Hee, KIM Seung-U, 2015, « 조선시대 고문헌에 나타난 소고기의 식용과 금지에 대한 고찰 » [Réflexion sur la consommation et l'interdiction de la viand de bœuf dans les anciens textes de la période Joseon], *Journal of The Korean Society of Food Culture*, Vol.30, N°1, p. 64-76, DOI : https://doi.org/10.7318/KJFC/2015.30.1.064

CHABROL Didier, 2008, « Manger, un acte culturel », *Revue Projet*, Vol.307, N°6, p.54-60, DOI : https://doi.org/10.3917/pro.307.0054

CHAE Sue-Ho, KIM Hyo-Mi, KIM Yoon-Doo, LIM Hae-Jin, LIM Sung-Soo, 2018, « 서울시 친환경무상급식의 사회적·환경적 효과 분석 » [Une analyse des effets sociaux et environnementaux du programme de repas scolaires écologiques et gratuits à Séoul], *Korean Journal of Organic Agriculture*, Vol.26, N°3, p. 351-367, DOI : http://dx.doi.org/10.11625/KJOA.2018.26.3.351

CHAUVIN Pierre, LE ROUX Guillaume, VALLÉE Julie, 2016, « Quartiers et effets de quartier. Analyse de la variabilité de la taille des quartiers perçus dans l'agglomération parisienne », *Annales de géographie*, Vol.2, N°708, p. 119-142, DOI : https://doi.org/10.3917/ag.708.0119

CHENOWETH Jonathan, CHRISTIE Ian, TREWERN Joanna, 2022, « "Does it change the nature of food and capitalism?" Exploring expert perspectives on public policies for a transition to 'less and better' meat and dairy », *Environmental Science & Policy*, Vol.128, p. 110-120.

CHEON Hye-Jung, CHO Mi-Ran, 2018, « 혼자 밥을 먹는 사람들: 동기 및 자발성에 따른 유형별 특성 및 만족도 » [Une typologie des personnes qui mangent seules : analyse des profils selon leurs motivations et leurs niveaux de satisfaction], *Consumer Policy and Education Review*, Vol.14, N°1, p. 127-148, DOI : https://doi.org/10.15790/cope.2018.14.1.127

CHEON Kyung-Hee, 2019, « 윤리적 소비 » [Consommation éthique], *Business Ethics Briefs*, p. 1-12.

CHÉRY Jean-Pierre, VOIRON Christine, 2005, « Espace géographique, spatialisation et modélisation en dynamique des systèmes », *Res-Systemica*, p. 1-10, URL : https://hal.science/hal-00602190/document, consulté le 22/03/2023.

CHERRY Elizabeth, 2006, « Veganism as a Cultural Movement: A Relational Approach », *Sociological Movement Studies*, Vol.5, N°2, p. 155-170, DOI : https://doi.org/10.1080/14742830600807543

CHRISTY Manyi-Loh, MAMPHWELI Sampson, MEYER Edson, OKOH Anthony, 2018, « Antibiotic Use in Agriculture and Its Consequential Resistance in Environmental Sources: Potential Public Health Implications », Molecules, Vol.23, N°4, DOI : https://doi.org/10.3390/molecules23040795

CHO Chang-Jun, JUNG Hee-Won, KIM Bo-Sung, LIM Hye-Won, PARK Sung-Kwon, 2022, « 대체단백질식품(식물성 대체육, 배양육, 식용곤충) 국내외 시장 현황 및 연구 » [Les substituts de viande à base de végétaux, les viandes cultivées et les insectes : situation des marchés (coréen et international) et état de la recherche], *Food and Life*, N°1, p. 9-18, DOI : https://doi.org/10.5851/fl.2022.e4

CHO Cheol-Hun, LEE Hyeon-Jeong, 2019, « 세계 대체육류 개발 동향 » [Le développement des substituts de viande : les tendances mondiales], *World Agriculture KREI*, p. 1-17, URL : https://repository.krei.re.kr/bitstream/2018.oak/23364/1/%EC%84%B8%EA%B3%84%20%EB

%8C%80%EC%B2%B4%EC%9C%A1%EB%A5%98%20%EA%B0%9C%EB%B0%9C%20%EB%8F%99%ED%96%A5.pdf

CHO Chul-Ki, 2017, « 음식을 매개로 한 지리교육의 새로운 방향 » [De nouvelles orientations de l'enseignement de la géographie par le prisme l'alimentation], *Region and Geography*, Vol.23, N°3, p. 626-637.

CHO Eun-Soo, 2011, « 불교와 환경, 과연 동행자인가 : 이론적 가치와 실천적 전망 » [Bouddhisme et environnement : sont-ils vraiment des compagnons de route ? Valeurs théoriques et perspectives pratiques], *Human Beings, Environment and Their Future*, N°6, p. 65-85.

CHO Eun-Su, 2009, « Reinventing Female Identity: A Brief History of Korean Buddhist Nuns », *Seoul Journal of Korean Studies*, Vol.22, N°1, p. 29-63, URL : https://www.researchgate.net/publication/298854965_Reinventing_Female_Identity_A_Brief_History_of_Korean_Buddhist_Nuns, consulté le 01/08/2026

CHO Eun-Su, 2023, « Gender Conflicts in Cotemporary Korean Buddhism », Religions, Vol.14, N°2, 242, DOI : https://doi.org/10.3390/rel14020242

CHO Han-NA, LEE Gyu-Min, 2023, « 사찰음식 소비가치가 자아동일시와 사찰음식 만족도, 재구매의도 및 경험 확장에 미치는 영향 » [Les valeurs associées à la consommation de la cuisine des temples : leur rôle dans le processus de construction identitaire et la satisfaction de cette cuisine, l'intention de rachat et l'expansion de l'expérience], *Culinary Science & Hospitality Research*, Vol.29, N°7, p. 58-70.

CHO Hung-Youn, 1997, « 한국 음식문화의 형성과 특징 » [Le contexte historique et les caractéristiques de la cuisine coréenne], *Korean Cultural Studies*, Vol.6, p. 1-18.

CHO Jae-Soon, CHOI Mee-Sook, CHONG Young-Sook, KWEON Soo-Ae, 1999, « 한국가정의 전통적 생활문화에 대한 고찰: 명절, 통과의례에서의 전통적방법과 가정행사의 실제 » [Étude sur la culture de vie traditionnelle dans les foyers coréens : les pratiques dans le cadres des fêtes, des rites de passage et des cérémonies familiales], *Korean Journal of Human Ecology*, Vol.1, N°1, p. 1-25, URL : https://www.koreascience.kr/article/JAKO199229217094342.pdf

CHO Jeong-Eun, KIM Dong-Jin, KIM Hyeon-Jeong, 2009, « 농산물 및 가공품의 지리적표시제에 대한 소비자 인식에 관한 연구 » [Système d'indication géographique des produits agricoles et des produits transformés : étude sur la perception des consommateurs], *The Korean Journal of Culinary Research*, Vol.15, N°4, p. 159-171, URL : https://scienceon.kisti.re.kr/commons/util/originalView.do?cn=JAKO200905365215400&dbt=JAKO&koi=KISTI1.1003%2FJNL.JAKO200905365215400, consulté le 23/10/2024.

CHO Mi-Sook, 2003, « 한국(韓國)의 채소(菜蔬) 음식(飮食) 문화(文化) » [La culture alimentaire des légumes en Corée], *Journal of the Korean Society of Food Culture*, Vol.18, N°6, p. 601-612.

CHO Mi-Sook, LEE Kyou-Jin, 2012, « 근대 이후 한국 육류 소비량과 소비문화의 변화 – 쇠고기·돼지고기를 중심으로– » [Évolution des tendances de consommation alimentaire en Corée depuis l'époque moderne. Un focus sur la viande : le cas du bœuf et du porc], *Journal of the Korean Society of Food Culture*, Vol.27, N°5, p. 422-433.

CHO Seung-Hyeon, SEO Jeong-Hwa, 2022, « 지속가능소비의 도덕적 허가 효과: 지속가능소비 실천이 과소비경향에 미치는 영향 » [L'effet de légitimation morale de la consommation durable : l'influence de sa pratique sur la surconsommation], *Journal of Consumption Culture*, Vol.25, N3, p. 79-96, DOI : https://doi.org/10.17053/jcc.2022.25.3.005

CHO Sung-Ho, JEON Hyo-Woon, LEE Myung-Ho, 2013, « 사찰음식특성이 사찰음식만족에 미치는 영향: 종교의 조절효과 » [L'influence des caractéristiques de la nourriture des temples sur la satisfaction à son égard : l'effet modérateur de la religion], *The Korean Journal of Culinary Research*, Vol.19, N°4, p. 40-55, DOI : https://doi.org/10.20878/cshr.2013.19.4.004

CHO Sung-Jae, LEE Jinsam, 2011, « 佛敎寺刹에 적용된 裨補風水 事例 硏究» [Une étude sur la pensée bouddhiste du Bibo], *The Association For The Study Of Korean History Of Thoughts*, Vol.39, N°39, p. 27-60.

CHO Sung-Taek, 2005, « 웰빙으로서의 불교: 깨달음의 불교에서 행복의 불교로 » [Bouddhisme et bien-être : du bouddhisme pour l'éveil au bouddhisme pour le bonheur], *Journal of the Daesoon Academy of Sciences*, p. 145-163, DOI : https://doi.org/10.25050/jdaos.2005.19.0.7

CHO Woo-Kyun, KIM Hye-Won, LEE Hye-Ran, 2013, « 한식상차림의 색채분석 연구 » [L'analyse des couleurs de la table traditionnelle coréenne], *Journal of The Korean Society of Food Culture*, Vol.28, N°1, p. 41-47, DOI : https://doi.org/10.7318/KJFC/2013.28.1.041

CHO Yong-Seok, HWANG Jang-Seon, 2007, « 공익 광고의 주제 유형별 효과: 이슈 유형(사회적·개인적)에 따른 메시지 및 수용자 변인의 영향 » [L'efficacité des publicités d'intérêt public selon la thématique : rôle du message, des caractéristiques des individus et du type d'enjeux (social/collectif ou individuel/personnel], *The Korean Journal of Advertising and Public Relations*, Vol.9, N°4, p. 71-104.

CHO Yoon-Kyoung, 2024, « 양 무제의 육식 금지령에 나타난 윤리적 쟁점 –『단주육문(斷酒肉文)』을 중심으로– » [Les enjeux éthiques de l'interdiction de la consommation de viande par l'empereur Wu de Liang : étude centrée sur le *Duan jiu rou wen*], *Bulgyo-Yongu*, Vol.61, N°61, p. 9-39.

CHOE Joo-Hee, PARK Bo-Ram, 2021, « 플라스틱 사용 저감과 자원순환을 위한 포장 혁신 사례 연구 » [Étude de cas sur l'innovation en matière d'emballage visant à réduire l'utilisation du plastique et à favoriser la circularité des ressources], *Brand Design Association Of Korea*, N°56, p. 68-79, URL : https://koreascience.kr/article/JAKO202156062448053.pdf, consulté le 19/12/2025.

CHOI Byng-Doo, 2018, « '시민의 수도'로서 서울의 재이미지화와 시민정 » [Repenser Séoul comme capitale citoyenne et modèle de gouvernance civique], *Journal of the Korean Geographical Society*, Vol. 53, N°4, p. 445-468, URL : https://cdn.apub.kr/journalsite/sites/geo/2018-053-04/N0130530401/N0130530401.pdf

CHOI Eun-Ok, KO Young-Joo, KWON Yong-Min, LEE Chang-Hyeon, 2021, « 완전 채식주의자를 위한 김치: 한국 불교의 채식 사찰김치 제안 » [Le kimchi pour les végétaliens : proposition de recettes végétariennes des temples bouddhistes coréens], *Culture and Convergence*, Vol.43, N°5, p. 427-443, DOI : https://doi.org/10.33645/cnc.2021.05.43.5.427

CHOI Ha-Nee, 2023, « 다시 있게 함 '마르쉐@' 농부시장의 자생적 힘 그 생동에 대하여 » [Rétablir 'Marche@' : à propos de la force autochtone et de la vitalité du marché paysan], *Space and Environment*, Vol.33, N°2, p. 90-131.

CHOI Hoon, 2011, « 여성주의와 채식주의 » [Féminisme et végétarisme], *Korean Feminist Philosophy*, Vol.15, p. 205-231, DOI : https://doi.org/10.17316/kfp.15..201106.205

CHOI Hyae-Weol, 2023, « Zen Buddhist Nuns Go Global: Temple Food in South Korea », *Food, Culture & Society*, Vol.26, N°3, p. 709-724, DOI : https://doi-org.janus.bis-sorbonne.fr/10.1080/15528014.2022.2047567

CHOI Hyun-Jong, 2019, « 돈과 종교 : 돈에 대한 종교인의 태도 및 담론 고찰 » [Argent et religion : étude des attitudes et des discours des religieux à l'égard de l'argent], *Religion and Culture*, Vol.36, p. 71-93.

CHOI Jeong-Sook, KIM Haeng-Ran, KIM Yang-Sook, KIM Young, KWON Yong-Seok, LEE Jin-Myeong, 2013, « 종가의 손님맞이 음식에 대한 탐색적 연구 » [Une étude exploratoire sur les mets servis aux invités des familles maîtresses (*jongga*)], *Journal of the Korean Society of Food Culture*, Vol.28, N°1, p. 12-30.

CHOI Jin-Ho, 1999, « 우리나라 식문화의 변천과 향후 대책 » [Les évolutions de la culture alimentaire en Corée et les mesures à venir], *KOREAN JOURNAL OF BREEDING SCIENCE*, Vol.31, N°2, p. 25-79.

CHOI Jeong-Jung, LEE In-Suk, 2020, « 사상의학의 음양론 구조와 윤리적 함의 » [La structure du yin et du yang dans la médecine traditionnelle coréenne et ses implications éthiques], *THE JOURNAL OF KOREAN PHILOSOPHICAL HISTORY*, N°67, p. 75-96, DOI : 10.35504/kph.2020..67.003

CHOI Jong-Ryul, 2011, « 배달의 현상학과 상호작용 의례 : 2011 년, 한국사회의 문화풍경 » [Phénoménologie de la livraison et rituels d'interaction : paysage culturel de la société coréenne en 2011], *The Korean Journal of Cultural Sociology*, Vol.10, N°1, p. 96-134.

CHOI Keun-Young, KANG Kun-Og, KIM Byung-Hee, 2016, « 유아를 둔 주부들의 유기농 식품 구매 인식 및 결정요인 » [Enquête sur la perception et les facteurs de décision d'achat liés aux aliments biologiques chez les femmes au foyer ayant de jeunes enfants], *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, Vol.26, N°2, p. 152-162.

CHOI Kyoo-Sang, LEE Hye-Rim, 2017, « 반 강제적 회식이 직무만족과 이직의도에 미치는 영향: 개인-조직 적합성의 조절효과 » [L'effet des repas professionnels semi-obligatoires sur la satisfaction au travail et l'intention de le quitter : rôle modérateur de l'adéquation personne-organisation], *Korean Management Consulting Review*, Vol.17, N°03, p. 47-56.

CHOI Kyung-Ran, CHUNG Mi-Sun, 2010, « 조선후기 식환경 및 식도구의 상호관계에 관한 연구 » [Étude sur la relation entre l'environnement alimentaire et les ustensiles de cuisine à la fin de la période Joseon], *Journal of Basic Design & Art*, Vol.11, N°4, p. 239-250.

CHOI Myoug-Hun, LIM Ah-Young, YOU So-Ye, 2023, « 코로나 19 발생 이후 소비자의 온라인 식품 구매 채널 선택과 구매 만족도 » [Une étude sur les choix des consommateurs dans les achats d'épicerie en ligne et leur satisfaction après l'apparition de la Covid-19], *The Korean Society of Community Living Science*, Vol.34, N°3, p. 437-456.

CHOI Set-Byol, CHOI Yu-Jung, SHIN A-Reum, 2015, « 한국의 다양한 가족 형태에 대한 사회적 인식 –대중적 가족 개념에 대한 성별 및연령별 인식 차이를 중심으로– » [La perception sociale des différents types de famille et de mode de vie en Corée du Sud : les différences en fonction de l'âge et du genre], *Family and Culture*, Vol.27, N°2, p. 180-211, DOI : 10.21478/family.27.2.201506.007

CHOI Set-Byol, KIM Jae-Won, KIM Min-Ji, 2023, « 한국사회에서 누가 윤리적 소비를 하는가? » [Qui pratique la consommation éthique en Corée du Sud ?], *The Korean Journal of Cultural Sociology*, Vol.31, N°3, p. 279-326, DOI : 10.17328/kjcs.2023.31.3.006

CHOI Seung-Hee, YI Chull-Young, 2016, « 사회심리 특성을 소구한 광고 크리에이티브에 대한 소비자 반응과 집단주의 성향의 조절효과 연구 » [Réaction des consommateurs face à la publicité créative utilisant des arguments socio-psychologiques et les effets modérateurs du trait collectiviste], *The Korean Journal of Consumer and Advertising Psychology*, Vol.17, N°4, p. 795-824, DOI : 10.21074/kjlcap.2016.17.4.795

CHOI Won-Seok, 2009, « 한국에서 전개된 풍수와 불교의 교섭 » [Les interactions entre le *pungsu* et le bouddhisme en Corée], *Journal of the Korean Geographical Society*, Vol.44, N°1, p. 77-88, URL : https://scienceon.kisti.re.kr/commons/util/originalView.do?cn=JAKO200915536396187&oCn=JAKO200915536396187&dbt=JAKO&journal=NJOU00290632

CHOI Won-Seok, 2015, « 한국 풍수론 전개의 양상과 특색 » [Les aspects et les caractéristiques de la théorie coréenne du *pungsu*], *Journal of the Korean Geographical Society*, Vol.50, N°6, p. 695-715, URL : https://scienceon.kisti.re.kr/commons/util/originalView.do?cn=JAKO201506363291674&oCn=JAKO201506363291674&dbt=JAKO&journal=NJOU00290632

CHOI Yeong-Woo, CHOI Yun-Sol, JANG Hye-Jeong, LEE Yoo-Na, OH Ji-Eun, 2021, « 채식 밀키트 개발을 위한 소비자 인식 및 중요도-수행도 조사 연구 » [Étude sur la perception des consommateurs et l'analyse importance-performance pour le développement de kits repas végétariens], *The Journal of the Korea Contents Association,* Vol. 21, N°3, p. 324-335, DOI : https://doi.org/10.5392/JKCA.2021.21.03.324

CHOI Seung-Kuk, KIM Seon-Young, YEOM Myeong-Ha, 2013, « 외국인관광객 유치를 위한 템플스테이 환경 개선 연구 –전북지역을 중심으로– » [Étude sur l'amélioration de l'environnement du *Temple Stay* pour attirer les touristes étrangers. Le cas de la région de Jeonbuk], *Northeast Asia Tourism Research*, Vol.9, N°1, p. 19-41.

CHOI Ye-Jin, DOO Hyun-Ok, KANG Ju-Youn, KEUM Gi-Beom, KIM Eun-Sol, KIM Hyeun-Bum, KIM Sheen-A, KWAK Jin-Ok, LEE Ju-Hoon, LEE Na-Rae, OH Kwang-Kyo, PANDEY Sriniwas, RYU Su-Min, « Antibiotic resistance in livestock, environment and humans: One Health perspective », *Journal of Animal Science and Technology,* Vol.66, N°2, p. 266-278, DOI : https://doi.org/10.5187/jast.2023.e129

CHOI Yoon-Joo, LEE Soo-Bi, 2021, « '혼밥' 행위와 삶의 질과의 관계 : 세대 비교 » [La relation entre le comportement de manger seul (« *honbap* ») et la qualité de vie : analyse comparative intergénérationnelle], *The Journal of Humanities and Social science*, Vol.12, p. 1165-1175, DOI : https://doi.org/10.22143/HSS21.12.5.82

CHOI Yun-Jeong, JOO Ha-Yeon, 2015, « 대형마트 진입규제 및 영업규제 정책에 대한 고찰: OECD 국가들의 연구를 바탕으로 », [Réexamen des politiques de régulation d'accès et d'exploitation des grandes surfaces de détail dans les pays de l'OCDE], *The Korean Journal of Industrial Organization*, Vol.23, N°1, p. 67-104.

CHORRA-GOBIN Cynthia, 2011, « Géographie et éthique : la convergence s'impose-t-elle en ce début de XXIe siècle ? » *Pouvoirs Locaux : les cahiers de la décentralisation*, N°91, p. 137-140, URL : https://shs.hal.science/halshs-00651908/document

CHIN Sang-Bum, 2012, « 한국전통음식에 내재한 문화성 – 세계화 전략과 관련하여– » [La dimension culturelle inhérente à la cuisine traditionnelle coréenne et la mondialisation*], Journal of Next-generation Convergence Information Services Technology*, Vol.1, N°1, p. 41-56.

CHUN Byung-Gil, HUR Seo-Young, KIM Seung-Min, 2024, « 사찰음식의 지각된 가치가 사찰음식에 대한 태도 및 한식이미지, 국가브랜드이미지에 미치는 영향 » [La valeur perçue de la cuisine des temples bouddhistes : effets sur l'image de cette cuisine et de la cuisine], *FoodService Industry Journal*, Vol.20, N°5, p. 215-230, DOI : https://doi.org/10.22509/kfsa.2024.20.5.014

CHUN Byung-Gil, JEONG Yoon-Jo, 2009, « 템플스테이 체험의 여가심리학적 모형 » [Le modèle psychologique récréatif de l'expérience dans *Temple Stay*], *Journal of Tourism Sciences*, Vol.33, N°2, p. 99-122.

CHUN Byung-Gil, JEONG Yoon-Jo, 2011, « 템플스테이 체험과 체험 후 효과에 관한 질적 연구 » [Étude qualitative sur l'expérience de séjour dans un temple et ses effets après l'expérience], *Journal of Tourism Sciences*, Vol.35, N°10, p. 73-96, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART001605329

CHUN Byung-Gil, KIM Min-Ja, 2016, « 템플스테이 체험이 여가 삶의 질에 미치는 영향 » [L'impact de l'expérience de séjour dans un temple sur la qualité de vie pendant les loisirs], *Journal of Tourism Sciences*, Vol.40, N°4, p. 215-231.

CHUN Kyung-Hee, SONG In-Sook, 2015, « 생활협동조합 활동가의 윤리적 소비 인식과 실천에 대한 탐색적 연구 » [Étude exploratoire sur la perception et les pratiques de la consommation éthique chez les militants des coopératives de consommateurs, *Consumer Policy and Education Review*, Vol.11, N°2, p. 141-167.

CLAASSEN Liesbeth, EIJROND Valérie, GIESSEN Joke van der, TIMMERMANS Danielle, 2019, « Intensive Livestock Farming and Residential Health: Experts' Views », *International Journal of Environmental Research and Public Health*, Vol.16, N°19, p. 1-16, DOI : 10.3390/ijerph16193625

CLOUTIER Jacinthe, ROY Amanda, ROY Marie-Claude, 2020, « Covid-19 et les changements dans les pratiques alimentaires des ménages », *Cirano Allier savoir et décision*, URL : https://cirano.qc.ca/files/publications/2020PE-45.pdf, consulté le 13/04/2024.
CORDELIER Benoit, 2020, « Greenwashing ou écoblanchiment. Cadrer la communication environnementale », *Sens-Dessous*, N°26, p. 21-32, DOI : https://doi.org/10.3917/sdes.026.0021

COUTELLEC Léo, PIERRON Jean-Philippe, 2017, « Penser une éthique alimentaire. Dossier thématique. Se nourrir : un enjeu éthique », *Revue française d'éthique appliquée*, N°4(2), p. 19-24, DOI : https://doi.org/10.3917/rfeap.004.0019

CROUCH J.E., JOHNSON J.L., MEISELMAN H.L., REEVE W., 2000, « Demonstrations of the influence of the eating environment on food acceptance » *Appetite*, Vol.35, N°3, p. 231-237, DOI : https://doi.org/10.1006/appe.2000.0360

DAS Milana Sergueïevna, IBRAHIM Khelifi, MBARGA Manga Joseph Arsène, PODOPRIGORA Irina Viktorovna, SMOLYAKOVA Larissa Andreevna, SOUADKIA Sarra, ANYUTOULOU KITIO Linda Davares, 2022, « The public health issue of antibiotic residues in food and feed: Causes, consequences, and potential solutions », *Veterinary World*, Vol.15, N°3, p. 662-671.

DAS Sujan, 2026, « Buddhist Law of Karma and Rebirth: Environmental Context », *Journal of advance and future research*, Vol.4, Issue 5, p. 746-749, URL : https://rjwave.org/JAAFR/papers/JAAFR2605320.pdf, consulté le 11/08/2026

DAUMAUS Jean-Claude, 2006, « Consommation de masse et grande distribution. Une révolution permanente (1957-2005) », *Revue d'histoire*, Vol.91, N°3, p. 57-76, DOI : https://doi.org/10.3917/ving.091.76

DAVIDOVITCH Nadav, DOPELT Keren, RADON Pnina, 2019, « Environmental Effects of the Livestock Industry: The Relationship between Knowledge, Attitudes, and Behavior among Students in Israel », *International Journal of Environmental Research and Public Health*, Vol.16, N°8, p. 1-16, DOI : https://doi.org/10.3390/ijerph16081359

DE BAKKER Erik, DAGEVOS Hans, 2011, « Reducing Meat Consumption in Today's Consumer Society: Questioning the Citizen-Consumer Gap », *Journal of Agricultural & Environmental Ethics*, Vol.25, p. 877-894, DOI : https://doi.org/10.1007/s10806-011-9345-z

DE BOER Joop, SCHÖSLER Hanna, 2018, « Towards more sustainable diets: Insights from the food philosophies of "gourmets" and their relevance for policy strategies », *Appetite*, Vol.127, p. 59-68.

DE CHARENTENAY Pierre, 2008, « Les religions au cœur de nos sociétés », *Études,* Tome, Vol.409, N°9, p. 153-162, DOI : https://doi.org/10.3917/etu.093.0153

SÉRÉ DE LANAUZE Gilles, SIRIEIX Lucie, 2021, « Influences sociales et dissonance normative : le cas du végétarisme », *Décisions Marketing*, Vol.103, N°3, p. 33-54, DOI :https://doi.org/10.3917/dm.103.0033

DE LATTRE-GASQUET Marie, DUBOC Soraya, 2012, « Dimensions éthiques de la dynamique des modèles de consommation alimentaires », *OCL*, Vol.19, N°5, p.270-275, DOI : https://doi.org/10.1684/ocl.2012.0469

DE SAINT POL Thibaut, 2005, « Quand est-ce qu'on mange ? Le temps des repas en France (analyse quantitative) », *Terrains & travaux*, Vol.9, N°2, p. 51-72, DOI : https://doi.org/10.3917/tt.009.0051

DE SAINT POL Thibaut, 2017, « Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales », *L'Année sociologique*, Vol.67, N°1, p. 11-22.

DEBUCQUET Gervaise, 2023, « Chapitre 1. Manger à l'ère de la transition alimentaire : entre libertés et sujétions », *Journal international de bioéthique et d'éthique des sciences*, Vol.34, N°4, p. 15-24, DOI : https://doi.org/10.3917/jibes.344.0015

DELON Nicolas, 2017, « L'animal d'élevage compagnon de travail. L'éthique des fables alimentaires », *Revue française d'éthique appliquée*, N°42, p. 61-75, DOI : https://doi.org/10.3917/rfeap.004.0061

DENHARTIGH Cyrielle, 2018, « Viande : pourquoi est-il si difficile de s'en passer ? », *Revue Projet*, N°367, p. 66-74, DOI : https://doi.org/10.3917/pro.367.0066

DESOUCHES Olivier, 2014, « La culture : un bilan sociologique », *Idées économiques et sociales*, N°175, p. 53-60, DOI : https://doi.org/10.3917/idee.175.0053

DJOJOSOEPARTO Sanne K., KAMPHUIS Carlijn B.M., LENTHE Frank Van, NEUMANN-PODCZASKA Agnieszka, NICOLAOU Mary, POELMAN Marrtje P., ROOS Gun, SAWYER Alexia D. M., SCHEIDMEIR Marie, STRONKS Karien, TERRAGNI Laura, WATERLANDER Wilma, 2021, « Dynamics of the complex food environment underlying dietary intake in low-income groups: A systems map of associations extracted from a systematic umbrella literature review », *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, Vol.18, N°96, p. 1-21.

DOBERNIGC Karin, KWASNYA Tatjana, RIEFLER Petra, 2022, « Towards reduced meat consumption: A systematic literature review of intervention effectiveness, 2001–2019 », *Appetite*, Vol.168, p. 1-17, DOI : https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105739

DOMINICK C.H., SWINBURN B., VANDEVIJVERE S, 2014, « Benchmarking Food Environments: Experts' Assessments of Policy Gaps and Priorities for the New Zealand Government », *Informas Benchmarking food environments*, *The University of Auckland*, URL : https://www.fmhs.auckland.ac.nz/assets/fmhs/soph/globalhealth/informas/docs/Full%20Food-EPI%20report1.pdf

DURAND Tristan, 2021, « Les multiples rôles de l'alimentation », *L'Aide-Soignante*, Vol.35, 2 N°228, p. 12-14, DOI : https://doi.org/10.1016/j.aidsoi.2021.04.005

DURIF-BRUCKERT Christine, 2017 « On devient ce que l'on mange : les enjeux identitaires de l'incorporation », *Revue française d'éthique appliquée*, Vol.4, p. 25-36, DOI : https://doi.org/10.3917/rfeap.004.0025

ELLIOTT Rebecca, 2013, « The taste for green: The possibilities and dynamics of status differentiation through "green" consumption », *Petics*, Vol.42, N°3, p. 294-322, DOI : 10.1016/j.poetic.2013.03.003

ERHUN Kemal Ekinci, OKTAY Serdar, 2019, « Medicinal food understanding in Korean gastronomic culture », *Journal of Ethnic Foods*, Vol.6, N°6, p. 1-12, DOI : https://doi.org/10.1186/s42779-019-0003-9

ESPIONA Romain, 2019, « L'éléphant dans la pièce. Pour une approche économique de l'alimentation végétale et de la condition animale », *Revue d'économie politique*, Vol.129, p. 287-324, DOI : https://doi.org/10.3917/redp.293.0287

FAUCHER Florence, 1988, « Manger vert. Choix alimentaires et identité politique chez les écologistes français et britanniques », *Revue française de science politique*, Vol.48, p. 437-457, DOI : https://doi.org/10.3406/rfsp.1998.395285

FIALA Nathan, 2008, « Meeting the demand: An estimation of potential future greenhouse gas emissions from meat production », *Ecological Economics*, Vol.67, N°3, p. 412-419.

FISCHLER Claude, 1979, « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications*, p. 189-210, DOI : https://doi.org/10.3406/comm.1979.1477

FLEURDORGE Denis, 2021, « Manger dans la rue. Approche anthropologique d'une pratique sociale impossible », *Sciences et actions sociales*, N°14, p. 48-62, DOI : https://doi.org/10.3917/sas.014.0048

FRANCIS Mark, GRIFFITH Lucas, 2011, « The Meaning and Design of Farmers' Markets as Public Space: An Issue-Based Case Study », *Landscape Journal*, Vol.30, N°2, p. 261-279, DOI : https://doi.org/10.3368/lj.30.2.261

FRANK Lawrence D., GLANZ Karen, SAELENS Brian E., SALLIS James F, 2005, « Healthy Nutrition Environments: Concepts and Measures », *American Journal of Health Promotion*, Vol.19, N°5, p. 330-333, DOI : https://doi.org/10.4278/0890-1171-19.5.330

FRIAN-PERROT Marine, 2018, « Enfants : réguler le marketing alimentaire », *La santé en action*, N°444, p. 13-14.

FROMM Erich, 2005, « Les besoins psychiques de l'homme et la société », *Le coq-héron*, N°182, p. 84-89, DOI : https://doi.org/10.3917/cohe.182.0084

FUMEY Gilles, 2007, « Penser la géographie de l'alimentation (Thinking food geography) », *Bulletin de l'Association de Géographes Français*, Vol.84, N°1, p. 35-44, DOI : https://doi.org/10.3406/bagf.2007.2541

GARNON Patrick, 2012, « Alimentation et mondialisation », *Pour*, N°215-216, p. 209-224, DOI : https://doi.org/10.3917/pour.215.0209

GIBOREAU Agnès, 2022, « L'alimentation et ses liens à l'environnement et à la santé », *Servir*, N° 517, p. 52-55, DOI : https://doi.org/10.3917/servir.517.0052

GLANZ Karen, KAPHINGST Karen M., ROBINSON-O'BRIEN Ramona, STORY Mary, 2008, « Creating Healthy Food and Eating Environments: Policy and Environmental Approaches », *Annual Review of Public Health*, 29, p. 253-272, DOI : https://doi.org/10.1146/annurev.publhealth.29.020907.090926

GO Yong-Bu, 2007, « 지리적 표시제도의 의의 및 보호체제 연구 » [Étude sur la signification et le régime de protection du système des indications géographiques], *Journal of Korea Port Economic Association*, Vol.23, N°3, p. 165-184.

GODFRAY H. Charles J., AVEYARD Paul, GARNETT Tara, HALL Jim W., KEY Timothy J., LORIMER Jamie, PIERREHUMBERT Ray T., SCARBOROUGH Peter, SPRINGMANN Marco, JEBB Susan A, 2018, « Meat consumption, health, and the environment », *Science*, Vol.361, p. 1-8.

GOLDBERG Alan M, 2016, « Farm Animal Welfare and Human Health Farm Animal Welfare and Human Health », *Current Environmental Health Reports*, Vol.3, N°3, p. 313-321.

GOODMAN Michael K., HOLLOWAY Lewis, MAYE Damian, 2010, « Ethical foodscapes?: Premises, promises, and possibilities », *Environment and Planning A*, Vol.42, N°8, p. 1782-1796, DOI : https://doi.org/10.1068/a43290

GRAHAM Jay P., LEIBLER Jessica H., OTTE Joachim M., PFEIFFER Dirk U., PRICE Lance B., SILBERGELD Ellen K., TIENSIN T., 2008, « The Animal-Human Interface and Infectious Disease in Industrial Food Animal Production: Rethinking Biosecurity and Biocontainment », *Public Health Reports*, Vol.123, p. 282-299, DOI : 10.1177/003335490812300309

GREGER Michael, 2007, « The Long Haul: Risks Associated with Livestock Transport », *Biosecurity and Bioterrorism: Biodefense Strategy, Practice, and Science*, p. 301-311, URL : https://www.wellbeingintlstudiesrepository.org/cgi/viewcontent.cgi?article=1001&context=acwp_faafp, consulté le 23/12/2025.

GROLLEAU Gilles, SCHAER Burkhard, SIRIEIX Lucie, 2010, « Les "kilomètres alimentaires" : de la compréhension du concept à la complexité de la réalité », *Revue d'économie régionale & urbaine*, p. 899-911, DOI : https://doi.org/10.3917/reru.105.0899

HAN Jae-Yeong, 2019, « Gastronomie coréenne, élément des relations internationales », *Bulletin de l'Institut Pierre Renouvin*, N° 50, p. 61-74, DOI : https://doi.org/10.3917/bipr1.050.0061

HAN Soo-Jin, 2019, « 한국불교 공양의례의 연원과 실제 » [L'origine et la pratique des rituels d'offrande dans le bouddhisme coréen], *Journal of eastern-asia buddhism and culture*, N°40, p. 481-521.

HAN Soo-Jin, SHIN Sung-Hyeon, 2018, « 율장(律藏)에 나타난 약(藥)이 되는 음식(飮食) » [Les aliments médicinaux dans le Vinaya-pitaka], *The Korean Association For Buddhist Studies*, Vol.88, p. 275-310.

HAN Su-Jin, 2018, « <전좌교훈(典座敎訓)>을 통한 사찰음식의 의미 고찰 » [Une étude sur la signification de la cuisine des temples vue par le prisme du Tenzokyōkun], *Journal of Bojo Jinul's Thought*, N°52, p. 155-183.

HAN Su-Jin, SHIN Sung-Hyun, 2018, « 律藏에 나타난 藥이 되는 飮食 » [La nourriture médicinale dans le Vinaya-piṭaka], *The Journal of the Korean Association for Buddhist Studie*, N°88, p. 275-310, DOI : 10.22255/JKABS.88.10

HAWKES Corinna, SMITH Trenton G, JEWELL Jo, WARDLE Jane, HAMMOND Ross A., FRIEL Sharon, THOW Anne Marie, KAIN Juliana, 2015, « Smart food policies for obesity prevention », *The Lancet*, Vol.385, p. 2410-2421, DOI : http://dx.doi.org/10.1016/ S0140-6736(14)61745-1

HAZIZA Typhaine, 2019, « Alimentation et identité(s) : de l'Antiquité à l'étude du fait alimentaire contemporain, un rapprochement heuristique », *Kentron*, Vol.35, p. 17-48, DOI : https://doi.org/10.4000/kentron.3219

HEEDERIK Dick, SMIT Lidwien A. M, 2017, « Impacts of Intensive Livestock Production on Human Health in Densely Populated Regions », *GeoHealth*, Vol.1, N°7, p. 272-277, DOI : https://doi.org/10.1002/2017GH000103

HEO Cheol-Moo, KIM Jeong-In, 2023, « 라이프스타일 유형과 자기표현욕구가 비건 화장품 구매의도에 미치는 영향에 관한 연구: 사회적가치의 매개효과 중심으로 » [Dans quelles mesures les types de style de vie et le besoin d'expression de soi influence l'intention d'achat de cosmétiques végans ? Une étude centrée sur l'effet médiateur de la valeur sociale], *Asia-Pacific Journal of Business Venturing and Entrepreneurship*, Vol.18, N°5, p. 217-240, DOI : https://doi.org/10.16972/apjbve.18.5.202310.217

HEO In-Joon, LEE Sim-Yeol, 2018, « 외식·조리전공 대학생들의 사찰음식에 대한 인식 및 대중화 방안에 관한 연구 » [Étude sur la perception de la cuisine des temples par des étudiants en restauration et en arts culinaires, et les stratégies de popularisation auprès de cette population], *Korean Journal of Community Nutrition*, Vol.22, N°2, p. 137-147.

HEO Nam-Kyol, 2009, « 환경윤리의 관점과 육식문화의 반성: 육식 선호의 습관을 포기하고, 채식 위주의 식사를 고려할 때인가? » [Du point de vue de l'éthique environnementale et en remettant en question la culture carnée, ne serait-il pas temps d'abandonner notre habitude de privilégier la viande et d'envisager une alimentation davantage axée sur le végétal ?], *Bulgyo-Yongu*, Vol.30, N°30, p. 257-307.

HERMAN C. Peter, POLIVY Janet, 2005, « Normative influences on food intake », *Physiology & Behavior*, Vol.86, N°5, p. 762-772, DOI : https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2005.08.064

HONG Jung-Hwa, 2020, « MZ 세대의 가치가 식품 친환경 소비행동에 미치는 영향 –가치, 신념, 규범 이론 Value-Belief-Norm Theory)을 적용하여– » [L'influence des valeurs de la génération MZ sur les comportements alimentaires écoresponsables : application de la théorie des valeurs-croyances-normes (Value-Belief-Norm Theory)], *Journal of Hotel & Resort*, Vol.19, N°4, p. 201-220.

HONG Kyoung-Wan, KIM Jeong-Hee, 2016, « 사찰음식의 선택속성이 만족도와 재구매의도에 미치는 영향 –사찰음식 수강생을 대상으로– » [L'influence des critères de choix des mets des temples sur la satisfaction et l'intention de rachat. Une étude menée auprès d'apprenants de cette cuisine], *Journal of Hotel & Resort*, Vol.15, N°1, p. 283-302.

HONG Sang-Pil, JANG Dae-Ja, KIM Seon-A, 2006, « 우리나라 농수산물의 지리적표시를 위한 조사연구 (음성고추, 제주 광어, 제주감귤을 중심으로) » [Étude sur les indications géographiques des produits agricoles et maritimes de Corée. Les cas du piment d'Eumseong, de la sériole de Jeju et de la mandarine de Jeju], *Bulletin of Food Technology*, Vol.19, N°4, p. 85-103.

HUH Eun-Jeong, KIM Woo-Sung, 2012, « 소비자의 윤리적 소비행동과 관련요인 분석 » [Le comportement éthique des consommateurs et les facteurs associés], *Journal of Consumer Studies*, Vol.23, N°4, p. 105-130.
HUH Man-Kyu, 2021, « What Is Cultured Meat? », *Journal of Life Science*, Vol.31, N°6, p. 587-594, DOI : https://doi.org/10.5352/JLS.2021.31.6.587

HUH Nam-Kyol, 2009, « 업과 윤회사상의 일상적 수용 태도: 삶과 죽음의 윤리적 극복 가능성 » [L'appropriation quotidienne des notions de karma et de réincarnation : vers un dépassement éthique de la vie et de la mort], *Koran Journal of Indian Philosophy*, N°26, p. 125-149, DOI : https://doi.org/10.32761/kjip.2009..26.005

HUH Nam-Kyol, 2015, « 웰빙(well-being)시대의 음식윤리 모색 –불교적으로 먹고, 윤리적으로 살기의 일상적 실천– » [Vers une éthique alimentaire à l'ère du bien-être : vivre, manger selon les principes bouddhistes], *Korean Journal of Indian Philosophy*, N°43, p. 277-310, DOI : https://doi.org/10.32761/kjip.2015..43.010

HWANG Eun-Kyoung, KIM Byoung-Ki, KIM Soo-Jeong, LEE Jae-Young, 2015, « 스님들을 대상으로 한 사찰음식의 대중화에 대한 인식도 조사 분석 » [Enquête sur la perception de la popularisation de la cuisine des temples bouddhistes auprès des religieux bouddhistes], *Journal of the Korean Data & Information Sciences Society*, Vol.26, N°6, p. 1217-1224, DOI : https://doi.org/10.7465/jkdi.2015.26.6.1217

HWANG Eun-Seon, 2007, « 지리적 표시제의 개요 및 발전방향 » [Aperçu et perspectives d'évolution du système des indications géographiques], *Bulletin of Food Technology*, Vol.20, N°4, p. 92-103.

HWANG Eun-Seon, 2008, « 지리적표시제의이해 » [Comprendre le système des indications géographiques], *Korea Food Research Institute*, Vol.1, N°4, p. 42-45.

HWANG Hye-Sun, LEE Seong-Lim, PARK Ye-Sul, 2015, « 식품선택 동기와 시장환경이 로컬푸드 구매에 미치는 영향: 서울과 수도권을 중심으로 » [L'influence des motivations de choix alimentaires et de l'environnement marchand sur l'achat de produits locaux : le cas de Séoul et de sa région métropolitaine], *Consumer Policy and Education Review*, Vol.11, N°1, p. 121-146.
HWANG Jin-Soo, KIM Hee-Jae, 2022, « 코로나 19 이후 배달음식의 속성에 관한 연구: 지각된 위험의 조절효과를 중심으로 » [Une étude sur les caractéristiques des livraisons de repas après l'apparition de la Covid-19 : mise en lumière du rôle modérateur des risques perçus], *Korea MICE Tourism Society*, Vol.22, N°4, p. 119-138.

HWANG Jo-Hye, JANG Jeong-Yoon, KIM Byeong-Seok, 2021, « 지속가능한 사찰음식 활성화를 위한 비교문화 연구: 한국과 일본의 비교 » [Étude interculturelle pour la promotion durable de la cuisine des temples : comparaison entre la Corée et le Japon], *Journal of Asia-Pacific Studies*, Vol.28, N°2, p. 41-79.

HWANG Yong-Jeong, NA Young-Ah, SHIN Kyoung-Lee, 2015, « 사찰음식관여도가 템플스테이의 체험만족도와 추천, 그리고 재방문의도에 미치는 영향 » [L'impact du degré d'implication dans la cuisine des temples dans le cadre du *Temple Stay* sur la satisfaction vis-à-vis de l'expérience,

l'intention de la recommender et de la réitérer], *Culinary Science & Hospitality Research*, Vol.21, N°1, p. 210-224.

HYEON Eui-Song, LIM Hyung-Baek, 2009, « 대안적 농식품체계로써 신토불이 운동의 재해석 » [Une réinterprétation du mouvement Sinto Buri comme système agroalimentaire alternatif], *Journal of Agricultural Extension & Community Development*, Vol.16, N°2, p. 305-335.

IM Jang-Hyeok, 2000, « 한국의 육식문화 » [La culture de la consommation de viande en Corée], *Korean Journal of Heritage: History and Science*, N°33, p. 274-307.

JALLINOJA Piia, NIVAA Mari, 2018, « Taking a Stand through Food Choices? Characteristics of Political Food T Consumption and Consumers in Finland », *Ecological Economics*, Vol.154, p. 349-360, DOI : https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2018.08.013

JANG Ae-Ra, KANG Da-Rae, KIM Hee-Eun, KWAN Seob-Shim, NAM Ki-Chang, LEE Jung-Eun, PARK Jin-Ryong, 2021, « 일반농장과 동물복지농장 닭의 혈액 내 gas, 생화학인자, 호르몬 농도 및 근육 내 스트레스 반응인자 비교 » [Comparaison des gaz sanguins, des facteurs biochimiques, des concentrations hormonales et des facteurs de réponse au stress musculaire chez les poulets issus d'élevages conventionnels et d'élevages respectueux du bien-être animal], *Korea Journal of Organic Agriculture*, Vol.29, N°3, p. 415-427.

JANG Byeong-Geol, SUNG-Gi-Eun, 2008, « 정치화된 위험과 기술위험 관리의 실패 : 미국산 쇠고기 수입과 광우병 논란 » [La politisation du risque et de l'échec de la gestion technologique : controverse autour des importations de bœuf américain et de l'ESB], *Journal of science & technology studies*, Vol.8, N°2, p. 27-56.

JANG Byeong-Ju, 2011, « 한국전통사찰음식의 대중화와 관광상품화 방안에 관한 탐색적 연구 » [Étude exploratoire sur la vulgarisation et la commercialisation touristique de la cuisine traditionnelle des temples], *Northeast Asia Tourism Research*, Vol.7, N°2, p. 147-162.

JANG Byeong-Ju, 2013, « 한국전통 사찰음식의 세계화 전략에 관한 소고 » [Réflexions sur la stratégie de mondialisation de la cuisine traditionnelle des temples], *Journal of Next-generation Convergence Information Services Technology*, Vol.2, N°2, p. 103-120.

JANG Byeong-Ju, 2024, « 힐링푸드 사찰음식 이용객의 웰니스, 생활만족, 주관적 행복감, 삶의 질에 관한 연구 –신체적·정신적 웰니스를 중심으로– » [Une étude sur le bien-être, la satisfaction de vie, le bonheur subjectif et la qualité de vie des consommateurs de la cuisine des temples en tant qu'alimentation de guérison. Une approche centrée sur le bien-être physique et mental], *Northeast Asia Tourism Research*, Vol.9, N°3, p. 21-43.

JANG Jong-Ik, 2012, « 친환경농식품의 생산 및 거래의 특징과 한국 생협의 발전 » [Production et commercialisation des produits agroalimentaires écologiques et développement des coopératives coréennes], *The Koran Journal Of Cooperative Studies*, Vol.30, N°2, p. 23-41, DOI : https://doi.org/10.35412/kjcs.2012.30.2.002

JANG Seung-Hee, 2013, « 음식생활에 대한 윤리적 논의와 음식윤리교육 » [Éthique de l'alimentation et l'éducation à l'éthique alimentaire], *Journal of Ethics Education Studies*, N°31, p. 321-348.

JANG Seung-Hee, 2018, « 초기불교 음식관의 윤리성과 도덕교육적 함의 » [La dimension éthique de la conception alimentaire dans le bouddhisme primitif et ses implications en matière d'éducation morale], *Environmental Philosophy*, N°5 p. 5-34, DOI : https://doi.org/10.35146/jecoph.2018..26.001

JEON Byoung-Sul, 2014, « 『심층 채식주의』에 나타난 조화와 공존의 태도 » [Attitude d'harmonie et de symbiose dans "Le végétarisme profond"], *Environmental Philosophy*, Vol.18, p. 35-59, DOI : https://doi.org/10.35146/jecoph.2014..18.002

JEON Dong-Ryeol, 2008, « 대학 입시에 대한 성찰 » [Réflexion sur le processus d''admission à l'université], *Center for Educational Research*, Vol.73, p. 21-58.

JEON Hyo-Won, KIM Ki-Soo, 2014, « 사찰음식관여도가 사찰음식만족에 미치는 영향 –웰빙지수의 조절효과– » [L'influence de la satisfaction sur l'implication dans la cuisine monastique : rôle modérateur de l'indice de bien-être], *Journal of Hotel & Resort*, Vol.13, N°1, p. 77-99.

JEON Hyo-Won, NA Young-Ah, SHIN Kyoung-Lee, 2014, « 템플스테이 체험관광에 있어서 사찰음식만족도를 중심으로 한 행동요인 분석 » [La satisfaction liée à la cuisine des temples dans le cadre du tourisme expérientiel du *Temple Stay*. Analyse des facteurs comportementaux], *Culinary Science & Hospitality Research*, Vol.20, N°1, p. 238-253.

JEON Kyeong-Hye, 2007, « 서울시 음식거리의 형성배경과 발달과정에 관한 연구 » [Une étude sur le contexte de formation et le processus de développement de la *street-food* à Séoul], *Journal of Geography*, Vol.49, p. 77-105.

JEON Min-Ji, OH Hee-Sun, SUH Yong-Han, 2011, « 체면이 명품소비행동에 미치는 영향에 관한 연구 » [Le *chaemyeon* : étude de son influence sur la consommation de produits de luxe], *The Korean Fashion and Textile Research Journal*, Vol.13, N°1, p. 25-31.

JEON Myoung-Su, 2019,« 현대 사회문제 해결을 위한 종교의 역할: 종교공공사회학의 특성과 기여 » [Le rôle de la religion dans la résolution des problèmes sociaux modernes : caractéristiques et contribution de la sociologie publique de la religion], *Theology and Society*, Vol.33, N°3, DOI : https://doi.org/10.22748/thesoc.2019.33.3.006

JEONG Eun-Mee, 2006, « 한국 생활협동조합의 특성 » [Caractéristiques des coopératives de consommateurs en Corée], *Journal of Rural Development*, Vol.29, N°3, p. 1-18.

JEONG Hae-Kyung, 2015, « 한국 음식문화의 의미와 표상 » [La signification et les représentations de la culture alimentaire coréenne], *Asia Review*, Vol.5, N°1, p. 97-121.

JEONG Hang-Jin, KANG Jong-Heon, 2008, « 육류에 대한 쾌락적 신념, 양면가치, 주관적 규범, 태도와 육류 소비행동의 인과관계 평가 » [La viande et sa consommation : croyances hédoniques, l'ambivalence des valeurs et les normes subjectives], *Journal of The Korean Society of Food Culture*, Vol.23, N°3, p. 328-335.

JEONG Hye-Kyong, 2001, « 생활양식 변화에 따른 한국 식생활문화의 변천 » [La transformation de la culture alimentaire en Corée en fonction des changements de mode de vie], *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, p. 17-24.

JEONG Hye-Kyoung, KIM Mi-Hye, 2016, « 경기도 종가(宗家)의 내림 음식 사례 연구 » [Une étude de cas sur les plats transmis de génération en génération dans les familles ancestrales(*jongga*) de la province de Gyeonggi-do], *Journal of the Korean Society of Food Culture*, Vol.31, N°6, p. 515-540.

JEONG Hyo-Jin, 2012, « 문화관광콘텐츠로써의 한국 사찰음식에 대한 제고 » [Repenser la cuisine des temples coréens comme ressource culturelle et touristique], *The Journal of the Korea Contents Association*, Vol.10, N°3, p. 22-27.

JEONG Ji-Yeon, LIM Seon-Bin, YANG Taek-Soo, 2022, « 빅데이터 분석을 활용한 사찰음식에 대한 인식 연구 » [Analyse de la perception de la cuisine des temples à travers le *big data*], *Bojo sasang*, N°64, p. 427-455, DOI : https://doi.org/10.22859/bojoss.2022..64.014

JEONG Ji-Yong, 2008, « 한국불교에서 불살생의 현대적 접근에 관한 고찰 » [Une étude sur l'approche contemporaine du principe de non-violence (non-mise à mort) dans le bouddhisme coréen], *Recherches sur la culture Seon*, Vol.5, p. 149-178.

JEONG Jin-Woo, PARK Geun-Han, PARK Heon-Jin, 2008, « 웰빙 트랜드가 메뉴 선택에 미치는 영향에 관한 연구 » [Une étude sur l'influence de la tendance du bien-être sur le choix des menus], *The Korean Journal of Culinary Research*, Vol.13, N°3, p. 45-57.

JEONG Shin-Ra, PARK Jeong-Soo, 2010, « 불교의 육식에 대한 논의 » [Discussion sur la consommation de viande dans le bouddhisme], *Seoklim*, Vol.44, p. 199-212.

JEONG Tae-Yun, 2010, « 한국사회의 집단주의적 성격에 대한 역사·문화적 분석 » [Analyses historiques et culturelles du caractère collectiviste de la société coréenne], *Korean Journal of Social and Personality Psychology*, Vol.24, N°3, p. 53-76.

JEONG Wook-Jin, 2021, « 베지테리안(플렉시테리안/비건)의 열풍과 지속가능성 하이브리드 미트 솔루션(Hybrid Meat Solution) » [L'engouement pour le végétarisme (flexitarisme/véganisme) et la durabilité : solutions hybrides à base de viande], *Korean Society for Food Science of Animal Resources*, Vol.10, N°1, p. 44-53.

JEONG Yoo-Kyoung, PARK Ki-Oh, 2015, « 템플스테이 참가자의 사찰음식인식이 만족도 및 추천의도에 미치는 영향 –불교인과 비불교인의 비교– » [L'impact de la perception de la cuisine des temples par les participants au *Temple Stay* sur leur satisfaction et leur intention de recommandation : comparaison entre bouddhistes et non-bouddhistes], *Journal of Tourism Science*, Vol.39 , N°8, p. 217-235, DOI : 10.17086/JTS.2015.39.8.217.235

JIN Myeong-Sook, 2019, « 에코페미니즘 관점에서 본 귀농귀촌 여성의 토종씨앗지키기 실천 분석 » [La préservation des semences traditionnelles : une analyse écoféministe des pratiques des femmes néo-paysannes], *The Journal of Rural Society*, Vol.29, N°2, p. 33-76, DOI : 10.31894/JRS.2019.10.29.2.33

JIN Seong-Su, 2012, « 한국의 전통 – 음식과 욕망 » [Tradition coréenne : nourriture et désir], *Food Culture*, Vol.5, N°1, p. 22-27.

JO Seung-mok, KIM Byeong-Mok, KIM Dong-Soo, 2009, « 로하스시대의 식품산업 패러다임 변화 요인(1) » [Les facteurs de changement de paradigme de l'industrie alimentaire à l'ère LOHAS (1)], *Korea Food Research Institute*, Vol.2, N°2, p.51-61.

JO Seung-Mok, KIM Dong-Soo, 2010, « 산업정보 1 – LOHAS 시대의 식품산업 패러다임 변화 » [Informations industrielles 1 : les changements de paradigme de l'industrie alimentaire à l'ère du LOHAS], *Korea Food Industry Association*, N°213, p. 62-87.

JOHNSTON Josée, 2008, « The Citizen-Consumer Hybrid: Ideological Tensions and the Case of Whole Foods Market », *Theory and Society*, Vol.37, N°3, p. 229-270.

JOHNSTON Josée, RODNEY Alexandra, SZABO Michelle, 2012, « Les gens bien mangent bien : comprendre le répertoire culturel de l'alimentation éthique », *IdeAs*, N°3, DOI : https://doi.org/10.4000/ideas.475

JOO Chang-Yun, 2004, « [문화비평_웰빙, 그 안과 밖] 나 혼자 잘 먹고 잘 살자는 것만이 웰빙 아니다 » [[Critique culturelle : Well-being, à l'intérieur et à l'extérieur] Le bien-être ne se résume pas à bien manger et bien vivre pour soi-même], *Newpaper & Broadcasting*, N°400, p. 91-93.

JOO Young-Ah, KWON Hye-Jin, 2018, « 직장인의 '혼밥' 유지 과정에 대한 질적연구 » [Maintien et pérennisation de la pratique du « *honbap* » : étude qualitative auprès de salariés], *Korean Journal of Culture and Social Issues*, Vol.24, N°4, p. 657-689, URL : https://scienceon.kisti.re.kr/commons/util/originalView.do?cn=JAKO201819360817369&dbt=JAKO&koi=KISTI1.1003%2FJNL.JAKO201819360817369

JOUNG Soon-Hee, KIM Ga-Ram, YOON Ji-Young, 2018, « 동물복지 인증 제품에 대한 탐색적 연구 » [Une étude exploratoire sur les produits certifiés respectueux du bien-être animal], *Journal of Consumer Studies*, Vol.29, N°3, p. 83-107, DOI : https://doi.org/10.35736/JCS.29.3.5

JUNG Bok-Mi, NAM Ha-Yan, 2021, « 20 세 이상 성인의 먹방 시청 시간에 따른 식행동 비교 연구 » [Étude comparative des comportements alimentaires en fonction du temps passé à regarder des émissions de type « mukbang » chez les adultes âgés de 20 ans et plus], *Korean journal of community nutrition*, Vol.26, N°2, p. 93-102, DOI : https://doi.org/10.5720/kjcn.2021.26.2.93

JUSSEAUME Anne, SCHOLL Sarah, 2021, « Les transmissions religieuses face à la sécularisation », *Histoire de l'éducation*, N°155, p. 9-23.

KADEL Sabir, 2020, « Introduction à la pensée végane », *Presses de l'Université de France*, Vol.4, N°84, p. 143-153, DOI : https://doi.org/10.3917/cite.084.0143

KANG Bo-Ra, 2018, « SNS 상의 이미지 생산과 의미에 관한 연구: '먹스타그램' 사례를 중심으로 » [Une étude sur la production et la signification des images sur les réseaux sociaux : le cas de « Meokstagram » (la publication de photos de nourriture sur les réseaux sociaux)], *Korean Association for Visual Culture*, N°33, p. 5-32.

KANG Da-Rae, KIM Hee-Eun, KWAN Seob-Shim, NAM Ki-Chang, LEE Jung-Eun, PARK Jin-Ryong, 2020, « 일반 및 동물복지농장 돼지의 혈액 및 근육 내스트레스 인자 비교 » [Comparaison des indicateurs de stress dans le sang et les muscles entre des porcs élevés en élevage conventionnel et en élevage respectueux du bien-être animal], *Korea Journal of Organic Agriculture*, Vol.28, N°4, p. 627-641.

KANG Hyang-Im, 2023, « 불교의 음식공양, 그 식법(食法)에 대한 고찰 » [Étude sur les règles et les pratiques (Āhāra-dharma) de l'offrande alimentaire dans le bouddhisme], *Intangible Culture*, N°11, p. 77-102, DOI : 10.23058/brcr.2023.11.004

KANG Mi-Hye, PARK Lee-Ju, 2009, « 윤리적 소비의 개념 및 실태에 대한 고찰 » [La consommation éthique : étude sur le concept et les pratiques observées], *Korean Journal of Human Ecology*, Vol.18, N°5, p. 1047-1062.

KANG Sang-Woo, 2015, « 먹을거리에 대해 – 육식과 채식 사이에서 균형잡기 » [Alimentation: vers un équilibre entre régime carné et régime végétarien], *Proceedings of the KSRS Spring Meeting*, N°22, p. 1-30, URL : https://www.worldview.or.kr/library/article/2180

KARAMUSTAFA Kurtuluş, KILIÇHAN Reha, ÜLKER, Mustafa, 2016, « An Evaluation of Cultural Values and Food Spending with a Focus on Food Consumption », *International Journal of Tourism and Social Research*, N°1, p. 221-233.

KEEL Hee-Sung, OH Ji-Seop, 2011, « 한국불교의 특성과 정신: 한국인의 역사와 삶 속의 역할을 중심으로 » [Les particularités et l'esprit du bouddhisme coréen], *Recueil de l'Académie des sciences : section lettres et sciences sociales*, Vol.50, N°1, p. 17-46.

KUEM Sang-Su, LEE Joo-Yeon, MOON Jong-Duk, 2023, « 풍수지리(風水地理)를 활용한 사찰(암자)의 입지 선정에 영향을 미치는 요인 탐색에 관한 연구 » [Étude sur les facteurs influençant le choix de l'emplacement des temples bouddhistes (ermitage) en utilisant le *pungsu*], *Journal of the Korea Real Estate Management Review*, Vol.28, p. 77-98, DOI : https://doi.org/10.37642/JKREMR.2023.28.4

KEUM Seo-Yeon, LEE Gyu-Won, LEE Yun-Ji, RYU Si-Hyeon, 2021, « 밀키트 소비자의 식생활 라이프스타일 유형별 구매행동과 선택속성 » [Les consommateurs de kits de repas prêts à cuisiner : comportements d'achat et critères de sélection selon leur mode de vie alimentaire], *Journal East Asian Society of Dietary Life*, Vol.31, N°4, p. 268-279, URL : https://easdl.org/xml/30379/30379.pdf

KHMAISSA Marwa, MECHICHI Tahar, RECORD Eric, SCIARA Giuliano, ZOUARI-MECHICHI Héla, 2024, « Pollution from livestock farming antibiotics an emerging environmental and human health concern: A review », *Journal of Hazardous Materials Advances*, Vol.13, p. 1-10.

KIM Byeong-Yeon, 2011, « 관계적 사고를 통한 상품의 지리 교육적 의미 » [La signification géographique des produits à travers la pensée relationnelle], *Journal of the Korean Geographical Society*, Vol.46, N°4, p. 554-566.

KIM Byeong-Yeon, 2013, « 윤리적 소비의 세계에서 비판적 지리교육 –'공정무역'을 통한 윤리적 시민성 함양?– » [L'éducation géographique critique dans le monde de la consommation éthique :

promouvoir la citoyenneté éthique à travers le commerce équitable ?], *The Journal of The Korean Association of Geographic and Environmental Education*, Vol.21, N°3, p. 129-145, DOI : 10.17279/jkagee.2013.21.3.129

KIM Byeong-Yeon, 2015, « 소비의 관계적 지리와 윤리적 지리교육 » [La géographie relationnelle de la consommation et l'éducation géographique éthique], *Journal of the Korean Geographical Society*, Vol.50, N°2, p. 239-254.

KIM Byoung-Sook, KIM Min-Jeong, 2005, « 웰빙(Well-being)에 대한 척도개발과 웰빙지향 소비행동 관련변인에 관한 연구 » [Étude sur le développement d'une échelle de mesure du bien-être et les variables associées aux comportements de consommation orientés vers le bien-être], *Journal of Consumption Culture*, Vol.8, N°2, p. 148-164.

KIM Chi-Ho, LA Kong-Woo, UM Kwang-Yeol, 2007, « 지리적 표시를 통한 강원지역 농림수산물의 수출활성화 방안 » [Des mesures pour promouvoir les exportations de produits agricoles, forestiers et halieutiques de la région de Gangwon par les indications géographiques], *International Commerce and Information Review*, Vol.9, N°2, p. 441-466, DOI : https://doi.org/10.15798/kaici.9.2.200706.441

KIM Chi-On, 2006, « 불살생의 생태적 문화에 대하여 » [Réflexion sur la culture écologique de l'Ahimsa], *Journal of Bojo Jinul's Thought*, N°26, p. 109-140.

KIM Chul-Kyu, 2020, « 세계체계의 변화와 한국의 농식품체계: 식량체제론을 중심으로 » [Les transformations du système-monde et le système agroalimentaire de la Corée : une approche centrée sur la théorie des régimes alimentaires], *Asia Review*, Vol.10, N°2, p. 85-112.

KIM Eung-Cheol, 2021, « 대만불교 정화과정 연구 » [Étude sur le processus de purification du bouddhisme taïwanais], *Religion and Culture*, N°35, p. 45-71.

KIM Hak-Hee, 2005, « 지리교육 소재로서 음식의 확장성에 대한 연구 » [Étude sur le potentiel d'utilisation de l'alimentation comme support pédagogique en géographie], *The Journal of The Korean Association of Geographic and Environmental Education*, Vol.13, N°3, p. 375-391.

KIM Han-Sang, 2013a, « 초기 상좌부 불교의 식문화 고찰 » [Une étude sur la culture alimentaire du bouddhisme Theravāda primitif]. *Korean Journal of Indian Philosophy*, N°39, p. 201-234, DOI : https://doi.org/10.32761/kjip.2013..39.007

KIM Han-Sang, 2013b, « 초기불교의 네 가지 음식에 대한 고찰 » [Réflexion sur les quatre types d'aliments dans le bouddhisme primitif], *Munhak Sahak Cheolhak*, Vol.35 N°35, p. 109-134.

KIM Han-Sang, 2018, « 초기 불교의 식생활과 현대 사회의 웰빙 –요니소 마나시까라와 사띠·삼빠쟌나를 중심으로– » [Les pratiques alimentaires dans le bouddhisme primitif et leur contribution au bien-être dans la société contemporaine : étude centrée sur la Yoniso-manasikāra et la Sati·sampajañña], *Journal of South Asian Studies*, Vol.*23*, N°3, p. 75-96, DOI : https://doi.org/10.21587/jsas.2018.23.3.003

KIM Heung-Joo, LEE Hae-Jin, 2012, « 한국의 먹거리 보장 실태와 정책과제 » [La sécurité alimentaire en Corée : états des lieux et enjeux politiques], *Health and Social Welfare Review*, Vol.*32*, N°2, p. 468-499, DOI : https://doi.org/10.15709/hswr.2012.32.2.468

KIM Hyounh-Jin, YUN Sun-Jin, 2023, « 채식지도에 담긴 지리적 상상력과 대안적 장소성 » [L'imaginaire géographique et la spatialité alternative contenus dans la cartographie du végétarisme.], *Space and Environment*, Vol.*33*, N°2, p. 184-216.

KIM Hyun-Gu, 2015, « 한국불교 식문화의 특징과 연구 활성화 방안 –제 1 차 사찰음식 원형문화 파악을 위한 원로 인터뷰조사'를 토대로– » [Caractéristiques de la culture alimentaire bouddhiste coréenne et moyens de promouvoir la recherche. Analyse d'entretiens réalisés avec les anciens pour comprendre la culture alimentaire originelle de la cuisine des temples], *Journal of The Pure Land Buddhism Studies*, Vol.24, p. 207-243.

KIM Hyun-Joo, 2015, « 현대 사회의 음식문화와 식생활교육의 윤리적 성찰 » [Réflexion éthique sur la culture alimentaire et l'éducation nutritionnelle dans la société contemporaine], *Environmental Philosophy*, N°19, p. 171-196, DOI : https://doi.org/10.35146/jecoph.2015..19.007

KIM Ja-Yeong, SHIM Won-Sup, 2011, « 템플스테이 참가동기와 체험만족도 비교연구 » [Séjourner dans un temple bouddhiste : étude comparative des motivations à y participer et le niveau de satisfaction], *Journal of Tourism Sciences*, Vol.35, N°7, p. 346-366.

KIM Jae-Hwi, SHIN Jin-Seok, s. d., « 공익광고 메시지의 프레이밍과 결과 지각이 환경 행동에 미치는 영향 » [L'effet du cadrage des messages de publicité d'intérêt public et de la perception des conséquences sur les comportements environnementaux], *Korean Journal of Consumer and Advertising Psychology*, Vol.5, N°2, p. 65-86.

KIM Jae-Soo, 2005, « 한국음식의 국제화 방안 » [Vers une universalisation de la cuisine coréenne], *Journal of The Korean Society of Food Culture*, Vol.20, N°5, p. 499-507.

KIM Jae-Tae, KIM Ki-Hong, KIM Sung-Hyun, 2019, « 전통시장의 이용만족도 및 계속이용의도에 관한 실증연구 –서울지역 골목형 시장을 대상으로– » [Étude empirique sur la satisfaction d'utilisation et l'intention de réutilisation des marchés traditionnels : étude de cas des marchés de quartier de la région de Séoul], *Journal of The Residential Environment Institute of Korea*, Vol.17, N°1, p. 23-44, DOI : https://doi.org/10.22313/reik.2019.17.1.23

KIM Jasmyne, KIM Sang-He, PARK Min-Kyung, 2022, « 음식문화의 소수자로서 채식주의자의 식사경험에 대한 통합적 문헌고찰: 질적 연구를 중심으로 » [Les expériences culinaires des végétariens, minorité culturelle alimentaire : une analyse qualitative], *Korean Journal of Health Promotion*, Vol.22, N°2, p. 68-83.

KIM Jeong-Weon, LEE Eun-Ju, SEO Seong-Hee, 2008, « 국내·외 식생활 변천에 관한 고찰 » [Étude sur l'évolution des habitudes alimentaires en Corée et à l'étranger], *Korean Journal of Elementary Education*, Vol.19, N°1, p. 31-55.

KIM Jin-Ah, LEE Sim-Yeol, 2006, « 전국 주요 사찰의 후원(부엌) 현황 및 제공 식단의 분석 –식단 유형을 중심으로– » [Cuisine et menus proposés dans les principaux temples bouddhistes en Corée : analyse axée sur la typologie des menus], *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, Vol.16, N°2, p. 215-225.

KIM Jin-Ah, LEE Sim-Yeol, 2014, « 사찰음식 섭취와 건강에 관한 연구 » [Étude sur la consommation de la cuisine monastique et la santé], *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, Vol.24, N°6, p. 691-699, DOI : 10.17495/easdl.2014.12.24.6.691

KIM Jin-Ah, LEE Sim-Yeol, 2015, « 사찰음식을 활용한 단체 급식 식단 개발 » [Élaboration de menus collectifs basés sur la cuisine des temples], *Korean Journal of Community Nutrition*, Vol.20, N°5, p. 338-350.

KIM Jin-Ah, LEE Sim-Yeol, 2023, « 사찰음식 밀키트에 대한 소비자 인식 및 요구도 연구 » [Les kits de repas de cuisine monastique coréenne prêts à cuisiner : étude sur la perception et les besoins des consommateurs], *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, Vol.33, N°6, p. 535-544.

KIM Jong-Jin, KWON Mi-Young, SEO Dong-Bin, 2019, « 현대 불교 건축에 나타난 공(空) 사상의 공간화 특성과 의미 » [La spatialisation et la signification de la Śūnyatā dans l'architecture bouddhiste contemporaine], *Journal of Korea Intitute of Spatial Design*, Vol.16, N°1, p. 303-314, DOI : https://doi.org/10.35216/kisd.2021.16.1.303

KIM Joo-Hyang, YOO Eun-Yi, 2023, « 상황적 요인에 따른 온라인 식품구매 소비자 행동 –확장된 Triandis 모델의 적용– » [Influence des facteurs situationnels sur le comportement des consommateurs dans l'achat de produits alimentaires en ligne : application du modèle étendu de Triandis], *Journal of Hotel & Resort*, Vol.22, N°4, p. 213-231.

KIM Mi-Sook, 2016, « 동아시아 불교의 음식 특징 비교 – 한국·중국·일본, 3 국을 중심으로 » [Étude comparative des caractéristiques des cuisines des temples bouddhistes en Asie de l'Est : Corée, Chine, et Japon], *Journal of eastern-asia buddhism and culture*, Vol.28, N°28, p. 415-440.

KIM Hyo-Chung, KIM Mee-Ra, 2010, « 주부들의 식생활 라이프스타일이 된장 소비 행동에 미치는 영향 » [Les effets du mode de vie alimentaire des femmes au foyer sur les habitudes de consommation du *doenjang*], *Culinary Science & Hospitality Research*, Vol.16, N°3, p. 76-93, DOI : 10.20878/cshr.2010.16.3.006

KIM Min-Hee, 2010, « 佛家의 食生活과 修行의 연관성 » [Relations entre les pratiques alimentaires et ascétiques dans le bouddhisme], *Maha Bodhi Thought*, N°3, p. 275-309.

KIM Myeong-Sik, 2014, « 음식윤리와 산업형 농업 » [Éthique alimentaire et agriculture industrielle], *PAN-KOREAN PHILOSOPHY*, Vol.74, N°3, p. 441-468.

KIM Myung-Hee, KYE Seung-Hee, 1994, « 우리나라 식생활 개선 정책의 시대적 변화에 대한 고찰 » [Analyse des changements historiques des politiques liées à l'amélioration des habitudes alimentaires en Corée], *Journal of the Korean Home Economics Association*, Vol.32, N°1, p. 165-180.

KIM Myung-Sik, 2016, « 음식과 숙의 –산업형농업 대 유기농업– » [Réflexion sur l'alimentation : agriculture industrielle contre agriculture biologique], *Environmental Philosophy*, N°21, p. 35-61, DOI : https://doi.org/10.35146/jecoph.2016..21.002

KIM Seon-Yeong, 2022, « 대체단백질 식품의 성장과 축산의 지속가능성 » [Développement des aliments à base de protéines alternatives et de l'élevage durable], *Cooperative Economics and Management Review*, Vol.56, p. 105-120, DOI : https://doi.org/10.35443/cmr.2022.56..006

KIM Seong-Soon, 2019, « 동아시아불교의 발우공양 의례 –보시와 자비의 각인– » ['infusion de Dana et de Miséricorde : la pratique du *balwoogongyang* dans le bouddhisme est-asiatique], *Korean Cultural Studies*, Vol.85, N°85, p. 557-576.

KIM So-Yeon, KIM Sun-Young, 2019, « 공동체먹거리보장의 관점에서 본 마을부엌의 의미와 먹거리보장 정책의 전환적 과제 » [Les cuisines communautaires en Corée du Sud : une exploration de la sécurité alimentaire en contexte communautaire], *Seoul Studies*, Vol.20, N°3, p. 129-149, DOI : https://doi.org/10.23129/seouls.20.3.201909.129

KIM Soon-Seok, « 한국 근현대사에서 호국불교의 재검토 –역사적 사례와 이론– » [Réexamen du *hogukbulgyo* dans l'histoire moderne et contemporaine de la Corée : analyse de cas historiques et cadre théorique], *Maha Bodhi Thought*, N°17, p. 75-102, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART001673988

KIM Suk-Shin, 2012, « 1994-2005 년 한국 음식 신어에 대한 음식 윤리적 접근 » [Éthique de l'alimentation à l'aune des néologismes alimentaires en Corée. Analyse sur la période 1994 / 2005], *Journal of The Korean Society of Food Culture*, Vol.27, N°5, p. 445-458.

KIM Suk-Shin, 2015, « 음식윤리 개요 » [Introduction à l'éthique alimentaire], *Food Science and Industry*, Vol.49, N°2, p. 83-97, URL : https://koreascience.kr/article/JAKO201620855543542.page?&lang=ko

KIM Suk-Shin, 2016, « 음식윤리의 원리에 대한 실질적 접근 » [Une approche concrète des principes de l'éthique alimentaire], *Environmental Philosophy*, N°21, p. 171-200, DOI : https://doi.org/10.35146/jecoph.2016..21.007

KIM Sun-Chul, KIM Young-Mok, 2022, « 빅데이터 분석을 활용한 코로나 전후 외식 소비 변화에 관한 연구 » [Les changements de consommation en restauration avant et après la Covid-19. Une analyse conduite à partir du big data], *Journal of Product Research*, Vol.40, N°1, p. 91-101, DOI : https://doi.org/10.36345/kacst.2022.40.1.011

KIM Sung-Eun Thomas, 2016, « Perception of Monastic Slaves by Scholar-Officials and Monks in the Late Koryŏ and Early Chosŏn Periods », *Journal of Korean Religions*, Vol.7, N°1, p. 5-34, URL : https://www.jstor.org/stable/24892365, consulté le 20/08/2026.

KIM Sung-Han, 2014, « 채식이 윤리적 의무인 이유 » [Pourquoi le végétarisme est-il un devoir éthique ?], *Journal of The Society of philosophical studies*, Vol.132, p. 25-47.

KIM Tae-Chang, 2019, « 학교 급식에서의 음식 윤리 교육의 중요성 » [L'importance de l'éducation à l'éthique alimentaire dans la restauration scolaire], *Environmental Philosophy*, N°27, p. 31-56.

KIM Tae-Gon, 2011, « 푸드 마일리지(food mileage) 관리와 저탄소사회 실현 » [La gestion des kilomètres alimentaires (*food mileage*) pour la réalisation d'une société à faible empreinte carbone], *Food Culture*, Vol.4, N°3, p. 294-298.

KIM Whan-Ku, 2014, « 음식윤리의 주요 쟁점과 그 실천의 문제 » [Enjeux majeurs de l'éthique alimentaire et défis de sa mise en œuvre], *Environmental Philosophy*, N°18, p. 1-34.

KIM Won-Joo, 2023, « 불교 경전 속 부정한 음식으로서 마늘이 가지는 문맥과 함의 연구 » [Étude sur le contexte et les implications de l'ail en tant qu'aliment impur dans les textes bouddhiques], *Journal of Bojo Jinul's Thought*, N°67, p. 307-344.

KIM Yong-Hyun, 2011, « 체험경제시대의 템플스테이의 관광만족에 대한 연구 » [Analyse de la satisfaction touristique liée au *Temple Stay* dans le contexte de l'économie de l'expérience], *bulgyohakbo*, Vol.60, p. 315-340.

KIM Yong-Moon, PARK Ki-Oh, 2016, « 사찰음식에 대한 수요영향요인 분석 » [Analyse des facteurs influençant la demande de la cuisine monastique], Culinary Science & Hospitality Research, Vol.22, N°3, p. 240-253.

KIM Yong-Tae, 2012, « 한국불교 천도재의 중층적 위상 » [Exemples de défense nationale dans l'histoire du bouddhisme coréen et perception du *hogukbulgyo*], *Maha Bodhi Thought*, N°17, p. 43-73, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART001673977

KIM You-Me, 2012, « 조선시대 육식문화에 대한 일고(一考) » [Une réflexion sur la culture de la consommation de viande à la période Joseon], *Literature and Environment*, Vol.21, N°2, p. 33-65, DOI : https://doi.org/10.36063/asle.2022.21.3.002

KIM Young-Joong, WANG Sha-Sha, 2024, « 사찰음식의 지각된 가치와 태도 및 행동의도와의 관계연구 – 내국인과 외국인의 조절효과 검증 » [Une étude sur la relation entre la valeur perçue, l'attitude et l'intention concernant la cuisine des temples : vérification de l'effet modérateur des Coréens et des étrangers], *FoodService Industry Journal*, Vol.20, N°3, p. 171-182, DOI : 10.22509/kfsa.2024.20.3.012

KIM Young-Sun, LEE Seong-Dong, NAM Hee-Jeong, 2005, « 전통 사찰음식과 약선: 일상식을 중심으로 » [Cuisine des temples traditionnelle et yakseon : applications dans l'alimentation quotidienne], *Institute of Health and Environment*, Vol.31, N°2, p. 17-27.

KING Roger J. H., 2007, « Eating Well: Thinking Ethically About Food », *Food and Philosophy*, p. 177-191.

KO Young-Seoup, 2009, « 불교에서는 육식을 금지하는가: 한국불교에서 계율과 육식의 마찰과 윤활 » [Le bouddhisme interdit-il la consommation de viande ? Conflits et ajustements entre les préceptes et la consommation de viande], *Bulgyo Hakbo*, N°52, p. 97-124.

KO Young-Seop, 2015, « 불교가 한국인의 생사관에 끼친 영향 » [L'influence du bouddhisme sur la conception coréenne de la vie et de la mort], *Journal for the Study of Korean Buddhist History*, N°7, p. 70-122.

KONG Jae-Wok, 2008, « 국가동원체제 시기 '혼분식 장려운동'과 식생활의 변화 » [La promotion du « *honbunsik* » sous le régime de mobilisation nationale et les changements dans les pratiques alimentaires], *Economy and Society*, N°77, p. 107-138.

KONG Man-Sik, 2008, « 초기불교의 음식과 수행의 관계에 대한 고찰 » [Réflexion sur les liens entre la nourriture et la pratique méditative dans le bouddhisme primitif], *The Korean Institute of Buddhist Seon*, Vol.4, p. 1-35.

KONG Man-Sik, 2017, « 마늘에 담긴 불교사: 음식의 내재적 본질에서 Varna 적 함의까지 » [Une histoire du bouddhisme à travers l'histoire de l'ail : de la nature intrinsèque des aliments à l'implication des Varna], *The Critical Review of Religion and Culture*, Vol.32, N°32, p. 125-154, DOI : 10.36429/CRRC.32.4

KONG Man-Sik, 2018, « 선불교의 음식과 맛에 대한 시각 –삼덕과 육미– » [La perception de la nourriture et du goût dans le bouddhisme Seon : les trois vertus et les six saveurs], *Studies of seon culture*, N°25, p. 111-142, DOI : https://doi.org/10.24956/SSC.25.4

KONG Man-Sik, 2020, « 아귀도餓鬼道의 음식적 규정성과 윤리의 상관성에 관한 고찰 »[Étude sur le lien entre les normes alimentaires du royaume des fantômes affamés (*agwido*) et les principes éthiques], *The Journal of Hanmaum Studies*, Vol.5, p. 215-246, DOI : https://doi.org/10.23217/jhms.5..202008.006

KONG Man-Sik, 2021, « 불교 음식활동의 성과와 한계 그리고 지향 » [Les réussites, les limites et les orientations des activités alimentaires bouddhistes], *Institute for the Study of the Jogye Order Journal*, Vol.5, p. 97-129, DOI : https://doi.org/10.23222/jjos.2021.5..97

KONG Man-Sik, 2023, « 인도불교 문헌의 식체(食體, 香, 味, 觸)에 관한 고찰… » [Étude sur la nature de la nourriture (substance alimentaire, odeur, goût, toucher) dans les textes bouddhiques indiens], *Korea Journal of Buddhist Studies*, p. 9-33, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART003038888

KOO Mi-Rae, 2008, « 한국불교 천도재의 중층적 위상 » [Le statut pluriel du *cheondojae* dans le bouddhisme coréen], *The Journal of Korean Historical-folklife*, N°28, p. 215-243, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART001294173

KOO Mi-Rae, 2014, « 천도재에서 관욕의 상징성과 수용 양상 » [Symbolisme et acceptation des modèles de purification de l'âme dans le rituel cheondo], *Journal of The Pure Land Buddhism Studies*, Vol.22, p. 49-85, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART001938404

KOO Mi-Rae, 2023, « 발우공양의 전승기반과 의례적 특성: 송광사 사례를 중심으로 » [La base de transmission et les caractéristiques rituelles du *balwoogongyang* : le cas du monastère Songgwang-sa], *Buddhist Culture Research Institute*, Vol.102, p. 218-313.

KÖSTER Egon P., MOJET Jozina., 2015, « From mood to food and from food to mood: A psychological perspective on the measurement of food-related emotions in consumer research », *Food Research International*, Vol.76, N°2, p. 180-191.

KREI, 2008, « 한국인의 식품소비 트렌드 분석 » [Analyse des tendances de consommation alimentaire des Coréens], *Monthly Korean Chicken*, N°154, p. 88-96, URL : https://scienceon.kisti.re.kr/commons/util/originalView.do?cn=JAKO200850541158361&oCn=JAKO200850541158361&dbt=JAKO&journal=NJOU00415988

KWON Jung-Hyun, 2025, « Practice, Profit, and Public Good: Temple Economies and Social Enterprises in Korean Buddhism », Religions, Vol.16, N°9, DOI : https://doi.org/10.3390/rel16091139

KWON Yong-Moo, HONG Kwang-Pyo, LEE Hyuk-Jae, 2017, « 한국사찰의 비보풍수에 관한 사례연구 » [Étude de cas sur le *bibopungsu* des temples coréens], *Journal of The Korean Institute of Garden Design*, Vol.3, N°2, p. 103-109, URL : http://www.kigd.co.kr/docu/journal/0302/07_%ED%95%9C%EA%B5%AD%EC%82%AC%EC%B0%B0%EC%9D%98_%EB%B9%84%EB%B3%B4%ED%92%8D%EC%88%98%EC%97%90_%EA%B4%80%ED%95%9C_%EC%82%AC%EB%A1%80%EC%97%B0%EA%B5%AC.pdf

LAHLOU Saadi, 2005, « Peut-on changer les comportements alimentaires ? » *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, Vol.40, N°2, p. 9-96, DOI : https://doi.org/10.1016/S0007-9960(05)80471-7

LASSALE Camille, MINDELL Jennifer S., PINEDA Elisa, SCHOLES Shaun, STOCKTON Jemima, 2024, « Food environment and obesity: A systematic review and meta-analysis », *BMJ Nutrition, PRevention & Health*, Vol.22, N°7, p. 204-211, DOI : https://doi.org/10.1136/%2520bmjnph-2023-000663

LE FOURN Marie, 2013, « La rencontre de l'aliment, aliment de rencontre et représentations : comment questionner la construction du moi au travers de l'alimentation », *Cliniques*, N°6, p. 205-214, DOI : https://doi.org/10.3917/clini.006.0204

LEE Chan-Soo, 2014, « 식탁에서 평화까지: 식맹(食盲)을 넘어 식안(食眼)을 열다 » [De la table à la paix : dépasser la cécité alimentaire pour ouvrir les yeux sur l'alimentation], *Journal of Peace and Unification Studies*, Vol.6, N°2, p. 137-165.

LEE Chang-Woo, 2015, « 전환도시 운동의 세계적 확산 » [La diffusion mondiale du mouvement des villes en transition], *The World and the City*, N°8, p. 35-40, URL : https://www.seoulsolution.kr/sites/default/files/%EC%84%B8%EA%B3%84%EC%99%80%EB%8F%84%EC%8B%9C%208%ED%98%B8%20%ED%8A%B9%EC%A7%912.pdf

LEE Cheol-Young, YEOM Dong-Seop, 2013, « 한국인의 사회심리특성과 소비의례화 성향이 명품 소비자태도에 미치는 인과모형분석 » [Analyse causale de l'influence des traits socio-psychologiques des Coréens et de leur propension à ritualiser la consommation sur l'attitude des consommateurs vis-à-vis des marques de luxe], *Korean Journal of Consumer and Advertising Psychology*, Vol.14, N°2, p. 269-293, DOI : https://doi.org/10.21074/kjlcap.2013.14.2.269

LEE Hun, OH Se-Young, 2004, « 한국인의 공동체의식과 식문화에 대한 소고(小考) » [Une réflexion sur l'esprit communautaire des Coréens et leur culture culinaire], *Journal of The Korean Society of Food Culture*, Vol.16, N°5, p. 556-565.

LEE Hwan-Soo, SHIN Kye-Ha, 2017, « 지리적 표시제도 활성화 방안 연구: 막걸리 산업을 중심으로 » [La mise en œuvre de la réglementation des indications géographiques : le cas de l'industrie du Makgeolli], *Asia-pacific Journal of Multimedia Services Convergent with Art, Humanities, and Sociology*, Vol.7, N°5, p. 675-684, DOI : https://doi.org/10.35873/ajmahs.2017.7.5.061

LEE Hyun-Joo, 2019, « 소비자의 가치체계와 유기농 식품 구매행동 » [Les consommateurs d'aliments biologiques : système de valeurs et comportement d'achat], *Consumer Policy and Education Review*, Vol.15, N°4, p. 25-46, DOI : https://doi.org/10.15790/cope.2019.15.4.025

LEE Ja-Rang, 2013, « 출가자의 식생활과 현대의 웰빙 –사찰음식의 보급과 관련하여– » [L'alimentation des religieux et le bien-être moderne : à propos de la diffusion de la cuisine des temples], *Korean Journal of Indian Philosophy*, N°38, p. 57-79, DOI : 10.32761/kjip.2013..38.003

LEE Ja-Rang, 2015, « 사분율에 나타난 미식(美食) 개념과 수행자의 음식 규정 » [Le concept des aliments gastronomiques et les dispositions relatives à l'alimentation des religieux bouddhistes dans le Vinaya en quatre parties], *Journal of South Asian Studies*, Vol.21, N°2, p. 29-49, DOI : 10.21587/jsas.2015.21.2.002

LEE Jae-Jin, YUN Seong-Yong, 2010, « 한국인의 체면중시문화가 명품태도에 미치는 영향에 관한 연구 » [L'influence de la culture coréenne sur l'attitude envers les produits de luxe : la préservation de l'image sociale], *Journal of Global Business Research*, Vol.22, N°3, p. 63-80.

LEE Jae-Won, YANG Jung-Eun, 2020, « 한국인의 집단주의 변화에 대한 탐색적 연구 » [Une étude exploratoire sur l'évolution du collectivisme chez les Coréens], *The Journal of the Korea Contents Association*, Vol.20, N°12, p. 593-610, DOI : https://doi.org/10.5392/jkca.2020.20.12.593

LEE Jong-Joo, YUN Ji-Hyun, 2012, « 관여도 및 템플스테이 만족도 요인이 행동의도에 미치는 영향 » [L'expérience du *Temple Stay* : effets de l'implication et du niveau de satisfaction des participants sur leur intention future], *The Journal of the Korea Contents Association*, Vol.12, N°10, p. 466-479, DOI : https://doi.org/10.5392/JKCA.2012.12.10.466

LEE Jong-Soo, 2013, « 서울 음식문화 정체성 스토리텔링 » [Le *storytelling* de l'identité culinaire de Séoul], *The Journal of the Humanities*, Vol.98, p. 147-184, DOI : https://doi.org/10.23017/inmun.2013.98..147

LEE Jong-Soo, 2015, « 템플스테이 미러뉴런 스토리텔링 힐링 –명상과 사찰음식 공감체험을 중심으로– » [La guérison par le récit impliquant les neurones miroirs : méditation et cuisine des temples], *Journal of Creative Industry*, Vol.2, p. 51-74.

LEE Jong-Soo, 2017, « 사찰건축 공간구성의 역사, 그리고 지속과 변형의 가능성 » [L'architecture des temples bouddhistes : histoire et possibilités d'évolution future entre continuité et transformation], *Namdo Munhwa Yongu*, N°32, p. 57-88.

LEE Joo-Ah, 2014, « 한국 사회 종교 갈등 축소를 위한 데이터베이스 구축 방안 연구 : 다양한 종교 이야기들이 모이는 장으로서의 플랫폼 구성을 중심으로 » [Recherche sur les moyens de construire une base de données visant à réduire les conflits religieux dans la société coréenne : sur la conception d'une plateforme comme lieu de rassemblement de récits religieux variés], *Theological Forum*, Vol.75, p. 307-347, DOI : https://doi.org/10.17301/tf.2014.75..010

LEE Keith C.L., 2018, « Grocery shopping, food waste, and the retail landscape of cities: The case of Seoul », *Journal of Cleaner Production*, Vol.172, p. 325-334.

LEE Kun-Hoo, 1995, « 한국인의 사회적 성격에 관한 조사 » [Une étude sur le caractère social des Coréens], *Ewha Medical Journal*, Vol.18, N°4, p. 383-389.

LEE Mi-Nam, SONG Ju-Wan, 2021, « 혼자식사(혼밥)의 메뉴 품질이 지각된 가치 및 고객만족에 미치는 영향: 1 인 배달음식 중심으로 » [L'impact de la qualité du menu des repas en solo (*honbab*) sur la valeur perçue et la satisfaction client : centrée sur les repas livrés pour une personne], *FoodService Industry Journal*, Vol.17, N°4, p. 107-121, DOI : https://doi.org/10.22509/kfsa.2021.17.4.008

LEE Min-Soo, 2019, « 로컬푸드 구매 영향 요인 – 로컬푸드와 대형마트 소비자 비교 » [Facteurs influençant l'achat de produits locaux : comparaison entre les consommateurs de produits locaux et ceux de la grande distribution], *Journal of Agricultural Extension & Community Development*, Vol.26, N°4, p. 221-232, DOI : https://doi.org/10.12653/jecd.2019.26.4.0221

LEE Myeong-Ho, 2022, « 사찰의 현재와 미래 인식에 대한 재가자 기초 조사 » [Tendances actuelles et perspectives futures du temple bouddhiste : enquête d'opinion auprès de laïcs bouddhistes], The Journal of Buddhism and Society Vol.14, N°1, p. 30-72, DOI : https://doi.org/10.33521/jbs.2022.14.1.30

LEE Sang-Hyeon, YANG Taek-Soo, 2020, « 템플스테이 체험요인이 즐거움과 평안함, 그리고 재방문 의도에 미치는 영향에 관한 연구 » [L'influence des facteurs d'expérience du séjour monastique sur le plaisir, la sérénité et l'intention de retour], *Journal of Consumption Culture*, Vol.23, N°2, p. 87-106, DOI : https://doi.org/10.17053/jcc.2020.23.2.004

LEE Seong-Hak, 2014, « 불교윤리와 채식환경의 실천적 모색 » [Recherche pratique sur l'éthique bouddhiste et les conditions environnementales du végétarisme], *The Society of Ethical Culture Studies*, N°10, p. 136-171.

LEE Sim-Yeol, LEE Yoon-Hee, PARK Hye-Yun, 2002, « 서울 지역 비구니 스님의 식생활과 건강상태에 대한 조사 연구 » [Les habitudes alimentaires et l'état de santé de nonnes de la région de Séoul], *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, Vol.12, N°5, p. 343-351.

LEE Sim-Yeol, MOON Yang-Su, 2017, « 사찰음식에 대한 인식, 기호도 및 대중화방안 연구 – 사찰음식전문점을 이용한 내·외국인대상으로 » [Étude sur la perception, la préférence et les stratégies de popularisation de la cuisine des temples : enquête auprès de clients coréens et étrangers fréquentant des restaurants spécialisés], *Korean Journal of Community Nutrition*, Vol.22, N°1, p. 53-62, DOI : https://doi.org/10.5720/kjcn.2017.22.1.53

LEE Sung-Sug, 2022, « 지속가능한 식생활에 따른 육류소비 실태와 대체식품에 대한 인식 » [État de la consommation de viande et perception des aliments de substitution dans le cadre d'une

alimentation durable], *Journal of Korean Pratical Arts Education*, Vol.35, N°3, p. 101-124, DOI : https://doi.org/10.24062/kpae.2022.35.3.101

LEE Yoon-He, YOU Young-Sang, 1996, « 우리나라 스님들의 식생활과 영양실태 조사·연구 » [Étude sur les habitudes alimentaires et l'état nutritionnel de religieux bouddhistes en Corée], *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, Vol.6, N°3, p. 425-434.

LEE Young-Kyoung, le 19/02/2025, « "성평등, 불교 발전을 위해 필수적"…비구니 있었기에 1700 년 불교 이어져 » [L'égalité des genres, une nécessité absolue pour l'essor du bouddhisme : 1 700 ans d'histoire préservée grâce aux nonnes], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202502191402001#ENT, consulté le 05/08/2026

LEE Yun-Hee, LEE Kyoung-Hyeon, 2012, « 소주광고 포스터 이미지에 따른 소비자의 태도 » [Perceptions des consommateurs en fonction des visuels des publicités sur le soju], *Journal of Korea Design Forum*, N°35, p. 173-183, DOI : https://doi.org/10.21326/ksdt.2012..35.015

LEITZMANN Claus, 2003, « Nutrition ecology : The contribution of vegetarian diets », *The American Journal of Clinical Nutrition*, Vol.*78*, N°3, p. 657-659, DOI : https://doi.org/10.1093/ajcn/78.3.657S

LEROUX Benoît, 2015, « L'émergence de l'agriculture biologique en France : 1950 – 1990 », *Pour*, N°227, p. 59-66, DOI : https://doi.org/10.3917/pour.227.0059

LEW Seng-Mu, 2009, « 한국불교 노동관의 탈현대적 함의 –반농반선운동에 나타난 노동관을 중심으로– » [Les implications postmodernes de la conception du travail dans le bouddhisme coréen : centrée sur la conception du travail dans le mouvement « bannongbanseon »], *Academia Koreana*, N°38, p. 117-144.

LI Hong, 2011, « Gastronomie coréenne : la tradition culinaire et la langue françaises peuvent-elles servir de vecteurs de diffusion ? », *Synergies Corée*, N°2, p. 103-112, URL : https://gerflint.fr/Base/Coree2/li_hong.pdf

LIM Deok-Joon, LIM Dong-Ho, 2018, « 음양오행에 따른 섭생법의 음식문화 문헌고찰 » [Étude documentaire sur la culture alimentaire selon les principes de l'alimentation basée sur les cinq éléments et le yin-yang], *Korean Thought And Culture*, N°93, p. 281-307, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART002365947

LIM Hyeon-Cheol, SON Jeong-Sun, 2022, « 사찰음식 관여도와 인지적 가치가 충성도와 추천의도에 미치는 영향 » [Impacts de l'implication dans la cuisine des temples et de la valeur perçue sur la fidélité et l'intention de recommandation], *The Foodservice Management Society Of Korea*, Vol.25, N°3, p. 209-232.

LIM So-Yeon, 2023, « 왜곡된 채식주의 – 페미니즘 이원론에 대항하는 "여성의 육식" » [« La consommation de viande par les femmes » contre le dualisme déformé végétarisme – féminisme], *Feminism and Korean Literature*, N°59, p. 195-217, DOI : https://doi.org/10.15686/fkl.2023..59.195

LUZI Jacques, 2009, « Une histoire de l'industrialisation de l'agroalimentaire », *Écologie & politique*, N°38, p. 43-56.

LYNCH John, PIERREHUMBERT Raymond, 2019, « Climate Impacts of Cultured Meat and Beef Cattle », *Frontiers in Sustainable Food Systems*, Vol.3, N°5, p. 1-11, DOI : https://doi.org/10.3389/fsufs.2019.00005

MAENG Joo-Man, 2007, « 피터싱어와 윤리적 채식주의 » [Peter Singer et le végétarisme éthique]. *Philosophical Investigation*, Vol. 22, p. 231-258, DOI : https://doi.org/10.33156/philos.2007.22..009

MCDERMOTT James P., 1989, « Animals and humanins in early buddhism », Vol.32, N°4, p. 269-289, URL : https://www.jstor.org/stable/24654709, consulté le 10/08/2026

MCDONALD Barbara, 2000, « Once you know something, you can't not know it: An empirical look at becoming vegan », *Society & Animals: Journal of Human-Animal Studies*, Vol.8, N°1, p. 1-23, DOI : https://doi.org/10.1163/156853000510961

MERMET Anne-Cécile, 2016, « Géographie anglophone de la consommation : retour sur vingt années d'évolution », *Bulletin de la Société Géographique de Liège*, Vol.66, N°1, p. 95-100, URL : https://popups.uliege.be/0770-7576/index.php?id=4285

MILOT Micheline, 2000, « Religions et sociétés... Après le désenchantement du monde », *Cahiers de recherche sociologique*, N°33, p. 5-17, DOI : https://doi.org/10.7202/1002406ar

MOON Eul-Sik, 2012, « 대승불전에서 자비 개념의 전개 양상 » [Les modalités de développement du concept de compassion dans les textes du Mahāyāna], *Journal of Buddhist Professors in Korea*, Vol.18, N°1, p. 167-190.

MOON Seung-Sook, 2008, « Buddhist Temple Food in South Korea: Interests and Agency in the Reinvention of Tradition in the Age of Globalization », *Korea Journal*, Vol.48, N°4, p. 148-179.

MOORE J.C., SPINK J., LIPP M., 2012, « Development and application of a database of food ingredient fraud and economically motivated adulteration from 1980 to 2010 », *Journal of Food Science*, Vol.77, N°4, p. 118-126, DOI : https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2012.02657.x

MORIN-DELERM Sophie, PAQUIER Marie-Catherine, 2016, « Le contexte comme amplificateur d'expérience : l'achat de produits monastiques en points de vente religieux », *Décisions Marketing*, N°81, p. 09-26.

MORIN-DELERM Sophie, PAQUIER Marie-Catherine, 2019, « Le silence monastique, ou les vertus de la sobriété en communication », *Revue française de gestion*, N°218, p. 91-104, DOI : https://doi.org/10.3166/rfg.2019.00334

MORINIAUX Vincent, 2008, « Les religions et l'alimentation », *Nourrir les hommes, Editions du Temps*, p. 36-67, URL : https://shs.hal.science/halshs-01477261/document

MOTOKI Kosuke, SPENCE Charles, VELASCO Carlos, 2023, « When visual cues influence taste/flavour perception: A systematic review », *Food Quality and Preference*, Vol.111, p. 1-12.

MOURET Sébastien, 2022, « Engager son corps pour les animaux : plaisir et santé dans l'exercice d'un régime végan », *Études rurales*, N°210, p. 36-57, DOI : https://doi.org/10.4000/etudesrurales.29934

MYUNG Ke-Soo, SEO Jin-Hee, 2010, « 로하스 사회에서 유기농 과자 패키지의 발전 방향에 관한 연구 » [Étude sur l'évolution du packaging des biscuits biologiques dans une société LOHAS], *A Journal of Brand Design Association of Korea*, Vol.8, N°3, p. 145-152.

NA Eun-Kyung, 2015, « '먹는 방송'과 '요리하는 방송' 음식 미디어에 대한 커뮤니케이션학적 탐색: 텔레비전 먹방/쿡방 유행의 사회문화적 배경과 뉴미디어 이용 요인 » [Mukbang et émissions de cuisine : étude exploratoire des tendances des médias alimentaires – contextes socio-culturels et facteurs d'usage des nouveaux média], *Journal of Social Sciences*, Vol.28, N°1, p. 183-215.

NAM Jin-Sook, 2023, « 불교의 사회적 실천: 에코다르마(Ecodharma)의 방향성 » [La pratique sociale du bouddhisme : l'orientation de l'écodharma], *Journal of Buddhist Professors in Korea*, Vol.29, N°3, p. 99-118.

NAM Se-Hyeon, Shim Ki-Hyeon, 2013, « 인터넷 사용자의 온라인 식품 구매 실태 조사 » [Une enquête sur les achats alimentaires en ligne], *Korean Journal of Food and Cookery Science*, Vol.29, N°4, p.367-376, DOI : http://dx.doi.org/10.9724/kfcs.2013.29.4.367

NAM Yun-Cheol, 2017, « 로컬푸드 직매장의 접근성 및 편의성 » [Accessibilité et commodité des magasins de vente directe de produits locaux], *Journal of The Korean Institute of Rural Architecture*, Vol.19, N°1, p. 43-50, DOI : https://doi.org/10.14577/kirua.2017.19.1.43

NAMGUNG Sun, 2004, « 불교 불살생관의 생태적 적용 » [Application écologique du principe bouddhiste de non-violence envers les êtres vivants], *The Journal of the Korean Association for Buddhist Studies*, N°39, p. 171-190.

NAMGUNG Sun, 2008, « 발우공양법의 수행 및 생태적 고찰 » [Une étude sur la pratique et les bienfaits écologiques du repas pris dans le bol d'aumônes], *Korean Journal of Buddhist Studies*, Vol.21, p. 421-465, DOI : https://doi.org/10.21482/jbs.21..200812.421

NAMGUNG Sun, 2011, « 불교 불식육계(不食肉戒)의 생태학적 고찰 » [Une étude écologique sur le préceptes bouddhistes de l'abstinence de viande], *Seon munhwa yeongu*, N°10, p. 109-149.
NAVARRO Aurore, 2012, « Actualité des marchés de plein vent », *Pour*, N°215-216), p. 241-246, DOI : https://doi.org/10.3917/pour.215.0241

NIVA Mari, SALMIVAARA Laura, SILFVER Mia, VAINIO Annukka, 2022, « How vegans and vegetarians negotiate eating-related social norm conflicts in their social networks », *Appetite*, Vol.175, p. 1-19, DOI : https://doi.org/10.1016/j.appet.2022.106081

OH Hye-Min, SHIN Ji-Eun, SUNG Mi-Seon, YOON Yo-Han, 2021, « 배양육 기술 개발 현황 및 안전에 대한 문제 » [Progrès technologiques dans la production de viande cultivée et enjeux liés à la sécurité], *Food Science of Animal Resources*, Vol.10, N°1, p. 80-85.

OH Kyoung-Won, YUN Seong-Ha, 2022, « 우리 국민의 식생활 현황 » [État des habitudes alimentaires des citoyens], *Public Health Weekly Report*, Vol.15, N°23, URL :

https://www.phwr.org/journal/view.html?pn=search&uid=342&vmd=Full, consulté le 17/08/2023.

OH Se-Young, 2005, « 현대 한국 식문화에 나타난 함께 나눔의 성격 » [Le partage dans la culture alimentaire coréenne contemporaine], *Journal of The Korean Society of Food Culture*, Vol.20, N°6, p. 683-687, URL : https://koreascience.kr/article/JAKO200504637324551.pdf

OKTAY Serdar, EKINCI Erhun Kemal, 2019, « Medical food understanding in Korean gastronomic culture », *Journal of Ethnic Foods*, Vol.6, N°4, p. 1-11, DOI : https://doi.org/10.1186/s42779-019-0003-9

PANDEY Sriniwas, DOO Hyun-Ok, KEUM Gi-Beom, KIM Eun-Sol, KWAK Jin-Ok, RYU Su-Min, CHOI Ye-Jin, KANG Ju-Youn, KIM Sheen-A, LEE Na-Rae, OH Kwang-Kyo, LEE Ju-Hoon, KIM Hyeun-Bum, 2024, « Antibiotic resistance in livestock, environment and humans: One Health perspective », *Journal of Animal Science and Technology*, Vol.66, N°2, p. 266-278, DOI : https://doi.org/10.5187/jast.2023.e129

PARIZOT Anne, 2014, « La Transmission : la Dualité en trois temps, trois mouvements… », *Questions(s) de management*, N°5, p. 103-110.

PARK Hyong-Shin, 2019, « 음식과 먹기의 감정정치 : 공포와 희망의 변증법 » [Les enjeux émotionnels de l'alimentation : entre peur et espoir, une dialectique], *Society and Theory*, N°25, p. 139-183, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART002531508

PARK Jae-Hwan, 2013, « La différence des cultures quotidiennes de la Corée et du Japon », *Sociétés*, Vol.4, N°122, p. 9-16, DOI : https://doi.org/10.3917/soc.122.0009

PARK Jeoung-Eun, 2025, « Reshaping Gendered Boundaries: Buddhist Women's Monastic Experience in Korean Buddhism », *Religions*, Vol.16, N°2, 214, DOI : https://doi.org/10.3390/rel16020214

PARK Jeong-Hyeon, 2003, « 한국형 마케팅의 키워드, 아이덴티티 » [Mots-clés et identité du marketing à la coréenne], économie de la semaine LG, URL : https://www.lgbr.co.kr/report/view.do?idx=2131

PARK Ji-Hyun, 2021, « 채식·비건·비거니즘 법체계도입을 위한 연구 » [Étude sur la mise en place d'un cadre légal pour le végétarisme et le véganisme], *Environmental Law Review*, Vol.43, N°2, p. 127-154, DOI : https://doi.org/10.35769/elr.2021.43.2.005

PARK Ji-Hyun, 2023, « 그린워싱·그린브러싱과 채식 –채식·비건·비거니즘 법체계연구 II– » [*Greenwashing*, *greenbrushing* et végétarisme : le cadre juridique du végétarisme et du véganisme II], *Journal of hongik law review*, Vol.24, N°1, p. 751-779.

PARK Kyoung-Joon, 2011, « 불교 업보윤회설의 의의와 해석 » [La signification et l'interprétation de la doctrine bouddhiste du karma et de la réincarnation], *Korea Journal of Buddhist Studies*, Vol.29, p. 163-193, DOI : https://doi.org/10.21482/jbs.29..201108.163

PARK Mi-Hye, 2023, « 윤리적 채식주의 소비자의 채식소비 경험에 관한 질적연구: 근거이론 방법의 적용 » [Recherche qualitative sur l'expérience de consommation des végétariens et l'éthique alimentaire : une approche par la théorie enracinée], *Journal of Consumer Studies*, Vol.34, N°5, p. 157-188, DOI : https://doi.org/10.35736/JCS.34.5.8

PARK Myung-Eun, YOU So-Ye, 2016, « 식품관련 라이프 스타일에 따른 소비자유형별 특성과 기후친화적 식품소비행동 분석 » [Analyse des caractéristiques des consommateurs en fonction de leurs pratiques alimentaires vis à vis des enjeux climatiques], *The Korean Journal of Community Living Science*, Vol.27, N°3, p. 351-369.

PARK Sang-Hye, 2009, « 종교와 음식사 – 사찰음식의 이해 » [Religion et histoire culinaire : comprendre la cuisine des temples bouddhistes], *Food Culture*, Vol.2, N°1, p. 65-68.

PARK Seong-Hee, 2021, « 사찰음식의 지혜 » [La sagesse de la cuisine des temples], *Korean Buddhist Counselling Society*, Vol.16, p. 165-181, DOI : 10.35855/KBCA.2020.16.06

PARK Seung-Kyu, 2010, « 인문학으로서 지리학과 지리교육 – 존재 이유를 묻다 » [La géographie et l'éducation géographique en tant qu'humanités : interroger leurs raisons d'être], *Journal of the Korean Geographical Society*, Vol.45, N°6, p. 698-710, URL : https://www.kgeography.or.kr/media/11/fixture/data/bbs/publishing/journal/45/06/02.PDF, consulté le 22/03/2023.

PARK Sun-Mee, 2013, « 지구적 문제에 관한 실천적 참여의 의미와 교육 방향 검토 – 공정무역에의 윤리적 소비자 참여의 의미를 중심으로 – » [Problématiques mondiales et des orientations de l'éducation : focus sur la participation des consommateurs au commerce équitable], *The Journal of The Korean Association of Geographic and Environmental Education*, Vol.21, N°2, p. 69-85.

PARK Sung-Hoon, 2008, « '로하스 식품'이란 무엇인가 » [Que signifie le *LOHAS food* ?], *Korea Food Research Institute*, Vol.1, N°1, p. 40-45, URL : https://koreascience.kr/article/JAKO200872056156478.pdf

PARK Tae-Won, 2017, « 우리나라 템플스테이의 활성화 방안 » [Stratégies de promotion des séjours dans les temples en Corée], *The Korean Association For Buddhist Studies*, N°82, p. 403-444.

PARK Yu-Mi, 2022, « 고려시대 육류 소비 풍속과 그 實際 » [Les pratiques et la réalité de la consommation de viande sous la dynastie Goryeo], *Korean Folklore Studies*, Vol.76, p. 181-232.

PELLUCHON Corine, 2017, « L'éthique des vertus : une condition pour opérer la transition environnementale », *La Pensée écologique*, N°1, DOI : https://doi.org/10.3917/lpe.001.0101

PELLUCHON Corine, MICHALON Robin, 2017, « Manger : un acte éthique et politique », *Revue française d'éthique appliquée*, Vol.2, N°4, p. 76-90, DOI : https://doi.org/10.3917/rfeap.004.0076

POELMAN Maartje P., STEENHUIS Ingrid H.M., 2019, « Food choices in context », *Context*, p. 143-168, DOI : https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814495-4.00007-6

POORE J., NEMECEK T., 2018, « Reducing food's environmental impacts through producers and consumers ». *Science*, Vol.360, N°6392, p. 987-992, DOI : https://doi.org/10.1126/science.aaq0216

PORCHER Jocelyne, 2022, « Un monde végane : pour quoi et pour qui ? », *Études rurales*, N° 210, p. 8-17, DOI : https://doi.org/10.4000/etudesrurales.30244

POTTINGER Laura, 2013, « Ethical Food Consumption and the City », *Geography Copass*, Vol.7, N°9, p. 659-668.

POUCHAIN Delphine, 2012, « Les labels au sein du commerce équitable : entre délégation et démission du consommateur », *Mondes en développement*, N°160, p. 27-44, DOI : https://doi.org/10.3917/med.160.0027

POULAIN Jean-Pierre, 2017, « En dialogue avec la géographie : l'espace social alimentaire », *Presses de l'Université Paris-Sorbonne*, p. 372-388.

PRUDHOMME Claude, 2016, « Interdits alimentaires, religions, convivialité. Dis-moi ce que tu ne manges pas, je te dirai ce que tu es ? » *Histoire, monde et cultures religieuses*, N°39, p. 113-144, DOI : https://doi.org/10.3917/hmc.039.0113

RÉGNIER Faustine, 2022, « L'art de bien manger : une question sociale ? », *Servir*, N°517, p. 37-39, DOI : https://doi.org/10.3917/servir.517.0037

RUSSO, 1966, « L'information, source de pouvoir », *Économie rurale*, N°69, p. 3-10, DOI : https://doi.org/10.3406/ecoru.1966.1943

RYU Si-Seung, 1996, « 한국 전통사찰 음식에 관한 고찰 – 제 1 보 사찰김치 » [Étude sur la cuisine traditionnelle des temples coréens. Première partie : le kimchi des temples], *The Korean Journal of Food and Nutrition*, Vol.9, N°4, p. 516-520, URL : https://scienceon.kisti.re.kr/commons/util/originalView.do?cn=JAKO199611920135122&oCn=JAKO199611920135122&dbt=JAKO&journal=NJOU00291964

SALONEN Anna Sofia, 2021, « 'If I could afford an avocado every day': Income differences and ethical food consumption in a world of abudance », *Journal of Consumer Culture*, Vol.23, N°1, p. 27-44, DOI : https://doi.org/10.1177/14695405211051033

SARAO Karam Tej Singh, 2002, « Buddhism and Animal Rights », The Fourth Chung Hwa International Confernece on Buddhism: The Role of Buddhism in the 21st Century, 15 p.

SCHLIENGER Jean-Louis, 2020, « Porter un regard éthique sur la nutrition », *Médecine des Maladies Métaboliques*, Vol.14, N°8, p. 768-772.

SEO Jae-Young, 2009, « 선(禪)의 생명평등 사상과 수행문화 » [La pensée d'égalité de tous les êtres vivants dans le seon et sa pratique], *Journal of Seon Studies*, N°23, p. 419-450.

SHIM Hyung-In, YOU Min-Bong, 2013, « 한국사회의 문화적 특성에 관한 연구: 문화합의이론을 통한 범주의 발견 » [Une étude sur les caractéristiques culturelles de la société coréenne : une approche par la théorie du consensus culturel], *Korean Journal of Culture and Social Issues*,

Vol.19, N°3, p. 457-485, URL : https://www.kci.go.kr/kciportal/ci/sereArticleSearch/ciSereArtiView.kci?sereArticleSearchBean.artiId=ART001801240

SHIN Hyo-Jin, 2013, « 초등학생의 윤리적 소비 교육을 위한 참여형 프로그램 개발 »[Développement d'un programme participatif d'éducation à la consommation éthique pour les élèves du primaire], *The Journal of NGO Studies*, Vol.8, N°2, p. 109-138.

SHIN Ji-Ha, 2019, « 사찰음식을 위한 채소 재배 –선종의 농경과 선의 관계– » [La culture maraîchère au service de la cuisine des temples : relation entre l'agriculture dans le bouddhisme Seon et la pratique méditative], *The Journal of the Korean Association for Buddhist Studies*, Vol.92, p. 379-411, DOI : https://doi.org/10.22255/JKABS.92.13

SHIN Ji-Ha, 2021, « 사찰음식의 근원적 이해의 키워드로서 풀[草]에 관한 –考 –사찰음식을 바라보는 선적 관점으로서 풀[草]이 가지는 이미지의 변화 과정에 대한 철학적 논의– » [Réflexion sur l'herbe [草] comme mot-clé pour une compréhension fondamentale de la cuisine monastique : discussion philosophique sur l'évolution de l'image de l'herbe [草] dans la perspective seon de la cuisine monastique], *The Journal of Buddist Culture and Art*, Vol.17, p. 285-310, DOI : 10.35388/buddhi.17..202106.009

SHIN Seong-Hyeon, 2011, « 초기불교 교단의 食에 대하여 » [À propos de l'alimentation dans la communauté du bouddhisme primitif], *Korean Journal of Indian Philosophy*, Vol.31, N°31, p. 27-50.

SMIT Lidwien A. M., HEEDERIK Dick., 2017, « Impacts of Intensive Livestock Production on Human Health in Densely Populated Regions », *GeoHealth*, Vol.1, N°7, p. 272-277, DOI : https://doi.org/10.1002/2017GH000103

SOBAL Jeffery, WANSINK Brian, 2007, « Mindless Eating: The 200 Daily Food Decisions We Overlook », *Environment and Behavior*, Vol.39, N°1, p. 106-123.

SON Sang-Hee, 2006, « 현대 음식 소비현상의 소비문화적 의미에 관한 연구 » [La consommation alimentaire et sa signification dans la société de consommation], *Korea Society of Food Culture*, Vol.21, N°3, p. 241-246.

STARR Martha A, 2009, « The social economics of ethical consumption: Theoretical considerations and empirical evidence », *The Journal of Socio-Economics*, Vol.38, N°6, p. 916-925.

STÉFANINI Philippe, 2016, « Le flexitarisme : entre carnivores sociaux et pratiquants décomplexés », *Corps*, N°14(1), p. 267-278, DOI : https://doi.org/10.3917/corp1.014.0267

STEVENSON Peter, 2023, « Links between industrial livestok production, disease including zoonoses and antimicrobial resistance », *Animal Research and One Health*, Vol.1, N°1, p. 137-144, DOI : https://doi.org/10.1002/aro2.19

SUH Jeong-Wook, 2006, « 지리적 표시제 도입이 지역 문화산업 진흥에 미치는 영향 –보성녹차를 사례로– » [L'impact de l'introduction des indications géographiques sur le développement de

l'industrie culturelle locale : le cas du thé vert de Boseong], *Region and Geography*, Vol.12, N°2, p. 229-244.

SUNG Young-Shin, 1994, « 한국인의 그릇된 물질주의와 과소비유형 » [Le matérialisme déviant chez les Coréens et les formes de surconsommation], *Korean Journal of Psychology*, Vol.1, N°1, p. 69-82.

TERLOUW Claudia, 2002, « Stress des animaux et qualités de leurs viandes. Rôles du patrimoine génétique et de l'expérience antérieure », *Productions Aniamles*, Vol.15, N°2, p. 125-133, URL : https://hal.inrae.fr/hal-02673411v1/document

TREICH Nicolas, 2018, « Veganomics : vers une approche économique du véganisme ? », *revue française d'économie*, Vol.33, p. 3-48.

VALLE LIRA María del Carmen et NOGUERA-SOLANO Ricardo, 2024, « Animal Suffering from a Buddhist Perspective: A Reinterpretation of the Four Noble Truths and the Noble Eightfold Path », *Journal of Dharma Studies*, Vol.7, p. 229-256.

VETTRAINO Jean, 2015, « Climat et alimentation : mettre les pieds dans le plat », *Revue Projet*, N°349, p. 80-87.

WILIQUET Claire, 2011, « Villes en transition : vers une économie conviviale », *Revue Projet*, N°324-325, p. 83-88, DOI : https ://doi.org/10.3917/pro.324.0014

YANG Jung-Eun, 2019, « 한국적 집단주의(우리성, we-ness)가 대인 커뮤니케이션에 미치는 영향에 대한 연구 » [L'influence du collectivisme coréen (*Uri*, le « nous ») sur les comportements de communication interpersonnelle], *The Journal of the Korea Contents Association*, Vol.19, N°5, DOI : https ://doi.org/10.5392/JKCA.2019.19.05.001

YI Pyoung-In, YI Young-Kyoung, 1999, « 환경윤리적 관점에서 살펴본 불교사상 » [La pensée bouddhiste du point de vue de l'éthique environnementale], *Journal of Environmental Policy and Administration*, Vol.7, N°1, p. 7-18, URL : https ://docviewer.nanet.go.kr/reader/viewer

YI So-Ra, 2021, « 포스트 코로나 시대의 자원순환 정책분석 연구 » [Analyse des politiques de circulation des ressources à l'ère post-Covid-19], *Korean Journal of Urban Studies*, N°20, p. 11-38.

YOO Kyoung-Dong, 2019, « 음식 윤리와 종교적 관점 » [Éthique de l'alimentation et regards des religions], *Theological Thought,* N°186, p. 195-230.

YOU Ae-Ryeong, s. d., « 몽고가 고려의 육류 식용에 미친 영향 » [L'influence des Mongols sur la consommation de viande dans la dynastie Goryeo], *Database of Korean History*, p. 228-243, URL : https ://db.history.go.kr/download.do ?levelId=kn_087_0080&fileName=kn_087_0080.pdf

YOU Seung-Yeob, 2007, « 한국인의 문화심리 특성요인과 의례소비 » [La consommation rituelle : les facteurs culturels et psychologiques des Coréens], *The Korean Journal of Consumer and Advertising Psychology*, Vol.8, N°2, p. 205-233.

YUN Hee-Jin, 2023, « Végétarisme et transmission culinaire en France et en Corée du Sud. Comment une nouvelle pratique alimentaire impacte la transmission ? » *Histoire, Europe et relations internationales*, N°3, p. 107-118, DOI : https ://doi.org/10.3917/heri.003.0107

YUN Hee-Jo, 2020, « 불교의 영성에 대한 두 가지 관점 – 신적인 것으로서의 영성과 궁극적 가치로서의 영성 » [Deux perspectives sur la spiritualité dans le bouddhisme : la spiritualité comme réalité divine et la spiritualité comme valeur ultime], *Studies in Philosophy East-West*, N°96, p. 189-212, DOI : https ://doi.org/10.15841/kspew..96.202006.189

YUN Seo-Seok, 1986, « 한국 식생활문화의 고찰 » [Une réflexion sur la culture alimentaire coréenne], *Journal of Nutrition and Health*, Vol.19, N°2, p. 107-119, URL : https ://scienceon.kisti.re.kr/srch/selectPORSrchArticle.do ?cn=JAKO198611920178195&dbt=NART

YUN Sun-Young, 2016, « 템플스테이 체험관광 참가동기와 선택요인이 만족 및 재방문의도에 미치는 영향 » [Les effets de la motivation touristique et des facteurs de choix dans l'expérience du séjour en temple sur la satisfaction et l'intention de retour], *Journal Of Service Research and Studies*, Vol.6, N°2, p. 1-21, DOI : https ://doi.org/10.18807/jsrs.2016.6.2.001

Conférences, colloques et autres

AN Byeong-Il, SHIM Hwan-Hee, 2020, *식품소비성향이 돼지고기 비선호 부위 구매행동에 미치는 영향 분석 Analyse de l'effet des tendances de consommation alimentaire sur l'achat des parties de porc les moins appréciées*, Recueil des communications du colloque d'été 2020 de la Société coréenne de politique agroalimentaire, s. l., p. 378-391.

CHENDEROFF Stéphan, LEPELTIER Thomas, PIERRON Jean-Philippe, 2017, *La nécessaire éthique alimentaire* [Colloque], IEHCA, s. l., URL : https ://villa-rabelais.fr/sites/default/files/fichiers/iehca-rfr2017-tr_ethique.pdf

ELLIS Mariannae, HAASTRUP Palle, TUOMISTO Hanna L., 2014, *Environmental impacts of cultured meat: alternative production scenarios* [Conférence], Proceedings of the 9th International Conference on Life Cycle Assessment in the Agri-Food Sector, s. l.

GHORRA-GOBIN Cynthia, Mai 2012, *L'éthique, nouvelle frontière de la géographie ? Géographie et éthique à l'heure de la mondialisation* [Biennale], 19ème biennale de Géographie – Géographie, Avignon, p. 1-12, URL : https ://shs.hal.science/halshs-00825813v1/document

HAN Kyong-Su, le 14/12/2021, *코로나 19 감염 걱정정도가 외식·배달·테이크아웃에 미치는 영향 L'impact du niveau d'inquiétude lié à l'infection par la Covid-19 sur la fréquentation des restaurants, la livraison et la commande à emporter* [Conférence], Présentation des résultats de l'enquête sur les comportements de consommation alimentaire organisée par le KREI, en ligne (Youtube, Naver Tv), URL : https ://www.youtube.com/watch ?v=lEXF618XUX8

HONG Yeon-Ah, le 14/12/2021, *소비자의 외식행태 및 배달·테이크아웃 이용 실태 분석 Analyse des comportements de consommation en restauration hors domicile et de l'utilisation des services de livraison et de commande à emporter* [Conférence], Présentation des résultats de l'enquête sur les comportements de consommation alimentaire organisée par le KREI, en ligne (Youtube, Naver Tv), URL : https ://www.youtube.com/watch ?v=lEXF618XUX8

KANG Sang-Woo, 2019, *먹을거리와 사회문제 먹을거리 불안전 때문에 발생하는 사회문제에 관한 소고 Alimentation et problèmes sociaux : réflexions sur les problèmes sociaux causés par l'insécurité alimentaire*, Paper presented at the 36th Christian Studies Conference, s. l. p. 1-14, URL : file :///Users/heejinyun/Downloads/%EA%B5%90%EC%88%98%EC%9D%BC%EB%B0%98_%EC%82%AC%ED%9A%8C%EA%B3%BC%ED%95%99%EB%B6%84%EA%B3%BC_%EA%B0%95%EC%83%81%EC%9A%B0%20(1).pdf

KIM Sang-Hyo, le 14/12/2021, *가구 내 식품소비행태 분석 Analyse des comportements de consommation alimentaire au sein des ménages* [Conférence], Présentation des résultats de l'enquête sur les comportements de consommation alimentaire organisée par le KREI, en ligne (Youtube, Naver Tv), URL : https://www.youtube.com/watch?v=lEXF618XUX8

LEE Hyeon-Ju, le 14/12/2021, *1 인 가구의 세대별 식생활 특성에 관한 비교분석 및 시사점 Analyse comparative des caractéristiques alimentaires des ménages selon la génération* [Conférence], Présentation des résultats de l'enquête sur les comportements de consommation alimentaire organisée par le KREI, en ligne (Youtube, Naver Tv), URL : https://www.youtube.com/watch?v=lEXF618XUX8

LEE Min-Sang, SHIM Wan-Seop, 2005, *웰빙산업 시장의 형성과정과 웰빙마케팅 메커니즘에 관한 연구 Étude sur le processus de formation du marché de l'industrie du bien-être et des mécanismes de marketing*, recueil des communications présentées lors du congrès d'automne 2005 de l'association coréenne de distribution, s. l., p. 385-416.

LEE Sim-Yeol, 2009, 16 avril, *사찰음식의 발전방안 Les moyens de développer la cuisine des temples bouddhistes* [Conférence], Lotus Form et Arumjigi Foundation, Séoul.

Nonne Daean, le 16/04/2009, *한식세계화를위한사찰음식의역할 Le rôle de la cuisine des temples bouddhsites dans la mondialisation de la cuisine coréenne* [Séminaire], Lotus Form et Arumjigi Foundation, Séoul.

PICHON Paul-Emmanuel, VIGNOLLES Alexandra, 2007, *Un goût de nostalgie : liens entre nostalgie et consommation alimentaire*, 3ème journée AFM du Marketing agroalimentaire, Montpellier, p. 1-25, URL : https://univ-tlse2.hal.science/hal-04097976v1/document

Rapports

Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 2018a, *동물복지 산란계농장 인증기준(제4 조) Normes de certification des élevages de poules pondeuses en bien-être animal (article 4)*, Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 19 p.

Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 2018b, *동물복지 양돈농장 인증기준(제4 조) Normes de certification des élevages porcins axés en bien-être animal (article 4)*, Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 19 p.

Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 2018c, *동물복지 염소농장 인증기준(제4 조) Normes de certification des élevages caprins en bien-être animal (article 4)*, Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 9 p.

Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 2018d, *동물복지 오리농장 인증기준(제4조) Normes de certification des élevages de canards en bien-être animal (article 4)*, Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 15 p.

Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 2018e *동물복지 육계농장 인증기준(제4조) Normes de certification des élevages de poulets de chair en bien-être animal (article 4)*, Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 14 p.

Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 2018f, *동물복지 젖소 농장 인증기준(제4조) Normes de certification des élevages de vaches laitières en bien-être animal (article 4)*, Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 10 p.

Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 2018g, *동물복지 한우·육우 농장 인증기준(제 4 조) Normes de certification des élevages de bovins coréens et de bovins de boucherie en bien-être animal (article 4)*, Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 10 p.

Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 2023a, *23 년 동물복지 축산농장 인증 실태조사 주요내용 Principaux résultats de l'enquête sur l'état des certifications des exploitations d'élevage en bien-être animal en 2023*, Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 9 p.

Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 2023b, *22 년 동물복지 축산농장 인증 현황 보고 Rapport sur l'état de la certification des élevages respectueux du bien-être animal en 2022*, Agence nationale de contrôle des végétaux et des animaux, 19 p.

AN Byeong-Il, CHOI Ji-Hyeon, LEE Cheol-Hyeon, LEE Kye-Lim, 1999, *육류 소비구조의 변화와 전망 Évolution et perspectives de la structure de la consommation de viande*, N°R401, KREI, 128 p.

AN Hyeon-Chan, CHO Yun-Jeong, KOO Ah-Young, 2019, *서울시 마을공동체 사업의 성과평가와 정책과제 Évaluation des résultats du projet de communauté locale de la ville de Séoul et enjeux politiques*, N°268, Seoul Institute Policy Report, 29 p.

AN Hyeon-Jin, KIM Tae-Hoo, YOU Chan-Hee, 2023, 기후위기와 농업·농촌의 대응: ① 폭염 La crise climatique et les réponses de l'agriculture et des zones rurales : ① La canicule, N°2, KREI Issue+, 7 p, URL : https://repository.krei.re.kr/bitstream/2018.oak/30101/1/PRP002.pdf, consulté le 19/12/2025.

AN Hyeon-Jin, KIM Tae-Hoo, YOU Chan-Hee, 2023, 기후 위기와 농업·농촌의 대응: ② 태풍, 호우, 산사태 La crise climatique et les réponses de l'agriculture et des zones rurales : ② Les typhons, les pluies torrentielles, les glissements de terrain, N°5, KREI Issue+, 4 p, URL : https://repository.krei.re.kr/bitstream/2018.oak/30447/1/PRP005.pdf, consulté le 19/12/2025.

AN Jeong-Wook, JEONG So-Young, KIM Sang-Hyo, LEE Kye-Lim, PARK In-Ho, SHIM Hwan-Hee, 2022, *2022 식품소비행태조사 기초분석 보고서 Rapport d'analyse préliminaire de l'enquête 2022 sur les comportements de consommation alimentaire*, N°Nos. 16 2022, KREI, 661 p.

aT, Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, 2018, *2018 가공식품 세분시장 현황, État du marché segmenté des aliments transformés en 2018,* aT, 134 p.

aT, Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, 2021, *2021 가공식품 세분시장 현황 | 비건식품 État du marché des produits alimentaires transformés en 2021 : les produits végans*, N°Nos. 11-1543000-003855-01, aT, 301 p.

AN Jeong-Wook, KIM Sang-Hyo, LEE Kye-Lim, SHIN Seong-Yong, 2022, *2022 농소모 활동보고서 (한국농촌경제연구원 소비자트렌드 모니터) Rapport d'activité 2022 de Nongsommo (Observatoire des tendances de consommation du KREI)*, N°E16-2022, KREI, 150 p, URL : file:///Users/heejinyun/Downloads/E16-2022-2.pdf

BAE Min-Sik, 2013, *로컬푸드 직매장 전개 현황과 활성화 전략 Situation actuelle et stratégie de dynamisation des magasins de vente directe de produits alimentaires locaux*, Vol.26, National Assembly Research Service, 77 p, URL : file:///Users/heejinyun/Downloads/fileDownload2.pdf

BELLISLE France, DALLONGEVILLE Jean, ETIÉVANT Patrick, ETILÉ Fabrice, GUICHARD Elisabeth, PADILLA Martine, ROMON-ROUSSEAUX Monique, 2010, *Les comportements alimentaires, quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?*, rapport de l'expertise scientifique collective réalisée par l'INRA à la demande du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, 67 p, URL : https://hal.inrae.fr/hal-02824442/document

BROWNE Mike, CROSS Sam, ALISTAIR Hunt, MCKINNON Alan, NASH Chris, SMITH Alison, TRELEVEN Colin, TWEDDLE Geoff, WATKISS Paul, 2005, *The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development: Final report*, N°ED50254, DEFRA, 103 p.

CFS (Committee On World Food Security), HLPE (High Level Panel of Experts), 2017, *Nutrition and food systems*, N°HLPE Report 12, CFS, HLPE, 152 p, URL: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4ac1286e-eef3-4f1d-b5bd-d92f5d1ce738/content

CHO Eun-Ae, LEE Ah-Rom, WOO Seong-Hee, 2021, *기후위기 대응 사회적경제 식문화 네트워크 전략수립Élaboration d'une stratégie de réseau pour une culture alimentaire dans l'économie sociale face à la crise climatique*, Seoul Social Economy Support Center, Seoul Metropolitan City, 155 p, URL : https://sehub.net/wp-content/uploads/2022/04/%EB%8C%80%EC%8B%9C%EB%AF%BC-%EA%B3%B5%EA%B0%9C%EC%9A%A9-%EC%8B%9D%EB%AC%B8%ED%99%94%EB%84%A4%ED%8A%B8%EC%9B%8C%ED%81%AC_%EB%B3%B4%EA%B3%A0%EC%84%9C_%EC%B5%9C%EC%B5%9C%EC%A2%85_0519.pdf

CHO Sang-Koo, PARK Hye-Jin, 2022, *코로나 19 로 인한 소비자 식품안전 이슈 분석 Analyse des problématiques de sécurité alimentaire des consommateurs dues à la Covid-19*, Report of National Food Safety Information Service, 164 p.

CHOI Byung-Ok, CHOI Jae-Hyun, JEONG Eun-Mee, 2019, *지역 푸드플랜 실태와 정책과제 Situation actuelle des plans alimentaires territoriaux et enjeux politiques*, N°R844, KREI, 183 p, URL : https://repository.krei.re.kr/bitstream/2018.oak/24661/1/R884.pdf

CHOI Jae-Hyeon, HWANG Yun-Jae, KIM Kyoung-Pil, 2018, *국가 푸드플랜 수립 방안 연구 Étude sur les mesures d'élaboration du plan national alimentaire*, N°R839, KREI, 196 p, URL : https://repository.krei.re.kr/handle/2018.oak/23161

CHOI Jae-Hyeon, LEE Kye-Lim, PARK Ki-Hwan, 2020, *가구 특성별 가공식품 지출 변화 분석 Analyse des variations des dépenses en produits alimentaires transformés selon les caractéristiques des ménages*, FIS, URL : file:///Users/heejinyun/Downloads/(%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%99%B8%EC%8B%9D%EC%A0%95%EB%B3%B4%2011%EC%9B%94%ED%98%B8)%20%EA%B0%80%EA%B5%AC%20%ED%8A%B9%EC%84%B1%EB%B3%84%20%EA%B0%80%EA%B3%B5%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EC%A7%80%EC%B6%9C%20%EB%B3%80%ED%99%94%20%EB%B6%84%EC%84%9D.pdf

CHO Jae-Seong, Juillet, 2018, *OECD 축산분야 항생제 사용 현황 및 전망과 경제분석 Utilisation des antibiotiques dans le secteur de l'élevage : état des lieux, perspectives et analyse économique*, Agriculture mondiale, KREI, 14 p.

CHOI Yun-Youn, JEONG So-Young, KIM Tae-Hwa, LEE Hyo-Jin, PARK Mi-Seong, 2023, *포스트코로나시대 식품시장 변화에 대응한 농식품 안전관리 대응과제 Enjeux et stratégies de gestion de la sécurité agroalimentaire face aux évolutions du marché alimentaire à l'ère post-Covid-19*, N°R980, KREI, 398 p.

CNA, 2022, *Nouveaux comportements alimentaires : propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables*, CNA, Avis 90, 80 p, URL : https://cna-alimentation.fr/download/avis-n90-06-2022-nouveaux-comportements-alimentaires-propositions-dactions-pour-une-alimentation-compatible-avec-des-systemes-alimentaires-durables/, consulté le 13/10/2022.

COUVREUR Agathe, LOISEL Jean-Pierre, 2004, *De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères*, Cahier de recherche, N°198, Crédoc, 82 p, URL : https://www.credoc.fr/publications/de-la-transmission-a-lapprentissage-des-savoir-faire-culinaires-regards-croises-de-filles-et-de-meres

EAT, 2019, *Alimentation planète santé*, Rapport de synthèse de la Comission EAT-Lancet, The Lancet, 32 p, URL : https://www.portailvasculaire.fr/sites/default/files/docs/2020_rapport-commission-eat-lancet.pdf

Embrain Research, EPIS, 2024, *2024 년 동물복지에 대한 국민의식조사, Enquête nationale sur la sensibilisation du public au bien-être animal en 2024*, 210 p.

Expert principal et conseiller principal à la Commission de la santé et des affaires sociales, 2021, *서울특별시 채식환경 조성 지원에 관한 조례안 검토보고서 Rapport d'examen sur le projet de règlement municipal de la métropole de Séoul sur le soutien à la création d'un environnement favorable aux végétariens*, 9 p.

FAO, 2013, *Empreintes du gaspillage alimentaire*, FAO, 4 p, URL : https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e35fc42f-fcea-4964-ad81-455cb5a7d802/content

FAO, 2016, *Agir sur l'environnement alimentaire pour une alimentation saine*, FAO, 32 p, URL : https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/6712c04f-f1c8-4570-88fd-58bf4dbfd161/content

HAN Doo-Bong, 2023, *2018~2022 년 농가경제 변화 실태와 시사점 Évolution de l'économie des exploitations agricoles entre 2018 et 2022 : état des lieux et perspectives*, N°Nos. 6 0007, KREI, 20 p.

Hansalim, 2020, *한살림 이야기 – 세상의 밥이 되는 한살림 L'histoire de Hansalim: Hansalim, la nourriture du monde*, Hansalim, 44 p.

Haut-Commissariat à la stratégie et au plan, s. d., *Pour une alimentation saine et durable – Rapport pour l'Assemblée nationale*, Haut-Commissariat à la stratégie et au plan, URL : https://www.strategie-plan.gouv.fr/publications/une-alimentation-saine-durable-rapport-lassemblee-nationale

HERBERT Tricia, 2008, *Eco-intelligent education for a sustainable future life*, UNESCO, p. 63-66, URL : file:///Users/heejinyun/Downloads/159355eng.pdf, consulté le 22/12/2025.

HONG Jong-Ho, YOU Hye-Seong, 2020, *기후변화 및 저탄소생활 여론조사결과 보고서 Rapport sur les résultats du sondage d'opinion concernant le changement climatique et les modes de vie à faible empreinte carbone*, Ministère de la culture, des sports et du tourisme, 41 p, URL : file:///Users/heejinyun/Downloads/%EA%B8%B0%ED%9B%84%EB%B3%80%ED%99%94%20%EB%B0%8F%20%EC%A0%80%ED%83%84%EC%86%8C%EC%83%9D%ED%99%9C%20%EC%97%AC%EB%A1%A0%EC%A1%B0%EC%82%AC%20%EA%B2%B0%EA%B3%BC%EB%B3%B4%EA%B3%A0%EC%84%9C.pdf, consulté le 29/01/2023.

HUH Seong-Yoon, KIM Sang-Hyo, LEE Kye-Lim, 2016, *한국인의 식품소비 심층분석 Analyse approfondie de la consommation alimentaire des Coréens*, N°781, KREI, 225 p.

HUH Seong-Yoon, PARK Mi-Seong, 2022, *코로나 19 에 따른 소비자 인식과 소비행태 특징 Perceptions des consommateurs et caractéristiques des comportements d'achat liés à la Covid-19*, KREI, N°7, p. 1-4.

HWANG Mi-Jin, LEE Deuk-Yeon, 2013, *생활협동조합을 통한 윤리적소비확산방안연구 Étude des stratégies pour la diffusion de la consommation éthique à travers les associations de consommateurs*, N°Étude politique 13-12, Korea Consumer Agency, 173 p.

HWANGYEONG Jeongeu, 2018, *마을부엌에서 함께 나누고 더불어 성장하기 Partager et grandir ensemble dans la cuisine communautaire*, la ville de Séoul, 38 p, URL : https://www.eco.or.kr/Data/?bmode=view&idx=8456813

INRA, 2016, *Rôles, impacts et services issus des élevages européens*, résumé du rapport de l'Expertise scientifique collective réalisée par l'INRA à la demande des ministères en charge de l'Écologie et de l'Agriculture, et de l'Adem, INRA, 8 p, URL : https://www.inrae.fr/actualites/roles-impacts-services-issus-elevages-europeens

INRAE, 2020, *Prospective scientifique interdisciplinaire « Science pour les élevages de demain »*, Rapport de synthèse Juin 2020, INRAE, 56 p, URL : https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/Prospective%20Elevage%20RAPPORT%20synth%C3%A8se-VF3.pdf

JEONG Han-Wool, LEE Dong-Han, LEE So-Yeon, le 06/12/2023, *[2023 종교인식조사] 주요 종교 호감도 [Enquête sur la perception des religions 2023] Indice de sympathie envers les principales*

religions, Hankook Research, URL : https://hrcopinion.co.kr/archives/28330, consulté le 11/05/2024.

JEONG Han-Wool, LEE Dong-Han, LEE So-Yeon, le 12/12/2023, *[2023 종교인식조사] 종교인구 현황과 종교 활동 [Enquête sur la perception des religions 2023] Situation démographique et pratiques religieuses*, Hankook Research, URL : https://hrcopinion.co.kr/archives/28464#:~:text=2023%EB%85%84%20%EC%A2%85%EA%B5%90%EC%9D%B8%EA%B5%AC%20%EB%B9%84%EC%9C%A8,%EC%A1%B0%EC%82%AC%EB%A5%BC%20%EC%A7%84%ED%96%89%ED%95%98%EA%B3%A0%20%EC%9E%88%EB%8B%A4, consulté le 05/02/2024.

JEONG Min-Guk, KIM Da-Jeong, KIM Won-Tae, NAM Ho-Jin, NO Soo-Jeong, PARK Ji-Won, PARK Young-Koo, 2023, *2023 년 소비자 김장 의향 및 주요 채소류 공급 전망 Le Kimjang : tendances de consommation en 2023 et perspectives d'approvisionnement des principaux légumes*, KREI Repository, N°218, KREI, 19 p.

JEONG Min-Guk, KIM Hyeon-Jung, LEE Hyeong-Woo, 2020, *육류 소비행태 변화와대응과제 Comportement des consommateurs vis-à-vis de la consommation de viande et mesures à prendre face à ses évolutions*, N°R913, KREI, 210 p.

JOO Jun-Hyeong, LEE Kye-Lim, LIM Ji-Eun, PARK In-Ho, 2024, *2024 식품소비행태조사 기초분석보고서 Rapport d'analyse préliminaire sur les habitudes de consommation alimentaire*, N°16-2024-1, KREI, 627 p., URL : file:///Users/heejinyun/Downloads/2024_%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%86%8C%EB%B9%84%ED%96%89%ED%83%9C%EC%A1%B0%EC%82%AC_%EA%B8%B0%EC%B4%88%EB%B6%84%EC%84%9D%EB%B3%B4%EA%B3%A0%EC%84%9C.pdf

KIM Kang-Mi, NAM Keum-Ho, *2023 년 동물복지에 대한 국민의식조사 보고서 Rapport 2023 sur l'enquête d'opinion publique concernant le bien-être animal*, Education Promotion Information Service, 209 p.

KWAK Yun-Young, 2015, *윤리적 소비 관련 인증제도 활성화 방안 연구 Recherche sur les stratégies de promotion des certifications liées à la consommation éthique*, Korea Consumer Agency, Rapport de recherche sur les politiques publiques, N°15-13, 128 p.

LAISNEY Céline, Octobre 2013, *Les différences sociales en matière d'alimentation*, Analyse centre d'études et de prospective, N°6, 4 p, URL : https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/download/publication/publie/Ana64/Ana64.pdf, consulté le 22/12/2025.

Métropole de Séoul, 2007a, *서울 먹거리 마스터플랜 Plan alimentaire stratégique de **Séoul***, Métropole de Séoul, 100 p.

Métropole de Séoul, 2017b, *서울 먹거리 마스터 플랜 – 지속 가능한 먹거리 도시 서울 Plan alimentaire stratégique de Séoul : vers une ville durable*, Métropole de Séoul, 45 p.

Métropole de Séoul, 2022, *2021 년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서 Rapport d'enquête statistique sur l'approvisionnement alimentaire de Séoul en 2021*, Métropole de Séoul, 537 p.

Métropole de Séoul, 2023, *2022 년 서울시 먹거리 통계 조사 보고서 Rapport d'enquête statistique sur l'approvisionnement alimentaire de Séoul en 2022*, Métropole de Séoul, 676 p.

Métropole de Séoul, 2024, *2023 년 서울시먹거리통계조사 기초 분석 보고서 Rapport d'analyse de base de l'enquête statistique sur l'approvisionnement alimentaire de Séoul en 2023*, Métropole de Séoul, 376 p.

LEE Chang-Woo, 2012, *서울시 도시농업 활성화 방안 Stratégies pour dynamiser l'agriculture urbaine à Séoul,* The Seoul Institute, 116 p, URL : https://www.si.re.kr/bbs/view.do?key=2024100039&pstSn=1408220002

LEE Dong-Han, LEE So-Yeon, 2023, *2023 년 채식과 비거니즘 인식 Perceptions du végétarisme et du véganisme en 2023*, N°Nos. 238-3, Hankook Research, 17 p.

LEE Dong-Han, LEE So-Yeon, 2024, *2024 년 채식 · 비거니즘 인식조사 Enquête sur la perception du végétarisme et du véganisme en 2024*, N°Nos. 290-1, Hankook Research, 13 p.

LEE Jung-Hae, LEE Ji-Young, LEE Yong-Sun, HONG Yeon-A, MOON Dong-Hyeon, SUNG Jae-Hoon, YON Mi-Yong, YUN Chan-Mi, 2022, *탄소중립을 위한 식품소비 단계의 온실가스 감축 대안과 효과분석 Analyse des effets des mesures de réduction de gaz à effet de serre dans la consommation alimentaire en vue de la neutralité carbone*, N°R960, KREI, 255 p.

MATHE Thierry, 2009, *Comment les consommateurs définissent-ils l'alimentation durable ?*, Cahier de recherche, N°C270, CRÉDOC, 68 p, URL : https://www.credoc.fr/publications/comment-les-consommateurs-definissent-ils-lalimentation-durable

MOON Eun-Suk, MOON Jin-Young, SON Chang-Woo, 2017, *'밀라노 먹거리협약'과 서울시 먹거리정책 Le Pacte de Milan et la politique alimentaire de la ville de Séoul*, N°2016-PR-47, The Seoul Institute, 204 p.

Mosim Institute, 2023, *2022 전국 한살림 조합원 의식조사 결과분석보고서 Rapport d'analyse des résultats de l'enquête nationale sur la perception des membres HanSalim en 2022*, N°Nos. 2023-R-03, Mosim Institute, 310 p.

Opensurvey dataspace, le 24/07/2020, *배달 서비스 트렌드 리포트 2020 Rapport 2020 sur les tendances des services de livraison*, Opensurvet dataspace, Trend report, URL : https://blog.opensurvey.co.kr/trendreport/delivery-2020/

Réunion préparatoire du forum des marchés fermiers, 2019, *2019 한국 농부시장 Les marchés fermiers coréens en 2019*, 29 p, Réunion des marchés fermiers, URL : https://drive.google.com/file/d/1-aEZyxajWoIbEgRaRidu6RErL0R6u1CB/view

RA Hyeon-Yun, 2017, *한 번에 이해하는 서울시 마을기업 소개 Présentation des entreprises communautaires de la ville de Séoul : tout comprendre en un clin d'œil*, Seoul Social Economy Support Center, 90 p, URL : https://sehub.net/wp-content/uploads/2018/05/20180509_003139.pdf

SHIN Ki-Seok, 2021, *OECD-FAO 농업전망 2021-2030: 육류 Perspectives agricoles OCDE-FAO 2021-2030 : la viande*, N° E03-2021-11-01, KREI, 17 p, URL : https://repository.krei.re.kr/bitstream/2018.oak/27422/1/E03-2021-11-01.pdf

World Animal Protection, s. d., *THE HIDDEN HEALTH IMPACTS OF INDUSTRIAL LIVESTOCK SYSTEMS*, World Animal Protection, 77 p, URL : https://www.worldanimalprotection.org/globalassets/pdfs/reports/english/hidden-health-impacts.pdf

Chapitres des rapports

BAE Hyeon-Jeong, JEONG Min-Guk, KIM Jae-Hwui, LEE Hyeong-Yong, SEO Dong-Joo, 2023, *제 1 장 2023 년 농업 및 농가경제 동향과 전망 Chapitre 1. Tendances et perspectives de l'agriculture et de l'économie des exploitations agricoles en 2023*, dans le rapport <농업전망 2023 Perspectives agricoles en 2023>, N°E04-2023, KREI, p. 4-38.

CHA Won-Kyu, HWANG-Yun-Jae, KIM Sang-Hyo, PARK Sung-Jin, 2021, *제 8 장 코로나 시대, 먹거리 문제와 대응 Chapitre 8. Les enjeux alimentaires et les réponses face à la pandémie de Covid-19*, dans le rapport <농업전망 2021 Perspectives agricoles en 2021>, N°E04-2021, KREI, p. 215-242.

CHOI Jae-Hyeon, HWANG Yun-Jae, JEONG Eun-Mee, 2019, *5 장 푸드플랜, 먹거리 정책의 전환과 과제, Chapitre 5. Plan alimentaire : transition des politiques alimentaires et défis à relever*, dans le rapport <농업전망 2019: 농업·농촌의 가치와 기회 그리고 미래 Perspectives agricoles 2019 : Valeur, opportunités et avenir de l'agriculture et des zones rurales>, N°E04-2019, KREI p. 135-165.

CHOI Moon-Sik, KIL Cheong-Sun, KIM Jong-An, HWANG Yoon-Jae, 2018, *제 8 장 푸드플랜, 추진전력과 활성화 방안 Chapitre 8. Plan alimentaire : stratégies de mise en œuvre et mesures de dynamisation*, dans le rapport <농업전망 2018: 국민과 함께 하는 농업·농촌의 미래 Perspectives agricoles 2018 : l'avenir de l'agriculture et des zones rurales avec les citoyens>, KREI, p. 203-231.

KANG Ji-Seok, JI Sun-Woo, KIM Chung-Hyeon, JEONG Jin-Joo, CHO Soo-Min, 2024, *제 17 장: 2023 년 한육우, 돼지, 젖소 수급 동향과 전망 Chapitre 17. Tendances et perspectives de l'offre et de la demande de bœuf coréen, de porc et de vache laitière en 2023*, dans le rapport <Agricultural Outlook 2024 Korea>, N°E04-2024-2, KREI, p. 468-537.

KANG Ji-Seok, KIM Ji-Su, KIM Tae-Hwan, LEE Hyeong-Woo, 2023, *제 18 장*: 육계, 산란계, 오리 *수급 동향과 전망 Chapitre 18. Tendances et perspectives de l'offre et de la demande pour les poulets de chair, les poules pondeuses et les canards*, dans le rapport <Agricultural Outlook 2024 Korea>, N°E04-2023, KREI, p. 811-855.

KIM Min-Jeong, LEE Kye-Lim, 2007, *제 7 장 전통식품에 대한 소비자 평가와 발전방향 Chapitre 7. Évaluation des consommateurs et perspectives de développement des aliments traditionnels*, dans le rapport <농업전망 2007 (II): 한국농업·농촌, 밝은 미래를 연다 Perspectives agricoles 2007 (II) : L'agriculture et les zones rurales coréennes ouvrent la voie à un avenir radieux>, N°M81, KREI, p. 177-204, URL : https://library.krei.re.kr/pyxis-api/1/digital-files/605ba745-9ac5-2a94-e054-b09928988b3c

KREI, 2023, *국제 농업 정보 Données sur l'agriculture internationale*, dans le rapport <Agriculture mondiale>, N°252, KREI, p. 57-100, URL : https://library.krei.re.kr/pyxis-api/1/digital-files/245c19a8-22f5-42f4-92a5-eef3dcffb1cb

Articles de presse

AHN Dong-Hwan, le 15/10/2018, « [글로벌 인사이트] 탐욕이 잉태한 양식 새우…'맹그로브 숲' 파괴하고 쓰나미 불렀다 » [[Analyse mondiale] Les crevettes d'élevage engendrées par la cupidité… elles ont détruit les forêts de mangroves et provoqué des tsunamis], *Seoul Shinmun*, URL : https://www.seoul.co.kr/news/international/asia-oceania/2018/10/16/20181016010004, consulté le 02/01/2023.

AHN Eun-Na, le 21/08/2021, « [사진] '사찰음식 식문화개선 캠페인 및 나눔' » [[Photo] « Campagne d'amélioration de la culture alimentaire de la cuisine monastique et partage »], *Money Today*, URL : https://www.mt.co.kr/society/2012/08/21/2012082113188296138, consulté le 04/11/2024.

AHN Hee-Kyoung, le 18/01/2022, « [AFL SPECIAL] '위드 코로나 시대'의 농식품유통을 전망한다 (2)통계로 본 식품시장 변화 » [[AFL SPECIAL] Perspectives de la distribution agroalimentaire à l'ère du « Avec Corona » (2) : évolution du marché alimentaire vue à travers les statistiques], *AFL News*, URL : http://www.aflnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=220934, consulté le 29/03/2022.

AN Kwang-Ho, le 11/07/2024, « 역대급 폭우에…먹거리 물가 다시 '비상' » [Des pluies torrentielles sans précédent… les prix des denrées alimentaires repartent à la hausse], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202407112130005#ENT, consulté le 19/12/2024.

AN Kwang-Ho, le 06/10/2024, « [단독] 구호뿐인 '동물복지 인증'…소·돼지·염소 등 '0%대' » [Exclusif] Le label « bien-être animal » reste un slogan : moins de 1 % pour les vaches, les porcs et les chèvres], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202410061624011#ENT, consulté le 05/12/2024.

AN So-Hyeon, le 01/02/2024, « 지구 살리는 채식, 학교가 가르치고 선택권 줘야 » [Pour sauver la planète, l'école doit enseigner le végétarisme et offrir le choix aux élèves], *Danbi News*, URL : https://www.danbinews.com/news/articleView.html?idxno=25531, consulté le 19/03/2024.

AN Yu-Jin, le 06/03/2023, « 폐기 농산물 연간 13 억톤…활성화 위해 접근성 확대 중요 » [« 1,3 milliard de tonnes de produits agricoles gaspillés chaque année… pour dynamiser la filière, élargir l'accessibilité est essentiel »], *The Buyer*, URL : https://www.withbuyer.com/news/articleView.html?idxno=23577, consulté le 11/10/2023.

Auteur Boseon, le 15/09/2022, « 더이상 '신념'이 아니다! 필수적 '환경 운동', 비건(Vegan) » [Ce n'est plus une simple conviction ! Le véganisme, un mouvement écologique essentiel], *SK ecoplant News Room*, URL : https://news.skecoplant.com/plant-tomorrow/5352/, consulté le 10/11/2022.

Auteur inconnu, s. d., « 의성군, 사찰음식으로 맛과 건강 한번에 잡다 » [Uiseong-gun, savourez à la fois le goût et la santé avec la cuisine des temples], *Daegoo Gwangyeok Ilbo*, URL : pas de possibilité d'accéder au lien d'article.

Auteur inconnu, le 28/11/2006, « 기획 1 – 앞에서 팔고 뒤에서 밑지지 않는 메뉴가격 결정하기 » [Dossier 1 – Déterminer le prix des menus pour vendre sans générer de pertes], *Monthly food bank*, URL : https://month.foodbank.co.kr/section/section_view.php?secIndex=502&page=70&section=008011&back=S&section_list=others.php&PHPSESSID=26c08bc9e7bf87c3acbfb31e1387929e&ckattempt=1, consulté le 10/02/2023.

Auteur inconnu, le 21/11/2009, « 불국토 » [La terre bouddhique], *Bulgyo Shinmun*, URL : http://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=100210, consulté le 12/01/2026.

BAE Jeong-Won, LEE So-Ah, YOO Ji-Yeon, le 23/08/2021, « "엄마, 저녁은 뭐 시켜먹어요?" 한국인 35%가 이렇게 산다 [식문화 대전환] » [« Maman, qu'est-ce qu'on commande pour le dîner ? » — 35 % des Coréens vivent ainsi [Grande transformation de la culture alimentaire]], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25000806#home, consulté le 23/08/2021.

BAE Joon-Yong, le 09/09/2023, « "가는 날이 장날? 가는 날이 휴무!" 대형 마트 이용자 60%가 헛걸음했다 » [Le jour où j'y vais, c'est fermé ! 60 % des clients des hypermarchés se sont déplacés pour rien], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/national/weekend/2023/09/09/35BXKUXWN5AEPBWGK77UAHCXNE/, consulté le 10/11/2023.

BAEK Cheo, le 25/09/2015, « 사찰음식 배우는 사람들 "이 좋은 음식들, 우리만 먹기 아깝죠" » [Les apprenants de la cuisine de temple : « Ce serait dommage de garder ces délicieux plats pour nous »], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/201509252126205, consulté le 24/06/2020.

BAEK Sang-Kyoung, HONG Jong-Seong, JI Hong-Koo, SEOK Min-Soo, YOU Joon-Ho, le 16/08/2017, « [단독] 살충제 계란 검사도 않고 '친환경 인증' » [[Exclusif] Des œufs éco-certifiés sans aucune contrôle aux pesticides], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/business/7940029, consulté le 10/09/2019.

BAEK Seung-Koo, BAEK Jong-Won, 2013, « [르포] '좌파양성소' 의혹 성미산마을에 가 보니 » [[Reportage] Visite à Seongmisan, le village soupçonné d'être une « fabrique de gauchistes »], *Monthly Chosun*, URL : http://monthly.chosun.com/client/news/viw.asp?nNewsNumb=201308100015, consulté le 23/09/2023.

BANG Young-Deok, le 26/11/2021, « "일단 찍어야 뜬다"…맛은 기본, 인증샷 부르는 '비주얼 푸드'가 대세 » [« Il faut d'abord prendre une photo pour que ça marche »… Le goût est essentiel, mais les « plats visuels » qui invitent à prendre des photos sont à la mode], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/business/10115676, consulté le 11/06/2023.

BEAK Joo-Hee, le 04/06/2012, « "채식은 편식이 아닌 지구촌 환경 살리기" » [Le végétarisme n'est pas un simple régime sélectif, mais un moyen de sauver l'environnement mondial], *Nocut News*, URL : https://www.nocutnews.co.kr/news/4261176?c1=191&c2=200, consulté le 04/06/2020.

Beopgongyang, le 29/09/2014, « 봉녕사 세계사찰음식대향연 속… 비구니 스님 공연으로 문화를 꽃피우다 » [Bongnyeongsa : la culture mise en lumière par le spectacle des nonnes au festival de cuisine des temples], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=136302, consulté le 07/09/2024.

BOUMEDIENE Anissa, le 21/04/2023, « "Je ne peux pas le chouchouter et en dévorer d'autres "… Ils sont devenus végés ou végans après avoir adopté un animal », *20 Minutes*, URL : https://www.20minutes.fr/societe/4033609-20230421-peux-chouchouter-devorer-autres-devenus-veges-vegans-apres-avoir-adopte-animal, consulté le 06/07/2023.

BOURDIN Léo, le 22/12/2022, « Avec la cheffe coréenne Jeong Kwan, une expérience culinaire à méditer », *Le Monde*, URL : https://www.lemonde.fr/le-monde-passe-a-table/article/2022/12/22/avec-la-cheffe-coreenne-jeong-kwan-une-experience-culinaire-a-mediter_6155418_6082232.html, consulté le 20/10/2024.

Bulgyo Shinmun, le 05/07/2016, « 불교문화는 가장 한국적인 문화 » [La culture bouddhique est la plus coréenne des cultures], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=149860, consulté le 18/03/2021.

CCKB, le 01/12/2023, « La cuisine des temples coréens : guérison culinaire pour l'âme - Qu'est-ce qui suscite l'intérêt mondial pour la cuisine des temples ? », *PR Newswire*, URL : https://www.prnewswire.com/news-releases/la-cuisine-des-temples-coreens--guerison-culinaire-pour-lame---quest-ce-qui-suscite-linteret-mondial-pour-la-cuisine-des-temples--302002878.html, consulté le 09/09/2024.

CHA Kil-Ho, le 19/05/2015, « 길거리 전도, 볼륨을 낮추세요 » [Évitez de prêcher dans la rue, baissez le volume], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Society/article/all/20150519/71339179/1, consulté le 12/04/2023.

CHEMIN Anne, le 07/10/2022, « Comment nous avons désanimalisé la viande », *Le Monde*, URL : https://www.lemonde.fr/idees/article/2022/10/07/comment-nous-avons-desanimalise-la-viande_6144786_3232.html, consulté le 02/11/2022.

Cheonsoocheonan, le 13/11/2012, « 발우공양 » [*balwoogongyang*], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=122293, consulté le 03/04/2020.

CHO Chae-Hee, le 11/03/2010, « 종교간 담장 허물었던 법정스님 » [Le moine Beopjeong, celui qui a abattu les murs entre les religions], *Yonhap News*, URL : https://n.news.naver.com/mnews/article/001/0003164477?sid=103, consulté le 05/09/2023.

CHO Chae-Hee, le 19/10/2019, « 산문집으로 되새기는 법정의 '무소유' » [Retrouver la philosophie de la « non-possession » de Beopjeong dans ses écrits], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/religious/409492.html, consulté le 11/12/2019.

CHO Chan-Ok, le 01/08/2023, « 현대 정치사에서 한국의 보수와 진보란 [특별기고] » [La signification du conservatisme et du progressisme en Corée dans l'histoire politique contemporaine [Tribune spéciale]], *Sisa On Sisa In*, URL : https://www.sisaon.co.kr/news/articleView.html?idxno=152547, consulté le 11/10/2023.

CHO Eun-Jin, le 03/11/2022, « MZ 세대 등에 업은 '사찰음식' 비건문화 주도하는 K-컬처 » [La K-culture, portée par la génération MZ, mène la culture végane à travers la cuisine des temples bouddhistes], *Case News*, URL : http://www.casenews.co.kr/news/articleView.html?idxno=12376, consulté le 05/01/2023.

CHO Gi-Min, le 03/03/2021, « '맥주=男, 소주=女' 주류 광고 모델공식, 주요 소비층 겨냥한 스타 마케팅 뜨겁다 » [Bière = homme, soju = femme : la règle des pubs pour l'alcool, dopée par un marketing de stars ciblant les principaux consommateurs], *Fin News*, URL : https://www.fnnews.com/news/202103031722472023, consulté le 14/03/2023.

CHO Hae-Ram, le 19/05/2023, « "참고 일해, 묶인 돈 받으려면"…외국인 '강제노동' 시키는 코리아? » [« Travaille d'abord si tu veux ton argent »… La Corée accusée d'imposer le travail forcé aux travailleurs étrangers ?], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202305191612001, consulté le 20/06/2023.

CHO Hyeon-Seong, le 13/02/2025, « 국가 문화유산 중 불교 32.9%, 예산은 19.1% » [32,9 % du patrimoine culturel national est bouddhiste, mais il ne reçoit que 19,1 % du budget], *Bulgyo.com*, URL : https://www.bulkyo21.com/news/articleView.html?idxno=60724, consutlé le 20/01/2026.

CHO Jae-Hyeon, le 06/05/2022, « 기후위기·동물권과 함께 성장화는 대체육 시장 » [Le marché de la viande alternative se développe avec la crise climatique et les droits des animaux], *News 1*, URL : https://www.news1.kr/articles/?4671454, consulté le 12/04/2022.

CHO Jun-Seong, le 11/10/2024, « 서삼석 의원, "유명무실한 동물복지농가제, 인센티브 도입 필요" » [Le député Seo Sam-seok : « Le système des fermes respectueuses du bien-être animal, célèbre mais inefficace, nécessite l'introduction d'incitations »], *News Worker*, URL : https://www.newsworker.co.kr/news/articleView.html?idxno=351241#google_vignette, consulté le 05/12/2024.

CHO Kyu-Hee, LIM Chan-Young, le 29/12/2022, « 대형마트 영업규제 10 년만에 손봤다… "쉬는날도 온라인 배송" » [Réglementation de l'activité des grandes surfaces révisée pour la première fois après 10 ans... « Livraison en ligne même les jours de fermeture »], *Moneytoday*, URL : https://news.mt.co.kr/mtview.php?no=2022122823321212888, consulté le 21/02/2024.

CHO Seong-Mee, le 18/05/2019, « [SNS 세상] '냄새 없는 고기' 만들려고 생살 뜯기는 새끼돼지 » [[Monde des réseaux sociaux] Des porcelets déchirés vifs pour fabriquer de la viande sans odeur], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20190516086600011, consulté le 10/03/2022.

CHO Seung-Han, le 29/01/2021, « 최장기간 장마, 가장 따뜻한 1 월… 2020 년 1 년 내내 이상기후 기록 세웠다 » [La plus longue saison des pluies, le mois de janvier le plus chaud… L'année 2020 a battu des records en termes de phénomènes climatiques extrêmes], *Dong-a Science*, URL : https://www.dongascience.com/news.php?idx=43571, consulté le 13/03/2023.

CHOEN Kwon-Pil, le 24/12/2020, « 코로나로 음식배달 75% 급증…용기 두께 제한해 플라스틱 쓰레기 줄인다 » [Les livraisons de repas ont bondi de 75 % avec la Covid-19… la Corée limite désormais l'épaisseur des emballages pour réduire les déchets plastiques], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/23953858, consulté le 08/01/2021.

CHOI Byeong-Cheon, le 11/04/2016, « "막걸리·사찰음식 만드는 법 배워요" 서울시 무료강좌 » [Initiation gratuite à la fabrication de *makgeolli* et à la cuisine des temples à Séoul], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20160409030800004, consulté le 09/08/2024.

CHOI Byeong-Gil, le 03/02/2017, « 깻잎 하루에 1 만 5 천장 따야…외국인 노동자들 '피눈물' » [Cueillir 15 000 feuilles de périlla par jour : le calvaire des travailleurs étrangers], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20170203094900052, consulté le 20/06/2023.

CHOI Dong-Hyeon, le 09/03/2018, « [두 남자의 도시이야기]왜 이태원엔 외국인이 많을까 » [[L'histoire urbaine de deux hommes] Pourquoi y a-t-il tant d'étrangers à Itaewon ?], *Asia Daily*, URL : https://www.asiae.co.kr/article/2018030909575160292, consulté le 02/04/2024.

CHOI Eun-Ha, le 24/11/2022, « 사찰음식 찐맛집, '가미향'을 아시나요? » [Connaissez-vous « Gami-hyang », le véritable et incontournable restaurant de la cuisine des temples ?], *KSB News*, URL : https://www.ksbnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=1506, consulté le 20/02/2023.

CHOI Eun-Kyoung, le 30/10/2023, « 23 년 해운대 '터줏대감' 문 닫았다…400 개도 안 남은 대형마트 » [Un « pilier » historique de Haeundae a fermé ses portes après 23 ans d'activité... il reste moins de 400 grands magasins], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25203321#home, consulté le 08/12/2023.

CHOI Hye-Ryeon, le 12/09/2024, « 서울 도농상생 직거래장터 운영…올 매출 100 억 기대 » [Séoul exploite des marchés de vente directe favorisant la coexistence ville-campagne… un chiffre d'affaires annuel de 10 milliards de wons attendu], *HanKyung*, URL : https://www.hankyung.com/article/202409125500i, consulté le 01/11/2024.

CHOI Ji-Hye, le 07/11/2021, « 대체육, 시장규모는 커지는데… 법제도 확립 시급 » [Le marché des substituts de viande prend de l'ampleur, mais il est urgent d'établir un cadre juridique], *Maeil Ilbo*, URL : http://www.m-i.kr/news/articleView.html?idxno=872916, consulté le 12/12/2021.

CHOI Jin-Hong, le 15/07/2021, « 트위터 채우기 시작한 비건…왜? » [Les végans commencent à investir Twitter… pourquoi ?], *Economic Review*, URL : https://www.econovill.com/news/articleView.html?idxno=540876, consulté le 29/07/2024.

CHOI Jin-Woo, le 25/05/2023, « 상·하위 소득격차 또 벌어졌다…'6.20→6.45 배' 악화 » [L'écart de revenus entre les plus riches et les plus pauvres s'est encore creusé… de 6,20 à 6,45 fois], *Yonhap News*, URL : https://news.einfomax.co.kr/news/articleView.html?idxno=4267607, consulté le 10/07/2023.

CHOI Mi-Yeon, le 26/09/2022, « "그럼 너는 '진짜 비건'이 아니네" – 먹는 것을 선택할 수 있는 자유 » [« Alors tu n'es pas un "vrai végan" » – La liberté de choisir ce que l'on mange], *OhmyNews*, URL : https://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0002865848, consulté le 01/12/2022.

CHOI Seol-Hwa, le 11/05/2024, « "먹거리 정책 퇴행, 22 대 국회서 바로 잡아야" » [Régression des politiques alimentaires : il faut corriger le tir au sein de la 22ᵉ législature], *Hankook Nongjeong*, URL : http://www.ikpnews.net/news/articleView.html?idxno=63692, consulté le 20/06/2024.

CHOI Seo-Young, le 29/09/2021, « 유기농 vs 무농약 vs 친환경 » [Biologique vs sans pesticides vs écologique], *Mk Health News*, URL : https://www.mkhealth.co.kr/news/articleView.html?idxno=55046#:~:text=%EC%A6%89%2C%20%EC%9C%A0%EA%B8%B0%EB%86%8D%EA%B3%BC%20%EB%AC%B4%EB%86%8D%EC%95%BD%EC%9D%98,%EC%82%AC%EC%9A%A9%EC%9D%B4%20%EA%B8%88%EC%A7%80%EB%90%98%EA%B3%A0%20%EC%9E%88%EB%8B%A4 consulté le 15/02/2026.

CHOI Yeon-Soon, le 23/12/2010, « 사찰음식의 대중화·현대화를 모색한다 » [Efforts pour rendre la cuisine des temples plus accessible et plus moderne], *Geumgang Shinmun*, URL : https://www.ggbn.co.kr/news/articleView.html?idxno=16175, consulté le 06/05/2020.

CHOI Yoo-Jeong, le 07/06/2021, « 탄소중립 식생활에 도움되는 로컬푸드 » [Les aliments locaux favorisant une alimentation à empreinte carbone neutre], *Korea.kr.* URL : https://www.korea.kr/news/reporterView.do?newsId=148888291, consulté le 10/11/2021.

CHOI Yun-Sun, le 21/03/2024, « 글로벌 셰프 서울 총집합…아시아 최고 음식점 가린다 » [Les chefs du monde entier se réunissent à Séoul… pour désigner le meilleur restaurant d'Asie], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20240321049000004?input=1195m, consulté le 10/04/2024.

COUSIN Mathilde, le 09/08/2019, « Non, le GIEC ne recommande pas un régime végétarien pour lutter contre le réchauffement climatique », *20 minutes*, URL : https://www.20minutes.fr/planete/2579899-20190809-non-giec-recommande-regime-vegetarien-lutter-contre-rechauffement-climatique, consulté le 17/11/2019.

EOM Tae-Gyu, le 07/10/2013, « "한 끼 식사 제공이 아닌 공공복지 성격 강하다" » [L'objectif est davantage social, plutôt que de simplement offrir un repas], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=128919#:~:text=%EC%97%AD%EC%82%AC%EC%A0%81%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EC%82%AC%EC%B0%B0%EC%97%90%EC%84%9C%20%EC%A0%9C%EA%B3%B5,%EB%B3%B5%EC%A7%80%EC%9D%98%20%EC%84%B1%EA%B2%A9%EC%9D%B4%20%EA%B0%95%ED%96%88%EB%8B%A4, consulté le 06/05/2022.

Équipe de journalistes, le 29/02/2024, « 2024 년 서울시 각 자치구에서 텃밭을 분양한다. » [En 2024, chaque arrondissement de Séoul proposera des parcelles de jardin à la location], *Agriculture urbaine de Séoul*, URL : https://cityfarmer.seoul.go.kr/brd/view.do?key=1905228807693&nttSn=13821, consulté le 08/04/2024.

Eroun net, le 28/12/2012, « [기획특집] 모두에게 이로운 선택 "윤리적소비(Ethical Consumerism) " » [[Dossier spécial] Un choix bénéfique pour tous : « la consommation éthique »], *Eroun net*, URL : https://www.eroun.net/news/articleView.html?idxno=2989, consulté le 28/09/2019.

Folin, Joong-ang Ilbo, le 02/12/2021, « 2030 55%이상 "채식 관심"… '비거니즘' 3 대 키워드 ㅣ #폴인인사이트 » [Plus de 55 % des personnes âgées de 20 à 39 ans s'intéressent au végétarisme... les trois mots-clés du « véganisme » I #PolinInsight], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25028880, consulté le 08/09/2022.

HA Jeong-Eun, le 20/02/2010, « 공양의 의미와 예절 » [La signification spirituelle et les règles du *gongyang*], *Bulgyo Shinmun*, URL : http://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=102013, consulté le 28/03/2024.

HA Jeong-Eun, le 29/10/2014, « 황토방에 메주 띄우는 해인사…비싸도 단골 많아 » [A Haeinsa, on fait fermenter le soja dans des pièces en terre battue… même cher, le temple attire de nombreux clients fidèles], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=136890, consulté le 07/11/2024.

HA Jeong-Eun, le 19/10/2015, « "암행어사 박문수 몽중에 시험문제 줄줄 나왔다던…" » [On raconte que Park Mun-su, l'inspecteur secret, voyait tous les sujets d'examen apparaître en rêve…], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=144134, consulté le 11/03/2023.

HA Joo-Yong, le 02/01/2024, « 수협 수산경제연구원 – 2024 년 수산경제 전망 » [Institut de recherche économique de la pêche de la Fédération des coopératives de pêche – Perspectives économiques de la pêche pour 2024], *Susan Times*, URL : https://www.susantimes.co.kr/etnews/?fn=v&no=21944&cid=21050300#:~:text=%EC%9D%B4%EC%97%90%20%EB%94%B0%EB%9D%BC%20%EC%97%B0%EA%B0%84%201%EC%9D%B8%EB%8B%B9,%EB%8B%A4%EC%86%8C%20%ED%95%98%EB%9D%BD%ED%95%A0%20%EA%B2%83%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EC%A0%84%EB%A7%9D%EB%90%9C%EB%8B%A4, consulté le 02/05/2024.

HA Soo-Jeon, LEE Ji-Hyeon, le 14/07/2022, « 뜨는 비건시장에 변수 된 식약처…비건식품 쏟아지자, 100 여개 제품 첫 조사 » [L'agence coréenne des aliments et des médicaments, un facteur clé sur le marché en plein essor des produits végans… face à l'afflux de produits végans, elle a lancé sa première enquête sur une centaine d'articles], *Hankyung*, URL : https://www.hankyung.com/article/2022071491601, consulté le 20/09/2022.

HAN Eun-Soo, le 05/04/2015, « 임수정, 동안 비결은 남다른 식단?…채소 위주 한 끼 '눈길' » [Im Soo-Jung, le secret de sa jeunesse réside-t-il dans un régime alimentaire particulier ?... Un repas à base de légumes attire l'attention], E today, URL : https://www.etoday.co.kr/news/view/1477077, consulté le 05/07/2020.

HAN Jeon-Jin, le 22/09/2022, « '사찰음식' 꺼낸 오뚜기…'신의 한수'일까 '무리수'일까 » [Ottogi se lance dans la 'cuisine des temples'… coup de maître ou pari risqué ?], *Biz watch*, URL : https://news.bizwatch.co.kr/article/consumer/2022/09/21/0026, consulté le 03/03/2023.

HAN Ji-Hye, le 02/03/2024, « 쌀보다 더 먹었다…국민 1 인당 육류 소비량 사상 첫 60kg 돌파 » [On mange désormais plus de viande que de riz… la consommation annuelle de viande par habitant atteint pour la première fois 60 kg], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25232433#home, consulté le 07/04/2024.

HAN Kyoung-Je, le 26/05/2023 « 식물성 만두·불고기…사찰食에 꽂힌 식품사 » [Raviolis et bulgogi végétaux… les entreprises agroalimentaires séduites par la cuisine des temples], *Hankyung*, URL : https://www.hankyung.com/article/2023052629561, consulté le 27/07/2023.

HAN So-Won, le 12/04/2025, « 누적 방문 외국인 69 만명…한류열풍 차기 주자로 주목받는 한국 '음식문화' » [690 000 visiteurs étrangers cumulés : la culture culinaire coréenne, le prochain moteur

de la vague Hallyu], *Wiki Life*, URL : https://www.wikitree.co.kr/articles/1041492, consulté le 05/05/2025.

HAN Woo-Joon, le 03/12/2023, « 농촌 곳곳 지켜온 한우 소농, 이렇게 사라지나 » [Les petits éleveurs de bœufs Hanwoo, qui ont protégé nos campagnes, vont-ils disparaître ainsi ?], *Nongjeong*, URL : https://www.ikpnews.net/news/articleView.html?idxno=62243, consulté le 02/01/2024.

HAN Young-Sun, le 24/08/2021, « 고기 없는 고기 밥상… 대체육이 식탁에 오르는 미래 '성큼' » [Des repas sans viande… le futur où la viande alternative arrive sur nos tables se rapproche rapidement], *MoneyS*, URL : https://www.moneys.co.kr/article/2021082308408079418, consulté le 23/09/2021.

HAN Yun-Joo, le 25/05/2018, « [음식 한류 이야기] 밥심으로 사는 사람들 » [[La vague culinaire coréenne] Un peuple qui tire sa force du riz], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/contributors/8328423, consulté le 20/11/2019.

HAWAG In-Sun, le 08/10/2021, « [2021 국감 현장] 풀무원 모르고 비건 허위광고?…식약처 "조치하겠다" » [[Enquête parlementaire 2021] Pulmuone aurait fait de la publicité mensongère sur le véganisme sans le savoir ?... L'agence coréenne des aliments et des médicaments déclare : « Nous prendrons des mesures »], *Food Today*, URL : https://www.foodtoday.or.kr/mobile/article.html?no=168050, consulté le 15/11/2021.

HEO Tae-Yoon, le 26/12/2021, « 비거니즘, 일시적 유행인가 ? 새로운 문화인가? » [Le véganisme : effet de mode passager ou nouvelle culture ?], *The Economist*, URL : https://economist.co.kr/article/view/ecn202112260004, consulté le 18/01/2022.

HONG Da-Yeon, le 18/06/2020, « [비건백과] 쉽지 않은 '채밍아웃' 사회적 인식 개선 필요해 » [[Vegan Encyclopedia] Le « *chaeming out* » n'est pas facile : il faut en améliorer la perception sociale], *Vegan News*, URL : https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=10534, consulté le 03/04/2021.

HONG Da-Yeon, le 25/02/2021, « [비건데이터] 채식뉴스 댓글 75% '부정적'…"풀먹기 강요하지 마" » [[Données Vegan] 75 % des commentaires sur les articles végétariens sont « négatifs »… « Ne nous forcez pas à manger de l'herbe »], *Vegan News*, URL : https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=10897, consulté 02/04/2021.

HONG Min-Seong, le 02/03/2024, « 한국인들 쌀보다 고기 많이 먹었다…1 인당 60 kg 넘어 » [Les Coréens mangent désormais plus de viande que de riz… plus de 60 kg par personne], *Hankyung*, URL : https://www.hankyung.com/article/2024030222577, consulté le 07/04/2024.

HONG Seong-Yong, le 29/12/2022, « [기자 24 시] 이커머스 시대에 마트가 쉬면… » [[24 heures avec un journaliste] Quand les GMS ferment à l'ère du e-commerce…], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/journalist/10586873, consulté le 10/11/2023.

HONG Yoo-Dam, le 19/07/2020, « 채식은 못해도 동물권 중요… '동물복지 식품' 인기 »[Même sans être végétarien, les droits des animaux comptent… la popularité des aliments issus du bien-

être animal], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20200717141000030, consulté le 03/08/2020.

HONG Seok-Ho, KWAK Do-Young, le 14/04/2022, « SK '가짜 고기'로 '진짜 미래'에 투자… "친환경-MZ 食소비 선점" » [SK investit dans un « véritable avenir » avec sa « fausse viande »… « Prendre les devants en visant les consommateurs écoresponsables et la génération MZ »], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Economy/article/all/20220414/112869553/1, consulté le 11/04/2024.

HONG Yoo-Dam, le 05/10/2020, « 서울 편의점 100m당 하나꼴…"근접 출점으로 경영악화 경험" » [À Séoul, une *pyeonuijeom* tous les 100 mètres… « La proximité des implantations a engendré des difficultés de gestion »], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20200929064200030, consulté le 01/11/2020.

HUH Jeong-Cheol, le 19/07/2016, « '요리인생의 전환점' 국가대표 셰프도 감탄한 사찰음식 » [La cuisine des temples impressionne même un chef de renommée nationale : un tournant dans leur carrière culinaire], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=150157, consulté le 10/03/2023.

HUH Jeong-Eun, le 23/04/2012, « '사찰음식, 주민 곁으로…' » [« La cuisine des temples, au plus près des habitants… »], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=117754, consulté le 14/11/2024.

HUH Nam-Kyol, le 08/11/2018, « 고기 덜 먹기가 답이다 » [La solution, c'est de manger moins de viande], *Hynde Bulgyo*, URL : https://www.hyunbulnews.com/news/articleView.html?idxno=298111, consulté le 30/04/2020.

HUH Nam-Kyol, le 07/06/2022, « 10. 동물의 살생과 지옥의 업보 – 상 » [10. La mise à mort des animaux et le karma infernal – Première partie], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=309969, consulté le 20/08/2022.

HUH Nam-Kyol, le 04/10/2022, « 18. 채식과 육식 – 중 » [18. Végétarisme et consommation de viande – partie 2], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=312302, consulté le 07/12/2022.

HWANG Gyo-Ik, le 13/07/2013, « [Why] [황교익의 먹거리 Why? 파일] 여럿이 숟가락 집어넣는 共用반찬 추방을… 침을 나누는 건 人情이 아닙니다 » [[Pourquoi] [Le dossier « Pourquoi ? » de Hwang Gyo-ik sur l'alimentation] Abolissons les plats communs où plusieurs personnes plongent leur cuillère... partager sa salive n'est pas une marque d'amitié], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/site/data/html_dir/2013/07/12/2013071201466.html, consulté le 20/03/2022.

HWANG Gyu-In, le 15/02/2023, « [백 투 더 동아/11 월 3 일]삼겹살과 한국 사람은 언제부터 사랑에 빠졌을까 » [[Back to the Dong-a / 3 novembre] Depuis quand le *samgyeopsal* et les Coréens sont-ils tombés amoureux ?], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Society/article/all/20171102/87087980/1, consulté le 11/11/2023.

HWANG In-Sang, le 05/11/2020, « "동물복지는 반려동물뿐 아니라 모든 생명으로 연결될 수 있다" » [« Le bien-être animal ne s'étend pas qu'aux animaux de compagnie, mais aussi à toute forme

de vie »], *NewsMaker*, URL : http://m.newsmaker.or.kr/news/articleView.html?idxno=107404, le 12/07/2023.

HWANG Jae-Hee, le 19/06/2023, « "편리함의 배신"…온라인 식품 시장 성장의 그늘 » [La trahison de la commodité… L'envers du décor de la croissance du marché alimentaire en ligne], *DealSite*, URL : https://news.dealsitetv.com/articles/99055, consulté le 10/11/2023.

HYEON Yoon-Kyoung, le 22/05/2019, « 발우공양과 만난 '슬로푸드' 발상지 이탈리아 토리노 » [Turin en Italie, le berceau du « *slow food* », rencontre la cérémonie du *balwoogongyang*], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20190522003500109?input=1195m, consulté le 20/06/2020.

SEO In-Hong, le 12/05/2020, « [비건백과] 나는 어떤 채식을 할 수 있을까 ? » [L'encyclopédie végane, quel type de végétarisme puis-je adopter ?], *Vegan News*, URL : https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=10452#:~:text=%ED%8F%B4%EB%A1%9C%20%EB%B2%A0%EC%A7%80%ED%85%8C%EB%A6%AC%EC%96%B8(Pollo,%EC%9C%A0%ED%95%B4%EC%84%B1%EC%9D%B4%20%EC%A0%81%EA%B8%B0%20%EB%95%8C%EB%AC%B8%EC%9D%B4%EB%8B%A4.$, consulté le 29/08/2022.

JANG Gyeong-Taek, le 24/04/2023, « [인터뷰] 무상사 활불선원 주지 세준 스님, 우주와 자연, 인간 조화로운 불국토 구현 » [[Interview] Vénérable Sejun, moine principal du temple Hwalbul Seonwon, vers la réalisation d'un monde bouddhiste harmonieux entre l'univers, la nature et l'humanité], *Journal in News Korea*, URL : https://jinkorea.kr/news/view.php?no=3214, consulté le 28/11/2025.

JANG Heo-Jeong, le 28/12/2019, « 겨울 산사서 담근 김치 '감칠맛' '개운한 맛' '매콤한 맛'으로 익어갑니다 » [Le kimchi préparé dans les temples de montagne en hiver mûrit en développant des saveurs umami, fraîches et légèrement épicées], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/201912271635005, consulté le 11/02/2020.

JANG Ji-Min, le 07/05/2019, « '배달 없인 못 살아' 키워드로 본 한국의 배달 문화 »[« Impossible de vivre sans livraison » : la culture de la livraison en Corée], *Hankyung Business*, URL : https://magazine.hankyung.com/business/article/202102185281b, consulté le 19/03/2020.

JANG Seul-Ki, le 17/08/2023, « 채식주의 '혐오', 미디어 통해 어떻게 소비됐나 » [Comment la « haine » envers le végétarisme a-t-elle été relayée à travers les médias ?], *Media Today*, URL : https://www.mediatoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=311871, consulté le 05/12/2023.

JANG Seung-Beom, le 13/02/2023, « 수협 수산경제연구원 – 2023 년 수산경제 전망 » [Institut de recherche économique de la pêche de la Fédération des coopératives de pêche – Perspectives économiques de la pêche pour 2023], *Fisheco*, URL : http://www.fisheco.com/news/articleView.html?idxno=82125#:~:text=2023%EB%85%84%20%EC%97%B0%EA%B0%84%201%EC%9D%B8%EB%8B%B9,%EA%B0%80%20%EC%9D%B4%EC%96%B4%EC%A7%88%20%EA%B2%83%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EC%98%88%EC%83%81%ED%96%88%EB%8B%A4, consulté le 02/04/2023.

JANG Yong-Moon, le 30/11/2020, « 무농약원료가공식품 인증제 도입, 유기인증 다양화 » [Introduction d'un système de labellisation pour les produits transformés à base d'ingrédients

sans pesticides et diversification du label biologique], *Jonopnong Shinmun*, URL : https://www.palnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=204291#:~:text=%EC%B9%9C%ED%99%98%EA%B2%BD%EB%86%8D%EC%96%B4%EC%97%85%EB%B2%95%20%EC%8B%9C%ED%96%89%EA%B7%9C%EC%B9%99,%EC%9B%94%201%EC%9D%BC%20%EA%B3%B5%ED%8F%AC%C2%B7%EC%8B%9C%ED%96%89&text=%5B%EC%A0%84%EC%97%85%EB%86%8D%EC%8B%A0%EB%AC%B8%3D%EC%9E%A5%EC%9A%A9%EB%AC%B8%20%EA%B8%B0%EC%9E%90,%EC%9D%B8%EC%A6%9D%EC%9D%B4%20%EB%8B%A4%EC%96%91%ED%99%94%EB%90%9C%EB%8B%A4, consulté le 02/10/2021.

JANG Young-Seop, le 20/04/2022, « 템플스테이·사찰음식, 글로벌브랜드로 키울 것 » [Le *Temple Stay* et la cuisine des temples appelés à devenir des marques mondiales], *Bulgyo Shinmun*, URL : http://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=217538, consulté le 10/10/2024.

JANG Yoon-Seo, JEONG Jong-Hoon, PYEON Gwang-Hyeon, le 16/01/2022, « 하루 음식쓰레기 2 만 t 비밀… 4 분의 1 은 먹기도 전에 버려진다 » [20 000 tonnes de déchets alimentaires quotidiens… un quart est jeté avant même d'arriver dans l'assiette], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25041150, consulté le 03/05/2023.

JEOAN Da-Hyeon, le 08/11/2023, « "비건 인증 믿을 수 없다" 내부 폭로까지 나오는 이유 » [Pourquoi en arrive-t-on même à des révélations internes affirmant que le label végan n'est pas fiable ?], *Biz Hankook*, URL : https://www.bizhankook.com/bk/article/26562, consulté le 10/12/2023.

JEON Da-Hyeon, le 18/03/2022, « '니들이 비건을 알아' 대기업 가짜 비건 식품에 채식인들 화났다 » ['Vous croyez connaître le véganisme ?' — Les consommateurs végans en colère contre les faux produits végans des grandes entreprises agroalimentaires], *Biz Hankook*, URL : https://www.bizhankook.com/bk/article/23448, consulté le 10/04/2022.

JEON Da-Wit, le 15/05/2024, « "이젠 사찰식(寺刹食)이죠"…식품업계의 '화두' » [« Aujourd'hui, c'est la cuisine des temples… », le nouveau mot d'ordre de l'industrie agroalimentaire], *i News*, URL : https://www.inews24.com/view/1719637, consulté le 07/06/2024.

JEON Jong-Bo, le 13/04/2021, « 성장기에 채식 급식? "정부가 영양 불균형 조장" » [Des repas végétariens pendant la croissance ? « Le gouvernement favorise les déséquilibres nutritionnels »], *Chosun Ilbo*, URL : https://m.health.chosun.com/svc/news_view.html?contid=2021041202265, consulté le 20/04/2023.

JEON Min, le 11/02/2024, « 종합소득 빈부격차 1 위 서울…상위 20% 소득, 하위 20% 65 배 » [Séoul en tête des écarts de richesse par revenu global… Le revenu des 20 % les plus riches est 65 fois supérieur à celui des 20 % les plus pauvres], *News 1*, URL : https://www.news1.kr/economy/trend/5317904, consulté le 03/03/2024.

JEON Seul-Ki, le 05/03/2024, « 1 인당 국민총소득 3 만 3745 달러…대만 '재추월' » [Revenu national brut par habitant : 33 745 dollars… la Corée devance à nouveau Taïwan], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/economy/finance/1130931.html, consulté le 10/04/2024.

JEONG Bo-Yoon, le 29/08/2022, « 환경 위한 비건인데…채식의 날? "잔반의 날" » [Végan pour l'environnement… Journée végétarienne ? Plutôt « Journée des restes »], *SBS Biz*, URL : https://biz.sbs.co.kr/article/20000078181, consulté le 19/09/2022.

JEONG Dong-Ok, le 02/03/2022, « 제 20 대 대통령선거 주요 정당 후보자 농정 공약 » [Programmes agricoles des candidats des principaux partis à la 20e élection présidentielle], *Hankook 4-H Shinmun*, URL : https://www.4hnews.kr/news/articleView.html?idxno=31993, consulté le 10/04/2022.

JEONG Hwa-Ryoung, le 18/02/2022, « 친환경 농산물 구매 이유, '환경을 위한 가치소비'도 한몫 » [Parmi les raisons d'achat des produits agricoles écologiques : la volonté de tendre vers une consommation responsable pour l'environnement], *Life In News*, URL : https://www.lifein.news/news/articleView.html?idxno=13714#:~:text=%EC%A0%84%EA%B5%AD%20%EC%86%8C%EB%B9%84%EC%9E%90%20%ED%8C%A8%EB%84%90%20999%EB%AA%85,%EC%97%90%EC%84%9C%20%EC%9A%B0%EC%88%98%ED%95%98%EB%8B%A4%EA%B3%A0%20%ED%8F%89%EA%B0%80%ED%96%88%EB%8B%A4, consulté le 10/04/2022.

JEONG Hye-Young, le 02/04/2022, « [어쩌다] 채식주의는 어떻게 트렌드가 됐을까 » [[Comment] Le végétarisme est-il devenu une tendance ?], *SBS News*, URL : https://news.sbs.co.kr/news/endPage.do?news_id=N1006697861, consulté le 07/07/2022.

JEONG Ji-Eun, le 01/12/2022, « 맛·가성비 동시에 잡은 "냉동 가정간편식" 시장 불붙었다 » [Les plats cuisinés surgelés, alliant goût et bon rapport qualité-prix, enflamment le marché], *Point Daily*, URL : https://www.pointdaily.co.kr/news/articleView.html?idxno=139818, consulté le 01/05/2023.

JEONG Soo-Kyoung, le 20/08/2022, « 고기·생선·우유…지금처럼 먹으려면 지구 2.3 개가 필요하다 » [Viande, poisson, lait... Pour continuer à manger comme aujourd'hui, il faudrait 2 ou 3 planètes Terre], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/environment/1055488.html, consulté le 21/10/2023.

JEONG Yong-In, le 26/01/2019, « "고작 0.025 ㎡ 개선" 공장식 축산 잔혹사는 현재진행형 » ['Une amélioration de seulement 0,025 m²' : la cruauté de l'élevage industriel se poursuit], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/201901261751001, consulté le 20/02/2020.

JEONG Yu-Mi, le 20/01/2016, « 지극한 마음으로 찾는 남해의 산… 어머니들의 산상기도 '금산 39 경'이 되다 » [La montagne de Namhae recherchée avec une dévotion profonde… les prières des mères sur la montagne sont devenues les « 39 merveilles du mont Geumsan »], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/201511042201135, consulté le 11/03/2023.

JIN Chang-Il, le 29/07/2024, « 화엄사 사찰음식이 '냉동김밥'으로 수출길…"세계 비건 시장 겨냥" » [La cuisine des temples bouddhistes du temple Hwaeomsa s'exporte sous forme de « kimbap surgelé »… et vise le marché végan mondial], URL : https://www.chosun.com/national/regional/honam/2024/07/29/2A5KCUVZPRFQXEXO2W564DBGJY/?utm_source=naver&utm_medium=referral&utm_campaign=naver-news, consulté le 02/10/2024.

JIN Jae-Hoon, le 27/05/2013, « 사찰음식 경연대회 출품 음식 » [Plat présenté au concours de la cuisine des temples], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=126337, consulté le 07/09/2024.

JIN Young-Hwa, le 30/03/2022, « 귀리 아몬드도 홀짝홀짝…'채식 한잔'에 폭 빠진 MZ 세대 » [Ils sirotent aussi des boissons à l'avoine et à l'amande… La génération MZ est complètement séduite par les « boissons végées »], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/economy/10273016, consulté le 11/11/2022.

JOO Hyeon-Joo, le 13/07/2021, « 계도기간 늘렸지만…'무농약원료가공식품' 갈등 여전 » [La période de transition a été prolongée… mais les désaccords autour des « produits transformés à base d'ingrédients sans pesticides » persistent], *Hankook Nongeomin Shinmun*, URL : http://www.agrinet.co.kr/news/articleView.html?idxno=302376, consulté le 20/08/2021.

JOO Soo-Won, le 19/01/2017, « 생협 매장은 어떻게 '계란 파동'을 피했나 » [Comment les magasins des coopératives de consommateurs ont-ils évité la « crise des œufs » ?], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/economy/economy_general/779381.html, consulté le 03/06/2020.

JOO Young-Jae, le 17/10/2020, « 기후위기 시대, 채식이 지구를 살린다 » [À l'ère de la crise climatique, le végétarisme sauve la planète], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202010171001001, consulté le 15/11/2020.

JOO Young-Jae, le 17/07/2023, « 바람에 날아온 농약에 친환경 인증 탈락… "과정 안 보고 결과만 보나" » [Échec du label écologique à cause de pesticides transportés par le vent… « Ne regarde-t-on que le résultat sans considérer le processus ? »], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202307170830001, consulté le 10/09/2023.

KANG Chan-Soo, le 21/07/2023, « 고기 많은 식단, 온실가스 최대 4 배 많다…옥스퍼드대 연구 보니 » [Une alimentation riche en viande génère jusqu'à quatre fois plus de gaz à effet de serre... selon une étude de l'université d'Oxford], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25179270#home, consulté le 29/11/2023.

KANG Chang-Won, le 07/10/2020, « 대체육(代替肉), 뉴노멀 시대의 새 먹거리 » [Viande de substitution, la nouvelle alimentation de l'ère du nouveau normal], *Wsobi*, URL : http://www.wsobi.com/news/articleView.html?idxno=106021, consulté le 08/04/2024.

KANG Eun-Ji, le 13/04/2021, « 지구를 위한 작은 움직임… "채식으로 친환경 삶 실천해요" » [Un petit geste pour la planète… « Adoptons un mode de vie écologique grâce au végétarisme »], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Society/article/all/20210413/106376117/1, consulté le 17/05/2022.

KANG Eun-Kyoung, le 04/11/2021, « 식품기업 아닌 SK·한화가 대체육 시장에 뛰어드는 이유 » [Pourquoi SK et Hanwha, qui ne sont pas des entreprises de l'IAA, investissent dans le marché des alternatives à la viande], *Biz Hankook*, URL : https://www.bizhankook.com/bk/article/22809, consulté le 18/10/2023.

KANG Ji-Yoon, le 02/11/2024, « 고기는 좋지만 학대는 싫어…'동물복지' 축산물, 도움 될까? » [La viande est bonne, mais on déteste la maltraitance… les produits d'élevage « respectueux du bien-être animal », est-ce utile ?], *Nocut News*, URL : https://www.nocutnews.co.kr/news/6237553?utm_source=naver&utm_medium=article&utm_campaign=20241102114258, consulté le 05/12/2024.

KANG Keyong-Rok, le 16/04/2012, « 한국불교문화재단, 사찰음식 나눔 캠페인 실시 » [La Fondation coréenne pour la culture bouddhiste lance une campagne de partage de la cuisine des temples], *Aju Business Daily*, URL : https://www.ajunews.com/common/redirect.jsp?newsId=20120416000439, consulté le 03/11/2024.

KANG Kyeong-Joo, le 24/08/2019, « [너의 이름은] 잼 1 위 '복음자리', 김수환 추기경이 담은 뜻은? » [« Ton nom » La confiture n°1 *bokeumjari* : le sens caché insufflé par le cardinal Kim Sou-hwan], *Hankyung*, URL : https://www.hankyung.com/article/201908229678g, consulté le 07/11/2024.

KANG Lee-Seul, le 27/05/x, « [신상 NEWS] 오뚜기 '라이트 슈가 쨈' 동원홈푸드 '밥없는 저당 닭가슴살 도시락'…저당 트렌드 » [[Nouveautés] Ottogi « Confiture à sucre réduit » et Dongwon Home Food « Lunch box au poulet sans riz à faible teneur en sucre »… la tendance du low-sugar], *News Today*, URL : https://www.news2day.co.kr/article/20230526500071, consulté le 05/07/2023.

KANG Min, le 10/05/2024, « 대표 채식문화 사찰식 제품 확대 전망 » [Perspectives d'expansion des produits de cuisine des temples, emblèmes de la culture végétarienne], *Sisafocus*, URL : https://www.sisafocus.co.kr/news/articleView.html?idxno=317436, consulté le 11/08/2024.

KANG Seon-Il, le 27/05/2022, « '먹거리정치'로 지역을 변화시키자 » [Changeons nos régions grâce à une 'politique alimentaire'], *Hankook Nongjeong*, URL : https://www.ikpnews.net/news/articleView.html?idxno=47519, consulté le 25/08/2022.

KANG Seon-Im, le 28/12/1999, « 지난 100 년 음식·식생활 변천사 » [Un siècle d'évolution de la nourriture et des habitudes alimentaires], *Seoul Shinmun*, URL : https://www.seoul.co.kr/news/newsView.php?id=19991228013002, consulté le 20/11/2019.

KANG Sun-Il, le 19/11/2023, « 농부시장 운영자들의 크나큰 고민, '공간'과 '가공' » [Les grandes préoccupations des organisateurs de marchés fermiers : l'espace et la transformation], *Hankook Nongjeong*, URL : https://www.ikpnews.net/news/articleView.html?idxno=62121, consulté le 22/12/2023.

KANG Tae-Hee, le 11/05/2023, « 청주 능인정사, 사찰음식 시식회 개최 » [Dégustation de cuisine des temples au temple Neunginjeongsa à Cheongju], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=316024, consulté le 07/09/2024.

KIM Ah-Ra, le 07/10/2020, « [HMR 전성시대] '비상식량→가정간편식' 소비 트렌드가 바뀌었다 » [[L'âge d'or des plats préparés] De « ration d'urgence » à « repas pratique à domicile » : la tendance de consommation a changé], *Maeil Ilbo*, URL : https://www.m-i.kr/news/articleView.html?idxno=751983, consulté le 03/04/2021.

KIM Areum, le 08/12/2022, « [인사이드 스토리]꼭 '비건' 마크 달아야 건강할까 » [[Inside Story] Faut-il absolument un label « végan » pour que ce soit sain ?], *Biz watch*, URL : https://news.bizwatch.co.kr/article/consumer/2022/12/07/0023, consulté le 20/11/2023.

KIM Bo-Hyeon, le 09/06/2021, « 비건을 비건이라 하지 못하고… 주류업계 '비건 인증' 안 하는 까닭 » [Incapables d'appeler le véganisme par son nom… Pourquoi l'industrie des boissons ne demande-t-elle pas le label végane ?], *Biz Hankook*, URL : https://www.bizhankook.com/bk/article/22042, consulté le 11/05/2023.

KIM Bo-Me, le 06/09/2023, « 서울 어린이집 '산지 직거래' 공공급식, 결국 친환경유통센터로 통합…서울시 지원 중단에 개편 » [La restauration publique directe « producteur-consommateur » des crèches de Séoul sera finalement centralisée au centre de distribution écologique… une réorganisation suite à l'arrêt du soutien de la ville de Séoul], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202309061000001, consulté le 12/12/2023.

KIM Bo-Ram, le 05/12/2023, « 시장서 잘 '먹히네' … 판 커지는 대체육 » [Les substituts de viande ont le vent en poupe... et leur part de marché s'accroît], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/it/10891233, consulté le 08/04/2024.

KIM Byeong-Ho, le 13/08/2018, « 안전 먹거리 찾아…생협 문전성시 » [En quête de nourriture sûre, les coopératives de consommateurs ne désemplissent pas], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/business/8433494, consulté le 03/06/2020.

KIM Byeong-Soo, le 03/03/2022, « '사 먹는 집밥' 5 조원 시장… 삼시 세끼 간편식 시대 » [Un marché de 5 000 milliards de wons pour les « repas maison achetés »… l'ère des plats préparés pour les trois repas de la journée], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/culture/10239543, consulté le 30/05/2022.

KIM Byeong-Sul, le 29/09/2020, « 웰빙과 로하스, 그리고 힐링-잃어버린 생활문화를 찾아서(2) » [*Well-being*, LOHAS et guérison : à la recherche d'une culture de vie perdue (2)], *The Food & Beverage News*, URL : http://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=88718, consulté le 30/10/2020.

KIM Cheol-Gyu, le 30/05/2023, « [김철규 칼럼] 음식 소비 전환과 사회·생태적 지속가능성 » [[Chronique de Kim Cheol-gyu] La transition de la consommation alimentaire et la durabilité socio-écologique], *Nongmin Shinmun*, URL : https://www.nongmin.com/article/20230526500621, consulté le 03/11/2023.

KIM Cheol-Gyu, le 09/12/2024, « [김철규 칼럼] 혼밥의 사회학 » [[Chronique de Kim Cheol-gyu] La sociologie du repas en solo], *Nongmin Shinmun*, URL : https://www.nongmin.com/article/20241209500602, consulté le 05/01/2025.

KIM Da-Jeong, le 06/07/2022, « 코로나 일상화된 '엔데믹' 시대…식품소비 트렌드 변화는? » [À l'ère de la Covid-19 endémique, où la maladie est devenue une réalité quotidienne… quelles sont les évolutions des tendances de consommation alimentaire ?], *Nongmin Shinmun*, URL : https://www.nongmin.com/article/20220704358542, consulté le 18/10/2022.

KIM Da-Som, le 17/11/2022, « 코로나 19 이후 냉동식품 소비 증가..인기품목 1 위는 '만두' » [Depuis la Covid-19, la consommation de surgelés augmente… le produit le plus populaire est le « *mandoo* »], *Daily Pop*, URL : http://www.dailypop.kr/news/articleView.html?idxno=64327, consulté le 15/03/2023.

KIM Da-Som, le 15/06/2023, « 저렴한 식재료 찾는 1 인가구, 못난이 농산물 알아보기 » [Les personnes vivant seules à la recherche d'ingrédients bon marché découvrent les fruits et légumes moches], *Daily Pop*, URL : https://www.dailypop.kr/news/articleView.html?idxno=69760, consulté le 07/12/2023.

KIM Dong-Ho, 2022, le 03/08/2022, « 일상 앱이자 문화로 자리잡은 배달, 배달 시장 미래는? » [La livraison, devenue une application du quotidien et une culture : quel avenir pour le marché de

la livraison ?], *Seoul Economic Daily*, URL : https://www.sedaily.com/NewsView/269NLXKAVY, consulté le 09/09/2022.

KIM Dong-Jin, le 06/04/2023, « '환경과 건강, 맛까지 모두 잡는다'…대체육 개발에 진심인 K-푸드테크 스타트업들 » [« Respectueux de l'environnement, bon pour la santé et délicieux »... Les start-up K-Food Tech se consacrent au développement de substituts de viande], *The Stock*, URL : https://www.the-stock.kr/news/articleView.html?idxno=18126, consulté le 08/04/2024.

KIM Dong-Kyu, le 15/07/2022, « [김동규 칼럼] 슈퍼돼지 옥자와 동물복지 » [[Chronique de Kim Dong-kyu] Le super-cochon Okja et le bien-être animal], *Kgnews*, URL : https://www.kgnews.co.kr/news/article.html?no=709730#:~:text=%EC%97%AC%EA%B8%B0%EC%84%9C%20%EC%98%A5%EC%9E%90%EB%8A%94%20'%EB%AF%B8%EB%9E%80%EB%8F%84,%EC%9D%B4%EC%86%A1%EB%90%98%EC%96%B4%20%EC%94%A8%EB%B0%9B%EC%9D%B4%EA%B0%80%20%EB%90%9C%EB%8B%A4, consulté le 10/08/2022.

KIM Dong-Yong, le 13/09/2024, « 농부에게 지역농산물 사려면 이곳으로…상설 운영하는 '서울 직거래장터'는 어디? » [Si vous voulez acheter des produits agricoles locaux directement auprès des agriculteurs… où se trouve le 'Marché direct de Séoul' qui fonctionne en permanence ?], *Nongmin Shinmun*, URL : https://www.nongmin.com/article/20240913500146, consulté le 20/09/2024.

KIM Eugene, le 02/07/2008, « 사람 죽은 후 지내는 의식 – 49 재 » [Rites funéraires du 49ᵉ jour], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=88902, consulté le 02/06/2022.

KIM Eugene, le 19/07/2016, « 13. 사찰음식 또 다른 이름 향적(香積) » [13. La cuisine des temples, également appelée *hyangjeok*], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=93510, consulté le 20/05/2023.

KIM Eugene, le 27/09/2016, « 17. 사찰음식과 채식 » [17. Cuisine des temples et végétarisme], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=94391, consulté le 11/05/2022.

KIM Eugene, le 03/05/2022, « [먹방시대 공양을 생각하다] 1. 공양의 현대적 의미 » [[À l'ère du *mukbang*, réfléchir au *gongyang*] 1. La signification contemporaine de l'offrande-repas], *Beopbon Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=309074, consulté le 10/10/2022.

KIM Eun-Ryeong, LIM Chan-Young, le 05/08/2022, « "마트 닫아도 시장 안 가" vs "이미 사회적 합의…" 의무휴업 폐지, 운명은 [« Même si les GMS sont fermées je n'irai pas au marché traditionnel » vs « Déjà un consensus social »… la fin de l'obligation des jours de fermeture, pour quel destin ? »], *Moneytoday*, URL : https://news.mt.co.kr/mtview.php?no=2022080417175664172, consulté le 21/02/2024.

KIM Geum-Lee, le 28/01/2024, « 외식비 뛰자 집밥…밀키트시장 세계 8 위로 » [La flambée des prix de la restauration pousse au fait-maison… le marché des kits repas se hisse au 8ᵉ rang mondial], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/economy/10931007, consulté le 04/03/2024.

KIM Gyeong-Taek, le 02/03/2024, « 작년 1 인당 육류소비량 60 ㎏ 넘었다…돼지고기 가장 선호 » [L'an dernier, la consommation de viande par habitant a dépassé 60 kg… le porc reste la viande la plus appréciée], *Seoul Economic Daily*, URL : https://www.sedaily.com/NewsView/2D6H9WXYJT, consulté le 19/03/2024.

KIM Gyu-Ah, le 01/09/2022, « [단독] 공개 이후 업데이트 안된 서울시 채식 음식점 '현황' » [[Exclusif] La liste des restaurants végans de Séoul non mise à jour depuis sa publication], *Vegan News*, URL : https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=13996, consulté le 06/01/2023.

KIM Ha-Young, le 01/11/2023, « 대통령과 여야 정치권 '진관사 사찰음식'으로 화합 » [Le président et les partis politiques de la majorité comme de l'opposition se retrouvent autour de la cuisine monastique du temple Jingwansa], *Bulgyo Shinmun*, URL : http://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=407573, consulté le 10/02/2024.

KIM Hong-Jun, le 29/04/2022, « '미친 소'를 잊었다… 고기에 빠진 한국인, 밥보다 더 먹는다 » [Ils ont oublié la « vache folle »… les Coréens, accros à la viande, en mangent plus que du riz], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25067659#home, consulté le 05/06/2022.

KIM Hye-Ji, le 25/01/2023, « 팬데믹 끝나가도…마트·편의점이 '밀키트' 손 못 놓는 이유 » [Même à la fin de la pandémie… pourquoi les supermarchés et les *pyeonuijeom* ne lâchent pas les « meal kits »], *E Today*, URL : https://www.etoday.co.kr/news/view/2215384, consulté le 03/03/2023.

KIM Hyeon-Ki, le 15/11/2014, « 안팎 험로 한국 경제, 무엇이 문제인가 » [L'économie coréenne en difficulté, quel est le problème ?], *Economic Review*, URL : https://www.econovill.com/news/articleView.html?idxno=223393, consulté le 19/11/2025.

KIM Jae-Hak, le 26/12/2019, « [issue&] 소비자에게 '건강한 가치' 전달 위해동물복지 농장과 유통망 확대 가속 » [[Issue&] Pour transmettre une 'valeur saine' aux consommateurs : accélération de l'expansion des fermes respectueuses du bien-être animal et de leurs réseaux de distribution], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/23666642#home, consulté le 13/04/2023.

KIM Jae-Hoo, le 01/10/2018, « 가정간편식의 급성장은 사회 변화상 반영하죠 » [La croissance rapide des plats cuisinés à domicile reflète les évolutions de la société], *Saenggeul Saenggeul Hankyung*, URL : https://sgsg.hankyung.com/article/2018092848851, consulté le 20/09/2019.

KIM Jae-Ok, le 08/08/2024, « 2024 용화사 사찰음식 시식회 » [Dégustation de cuisine des temples au temple Yonghwasa 2024], *Chungcheong Ilbo*, URL : https://www.ccdailynews.com/news/articleView.html?idxno=2290307, consulté le 07/09/2024.

KIM Jae-Yeon, le 11/01/2016, « [편의점의 명과 암]기업 구조조정 속도…편의점 창업 급증할듯 » [[Les avantages et les inconvénients des *pyeonuijeom*] L'accélération de la restructuration des entreprises... une forte augmentation du nombre d'ouverture de *pyeonuijeom* est à prévoir], *The Asia Business Daily*, URL : https://view.asiae.co.kr/news/view.htm?idxno=2016010916463481508, consulté le 19/11/2025.

KIM Je-Young, le 20/01/2022, « 채식에 푹 빠진 신세계, 비건 '대중화' 힘쓴다..계열사별 비건 브랜드 운영 »[Shinsegae, passionné de végétarisme, s'efforce de populariser le véganisme… chaque filiale gère

sa propre marque végane], *Kpenews*, URL : https://kpenews.com/View.aspx?No=2186746, consulté le 22/02/2022.

KIM Ji-Hye, le 17/08/2021, « [데이터뉴스]20~50 대 전연령층 음식 배달앱 결제 증가 » [[Data News] Augmentation des paiements sur les applications de livraison de repas chez les 20 à 50 ans], *etnews*, URL : https://www.etnews.com/20210817000143, consulté le 02/10/2021.

KIM Ji-Hyeon, PARK Ga-Hyeon, le 21/06/2016, « 도심 속 고요한 '절 밥' 한 끼 하실래요?…점심공양 빅 5 » [Un repas de temple au calme, en plein cœur de la ville ? Voici le Top 5 des *gongyang* pour le déjeuner], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/society/7395350, consulté le 06/05/2022.

KIM Ji-Seop, le 18/12/2023, « 강남·종로·용산 이어 부자동네 목록에 새로 이름 올린 곳은? » [Après Gangnam, Jongno et Yongsan, quel est le nouveau quartier à rejoindre la liste des quartiers riches ?], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/economy/stock-finance/2023/12/18/UP73IJ77RNFBTMS4BHUS6KA2PQ/, consulté le 12/01/2024.

KIM Jin-Bang, le 21/04/2023, « [호식탐탐] ⑦ 자생종 봄나물 곤달비를 아시나요? » [[Hosik Tamtam] ⑦ Le Gondalbi : connaissez-vous cette herbe sauvage printanière ?], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20230420055000055, consulté le 07/06/2023.

KIM Jin-Kyoung, le 27/02/2009, « '윤리적 소비' 훈풍, 불황 한파를 몰아내다 » [Le vent favorable de la « consommation éthique » chasse la vague de récession], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/economy/heri_review/341287.html, consulté le 10/03/2023.

KIM Jong-Deok, le 21/10/2013, « 음식을 통한 세상의 변화 » [Changer le monde grâce à l'alimentation], *Jeju Environment News*, URL : https://www.newsje.com/news/articleView.html?idxno=40261, consulté le 10/03/2020.

KIM Jong-Mok, le 11/09/2023, « '땅바닥에 패대기'…물고기에도 복지를 허하라 » [« Jetés par terre »… accordez aussi le bien-être aux poissons], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202309111458001#ENT, consulté le 12/10/2023.

KIM Joo-Young, le 02/12/2021, « 이마트, 채식 확산 따라 대체육 판매 본격화 » [E-Mart se lance dans la vente de substituts de viande pour répondre à la popularité croissante du végétarisme], *Finnews*, URL : https://www.fnnews.com/news/202112011648092473, consulté le 05/04/2022.

KIM Ki-Beom, le 14/06/2023, « 시민 대부분 "공장식축산 개선해야"…동물복지축산물 구매는 1/3 뿐 » [La majorité des citoyens estiment qu'il faut réformer l'élevage industriel… mais seulement un tiers achète des produits issus de l'élevage respectueux du bien-être animal], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202303161457001#ENT, consulté le 12/07/2023.

KIM Ki-Hoon, le 12/09/2024, « 서울 전역 도농상생 직거래장터 상설운영…올매출 100 억 기대 » [Des marchés permanents de vente directe ville-campagne ouverts dans tout Séoul… un chiffre d'affaires annuel de 10 milliards de wons attendu], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20240912062700004, consulté le 01/11/2024.

KIM Ki-Jeong, le 20/07/2022, « [김기정의 취향 일지] 우린 옥자를 먹어야하나 » [[Le journal des goûts de Kim Ki-jung] Devons-nous manger « Okja » ?], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/business/10393578, consulté le 15/09/2022.

KIM Ki-Yeon, le 30/04/2023, « 도농상생 공공급식, 내년부터 '서울친환경유통센터'가 » [Restauration publique pour la symbiose entre zones urbaines et rurales : à partir de l'année prochaine, le « centre de distribution alimentaire écologique de Séoul »], *Fsnews*, URL : https://www.fsnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=48801, consulté le 02/11/2023.

KIM Kyeong-Rok, PARK Hye-Min, le 22/09/2015, « '당신의 역사'로 본 한국 여성 » [Les femmes coréennes à travers 'Votre histoire'], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/18725479, consulté le 10/05/2020.

KIM Kyu-Won, le 02/01/2023, « 한살림 전무이사 윤형근 인터뷰: "유기농의 가치를 사는 소비자가 필요하다" » [Interview de Yoon Hyung-geun, directeur exécutif de HanSalim : « Nous avons besoin de consommateurs qui achètent la valeur du bio »], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/environment/1074098.html, consulté le 04/03/2023.

KIM Min-Ah, le 19/08/2024, « 문화사업단, '르 꼬르동 블루' 파리캠퍼스서 사찰음식 강의 » [CCKB donne un cours sur la cuisine monastique bouddhiste au campus parisien du Cordon Bleu], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=324347, consulté le 10/09/2024.

KIM, Min-Cheol, le 30/01/2023 (mise à jour le 08/03/2024), « 못난이 농산물 » [Les fruits et légumes agricoles moches], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/opinion/manmulsang/2023/01/30/AQCJZZO5DZFKVJEFJO6HXUNDQI/?utm_source=naver&utm_medium=referral&utm_campaign=naver-news, consulté le 09/12/2025.

KIM Min-Je, le 03/02/2019, « 기름 냄새 가득 밥상엔 '고기반찬'…채식인은 설 명절이 괴롭다 » [Une table de fête saturée d'odeurs de friture et de plats de viande… pour les végétariens, le Nouvel An lunaire est une épreuve], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/society_general/880976.html, consulté le 10/10/2020.

KIM Min-Ji, le 21/09/2022, « 사찰음식도 간편식…오뚜기, '두수고방'으로 채식 브랜드 확대 » [Même la cuisine des temples devient prêt-à-manger… Ottogi élargit sa marque végétarienne avec 'Dusoogobang'], *News Way*, URL : https://www.newsway.co.kr/news/view?tp=1&ud=2022092114262078689, consulté le 03/03/2023.

KIM Min-Ji, le 03/02/2024, « 소주는 여성, 맥주는 남성 모델… 주류 업계 광고 모델 차이는? » [Le soju mise sur des modèles féminins, la bière sur des modèles masculins… d'où vient cette différence dans la publicité des alcools ?], *Maditimes*, URL : https://www.madtimes.co.kr/news/articleView.html?idxno=19701, consulté le 10/03/2024.

KIM Na-Yoon, le 08/01/2024, « 동물복지·가격· 맛 다잡은 '독도새우 배양육'…이젠 출발신호만 남았다 » [La « crevette de Dokdo » cultivée en laboratoire, alliant bien-être animal, prix et goût… il ne reste plus que le feu vert pour son lancement], *Fortune Korea*, URL : https://www.fortunekorea.co.kr/news/articleView.html?idxno=33013#:~:text=%EC%85%80%

EB%AF%B8%ED%8A%B8%EB%8A%94%202019%EB%85%84,%EC%83%88%EC%9A%B0%20%EB%B0%B0%EC%96%91%EC%9C%A1%EC%9D%84%20%EB%A7%8C%EB%93%A4%EC%97%88%EB%8B%A4, consulté le 07/04/2024.

KIM Nae-Young, le 01/04/2024, « 용인 법륜사, 봄나물 축제로 사찰음식 홍보 » [Festival des herbes sauvages printanières au temple Beomryunsa à Yongin : découverte de la cuisine des temples], *Hyundae Bulgyo*, URL : https://www.hyunbulnews.com/news/articleView.html?idxno=413081, consulté le 07/09/2024.

KIM Sang-Woo, le 25/08/2017, « 다시 뜨는 냉동식품, 전문 매장 국내 첫 오픈 » [Les surgelés font leur retour : ouverture du premier magasin spécialisé dans le pays], *Food bank*, URL : http://www.foodbank.co.kr/news/articleView.html?idxno=52728, consulté le 09/10/2019.

KIM Se-Lin, le 11/09/2023, « "마라탕에 탕후루 즐기다가…" 中 음식 유행 '무서운 경고' [이슈+] » [En savourant du *malatang* et du *tanghulu*… un « terrible avertissement » sur la mode des plats chinois [Enquête+]], *Hankyung*, URL : https://www.hankyung.com/article/2023091194907, consulté le 07/04/2024.

KIM Seol-Ha, le 26/09/2019, « 평소엔 채식, 회식땐 육식…'플렉시테리언'이 뭐길래? » [Végétarien au quotidien, carnivore lors des repas de groupe… Qu'est-ce qu'un « flexitarien » ?], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/society/8996933, consulté le 20/10/2019.

KIM Seung-Ryong, le 20/03/2024, « 봄나물 음식문화의 위기. 농업 칼럼니스트 농학박사 허북구 » [La crise de la culture culinaire des légumes de printemps – par HUH Buk-gu, chroniqueur agricole et docteur en agronomie], *Jeonnam Internet News*, URL : https://www.jnnews.co.kr/m/view.php?idx=370278, consulté le 11/04/2024.

KIM So-Ra, le 02/10/2017, « 채식인은 명절이면 도망가고 싶다. [2017 추석 열전] 명절음식, 이제는 좀 바꾸어 봐도 좋지 않을까 » [Les végétariens voudraient fuir pendant les fêtes. [*Chuseok* 2017 – Chroniques des fêtes] Et si l'on changeait enfin un peu les plats traditionnels des jours de fête ?], *OhmyNews*, URL : https://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0002364847, consulté le 10/10/2020.

KIM Soo-Kyoung, le 23/10/2017, « 하림이 동물복지 인증에 힘 쏟는 까닭은?… "친환경보다 한 수 위" » [Harim privilégie le bien-être animal : « Mieux que l'écologie »], *Newdaily*, URL : https://biz.newdaily.co.kr/site/data/html/2017/10/23/2017102310049.html, consulté le 22/03/2022.

KIM Sun-Ah, le 05/01/2024, « 이보은 "농부시장의 사회적 가치 입증…묵은 숙제 풀어낼 것" » [Lee Bo-Eun : « Nous allons prouver la valeur sociale des marchés fermiers… et résoudre les vieux problèmes en suspens. »], *Hankook Nongeomin Shinmun*, URL : https://www.agrinet.co.kr/news/articleView.html?idxno=323951, consulté le 05/03/2024.

KIM Sun-Eop, le 24/12/2018, « "다음 마을부엌을 위하여" » [« Pour la prochaine cuisine communautaire »], *OhmyNews*, URL : https://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0002498080&SRS_CD=0000011852, consulté le 10/11/2020.

KIM Sun-Hyeong, le 21/01/2023, « "넘침은 모자람만 못해…차례상 음식 과감히 줄여야" » [Mieux vaut moins que trop : réduisons la table du culte des ancêtres], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20230120123300053, consulté le 16/02/2023.

KIM Tae-Hyeon, le 18/06/2024, « [신앙과 삶] "15 번 거절 당해도, 다시 16 번 예수 복음 전합니다" » [[Foi et vie] « Même si je suis rejeté 15 fois, je prêcherai l'Évangile de Jésus une 16ème fois. »], *Igoodnews*, URL : https://www.igoodnews.net/news/articleView.html?idxno=76792, consulté le 10/07/2024.

KIM Yang-Jin, le 05/03/2021, « 서울시 전국 최초 '채식 조례' …채식 음식점 인증제 도입 » [La ville de Séoul adopte la première 'ordonnance sur le végétarisme' du pays… mise en place d'un système de certification pour les restaurants végétariens], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/area/capital/985606.html, consulté le 30/10/2021.

KIM Yoon-Joo, le 25/01/2023, « 조상님이 '비건'이었을지도 몰라… 'NO 고기 뭇국' 채식 차례상. '채식 차례상' 명절 새풍속도 » [Nos ancêtres auraient peut-être été végans… la table du Nouvel An végétarienne avec du *mooguk* sans viande. Nouvelle tendance : la table du Nouvel An végétarienne], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/environment/1076819.html, consulté le 18/02/2023.

KIM Yoon-Tae, le 24/06/2020, « [시론] 새로운 음식문화 등장과 행동하는 시민 » [[Tribune] L'émergence d'une nouvelle culture alimentaire portée par des citoyens engagés], *Sisa Journal*, URL : https://www.sisajournal.com/news/articleView.html?idxno=201444, consulté le 07/08/2020.

KIM Young-Ho, le 24/09/2020, « 음식을 먹는다는 것은? '눈으로 먹는 음식' 시대 도래 » [Que signifie manger ? L'ère de la « nourriture que l'on mange avec les yeux » est arrivée], *100 News*, URL : https://www.100news.kr/8114, consulté le 27/07/2021.

KIM Young-Joo, le 08/04/2013, « 서울시 매주 '채식의 날' 운영 » [La ville de Séoul organise chaque semaine une « journée végétarienne »], *Munhwa Ilbo*, URL : https://www.munhwa.com/article/10840596, consulté le 20/04/2023.

KIM Young-Jun, le 13/08/2024, « 정관스님 초청 사찰 음식 시연…22 일, 24 일 LA 서 개최 » [Démonstration de cuisine monastique bouddhiste avec le Vénérable Jeonggwan… organisée à Los Angeles les 22 et 24], *The Korea Daily*, URL : https://www.koreadaily.com/article/20240813201928089, consulté le 07/09/2024.

KIM Young-Kil, le 24/08/2022, « <포커스> 돼지 동물복지 인증은 왜 지지부진할까 » [<Focus> Pourquoi le label du bien-être animal dans l'élevage porcin tarde-t-il à se mettre en place ?], *CSN*, URL : https://www.chuksannews.co.kr/mobile/article.html?no=250258, consulté le 07/06/2024.

KIM Young-Seok, le 16/11/2010, « '2010 사찰음식 추계 학술심포지엄' 개최 » [Symposium académique d'automne 2010 sur la cuisine des temples], *Bulgyo Journal*, URL : https://www.buddhismjournal.com/news/articleView.html?idxno=3761, consulté le 07/09/2024.

KIM Young-Woo, le 18/05/2024, « 미슐랭 ★★★ 셰프도 반했다, K-사찰음식에 열광하는 외국인들 » [Même un chef trois étoiles Michelin est conquis : les étrangers s'enthousiasment pour la

cuisine des temples coréenne], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/national/national_general/2024/05/18/HX22SIUE25BPXBWAADYQBPSBAQ/, consulté le 06/07/2024.

KIM Yun-Kyung, le 23/03/2020, « 코로나 19 사태가 만든 HMR 키워드 '가시비…조리 시간을 개인 시간으로' » [Mot-clé des plats préparés (HMR) nés de la crise de la Covid-19 : rapport qualité-prix... Transformer le temps de cuisine en temps pour soi], *Food News*, URL : http://www.foodnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=73293, consulté le 28/05/2020.

KO Byeong-Chan, PARK Kang-Soo, PARK Soo-Ji, le 10/12/2021, « 속헹 목숨 앗아간 비닐하우스…여전히 이주노동자들이 산다 » [La serre en plastique qui a coûté des vies… des travailleurs migrants y vivent encore], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/society_general/1022773.html, consulté le 20/06/2023.

KO Byeong-Soo, le 08/12/2021, « "밥심 대신 고기힘" 1 인당 육류 54kg 소비 » [Plus de force grâce à la viande plutôt qu'au riz » : 54 kg de viande consommés par habitant], *Naeil Shinmun*, URL : https://www.naeil.com/news/read/407463, consulté le 18/01/2022.

KO Seong-Jin, le 28/09/2021, « "장소 확보 어려워"… '파머스마켓' 설자리 잃는다 » [« Difficulté à trouver un emplacement »… les « marchés fermiers » en difficulté], *Nongmin*, URL : https://www.agrinet.co.kr/news/articleView.html?idxno=303973, consulté le 17/08/2023.

KONG Man-Sik, le 17/05/2021, « 붓다가 본 세상살이 3_식탐의 시대 » [La vie selon le Bouddha 3_L'époque de la gourmandise], *Geumgang Shinmun*, URL : https://www.ggbn.co.kr/news/articleView.html?idxno=43425, consulté le 01/01/2022.

KONG Myeong-Sook, le 10/09/2020, « [소비의 창] 코로나 19 이후 소비자 행동의 변화 » [[La fenêtre de la consommation] Les changements dans le comportement des consommateurs après la Covid-19], *Sobilife*, URL : http://www.sobilife.com/news/articleView.html?idxno=27944, consulté le 01/11/2020.

KOO Dan-Bi, le 30/09/2020, « "너도 참 별나다"…추석 때마다 핀잔 듣는 채식주의자를 위한 밥상 » [« Toi aussi, tu es vraiment étrange… » Un repas pour les végétariens qui, à chaque *Chuseok*, essuient des remarques désobligeantes], *Money Today*, URL : https://www.mt.co.kr/culture/2020/09/30/2020092910370246102, consulté le 10/10/2020.

KWAK Eun-Young, le 28/12/2021, « [환경 키워드로 읽는 2021 년 산업 ④] 채식 시장 확대 나선 유통기업 » [[Lecture de l'industrie 2021 à travers les mots-clés de l'environnement ④] Les entreprises de distribution se lancent dans l'expansion du marché végétarien], *Green Post*, URL : https://www.greenpostkorea.co.kr/news/articleView.html?idxno=131100, consulté le 18/07/2022.

KWAK Noh-Phil, le 29/06/2024, « 배양육 상품화 '청신호'…아기 소 희생 없는 '무혈청 배양액' 잇단 개발 » [Feu vert pour la commercialisation de la viande cultivée… développement successif de milieux de culture sans sérum, sans sacrifier de veaux], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/science/future/1026202.html, consulté le 10/09/2024.

KWAK Noh-Phil, le 29/06/2024, « 한국인의 주식이 고기로 바뀌었다… "밥심으로 산다"는 옛말 » [L'aliment de base des Coréens est devenu la viande… l'expression « vivre grâce au riz » appartient au passé], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/science/future/1078387.html, consulté le 08/08/2024.

KWAK Sang-Ah, le 17/06/2015, « "오늘 하루, 고기 안 먹으면 안 될까요?" » [Est-ce qu'on pourrait ne pas manger de viande aujourd'hui ?], *Huff Post*, URL : https://www.huffingtonpost.kr/news/articleView.html?idxno=6972, consulté le 04/06/2020.

KWAK Sang-Min, le 14/12/2023, « 소비자 외식은 '고기' … 축산물 외식 비중 평균 63% 차지 » [La restauration des consommateurs : la viande domine… les plats à base de produits d'origine animale représentent en moyenne 63 %], *Handon News*, URL : http://www.pignpork.com/news/articleView.html?idxno=10099, consulté le 07/01/2024.

KWAK So-Young, SHIN Young-Ah, le 09/09/2022, « 고기 대신 대체육 올린다…비건의 푸짐해진 명절 차례상 » [On remplace la viande par des substituts… la table du Nouvel An végane se fait plus généreuse], Seoul Shinmun, URL : https://www.seoul.co.kr/news/newsView.php?id=20220908500250&wlog_tag3=naver, consulté le 20/11/2022.

KWON Ah-Hyeon, le 01/10/2023, « "하루 5 분 멍때리자" 조계종 명상법 개발 중 » [Une nouvelle méthode de méditation développé par l'Ordre Jogye : « les cinq minutes de vide par jour »], Weekly Chosun, URL : https://weekly.chosun.com/news/articleView.html?idxno=29184, consulté le 10/10/2024.

KWON Jin-Han, le 07/06/2019, « 영주시, 미슐랭 스타 셰프 초청 정관스님 사찰음식 시연 » [Yeongju : démonstration de cuisine des temples avec la nonne Jeonggwan et un chef Michelin], *Kyongbuk Ilbo*, URL : https://www.kyongbuk.co.kr/news/articleView.html?idxno=2004857, consulté le 08/08/2019.

KWON Oh-Kyoung, le 14/11/2023, « 이소라 시의원, "서울시 채식가능음식점 52%가 죽 프랜차이즈 음식점?기준 재정립해야…" » [La conseillère municipale Lee So-Ra : « 52 % des restaurants végétariens à Séoul sont des franchises de juk (bouillie de riz) ? » Il est nécessaire de redéfinir les critères…], *Enews Today*, URL : https://www.enewstoday.co.kr/news/articleView.html?idxno=2057425, consulté le 15/12/2023.

LABRO Camille, le 26/06/2020, Claude Fischler : « Manger est aussi un acte social, collectif », *Le Monde*, URL : https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2020/06/26/claude-fischler-manger-est-aussi-un-acte-social-collectif_6044276_4497319.html, consulté le 19/10/2020.

Le Parisien avec AFP, le 25/11/2024, « Après le fiasco de la COP29, coup d'envoi des négociations de la dernière chance contre la pollution plastique en Corée du Sud », *Le Parisien*, URL : https://www.leparisien.fr/environnement/climat/apres-le-fiasco-de-la-cop29-coup-denvoi-des-negociations-de-la-derniere-chance-contre-la-pollution-plastique-en-coree-du-sud-25-11-2024-N2PEHKL34JB6FOH4K2Z2NOOZ7Y.php, consulté le 07/12/2024.

LEE Chang-Yoon, le 03/04/2015, « "중도적 음식관, 육식 만연과 채식고집 극복할 음식윤리" 허남결 교수, '사찰음식포럼'에서 음식윤리 불교적 관점 조명 » [« Une approche modérée de l'alimentation : l'éthique alimentaire pour dépasser l'omniprésence de la viande et l'entêtement végétarien » Le professeur Heo Nam-gyeol met en lumière l'éthique alimentaire sous l'angle bouddhiste lors du forum sur la cuisine des temples], *Bulgyo Jouranl*, URL :

https://www.buddhismjournal.com/news/articleView.html?idxno=11553, consulté le 02/06/2022.

LEE Chook-bok, le 27/12/2022, « 배달 라이더, 월 381 만원 벌어…10 명중 4 명 교통사고 경험 » [Les livreurs à moto gagnent 3,81 millions de wons par mois… 4 sur 10 ont déjà eu un accident de la route], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Economy/article/all/20221227/117178753/1, consulté le 05/06/2023.

LEE Geum-Na, le 31/03/2021, « '고기 안 먹고' 회사 다녀보기…극히 '개인적'인 5 단계 변화 » [Expérimenter la vie en entreprise sans consommer de viande : les cinq étapes d'un changement profondément personnel], *KBS News*, URL : https://news.kbs.co.kr/news/pc/view/view.do?ncd=5151392, consulté le 07/07/2022.

LEE Gwang-Jo, le 14/05/2022, « 전주 vs 고양, 푸드플랜 롤모델은 어디?새 정부 농업-농촌 국정과제 중 푸드플랜 언급 없어 폐기 우려 커져 » [Jeonju vs Goyang : quel sera le modèle du Food Plan ? L'absence de mention du Food Plan dans le programme gouvernemental sur l'agriculture et les zones rurales inquiète quant à un possible abandon], *Hankook Youngnong*, URL : http://www.youngnong.co.kr/news/articleView.html?idxno=38459, consulté le 01/07/2022.

LEE Hak-Beom, le 31/08/2022, « "사육면적 0.075 ㎡로 확대하면 산란계 최대 50% 감소..계란 수입하게 될 것" » [« Si la surface d'élevage est portée à 0,075 m², le nombre de poules pondeuses pourrait diminuer de 50 %… ce qui obligerait à importer des œufs. »], *Dailyovet*, URL : https://www.dailyvet.co.kr/news/policy/171349#:~:text=%ED%95%9C%20%EB%AA%A9%EC%86%8C%EB%A6%AC%EB%A1%9C%20%EC%A0%95%EB%B6%80%20%EC%A7%80%EC%9B%90%20%EC%9A%94%EA%B5%AC&text=%EC%A7%80%EB%82%9C%202018%EB%85%84%209%EC%9B%94,%EC%9C%A0%EC%98%88%EA%B8%B0%EA%B0%84%EC%9D%B4%20%EC%A0%81%EC%9A%A9%EB%90%9C%EB%8B%A4, consulté le 10/10/2022.

LEE Han-Tae, LEE Moon-Yae, le 26/03/2024, « [Issue+] 알맹이 없는 22 대 총선 농정공약 » [[Issue+] Des promesses agricoles sans substance pour les élections législatives de la 22e législature], Nongchuksan Shinmun, URL : https://www.aflnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=267960, consulté le 10/05/2024.

LEE Ho-Young, le 21/09/2022, « "오뚜기도 '비건' 확대"…사찰음식 '두수고방' 컵밥·파우치죽으로 시장 공략 » [Ottogi élargit aussi son offre « végane »… conquête du marché avec les cup-bowls et les porridges en sachet 'Dusoogobang' inspirés de la cuisine des temples], *Social Value*, URL : https://www.socialvalue.kr/news/view/1065603304139889, consulté le 03/03/2023.

LEE Hye-Jin, le 31/08/2018, « 동물복지 도축장 » [Des abattoirs respectueux du bien-être animal], Chuksan Kyungje Shinmun, URL : https://www.chukkyung.co.kr/news/articleView.html?idxno=52155, consulté le 10/12/2023.

LEE Hye-Mee, le 04/05/2018, « 백화점·마트 '고전'…전문점 '선전' » [Les grands magasins et les supermarchés peinent… les magasins spécialisés tirent leur épingle du jeu], *Herald Media*, URL : https://biz.heraldcorp.com/article/1663450, consulté le 26/04/2020.

LEE Hye-Mi, le 02/06/2020, « 저탄소 사과, 동물복지 우유…코로나에 더 뜨거워진 '친환경' 열풍 [슬기로운 가치소비 생활①] » [Pommes à faible émission de carbone, lait issu du bien-être animal… une vague « écoresponsable » encore plus forte avec la Covid-19 [Une vie de

consommation responsable et avisée ①]], *Biz Herald*, URL : https://biz.heraldcorp.com/article/2325505, consulté le 02/04/2020.

LEE Hye-Woon, le 28/05/2023, « 사찰 음식에 빠진 프랑스 요리 장인 "채식 발효는 세계적 화두" » [Un maître cuisinier français séduit par la cuisine des temples : « la fermentation végétarienne est un enjeu mondial »], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/national/weekend/2023/05/27/WYLIOMB5RBH5VDKEXPIZSM4IHU/, consulté le 06/07/2024.

LEE Hyeon-Joo, le 17/08/2017, « [살충제 계란 파장] '친환경 계란'의 배신 » [[Répercussions des œufs aux insecticides] La trahison des œufs 'écologiques], *Hankook Ilbo*, URL : https://www.hankookilbo.com/News/Read/201708170488577742, consulté le 10/09/2019.

LEE Hyeon-Woo, le 04/12/2020, « '동물복지'라는 말의 함정 » [Le piège derrière la terminologie de « bien-être animal »], *OhmyNews*, URL : https://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0002699163, consulté le 12/10/2023.

LEE Hyeon-Woo, le 28/10/2021, « 지금부터 채식주의자 청문회를 시작하겠습니다. '채밍아웃'에 쏟아지는 질문들… 온라인이 오프라인보다 비난·혐오 심각 » [À partir de maintenant, nous ouvrons l'audition des végétariens. Les questions pleuvent sur le « *chaeming-out* » (coming-out végétarien)... la critique et la haine sont plus graves en ligne que hors-ligne], *OhmyNews*, URL : https://www.ohmynews.com/NWS_Web/Series/series_premium_pg.aspx?CNTN_CD=A0002782903, consulté le 06/11/2021.

LEE Hyeok-Joon, le 20/06/2025, « "처음 와서 2 주 굶었어요" 비건인 발목 잡는 한국 » [« Je suis venu pour la première fois et j'ai jeûné pendant deux semaines » : la Corée, un obstacle pour les végans], MBN, URL : https://www.mbn.co.kr/news/society/5120761, consulté le 04/12/2025.

LEE Hyo-Seok, Lee You-Jin, le 27/05/2024, « 서초구, 전국 최초로 대형마트 풀어줬다…7 월부터 새벽배송 스타트 » [Seocho-gu, première ville du pays à autoriser les grands supermarchés... des livraisons tôt le matin à partir de juillet], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/economy/11026201, consulté le 30/09/2024.

LEE Jae-Hwan, le 17/07/2017, « "윤리적 소비로 지역경제와 환경을 살리자" » [« Sauvons l'économie locale et l'environnement par la consommation éthique »], *Ohmy News*, URL : https://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0002342923, consulté le 10/11/2020.

LEE Jae-Hyeon, le 10/05/2024, « CJ 제일제당, '사찰음식' 본격 확대…한국의 채식문화 전파 » [CJ CheilJedang développe activement la « cuisine des temples »… diffusion de la culture végétarienne coréenne], *The Food & Beverage News*, URL : https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=100361, consulté le 11/08/2024.

LEE Jae-Hyeon, le 02/10/2024, « [창간 28 주년 특집 Ⅲ] 코로나 19 와 식품산업 패러다임 대전환 » [[Numéro spécial 28ᵉ anniversaire, partie III] La Covid-19 et la transformation radicale du

paradigme de l'industrie alimentaire], *The Food & Beverage News*, URL : https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=101197, consulté le 16/11/2024.

LEE Ji-Hyo, le 07/08/2019, « '3 소식' 불볕 더위 날리는 전통사찰음식 어때? » [Canicule et repas. Comment résister à la chaleur avec les repas monastiques traditionnels dits les« *3 sosik* » ?], *Joongbu Maeil*, URL : https://www.jbnews.com/news/articleView.html?idxno=1256564#google_vignette, consulté le 10/08/2024.

LEE Ji-Yoon, le 03/10/2022, « "힙한 사찰음식" 간편식 잇달아 출시 » [Des plats préparés de « cuisine des temples branchée » lancés les uns après les autres], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/article/all/20221003/115763281/1, consulté le 10/08/2024.

LEE Ji-Young, le 27/02/2023, « 코로나에 점프하던 배달음식 시장, 주문 뚝 멈추게 한 이것 ». [Le marché de la livraison de repas a bondi mais cela s'est arrêté… à cause de cela], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25143377, consulté le 13/03/2023.

LEE Jin-Goo, le 29/03/2024, « 中 사찰음식은 종류만 8000 개, 韓도 '청정의 맛' 보존해야 » [La cuisine des temples chinois est composée de 8 000 plats, la Corée doit préserver son « goût propre »], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Culture/article/all/20240329/124214144/1, consulté le 29/08/2024.

LEE Jin-Goo, le 12/02/2025, « '사찰음식 대축제' 6 월 서울서 열린다 » [Séoul accueillera en juin le grand festival de la cuisine des temples], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Culture/article/all/20250212/131012684/2, consulté le 12/03/2025.

LEE Joo-Young, le 10/01/2024, « "채식 위주 식단 따르는 사람, 코로나 19 감염 위험 39% 낮다" » [Les personnes suivant un régime alimentaire principalement végétarien ont un risque réduit de 39 %], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20240110000600017, consulté le 13/04/2024.

LEE Jong-Kyu, le 06/07/2020, « "한국 공정무역 아직 미미…'건강한 주류화' 모색 필요" 인터뷰 장승권 성공회대 교수 » [« Le commerce équitable en Corée reste encore marginal… il est nécessaire de chercher à en faire une pratique courante et saine », interview avec le professeur de l'université Sungkonghoe JANG Seung-Kwon], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/society_general/952382.html, consulté le 10/05/2021.

LEE Jong-Won, le 16/11/2012, « [이종원 선임기자 카메라 산책] 겨울나기 채비 山寺에 가다 » [« [Promenade photo du journaliste senior Lee Jong-won] Préparer l'hiver : direction un temple de montagne »], *Seoul Shinmun*, URL : https://www.seoul.co.kr/news/seoulPrintNew.php?id=20121116028004, consulté le 11/04/2021.

LEE Joo-Hyeon, le 02/12/2021, « 이마트, 지구인컴퍼니 "식물성 고기" 판매 개시 » [Emart commence à vendre la « viande végétale » de la société Jiguin Company], *Seoulfn*, URL : https://www.seoulfn.com/news/articleView.html?idxno=439795, consulté le 06/12/2021.

LEE Joon, le 15/05/2016, « 행복을 위해서는 삶의 윤리처럼 개인의 음식윤리도 필요 » [Pour être heureux, il faut, à l'instar de l'éthique de vie, une éthique personnelle de l'alimentation], *KU*

News, URL : https://www.kunews.ac.kr/news/articleView.html?idxno=22888, consulté le 20/09/2019.

LEE Jun-Yeop, le 18/10/2023, « 강진 백련사, 팔국사 다례문화제 및 사찰음식 경연대회 개최 » [À Gangjin, le temple Baengnyeonsa et Palguksa organise un festival du thé et un concours de cuisine des temples], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=407087, consulté le 07/09/2024.

LEE Kye-Hwa, le 12/10/2022, « "지구와 나를 위해"…MZ 세대, 채식선호에 비건 시장 '주목' » [« Pour la planète et pour moi »… la génération MZ, attirée par le végétarisme, dynamise le marché végan], *The Asia Business Daily*, URL : https://view.asiae.co.kr/article/2022101214272076981, consulté le 11/11/2022.

LEE Mi-Kyoung, le 19/10/2019, « 김 대리의 '채밍아웃'에 즈음한 나의 고백 » [Ma confession à l'occasion du « *chaeming out* » de l'adjoint Kim], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/culture/book/872469.html, consulté le 12/11/2019.

LEE Ra-Young, le 06/08/2022, « 이 시대의 먹방에는 정치가 필요해 » [La politique est nécessaire dans le *mukbang* de notre époque], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/society_general/1053720.html, consulté le 11/06/2023.

LEE Se-Won, le 23/07/2024, « 법해스님 등 6 명 '사찰음식 장인 1 급' 위촉 » [Le Vénérable Beophae et cinq « Maîtres de la cuisine monastique de 1er niveau »], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20240723137200005, consulté le 11/10/2024.

LEE Seong-Jin, le 30/04/2020, « "레시피 아닌 사찰음식에 깃든 정신을 알려줘야" » [« Il faut faire connaître l'esprit qui anime la cuisine des temples, au-delà des recettes »], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=205776, consulté le 10/11/2024.

LEE Seong-Soo, le 12/10/2023, « 불교학연구회 추계학술대회 '음식'등 조명 » [Colloque d'automne de l'association de recherche en études bouddhistes : mise en lumière de sujets comme « l'alimentation »], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=406871, consulté le 19/11/2023.

LEE Seong-Soo, le 05/04/2024, « 영국 옥스퍼드대서 열리는 '불교음식 컨퍼런스' » [La conférence sur la cuisine des temples qui se tiendra à l'Université d'Oxford au Royaume-Uni], *Bulgyoshinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=412576, consulté le 10/05/2024.

LEE Seul-Bee, le 21/04/2023, « 소·돼지고기 대신에 대체육… 진짜 건강에 좋을까? » [De la viande de substitution à la place du bœuf et du porc… est-ce vraiment bon pour la santé ?], *Health Chosun*, URL : https://m.health.chosun.com/svc/news_view.html?contid=2023042100866, consulté le 30/04/2024.

LEE Seung-Joo, PARK Tae-Hyeon, le 04/06/2021, « [햇빛 한줌 없는 그곳] 지하철역 안의 농경지 "메트로팜" » [[Cet endroit sans un rayon de soleil] Les terres agricoles dans les stations de métro : « Metro Farm »], *Kukinews*, URL : https://www.kukinews.com/article/view/kuk202106030200, consulté le 14/06/2021.

LEE Seung-Yul, le 12/04/2024, « 고기인 듯 고기 아닌 '대체육'의 재발견 » [Redécouverte de la viande de substitution qui ressemble à de la viande mais qui n'en est pas vraiment], *hankyong*, https://magazine.hankyung.com/money/article/202206201032c, consulté le 12/04/2024.

LEE Si-Young, le 30/08/2023, « 청주 용화사, 지역주민 초청 사찰음식 나눔 » [Le temple Yonghwasa de Cheongju partage sa cuisine avec les habitants locaux], *Bulgyo Shimun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=417461, consulté le 18/11/2024.

LEE Si-Young, le 13/09/2023, « 청주 월명사, 지역민 초청해 사찰음식 시식회 및 문화축제 개최 » [Le temple Wolmyeong de Cheongju organise une dégustation de cuisine des temples et un festival culturel pour les habitants locaux], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=406083, consulté le 18/10/2023.

LEE Si-Young, le 13/08/2024, « 청주 월명사, 지역민 초청해 사찰음식 시식회 및 문화축제 개최 » [Le temple Wolmyeong de Cheongju organise une dégustation de cuisine des temples et un festival culturel pour les habitants locaux], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=417389, consulté le 20/09/2024.

LEE Si-Young, le 14/08/2024, « 청주 용화사, 지역주민 초청 사찰음식 나눔 » [Le temple Yonghwasa de Cheongju partage sa cuisine avec les habitants locaux], *Bulgyo Shimun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=417461, consulté le 18/11/2024.

LEE So-Jeong, le 14/04/2024, « MZ 세대 채식 열풍… 넓어지는 '비건 시장' » [L'engouement pour le végétarisme chez la génération MZ… un marché végan en pleine expansion], *SkyeDaily*, URL : https://www.skyedaily.com/news/news_view.html?ID=228125, consulté le 08/06/2024.

LEE So-Ra, le 02/04/2015, « 한국인 요리시간 주당 3.7 시간 "세계 최저" » [Les Coréens ne passent que 3,7 heures par semaine à cuisiner – le niveau le plus bas au monde], *Economic Review*, URL : https://www.econovill.com/news/articleView.html?idxno=240319, consulté le 07/10/2020.

LEE Soo-Ji, le 25/03/2023, « 르 꼬르동 블루 파리 학과장, 사찰음식 체험하러 한국행 » [Le directeur du Cordon Bleu Paris se rend en Corée pour découvrir la cuisine des temples], *Newsis*, URL : https://www.newsis.com/view/NISX20230324_0002240262, consulté le 11/10/2024.

LEE Soo-Ji, le 24/07/2024, « 조계종 '사찰음식 장인', 법송스님 등 13 명 위촉 » [L'odrde Jogye nomme 13 maîtres de la cuisine monastique, dont le Vénérable Beopsong], *Newsis*, URL : https://www.newsis.com/view/NISX20240724_0002823079, consulté le 11/10/2024.

LEE Soo-Ji, le 05/08/2025, « 세계 음식학 석학이 말하는 '절밥'…사찰음식 첫 국제학술대회 » [Les grands spécialistes mondiaux de l'alimentation parlent du « jeolbap »... première conférence internationale sur la cuisine des temples bouddhistes], *Newsis*, URL : https://www.newsis.com/view/NISX20250804_0003278187, consulté le 07/11/2025.

LEE Soo-Jong, le 14/11/2019, « [신문과 놀자!/환경 이야기]육식 대신 채식으로 기후변화 막을 수 있을까? » [[Jouons avec les journaux ! / Histoire de l'environnement] Peut-on freiner le changement climatique en remplaçant la viande par le végétarisme ?], *Dong-a Ilbo*, URL :

https://www.donga.com/news/Society/article/all/20191112/98330491/1, consulté le 04/06/2020.

LEE Soo-Yeon, le 09/02/2022, « "오늘 누구와 어떤 밥을 먹었나요?"… 사람과 자연을 살리는 마을밥상 » [« Avec qui et quel repas avez-vous partagé aujourd'hui ? »… La table du village qui préserve les gens et la nature], *Future Chosun*, URL : https://futurechosun.com/archives/67943, consulté le 07/05/2022.

LEE Teak-Hyeon, le 04/11/2019, « 비건 음식점 대체 어디야?…가정 간편식(HMR), 채식주의자 달랜다 » [Où trouver des restaurants végétaliens ?… Les plats cuisinés (HMR) rassurent les végétariens], *Kookmin Ilbo*, URL : https://www.kmib.co.kr/article/view.asp?arcid=0013892629, consulté le 18/01/2020.

LEE Wang-Soo, le 08/06/2023, « 농·축·수산 식품 수출·어촌 관광 활성화 지원 울산지역 먹거리 특산물 소멸 위기 적극 대응 » [Soutenir les exportations de produits agricoles, d'élevage et de la mer, et promouvoir le tourisme dans les villages de pêcheurs : pour répondre activement au risque de disparition desspécialités alimentaires locales de la région d'Ulsan], *Ulsan gyeongje*, URL : le blog de presse d'Ulsan Kyongje https://blog.naver.com/ulkyung0216/223126696664, consulté le 10/11/2023.

LEE Woo-Jin, le 26/05/2018, « "채식한다고? 별스럽긴…" 편견에 시달리는 신인류 » [« Tu es végétarien ? Comme c'est bizarre… » La nouvelle génération confrontée aux préjugés], *Hankook Ilbo*, URL : https://www.hankookilbo.com/News/Read/201805251406793583, consulté le 12/11/2019.

LEE Yoon-Hwa, le 01/02/2019, « "싸구려 정크푸드 옛말"…면·국·간식까지 판 커지는 '냉동식품' » [« Le temps des *junk food* bon marché est révolu » … des nouilles aux soupes en passant par les snacks, le marché des surgelés s'élargit], *Edaily,* URL : https://www.edaily.co.kr/news/read?newsId=01207046622386256&mediaCodeNo=257&OutLnkChk=Y, consulté le 03/03/2020.

LEE You-Jin, le 06/03/2022, « 서울 학생들, 2024 년엔 한 달에 3~4 번 '채식 급식' 먹는다 » [En 2024, les élèves de Séoul auront 3 à 4 repas végétariens par mois], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/schooling/1033686.html, consulté le 17/04/2022.

LEE Young-Hwa, le 05/06/2024, « '환경을 살리는 채식' » [Le végétarisme qui sauve l'environnement], *Newsis*, URL : https://www.newsis.com/view/?id=NISI20240605_0020366789, consulté le 06/07/2024.

LEE Young-Wan, le 22/05/2023, « [사이언스샷] '실험실 어부'가 뜬다, 배양육 이어 배양생선도 올해 허가 추진 » [Science Shot] « L'éleveur de laboratoire » fait son entrée : après la viande cultivée, le poisson cultivé pourrait également obtenir une autorisation cette année], *Chosun Biz*, URL : https://biz.chosun.com/science-chosun/science/2023/05/08/2YHGR24BSBCHVFV7XZTFX6SE6U/, consulté le 27/04/2024.

LESSARD Michael, le 28/01/2014, « Le végétarisme par conviction politique », *ledélit*, URL : https://www.delitfrancais.com/2014/01/28/le-vegetarisme-par-conviction-politique/, consulté le 20/03/2020.

LIM Hyeon-Ji, le 23/05/2023, « [신제품] 파리바게뜨·오뚜기·신세계푸드 외 » [[Nouveaux produits] Paris Baguette, Ottogi, Shinsegae Food et autres], *Sportshankooki*, URL : https://sports.hankooki.com/news/articleView.html?idxno=6829727, consulté le 27/06/2023.

LIM Jong-Myeong, le 16/02/2021, « 지난해 템플스테이 참가자 만족도 7 점 만점에 6.48 점 » [L'année dernière, les participants au programme *Temple Stay* ont attribué une note de 6,48 sur 7 à leur satisfaction], *Newsis*, URL : https://www.newsis.com/view/NISX20210216_0001340412, consulté le 08/12/2024.

LIM So-Hyeon, le 23/07/2021, « 라면부터 볶음밥까지 판 커지는 "비건" 시장… 오뚜기도 가세 » [Le marché « vegan » en pleine expansion, des *ramyeon* au riz frit… Ottogi se lance également dans la course], *Newdaily*, URL : https://biz.newdaily.co.kr/site/data/html/2021/07/23/2021072300045.html, le 08/09/2021.

LIM Yong-Woo, le 30/08/2022, « "코로나 19 영향" 2 년간 가공식품 소비액 7 조 3000 억 증가 » [Sous l'effet de la Covid-19, la consommation de produits transformés a augmenté de 7 300 milliards de wons en deux ans], *News 1*, URL : https://www.news1.kr/economy/policy/4787587, consulté le14/10/2022.

Lotte Shoping, le 25/05/2022, « 새로운 '식(食)' 문화를 선도하는 '비거니즘'이 온다! » [Le véganisme, qui ouvre la voie à une nouvelle culture alimentaire, arrive !], *Hankyung*, URL : https://www.hankyung.com/article/202205251551P, consulté le 30/06/2023.

Ministère de la sécurité alimentaire et pharmaceutique, le 01/10/2018, « (독일)독일연방환경청_항생제내성 관련 기사 » [(Allemagne) Agence fédérale allemande pour l'environnement : article sur la résistance aux antibiotiques], *Ministère de la sécurité alimentaire et pharmaceutique*, URL : https://www.mfds.go.kr/brd/m_1147/view.do?seq=1524&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=28

MOON Da-Young, le 06/04/2022, « 서울 2030 세대 인구 7 년간 8.2% 감소…"30 대 집값 때문에 떠나"(종합) » [La population des 20-30 ans à Séoul a diminué de 8,2 % en 7 ans… « Les trentenaires partent à cause du prix des logements » (résumé)], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20220406051551004#:~:text=%EC%84%9C%EC%9A%B8%20%EC%9E%90%EC%B9%98%EA%B5%AC%20%EC%A4%91%202030%EC%84%B8%EB%8C%80,%EC%A3%BC%ED%83%9D(24.0%25)%20%EC%88%9C%EC%9D%B4%EB%8B%A4, consulté le 11/06/2022.

MOON Se-Young, le 09/09/2024, « "나도 우울증에 걸릴까"… 뇌를 보면 안다 » [« Est-ce que je vais aussi souffrir de dépression ? »… Il suffit d'observer le cerveau pour le savoir], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/It/article/all/20240908/130002688/2, le 19/11/2025.

MOON Soo-Jeong, le 27/01/2022, « 후끈 달아오른 비건 시장… 채식주의 '미닝아웃' 노린다 » [Un marché végan en pleine effervescence… le végétarisme vise le « *meaning out* »], *Kookmin Ilbo*, URL : https://www.kmib.co.kr/article/view.asp?arcid=0016710557&code=61141111&cp=nv, consulté le 18/02/2022.

MOON Yun-Hong, le 15/07/2021, « '고기 먹는 채식주의자 » 200 만명 시대 개막 » [L'ère des « végétariens mangeurs de viande » touche à 2 millions de personnes], *geonggangsinmun*, URL : http://xn--939a1g381b8nh.com/detail.php?number=2081&thread=22r02&ckattempt=1, consulté le 11/05/2022.

MOULLOT Pauline, le 23/10/2022, « Transition culinaire, en 2050, à boire et à manger », *Libération*, p. 2-3.

NA Ji-Hong, le 03/04/2015, « [세계가 본 한국] 한국 사람들 '먹방'은 열심히 보지만… 요리 시간·지식·열정 모두 '세계꼴찌' » [[La Corée vue par le monde] Les Coréens raffolent des vidéos de « *mukbang* », mais… quand il s'agit de cuisiner, ils seraient les derniers du monde en termes de temps, de connaissances et de passion], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/site/data/html_dir/2015/04/03/2015040300225.html, consulté le 30/05/2020.

NAM Dae-Yeol, le 24/06/2023, « "미국 농무부, 배양육 시판 승인…국내서도 배양육 개발 박차" » [La viande cultivée : l*e département* américain de l'Agriculture en autorise la commercialisation… et la Corée en accélère le développement], *Hit News*, URL : http://www.hitnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=46196, consulté le 20/05/2024.

NAM Eun-Joo, le 03/12/2019, « 채식은 기본권, 비건은 양심의 자유 » [Le végétarisme est un droit fondamental, le véganisme est une liberté de conscience], *Hankyoreh 21*, URL : https://h21.hani.co.kr/arti/cover/cover_general/47934.html, consulté le 30/10/2021.

NAM Soo-Yeon, le 06/09/2024, « 사찰음식 전통 잇는 '봉녕사 사찰음식대향연' 개최 » [Le temple Bongnyeongsa célèbre la tradition avec son grand festival de cuisine des temples], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=324718, consulté le 07/09/2024.

Newsis, le 12/10/2020, « '코로나發' 50 대 이상은 '집밥'…40 대 이하 '배달음식' » [Depuis la Covid-19, les plus de 50 ans préfèrent les repas faits maison… les moins de 40 ans optent pour la livraison], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Society/article/all/20201012/103359838/1, consulté le 20/11/2020.

Newsis, le 19/05/2022, « 사찰음식, 세계 3 대 요리학교 '르 꼬르동 블루' 정식 과목 채택 » [La cuisine des temples bouddhistes adoptée comme cours officiel à la célèbre école culinaire Le Cordon Bleu], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/article/all/20220519/113492885/1, consulté le 22/12/2022.

NIEDERCORN Frank, le 25/06/2019, « Alimentation 100 % végane : la fausse bonne idée pour sauver la planète », *Les Echos*, URL : https://www.lesechos.fr/idees-debats/sciences-prospective/alimentation-100-vegane-la-fausse-bonne-idee-pour-sauver-la-planete-1032008, consulté 04/03/2022.

NO Jeong-Dong, le 01/06/2018, « "한국인 하루 한끼 집에서 먹고, 1 주일에 요리 4~5 번 한다" » [« Les Coréens prennent un repas par jour à la maison et cuisinent 4 à 5 fois par semaine »], *Hankyung*, URL : https://www.hankyung.com/article/201806019132g, consulté le 07/11/2019.

NO Jeong-Dong, le 03/02/2019, « 맥주모델은 왜 여자가 없을까? » [Pourquoi n'y a-t-il pas de femmes dans les publicités pour la bière ?], *Hankyung*, URL : https://www.hankyung.com/article/201902029509g, consulté le 14/03/2023.

Nonne Seonjae, le 06/04/2009, « '힘'이 되는 오신채(五辛菜) » [L'*oshinchae* donne de la force], Joong-ang Ilbo, URL : https://www.joongang.co.kr/article/3559172#:~:text=%EC%82%AC%EC%B0%B0%20%EC%9D%8C%EC%8B%9D%EC%

97%90%EC%84%9C%20%EA%B8%88%ED%95%98%EB%8A%94,%EC%9D%B4%20%EB%82%9C%EB%8B%A4%E2%80%9D%EA%B3%A0%20%EA%B2%BD%EA%B3%A0%ED%96%88%EB%8B%A4, consulté le 25/11/2025.

Nonne Simjeon Ilwoon, le 19/04/2016, « 15. 식습관을 다스리는 감사하는 마음 » [La gratitude qui guide nos habitudes alimentaires], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=92174, consulté le 22/12/2022.

OH Chang-Min, le 01/09/2022, « 2052 년, 노인공화국 » [2052 : la république des personnes âgées], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202209010300065#ENT, consulté le 19/11/2025.

OH Jeong-Hee, le 02/06/2022, « 2030 세대 배달앱 소비, 4050 보다 많아..외식은 한식 매출이 가장 높아 » [Les 20-30 ans dépensent plus sur les applications de livraison que les 40-50 ans… et, au restaurant, la cuisine coréenne génère le plus de ventes], *Daily Pop* URL : http://www.dailypop.kr/news/articleView.html?idxno=60329, consulté le 07/08/2022.

OH Jin-Hee, le 23/05/2022, « 우리나라 음식 배달 서비스 이용률…주 1~3 회 가장 많다 » [Le taux d'utilisation des services de livraison de repas en Corée… généralement, les consommateurs commandent 1 à 3 fois par semaine], *Nongmin Broadcasting System*, URL : http://www.newskr.kr/news/articleView.html?idxno=77301, consulté le 06/07/2022.

OH Jin-Sil, le 05/01/2023, « "지갑 열기 무서워" 고물가에 냉동식품 판매 '쑥쑥' » [« Ouvrir son portefeuille fait peur » : face à la vie chère, les ventes de surgelés s'envolent], *Newspost*, URL : https://www.newspost.kr/news/articleView.html?idxno=104775, consulté le 03/03/2023.

OK Ki-Won, le 11/08/2024, « 배추는 시듦병, 닭은 폐사…폭염에 '밥상 물가' 쭉 오를 수도 » [Les *baechu* sont touchés par la flétrissure, les poulets meurent… la canicule pourrait faire grimper durablement les prix alimentaires], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/environment/1153214.html, consulté le 19/12/2024.

ON Jong-Hoon, le 19/03/2017, « '인조 고기' » [La viande artificielle], *Sedaily*, URL : https://www.sedaily.com/NewsView/1ODFKDEIWY, consulté le 08/04/2024.

PARK Eun-Joo, le 17/08/2017, « '찍기 위해 먹다'… SNS 가 바꾼 음식문화 '인스타그래머블' » [« Manger pour photographier »… La culture alimentaire transformée par les réseaux sociaux : « l'instagrammabilité »], *Kookmin Ilbo*, URL : https://www.kmib.co.kr/article/view.asp?arcid=0011689543, consulté le 14/05/2023.

PARK In-Tak, le 09/11/2023, « 템플스테이 사찰 속 '인스타 맛집'에 MZ 세대 몰린다 » [Dans les temples bouddhistes des séjours « *Temple Stay* », les restaurants dignes d'Instagram attirent la génération MZ], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=407833, consulté 11/12/2023.

PARK In-Tak, le 08/12/2023, « 산사서 내려와 중생 곁으로 다가온 '사찰음식' » [La cuisine monastique descend des temples pour se rapprocher des gens], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=408762, consulté le 20/02/2024.

PARK Ja-Yeon, le 13/03/2021, « ['채식 돌풍' 비거노믹스①] 채식, 일상으로…MZ 세대가 쏘아올린 '비거니즘' » [[« La vague végétarienne » Veganomics ①] Le végétarisme, une habitude quotidienne... le « véganisme » lancé par la génération MZ], *Economic Review*, URL : https://www.econovill.com/news/articleView.html?idxno=522714#:~:text=MZ%EC%84%B8%EB%8C%80%EB%8A%94%20%EC%9E%90%EA%B8%B0%ED%91%9C%ED%98%84,%EC%B0%A9%ED%95%9C%20%EC%86%8C%EB%B9%84%EB%A5%BC%20%EC%A7%80%ED%96%A5%ED%95%9C%EB%8B%A4, consulté le 20/03/2022.

PARK Ja-Yeon, le 07/03/2023, « 식물성 참치 나왔다…동원 F&B, 대체식품 브랜드 '마이플랜트' 론칭 » [Le thon végétal fait son apparition… Dongwon F&B lance sa marque de substituts alimentaires 'My Plant'], *brdige economy*, URL : https://www.viva100.com/20230307010001843, consulté le 13/03/2024.

PARK Jae-Chan, le 08/02/2022, « '눈총 받는' 길거리 전도 하는 이유 전도자들에게 직접 물어보니 "전도의 절박함에 거리로", "멈출 수 없다" » [Propagateurs de la foi interrogés sur les raisons de leur prosélytisme de rue pointé du doigt : « L'urgence de prêcher nous pousse dans la rue. », « Nous ne pouvons pas nous arrêter. »], *Kookmin Ilbo*, URL : https://www.kmib.co.kr/article/view.asp?arcid=0924230535, consulté le 12/04/2023.

PARK Ji-Young, le 29/05/2023, « 사찰식 교자까지… 만두시장 경쟁 후끈 » [Des gyozas façon cuisine des temples… la concurrence s'intensifie sur le marché des raviolis], *FinNews*, URL : https://www.fnnews.com/news/202305291839453968, consulté le 13/12/2023.

PARK Jin-Hwan, le 07/07/2017, « 함께 밥을 먹는 행위에 담긴 의미 » [La signification de l'acte de manger ensemble], *Food bank*, URL : http://www.foodbank.co.kr/news/articleView.html?idxno=52262, consulté le 18/05/2020.

PARK Jong-Oh, le 29/09/2022, « 고령인구 900 만명 돌파…노인을 위한 한국, 어떻게? » [Plus de 9 millions de personnes âgées… quel avenir pour une Corée au service des seniors ?], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/economy/economy_general/1060660.html, consulté le 01/10/2022.

PARK Joon-Gyu, le 07/08/2017, « ② 친환경은 기본, 동물복지 인증까지 따져보세요 » [② L'écologie, c'est la base : vérifiez également le label du bien-être animal], *Real Foods*, URL : https://www.realfoods.co.kr/article/1412096, consulté le 01/10/2019.

PARK Joon-Kyu, le 02/04/2018, « [슬기로운 채식생활] "고기회식보다 '채밍아웃'이 더 힘들어요" » [[Vie végétarienne éclairée] « Il est plus difficile de « faire son coming-out végétarien » que de participer à un repas contenant de la viande entre collègues »], *Herald Media*, URL : https://biz.heraldcorp.com/article/1631622, consulté le 13/06/2019.

PARK Sang-Don, le 14/03/2022, « "국내 비육식 채식주의자 0.2% 수준…완전 비건은 극소수" » [Les végétariens représentent environ 0,2 % de la population nationale... les végans purs sont beaucoup plusrares], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20220311154000003, consulté le 29/03/2022.

PARK Sang-Don, le 13/02/2024, « 코로나에 급성장한 음식배달 시장, 엔데믹에 첫 '역주행' » [Le marché de la livraison de repas, en forte croissance durant la Covid-19, connaît son premier recul à l'ère post-Covid-19], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20240208158500030, consulté le 05/04/2024.

PARK Sang-Jin, le 25/01/2022, « 매끼 채식 안 되면 간헐적 실천이라도 '플렉시테리언' 진입 문턱 낮추는 플랫폼 » [Impossible d'être végétarien à chaque repas, des plateformes facilitent la pratiquedu flexitarisme], *DBR*, URL : https://dbr.donga.com/article/view/1202/article_no/10335, consulté le 08/09/2022.

PARK Seong-Jun, le 25/05/2012, « '연등회' 기독교·불교 간 갈등 빚어 » [Le « Yeondeunghoe » provoque des tensions entre chrétiens et bouddhistes], *Cheonji Ilbo*, URL : https://www.newscj.com/news/articleView.html?idxno=134028, consulté le 04/07/2022.

PARK Seung-Beom, le 07/05/2021, « 용기 낸 서울 망원시장, 전통시장 최초로 '친환경시장 선언' » [Le marché de Mangwon à Séoul devient le premier marché traditionnel à déclarer être un « marché écologique »], *Silver i News*, URL : http://m.silverinews.com/news/articleView.html?idxno=6738, consulté le 11/06/2022.

PARK Song-Lee, le 19/10/2015, « [표지이야기]망원동에서 무럭무럭 크는 새로운 '가치' » [[À la une] Une nouvelle « valeur » émerge à Mangwon-dong], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://weekly.khan.co.kr/article/201510191434041, consulté le 11/03/2023.

PARK Soo-Ho, le 02/12/2022, « 정관스님 김장 행사 예사롭지 않은 이유 » [Pourquoi l'événement de kimjang de la nonne Jeonggwan n'est pas ordinaire], *Maeil Kyongje*, URL : https://www.mk.co.kr/news/columnists/10554086, consulté le 02/02/2023.

PARK Su-Jin, le 01/10/2020, « "그런다고 살이 빠져? ", "고기를 먹어야 힘이 나지" 채식주의자들이 명절 친척집에 가면 듣는 말들 » [« Tu crois que ça te fera maigrir ? », « Il faut manger de la viande pour avoir de la force ! » — Les phrases que les végétariens entendent lorsqu'ils rendent visite à leur famille pendant les fêtes], *Huffpost*, URL : https://www.huffingtonpost.kr/news/articleView.html?idxno=101394, consulté le 10/10/2020.

PARK Sun-Ok, le 19/07/2020, « 남녀가 함께 꼽은 명절 성차별 1 위, '여성만 하는 가사노동' » [La première forme de discrimination manifeste est que le *myeongjeol* est considéré, autant par les hommes que les femmes, comme une tâche faite uniquement par les femmes], *Chosun Ilbo*, URL : https://www.chosun.com/site/data/html_dir/2018/09/16/2018091600857.html, consulté le 29/03/2023.

PARK Yong-Ha, le 22/06/2023, « 실험실에서 만든 고기, 이제 식당으로…미, '배양육' 판매 공식승인 » [La viande cultivée en laboratoire arrive désormais dans les restaurants… les États-Unis en autorisent officiellement la vente], *Kyunghyang Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202306221116001#ENT, consulté le 18/10/2023.

PARK Yun-Sun, le 04/02/2024, « 비건으로 즐기는 떡볶이, 젤라또…인사동에 '비건 로드'가 있다[지구용] » [*Tteokbokki* et *gelato* végans... il existe une « rue végane » à Insadong [Pour la Terre]], S*eoul Economic*, URL : https://www.sedaily.com/NewsView/2D58A0LPTB, consulté le 08/06/2024.

POULIQUEN Fabrice, le 22/01/2023, « Environnement : faut-il culpabiliser de manger des avocats ? », *20 minutes*, URL : https://www.20minutes.fr/planete/environnement/4019408-20230122-environnement-faut-culpabiliser-manger-avocats, consulté le 04/03/2023.

RHO Yoo-Jeong, le 02/11/2020, « 한국은 '배달의 나라'… 음식배달 세계 1 위 » [La Corée du Sud, le royaume de la livraison de repas : numéro un mondial des services de livraison de repas], *Hankyung*, URL :

https://sgsg.hankyung.com/article/2020103064561#:~:text=%E2%96%B6%ED%95%9C%EA%B5%AD%EC%9D%B8%EB%93%A4%EC%9D%B4%20%EB%B0%B0%EB%8B%AC%EC%9D%8C%EC%8B%9D,%EB%A7%8E%EC%9D%B4%20%EC%9D%B4%EC%9A%A9%ED%95%98%EB%8A%94%20%EA%B2%83%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EC%A1%B0%EC%82%AC%EB%90%90%EB%8B%A4, consulté le 29/03/2023.

RYU Hye-Won, le 06/04/2019, « "채식이 민폐인가요?"…고기 권하는 한국사회 » [« Le végétarisme est-il une gêne ? »… La consommation de viande encouragée par la société coréenne], *Money Today*, URL : https://news.mt.co.kr/mtview.php?no=2019040316142455144, consulté le 10/01/2020.

RYU Nan-Young, le 22/02/2021, « 코로나에 배달음식시장 호황… 작년 17 조 달해 » [Le marché de la livraison de repas a prospéré pendant la Covid-19… l'année dernière, il a atteint 17 000 milliards de wons], *Newsis*, URL : https://www.newsis.com/view/?id=NISX20210222_0001347095, consulté le 10/02/2022.

SAUVAGET Bernadette, le 12/12/2014, « Solan, monastère non amer », *Libération*, URL : https://www.liberation.fr/food/2014/12/12/solan-monastere-non-amer_1162444/, consulté le 10/10/2020.

SEO In-Hong, le 27/09/2020, « [비건토론] 비건의 명절식사, "불편하고 곤욕" vs "밥상머리 투정" » [[Débat végan] Les repas de fête des végans : « Inconfortables et pénibles » vs « Des caprices à *table* »], *Vegan News*, URL : https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=10668, consulté le 10/10/2020.

SEO In-Hong, le 12/05/2020, « [비건백과] 나는 어떤 채식을 할 수 있을까? » [[Encyclopédie végétalienne] Quel type de végétarisme puis-je adopter ?], *Vegan News*, URL : https://www.vegannews.co.kr/news/article.html?no=10452#:~:text=%ED%8F%B4%EB%A1%9C%20%EB%B2%A0%EC%A7%80%ED%85%8C%EB%A6%AC%EC%96%B8(Pollo,%EC%9C%A0%ED%95%B4%EC%84%B1%EC%9D%B4%20%EC%A0%81%EA%B8%B0%20%EB%95%8C%EB%AC%B8%EC%9D%B4%EB%8B%A4.$, consulté le 29/08/2022.

SEO Jeong-Min, le 11/03/2022, « 식재료와 '죽착합착' 순간 만들어야 최상의 맛 » [Pour obtenir le meilleur goût, il faut créer l'instant de parfaite harmonie avec les ingrédients], Joong-ang Ilbo, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25054805, consulté le 08/05/2022.

SEO Mi-Young, le 10/01/2023, « 설 명절 음식 준비 '간편식·밀키트'로 간편하게 ! » [Cuisiner pour *seoll myeongjeol* avec des plats préparés et des *meal kits*, tout simplement
!], *Chosun Ilbo*, URL : https://digitalchosun.dizzo.com/site/data/html_dir/2023/01/10/2023011080188.html, consulté le 29/03/2023.

SEOK Dae-Seong, le 25/03/2021, « [재보선 풍향①] 은평·서대문·마포, 넘어가면 '대선도 없다' » [[Tendance des élections partielles ①] Eunpyeong, Seodaemun et Mapo — si ces districts basculent, il n'y aura même plus d'élection présidentielle], *Shina Ilbo*, URL : https://www.shinailbo.co.kr/news/articleView.html?idxno=1392224, consulté le 10/01/2022.

SEONG Jae-Joon, le 06/05/2022, « 美 연구팀 "채식위주 식단, 코로나 19 중증 위험 감소" » [Selon une équipe de recherche américaine : « Un régime alimentaire à base de végétaux réduit le risque de développer une forme grave de Covid-19 »], *News 1*, URL : https://www.news1.kr/society/general-society/4671504, consulté le 13/04/2024.

SEONG Yeon-Jae, le 09/11/2018, « [길따라 멋따라] 천 년 은행나무, 박문수 다리…수능 합격 기원 '수도권 도량' » [[Sur les routes et les sites remarquables] Ginkgo millénaire, pont de Park Mun-Su… des lieux sacrés pour prier à la réussite au bac dans région métropolitaine], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20181108094600800, consulté le 11/03/2023.

Servic de presse en ligne, le 05/07/2019, « 김혜련 서울시의회 보건복지위원장 "먹거리 마스터플랜 2020 에 대한 평가 우선하여 반영돼야" » [Kim Hye-ryeon, présidente de la Commission de la santé et du bien-être du Conseil municipal de Séoul : « L'évaluation du Plan stratégique de l'alimentation 2020 doit être prioritaire »], *Seoul Public News*, URL : https://go.seoul.co.kr/news/newsView.php?id=20190705500076, consulté le 03/04/2020.

Service numérique d'information, le 28/05/2021, « 올해 소비자 외식 선호도 조사 결과 1 위는 명불허전 치킨 » [Selon l'enquête de cette année sur les préférences des consommateurs en restauration, le poulet reste incontestablement en tête], *Kiho Ilbo*, URL : https://www.kihoilbo.co.kr/news/articleView.html?idxno=929442#:~:text=%ED%95%9C%EA%B5%AD%20%EC%86%8C%EB%B9%84%EC%9E%90%20%EB%8B%A8%EC%B2%B4%20%ED%98%91%EC%9D%98%ED%9A%8C%EA%B0%80,%25)%20%EB%93%B1%20%EC%88%9C%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EB%82%98%ED%83%80%EB%82%AC%EB%8B%A4, consulté le 02/06/2021.

SHIN Hyo-Ryoung, le 19/03/2014, « [WHY] 맥주는 남자·소주는 여자 광고모델을 쓸까? » [[POURQUOI] La bière avec des modèles masculins, le *soju* avec des modèles féminins ?], *Asia Today*, URL : https://www.asiatoday.co.kr/kn/view.php?key=20140318010009174, consulté le 05/06/2024.

SHIN Seong-Min, le 15/03/2022, « [특별인터뷰] 한국불교문화사업단장 원경 스님 » [Entretien exclusif] Le moine Wonkyung, directeur du CCKB], *Hyunbul News*, URL : https://www.hyunbulnews.com/news/articleView.html?idxno=404351, consulté le 10/05/2022.

SHIN So-Yeon, le 21/06/2021, « 빵순이·고기덕후·HMR…코로나가 바꾼 식품소비 지형[언박싱] » [Accros au pain, fans de viande, plats préparés… la Covid-19 a transformé le paysage de la consommation alimentaire [Unboxing]], *Herald Media*, URL : https://biz.heraldcorp.com/article/2636068, consulté le 08/08/2021.

SHIN Yoo-Jeong, le 09/06/2020, « 동물과 고기의 딜레마, 우리 식탁은 어디에서 오는가 » [Le dilemme des animaux et de la viande : d'où vient ce qui se retrouve dans notre assiette ?], *uos press*, URL : https://press.uos.ac.kr/news/articleView.html?idxno=12086, consulté le 10/04/2022.

SIM Min-Gwan, le 31/10/2022, « K 콘텐츠·팬데믹에 올라탄 K 푸드 세계화 현지화·고급화·차별화가 지속 가능성 좌우 » [La mondialisation de la cuisine coréenne, portée par le *K-Contente* et la pandémie : la localisation, la sophistication et la différenciation déterminent la durabilité], *Chosun Biz*, URL : https://biz.chosun.com/distribution/food/2022/10/31/3CSWYYRCMZCKVNPA4KV45IDNWU/, consulté le 05/11/2024.

SON Bo-Seung, le 28/09/2018, « [이슈메이커] 유행에 민감한 한국 사회 » [[À la une] La société coréenne, très sensible aux tendances], *Issuemaker*, URL : https://www.issuemaker.kr/news/articleView.html?idxno=22731, consulté le 05/05/2023.

SON Dong-Jun, le 12/12/2023, « "노방전도 너무해" 맘카페가 뿔났다 » [« Le prosélytisme dans la rue, c'est trop » : les mamans en colère sur les forums], *Kookmin Ilbo*, URL : https://www.kmib.co.kr/article/view.asp?arcid=0924334429, consulté le 12/01/2024.

SON Jeong-Eun, le 02/03/2022, « 배달 호황에 '폐플라스틱' 급증…개선책은? » [L'essor des livraisons fait exploser les déchets plastiques… quelles solutions ?], *Sisa On*, URL : https://www.sisaon.co.kr/news/articleView.html?idxno=136756, consulté le 24/04/2022.

SON Won-Cheon, le 22/07/2024, « 조계종, 사찰음식 체계화 나서…사찰음식 '장인' 제도 도입 » [L'Ordre Jogye lance la systématisation de la cuisine des temples et crée le titre de « maître »], *Seoul Shinmun*, URL : https://www.seoul.co.kr/news/life/religion-news/2024/07/22/20240722500141, consulté le 09/08/2024.

SONG Geum-Han, le 01/05/2013, « 한국-대만-일본 사찰음식 차이는… 韓 데치고, 대만 튀기고, 日 삶고 » [Les différences entre les cuisines des temples de Corée, de Taïwan et du Japon… En Corée on ébouillante, à Taïwan on frit, au Japon on fait bouillir], *Dong-a Ilbo*, URL : https://www.donga.com/news/Culture/article/all/20130501/54820813/1#:~:text=%ED%95%9C%EA%B5%AD%EC%97%90%EC%84%A0%20%EB%B2%84%EC%84%AF%2C%20%EC%97%B0%EA%B7%BC%2C%20%EB%AC%B4%EB%8A%94,%EB%8B%B4%EC%95%84%EB%82%B4%EB%8A%94%20%EB%B0%A9%EC%8B%9D%EB%8F%84%20%EB%8B%A4%EB%A5%B4%EB%8B%A4, consulté le 18/11/2019.

SONG Ji-Hee, le 16/07/2015, « 등산객·참배객 위한 무료 점심공양 "맛도 최고" » [Déjeuner gratuit pour randonneurs et pèlerins : une saveur au top], *Beopbo Shinmun*, URL : https://www.beopbo.com/news/articleView.html?idxno=86516, consulté le 06/05/2022.

SONG Jong-Ho, le 30/01/2024, « '알쏭달쏭' 비건식품 표시…원재료에 미생물 들어있다면? » [Un étiquetage « confus » des aliments végans… que se passe-t-il si des micro-organismes sont présents dans les ingrédients ?], *Newsis*, URL : https://www.newsis.com/view/NISX20240129_0002609031, consulté le 24/05/2024.

SONG Seong-Ho, le 21/06/2021, « 비건으로 산 지 2 년… 우리에게 필요한 건 다양성을 인정하는 것이야말로 평화로운 세상을 만드는 시작 » [Devenir végan depuis deux ans… ce dont nous avons besoin, c'est de reconnaître la diversité, car c'est le premier pas à faire pour construire un monde pacifique], *OhmyNews*, URL : https://www.ohmynews.com/NWS_Web/View/at_pg.aspx?CNTN_CD=A0002752878, consulté le 08/08/2021.

SUH Ji-Won, le 17/10/2023, « 출가 반토막, 총신대 첫 미달…불교도 기독교도 '종교 절벽' 왜 » [Moitié moins de novices bouddhistes, pour la première fois un déficit de candidats au Chongshin College… Bouddhisme et christianisme face au 'choc religieux'], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25199944, consulté le 05/11/2023.

Uljin Shinmun, le 24/09/2013, « 제 5 회 불영사 사찰음식전 및 산사음악회 » [Le temple Buryeongsa accueille la 5ᵉ exposition de cuisine des temples et un concert de musique de montagne], *Uljin Shinmun*, URL : https://www.uljinnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=14973, consulté le 07/09/2024.

WESSBECHER Louise, le 30/01/2023, « Le véganisme est une croyance philosophique, estime un tribunal britannique », *Huffingtonpost*, URL : https://www.huffingtonpost.fr/life/article/le-veganisme-est-une-croyance-philosophique-estime-un-tribunal-britannique_157331.html, consulté le 20/02/2023.

WOO Cheol-Hoon, le 06/04/2020, « 채식선택권 헌법소원 제기 » [Dépôt d'un recours constitutionnel pour la reconnaissance du droit au choix végétarien], *Kyunghayng Shinmun*, URL : https://www.khan.co.kr/article/202004061651001#ENT, consulté le 03/04/2021.

WOO Young-Tak, le 25/01/2024, « 지난해 한국인 선호 외식메뉴 1 위 삼겹살 » [L'an dernier, le plat préféré des Coréens au restaurant était le *samgyeopsal*], *Seoul Economic*, URL : https://www.sedaily.com/NewsView/2D47ZMJGY3, consulté le 10/03/2024.

YANG Mi-Young, le 26/05/2023, « CJ 도 신세계도…사찰 음식에 빠진 식품업계 » [CJ comme Shinsegae… l'industrie agroalimentaire se passionne pour la cuisine des temples], *Bizwatch*, URL : http://news.bizwatch.co.kr/article/consumer/2023/05/26/0010, consulté le 09/09/2023.

YANG Seon-Ah, le 30/06/2023, « 음식이 '멸종'하고 있다 [책&생각] » [La nourriture est en train de « disparaître » [Livres & Réflexions]], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/culture/book/1098150.html, consulté le 07/08/2023.

YEO Tae-Dong, le 27/04/2025, « 불기 2569 년(2025) 연등회, 오늘(27)은 조계사 앞에서 펼쳐진다 » [Festival des lanternes de l'année bouddhiste 2569 (2025) : aujourd'hui (27), il se déroule devant le temple Jogyesa], *Bulgyo Shinmun*, URL : https://www.ibulgyo.com/news/articleView.html?idxno=425497, consulté le 06/05/2025.

YEON Ji-Eun, le 03/06/2024, « 나주 불회사 '사찰음식 홍보 및 봄빛다향축제' 성료 » [Succès pour le festival de cuisine des temples et du thé printanier au temple Bulhwan de Naju], *BBS News*, URL : https://news.bbsi.co.kr/news/articleView.html?idxno=3157341, consulté le 07/09/2024.

YOO Ji-Yeon, le 23/08/2021, « '돌밥돌밥'에 대세 된 배반밀… "포장재만 14 개" 플라스틱 골치 [식문화 대전환] » [Avec le phénomène du « dolbap-dolbap », les repas livrés deviennent la norme… « rien que 14 emballages » : le plastique, un vrai casse-tête [Grande transformation de la culture alimentaire]], *Joong-ang Ilbo*, URL : https://www.joongang.co.kr/article/25000821, consulté le 23/10/2021.

YOO Jin-Woo, le 14/05/2024, « '채식의 정수' 사찰음식에 빠진 식품업계… "식물성 장조림부터 연꽃빵까지" » [L'industrie agroalimentaire séduit par la 'quintessence du végétarisme' : de la marinade végétale aux pains à la fleur de lotus], *Chosun Biz*, URL : https://biz.chosun.com/distribution/food/2024/05/14/4H2IZTCVTVFQLANKK3CIOLKN34/?utm_source=naver&utm_medium=original&utm_campaign=biz, consulté le 10/08/2024.

YOO Sun-Hee, le 03/02/2021, « [스페셜 리포트] "전에 알던 내가 아냐" 냉동식품 전성시대 » [[Rapport spécial] « Je ne suis plus ce que j'étais » : l'âge d'or des surgelés], *Fintimes*, URL : https://www.fntimes.com/html/view.php?ud=2021020316431643 62dd55077bc2_18, consulté le 04/05/2021.

YOOK Seong-Yeon, le 24/09/2020, « "냉동식품에 대한 생각이 달라졌다" 코로나 이후 이미지 바꾼 냉동식품 » [« Notre perception des surgelés a changé » : les aliments surgelés ont changé d'image depuis la Covid-19], *Real Foods*, URL : https://www.realfoods.co.kr/article/2434173, consulté le 27/10/2020.

YOON Bo-Ram, le 08/06/2023, « 서울 "다회용기 음식배달" 송파·마포 등 10 개구로 확대 » [À Séoul, la livraison de repas dans des contenants réutilisables s'étend à 10 arrondissements, dont Songpa et Mapo], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20230607142200004, consulté le 01/09/2023.

YOON Jong-Seok, 2020, le 30/12/2020, « "2000 년대부터 쏟아진 치킨집, 지금은 개업보다 폐업이 더 많아" » [« Depuis les années 2000, les restaurants de poulet ont fleuri, mais aujourd'hui il y a plus de fermetures que d'ouvertures »], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20201230088900003#:~:text=%EC%97%B0%EA%B5%AC%EC%9B%90%EC%9D%80%202000%EB%85%84%EB%B6%80%ED%84%B0,%ED%95%98%EB%8A%94%20%EC%87%A0%ED%87%B4%EB%8B%A8%EA%B3%84%EB%A1%9C%20%EB%82%98%ED%83%80%EB%82%AC%EB%8B%A4%EA%B3%A0, consulté le 30/01/2021.

YOON Ko-Eun, le 04/09/2018, « 서울시 '도농상생 공공급식' 먹거리 분야 국제상 수상 » [La ville de Séoul remporte un prix international dans le domaine de l'alimentation pour son programme de restauration publique favorisant la coopération entre villes et campagnes], *Yonhap News*, URL : https://www.yna.co.kr/view/AKR20180904047800004, consulté le 22/12/2023.

YUK Seong-Yeon, le 14/12/2016, « 채식은 당신의 건강 지켜주고, 지구 환경도 살립니다 » [Le végétarisme protège votre santé et préserve également l'environnement de la Terre], *Herald Media*, URL : https://biz.heraldcorp.com/article/1177416, consulté le 04/06/2020.

YUK Seong-Yeon, le 20/10/2020, « 헷갈리는 식품 라벨, 한 자리에서 끝내기 » [Les labels alimentaires « déroutants » expliqués en un clin d'oeil], *Real Foods*, URL : https://www.realfoods.co.kr/article/2453853, consulté le 10/05/2021.

YUN Ho-Seop, le 13/05/2020, « "코로나로 본 채식 6" 채식 확산 열쇠 사찰음식 » [« Le végétarisme vu à travers le prisme du coronavirus 6 » : la cuisine des temples, clé de la diffusion du végétarisme], *BTN News*, URL : https://www.btnnews.tv/news/articleView.html?idxno=60687, consulté le 07/07/2020.

YUN Ho-Seop, le 17/10/2023, « [사찰음식은 없다] "발우공양 어디가고 사찰음식만 남았나" » [[Il n'y a pas de cuisine des temples] — Le *balwoogongyang* a disparu : ne reste-t-il que la cuisine des temples ?], *Hyondae Bulgyo*, URL : https://www.hyunbulnews.com/news/articleView.html?idxno=411368, consulté le 20/11/2023.

YUN Hui-Jong, le 24/07/2021, « [연윤열 교수의 채식(비건)] 도대체 비건이 뭐야?…비거니즘에 대한 이해 » [[Le véganisme selon le professeur Yeon Yun-yeol] C'est quoi exactement le véganisme ?… Comprendre le véganisme], *Metro*, URL : https://www.metroseoul.co.kr/article/20210714500119, consulté le 13/09/2021.

YUN Sang-Jun, le 03/11/2017, « 동물복지축산, 사육면적이 다가 아냐..과학적·경제적 접근해야 » [L'élevage respectueux du bien-être animal ne se résume pas à la superficie des enclos… il nécessite une approche

scientifique et économique], *Dailyovet*, URL : https://www.dailyvet.co.kr/news/industry/85783, consulté le 12/10/2023.

YUN Sol, le 02/12/2020, « 싱가포르, 세계 최초로 '실험실 배양 닭고기' 판매승인 » [Singapour devient le premier pays au monde à autoriser la vente de poulet cultivé en laboratoire], *Chosun Biz*, URL : https://biz.chosun.com/site/data/html_dir/2020/12/02/2020120202346.html, consulté le 18/10/2023.

YUN Wan-Soo, le 15/01/2016, « 맛있는 종교이야기 1. 불교에서 음식이란? » [Histoires religieuses savoureuses 1. Qu'est-ce que la nourriture dans le bouddhisme ?], *Geumgang Shinmun*, URL : https://www.ggbn.co.kr/news/articleView.html?idxno=30588, consulté le 01/01/2022.

Articles de presse sur l'usage des termes liés à *jeoleumsik* (années 2000 – 2010)

CHO Yeon-Hyeon, le 20/10/2019, « 절음식이 절밖으로 나온 까닭은 » [Pourquoi le *jeoleumsik* s'est-il ouvert au monde extérieur ?], *Hankyoreh*, URL : https://www.hani.co.kr/arti/society/religious/152681.html, consulté le 01/03/2024.

HWANG Ji-Hyeon, le 04/03/2015, « 문경시, 절음식문화 재현·발전시켜 후대에 전수 » [La ville de Mungyeong œuvre à la renaissance et à la transmission du *jeoleumsik*], *Newdaily Daegu·Gyeongbuk*, URL : https://tk.newdaily.co.kr/site/data/html/2015/03/04/2015030400041.html, consulté le 01/03/2024.

LEE Jeong-Hoon, le 22/02/2012, « [스토리텔링 맛집] 자연 바람 머문 자리, 하늘 닮은 청정 밥상 » [[Chronique gourmande] Là où souffle la nature, une table pure à l'image du ciel], *Money Today*, URL : https://www.mt.co.kr/article/2012022123392392210, consulté le 01/03/2024.

SON Won-Cheon, le 05/08/2025, 사찰음식 첫 국제학술대회… 'K 절밥' 세계화 모색 [Première conférence internationale sur la cuisine bouddhiste… À la recherche de la mondialisation du « K-jeolbap »], *Seoul Shinmun*, URL : https://www.seoul.co.kr/news/life/religion-news/2025/08/06/20250806027004, consulté le 06/11/2025.

SUH Hwa-Dong, le 10/04/2002, « 보기만해도 군침이… .. '눈으로 먹는 절음식' 출간 » [Rien qu'à la voir, on en salive... parution de *jeoleumsik* qui se déguste avec les yeux], *Hankyung*, URL : https://n.news.naver.com/mnews/article/015/0000495589, consulté le 01/03/2024.

Communiqués de presse

Bureau de surveillance de la sécurité – équipe de sécurité quotidienne, 2021, 플라스틱 배달용기 사용실태 *Utilisation des contenants en plastique pour la livraison*, [Communiqué de presse], Korea Consumer Agency, p. 1-8.

Bureau du développement équilibré des collectivités locales – Service des affaires des résidents, 2023, *2022 년에도 인구감소 이어져…3 년 연속 감소세 La baisse de la population s'est poursuivie en 2022... pour la troisième année consécutive*, [Communiqué de presse], Ministère de l'intérieur et de la sécurité, p. 1 -30.

Département de l'agriculture écologique, 2020, *무농약원료가공식품 인증제 시행 및 유기인증 다양화-「친환경농어업법」시행규칙 전부개정령 공포·시행(12.1.) Mise en œuvre du système de label des aliments transformés à base d'ingrédients sans pesticides et diversification du label biologique – Promulgation et mise en vigueur du décret portant révision complète des règles d'application de la « loi sur l'agriculture et la pêche écologiques » (1er décembre)*, [Communiqué de presse], Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, p. 1-4.

Division de la gestion agricole, administration du développement rural, 2022, *코로나 19 2 년간, 우리 식생활은 어떻게 바뀌었나? – 농촌진흥청, 9 월 2 일'농식품 소비트렌드 발표대회'개최 –, Comment nos habitudes alimentaires ont-elles changé au cours des deux années de pandémie de Covid-19 ? – L'*administration du développement rural *organise le 2 septembre une « conférence sur les tendances de consommation des produits agricoles et alimentaires » –*, [Communiqué de presse], Administration du développement rural, p. 1-18.

Équipe chargée de la politique de distribution et de logistique, le 14/06/2022, *대형마트 영업규제 10 년, 소비자 인식조사 Enquête sur la perception des consommateurs après 10 ans de réglementation des activités des grands magasins*, [Communiqué de presse], KORCHAM, URL : https://www.korcham.net/nCham/Service/Economy/appl/KcciReportDetail.asp?seq_no_c010=20120935137&cham_cd=B001, consulté le 11/03/2024.

Équipe de la sécurité du quotidien – Bureau de surveillance de la sécurité, 2022, *플라스틱 배달용기 사용 줄이고 재활용률 높일 방안 마련 시급 – 플라스틱 용기의 재질 제한 및 용기 표준화 필요 – Il est urgent de réduire l'utilisation des contenants en plastique pour la livraison et d'augmenter le taux de recyclage – Nécessité de limiter les matériaux des contenants plastiques et de standardiser leur format –*, [Communiqué de presse], Korea Consumer Agency, p. 1-8.

Équipe de planification pédagogique du Bureau de l'éducation à l'information, 2021, *못난이 농산물, 맛·식감 및 가격 만족도 높아– 어디서나 쉽게 구매할 수 있도록 유통채널 확대 필요 – Les produits agricoles 'moches' sont très appréciés pour leur goût, leur texture et leur prix – Il est nécessaire d'élargir les canaux de distribution pour les rendre facilement accessibles partout –*, [Communiqué de presse], Korea Consumer Agency, p. 1-6.
Équipe de sécurité domestique du Bureau de surveillance de la sécurité, 2021, *배달음식 플라스틱 용기 실태조사Enquête sur la situation des contenants en plastique utilisés pour les plats livrés*, [Communiqué de presse], Korea Consumer Agency, p. 1-26.

GreenPeace, le 22/03/2023, [*보도자료] 코로나 기간 '일회용 플라스틱 폐기물', 역대 최대 규모로 증가*, [Communiqué de presse] *Les déchets plastiques à usage unique ont atteint un niveau record pendant la période de la Covid-19*, GreenPeace, URL : https://www.greenpeace.org/korea/press/25876/%EB%B3%B4%EB%8F%84%EC%9E%90%EB%A3%8C-%EC%BD%94%EB%A1%9C%EB%82%98-%EA%B8%B0%EA%B0%84-%EC%9D%BC%ED%9A%8C%EC%9A%A9-%ED%94%8C%EB%9D%BC%EC%8A%A4%ED%8B%B1-%ED%8F%90%EA%B8%B0%EB%AC%BC-presslease-plastic-repo/#:~:text=%EB%B3%B4%EA%B3%A0%EC%84%9C%EC%97%90%20%EB%94%B0%EB%A5%B4%EB%A9%B4%20%EC%A7%80%EB%82%9C%202021,%EB%8A%94%20%EC%A7%80%EC%86%8D%EC%A0%81%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EC%A6%9D%EA%B0%80%ED%96%88%EB%8B%A4, consulté le 19/04/2023.

Korea Presse Foundation, le 30/12/2022, *미디어 이용 및 인식, 연령대별 차이 더욱 커져 Utilisation et perception des médias : des écarts de plus en plus marqués selon les tranches d'âge*, [Communiqué de presse].

KWON Yeon-Jin, le 08/04/2021, *그린급식의 날 운영 Journée de la cantine verte*, [Communiqué de presse], URL : https://enews.sen.go.kr/news/view.do?bbsSn=171140&step1=3&step2=1, consulté le 07/08/2023.

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, 2020, *무농약원료가공식품·유기 70% 인증제 시행 Mise en œuvre du système de certification pour les produits transformés à base d'ingrédients sans pesticides et ceux contenant au moins 70 % d'ingrédients biologiques*, [Communiqué de presse], Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, URL : https://www.mafra.go.kr/bbs/mafra/72/325454/artclView.do

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, 2021, *우수한 지역 농식품, 지리적표시 인증마크 확인하세요 – 등록단체 관리 강화, 우수단체 판로 지원 등 활성화 추진 – Vérifiez le label d'indication géographique des produits agroalimentaires locaux de qualité – Renforcement de l'encadrement des associations enregistrées et soutien à la commercialisation de leurs produits pour dynamiser le secteur*, [Communiqué de presse], Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales.

Nokseak Yonhap, le 13/10/2020, *[보도자료] 배달쓰레기 매일 830 만개,배달할수록 쓰레기가 쌓이는 사회! 시민들은 강력한 대책을 촉구한다8,3 millions de déchets de livraison chaque jour : plus on commande, plus les ordures s'accumulent ! Les citoyens réclament des mesures fortes*, [Communiqué de presse], URL : https://www.greenkorea.org/activity/living-environment/zerowaste/84883/, consulté le 20/11/2022.

Service de coordination générale de l'équipe de réponse d'urgence pour la logistique du quotidien liée à la Covid-19, 2022, *2022 년 배달업 실태조사 결과 발표 Annonce des résultats de l'enquête sur l'état du secteur de la livraison en 2022*, [Communiqué de presse], Ministère du territoire, des infrastructures et des transports, p. 1-4, URL : https://www.molit.go.kr/USR/NEWS/m_71/dtl.jsp?lcmspage=1&id=95087683, consulté le 19/07/2024.

SIA, le 01/03/2022, *Transition(s) 2050 : quels choix alimentaires pour atteindre les objectifs de neutralité carbone ?*, [Communiqué de presse], Agende de la transition écologique, p. 1-5, URL : https://www.ademe.fr/presse/communique-national/sia-transitions-2050-quels-choix-alimentaires-pour-atteindre-les-objectifs-de-neutralite-carbone/

Les informations

CHO Bit-Na, le 03/12/2012, *[화제포착] 기분 좋을 때…소고기 먹겠지! [À la une] Quand on est de bonne humeur… on mange du bœuf !*, KBS News, URL : https://news.kbs.co.kr/news/pc/view/view.do?ncd=2576788, consulté 01/06/2022.

HAN Ji-Lee, le 02/07/2024, *"무르고 썩고"…본격 장마에 농산물값 폭등 우려 « Trop mûrs et pourris »… Craintes d'une flambée des prix des produits agricoles avec l'arrivée de la saison des pluies*, Yonhap News Tv, URL : https://www.madtimes.co.kr/news/articleView.html?idxno=19701, consulté le 07/10/2024.

HONG Jin-Ho, le 01/12/2017, *한-스리랑카 수교 40 년, '사찰 음식' 민간외교 중심에 서다 Cuisine des temples : au centre de la diplomatie culturelle entre la Corée et le Sri Lanka depuis 40 ans*, BBS News, URL : https://news.bbsi.co.kr/news/articleView.html?idxno=854634, consulté le 04/02/2022.

JEONG Eun-Ah, le 10/02/2024, *'비건 떡국'에 약과 대신 '마카롱'…설 차례상의 변신 Du tteok guk végétalien et des macarons à la place des yakgwa… La métamorphose de la table du Nouvel An lunaire*, Tv Chosun, URL : https://news.tvchosun.com/site/data/html_dir/2024/02/10/2024021090054.html, consulté le 07/04/2024.

JI Hye-Rom, le 28/09/2021, *배달 일회용기 매일 1,189 만 개…쓰레기가 배달되는 세상 [이슈 탕탕탕] [11,89 millions de contenants jetables de livraison chaque jour… un monde où l'on se fait livrer des déchets [Dossier spécial]]*, TBS, URL : https://tbs.seoul.kr/news/newsView.do?seq_800=20443083&typ_800=6, consulté le 30/03/2022.

JI Yoon-Su, le 26/05/2021, *부처님오신날 '찬송가 행패', 보다 못한 기독교 단체가… Le jour de la naissance du Bouddha, « des chants de louange scandaleux » : la réaction d'un groupe de chrétiens*, MBC, URL : https://imnews.imbc.com/replay/2021/nwdesk/article/6190098_34936.html, consulté le 04/07/2022.

JOENG Chang-Joon, le 13/12/2001, *불교계, 환경위한 식문화 운동 Le monde bouddhiste lance un mouvement alimentaire pour l'environnement*, KBS News, URL : https://news.kbs.co.kr/news/pc/view/view.do?ncd=270713, consulté le 20/09/2019.

KIM Min-Ok, le 24/01/2024, *격리와 거리두기는 끝났지만, 플라스틱은 줄지 않았다 Fin de l'isolement et la distanciation sociale, mais le plastique, lui, n'a pas diminué*, MBC News, URL : https://imnews.imbc.com/replay/2024/nwdesk/article/6565497_36515.html, consulté le 20/03/2024.

PARK Gwang-Sik, le 29/01/2014, [*9 확대경] '항생제 가축' 먹으면 인체에 어떤 영향? [Loupe N°9] Quels effets sur le corps humain de la consommation de viande issue d'un bétail traité aux antibiotiques ?*, KBS News, URL : https://news.kbs.co.kr/news/pc/view/view.do?ncd=2799215, consulté le 20/05/2023.

PARK Seong-Hyeon, le 06/08/2025, *사찰음식 세계유산으로..19 일, 사찰음식 국제학술 심포지움 Inscrire la cuisine des temples au patrimoine mondial... Le 19, symposium international sur cette cuisine*, BTN News, URL : https://www.btnnews.tv/news/articleView.html?idxno=86798, consulté le 07/11/2025.

SUH Seung-Shin, le 01/09/2022, *대기업 축산업 진출…중소 농가 대책은? L'entrée des grands groupes dans l'élevage : comment protéger les petites fermes ?*, KBS News, URL : https://news.kbs.co.kr/news/pc/view/view.do?ncd=5546497, consulté le 17/10/2022.

YANG Ah-Reum, le 23/11/2023, *대형마트 의무휴업 평일로?…"사람답게 살고 싶어요." Les jours de fermeture obligatoire des hypermarchés déplacés en semaine ?… « Nous aspirons à une vie normale »*, TBS News, URL : https://tbs.seoul.kr/news/newsView.do?typ_800=7&idx_800=3511143&seq_800=20503822,consulté le 10/01/2024.

YEON Hyeon-Cheol, le 08/05/2022, *청주 용화사, '사찰음식 나눔'…주민 사랑 실천 Le temple Yonghwasa de Cheongju organise un « partage de cuisine des temples »… un acte de bienveillance envers les habitants*, BBS News, URL : https://news.bbsi.co.kr/news/articleView.html?idxno=3076883, consulté le 18/11/2024.

Yonhap News, le 13/11/2016, *"해줄 거라고는 기도뿐"…수능 기원 학부모 몰리는 명당은 « Tout ce qu'on peut faire, c'est prier » : les sites sacrés où affluent les parents avant l'examen du Suneung*, SBS News, URL : https://news.sbs.co.kr/news/endPage.do?news_id=N1003885764, consulté le 11/03/2023.

Comptes-rendus d'un ouvrage

BERBUES Hélène, 1965, compte-rendu de l'ouvrage de George Pierre, *Géographie de la consommation*, Paris, Puf, 1963, Coll. Que sais-je ?, URL : https://www.persee.fr/doc/pop_0032-4663_1965_num_20_1_13601

COORNAERT Monique, 1964, compte-rendu de l'ouvrage de George Pierre, *Géographie de la consommation*, Paris, Puf, Coll. Que sais-je ?, 1963, URL : https://www.persee.fr/doc/rfsoc_0035-2969_1964_num_5_4_6406

LESLIE Deborah, 1994, Reviewed Work(s): *Place, Modernity and the Consumer's World: A Relational Framework for Geographical Analysis by Robert David Sack*, *Taylor & Francis*, Vol. 70, N°2, p. 200-202.

TISSOT Sylvie, 2017, compte-rendu de l'ouvrage d'Adams Carol. J., *La politique sexuelle de la viande. Une théorie critique féministe végétarienne*, traduit par PETITCLERC Danielle, Lausane, L'Age d'Homme V, Coll. V, 2016, DOI : https://doi.org/10.3917/nqf.361.0148

WHELAN James Patrick, 1994, Reviewed Work(s): *Place, Modernity, and the Consumer's World : A Relational Framework for Geographical Analysis by Robert David SACK*, University of Texas Press, Vol.75, N°3, p. 696, DOI : https://doi.org/10.1016/0743-0167(94)90036-1

Les données gouvernementales pour les statistiques

Bureau des affaires sociales et du travail – Division de la revitalisation commerciale de la ville de Séoul, *서울시 전통시장 현황 Les marchés traditionnels de Séoul en 2024*, la ville de Séoul, URL : https://news.seoul.go.kr/economy/archives/549435

Bureau des statistiques sociales – Service de la planification des statistiques sociales, 2023, *2022 년 한국의 사회지표 Indicateurs sociaux de la Corée en 2022* [Statistiques], Statistics Korea, p. 1 – 167.

Index Korea, *월평균 월급 Salaire mensuel moyen*, index.go.kr, URL : https://www.index.go.kr/unify/idx-info.do?pop=1&idxCd=5032#:~:text=2024%EB%85%84%20%EC%9B%94%ED%8F%89%EA%B7%A0%20%EC%9E%84%EA%B8%88(%EB%AA%85%EB%AA%A9,%EB%85%84%20%EB%8C%80%EB%B9%84%2080.6%25%20%EC%A6%9D%EA%B0%80%ED%95%98%EC%98%80%EB%8B%A4

KIM Yang-Hyeon, le 19/09/2024, *2023 년 동물복지축산농장 인증현황 Situation de la certification des élevages respectueux du bien-être animal en 2023,* Animal and Plant Quarantine Agency, URL : https://www.qia.go.kr/viewwebQiaCom.do?id=64012&type=7_depart, consulté le 28/11/2024.

KIM Yang-Hyeon, le 27/08/2025, *2024 년 동물복지축산농장 인증현황 Situation de la certification des élevages respectueux du bien-être animal en 2024*, Animal and Plant Quarantine Agency, URL : https://www.qia.go.kr/viewwebQiaCom.do?id=66055&type=7_depart, consulté le 23/12/2025.

K indicator, s. d., *1 인가구비율 Taux de ménages composés d'une seule personne* [Statistiques], URL : https://www.index.go.kr/unify/idx-info.do?idxCd=5065, consulté le 22/09/2024.

LEE So-Ra, 2020, *코로나 19 로 인한 1 회용품 소비의 변화와 포장재 쓰레기 발생 현황 Impact de la Covid-19 sur la consommation de produits jetables et la production de déchets d'emballages*, Tendances sociales de la Corée en 2020, Statistical Research Institute, p. 307-313, , URL : https://www.kostat.go.kr/board.es?mid=a90104010301&bid=12311&tag=&act=view&list_no=386909&ref_bid=12303,12304,12305,12306,12307,12308,12309,12310,12311,12312,12313,12314, consulté le 05/07/2023.

LEE So-Ra, 2022, *코로나 19 확산으로 인한 생활폐기물 발생의 패턴 변화 Modification des habitudes de production de déchets ménagers causée par la propagation de la Covid-19*, Tendances sociales de la Corée en 2022, Statistical Research Institute, p. 284-293.

National Institute of Animal Science, 2021, *축산통계 Statistiques de l'élevage* [Statistiques], National Institute of Animal Science, p. 1-17.

Magazines

ALTENBURGER Carla, 2024, « L'économie sociale et solidaire au service d'une alimentation durable et accessible ? », *Les appels à projets de la Ville de Paris*, *Métropolitiques*, DOI : https://doi.org/10.56698/metropolitiques.2026

ARSENIJEVIC Georges, 2022, « Le j*eong*, un sentiment profondément coréen… », *Culture coréenne*, N°105, p. 22-23, URL : https://www.coree-culture.org/IMG/pdf/culturecoreenne-105.pdf

BAEK Young-Ok, 2019 été – rubrique spéciale : la cuisine des temples, loin des désirs et illusions, « Un paisible repas au pays natal », *Koreana*, p. 14-21.
CAMBON Pierre, 2022, « Les alcools en Corée, ou le reflet d'un monde et d'une société », *Culture coréenne*, N°105, p. 9-12, URL : https://www.coree-culture.org/IMG/pdf/culturecoreenne-105.pdf

CCKB, 2021, « La cuisine des temples bouddhiques coréens », *Culture coréenne*, N°102, p. 9-12, URL : https://www.coree-culture.org/IMG/pdf/culturecoreenne102.pdf

CHRISTIANES Josephine, le 29/10/2018, « L'alimentation comme contre-pouvoir : quand manger devient un acte politique », *Paris Match*, URL : https://www.parismatch.be/actualites/societe/2018/10/29/lalimentation-comme-contre-pouvoir-quand-manger-devient-un-acte-politique-4GTPKUMR5NCKJJLGHUZSFHQDBU/, consulté le 03/07/2023.

GUILLEMAIN D'ECHON Emmanuel, 2017, « Séjours au temple Le souffle de la tranquillité », *Culture coréenne*, N°95, p. 13-16, URL : https://www.coree-culture.org/IMG/pdf/cc95-pp.pdf

Grand magasin Shinsegae, « 사찰음식의 발견 » [À la découverte de la cuisine des temples], *Sinsegae*, URL : l'accès au site internet n'est plus disponible.

JAN Guillaume, le 10/05/2024, « J'ai séjourné chez des nonnes gastronomes », *Géo*, n°548, p.134. Disponible : https://www.geo.fr/voyage/coree-du-sud-j-ai-sejourne-chez-des-nonnes-gastronomes-222306 (consulté en version papier, le 16/12/2024).

JEONG Hae-Kyung, 2021, « 문화대국 한국, 한식의 시대가 열리다 » [La grande puissance culturelle qu'est la Corée : ouverture de l'ère de la cuisine coréenne], *Hallyu Now*, N°42, p. 10-17.

KIM Sang-Hyo, LEE Uk-Jik, 2021, « 식품소비행태조사를 통해 본 우리 국민의 식품소비행태 변화 » [Analyse de l'évolution des comportements de consommation alimentaire des Coréens à travers une enquête sur les habitudes alimentaires], *Agri-food Consumer Insights Webzine*, N°7, p. 1-8.

KIM Sang-Hyo, SIM Hwan-Hee, 2021, « 코로나 19 발생 전후 배달/온라인 소매유통 애플리케이션 사용시간 변화 분석 » [Analyse des changements dans l'utilisation des applications de livraison et de commerce de détail en ligne avant et après l'apparition de la Covid-19], *Agri-food Consumer Insights Webzine*, N°6, p. 1-8.

KIM Young-Chan, le 28/05/2021, « 라이프 스타일의 변화와 한국 음식 » [Évolution du style de vie et cuisine coréenne], *KOFICE*, ressource de l'article : le magazine Hallyu Now 2021 mai-juin, URL :http://kofice.or.kr

KONG Man-Sik, 2019 été – rubrique spéciale : la cuisine des temples, loin des désirs et illusions, « Une communion avec l'univers », *Koreana*, p. 8 -13.

LIM Young-Hoon, 2020, « 포스트 코로나 시대, 먹거리 패러다임의 변화와 대응 » [Changements de paradigme alimentaire et stratégies d'adaptation dans l'ère post-Covid-19], *Future Horizon+*, N°46, p. 63-67.

MOON Ji-Young, le 23/11/2018, « 음식 유행 » [La mode de l'alimentation], Lifestyle, Noblesse, URL : https://www.noblesse.com/home/news/magazine/detail.php?no=7915, consulté le 19/11/2019.

PARK Mee-Hyang, 2019 été – rubrique spéciale : la cuisine des temples, loin des désirs et illusions, « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es », *Koreana*, p. 22-27.

PROST Martine, s. d., « L'éducation en Corée et son impact sur la société », *Culture coréenne*, *Dossier spécial*, p. 3-6, URL : https://www.coree-culture.org/IMG/pdf/CC84-0306-L_education_en_Coree_et_son_impact_sur_la_societe.pdf

TOULA-BREYSSE Jean-Lu , 2011, « La cuisine bouddhique coréenne : une harmonie gourmande et méditative », *Culture coréenne*, N°105, p.7-9, URL : https://www.coree-culture.org/IMG/pdf/83.pdf

YANG Won-Seok, 2022, « 기후위기와 대체식품, 푸드테크의 부상 » [Crise climatique, aliments alternatifs et émergence des technologies alimentaires (foodtech)], *Hankyoung ESG*, Vol.20, p. 1-18.

Sitographie gouvernementale

Briefing sur les politiques de la République de Corée (Korea.kr), le 10/01/2006, *웰빙 영향 쌀· 고기 소비 지속 감소 Sous l'effet du bien-être, la consommation de riz et de viande continue de diminuer*, Korea.kr, URL : https://www.korea.kr/news/policyNewsView.do?newsId=115083048

Briefing sur les politiques de la République de Corée (Korea.kr), le 21/02/2019, *알아두면 유용한 농식품인증마크 13 가지 13 labels de certification agroalimentaire utiles à connaître*, Korea.kr, URL : https://www.korea.kr/news/healthView.do?newsId=148858575

Centre d'études et de prospective, 2021, *La « viande in vitro » : cultiver des cellules musculaires à destination alimentaire*, Ministère de l'agriculture de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire, Analyse N°164, p. 1-4,URL : https://agriculture.gouv.fr/la-viande-vitro-cultiver-des-cellules-musculaires-destination-alimentaire-analyse-ndeg164

Département de la politique d'étiquetage et de publicité des aliments – Administration des aliments et des médicaments, 2023, *식품의 비건(vegan) 표시·광고가이드라인 Guide sur l'étiquetage et la publicité des aliments végans,* Ministère de la sécurité alimentaire et pharmaceutique, 6 p, URL : https://www.mfds.go.kr/brd/m_218/view.do?seq=33523&srchFr=&srchTo=&srchWord=&srchTp=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&company_cd=&company_nm=&page=1

Kantar panel Worldpanel, le 10/11/2022, Tendances restauration 2022, *Kantar*, URL : https://www.kantar.com/fr/inspirations/consommateurs-acheteurs-et-distributeurs/2022-foodtech

KOSIS, *Consommation annuelle de riz par habitant en Corée, de 1963 à 2024*, KOSIS, URL : https://kosis.kr/visual/nsportalStats/detailContents.do?listId=N&statJipyoId=3720&vStatJipyoId=4851

National Archives of Korea, s. d., *전통사찰보존법 Loi sur la préservation des temples traditionnels*, National Archives of Korea, URL : https://www.archives.go.kr/next/newsearch/listSubjectDescription.do?id=005652&sitePage=1-2-3

National Archives of Korea, le 01/12/2007, *친환경 농산물 기준 Normes des produits agricoles respectueux de l'environnement*, National Archives of Korea, URL : https://www.archives.go.kr/next/newsearch/listSubjectDescription.do?id=004837&pageFlag=A&sitePage=1-2-1

National Center for Mental Health, le 16/10/2008, *대한민국은 지금 '자살공화국' La Corée du Sud est aujourd'hui la « République du suicide »*, National Center for Mental Health, URL : https://www.ncmh.go.kr/ncmh/board/boardView.do;jsessionid=hTZrKkw7OfkFnuMMT5fgwjVUc11hE1ROYvU91RRDIbbMj9DlpXXdHp1HDqVaPQ4.mohwwas2_servlet_engine1?no=6309&fno=&bn=newsView&menu_cd=02_06_02_01&bno=&pageIndex=&search_item=&search_content=, consulté le 19/11/2025.

Ministère de l'agriculture de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire, le 13/04/2013, *Qu'est-ce que l'agroécologie ?*, Ministère de l'agriculture de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire, URL : https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-lagroecologie

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et des affaires rurales, le 03/02/2026, 식량자급률(사료용 제외) – 서류 생체중 기준 *Taux d'autosuffisance alimentaire (hors alimentation animale)*, Korea Agricultural Statistics Service, URL : https://kass.mafra.go.kr/newkass/kas/sti/sti/themeConfmStats.do?keyWord=%EC%9E%90%EA%B8%89%EB%A5%A0&searchSe=stbl, consulté le 21/08/2026.

RAMBOURG Patrick, le 22/11/2019, *Les Français et leur culture alimentaire : approche historique*, vie-publique.fr, URL : https://www.vie-publique.fr/parole-dexpert/271830-les-francais-et-leur-culture-alimentaire-approche-historique

Sitographie

120Seoulcall, le 11/07/2022, *바른 먹거리를 위한 엄마들의 도전! 서울시 식생활교육 현장 Le défi des mamans pour une alimentation saine ! Sur le terrain de l'éducation*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/120seoulcall/222807032904

Activiste Ppippi, s. d., *용산기지 주변에는 왜 채식 가게가 많을까? Pourquoi y a-t-il tant de restaurants végétariens autour de la base de Yongsan ?*, Green Hope, URL : https://hope.greenkorea.org/veganornot287/#:~:text=%EC%98%A4%EB%9E%98%20%EC%82%AC%EB%9E%91%EB%B0%9B%EC%9C%BC%EB%A9%B0%20%EC%A7%80%EA%B8%88%EA%B9%8C%EC%A7%80,%EB%AC%B8%ED%99%94%20%EC%97%AD%EC%8B%9C%20%ED%95%A8%EA%BB%98%20%EB%93%A4%EC%96%B4%EC%98%A8%20%EA%B2%83%EC%9D%B4%EB%8B%A4, consulté le 10/03/2024.

Agence nationale de contrôle de la qualité des produits agricoles, s. d., *Les informations du label IGP*, URL : https://www.naqs.go.kr/contents/contentsTab.do?menuId=MN40200

Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes, Mai 2006, *Pouvons-nous changer nos habitudes alimentaires ?*, Aprifel, URL : https://www.aprifel.com/fr/article-revue-equation-nutrition/pouvons-nous-changer-nos-habitudes-alimentaires/#:~:text=Une%20des%20raisons%20est%20que,sont%20extr%C3%AAmement%20r%C3%A9sistantes%20au%20changement

Agriculture urbaine Séoul, *텃밭 분양 La vente de parcelles de potager en 2023*, City farmer Seoul, URL : https://cityfarmer.seoul.go.kr/ntcn/www/list.do?ntcnSn=&ntcnSeCode=NGC002&key=1905228762688&pageIndex=1&sc=&sw=

APCEIU, s. d., *음식 문화와 지속 가능한 발전 Culture alimentaire et développement durable*, Unesco APCEIU, URL : https://www.unescoapceiu.org/bbs/files/pdf/2004/040228_EIU_livingtogether_C05_p120-146.pdf?ckattempt=1, consulté le 17/11/2025.

Association pour l'élevage respectueux de l'environnement, s. d., *[이슈&정보]우린 왜 닭고기와 계란은 동물복지로 먹고, 소와 돼지는 그렇지 못할까? [Questions & Informations] Pourquoi mangeons-nous le poulet et les œufs issus du bien-être animal, mais pas le bœuf ni le porc ?*, Magazine The Eum, URL : https://www.ecolivestock.org/magazine_theium/?bmode=view&idx=19058397

ASTRID Guillaume, le 16/10/2020, *Les animaux, ces êtres doués de « sentience »*, Sorbonne université, URL : https://www.sorbonne-universite.fr/actualites/les-animaux-ces-etres-doues-de-sentience, consulté le 03/02/2024.

BAEK Jin-Kyoung, 2024, *달라진 생활환경과 식습관 2030 건강관리 주의보 Changements dans le mode de vie et les habitudes alimentaires : alerte santé pour les 20-30 ans*, Inje University Ilsan Paik Hospital, URL : https://www.nhimc.or.kr/ilsan_news/Hello_2024_Spring/section1_3.html, consulté le 17/11/2025.

BARNHILL Anne, CIVITA Nicole, DAVIS Claire et WYCHGRAM Cara, s. d., *Strategy #1: Favor Plant-Based Food*, Johns Hopkins, URL : https://bioethics.jhu.edu/wp-content/uploads/2020/06/STRATEGY-1-FAVOR-PLANT-BASED-FOOD.pdf

BARNHILL Anne, CIVITA Nicole, DAVIS Claire et WYCHGRAM Cara, s. d., *Strategy #2: Waste Less Food*, Johns Hopkins, URL : https://bioethics.jhu.edu/wp-content/uploads/2020/06/STRATEGY-2-WASTE-LESS-FOOD.pdf

BÉDOURET David, 2022, *Imaginaire, imagination*, Géoconfluences, mai 2022, URL : http://geoconfluences.ens-lyon.fr/glossaire/imaginaire-imagination, consulté le 28/03/2023.

Bertrandcit, 2014, *Le végétarisme : un marché en devenir pour l'industrie agroalimentaire*, Let's act, URL : https://letusactnow.wordpress.com/2014/01/23/le-vegetarisme-un-marche-en-devenir-pour-lindustrie-agroalimentaire/, consulté le 08/09/2020.

Blog du centre de soutien global à l'alimentation de Séoul : https://www.seoulnutri.co.kr/ (Ce lien n'est plus disponible).

BRICAS Nicolas, s. d., *Foodscapes : dis-moi où tu habites je te dirai ce que tu manges*, Agropolis fondation, URL : https://www.agropolis-fondation.fr/Foodscapes-dis-moi-ou-tu-habites-je-te-dirai-ce-que-tu-manges?lang=fr, consulté le 20/10/2024.

Bureau administratif – Service de la coopération extérieure, le 18/04/2024, *2024 년 지역과 함께하는 동행마켓 안내 Informations sur le Marché Compagnon 2024 en collaboration avec les communautés locales*, la ville de Séoul, URL : https://news.seoul.go.kr/gov/archives/556825

Bureau des politiques économiques – Division de l'agriculture urbaine, le 06/04/2021, *서울시, 시민이 가꾸고 수확 '함께서울 친환경농장' 6,800 구획 10 일 일제개장 Le 10 octobre, la ville de Séoul ouvre simultanément 6 800 parcelles de la « ferme écologique Together Seoul » pour être cultivées par les citoyens*, Métropole de Séoul, https://news.seoul.go.kr/economy/archives/512510

Centre culturel coréen du ministère de la culture, des sports et du tourisme, le 11/05/2021, *사찰음식, 영국 르 꼬르동 블루서 유럽 첫 정규강의 편성 La cuisine des temples bouddhistes devient un cours officiel en Europe au Cordon Bleu de Londres*, Ministère de la culture, des sports et du tourisme, URL : https://www.kocis.go.kr/kocc/view.do?seq=1038037&searchType=menu0023, consulté le 10/12/2023.

Centre de connaissances sur la santé publique de la faculté de médecine de l'Université de Séoul, le 27/01/2015, *유행식품 No! 다양한 식품 Yes ! Stop aux aliments tendance ! Vive la variété alimentaire !*, Centre de connaissances sur la santé publique de la faculté de médecine de l'Université de Séoul, URL :

https://hqcenter.snu.ac.kr/archives/jiphyunjeon/%EC%9C%A0%ED%96%89%EC%8B%9D%ED%92%88-no-%EB%8B%A4%EC%96%91%ED%95%9C-%EC%8B%9D%ED%92%88-yes, consulté le 10/02/2022.

Centre de soutien global à l'alimentation de Séoul, le 24/11/2023, *서울미래밥상 실천 캠페인 건강한 선택, 미래를 위한 행동! 서울미래밥상! Campagne « table du futur de Séoul ». Des choix sains, des actions pour l'avenir ! « table du futur de Séoul » !*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/seoulnutri2017/223273442048

Centre de technologie agricole – département de l'éducation agricole, modifié le 10/01/2025, *서울시민과 함께하는 도시농업 Agriculture urbaine avec les citoyens de Séoul*, agro.seoul.go, URL : https://agro.seoul.go.kr/archives/33065

Centre de technologie agricole de la ville de Séoul, modifié le 07/02/2025, *서울농업현황 Situation actuelle de l'agriculture à Séoul*, agro.seoul.go, URL : https://agro.seoul.go.kr/archives/152

Chaeirang, le 18/03/2023, *육식의 성정치(요약) La politique sexuelle de la consommation de viande (Résumé)*, TISTORY blog, URL : https://booksreview.tistory.com/1300, consulté le 15/06/2024.

Chinhwangyoung chuksan hyeophoe (association pour l'élevage écologique), le 29/12/2021, *농장동물 복지, 인식은 높지만 정보는 없다 Le bien-être des animaux d'élevage : la sensibilisation est élevée, mais l'information fait défaut*, Naver Blog, URL : https://m.blog.naver.com/ecolives/222581538244, consulté le 10/06/2022.

CHO Eun-Soo, le 15/09/2011, *한국인에게 불교는 무엇인가 Quelle est la signification du bouddhisme pour les Coréens ?*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=1106, consulté le 11/08/2022.

CHO Seong-Taek, le 28/04/2008, *불일(不一)이라야 불이(不二)가 산다 Ce n'est qu'en reconnaissant le non-unique (불일, 不一) que le non-duel (불이, 不二) peut exister*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=60, consulté le 25/02/2020.

CHO So-Hyeon, le 16/03/2020, *정관 스님이 베를린으로 향한 까닭 La raison pour laquelle le nonne Jeonggwan s'est rendue à Berlin*, Vogue, URL : https://www.vogue.co.kr/2020/03/16/%EC%A0%95%EA%B4%80-%EC%8A%A4%EB%8B%98%EC%9D%B4-%EB%B2%A0%EB%A5%BC%EB%A6%B0%EC%9C%BC%EB%A1%9C-%ED%96%A5%ED%95%9C-%EA%B9%8C%EB%8B%AD/, consulté le 20/10/2024.

CHOI Won-Seok, s. d., *비보풍수 (裨補風水) bibopungsu*, Encyclopedia of Korean Folk Culture, URL : https://folkency.nfm.go.kr/topic/detail/8392

Chunggoksa, 2018, *발우공양(鉢盂供養) balwoogongyang*, Chunggoksa, URL : http://www.chunggoksa.or.kr/?c=5/23&uid=261

Cirad, *Projet Foodscapes, connaître les paysages alimentaires des habitants : une recherche dans le Grand Montpellier*, s. d., Cirad, URL : https://www.foodscapes.fr/content/download/4224/31838/version/1/file/Foodscapes-doc+provisoire-VF_def.pdf, consulté le 04/11/2024.

Division des parcs et loisirs de la Direction des villes-jardins, le 23/05/2025, *2025 년 동행서울 친환경농장 참여자 모집 Recrutement de participants pour la ferme écologique Donghaeng Seoul 2025*, la ville de Séoul, URL : https://news.seoul.go.kr/env/archives/561472

Donggeurami, le 04/04/2023, *어차피 먹을건데? 동물복지 인식 바깥서 살아가는 농장동물들 'De toute façon, on va les manger ?' : les animaux d'élevage vivent en dehors de toute conscience du bien-être animal*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/animalandhuman/223720945646, consulté le 10/07/2023.

Dongguk yeokgyeongwon dictionnaire bouddhiste, s. d., *발우(鉢盂) balwoo*, Naver Open Dict. Pro, URL : https://open-pro.dict.naver.com/_ivp/#/pfentry/9e53810763fc4a1f91a261f0332748d8/320ba9e1a8074289b8c6bc76b95f6f3e

Éco-Éco, le 13/04/2022, *Éthique + Alimentaire = ???*, Agence Éco-Éco, URL : https://www.agence-eco-eco.fr/post/ethique-filiere-alimentaire

Éditions Pureun Hyanggi, le 02/12/2015, *현대 한영불교용어사전] '윤회'를 영어로 무어라 할까요? Dictionnaire bouddhique coréen-anglais moderne : comment dit-on « yunhoe » en anglais ?*, Naver Blog, URL : https://m.blog.naver.com/PostView.naver?isHttpsRedirect=true&blogId=prunbook&logNo=220556185612

ELSEY Jamie et MOSS David, le 25/08/2023, *Influences on individuals adopting vegetarian and vegan diets*, Surveys and Data Analysis Farmed Animal Welfare, Rethink Priorities, URL : https://rethinkpriorities.org/research-area/influences-on-individuals-adopting-vegetarian-and-vegan-diets/, consulté le 10/01/2024.

Encyclopedia of Korean Culture, s. d., *선원 (禪院) Seonwon*, Encyclopedia of Korean Culture, URL : https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0028854#:~:text=%EC%84%A0%EC%9B%90%EC%9D%80%20%EB%8C%80%EC%A4%91%EC%9D%B4%20%EC%95%88%EA%B1%B0,%EA%B0%95%EC%9B%90(%EC%8A%B9%EA%B0%80%20%EB%8C%80%ED%95%99)%EC%9D%B4%EB%8B%A4.

ETILÉ Fabrice, 2017, *La culture du repas, la vie des idées*, p. 1-12, URL : https://laviedesidees.fr/La-culture-du-repas

European Public Health Alliance, le 20/12/2019, *What are 'food environments' ?*, EPHA, URL : https://epha.org/what-are-food-environments/, consulté le 20/10/2024.

Fairtrade Max Havelaar France, s. d., *Pourquoi choisir le commerce équitable Fairtrade ?*, Fairtrade Max Havelaar France, URL : https://www.fairtrade.net/maxhavelaarfrance-fr/commerce-equitable-Fairtrade/ce-que-nous-faisons/quest-ce-que-le-commerce-equitable.html

FALLETTI Sébastien, le 29/04/2019, *Corée du Sud : immersion dans une société pétrie de confucianisme*, GEO, URL : https://www.geo.fr/voyage/coree-du-sud-immersion-dans-une-societe-petrie-de-confucianisme-195436, consulté le 30/11/2019.

FAO, s. d., *Culture et traditions alimentaires : en favorisant des régimes alimentaires sains, diversifiés et adaptés au plan culturel, l'agroécologie contribue à la sécurité alimentaire et à la*

nutrition, tout en préservant la santé des écosystèmes, FAO, URL : https://www.fao.org/agroecology/knowledge/10-elements/culture-food-traditions/fr/

FAO, s. d., *Des environnements alimentaires et des repas sains*, FAO, URL : https://www.fao.org/school-food/areas-work/food-environment/fr/

FAO, s. d., *Le rôle de l'éthique*, FAO, URL : https://www.fao.org/4/y6634f/y6634f03.htm

FAO, *Problèmes d'éthique dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture*, s. d., FAO, URL : https://www.fao.org/4/x9601f/x9601f03.htm,

FAO, le 02/01/2019, *5 actions climatiques à notre portée pour atteindre un monde #FaimZéro*, FAO, URL : https://www.fao.org/newsroom/story/5-climate-actions-we-can-all-take-for-a-ZeroHunger-World/fr

FAO, Milan Urban Food Policy PACT, RUAF, 2021, *Pacte de politique alimentaire urbaine de milan cadre de suivi*, URL : https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/9e830d97-57ca-4eb5-b015-f2ccec180b93/content#:~:text=Le%20cadre%20de%20suivi%20a,programmes%20li%C3%A9s%20%C3%A0%20l'alimentation.

FESSARD Jean-Luc, le 18/05/2021, *Avec le changement climatique : être ou ne pas être omnivore ?*, ID L'info durable, URL : https://www.linfodurable.fr/conso/avec-le-changement-climatique-etre-ou-ne-pas-etre-omnivore-26771, consulté le 17/11/2021.

Food Ethics Council, *Définition de l'éthique alimentaire*, Food Ethics Council, URL : https://www.foodethicscouncil.org/insights/what-is-food-ethics/, consulté le 16/12/2025.

From A, le 23/04/2024, *어디까지 먹어봤니? 세상 힙한 사찰음식 Jusqu'où as-tu goûté ? La cuisine des temples la plus branchée du monde*, FromA, URL : https://froma.co/%EC%84%B8%EC%83%81-%ED%9E%99%ED%95%9C-%EC%82%AC%EC%B0%B0-%EC%9D%8C%EC%8B%9D-%EC%96%B4%EB%94%94%EA%B9%8C%EC%A7%80-%EB%A8%B9%EC%96%B4%EB%B4%A4%EB%8B%88/

GABRIEL Jean-Pierre, le 22/12/2021, *Inspirations de tables de Noël zen au pays du matin calme*, Saboto, URL : https://www.lecho.be/sabato/gastronomie/inspirations-de-tables-de-noel-zen-au-pays-du-matin-calme/10355356.html, consulté le 27/12/2021.

Gallup, le 07/04/2022, *마켓 70 2022 (1) 금융·쇼핑·생활편의·미용 서비스 19 종 이용률 Market70 2022 (1) Taux d'utilisation de 19 types de services : finance, shopping, services du quotidien et beauté*, Gallup, URL : https://www.gallup.co.kr/gallupdb/reportContent.asp?seqNo=1321, consulté le 19/11/2022.

Greenpeace, s. d., *Élevage et déforestation*, *quel est le lien ?*, Greenpeace France, URL : https://www.greenpeace.fr/lien-elevage-deforestation/#:~:text=La%20culture%20de%20soja%20pour,indirectement%20pression%20sur%20l'Amazonie

Grennepeace Seoul, le 17/10/2022, *음식물 쓰레기를 줄이면, 기후위기를 막을 수 있다고? Réduire le gaspillage alimentaire, ça peut empêcher la crise climatique ?*, Greenpeace, URL :

https://www.greenpeace.org/korea/update/24144/blog-ce-food-waste/, consulté le 11/10/2023.

Gyejeolttara talk talk, le 07/03/2016, *'동물복지인증' 마크를 맹신 할 수 없는 이유 Pourquoi on ne peut pas avoir une confiance aveugle dans le label 'Bien-être animal certifié'*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/thanksanimal/220648017904, consulté le 10/06/2022.

HONG Yun-Sik, s. d., *공양 (供養) Gongyang*, Encyclopedia of Korean Culture, URL : https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0004383#:~:text=%EC%9A%B0%EB%A6%AC%EB%82%98%EB%9D%BC%EC%9D%98%20%EC%82%AC%EC%B0%B0%EC%97%90%EC%84%9C%EB%8A%94%20%EC%8B%9D%EC%82%AC,%EA%B9%8A%EC%9D%80%20%EB%9C%BB%EC%9D%B4%20%EC%88%A8%EC%96%B4%20%EC%9E%88%EB%8B%A4

HONG Yun-Sik, s. d., *사십구재(四十九齋) 49 jours de deuil*, Encyclopedia of Korean Culture, URL : https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0025786#:~:text=%EC%82%AC%EC%8B%AD%EA%B5%AC%EC%9E%AC%EB%8A%94%20%EB%B6%88%EA%B5%90%EC%97%90%EC%84%9C%20%EC%82%AC%EB%9E%8C,%EC%9D%BC%EC%9D%B4%20%EA%B1%B8%EB%A6%B0%EB%8B%A4%EA%B3%A0%20%EC%83%9D%EA%B0%81%ED%96%88%EB%8B%A4.

HUGOL-GENTIAL Clémentine, le 04/11/2024, *De la santé à l'éthique, du bien au bon à manger : nouvelles valeurs et nouveaux enjeux autour de l'alimentation*, Strip Food, URL : https://www.stripfood.fr/de-la-sante-a-lethique-du-bien-au-bon-a-manger-nouvelles-valeurs-et-nouveaux-enjeux-autour-de-lalimentation/, consulté le 07/12/2024.

HUH Eun, s. d., *4. 보릿고개를 넘어, 녹색 혁명과 통일벼 4. Surmonter la famine de l'orge : la révolution verte et le riz tongil*, *Woori Yeok Sa Net*, URL : https://contents.history.go.kr/front/km/view.do?levelId=km_026_0070_0040#:~:text=1953%EB%85%84%20%EB%B3%B4%EB%A6%BF%EA%B3%A0%EA%B0%9C%20%EB%95%8C,%EC%A6%9D%EC%82%B0%20%EB%B0%A9%EC%95%88%EC%9D%84%20%EA%B0%95%EA%B5%AC%ED%95%98%EC%98%80%EB%8B%A4

Human Research Council, 2012, *Why or Why Not Vegetarian ?*, HRC, p. 1-13, URL : https://faunalytics.org/wp-content/uploads/2015/05/Fundamentals_Why-Why-Not-Vegetarian.pdf

Hwankyongjeungeui, 2018, *2018 마을부엌 가이드북 마을부엌에 관심 있어요 Guide des cuisines communautaires 2018 – Je m'intéresse aux cuisines communautaires*, Food Justice Center, Environmental Justice, URL : https://www.eco.or.kr/Data/?bmode=view&idx=8456814

Hwangyeong Jeongeu, le 10/12/2021, *[활동] 마을부엌 현장조사# ①_은평 신나는 마을 공동부엌, [Activité] Enquête de terrain sur les cuisines communautaires #①_La joyeuse cuisine collective d'Eunpyeong*, URL : https://www.eco.or.kr/activity/?idx=9099221&bmode=view, consulté le 10/02/2022.

Information sur le site Internet de la cuisine des temples, https://www.koreatemplefood.com/templefood/main/main.html

INRA Science & Impact, 2018, *Réduire l'usage des antibiotiques en élevage* [Presse Dossier], INRA, p. 4-27, URL : https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/dossier-de-presse-reduire-l-usage-des-antibiotiques-en-elevage-3.pdf

INRAE, s. d., *One Health, une seul santé*, Inrae, URL : https://www.inrae.fr/alimentation-sante-globale/one-health-seule-sante

INRAE, le 11/01/2019, *Quels sont les bénéfices et les limites d'une diminution de la consommation de viande ?*, INRAE, URL : https://www.inrae.fr/actualites/quels-sont-benefices-limites-dune-diminution-consommation-viande#:~:text=La%20diminution%20de%20la%20consommation%20de%20viande%20par%20tous%20les,eau%20et%20en%20diminuant%20leur

INRAE, le 19/01/2023, *Vers une alimentation saine et durable ?* [Dossier revue], INRAE, URL : https://www.inrae.fr/dossiers/alimentation-saine-durable, consulté le 23/06/2023.

INRAE, le 06/07/2023, *Bien manger, une histoire de représentations*, INRAE, URL : https://www.inrae.fr/dossiers/alimentation-sortir-inegalites/bien-manger-histoire-representations, consulté le 01/10/2023.

INRAE, le 06/07/2023, *Manger sain et sa faim, une question de revenus ?*, INRAE, URL : https://www.inrae.fr/dossiers/alimentation-sortir-inegalites/manger-sain-sa-faim-question-revenus, consulté le 01/04/2024.

INSEE, le 10/01/2025, *Maisons et appartements dans l'Union européenne : données annuelles de 2009 à 2023 dont la source est Eurostat*, INSEE, URL : https://www.insee.fr/fr/statistiques/2491626, consulté le 30/01/2025.

JANG Chung-Sik, s. d., *염주 (念珠) Chapelet bouddhiste*, Encyclopedia of Korean Culture, URL : https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0037147, consulté le 02/03/2026.

JANI Anant, le 13/12/2023, *La toile enchevêtrée de la culture alimentaire : comprendre les influences invisibles sur nos habitudes alimentaires*, EuroHealthNet Magazine, URL : https://eurohealthnet-magazine.eu/fr/food-cultures-entangled-web-understanding-the-invisible-influences-on-our-food-habits/#:~:text=Outre%20les%20besoins%20fondamentaux%2C%20nos,'origine%20et%20l'%C3%A9thique, consulté le 10/01/2024.

JEONG Ji-Yeon, le 01/04/2011, *정월 그믐, 장 담그는 날 Le dernier jour du mois lunaire : préparation traditionnelle de sauces et condiments*, Lady Kyunghyang, URL : https://lady.khan.co.kr/cooking/article/201104041436401

JEONG Nak-Won, s. d., *난로회 Nanroheo*, Encyclopedia of Korean Folk Culture, URL : https://folkency.nfm.go.kr/topic/detail/7438

JEONG Young-Seop, le 28/10/2021, *« 늬들이 효종갱 맛을 알아? » – 배달의 시작 그리고 진화 – , « Connais-tu le goût du hyojonggang ? » – Les débuts et l'évolution de la livraison –*, Korea Heritage Service, URL : https://www.cha.go.kr/cop/bbs/selectBoardArticle.do?nttId=80700&bbsId=BBSMSTR_1008&pageIndex=1&pageUnit=10&searchtitle=title&searchcont=&searchkey=&searchwriter=&searchdept=&searchWr

d=&searchCnd=&ctgryLrcls=&ctgryMdcls=&ctgrySmcls=&ntcStartDt=&ntcEndDt=&mn=NS_01_09_01#:~:text=%EB%AC%B8%ED%97%8C%EC%83%81%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EB%B3%B4%EB%A9%B4%20%EC%9D%98%EC%99%B8%EB%A1%9C%20%EB%B0%B0%EB%8B%AC,%EB%A8%B9%EC%97%88%EB%8B%A4%EB%8A%94%20%EA%B8%B0%EB%A1%9D%EC%9D%B4%20%EB%82%98%EC%98%A8%EB%8B%A4

JOO Young-Ha, le 28/10/2021, *상을 놓다 독상을 썼던 선조들 Nos ancêtres : poser la table et utiliser le « doksang »*, Korea Heritage Service, URL : https://www.cha.go.kr/cop/bbs/selectBoardArticle.do;jsessionid=rff6JBrYr0AUR3aSHjInZBkeMvl2qmn8Rg7usagwr1CRzQsap4UqGx3vOTpL9YLF.cha-was02_servlet_engine1?nttId=80705&bbsId=BBSMSTR_1008&pageUnit=10&searchtitle=title&searchcont=&searchkey=&searchwriter=&searchWrd=&searchUseYn=&searchCnd=&ctgryLrcls=&ctgryMdcls=&ctgrySmcls=&ntcStartDt=&ntcEndDt=&mn=NS_01_09_01, consulté le 09/01/2022.

KANG Na-Rae, MOON Byeong-San, YOO Ji-Eun, 2021, *인공배양식품의 연구동향 Tendances de la recherche sur la viande et les fruits de mer cultivés artificiellement*, Korean Society for Biochemistry and Molecular Biology, URL : https://www.ksbmb.or.kr/html/?pmode=webzine&smode=viewDetail&id=201908&menu=561&seq=35151#:~:text=%EB%B0%B0%EC%96%91%ED%95%B4%EC%82%B0%EB%AC%BC%EC%9D%B4%EB%9E%80%20%ED%95%B4%EC%82%B0%EB%AC%BC%2C%20%ED%8A%B9%ED%9E%88,%EC%9E%88%EB%8A%94%20%ED%95%B4%EC%82%B0%EB%AC%BC%EC%9D%84%20%EC%9D%98%EB%AF%B8%ED%95%9C%EB%8B%A4, consulté le 10/04/2024.

KDI, janvier 2022, *식탁 위에 올라온 경제 L'économie servie à table*, URL : https://eiec.kdi.re.kr/material/pageoneView.do?idx=1505, Korea Development Institute, consulté le 20/03/2023.

KIM Byeong-In, s. d., *오방색 Obangsaek*, Encyclopedia of Korean Folk Culture, URL : https://folkency.nfm.go.kr/topic/detail/12086

KIM Eun-Jin, le 23/10/2017, *명품과 유기농 Le luxe et le bio*, Daesan Nongchon, URL : https://webzine.dsa.or.kr/?p=6754, consulté le 12/11/2019.

KIM Man-Tae, s. d., *음양오행(陰陽五行) Le Yin et le Yang et les cinq éléments*, Encyclopedia of Korean Folk Culture, URL : https://folkency.nfm.go.kr/topic/%EC%9D%8C%EC%96%91%EC%98%A4%ED%96%89

KIM Sang-Hyeon, s. d., *오계 (五戒) Cinq Préceptes*, Encyclopedia of Korean Culture, URL : https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0038088

KIM Sang-Young, s. d., *총림 (叢林)* Chonglim, Encyclopedia of Korean Culture, URL : https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0078366#:~:text=%EB%A7%8E%EC%9D%80%20%EB%B9%84%EA%B5%AC%EB%93%A4%EC%9D%B4%20%ED%95%9C%20%EA%B3%B3,%EC%A7%80%EC%B9%AD%ED%95%9C%20%EA%B2%BD%EC%9A%B0%EA%B0%80%20%EA%B0%80%EC%9E%A5%20%EB%A7%8E%EC%95%98%EB%8B%A4

KIM Seon-Geun, s. d., *십념 (十念) L'hymne sibnyeom*, Encyclopedia of Korean Culture, URL : https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0033989

KIM Sun-Ah, le 19/04/2023, *도시의 정체성④ 서울, 20 세기 후반 : 팽창과 성장의 가속, 도시의 원형을 넘어서다 Identité urbaine ④ Séoul, seconde moitié du XXe siècle : accélération de l'expansion et de la croissance, au-delà du modèle urbain traditionnel*, Architect, URL : https://kiramonthly.com/1579

KIM Yong-Deok, le 15/09/2011, *일상의 삶에서 만나는 불교 Le bouddhisme dans la vie quotidienne*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=1108, consulté le 02/06/2022.

KONG Man-Sik, 2019, *삼라만상을 품는 음식 Une nourriture qui contient l'univers tout entier*, Koreana, URL : https://www.koreana.or.kr/koreana/na/ntt/selectNttInfo.do?nttSn=51945&bbsId=1114, consulté le 15/02/2023.

KONG Man-Sik, le 03/09/2019, *불교음식학 그리고 불교의 음식론 체계 Études sur la cuisine des temples et sa théorie alimentaire*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=2136, consulté le 03/01/2023.

KOO Mi-Rae, le 15/09/2011, *불교 내세관의 특성과 현대적 함의 Les caractéristiques de la conception bouddhiste de l'au-delà et ses implications contemporaines,* The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=1113, consulté le 11/08/2022.

KOO Mi-Rae, le 06/09/2024, *발우공양에 담긴 뜻 La signification du balwoogongyang*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=20610, consulté le 07/09/2024.

KOO Seul-Ah, le 09/12/2015, *사찰음식과 불가의 섭식 윤리 La cuisine des temples et l'éthique alimentaire bouddhique*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=1622, consulté le 07/07/2020.

Korea Craft & Desgin Foundation, s. d., *정성과 멋을 담은 반상문화와 소반 La culture du repas sur le bansang et le soban, alliant soin et esthétisme*, Korea Craft & Desgin Foundation, URL : https://www.kculture.or.kr/brd/board/793/L/menu/794?brdType=R&bbIdx=13690

Korea Environment Corporation, s. d., *음식물쓰레기 현황État des déchets alimentaires*, Korea Environment Corporation, URL : https://www.citywaste.or.kr/EgovPageLink.do?link=/ucwmsNew/portal/sysInfo/sysInfo07

Korea Heritage Service, le 19/05/2025, *국가무형유산 – 사찰음식 Patrimoine culturel immatériel national – La cuisine des temples reconnue*, Korea Heritage Service, URL : https://www.heritage.go.kr/heri/cul/culSelectDetail.do?pageNo=1_1_1_1&sngl=Y&ccbaCpno=1272505190001

Korea Poultry Association, le 20/09/2006, *가축사육시설 단위면적당 적정 가축사육기준 Normes d'élevage appropriées par unité de surface pour les installations d'élevage*, Korea Poultry Association, URL : https://www.poultry.or.kr/bbs/board.php?bo_table=news&wr_id=45270&page=66

KREI, *2023 년 농업 및 농가경제 동향과 전망 Tendances et perspectives de l'agriculture et de l'économie des exploitations agricoles en 2023*, Nongsaro, URL : https://www.nongsaro.go.kr/portal/ps/psv/psvr/psvre/curationDtl.ps?menuId=PS03352&srchCurationNo=1833

L'association des médecins traditionnels coréens, le 10/04/2009, *한의약상담 FAQ: 한약 먹을 때 돼지고기, 닭고기는 피해야 하나요? FAQ sur les consultations en médecine traditionnelle coréenne : doit-on éviter le porc et le poulet pendant la prise d'herbes médicinales ?*, L'association des médecins traditionnels coréens, URL : https://www.akom.org/Home/AkomArticleInfo/119301?InfoType=3, consulté le 10/06/2024.

L'OBSOCO, 2017, *La consommation alimentaire comme nouvelle conduite de vie*, p. 1-4, L'OBSOCO, URL : https://www.lobsoco.com/wp-content/uploads/2020/10/OBS_focus_EthiqueAlimentaire_EnLigne2.pdf

La ville de Séoul, le 19/01/2021, *내 주변 채식식당 어디? 948 곳 온라인 공개 Où trouver un restaurant végétarien près de chez moi ? 948 établissements répertoriés en ligne*, la ville de Séoul, URL : https://opengov.seoul.go.kr/mediahub/22106158

La ville de Séoul, le 25/03/2021, *서울특별시 채식환경 조성 지원에 관한 조례 서울특별시조례 제 7966 호, 2021. 3. 25., 제정 Arrêté municipal relatif au soutien à la création d'un environnement végétarien dans la ville de Séoul, Arrêté n° 7966 de la ville de Séoul, promulgué le 25 mars 2021*, Korea Laws, URL : https://www.law.go.kr/ordinInfoP.do?ordinSeq=1581871

La ville de Séoul, le 17/04/2023, *최대 30% 할인 직거래 장터 '농부의 시장'...6 곳으로 확대 Jusqu'à 30 % de réduction au « Marché des agriculteurs » : l'initiative s'étend à 6 sites*, Mediahub Seoul, URL : https://mediahub.seoul.go.kr/archives/2007636

LAVELLE Christophe, s. d., *Qu'est-ce que le « terroir » ?*, Muséum national d'Hisotire naturelle, URL : https://www.mnhn.fr/fr/qu-est-ce-que-le-terroir

LAVELLE Christophe, le 03/07/2020, *Bien manger : oui, mais comment ?*, The Conversation, URL : https://theconversation.com/bien-manger-oui-mais-comment-139791

Le Cordon Bleu, s. d., Korean Temple Food Event with Ven. Beop Song, Le Cordon Belu, URL : https://www.cordonbleu.edu/news/korean-temple-food-student-event/en

LEAP, Université d'Oxford, *The environmental impacts of intensive and extensive systems*, s. d., LEAP, URL : https://www.leap.ox.ac.uk/environmental-impacts-intensive-and-extensive-systems

LEE Chun-Ja, s.d., *독상(獨床) La table individuelle*, Encycopedia of korean folk culture, URL : https://folkency.nfm.go.kr/topic/detail/7510, consulté le 10/02/2023.

LEE Dong-Kil, s. d., *La définition de malnal (말날)*, Encyclopedia of Korean Culture, URL : https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0017808#:~:text=%EC%84%B8%EC%8B%9C%ED%92%8D%EC%86%8D%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EC%A0%95%EC%9B%94%20%EC%B2%AB,%EC%A2%8B%EA%B2%8C%20%EB%90%9C%EB%8B%A4%EA%B3%A0%20%EB%AF%BF%EA%B8%B0%20%EB%95%8C%EB%AC%B8%EC%9D%B4%EB%8B%A4

LEE Jae-Sim, le 06/09/2024, *한국 사찰음식의 영양학적 고찰 Étude nutritionnelle de la cuisine des temples coréens*, The Buddhiste Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=20612, consulté le 17/11/2025.

LEE Jeong-Min, le 01/04/2025, *지역 먹거리 여기여기 모여라~ 서로장터 & 농부의 시장 바로마켓 서울점 Venez tous découvrir les spécialités locales ! Marché mutuel & Marché des fermiers baro market de Séoul*, Mediahub Seoul, URL : https://mediahub.seoul.go.kr/archives/2013795, consulté le 02/10/2025.

LEE Joo-Hyeon, Kofair, le 08/03/2024, *[공정한 동행 함께보기] 비거니즘, 또 하나의 공생③ [Voyage équitable ensemble] Le véganisme, une autre forme de symbiose* ③, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/kofairnews/223376795892, consulté le 20/04/2024.

LEE Myeong-Sook, s.d., *K 콘텐츠가 띄운 K 푸드의 매력 유행 푸드서 건강 '한식(Hansik)'으로… 고급 K 푸드 세계화의 조건들 La K-food portée par la K-culture : de la tendance à la Hansik, quels atouts pour sa reconnaissance mondiale* ?, Ministère du commerce, de l'industrie et de l'énergie, URL : https://tongsangnews.kr/webzine/202406/2024061080159.html#:~:text=K%ED%91%B8%EB%93%9C%EC%9D%98%20%EC%A0%95%EC%9D%98%EB%8A%94,%EB%84%90%EB%A6%AC%20%EC%95%8C%EB%A0%A4%EC%A7%84%20%ED%95%9C%EA%B5%AD%20%EC%9D%8C%EC%8B%9D'%EC%9D%B4%EB%8B%A4

LEE Seo-Young, le 29/04/2021, *비건 비긴즈 채식의 시대가 열린다 Vegan Begins: L'avènement du végétalisme*, Monthly Food Bank, URL : https://month.foodbank.co.kr/section/section_view.php?secIndex=6175&page=&section=013001&PHPSESSID=3bd3344b952e84abe5a3be2db22bedde&ckattempt=1, consulté le 05/05/2022.

LEE Seon-Bae, le 22/06/2020, *아름다운 우리 전통, 독상으로 돌아가야 하는 이유_선배's 어드바이스 #18 Notre belle tradition : pourquoi nous devrions revenir au 'doksang (table individuelle)' – Conseils d'un seonbae #18*, Elle, URL : https://www.elle.co.kr/article/47219, consulté le 13/05/2022.

LEE Yeon-Woo, le 01/02/2011, *윤리적 소비가 이루어지는 곳, 생협 이용하기 L'endroit où se pratique la consommation éthique : utiliser les coopératives*, Lady Kyunghyang, URL : https://lady.khan.co.kr/finance/article/201102151351091, consulté le 05/04/2020.

Livestock Environmental Management Institute, *동물복지축산인증 소개 Introduction au label du bien-être des animaux d'élevage*, URL : https://www.lemi.or.kr/contents.do?menuno=260

Love Seoul, Octobre 2023, *서울 트렌드: 먹거리를 넘어 문화로! 달라진 한 끼의 의미 La tendance de Séoul : de simple nourriture à véritable culture ! Le sens du repas a évolué*, Love Seoul, URL : https://love.seoul.go.kr/articles/9810, consulté le 01/12/2023.

MAIGNAN Iris, le 27/02/2020, *Éthique alimentaire : quand le « bien manger » change de définition*, Maddyness, URL : https://www.maddyness.com/2020/02/27/ethique-alimentaire-bien-manger/, consulté le 15/04/2022.

MÉNISSIER Thierry, le 09/11/2018, *Peut-on justifier éthiquement le régime carné?*, Salte, URL : https://www.slate.fr/story/169662/justifier-ethique-regime-carne-viande-indifference-environnement-cause-animale

Monastic FAQ, s. d., *Éléments de réponse pour les questions fréquemment posées en magasin*, Monastic-euro, URL : https://www.monastic-euro.org/images-home/faq-a5-12-04-21.pdf

Monthly Foodzip, le 19/05/2023, *삼겹살의 어제 오늘 그리고 내일 samgyeopsal : hier, aujourd'hui et demain*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/food_pr/223734646845, consulté le 02/08/2023.

MOON Ji-Young, le 07/10/2022, *서울 같지 않은 서울? 서울 속 작은 외국 Un Séoul qui ne ressemble pas à Séoul ? Un petit bout d'étranger au cœur de Séoul*, Secret Seoul, URL : https://secretseoul.com/foreign-street-seoul/, consulté le 02/04/2024.

Mujeokpink, le 28/07/2022, *배달(倍達)의 민족의 첫 배달(配達) 음식 Le premier plat livré de la nation Baedal en coréen, il est écrit en hanja (caractères chinois) et a deux significations, constituant ainsi un jeu de mots : il désigne la « livraison » d'une part, ainsi que le nom mythique et poétique ancien de la Corée et de son peuple d'autre part)*, Korea Heritage Service, URL : https://www.cha.go.kr/cop/bbs/selectBoardArticle.do;jsessionid=WIflPYsrhzQcqiiRjrZfiiR75aCE4I5RlXZsYQqY0vsjliVS7aowUnvWVTL3G5WH.cha-was02_servlet_engine1?nttId=84038&bbsId=BBSMSTR_1008&pageIndex=1&pageUnit=10&searchtitle=title&searchcont=&searchkey=&searchwriter=&searchdept=&searchWrd=&searchCnd=&ctgryLrcls=&ctgryMdcls=&ctgrySmcls=&ntcStartDt=&ntcEndDt=&mn=NS_01_09_01#:~:text=%EA%B3%A0%EC%A2%85%20%EB%95%8C%20%EC%98%81%EC%9D%98%EC%A0%95%EC%9D%84%20%EC%A7%80%EB%82%B8,%EC%8B%9C%EC%BC%B0%EB%8B%A4'%EB%9D%BC%EB%8A%94%20%EA%B8%B0%EB%A1%9D%EC%9D%B4%20%EB%82%98%EC%98%A8%EB%8B%A4, consulté le 02/02/2023.

Naesonanaeu, le 11/12/2020, *마을공방, 공유주방…600 곳 공동체공간 여기 다 있다 Ateliers de village, cuisines communes… Tous les 600 espaces communautaires sont ici*, Mediahub Seoul, URL : https://mediahub.seoul.go.kr/archives/1304853, consulté le 03/05/2023.

National Institute of Korean History, s. d, *도축 [屠宰] Sources historiques concernant l'abattage à l'époque de Koryŏ*, National Institute of Korean History, URL : https://db.history.go.kr/id/cnkd_023r_0060

Organisation des Nations unies, Action Climat, s. d., *Alimentation et changement climatique : une alimentation plus saine pour une planète en meilleure santé*, Organisation des Nations unies, URL : https://www.un.org/fr/climatechange/science/climate-issues/food

Nonne Beopsong, le 06/09/2024, *사찰음식의 대중화와 세계화의 과제 Les enjeux de la popularisation et de la mondialisation de la cuisine monastique bouddhiste*, The Buddhist Review, URL : https://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=20613, consulté le 02/12/2024.

Nonne Hyeonsu, le 22/08/2021, *19.불교예절: (6)공양예절, 19. Étiquette bouddhiste : (6) Étiquette du repas*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/happycuration/222480498841, consulté le 03/06/2022.

Notre-environnement, le 21/09/2023, *Le commerce équitable*, Notre-environnement, URL : https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/economie/article/le-commerce-equitable

NOYES Andrew, le 07/12/2022, *GOOD Meat Partners with Huber's, World's First Butchery to Sell Cultivated Meat*, businesswire, URL: https://www.businesswire.com/news/home/20221207005951/en/GOOD-Meat-Partners-with-Hubers-Worlds-First-Butchery-to-Sell-Cultivated-Meat, consulté le 04/03/2023.

OH In-Sook, décembre, 2020, *국민 연료 '썬', 세계시장을 석권하다 Le carburant national « Sun » conquiert le marché mondial*, Wolgantongsang, Vol.103, Tongsannews.kr, URL : https://tongsangnews.kr/webzine/1892012/sub3_2.html#:~:text=%EC%A0%80%ED%9D%AC%EA%B0%80%20%EA%B5%AD%EB%82%B4%20%EC%B5%9C%EC%B4%88%EB%A1%9C%20%EC%9D%B4%EB%A5%BC,%EC%9A%A9%ED%92%88%EC%9C%BC%EB%A1%9C%20%EC%9E%90%EB%A6%AC%EB%A7%A4%EA%B9%80%ED%96%88%EB%8B%A4, consulté le 05/02/2021.

OH Seong-Chul, 2023, *일제 잔재, 유교문화 탓만 할 수 없는 나이 위계문화, 결국 우리 선택의 문제이기도 La culture hiérarchique fondée sur l'âge ne peut être attribuée uniquement aux vestiges de l'occupation japonaise ou à la culture confucéenne ; elle dépend aussi de nos propres choix*, KDI, N°2, URL : https://eiec.kdi.re.kr/publish/naraView.do?fcode=000020000400001000 09&cidx=14209&sel_year=2023&sel_month=02

OMS, 2021, *Le Groupe tripartite et le PNUE valident la définition du principe « Une seule santé » formulée par l'OHHLEP*, OMS, URL : https://www.who.int/fr/news/item/01-12-2021-tripartite-and-unep-support-ohhlep-s-definition-of-one-health

ONU programme pour l'environnement, le 20/07/2020, *10 choses à savoir au sujet de l'agriculture industrielle*, récit, biosécurité, ONU programme pour l'environnement, URL : https://www.unep.org/fr/actualites-et-recits/recit/10-choses-savoir-au-sujet-de-lagriculture-industrielle

Organisation mondiale de la santé animale, s. d., *Une seule santé*, WOAH, URL : https://www.woah.org/fr/ce-que-nous-faisons/initiatives-mondiales/une-seule-sante/

PECH Alexandra, 2021, *Quand notre environnement nous rend obèses : comment l'environnement influence-t-il nos pratiques alimentaires ?* Géoconfluences, URL : https://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-thematiques/geographie-de-la-sante-espaces-et-societes/articles-scientifiques/obesite, consulté le 11/07/2023.

REBULARD Samuel, s. d., *Qu'est-ce qui pèse dans le bilan carbone de notre alimentation ?*, Muséum national d'Histoire naturelle, URL : https://www.mnhn.fr/fr/qu-est-ce-qui-pese-dans-le-bilan-carbone-de-notre-alimentation

RENAULT Audrey, le 13/05/2019, *Les avocats sont-ils vraiment vegans ?*, Slate, URL : https://www.slate.fr/story/177198/avocats-vegans-fruits-legumes-apiculture-migratrice, consulté le 04/03/2023.

ROUSSEAU Nicolas, s. d., *Le lieu de résidence associé aux habitudes alimentaires*, Food in action, URL : https://www.foodinaction.com/lieu-residence-determine-habitudes-alimentaires/

RYU Je-Dong, le 31/10/2008, *종교문화로 본 육식과 채식 Viande et végétarisme dans la perspective des cultures religieuses*, The Buddhost Review, URL : http://www.budreview.com/news/articleView.html?idxno=399

SATURNO Carole, 23/10/2018, *La folle histoire du hamburger, le steak haché made in Hambourg*, GEO, URL : https://www.geo.fr/voyage/la-folle-histoire-du-hamburger-le-steak-hache-made-in-hambourg-193128, consulté le 10/12/2023.

SEONG Ki-Hyeok, s. d., *우주와 인간 질서를 상징하는 색, 오방색五方色 Obangsaek symbolisant l'univers et l'ordre humain*, Korea Heritage Service, URL : https://www.cha.go.kr/cop/bbs/selectBoardArticle.do?nttId=6168&bbsId=BBSMSTR_1008

Seonghaeng, le 09/05/2007, *삼정육, 오정육, 구정육 samjeongyuk, ojongjeongyuk, gujongjeongyuk*, Naver Blog, URL : https://m.blog.naver.com/yagguza69/20036932012

Seoul Metropolitan Council Blog, le 06/07/2022, *서울시민의 건강을 생각한 채식조례, 함께 알아볼까요? Découvrons ensemble l'arrêté sur le végétarisme qui prend en compte la santé des citoyens de Séoul*, Naver Blog, URL : https://m.blog.naver.com/PostView.naver?blogId=seoulcouncil&logNo=222801998761&proxyReferer=https:%2F%2Fm.search.naver.com%2Fsearch.naver%3Fquery%3D%25EC%2584%259C%25EC%259A%25B8%25EC%258B%259C%2B%25EC%25B1%2584%25EC%258B%259D%2B%25EC%25A7%2580%25EB%258F%2584%2B%25EB%25AC%25B8%25EC%25A0%259C%25EC%25A0%2590%26sm%3Dmtp_hty.top%26where%3Dm&trackingCode=nx

Seoul Wellfare Foundation, le 10/02/2022, *채식도 기본권! 서울시 전국 최초 '채식 조례' 제정 Le végétarisme est aussi un droit fondamental ! La ville de Séoul adopte la première 'ordonnance sur le végétarisme' du pays*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/swf1004/222644088000, consulté le 15/03/2024.

SERVIA Florent, le 27/07/2021, *Ces cinq aliments ont une empreinte écologique désastreuse*, L'édition du soir de l'Ouest France, URL : https://www.ouest-france.fr/leditiondusoir/2021-07-27/ces-cinq-aliments-ont-une-empreinte-ecologique-desastreuse-595fa37d-8e37-4922-84d5-88b99f422c5c, consulté le 01/06/2022.

SUH Jeong-Yoon, Inter Biz, le 01/02/2021, *지식 큐레이터 이시한 인터뷰– 우리는 왜 삼겹살과 치킨을 먹을까? 한국인 '소울푸드'의 기원 Interview de LEE Si-Han, curateur de savoir – Pourquoi mangeons-nous du samgyeopsal et du poulet frit ? Origines du « soul food » (nourriture de l'âme) des Coréens*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/businessinsight/223719802481, consulté le 10/03/2023.

Système d'information de gestion des certifications écologiques de l'Institut national de contrôle de la qualité des produits agricoles, s. d., *친환경농축산물 인증제도 Le système des labels des produits agricoles et d'élevage écologiques*, enviagro.go.kr, URL : https://www.enviagro.go.kr/portal/content/html/info/certSys.jsp

Temple Stay, s. d., *제 4 회 한국사찰음식 경연대회 성료 Le 4ᵉ concours national de cuisine des temples s'est clôturé avec succès*, Temple Stay, URL : https://webzine.templestay.com/kr/menu01/news_kr/view?seq=56&search_name=&search_value=&page=1&pagelistno=1

The Nongbu, le 13/12/2019, *매출 20 억 줄었어도 동물 복지농장 계속하는 '돼지 농부'의 고집<김무조 '더불어 행복한 농장' 대표> Malgré une baisse de 2 milliards de wons de son chiffre d'affaires, le*

« fermier des porcs » continue obstinément son élevage respectueux du bien-être animal — Kim Moo-jo, directeur de la ferme « Ensemble pour le bonheur », Naver Blog, URL : https://m.blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=nong-up&logNo=221726977285&proxyReferer=https:%2F%2Fwww.naver.com%2F, consulté le 20/02/2020.

The Nongbu, le 15/07/2021, *"필(必)환경 시대, 못난이 농산물에 생명 불어넣자"… 유통업계와 농업기업, 묘책 찾기 활발 À l'ère de l'écologie obligatoire, redonnons vie aux fruits et légumes imparfaits… l'industrie de la distribution et les entreprises agricoles cherchent activement des solutions*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/nong-up/222415177925

The Pratical Dictionnary of Korean-English Buddhist Terms, URL : http://tvbuddhadic.bjhosting.kr/?PHPSESSID=a56f0936515c328335c186e549755ec4

The Seoul Institute, le 15/10/2018, *서울의 부문별 지역격차 (2) 주거와 주택 Disparités régionales à Séoul (2) : logement et habitat*, la ville de Séoul, URL : https://www.si.re.kr/bbs/view.do?key=2024100042&pstSn=1810150004, consulté le 11/06/2022.

Trendmonitor, le 10/04/2015, *불철주야 '배달음식'을 찾는 사람들, 전체 55.9%가 '배달앱(APP)' 사용경험 있어 Des personnes en quête de plats à livrer jour et nuit : 55,9 % de la population ont déjà utilisé une application de livraison*, Trendmonitor, URL : https://trendmonitor.co.kr/tmweb/trend/allTrend/detail.do?bIdx=1296&code=0301&trendType=CKOREA

Twiter Korea, le 16/07/2021, *트위터엔 핫한 비건 레시피 다 있다 Sur Twitter, toutes les recettes véganes tendances sont disponibles*, open.ads, URL : https://www.openads.co.kr/content/contentDetail?contsId=6765, consulté le 20/08/2021.

United Nations, s. d., *Food and Climate Change: Healthy diets for a healthier planet*, United Nations, URL : https://www.un.org/en/climatechange/science/climate-issues/food

Wolgansikdang (Magazine), le 06/07/2020, *현관 앞 소리없는 전쟁, 배달의 시대에 살다 La guerre silencieuse devant la porte d'entrée, vivre à l'ère de la livraison*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/foodbank_4363/223753278606, consulté le 09/09/2023.

Yeopeul Friends, le 08/02/2022, *중국의 사찰음식인 소식(素食)요리 한중일 삼국의 사찰음식들 La cuisine des temples de la Corée, de la Chine et du Japon]*, Naver Blog, URL : https://blog.naver.com/the_trip_/223718188746, consulté le 10/01/2023.

YORK University, s. d., *La définition de Food citizenship*, YORK University, URL : https://foodpolicyforcanada.info.yorku.ca/frameworks/food-citizenship/

Johns Hopkins Center for a livable future, s. d., *Food Citizen*, Johns Hopkins University, URL : https://clf.jhsph.edu/projects/food-citizen

Radios

AUDA Guillaume, le 25/04/2022, *La nouvelle star des chefs cuisto est une nonne bouddhiste*, [Émission de radio], France Inter, URL : https://www.radiofrance.fr/franceinter/podcasts/sous-les-radars/le-bruit-du-monde-sous-les-radars-du-lundi-25-avril-2022-9773718

BIRLOUEZ Eric, ERNER Guillaume, JACUBOWIEZ David, le 15/06/2020, *La pandémie a-t-elle modifié nos pratiques alimentaires ?*, [Émission de radio], France Culture, URL : https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/la-question-du-jour/la-pandemie-a-t-elle-modifie-nos-pratiques-alimentaires-6950071

DURAND Jacky, le 22/04/2017, *Cuisine et transmission*, [Émission de radio], France Culture, URL : https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-mitonnages/cuisine-et-transmission-6720981

GISSOT Frédérique, le 01/11/2021, *Un monde sans viande ?*, [Émission de radio], ici, URL : https://www.francebleu.fr/emissions/cote-experts-france-bleu-poitou/poitou/un-monde-sans-viande

FOUGERON Alexandre, SERRELL Mathilde, le 05/02/2018, *Le cinéma peut-il changer les habitudes alimentaires ?*, [Émission de radio], France Culture, URL : https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/le-billet-culturel/le-cinema-peut-il-changer-les-habitudes-alimentaires-2971732

KBS World Korea, le 09/04/2019, *국내 최초 비건(Vegan) 인증기관, '한국비건인증원'Le premier organisme de certification végane en Corée, Korea Agency of Vegan Certification and Service*, [Émission de radio], KBS World Korea, URL : https://world.kbs.co.kr/service/contents_view.htm?lang=k&board_seq=357150, consulté le 20/05/2023.

Vidéos

Arte, le 07/05/2022, *Temple Food, l'âme de la cuisine coréenne, pays non communiqué*, La vidéo n'est plus disponible ni sur Arte ni sur Amazon Prime en raison de l'expiration des droits.

Arte Family FR, le 21/01/2025, *Voyage en cuisine, Corée du Sud : le bibimbap*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=C8bDsHwyahw

BIENVENUE EN CORÉE !, le 16/07/2024, *어서와 한국은 처음이지? YO~! BIENVENUE EN CORÉE!, "무슬림도 다른 종교를 존중해요" 무슬림 신자들의 사찰 방문부터 이탈리아 셰프들의 사찰음식 먹방까지!🍔 K 사찰 모음.zip « Les musulmans respectent aussi les autres religions » – Des visites de temples par des fidèles musulmans aux dégustations de cuisine monastique bouddhiste par des chefs italiens ! 🍔 Compilation des temples coréens.zip*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=kuLTyfKGrag

BTN, le 13/12/2019, *[특집다큐] 수행자에게 음식은 그 이상의 의미를 지닌다 붓다의 식사 2 부 해탈의 공양법 [Documentaire spécial] Pour les pratiquants spirituels, la nourriture a une signification qui va au-delà du 'simple repas' – Le repas du Bouddha, 2ᵉ partie : les pratiques de l'offrande pour la libération*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=5Wn-w1is92c

EBS Culture, le 29/01/2016, *역사채널 e_배달의 역사 Chaîne d'Histoire e_ l'histoire de la livraison en Corée*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=xEo0zfdf1l4

Espace Éthique, le 09/11/2016, *Penser une éthique alimentaire, par Jean-Philippe Pierron*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=LH4dix-wrCw

JTBC Voyage, le 03/04/2021, *[쩝쩝박사😋] "점심 못 먹어서 더 배고파." 하다하다 발우공양 먹방까지 잘하는 이수근↗ | 아는형님 | JTBC 190706 방송 « Je n'ai pas déjeuné, alors j'ai encore plus faim. » Lee Soo-Geun réussit même un* mukbang *de balwoo gongyang)↗ | Knowing Bros |*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=iM7vjwBh3bA

KBS Entertain, le 15/11/2023, *1 박 2 일 1 Nuit 2 Jours, [#피크타임] 사찰 음식 한 상을 주더니 죽비 든 스님 등장?! 식사 혹은 눈치 게임😱 | #1 박 2 일 시즌 4 | KBS 231112 방송 [#PeakTime] Après avoir servi un repas de cuisine des temples, un moine surgit avec un jukbi (bâton rituel) ?! Repas ou jeu de stratégie 😱 |* 1 Nuit 2 jours *Saison 4 |*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=D7qzuygVY4E

Kunal : K-Jisikeunalgae, le 03/02/2024, *[쿠날]🌾 밥보다 고기를 더 많이 먹는 한국인? 🍛 한국인 식습관의 대전환 | 사회학과 김철규 교수 [Kunal] 🌾 Les Coréens mangent-ils plus de viande que de riz ? 🍛 Un grand tournant dans les habitudes alimentaires coréennes | Professeur en sociologie Kim Cheol-gyu*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=NVOvniVF_5U

SUBUSUNEWS, le 30/09/2019, *조선 시대부터 냉면 시켜 먹던 조상님들 짬바, 역시 배달의 민족 클라스 b Dès la période Joseon, nos ancêtres mangeaient des naengmyeon en les faisant livrer, c'est la classe*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=z-sJXVzkllw

Temple Stay, le 08/06/2018, *절에서 만드는 사찰음식 '메주'에는 정갈한 특별함이 있다! Le mej', préparé dans les temples bouddhistes, possède une délicatesse et une singularité uniques !*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=xTfOaEKfRjo

YTN Science, le 30/08/2017, *조선시대에도 배달 음식이 있었다? Y avait-il déjà des plats livrés à domicile à l'époque de la dynastie Joseon ?*, [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=HwG32dluEzM

Films

BAEK Hyeon-Seok (Réalisateur), 2021, *Le bœuf : une passion coréenne épisode 1*, [Documentaire], 48 minutes, URL : https://www.netflix.com/fr/title/81473623

BONG Jun-Ho (Réalisateur), 2017, Okja, [Film Action/SF], 2 heures, URL : https://www.netflix.com/fr/title/80091936?source=35&fromWatch=true

DAVID Gelb (Réalisateur), 2017, *Chef's Table Volum.3, Jeong Kwan*, [Documentaire], 58 minutes, URL : https://www.netflix.com/fr/title/80007945

TABRIZI Ali (Réalisateur), 2021, *Seaspiracy : la pêche en question*, [Documentaire], 1h 29 minutes, URL : https://www.netflix.com/fr/title/81014008

Et autres

Auteur inconnu, s. d, *La définition de Gwaneumjaeil, Jijangjaeil, Mitajaeil*, URL : http://www.jbtemple.org/bbs/skin/ggambo7002_board/print.php?id=jbt_data&no=78&ckattempt=1

La maison de la consommation et de l'environnement (MCE), 2015, *Manger aujourd'hui... Ou comment concilier santé, environnement et budget,* MCE, p. 1-48, URL : https://www.mce-info.org/wp-content/uploads/2016/06/manger-aujourdhui.pdf

Aware, 2022, *2022 동물복지에 대한 국민인식 조사 Enquête nationale sur la perception du bien-être animal en 2022*, Aware, URL : https://www.aware.kr/wp-content/uploads/2023/01/%EB%8F%99%EB%AC%BC%EB%B3%B5%EC%A7%80%EB%AC%B8%EC%A0%9C%EC%97%B0%EA%B5%AC%EC%86%8C-2022-%EB%8F%99%EB%AC%BC%EB%B3%B5%EC%A7%80%EC%97%90-%EB%8C%80%ED%95%9C-%EA%B5%AD%EB%AF%BC%EC%9D%B8%EC%8B%9D%EC%A1%B0%EC%82%AC-%EB%82%B4%EC%A7%80v6-%EC%9D%B8%EC%87%84%ED%9B%84%EC%88%98%EC%A0%95%EC%A0%80%EC%9A%A9%EB%9F%89.pdf

Bioconsom'acteurs, 2010, *La consommation des produits bio* [Dossier], Alternatives Bio, N°50, URL : https://abiodoc.docressources.fr/doc_num.php?explnum_id=1661, consulté le 10/05/2023.

Carte des restaurants végétariens à Séoul réalisée par la ville de Séoul, Map Seoul, URL : https://map.seoul.go.kr/smgis2/short/6MYnd

COLAS-BLAISE Marion, 2013, L'expérience gastronomique : comment faire signifier la nourriture ?

Encyclopedia of Korean Culture, s. d., *사념처 Les quatre fondements de la pleine conscience*, Naver Encyclopedia, URL : https://terms.naver.com/entry.naver?docId=4340018&cid=46648&categoryId=46648

Entretien avec la nonne Seonjae dans le magazine de The National Pension Service en hiver 2016, p. 26-29.

HOCQUETTE Jean-François, 2016, *La viande artificielle : utopie ou future réalité ?*, Notes Académiques de l'Académie d'Agriculture de France, p. 1-6, URL : https://hal.inrae.fr/hal-02636588v1/document

HOFSTEDE Gert Jan, OSINGA Sjoukje A., s.d., *What we want to know about our food; Consumer values across countries*, paper for the 6th international conference on chain and network management in agribusiness and the food industry, p. 1-11, URL : https://edepot.wur.nl/19951

JEON Young-Ok, 2005, *웰빙 문화의 등장과 향후 전망 L'apparition de la culture du well-being et son futur*, Samsung Economy Research Institute, p. 1-34, URL : http://www.vkorea.or.kr/files/board.12/%EC%9B%B0%EB%B9%99%EB%AC%B8%ED%99%94

%EC%9D%98%20%EB%93%B1%EC%9E%A5%EA%B3%BC%20%ED%96%A5%ED%9B%84%20%EC%A0%84%EB%A7%9D.pdf, consulté le 21/07/2023.

KIM Jong-Deok, 2007, projet d'étude, *음식문맹자와 음식시민 Les ignorants en matière d'alimentation et les citoyens alimentaires*, Korean Research Memory, URL : https://www.krm.or.kr/krmts/search/detailview/research.html?dbGubun=SD&category=Research&m201_id=10016058

L'article nommé *L'amour des Coréens pour la viande*, publié sur Naver Post, URL : https://m.post.naver.com/postfo/endNoticePage.naver (ce lien n'est plus accessible en raison de la suspension du service).

LALLEMAND Audrey, Année 2022/2023, *Comportement du consommateur. L'influence des enfants dans la transition alimentaire vers les produits biologiques* [Document Intermédiaire – Formation continue], École de Management de Normandie, sous la direction de GHAMGUI Nizar, URL : https://acrobat.adobe.com/link/review?uri=urn%3Aaaid%3Ascds%3AUS%3A909d284a-c3ba-3969-9528-fa5c75db62bd

LEE Kyoung-Mi, s. d., *당신이 먹는 음식이 곧 당신이다 Vous êtes ce que vous mangez*, URL : https://miakyoungmilee.com/22555277

LEE Seong-Hoon, 2016, *혼자 사는 대한민국, 혼밥과 혼술을 즐기는 나홀로족 La Corée du Sud, un pays où l'on vit seul, où l'on apprécie les repas et les verres en solitair*e, Daegyeong Forum, URL : https://docviewer.nanet.go.kr/reader/viewer

National Institute Of Korean History, s. d., *La définition de Gwaneumjaeil et Jijangjaeil*, Contents History, URL : https://contents.history.go.kr/mobile/km/view.do?levelId=km_036_0060_0020_0030_0010#:~:text=%ED%95%9C%EA%B5%AD%20%EB%B6%88%EA%B5%90%EC%97%90%EC%84%9C%20%ED%98%84%EC%9E%AC%EA%B9%8C%EC%A7%80,%EC%A7%93%EA%B3%A0%20%EC%9E%88%EB%8A%94%20%EC%A0%95%EA%B8%B0%20%EB%B2%95%ED%9A%8C%EC%9D%B4%EB%8B%A4

Note d'orientation de la Food Policy Coalition, 2021, *Environnements alimentaires et politique alimentaire de l'UE*, URL : https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/environnements_alimentaires_et_politique_alimentaire_de_lue.pdf

PARK Byoeng-Sang, 2013, *한국의 채식 역사 L'arrivée du végétarisme en Corée du Sud*, Naver Blog, URL : le lien n'est plus accessible.

Proposition n° 2196, 2021, *서울특별시 채식환경 조성 지원에 관한 조례안 (권수정 의원 대표 발의) Projet de règlement municipal de la ville spéciale de Séoul concernant le soutien à la création d'un environnement végétarien (proposé par la députée KWON Su-jeong)*.

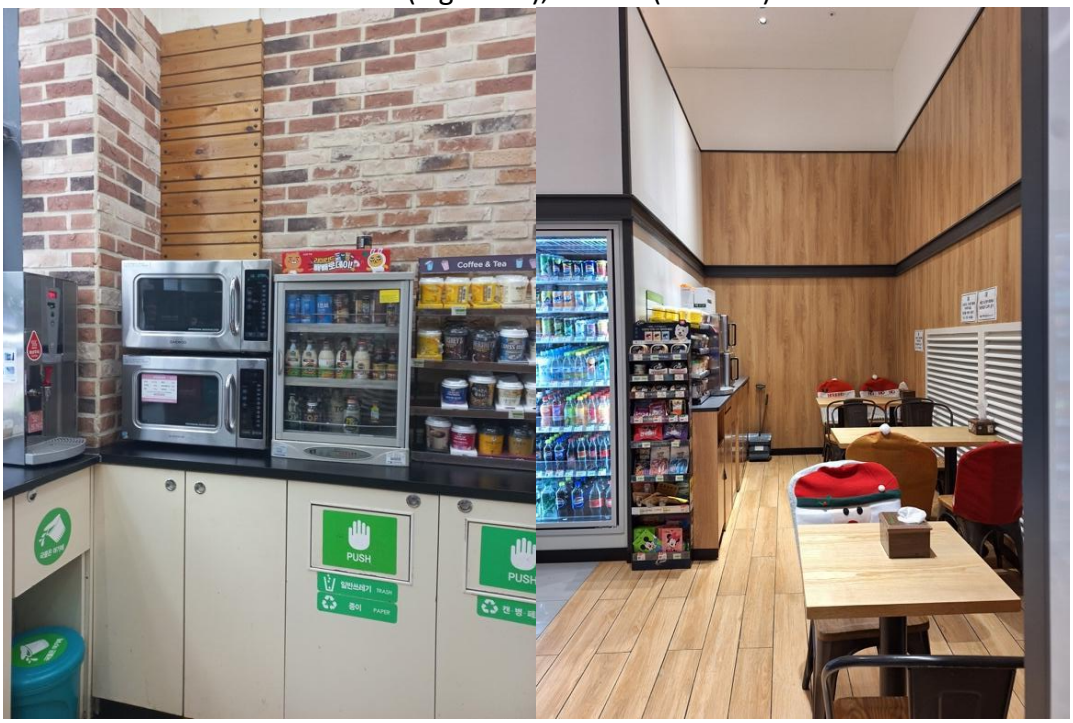
Seoul Metropolitan Goverment Legal Administration Services, 2023, *서울특별시 먹거리 기본 조례 Règlement de base sur l'alimentation de la ville métropolitaine de Séoul*, règlement municipal n° 8614.

WOO Jae-Hoon, s. d., *97. 우리나라의 말고기 산업현황은? 97. Quelle est la situation actuelle de l'industrie de la viande de cheval en Corée ?*, 100 questions – 100 réponses sur l'élevage des chevaux pour résoudre les difficultés techniques sur le terrain de l'élevage.

Annexes

Annexe 1 – L'endroit où on peut manger dans le *pyeonuijeom*

Debout (à gauche), à table (à droite)



Source : photo prise par Hee-Jin Yun, le 08/06/2023 (à gauche), 2025 (à droite)

La mise en scène de la préparation du plat préparé et de la consommation dans le *pyeonuijeom*



Source : ces photos ont été réalisées avec les parents de l'auteure de la thèse et prises par Hee-Jin Yun, 2025

Annexe 2 – *hangari*



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 21/03/2022, à l'ermitage Cheonjinam



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 13/03/2022 au temple Bongnyeongsa à Suwon

Annexe 3 – hanji



Source : Korean Sprit, URL : https://www.ikoreanspirit.com/news/articleView.html?idxno=66241

Annexe 4 – gukbab

gukbab au sundae (boudin coréen)



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 24/04/2023 à Byeonsan

gukbab au calamar



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 26/04/2023 à Jeonju

Annexe 5 – *jajangmyeon*, *jjamppong*, *tangsuyuk*



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 13/12/2025 à Paris

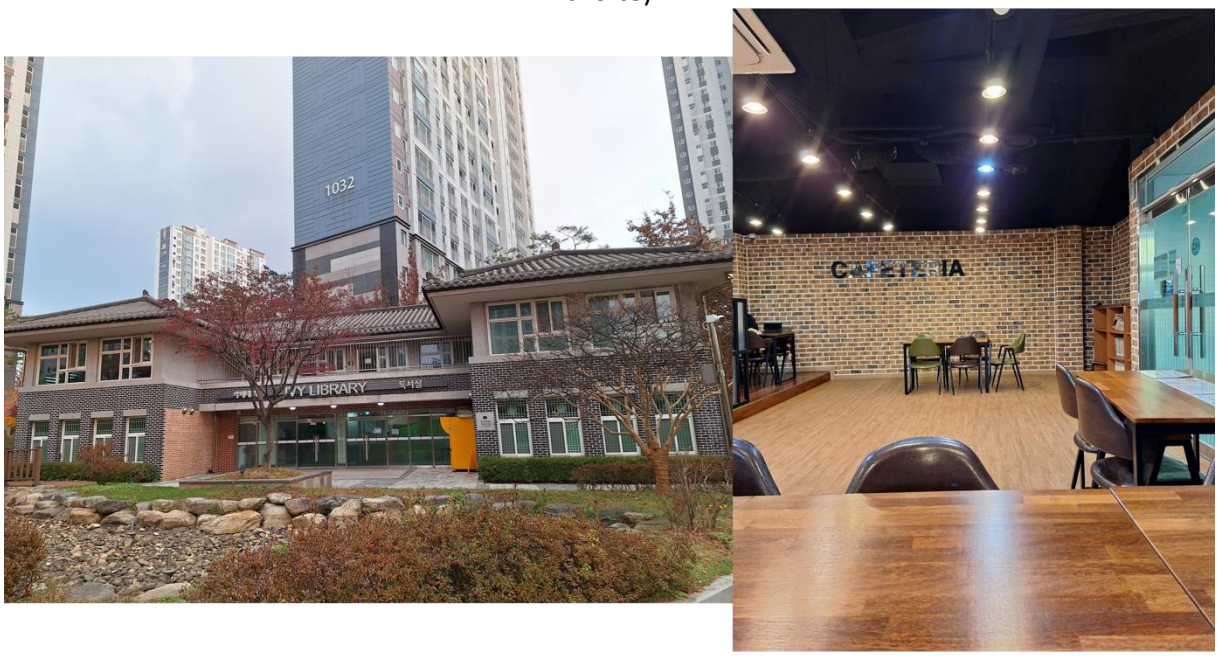
Annexe 6 – Les espaces de commodité et les zones commerciales

La salle d'étude (à gauche) et la petite bibliothèque (à droite)



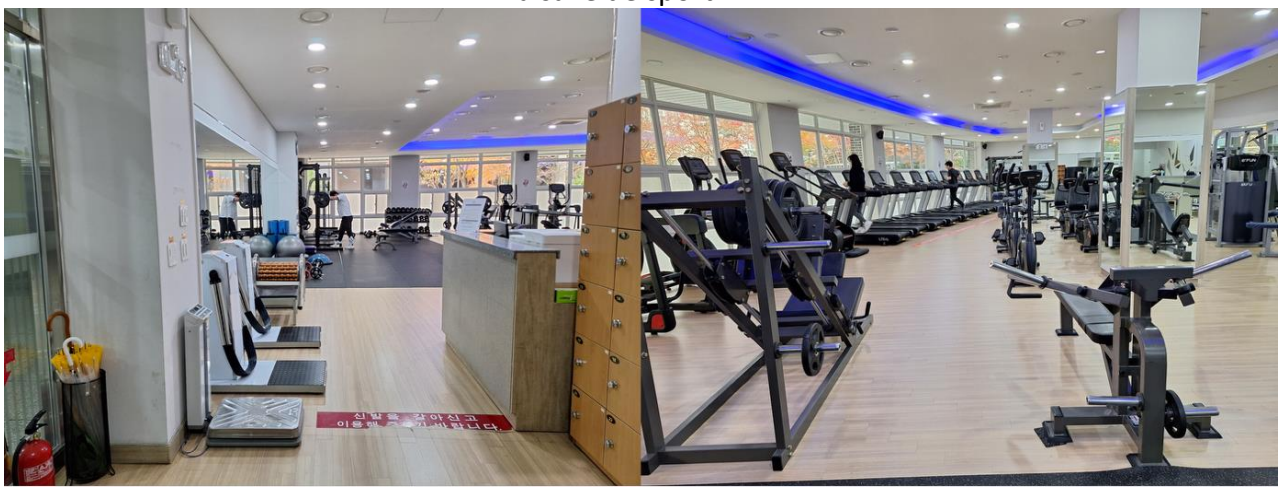
Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2025

Le bâtiment comportant la salle d'étude, la petite bibliothèque (à gauche) et la cafétéria (à droite)



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2025

La salle de sport



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2025

Les salles de golf (à gauche) et de tennis de table (à droite)



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2025

Les aires de jeux



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2025

Le bâtiment comportant les salles de sport, de golf, de tennis de table et de réunion des personnes âgées



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2025

Les zones commerciales à l'entrée de l'*ap'atŭ tanji*



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2025

Annexe 7 – Le *well-being food* dans les années 2000



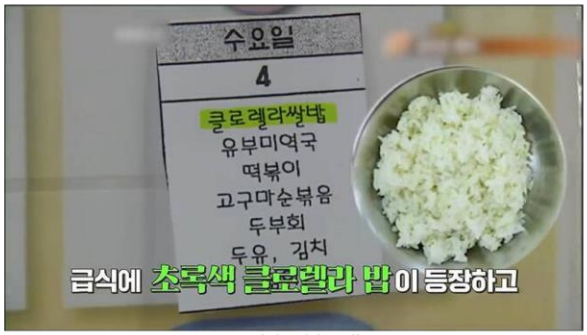
Le lait de haricot noir



Le pain à hamburger au seigle



Les nouilles instantanées assaisonnées au *doenjang*



Le riz à la chlorelle



Le « jambon vert »

Source : le lait de haricot noir (The Food & Beverage News, URL : https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=8478), le pain à hamburger au seigle (jhu103, URL : https://m.blog.naver.com/PostView.naver?isHttpsRedirect=true&blogId=jhu103&logNo=221450144162), les nouilles instantanées assaisonnées à la *deonjang* (the Viewers, URL : https://theviewers.co.kr/View.aspx?No=1462454), Le riz à la chlorelle (Naver Post, URL n'est plus disponible) et le « jambon vert » (The Food & Beverage News, URL : https://www.thinkfood.co.kr/news/articleView.html?idxno=9490)

Annexe 8 – *nanrohoe*



Source : Musée national de Corée

Annexe 9 – Questionnaire

<u>Les questions liées au régime alimentaire</u>

1. Quel est votre régime alimentaire ?

- Omnivore
- Flexitarien
- Pescetarien
- Végétarien
- Végétalien
- Végan
- Autre :

2. Si vous êtes omnivore ou flexitarien, quelle quantité de viande consommez-vous par semaine ?

3. Si vous êtes omnivore ou flexitarien, avez-vous l'intention de changer votre régime alimentaire vers un régime végétarien ?

- Oui
- Peut-être
- Non

Si oui, expliquez vos raisons en quelques mots.
Si non, expliquez vos raisons en quelques mots.

4. Si vous suivez un régime alimentaire végétarien, végétalien ou végan, quelles sont les raisons les plus importantes qui vous ont décidé à l'adopter ?

- Pour la santé
- Pour la perte de poids
- Pour garder la forme
- Pour la prévention contre l'obésité
- Pour l'environnement
- Pour le bien-être animal
- Pour lutter contre le faim dans le monde

- Pour des choix éthiques et moraux
- Par goût
- Autre :

5. Quel avis avez-vous sur le végétarisme ?
- Très positif
- Positif
- Normal
- Très négatif
- Négatif
- Autre :

6. Selon vous, quel est le régime alimentaire idéal d'un point de vue éthique pour les êtres humains et les autres êtres vivants ?

Questions sur la connaissance de la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens et la pratique d'abstinence de la consommation de viande chez les religieux

1. Est-ce que vous connaissez la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens ?
- Oui
- Non

Si oui, comment avez-vous connu cette cuisine ?
- Journaux
- Blog
- YouTube
- Instagram
- Twitter
- Facebook
- Guides gastronomiques
- Bouche à oreille
- Autre :

2. Pensez-vous que la cuisine des temples peut constituer un régime alimentaire approprié aussi bien pour les végétariens que pour les non-végétariens ?

- Oui
- Peut-être
- Non

Si oui ou non, expliquez en quelques lignes.

3. Selon vous, pour quelles raisons cette cuisine ne pourrait-elle pas être appliquée par tout le monde (choisissez jusqu'à deux réponses) ?

- Refus du bouddhisme par les croyants d'autres religions
- Difficulté à trouver des ingrédients pour faire cette cuisine
- Difficulté des recettes (technicité) pour faire cette cuisine
- Autre :

4. Selon vous, l'abstinence de la consommation de viande est-elle une façon de vivre chez les religieux ?

- Oui
- Non

Si oui, pour quelles raisons pensez-vous cela ?

<u>Questions sur les restaurants végétariens à Séoul</u>

1. Selon vous, les Youtubeurs végétariens ont-ils plus d'influence que les religieux bouddhistes sur les non-végétariens afin de les orienter vers le végétarisme ?
Si oui, expliquez en quelques lignes.

2. À quelle fréquence allez-vous dans les restaurants et cafés végétariens, végétaliens ou végans ?

- Tous les jours
- Entre 1-5 fois par an
- Plus de 5-10 fois par an
- Plus de 10- 20 fois par an
- Jamais

3. Quel(s) type(s) de restaurants et cafés végétariens, végétaliens ou végans préférez- vous ?

- Coréen

- Asiatique
- Occidental
- Fusion
- Autre :

4. Estimez-vous suffisant le nombre de restaurants végétariens, végétaliens et végans à Séoul ?
- Très insuffisant
- Insuffisant
- Suffisant
- Optimal
- Abondant

Questions sur la consommation alimentaire durable et éthique

1. D'après vous, qu'est-ce qu'une consommation alimentaire durable ?

2. D'après vous, qu'est-ce qu'une consommation alimentaire éthique ?

3. Où vous approvisionnez-vous en produits alimentaires (grand supermarché comme Lotte Mart, E-mart, HomePlus, Nonghyeop ou des magasins bio, local food, marché traditionnel etc.) (choisissez jusqu'à trois réponses) ?

4. Estimez-vous suffisant le nombre de magasins bio et de produits locaux à Séoul ?
- Très insuffisant
- Insuffisant
- Suffisant
- Optimal
- Abondant

5. Selon vous, dans les grands supermarchés, l'offre de produits locaux et bio est-elle suffisante ?
- Très insuffisante
- Insuffisante
- Suffisante

- Optimale
- Abondante

6. Si vous n'avez pas consommé tous les aliments que vous avez achetés, quelle méthode utilisez-vous ?

- Faire un don à une banque alimentaire
- Partager avec des voisins ou des membres de la famille
- Jeter
- Autre :

Explication du principe des applications anti-gaspillage alimentaire comme Too Good To Go : elles permettent d'acheter des produits à dates de péremption courte, de récupérer des plats de restaurants invendus, etc.

7. S'il y avait une application anti-gaspillage alimentaire à Séoul, comme cela existe en France par exemple, seriez-vous prêts à l'utiliser ?

- Oui
- Peut-être
- Non

Si oui, pour quelles raisons ?
Si non, expliquez pourquoi vous ne voulez pas le faire.

8. D'après vous, Séoul est-elle une ville optimisée pour consommer éthiquement (végétarisme, produits bio et locaux, etc.) ?

- Oui
- Non

Si oui, expliquez pourquoi vous pensez cela.
Si non, que faudrait-il améliorer ?

9. Selon vous, la Covid-19 pourrait-elle influencer le mode de consommation alimentaire des personnes omnivores vers le végétarisme ou les produits locaux ?

Questions sur le label bio, le bien-être animal, le label Good Agricultural Practices (GAP), le label antibiotique

1. Est-ce que vous connaissez le label bio, le label bien-être animal, le label GAP et le label antibiotique ?

- Oui
- Non

Si oui, lesquels connaissez-vous ?

Si vous ne connaissez pas ces labels, quelles sont les raisons ?

2. Êtes-vous confiant vis-à-vis de ces labels ?

- Très confiant
- Assez confiant
- Assez peu confiant
- Pas confiant du tout

3. Ces labels influent-ils sur vos courses ?

- Oui
- Beaucoup
- Occasionnellement
- Non
- Pas du tout

4. Si vous achetez des ingrédients portant un label de certification alimentaire, quelles sont les principales raisons qui vous poussent à faire ce choix ?

- Pour la santé
- Pour l'environnement
- Pour le bien-être animal
- Pour le bien-être des producteurs
- Pour faire un choix moral et éthique
- Pour le goût
- Autre :

5. Estimez-vous que ces labels soient liés à la consommation éthique ?

- Tout à fait
- Oui
- Seulement un peu
- Non
- Pas du tout

Questions sociodémographiques

1. Dans quel arrondissement de Séoul vivez-vous ?

2. Quel est votre genre ?

- Femme
- Homme

3. Avec combien de personnes vivez-vous ?

4. Quels est le plus haut diplôme que vous avez obtenu ?

- Diplômé du secondaire ou moins
- Diplômé d'un établissement d'enseignement supérieur spécialisé
- Licence
- Maîtrise
- Doctorat

5. Quel est votre âge ?

- Moins de 18 ans
- 18-30 ans
- 31-45 ans
- 46-60 ans
- Plus de 60 ans

6. Pour une enquête comme celle-ci, nous devons classer les réponses des personnes interrogées en fonction de leurs revenus mensuels. Veuillez-vous situer par rapport aux catégories de revenus suivantes (revenu net total du ménage) :

- moins de 1 million de wons
- entre 1 million et 2,5 millions de wons
- entre 2,6 millions et 4 millions de wons
- entre 4,1 millions et 5,5 millions de wons
- entre 5,6 millions et 7 millions de wons
- entre 7,1 millions et 8,5 millions de wons
- entre 8,6 millions et 10 millions de wons
- plus de 10 millions de wons.

7. Quelle est votre profession ?

- Agriculture, sylviculture et élevage
- Profession libérale
- Emploi administratif
- Emploi technique
- Fonctionnaire
- Emploi de direction/gestion
- Emploi dans la vente/les services
- Travailleur journalier/ouvrier
- Production/transport
- Travailleur indépendant
- Femme au foyer
- Artiste
- Freelance
- Étudiant en master
- Étudiant
- Sans emploi

Si vous souhaitez participer à une interview plus approfondie concernant notre sujet de thèse, veuillez nous laisser votre adresse e-mail.

Annexe 10 – Les questions que nous avons posées pour obtenir des informations sur les *gongyanggan*

a) Est-il possible de prendre des repas tous les jours de la semaine et le week-end ?
b) En moyenne, combien de personnes viennent ? (en semaine, le week-end, les jours liés aux événements bouddhistes)
c) Quel est le sexe et la tranche d'âge des personnes qui viennent prendre leur repas de midi au temple ?
d) Quelle est la catégorie sociale des personnes qui viennent prendre leur repas de midi au temple ? (étudiants, employés, retraités, etc.)
e) Les personnes qui viennent déjeuner au temple sont-elles des bouddhistes ?
f) Les personnes d'autres religions viennent-elles également ?
g) Les personnes qui viennent manger au temple sont-elles principalement des habitants de Séoul ?
h) Les étrangers viennent-ils également pour prendre leur repas au temple ?

Annexe 11 – Guide d'entretien

Guide d'entretien pour le premier groupe : végétariens séouliens

<u>Régime végétarien et mode de vie</u>

a) Selon vous, que signifie « manger » ? Est-ce que manger aujourd'hui implique une responsabilité vis-à-vis de ce que nous consommons habituellement ?
b) Quel type de végétarisme pratiquez-vous ? (végétarien, lacto-ovo végétarien, pesco-végétarien, flexitarien, etc.)
c) Depuis quand êtes-vous végétarien et quelles sont les raisons ou les motivations qui vous ont poussé à devenir végétarien ? (coût des aliments, culture alimentaire, philosophie, etc.)
d) Avez-vous rencontré des difficultés lorsque vous avez commencé à suivre un régime végétarien ? Si oui, quelles étaient-elles ? (Par exemple, pour des raisons sociales ou culturelles), ces difficultés persistent-elles aujourd'hui ?

e) À ceux qui pratiquent le végétarisme depuis longtemps : Avez-vous déjà eu envie d'arrêter le végétarisme pendant que vous le pratiquiez ? Si oui, pour quelles raisons ? Lorsque vous avez commencé à le pratiquer, y avait-il des restaurants végétariens à Séoul (dans quelle mesure ?) et certains restaurants ordinaires proposaient-ils des plats végétariens ?

f) Selon vous, Séoul est-il un endroit où il est facile de pratiquer le végétarisme ? (restaurants, cafés, etc.) Dans quel quartier ou arrondissement de Séoul fréquentez-vous les restaurants et les cafés végétariens ? Pour quelle raison ? (pour le goût, parce qu'il existe une grande variété de restaurants végétariens, parce qu'il existe des plats végétariens occidentaux, orientaux ou fusion, etc.)

g) Où faites-vous principalement vos courses ? (grands supermarchés, magasins bio et locaux, etc.) Pour quelles raisons faites-vous vos courses dans ces endroits ? (par exemple : fiabilité, proximité, budget, etc.) ?

h) Que pensez-vous des produits alimentaires végans proposés par les grandes distributions et les grandes chaînes de restauration ? Avez-vous l'occasion de consommer leurs produits alimentaires ? Si tel est le cas, combien de fois par semaine consommez-vous leurs produits et pourquoi ? (gain de temps, meilleur goût, manque de motivation à cuisiner chez vous, etc...). Si ce n'est pas le cas, quelles sont les raisons qui vous amènent à ne pas manger ces produits ?

i) Pour approfondir la question précédente, que pensez-vous des labels végans ?

j) Pensez-vous que devenir végétarien coûte cher ?

k) Que pensez-vous de la viande cultivée ? Seriez-vous prêt à en consommer ? Si ce n'est pas le cas, pour quelles raisons ? Pensez-vous que la viande cultivée puisse résoudre les problèmes actuels de surproduction et de surconsommation ?

l) Pensez-vous que le gouvernement ou la ville de Séoul s'intéresse au végétarisme et à une consommation alimentaire éthique et durable ?

m) Pensez-vous qu'ils puissent les promouvoir ? Si oui, quelles mesures seraient appropriées et efficaces ?

<u>Végétarisme, éthique alimentaire et religions</u>

a) Pouvez-vous me donner une définition du végétarisme ?

b) Selon vous, quel régime alimentaire est le plus éthique et le plus durable ?

c) Quelle est pour vous la philosophie du végétarisme et quelle valeur lui accordez-vous ?

d) Selon vous, le végétarisme peut-il être comparé ou assimilé à une croyance religieuse ? Si oui, pour quelles raisons ?
e) Pensez-vous qu'il existe un lien entre le végétarisme et la religion (régime alimentaire religieux) ? Si oui, considérez-vous ce lien comme important ?
f) Pensez-vous que la religion (régime alimentaire religieux) est liée à la consommation éthique d'aliments ? Si oui, quel lien considérez-vous comme important ?
g) Selon vous, les pratiques alimentaires religieuses, telles que le jeûne et le carême dans le christianisme ou la culture alimentaire principalement végétarienne dans le bouddhisme, peuvent-elles encourager une consommation alimentaire éthique et durable ? Si oui, pensez-vous que ces pratiques sont bénéfiques pour la santé individuelle, l'environnement et le respect des animaux ?
h) Pourriez-vous imaginer un consensus autour d'une alimentation qui adopterait des préceptes alimentaires religieux en raison de leurs bienfaits sur la santé, l'environnement et le bien-être animal (en admettant que les préceptes adoptés soient alors dénués de toute conviction religieuse) ? Pourquoi ?
i) Comment faire connaître à tout le monde le régime alimentaire imaginé lors de la question précédente ?
j) Connaissez-vous la cuisine des temples ? Si oui, en avez-vous déjà mangé dans un temple ou un restaurant spécialisé dans cette cuisine ? Selon vous, est-il facile de trouver de ce type de restaurant Séoul ?
k) Saviez-vous qu'il existe de nombreux temples à Séoul où l'on peut manger de la nourriture bouddhiste ? Si la réponse est non, pourquoi ? (par exemple, parce qu'il est difficile d'accéder à ces lieux religieux si l'on n'est pas bouddhiste).
l) Si les religieux bouddhistes vendaient des aliments préparés par leurs soins (sauces fermentées, légumes marinés, kimchi, etc.), seriez-vous disposé à les acheter ? Considérez-vous que ces aliments relèvent d'une consommation éthique et durable ?
m) Pensez-vous que la cuisine des temples soit à l'origine de la cuisine végétarienne coréenne ? Pensez-vous que cette cuisine, qui tient compte à la fois de la nature, des êtres humains et des animaux, puisse influencer la Corée et le monde entier en matière de consommation alimentaire éthique ?

Éthique alimentaire

a) Quelle est votre définition de l'éthique alimentaire ?

b) Pensez-vous qu'il existe une consommation alimentaire éthique accessible à tous, indépendamment du fait d'être végétarien ou non ?
c) Pensez-vous que les végétariens ont un régime alimentaire plus éthique et durable que les omnivores ?
d) Pensez-vous qu'un régime alimentaire végétarien ainsi qu'une consommation alimentaire éthique sont « réservés » à certaines catégories sociales ? Si oui, lesquelles et pourquoi ?
e) Pensez-vous que le végétarisme et la consommation alimentaire éthique ont beaucoup augmenté après la pandémie de Covid-19 et le changement climatique ? Considérez-vous le végétarisme et la consommation éthique comme une simple mode passagère ? (Selon vous, est-elle due à la pandémie de Covid-19 ou au changement climatique ?) Ou pensez-vous que le végétarisme et/ou la consommation alimentaire éthique sont en train de devenir un mode de vie dans la société coréenne ?
f) Connaissez-vous les labels alimentaires ? Qu'en pensez-vous? Achetez-vous des produits alimentaires labellisés ? Pour quelles raisons ?
g) Selon vous, Séoul est-elle une ville où tout le monde peut consommer des aliments éthiques et durables (si vous n'êtes pas originaire de Séoul, vous pouvez comparer avec votre ville natale) ?
h) Comment peut-on adopter une consommation alimentaire éthique et durable tout en vivant dans une grande ville comme Séoul ?
i) Où peut-on consommer des aliments éthiques et durables à Séoul ? Où peut-on facilement trouver des produits biologiques, locaux et issus de coopératives à Séoul ? Pour quelles raisons ? (fréquentation, niveau économique, etc.)

<u>Végétarisme et transmission</u>

a) Comment décririez-vous la cuisine végétarienne ?
b) Selon vous, existe-t-il une culture alimentaire végétarienne ? Si oui, quelle est-elle ?
c) Le végétarisme menace-t-il la culture culinaire coréenne et la cuisine coréenne ? Ou pensez-vous plutôt que le végétarisme enrichit durablement la culture culinaire « traditionnelle » coréenne et la cuisine coréenne ? Ou encore, pensez-vous qu'il pourrait créer une nouvelle culture culinaire coréenne ?
d) Pensez-vous que les plats traditionnels et les plats de fête peuvent être remplacés par des versions végétariennes ?

e) Comment avez-vous appris à cuisiner avant d'être végétarien et après l'être devenu ? (En famille, entre amis, en cours à l'institut de cuisine, sur Internet, sur blog, sur les réseaux-sociaux et YouTube etc.) Pourquoi de cette façon ? Quelle façon estimez-vous la plus efficace pour transmettre ? Si vous souhaitez manger une version végétarienne d'un plat que vous mangiez avant de devenir végétarien, cherchez-vous les recettes sur Internet ou demandez-vous à votre famille de la transformer en version végétarienne ? Avez-vous eu l'occasion d'apprendre à cuisiner avec vos parents pendant votre scolarité ? Si ce n'est pas le cas ou si cette occasion a été rare, quelle en sont les raisons selon vous ?
f) Pensez-vous que le végétarisme a également une tradition et une transmission culinaires ?
g) Pensez-vous que le végétarisme rompt la tradition et la transmission culinaires coréennes ?
h) Pensez-vous que le végétarisme coréen a été influencé par l'Occident (cuisine végétarienne occidentale) ? Pensez-vous que la cuisine des temples a contribué à la redécouverte du végétarisme coréen et de la cuisine coréenne ?
i) Selon vous, quels sont les meilleurs moyens de promouvoir le végétarisme (par exemple, la famille, les amis, les cours de cuisine, Internet, les blogs, les réseaux sociaux, YouTube, les festivals végétaliens, les restaurants végétariens, etc.) ?

Présentation

a) Veuillez-vous présenter (âge, profession, études, ville natale, situation familiale : marié(e), célibataire, enfants, etc.).
b) Où habitez-vous à Séoul ?

Guide d'entretien pour le premier groupe : omnivores séouliens

Régime végétarien et mode de vie

a) Selon vous, que signifie « manger » ? Est-ce que manger aujourd'hui implique une responsabilité vis-à-vis de ce que nous consommons habituellement ?
b) Avez-vous déjà été végétarien par le passé ? Si oui, quel type de végétarisme pratiquiez-vous ? (Par exemple : végétalien, lacto-végétarien, lacto-ovo-végétarien,

pesco-végétarien, flexitarien) Pour quelles raisons n'avez-vous plus pu pratiquer ce type de végétarisme ?

c) Que pensez-vous des végétariens ?
d) Avez-vous l'intention de devenir végétarien un jour ? Si oui, pour quelles raisons ?
e) Quel est votre régime alimentaire ? Pour quelles raisons suivez-vous ce régime ? (Par exemple : coût des repas, culture alimentaire, philosophie, respect des animaux, protection de l'environnement, etc.)
f) Combien de fois par semaine consommez-vous des aliments d'origine animale, de la viande, du poisson et des produits laitiers ?
g) Quelles sont vos raisons de manger de la viande ?
h) Où faites-vous principalement vos courses ? (grands supermarchés, magasins bio et locaux, etc.) Pour quelles raisons faites-vous vos courses dans ces endroits ? (par exemple : fiabilité, proximité, budget, etc.) ?
i) Que pensez-vous des produits alimentaires végans proposés par les grandes distributions et les grandes chaînes de restauration ? Avez-vous l'occasion de consommer leurs produits alimentaires ? Si tel est le cas, combien de fois par semaine consommez-vous leurs produits et pourquoi ? (gain de temps, meilleur goût, manque de motivation à cuisiner chez vous, etc.). Si ce n'est pas le cas, quelles sont les raisons qui vous amènent à ne pas manger ces produits ?
j) Pour approfondir la question précédente, que pensez-vous des labels végans ?
k) Pensez-vous que devenir végétarien coûte cher ?
l) Que pensez-vous de la viande cultivée ? Seriez-vous prêt à en consommer ? Si ce n'est pas le cas, pour quelles raisons ? Pensez-vous que la viande cultivée puisse résoudre les problèmes actuels de surproduction et de surconsommation ?
m) Pensez-vous que le gouvernement ou la ville de Séoul s'intéresse au végétarisme et à une consommation alimentaire éthique et durable ?
n) Pensez-vous qu'ils puissent les promouvoir ? Si oui, quelles mesures seraient appropriées et efficaces ?

<u>Végétarisme, éthique alimentaire et religions</u>

a) Pouvez-vous me donner une définition du végétarisme ?
b) Selon vous, quel régime alimentaire est le plus éthique et le plus durable ?

c) Selon vous, le végétarisme peut-il être comparé ou assimilé à une croyance religieuse ? Si oui, pour quelles raisons ?
d) Pensez-vous qu'il existe un lien entre le végétarisme et la religion (régime alimentaire religieux) ? Si oui, quel lien considérez-vous comme important ?
e) Pensez-vous que la religion (régime alimentaire religieux) est liée à la consommation éthique d'aliments ? Si oui, quel lien considérez-vous comme important ?
f) Selon vous, les pratiques alimentaires religieuses, telles que le jeûne et le carême dans le christianisme ou la culture alimentaire principalement végétarienne dans le bouddhisme, peuvent-elles encourager une consommation alimentaire éthique et durable ? Si oui, pensez-vous que ces pratiques sont bénéfiques pour la santé individuelle, l'environnement et le respect des animaux ?
g) Pourriez-vous imaginer un consensus autour d'une alimentation qui adopterait des préceptes alimentaires religieux en raison de leurs bienfaits sur la santé, l'environnement et le bien-être animal (en admettant que les préceptes adoptés soient alors dénués de toute conviction religieuse) ? Pourquoi ?
h) Comment faire connaître à tout le monde le régime alimentaire imaginé lors de la question précédente ?
i) Connaissez-vous la cuisine des temples ? Si oui, en avez-vous déjà mangé dans un temple ou un restaurant spécialisé pour cette cuisine ? Selon vous, est-il facile de trouver de ce type de restaurant Séoul ?
j) Saviez-vous qu'il existe de nombreux temples à Séoul où l'on peut manger de la nourriture bouddhiste ? Si la réponse est non, pourquoi ? (par exemple, parce qu'il est difficile d'accéder à ces lieux religieux si l'on n'est pas bouddhiste).
k) Si les religieux bouddhistes vendaient des aliments préparés par leurs soins (sauces fermentées, légumes marinés, kimchi, etc.), seriez-vous disposé à les acheter ? Considérez-vous que ces aliments relèvent d'une consommation éthique et durable ?
l) Pensez-vous que la cuisine des temples soit à l'origine de la cuisine végétarienne coréenne ? Pensez-vous que cette cuisine, qui tient compte à la fois de la nature, des êtres humains et des animaux, puisse influencer la Corée et le monde entier en matière de consommation alimentaire éthique ?

Éthique alimentaire

a) Quelle est votre définition de l'éthique alimentaire ?

b) Pensez-vous qu'il existe une consommation alimentaire éthique accessible à tous, indépendamment du fait d'être végétarien ou non ?
c) Pensez-vous que les végétariens ont un régime alimentaire plus éthique et durable que les omnivores ?
d) Pensez-vous qu'un régime alimentaire végétarien ainsi qu'une consommation alimentaire éthique sont « réservés » à certaines catégories sociales ? Si oui, lesquelles et pourquoi ?
e) Pensez-vous que le végétarisme et la consommation alimentaire éthique ont beaucoup augmenté après la pandémie de Covid-19 et le changement climatique ? Considérez-vous le végétarisme et la consommation éthique comme une simple mode passagère ? (Selon vous, est-elle due à la pandémie de Covid-19 ? Au changement climatique ?) Ou pensez-vous que le végétarisme est ou est en train de devenir un mode de vie dans la société coréenne ?
f) Connaissez-vous les labels alimentaires ? Qu'en pensez-vous? Achetez-vous des produits alimentaires labellisés ? Pour quelles raisons ?
g) Pensez-vous que Séoul soit une ville où tout le monde peut consommer des aliments éthiques et durables ? (Si vous n'êtes pas originaire de Séoul, vous pouvez comparer avec votre ville natale).
h) Comment peut-on adopter une consommation alimentaire éthique et durable tout en vivant dans une grande ville comme Séoul ?
i) Où peut-on consommer des aliments éthiques et durables à Séoul ? Où peut-on facilement trouver des produits biologiques, locaux et issus de coopératives à Séoul ? Pour quelles raisons ? (fréquentation, niveau économique, etc.)

<u>Végétarisme et transmission</u>

a) Comment décririez-vous la cuisine végétarienne ? (Par exemple, créatif, innovant, banal, sans saveur, etc.)
b) Selon vous, existe-t-il une culture alimentaire végétarienne ? Si oui, quelle est-elle ?
c) Le végétarisme menace-t-il la culture culinaire coréenne et la cuisine coréenne ? Ou pensez-vous plutôt que le végétarisme enrichit durablement la culture culinaire « traditionnelle » coréenne et la cuisine coréenne ? Ou encore, pensez-vous qu'il pourrait créer une nouvelle culture culinaire coréenne ?

d) Pensez-vous que les plats traditionnels et les plats de fête peuvent être remplacés par des versions végétariennes ?
e) Comment avez-vous appris à cuisiner ? (famille, amis, école de cuisine, Internet, blog, réseaux sociaux, YouTube, etc.) Pour quelles raisons avez-vous choisi cette méthode ? Avez-vous eu l'occasion d'apprendre à cuisiner avec vos parents pendant votre scolarité ? Si ce n'est pas le cas ou si cette occasion a été rare, quelle en sont les raisons selon vous ?
f) Pensez-vous que le végétarisme a également une tradition et une transmission culinaires ?
g) Pensez-vous que le végétarisme rompt la tradition et la transmission culinaires coréennes ?
h) Pensez-vous que le végétarisme coréen a été influencé par l'Occident (cuisine végétarienne occidentale) ? Pensez-vous que la cuisine des temples a contribué à la redécouverte du végétarisme coréen et de la cuisine coréenne ?
i) Selon vous, quels sont les meilleurs moyens de promouvoir le végétarisme ? (Par exemple, la famille, les amis, les cours de cuisine, Internet, les blogs, les réseaux sociaux, YouTube, les festivals végétaliens, les restaurants végétariens, etc.)

Présentation

a) Veuillez-vous présenter (âge, profession, études, ville natale, situation familiale : marié(e), célibataire, enfants, etc.).
b) Où habitez-vous à Séoul ?

Guide d'entretien pour le deuxième groupe : Hansalim

Présentation de l'entreprise

a) Présentez-vous.
b) Pouvez-vous présenter votre entreprise ?
c) Depuis quand votre enseigne existe-t-elle et pour quelles raisons a-t-elle été créée ?
d) Quel est le slogan de votre enseigne ?

e) Combien d'ateliers de cuisine avez-vous à Séoul ? Pourquoi ces quartiers ? Combien y a-t-il de participants ? Ce sont plutôt des femmes ou des hommes ? En moyenne, quel est leur âge ?

f) Qu'est-ce que le « Panier de saison » (제철꾸러미) ? Combien coûte-t-il ? Pour en bénéficier, faut-il adhérer à votre magasin ? Combien de clients le demandent ?

g) Avez-vous l'intention de le proposer aux universités ?

h) Votre établissement possède un « centre de clinique de l'alimentation », quels sont les programmes de ce centre ? (Programme d'une journée, d'une semaine, d'un mois etc.) Qui sont les participants ? S'agit-il seulement de vos clients ? Si ce ne sont pas vos clients qui viennent majoritairement dans ce centre, est-ce que ceux qui sont venus sont devenus des clients fidèles de votre magasin ?

<u>Chiffre d'affaires et localisation des magasins à Séoul</u>

a) Quelles sont les chiffres d'affaires de vos magasins à Séoul et dans toute la région de la Corée du Sud ?

b) Est-ce que les chiffres d'affaires sont différents entre les magasins « physiques » et sur le site internet du magasin ?

c) Quel établissement a le plus de succès parmi tous vos magasins à Séoul ? Selon vous, pourquoi celui-ci ? (proche des grands *ap'at'ŭ tanji* (아파트 단지), proche du métro, d'endroits plus riches comme les arrondissements de Gangnam et de Seocho, etc.)

d) Quelles sont les raisons pour lesquelles il y a plus de magasins dans le sud de Séoul que dans le nord ?

e) Pourquoi y a-t-il plus de magasins dans les arrondissements de Gangnam et Songpa en particulier ?

f) Selon vous, les Séouliens avaient-ils plus de facilités à opter pour un régime « nature » dans les années 1990 ou au début des années 2000 ?

g) Proposez-vous les mêmes produits alimentaires dans tous vos magasins à Séoul ? (pas de différence entre dans le Sud de Séoul et le Nord de Séoul ?)

h) Après la Covid-19, est-ce qu'il y a plus, moins ou le même nombre de clients qu'avant ?

i) Proposez-vous particulièrement des aliments aidant à renforcer le système immunitaire ?

Clientèle des magasins

a) Quel est l'âge moyen de votre clientèle ?
b) Votre clientèle est-elle composée de plus d'hommes ou de femmes ?
c) Quel est le panier moyen des clients ?
d) Vos clients sont-ils végétariens ?
e) Quels types d'activités mettez-vous en place pour attirer de nouveaux clients ? Quels types d'activités mettez-vous en place pour fidéliser votre clientèle ?
f) Est-ce que beaucoup de clients participent à la « campagne de recyclage des emballages en verre » pour certains produits alimentaires tels que les céréales ?
g) Quels sont les produits alimentaires les plus achetés dans chacun de vos magasins à Séoul ? Y a-t-il des différences entre le Sud de Séoul et le Nord de Séoul ?
h) Après la Covid-19, est-ce que cela a changé ? (Par exemple, acheter moins de viande, acheter moins de plats préparés, acheter plus de légumes et de fruits etc.)

Label « *Hansalim jaju inseung* »

a) Votre enseigne possède son propre label « *Hansalim jaju inseung* ». Que contient son cahier des charges ?
b) Quel est le processus permettant d'obtenir ce label ?
c) Pour ce label, on peut voir trois différents niveaux de garantie concernant les produits bio, pourquoi vous avez décidé de les séparer ? Cela n'est-il pas source de confusion pour la clientèle ?
d) Combien de produits sont certifiés par le label « *Hansalim jaju inseung* » ?
e) Les plats préparés peuvent-ils avoir le label ?
f) D'après vous, est-ce que les clients savent bien différencier le label bio créé par le gouvernement de celui de votre magasin ? Si non, pour quelles raisons ?
g) Les produits alimentaires du label bio sont-ils plus vendus que ceux qui n'ont pas de label ? Selon vous, quelles sont les motivations qui poussent à les acheter ? (Par exemple, santé, développement durable, respect d'animal, distinction sociale etc.)
h) À cause du contexte actuel (Covid-19), est-ce que les clients achètent plus de produits alimentaires labellisés ?

Définition de la consommation éthique

a) Selon vous, qu'est-ce que la consommation éthique ?
b) Est-ce que les religions comme le christianisme et le bouddhisme jouent un rôle favorisant une consommation plus éthique et durable ?
c) À votre avis, Séoul est-elle une ville optimisée pour consommer éthiquement ?
d) La consommation éthique concerne-t-elle tout le monde ou seulement les populations les plus aisées ?
e) D'après vous, est-ce le rôle du gouvernement ou de la ville de Séoul d'encourager ce type de consommation ? Pourquoi ?
f) Comment pouvons-nous arriver à convaincre les personnes de consommer durablement et éthiquement ?

Guide d'entretien pour le deuxième groupe : Nongbusijang Marché

Présentation du Nongbusijang Marché

a) Présentez-vous.
b) Veuillez présenter le Nongbusijang Marché.
c) Quel est le slogan du Nongbusijang Marché ?
d) Quelles sont les raisons pour lesquelles Nongbusijang Marché a été créé en 2012 ? Pourquoi a-t-il commencé à Daehak-ro ?
e) N'y en a-t-il pas ailleurs qu'à Hyehwa ? Pourquoi ? Pourquoi le marché ne peut-il pas être ouvert plus souvent (chaque semaine plutôt que chaque mois) ?
f) J'ai lu sur votre site Internet les raisons pour lesquelles le Nongbusijang Marché et le marché aux légumes ont été séparés, mais pourrais-je avoir plus de détails à ce sujet ? Pourquoi le « marché aux légumes » n'existe-il qu'à Jeong-dong, Seongsu-dong et Hapjeong-dong à Séoul (Par exemple, pour des raisons d'accessibilité géographique) ? Pensez-vous l'organiser quotidiennement ?
g) Avez-vous l'intention d'étendre davantage le Nongbusijang Marché et le « marché aux légumes » à Séoul ? Si ce n'est pas le cas, pour quelles raisons ?
h) Puis-je obtenir des informations détaillées sur le fonctionnement du programme « Table des semences » et des activités agricoles ? (Par exemple, les modalités de

participation, les personnes concernées et les coûts). Je souhaite en savoir plus sur le message que vous souhaitez transmettre à travers ce programme ?

Questions sur les équipes participantes

a) Lors de la sélection des agriculteurs, est-il avantageux pour eux d'avoir le label certifié biologique du gouvernement sur leurs produits agricoles ?
b) Dans le cas d'une équipe comme celle des agriculteurs, une équipe qui se concentre principalement sur les cultures indigènes de notre pays est-elle plus avantageuse qu'une équipe qui ne le fait pas ?
c) Combien y a-t-il d'équipes officielles dans les catégories agriculteurs, cuisine et artisanat ? Les équipes officielles changent-elles souvent ?
d) Dans le cas où il y aurait des restes d'ingrédients ou de nourriture provenant des équipes des agriculteurs et des cuisiniers, comment ces restes sont-ils traités ?
e) Quelle est la tranche d'âge principale des équipes participantes ?
f) Le thème change à chaque fois, mais quels sont les thèmes principaux ?

Questions relatives aux bénéfices du marché

a) Quels en sont les bénéfices ?
b) Quel est le coût de participation au marché ? Les bénéfices générés par les frais de participation sont-ils utilisés pour couvrir les frais de fonctionnement, mais aussi pour des actions sociales telles que l'aide aux personnes à faibles revenus ?
c) Quel est le « marché aux légumes » le plus rentable ? À votre avis, quelle en sont les raisons ? Par exemple, sa situation géographique, sa proximité avec des zones résidentielles, sa proximité avec les transports en commun, etc.
d) Quelles sont les activités proposées aux clients potentiels ? De plus, quelles sont les activités mises en place pour les fidéliser ?

Questions concernant les clients du marché

a) Quelle est la tranche d'âge de vos clients ?
b) Quelle est la répartition femmes-hommes parmi les clients ?
c) Quels sont les coûts de consommation pour les clients ?

d) Y a-t-il plus de végétariens parmi les clients ?
e) Depuis la création du marché fermier en 2012, par combien le nombre de clients a-t-il été multiplié ?
f) Les clients qui font leurs courses pour la vie quotidienne sont-ils plus nombreux que ceux qui viennent au marché par curiosité ?
g) Quelles sont les activités proposées aux clients potentiels ? De plus, quelles sont les activités mises en place pour les fidéliser ?
h) Quelles sont les produits alimentaires qui se vendent le mieux ?
i) Y a-t-il eu des changements dans le nombre de clients depuis la Covid-19 ?
j) Y a-t-il eu des changements dans les habitudes de consommation des clients depuis la pandémie de Covid-19 ? (Par exemple, une diminution de la consommation de viande et une augmentation de la consommation de fruits et légumes, etc.)

Définition de la consommation éthique

a) Selon vous, qu'est-ce que la consommation éthique ?
b) Est-ce que les religions comme le christianisme et le bouddhisme jouent un rôle favorisant une consommation plus éthique et durable ?
c) À votre avis, Séoul est-elle une ville idéale pour consommer éthiquement ?
d) La consommation éthique concerne-t-elle tout le monde ou seulement les populations les plus aisées ?
e) D'après vous, est-ce le rôle du gouvernement ou de la ville de Séoul d'encourager ce type de consommation ? Pourquoi ?
f) Comment pouvons-nous arriver à convaincre les personnes de consommer durablement et éthiquement ?

Questions sur les équipes participantes

a) Lors de la sélection des agriculteurs, est-il avantageux pour eux d'avoir le label certifié biologique du gouvernement sur leurs produits agricoles ?
b) Dans le cas d'une équipe comme celle des agriculteurs, une équipe qui se concentre principalement sur les cultures indigènes de notre pays est-elle plus avantageuse qu'une équipe qui ne le fait pas ?
c) Les agriculteurs participants changent-ils souvent ?

d) Dans le cas où il y aurait des restes d'ingrédients ou de nourriture provenant des équipes des agriculteurs et des cuisiniers, comment ces restes sont-ils traités ?
e) Quelle est la tranche d'âge principale des équipes participantes ?
f) Y a-t-il un thème différent pour chaque marché ?

Guide d'entretien pour le deuxième groupe : Eoljang

Présentation d'Eoljang

a) Présentez-vous.
b) Veuillez présenter Eoljang.
c) Quel est le slogan d'Eoljang ?
d) Pourquoi le marché a-t-il été ouvert en 2016 ? Pourquoi a-t-il commencé au DDP de Dongdaemun ?
e) Pourquoi le marché n'est-il pas ouvert tous les jours, mais seulement trois fois par mois ?
f) Avez-vous l'intention d'étendre votre marché à Séoul ? Si non, pour quelles raisons ?
g) Pensez-vous que Séoul est une ville optimisée pour consommer des produits alimentaires locaux et biologiques ?

Questions relatives aux bénéfices du marché

a) Quels sont les bénéfices de l'Eoljang ?
b) Les bénéfices générés par les frais de participation sont-ils utilisés pour couvrir les frais de fonctionnement, mais aussi pour des actions sociales telles que l'aide aux personnes à faibles revenus ?
c) Les revenus ont-ils changé depuis la Covid-19 ?

Questions concernant les clients du marché

a) Quelle est la tranche d'âge de vos clients ?
b) Quelle est la répartition femmes-hommes parmi les clients ?
c) Quels sont les coûts de consommation pour les clients ?
d) Y a-t-il plus de végétariens parmi les clients ?

e) Depuis la création du marché fermier en 2016, par combien a été multiplié le nombre de clients ?
f) Les clients qui font leurs courses pour la vie quotidienne sont-ils plus nombreux que ceux qui viennent au marché par curiosité ?
g) Quelles sont les activités proposées aux clients potentiels ? De plus, quelles sont les mesures mises en place pour les fidéliser ?
h) Quelles sont les produits alimentaires qui se vendent le mieux ?
i) Y a-t-il eu des changements dans le nombre de clients depuis la Covid-19 ?
j) Y a-t-il eu des changements dans les habitudes de consommation des clients depuis la pandémie de Covid-19 ? (Par exemple, une diminution de la consommation de viande et une augmentation de la consommation de fruits et légumes, etc.)
k) En raison de la Covid-19, des restrictions sont imposées lors de l'ouverture des marchés. Dans ce contexte, que pensez-vous de la vente en ligne ?

Définition de la consommation éthique

a) Selon vous, qu'est-ce que la consommation éthique ?
b) Est-ce que les religions comme le christianisme et le bouddhisme jouent un rôle favorisant une consommation plus éthique et durable ?
c) À votre avis, Séoul est-elle une ville optimisée pour consommer éthiquement ?
d) La consommation éthique concerne-t-elle tout le monde ou seulement les populations les plus aisées ?
e) D'après vous, est-ce le rôle du gouvernement ou de la ville de Séoul d'encourager ce type de consommation ? Pourquoi ?
f) Comment pouvons-nous arriver à convaincre les personnes de consommer durablement et éthiquement ?

Guide d'entretien pour le troisième groupe : les nonnes

Cuisine des temples et alimentation éthique

a) En tant que religieux, que signifie manger ?
b) Veuillez définir ce qu'est la cuisine bouddhiste.
c) Selon vous, qu'est-ce qu'un aliment éthique ?

d) Pensez-vous que la cuisine des temples est une forme de consommation alimentaire éthique ?
e) La cuisine des temples est-elle à l'origine de la cuisine coréenne ?
f) Il y a beaucoup de temples à Séoul, n'est-ce pas ? Les temples de Séoul sont-ils également autosuffisants ?
g) Pourquoi récite-t-on l'*Ogwange* ?
h) Pourquoi le bouddhisme interdit-il la consommation de viande ?
i) Les gens ordinaires critiquent parfois les religieux bouddhistes qui mangent de la viande au restaurant, mais les écritures bouddhistes n'interdisent pas la consommation de viande et l'autorisent même dans certains cas, comme les trois types de viande et les sept types de viande. Que pensez-vous de cela ?
j) Pourquoi est-il important de faire connaître la cuisine des temples au grand public ? Comment pensez-vous qu'il faille en faire la promotion ?
k) Le mot « temple » doit-il nécessairement être inclus ?
l) Si on la diffuse sans connotation religieuse, pensez-vous que son identité en tant que nourriture bouddhiste disparaîtra ?
m) Pensez-vous que le gouvernement fait la promotion de la cuisine bouddhiste ? Pensez-vous que le gouvernement devrait participer activement à la promotion de la cuisine bouddhiste auprès du grand public ? Veuillez expliquer pourquoi.

<u>Sources d'approvisionnement en ingrédients alimentaires et en produits alimentaires</u>

a) Utilisez-vous des ingrédients de saison ? L'utilisation d'ingrédients de saison est-elle importante dans la cuisine des temples ? Pour quelles raisons ?
b) Faites-vous vous-même le kimchi, les sauces fermentées et les légumes marinés ? Les vendez-vous ? Avez-vous l'intention de les vendre ?
c) Existe-t-il des recettes de cuisine monastique du temple où vous avez séjourné ? Comment sont-elles transmises (par exemple, oralement, par écrit, etc.) ?
d) Cultivez-vous vous-même vos produits ? Utilisez-vous des méthodes agricoles sans pesticides ? Si oui, pour quelles raisons ? Utilisez-vous également les produits agricoles abîmés par les insectes ?

Végétarisme

a) La cuisine des temples est-elle liée au végétarisme ? Si ce n'est pas le cas, quelles sont les différences, les valeurs et la philosophie qui distinguent la cuisine des temples du végétarisme ?
b) Peut-on considérer la cuisine bouddhiste comme un régime alimentaire idéal ? Comment peut-on inspirer le grand public à adopter et à mettre en pratique cette cuisine bouddhiste ?
c) Avez-vous déjà entendu parler de la viande cultivée ? Qu'en pensez-vous ?

Présentation

Présentez-vous (à quel ordre bouddhiste appartenez-vous et depuis quand êtes-vous nonnes ?).

Guide d'entretien pour le quatrième groupe : les personnes qui ont séjourné au temple

Apprentissages au temple

a) Quelles sont les raisons pour lesquelles vous avez séjourné temple ? Quelle signification le temple a-t-il pour vous et quelle est sa valeur ?
b) Combien de temps êtes-vous resté au temple ?
c) Qu'avez-vous fait et appris pendant votre séjour au temple ?
d) Comment la transmission de la cuisine des temples s'est-elle faite ? Avez-vous également appris l'histoire et la philosophie de la cuisine bouddhiste ?
e) Avez-vous appris à cuisiner des aliments fermentés (sauces traditionnelles), des aliments saumurés, des assaisonnements naturels (poudre, sirops de fruits), des herbes sauvages et des plats à base d'ingrédients de saison ? Si oui, utilisez-vous ces connaissances dans votre vie quotidienne ou, si vous êtes cuisinier, les mettez-vous en pratique dans votre travail ?
f) Veuillez donner votre définition de la nourriture bouddhiste. Est-ce important pour vous ? Pourquoi ?

Possibilité de diffusion de la cuisine bouddhiste auprès du grand public

a) Selon vous, pensez-vous qu'il soit possible de transmettre et de perpétuer le mode de vie des religieux bouddhistes, la cuisine des temples, la manière de manger dans les temples (par exemple, manger sans avidité, comme dans le cas du *balwoogongyang*), quelle que soit la religion pratiquée par les personnes, athées compris ?
b) Pourquoi est-il important de faire connaître la cuisine des temples ? Le mot « temple » doit-il nécessairement être inclus ? Cela ne risque-t-il pas de susciter le rejet chez les adeptes d'autres religions ou chez les athées ? Quelles sont les limites de la promotion ?
c) Si on la diffuse sans connotation religieuse, pensez-vous que son identité en tant que nourriture bouddhiste disparaîtra ?
d) Pensez-vous que les temples sont des lieux où la culture (cuisine bouddhiste, méditation, etc.) est transmise et perpétuée ?
e) Pensez-vous que le gouvernement s'intéresse beaucoup à la cuisine bouddhiste ? Pensez-vous qu'elle a fait l'objet d'une large promotion au niveau national ? Ou pensez-vous qu'elle a été davantage promue à l'étranger qu'en Corée ? Pensez-vous que le gouvernement devrait participer activement à la promotion de la cuisine bouddhiste auprès du grand public ? Veuillez expliquer pourquoi.

Fréquence de visite du temple et recommandations à l'entourage

a) Y avait-il d'autres personnes pendant votre séjour au temple ? Si oui, quel était leur sexe et leur tranche d'âge ? Pour quelles raisons étaient-ils venus au temple et combien de temps y restaient-ils en général ? Étaient-ils des ressortissants nationaux ou étrangers ? Étaient-ils végétariens ? Quelle était leur profession ?
b) Allez-vous régulièrement au temple ? Si vous n'y allez pas régulièrement, aimeriez-vous y retourner ? Si oui, pour quelles raisons (par exemple, pour apprendre à cuisiner des plats que vous n'avez pas pu apprendre lors de votre dernier séjour au temple) ? Si non, pour quelles raisons ?
c) Seriez-vous disposé à recommander à vos proches de séjourner dans un temple ? Si oui, pour quelles raisons (par exemple, pour avoir l'occasion d'apprendre la cuisine bouddhiste ou de pratiquer la méditation) ? Si non, pour quelles raisons ?

Éthique alimentaire et cuisine des temples

a) Que considérez-vous comme une alimentation éthique ?
b) Peut-on considérer que la cuisine bouddhiste que vous avez apprise au temple et celle que vous y avez consommée sont des aliments éthiques ? Veuillez en expliquer les raisons.
c) La cuisine bouddhiste peut-elle être considérée comme un type de régime alimentaire au même titre que le régime cétogène, le régime paléo ou le régime végétarien ?
d) En ce qui concerne la consommation alimentaire, pensez-vous que la cuisine des temples puisse être une solution aux problèmes liés à l'environnement, à la protection des animaux, à la protection des producteurs et à la santé individuelle ? Veuillez expliquer pourquoi.
e) Pensez-vous que la cuisine bouddhiste soit à l'origine de la cuisine coréenne ?
f) Pensez-vous que la cuisine bouddhiste nous aide à redécouvrir notre régime alimentaire traditionnel, qui était principalement végétarien avant l'arrivée de la culture de la viande, c'est-à-dire le végétarisme à la coréenne ?

Présentation

a) Présentez-vous (âge, profession, formation, situation familiale, lieu de résidence).
b) Quelle est votre religion ?
c) Quel est votre régime alimentaire (végétarien ou autre) ?

Annexe 12 – Emploi du temps dans le temple

Entre 2h-5h du matin : lever et méditation dans la salle de méditation dès le réveil.
Entre 5h-6h : promenade et exercices légers ou travail collectif puis repos.
Entre 6h et 8h : repas du matin, promenade, thé, repos.
Entre 8h et 10h : méditation.
Entre 10h et 11h : participation à la cérémonie régulière dans la salle de prière (prières bouddhistes).
Entre 11 h et 14 h : repas de midi, promenade, dégustation de thé, repos.
Entre 14 h et 17 h : méditation.
Entre 17 h et 18 h : nettoyage des chambres et de la cour, exercice physique, promenade.

Entre 18 h et 19 h : repas du soir et repos (le dîner est facultatif selon les temples).

Entre 19 h et 21 h : prière.

21 h : coucher.

Source : JEON Soo-Jin, le 13/10/2006, « 스님들의 하루 일과 » [La journée type des religieux], SBC, URL : https://www.bulkyoilbo.co.kr/news/articleView.html?idxno=1927, consulté le 11/01/2026.

Cet emploi du temps peut dépendre de la taille du temple.

Annexe 13 – Les contenants de livraison réutilisables et QR code pour la récupération



Source : CHO Soo-Yeon, *배달음식 주문할 때 '다회용기' 신청해봤어요~ 포인트 혜택까지*
J'ai demandé des « contenants réutilisables » lors de ma commande de livraison de repas ~ avec des avantages en points en prime, Mediahub Seoul, URL : https://mediahub.seoul.go.kr/archives/2008213, consulté le 12/01/2026.

Annexe 14 – *balwoogongyang*

Les chants avant de recevoir la nourriture



Tout d'abord, les religieux bouddhistes reçoivent leur repas dans l'ordre suivant : riz, soupe. Chacun se sert ensuite les *banchan* dans son *banchan balwoo*. Une fois que tout le monde a été servi, s'il y a trop de riz ou de soupe, on peut en retirer, et s'il n'y en a pas assez, on peut se resservir.



Nettoyer le bol avec du *sungnyung* et des morceaux de kimchi ou de radis fermenté restants, puis rincer ce qui reste à l'eau claire.



Source : BTN, le 13/12/2019,

[특집다큐] 수행자에게 음식은 그 이상의 의미를 지닌다 붓다의 식사 2 부 해탈의 공양법[Documentaire spécial] Pour les religieux, la nourriture a une signification qui va au-delà. Les repas du Bouddha, partie 2 : la méthode d'offrande pour atteindre la libération [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=5Wn-w1is92c, consulté le 12/01/2026.

Après avoir lavé les *balwoo*, l'eau recueillie est donnée aux *agwi*, et le riz restant est donné aux animaux qui vivent autour du temple.

Annexe 15 – L'architecture traditionnelle des temples bouddhistes



Source : la vue panoramique du temple *Songgwangsa*, blog officiel de Suncheon utilisé dans le site Internet présentant les sites touristiques, URL : https://www.telltrip.com/domestic-travel/jogyesan-seonamsa-songgwangsa-autumn-hiking-musoyugil/, consulté le 12/01/2026.

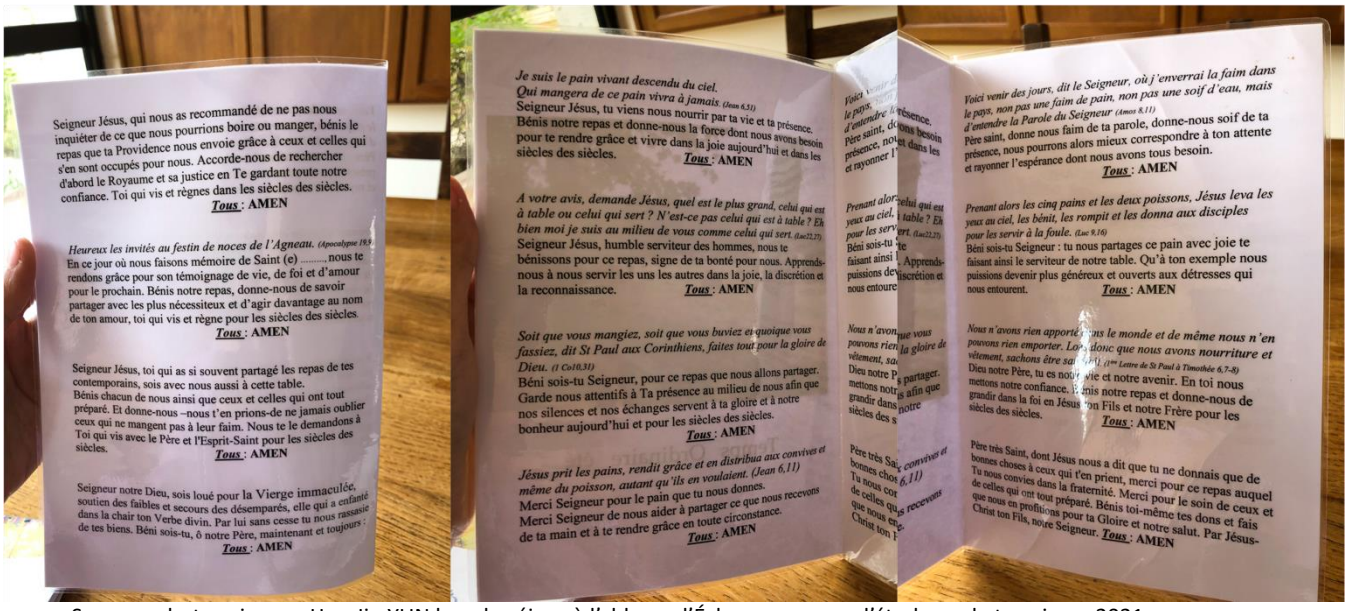


Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 16/08/2020, au temple Naejangsa, à Jeongeup



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2025, au temple Naksansa, à Yangyang

Annexe 16 – La bénédicité de l'abbaye d'Échourgnac



Seigneur Jésus, qui nous as recommandé de ne pas nous inquiéter de ce que nous pourrions boire ou manger, bénis le repas que ta Providence nous envoie grâce à ceux et celles qui s'en sont occupés pour nous. Accorde-nous de rechercher d'abord le Royaume et sa justice en Te gardant toute notre confiance. Toi qui vis et règnes dans les siècles des siècles.
Tous : AMEN

Heureux les invités au festin de noces de l'Agneau. (Apocalypse 19,9)
En ce jour où nous faisons mémoire de Saint (e) ..... nous te rendons grâce pour son témoignage de vie, de foi et d'amour pour le prochain. Bénis notre repas, donne-nous de savoir partager avec les plus nécessiteux et d'agir davantage au nom de ton amour, toi qui vis et règne pour les siècles des siècles.
Tous : AMEN

Seigneur Jésus, toi qui as si souvent partagé les repas de tes contemporains, sois avec nous aussi à cette table.
Bénis chacun de nous ainsi que ceux et celles qui ont tout préparé. Et donne-nous –nous t'en prions-de ne jamais oublier ceux qui ne mangent pas à leur faim. Nous te le demandons à Toi qui vis avec le Père et l'Esprit-Saint pour les siècles des siècles.
Tous : AMEN

Seigneur notre Dieu, sois loué pour la Vierge immaculée, soutien des faibles et secours des désemparés, elle qui a enfanté dans la chair ton Verbe divin. Par lui sans cesse tu nous rassasie de tes biens. Béni sois-tu, ô notre Père, maintenant et toujours :
Tous : AMEN

Je suis le pain vivant descendu du ciel.
Qui mangera de ce pain vivra à jamais. (Jean 6,51)
Seigneur Jésus, tu viens nous nourrir par ta vie et ta présence.
Bénis notre repas et donne-nous la force dont nous avons besoin pour te rendre grâce et vivre dans la joie aujourd'hui et dans les siècles des siècles.
Tous : AMEN

A votre avis, demande Jésus, quel est le plus grand, celui qui est à table ou celui qui sert ? N'est-ce pas celui qui est à table ? Eh bien moi je suis au milieu de vous comme celui qui sert. (Luc22,27)
Seigneur Jésus, humble serviteur des hommes, nous te bénissons pour ce repas, signe de ta bonté pour nous. Apprends-nous à nous servir les uns les autres dans la joie, la discrétion et la reconnaissance.
Tous : AMEN

Soit que vous mangiez, soit que vous buviez ou quoique vous fassiez, dit St Paul aux Corinthiens, faites tout pour la gloire de Dieu. (1 Co10,31)
Béni sois-tu Seigneur, pour ce repas que nous allons partager.
Garde nous attentifs à Ta présence au milieu de nous afin que nos silences et nos échanges servent à ta gloire et à notre bonheur aujourd'hui et pour les siècles des siècles.
Tous : AMEN

Jésus prit les pains, rendit grâce et en distribua aux convives et même du poisson, autant qu'ils en voulaient. (Jean 6,11)
Merci Seigneur pour le pain que tu nous donnes.
Merci Seigneur de nous aider à partager ce que nous recevons de ta main et à te rendre grâce en toute circonstance.
Tous : AMEN

Voici venir des jours, dit le Seigneur, où j'enverrai la faim dans le pays, non pas une faim de pain, non pas une soif d'eau, mais d'entendre la Parole du Seigneur (Amos 8,11)
Père saint, donne nous faim de ta parole, donne-nous soif de ta présence, nous pourrons alors mieux correspondre à ton attente et rayonner l'espérance dont nous avons tous besoin.
Tous : AMEN

Prenant alors les cinq pains et les deux poissons, Jésus leva les yeux au ciel, les bénit, les rompit et les donna aux disciples pour les servir à la foule. (Luc 9,16)
Béni sois-tu Seigneur : tu nous partages ce pain avec joie te faisant ainsi le serviteur de notre table. Qu'à ton exemple nous puissions devenir plus généreux et ouverts aux détresses qui nous entourent.
Tous : AMEN

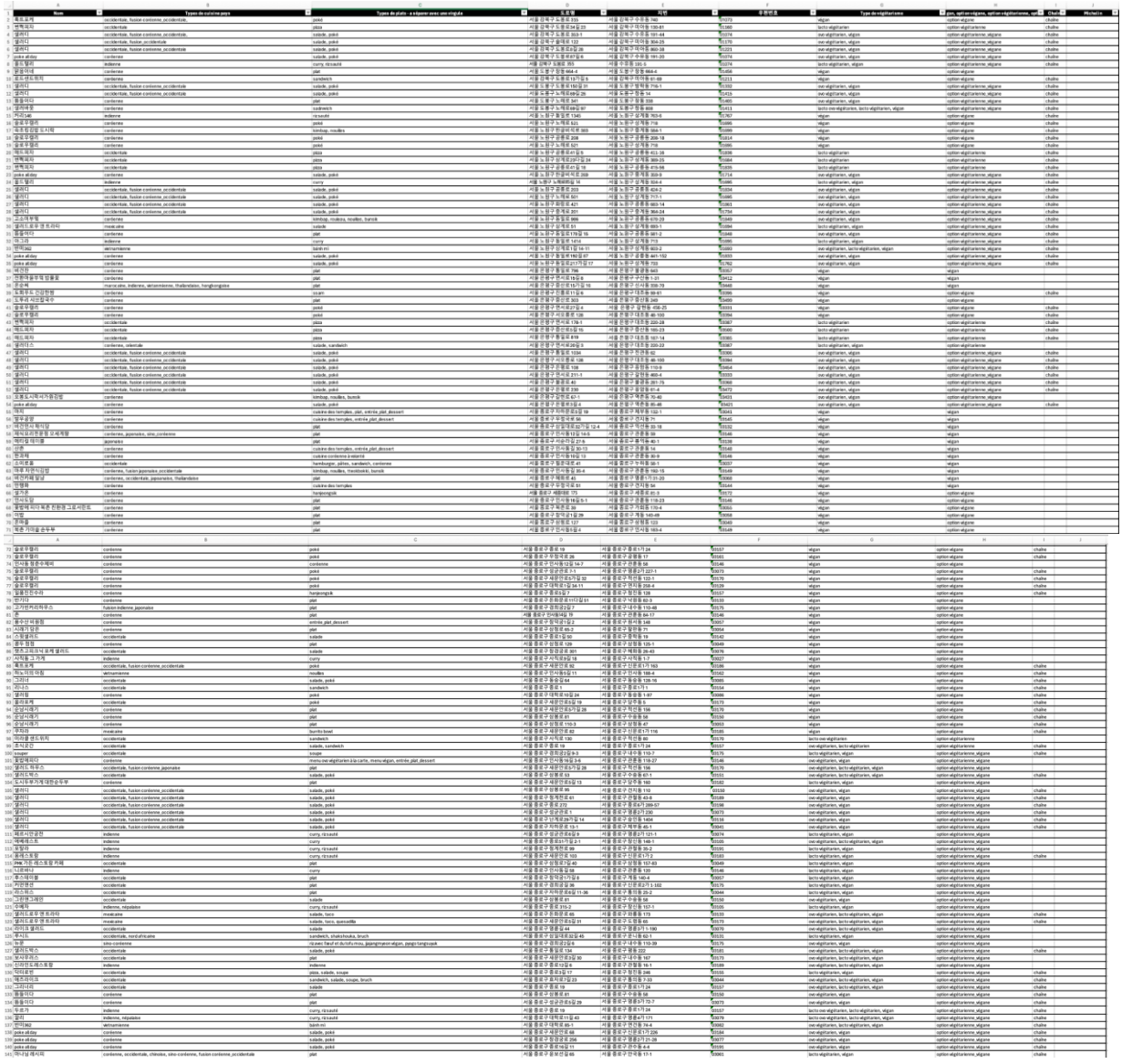
Nous n'avons rien apporté dans le monde et de même nous n'en pouvons rien emporter. Ayons donc que nous avons nourriture et vêtement, sachons être satisfaits. (1ère Lettre de St Paul à Timothée 6,7-8)
Dieu notre Père, tu es notre vie et notre avenir. En toi nous mettons notre confiance. Bénis notre repas et donne-nous de grandir dans la foi en Jésus ton Fils et notre Frère pour les siècles des siècles.
Tous : AMEN

Père très Saint, dont Jésus nous a dit que tu ne donnais que de bonnes choses à ceux qui t'en prient, merci pour ce repas auquel Tu nous convies dans la fraternité. Merci pour le soin de ceux et de celles qui ont tout préparé. Bénis toi-même tes dons et fais que nous en profitions pour ta Gloire et notre salut. Par Jésus-Christ ton Fils, notre Seigneur.
Tous : AMEN

Source : photo prise par Hee-Jin YUN lors du séjour à l'abbaye d'Échourgnac pour l'étude sur le terrain en 2021

Annexe 17 – La recherche des restaurants, des cafés végétariens, végans et en option et des boulangeries véganes

Le classement faisant ressortir pour chaque restaurant le type de végétarisme, le type de plats, l'origine de la cuisine et s'il est franchisé ou non



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
142	플랜이 브런치카페	occidentale, nordafricaine	shakshouka, pancake, omelette, pizza, salade, brunch	서울 성북구 안암로 25	서울 성북구 안암동5가 48	02857	ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne		
143	자갈 비건	conteme	서울 성북구 정릉로3길 11	서울 성북구 정릉동 177-17	02855	vegan	option végane			
144	라멘적선멀캐브	conteme, occidentale, chinoise, japonaise, sino-conteme, fusion-conteme, ietnamienne	서울 성북구 정릉로3길 1	서울 성북구 정릉동 101-2	02763	vegan	vegan			
145	제철의 선택	conteme, fusion-conteme, occidentale	jeer, entrée, plat, dessert	서울 성북구 동소문로20길 17	서울 성북구 돈암동7가 160	02829	vegan	vegan		
146	대장마라상계	chinoise	mulatang, mala-xiang guo	서울 성북구 동소문로20나길 11	서울 성북구 돈암동7가 72-6	02840	vegan	option végane		
147	선동보리밥	conteme	plat	서울 성북구 성북로 134-4	서울 성북구 성북동 8	02837	vegan	option végane		
148	라이라이라이	ietnamienne	banh mi	서울 성북구 보문로3길 76	서울 성북구 동선동3가 135-12	02849	vegan	option végane		
149	삼청당	conteme	kimbap	서울 성북구 고려대로28길 31	서울 성북구 안암동5가 86-172	02856	vegan	option végane	chaîne	
150	삼청당	conteme	kimbap	서울 성북구 동소문로 315	서울 성북구 길음동 20-1	02792	vegan	option végane	chaîne	
151	에드워저	occidentale	pizza	서울 성북구 종암로10길 54	서울 성북구 종암동 82-9	02864	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
152	프로방저	occidentale	salade, sandwich	서울 성북구 고려대로3길 13	서울 성북구 안암동5가 103-149	02856	ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
153	샌드위치 하우스	occidentale	sandwich	서울 성북구 보문로3가길 2	서울 성북구 동선동3가 232	02844	ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne		
154	커즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 성북구 동소문로 312	서울 성북구 우이동 89-4	02773	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
155	루고멜리드	conteme, occidentale	salade	서울 성북구 보문로3길 5	서울 성북구 동선동3가 234	02844	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
156	빌리드코스테스	occidentale	plat	서울 성북구 화랑로6길 4	서울 성북구 하월곡동 46-85	02751	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
157	포 레제트	occidentale	plat	서울 성북구 안암로4길 14	서울 성북구 안암동5가 70-39	02860	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
158	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성북구 고려대로28길 12	서울 성북구 안암동5가 86-4	02856	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
159	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성북구 동소문로 115	서울 성북구 종암동 87-8	02829	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
160	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성북구 정릉로1길 113	서울 성북구 하월곡동 19-50	02752	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
161	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성북구 정릉로 134	서울 성북구 정릉동 237-26	02766	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
162	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성북구 돌곶이로 77	서울 성북구 석관동 350-1	02797	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
163	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성북구 정릉로 77	서울 성북구 정릉동 346-291	02797	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
164	플러니네셀레	occidentale	salade, poké	서울 동대문구 장한로22길 84	서울 성북구 용두동동대기 59-2	02846	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
165	네이레드랑생 2호점	indienne	indienne	서울 성북구 고려대로28길 142	서울 성북구 안암동5가 102-4	02856	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
166	셀러드로랑 앤 트리타	mexicaine	quesadilla, burrito, chimichanga, taco, enchilada, salade	서울 성북구 고려대로28길 14	서울 성북구 안암동5가 86-130	02856	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
167	이안카페 피스타	occidentale, fusion-conteme, occidentale	pâtes	서울 성북구 화랑로32길 111	서울 성북구 석관동 261-5	02788	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
168	도계박스	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성북구 동소문로20나길 47	서울 성북구 종암동7가 121-6	02845	lacto ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
169	셀러드박스	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성북구 고려대로 88	서울 성북구 안암동5가 146-27	02855	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
170	셀러드로랑 앤 트라타	moelcaine	quesadilla, burrito, chimichanga, taco, salade	서울 성북구 종암로 105	서울 성북구 종암동 87-8	02864	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
171	동물이다	conteme	plat	서울 성북구 안암로 14	서울 성북구 안암동5가 134-58	02857	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
172	동물이다	conteme	plat	서울 성북구 돌곶이로27길 14	서울 성북구 장위동 214-24	02754	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
173	반미3962	ietnamienne	banh mi	서울 성북구 개운사길 22-6	서울 성북구 안암동5가 13-25	02842	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
174	poke.all.day	conteme	salade, poké	서울 성북구 화랑로10길 7	서울 성북구 하월곡동 18-14	02751	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
175	poke.all.day	conteme	salade, poké	서울 성북구 개운사길 28	서울 성북구 안암동5가 115-12	02842	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
176	poke.all.day	conteme	salade, poké	서울 성북구 보문로 108-2	서울 성북구 삼선동2가 324	02848	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
177	초록을 식당	conteme	plat	서울 동대문구 장위로13길 36	서울 동대문구 휘경동 396-295	02499	végan	option végane		
178	자육식당	conteme	plat	서울 동대문구 장한로22길 5	서울 동대문구 전농동 86-11	02566	végan	option végane	chaîne	
179	슬로우멜리	conteme	poké	서울 동대문구 회기로10길 28	서울 동대문구 회기동 16-38	02453	végan	option végane	chaîne	
180	소소공의라탕	chinoise	mulatang, mala-xiang guo	서울 동대문구 경희대로 3-1	서울 동대문구 회기동 16-68	02464	végan	option végane	chaîne	
181	장청담	conteme	kimbap	서울 동대문구 경희대로4길 22	서울 동대문구 회기동 8-5	02453	végan	option végane	chaîne	
182	커리146	indienne	curry, rizraisti	서울 동대문구 이문로 46	서울 동대문구 휘경동 183-243	02445	végan	option végane	chaîne	
183	번복집자	occidentale	pizza	서울 동대문구 제기로12길 21	서울 동대문구 장한다동 203-25	02471	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
184	루고멜리드	conteme, occidentale	salade	서울 동대문구 회경로 18	서울 동대문구 이문동 305-83	02441	lacto ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne, végane	chaîne	
185	나루인간밥	conteme	kimbap, nouilles	서울 동대문구 장한로 17	서울 동대문구 휘경동 281-32	02496	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
186	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 동대문구 경희대로 6	서울 동대문구 회기동 16-53	02453	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
187	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 동대문구 장한로 3	서울 동대문구 장안동 416-5	02503	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
188	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 동대문구 천호대로 289	서울 동대문구 답십리동 494-1	02604	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
189	허다한집	sino-conteme	rizraisti aec faeuf, jiaopingmianyidan, jiaopopeng wigan, rizraisti wigan, tangyuaik champignon	서울 동대문구 이문로 12길 21	서울 동대문구 회기동 85	02461	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
190	자오방	sino-conteme	rizraisti aec faeuf, jiaopingmian wigan, jiaopopeng wigan, rizraisti wigan	서울 동대문구 장한로 76	서울 동대문구 휘경동 289-20	02496	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
191	동물이다	conteme	plat	서울 동대문구 이문로 42	서울 동대문구 휘경동 187-4	02443	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
192	올시다농장	fusion-conteme, occidentale	salade	서울 동대문구 장한로 44	서울 동대문구 장안동 307-4	02508	végan	option végane	chaîne	
193	poke.all.day	conteme	salade, poké	서울 동대문구 회기로 133	서울 동대문구 회기동 60-52	02454	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
194	슬로우멜리	conteme	poké	서울 중랑구 면목로 4-6	서울 중랑구 상봉동 102-57	02148	végan	option végane	chaîne	
195	노포부스 건강한밥	conteme	ream	서울 중랑구 용마산로 109	서울 중랑구 면목동 183-139	02148	végan	option végane	chaîne	
196	번복피자	occidentale	pizza	서울 중랑구 면목로32길 25	서울 중랑구 면목동 666-4	02221	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
197	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 중랑구 망우로 310	서울 중랑구 상봉동 107	02148	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
198	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 중랑구 망우로3길 13	서울 중랑구 망우동 130-139	02139	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
199	고봉세진밥	conteme	plat	서울 중랑구 사가정로44길 8	서울 중랑구 면목동 647-27	02227	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
200	동물이다	conteme	plat	서울 중랑구 용마산로11길 109	서울 중랑구 묵동 486	02163	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
201	poke.all.day	conteme	salade, poké	서울 중랑구 망우로 288	서울 중랑구 상봉동 102-28	02208	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
202	한울	conteme	kimbap, tteokbokki, bunsik	서울 서대문구 연희로39길 90	서울 서대문구 충정로3가 3-259	02746	végan	option végane		
203	위어도로	occidentale	pizza	서울 서대문구 연희로 80	서울 서대문구 연희동 703	03065	végan	option végane	chaîne	
204	참담분식	conteme, occidentale	poulet frit, burger	서울 서대문구 신촌역로 23-5	서울 서대문구 대현동 60-11	03764	végan	option végane		
205	지구집	conteme	cuisine conteme évidenti	서울 서대문구 연희로 23길 23	서울 서대문구 홍은동 454-8	03663	végan	option végane		
206	에이스	fusion-conteme, occidentale	plat	서울 서대문구 홍제동 47	서울 서대문구 연희동 118-10	03696	végan	option végane		
207	에이나탑	conteme, japonaise	plat	서울 서대문구 신촌역로 23-5	서울 서대문구 대현동 60-11	03764	végan	option végane		
208	피제리호	moelcaine	dip	서울 서대문구 신촌역로 23-5	서울 서대문구 대현동 60-11	03764	lacto-végétarien	option végétarienne		
209	아인	méditerranéenne	plat	서울 서대문구 연희로3길 32-31	서울 서대문구 대현동 34-23	03765	végan	option végane	chaîne	
210	엄마식탁	conteme	plat	서울 서대문구 연희로 17-21	서울 서대문구 연희동 189-4	03767	végan	option végane		
211	Inch	occidentale	sandwich	서울 서대문구 홍제천로 186	서울 서대문구 연희동 170-41	03693	végan	option végane		
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
212	슬루트 멕시칸 브런치 보울	moelcaine	tortis, salade	서울 서대문구 연세로12길 30	서울 서대문구 창천동 3-21	03776	végan	option végane		
213	카이텍동이	conteme	서울 서대문구 이화여자길 88-21	서울 서대문구 대현동 34-40	03765	végan	option végane			
214	뉴욕브런치	occidentale, oriental	plat	서울 서대문구 연세로12길 37-3	서울 서대문구 창천동 2-37	03776	végan	option végane		
215	엘더 인생	conteme	서울 서대문구 연세로12길 7	서울 서대문구 창천동 310-11	03765	végan	option végane			
216	올랑오리스	occidentale	sandwich	서울 서대문구 연세로12길 7	서울 서대문구 창천동 310-11	03765	végan	option végane		
217	카진밥집	conteme	plat	서울 서대문구 연희로4길 21	서울 서대문구 연희동 124-44	03763	végan	option végane		
218	참담ramey와	ietnamienne	plat	서울 서대문구 가좌로8길 18-2	서울 서대문구 북가좌동 304-1	03691	végan	option végane		
219	슬로우멜리	conteme	poké	서울 서대문구 신촌로 4	서울 서대문구 창천동 608-2	03795	végan	option végane	chaîne	
220	주일집	japonaise	sukiyaki, onigiri	서울 서대문구 신촌역로 22-5	서울 서대문구 대현동 60-11	03766	végan	option végane		
221	슬로우멜리	conteme	poké	서울 서대문구 이화여대길 14	서울 서대문구 대현동 34-39	03765	végan	option végane	chaîne	
222	슬로우멜리	conteme	poké	서울 서대문구 거북골로 29	서울 서대문구 남가좌동 324-24	03665	végan	option végane	chaîne	
223	프릴식	sino-conteme	jiaopingmian	서울 서대문구 연세로5길 24	서울 서대문구 대신동 50-2	03715	végan	option végane		
224	이로운밥당	conteme	plat	서울 서대문구 연대동문길 27-6	서울 서대문구 대신동 84-13	03721	végan	option végane		
225	톡톡포케	occidentale, fusion-conteme, occidentale	poké	서울 서대문구 이화여대길 62	서울 서대문구 대현동 56-51	03766	végan	option végane	chaîne	
226	에노라의 아침	ietnamienne	nouilles	서울 서대문구 연희로 10	서울 서대문구 연희동 188-16	03708	végan	option végane	chaîne	
227	로드앤드워커	occidentale	sandwich	서울 서대문구 연대동문길 46	서울 서대문구 대신동 84-1	03721	végan	option végane		
228	슬로우멜리	conteme	poké	서울 서대문구 통일로 139	서울 서대문구 냉천동 251	03735	végan	option végane	chaîne	
229	주식공간	occidentale	salade, sandwich	서울 서대문구 이화여대7가길 19	서울 서대문구 대현동 54-28	03767	ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
230	그레잇서울	japonaise	pancakes, sandwich, brunch	서울 서대문구 이화여대길 53	서울 서대문구 연희동 182-28	03767	lacto ovo-végétarien, lacto-végétarien			
231	비아브	occidentale	plat	서울 서대문구 이화여대길 77-1	서울 서대문구 대현동 37-36	03766	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
232	인스	occidentale	salade, sauté bénédictin, brunch	서울 서대문구 홍제3길 33	서울 서대문구 연희동 108-3	03695	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
233	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 서대문구 서소문로 27	서울 서대문구 충정로3가 465	03741	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
234	다향차관	conteme	kimbap, nouilles, bunsik	서울 서대문구 가좌로 36	서울 서대문구 연희동 727	03661	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
235	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 서대문구 가재울로 33	서울 서대문구 남가좌동 324-35	03665	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
236	천골책회가 막이가	conteme	theokbokki, bunsik	서울 서대문구 이화여대길 34	서울 서대문구 대현동 54-8	03767	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
237	조일하이랑	chinoise	mulatang, mala-xiang guo, plat	서울 서대문구 연세로5길 14	서울 서대문구 창천동 52-103	03758	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
238	도토리칼국수	conteme	nouilles	서울 서대문구 홍제길 21-19	서울 서대문구 창천동 46-4	03776	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
239	반미3962	ietnamienne	banh mi	서울 서대문구 신촌역로 17	서울 서대문구 대현동 110-20	03693	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
240	poke.all.day	conteme	salade, poké	서울 서대문구 연희로 33	서울 서대문구 연희동 132-51	03703	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
241	poke.all.day	conteme	salade, poké	서울 서대문구 연세로5길 16	서울 서대문구 창천동 57-13	03760	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
242	고시식 케스트레스	fusion-conteme, occidentale	서울 중구 퇴계로80길 12-10	서울 중구 황학동 381-4	04578	végan	option végane			
243	비건 키친	conteme, occidentale, moelcaine	서울 중구 퇴계로30길 21	서울 중구 남산동1가 15-11	04629	végan	option végane			
244	간담동 칼제	conteme	서울 중구 다산로44길 33	서울 중구 신당동 120-26	04577	végan	végan			
245	물댕댕	occidentale	plat	서울 중구 퇴계로 12	서울 중구 묵정동 97-1	04633	végan	option végane		
246	아비노 농부	conteme, fusion-conteme, occidentale	plat	서울 중구 퇴계로43길 4	서울 중구 신당동 205-24	04603	végan	option végane	chaîne	
247	빠르크	conteme	plat	서울 중구 서소문로 89-20	서울 중구 정동 37	04559	végan	option végane	chaîne	
248	북경산방	conteme	bibimbap	서울 중구 퇴계로30길 71	서울 중구 남산동2가 25-4	04629	végan	option végane	chaîne	
249	북경산방	conteme	bibimbap	서울 중구 남산공원길407	서울 중구 예장동 215-4	04608	végan	option végane	chaîne	
250	순남시래기	conteme	plat	서울 중구 마른내로2길 8	서울 중구 초동 70-6	04555	végan	option végane	chaîne	
251	순남시래기	conteme	plat	서울 중구 명동9길 26-20	서울 중구 명동2가 4-2	04557	végan	option végane	chaîne	
252	레이퍼프리티by	occidentale	plat	서울 중구 마른내로4길 10	서울 중구 인현동1가 109-1	04556	végan	option végane	chaîne	
253	반미인도반미	ietnamienne	banh mi	서울 중구 퇴계로 29	서울 중구 주동 42	04559	végan	option végane	chaîne	
254	슬로우멜리	conteme	poké	서울 중구 을지로5길 26	서울 중구 수하동 67	04539	végan	option végane	chaîne	
255	슬로우멜리	conteme	poké	서울 중구 퇴계로27길 16	서울 중구 장충동1가 5-5	04554	végan	option végane	chaîne	
256	슬로우멜리	conteme	poké	서울 중구 세종대로 23	서울 중구 남대문로4가 1-1	04512	végan	option végane	chaîne	
257	슬로우멜리	conteme	poké	서울 중구 을지로 170	서울 중구 을지로4가 323	04548	végan	option végane	chaîne	
258	슬로우멜리	conteme	poké	서울 중구 서소문로길 28	서울 중구 순화동 217	04558	végan	option végane	chaîne	
259	한가람	conteme	hanjeongsik	서울 중구 남대문로5길 2	서울 중구 북창동 93-35	04526	végan	option végane		
260	톡도포케	occidentale, fusion-conteme, occidentale	poké	서울 중구 삼일대로 12	서울 중구 을지로1가 101-30	04542	végan	option végane	chaîne	
261	마마식객	chinoise	mulatang, mala-xiang guo	서울 중구 퇴계로43길 23	서울 중구 필동3가 65-2	04624	végan	option végane	chaîne	
262	어제가 놀부	conteme, fusion-conteme, occidentale	plat	서울 중구 퇴계로27길 33	서울 중구 충무로5가 58-20	04554	végan	option végane	chaîne	
263	어제가 놀부	conteme, fusion-conteme, occidentale	plat	서울 중구 소공로 86	서울 중구 소공동 79-2	04552	végan	option végane	chaîne	
264	그리너	occidentale	salade, poké	서울 중구 남대문로 6	서울 중구 남대문로4가 20-15	04528	végan	option végane	chaîne	
265	리니스	occidentale	sandwich	서울 중구 소공로 19	서울 중구 무교동 45	04520	végan	option végane	chaîne	
266	리니스	occidentale	sandwich	서울 중구 을지로5길 26	서울 중구 수하동 67	04539	végan	option végane	chaîne	
267	크리스피피자	occidentale	poké	서울 중구 퇴계로 23	서울 중구 남대문로4가 541	04557	végan	option végane	chaîne	
268	크리스피피자	occidentale	poké	서울 중구 장충단로 24	서울 중구 다동 39	04523	végan	option végane	chaîne	
269	셀러랑	conteme	poké	서울 중구 남대문로 135	서울 중구 다동 85	04521	végan	option végane	chaîne	
270	포도트드피자	occidentale	sandwich	서울 중구 퇴계로 49	서울 중구 충무로5가 128-104	04557	végan	option végane	chaîne	
271	슬로우멜리	conteme	poké	서울 중구 서소문로 114	서울 중구 서소문동9-2	04554	végan	option végane	chaîne	
272	무타라	moelcaine	burrito bowl	서울 중구 세종대로4길 41	서울 중구 서소문동 126	04513	végan	option végane	chaîne	
273	무타라	moelcaine	burrito bowl	서울 중구 세종대로 136	서울 중구 태평로1가 84	04520	végan	option végane	chaîne	
274	조선부엌	conteme	plat	서울 중구 세종대로 136	서울 중구 서소문동 14-2	04513	végan	option végane	chaîne	
275	기카스	fusion-conteme, occidentale	entrée, plat_dessert	서울 중구 퇴계로67길 30	서울 중구 남창동 194	04603	lacto ovo-végétarien			
276	번복피자	occidentale	pizza	서울 중구 퇴계로30길 36	서울 중구 신당동 154-47	04578	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
277	셀러부엌	conteme	sandwich	서울 중구 다산로 244-1	서울 중구 신당동 101-1	04585	lacto ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
278	지금 여기가 맛집	occidentale, fusion-conteme, occidentale	plat	서울 중구 을지로30길 16	서울 중구 신당동1가 15-15	04549	lacto ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
279	미플레이스	occidentale	plat	서울 중구 한강대로 416	서울 중구 남대문로5가 541	04637	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
280	미플레이스	occidentale	plat	서울 중구 세종대로 136	서울 중구 태평로1가 84	04520	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
281	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 중구 마른내로 14	서울 중구 저동2가 72-6	04552	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
282	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 중구 퇴계로80길 20-1	서울 중구 북창동 14-5	04526	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
283	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 중구 서애로1길 11	서울 중구 북창동 33	04619	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
284	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 중구 만리재로 110	서울 중구 남대문로5가 541	04557	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
285	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 중구 서소문로28길 28	서울 중구 순화동 217	04516	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
286	인테리어스토랑	indienne, népalaise	plat	서울 중구 퇴계로 16-13	서울 중구 쌍림동72-32	04536	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
287	장가	indienne	plat	서울 중구 세종대로 136	서울 중구 태평로2가 84	04520	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
288	다향 버터 그릴 도씨	occidentale, oriental	plat	서울 중구 남대문로 16	서울 중구 남대문로4가 111-9	04533	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
289	라지인도레스토랑	indienne	plat	서울 중구 세종대로 124	서울 중구 봉래동2가 89-2	04634	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
290	타지	indienne	plat	서울 중구 명동길73	서울 중구 명동1가1-3	04538	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
291	동일식다	conteme	plat	서울 중구 장충단로 136-1	서울 중구 신당동 236-302	04513	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
292	어그라	indienne	curry	서울 중구 을지로3길 26	서울 중구 수하동 67	04539	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
293	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 중구 퇴계로 235	서울 중구 충무로4가 306	04558	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
294	코스로스랑핫	fusion-conteme, occidentale	sandwich	서울 성동구 성수이로7길 27	서울 성동구 성수동2가 333-140	04780	végan	végan		
295	올댓싸이저	occidentale	plat, brunch	서울 성동구 왕십리로7길 4	서울 성동구 성수동1가 275-4	04775	ovo-végétarien, lacto-végétarien	végétarien		
296	참담담	conteme	plat	서울 성동구 독서당로 13길 36	서울 성동구 성수동2가 271-12	04793	végan	option végane	chaîne	
297	리프레쉬카트	occidentale	salade, pâtes, brunch	서울 성동구 상원길 77	서울 성동구 성수동1가 705	04788	végan	option végane		
298	일마차팅	conteme	hanjeongsik	서울 성동구 아차산로 3	서울 성동구 마장동	04779	végan	option végane	chaîne	
299	최가네지브레넷할국수	conteme	nouilles	서울 성동구 서울숲6길 12	서울 성동구 성수동1가 668-99	04768	végan	option végane		
300	키키노트랜	japonaise	ramen,japonais	서울 성동구 연무장7가길 5	서울 성동구 성수동1가 315-48	04783	végan	option végane		
301	그린치앙마이	thaïlandaise	plat	서울 성동구 서울숲길2길 11-12	서울 성동구 성수동1가 685-337	04768	végan	option végane	chaîne	
302	슬로우멜리	conteme	poké	서울 성동구 아뜨로 22	서울 성동구 행당동 21-10	04763	végan	option végane	chaîne	
303	슬로우멜리	conteme	poké	서울 성동구 왕십리2길 4-1	서울 성동구 성수동2가	04796	végan	option végane	chaîne	
304	르베지랑	conteme	poké	서울 성동구 연무장5길 15-1	서울 성동구 성수동2가 301-27	04782	végan	option végane	chaîne	
305	그리너	occidentale	salade, poké	서울 성동구 성수일로 49	서울 성동구 성수동1가 656-36	04789	végan	option végane	chaîne	
306	셀러랑	conteme	poké	서울 성동구 연무장5가길 7	서울 성동구 성수동2가 314-13	04782	végan	option végane	chaîne	
307	슬로우멜리	conteme	poké	서울 성동구 왕십리로 410	서울 성동구 마장동 일지동	04792	végan	option végane	chaîne	
308	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성동구 독서당로13길 21	서울 성동구 성수동2가 328-6	04794	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
309	poke.all.day	conteme	salade, poké	서울 성동구 고산자로 184	서울 성동구 행당동 320-61	04745	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
310	올댓싸 북로리	occidentale	plat	서울 성동구 성덕정13길 11	서울 성동구 성수동2가 331-161	04779	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
311	로칼밥	occidentale	plat	서울 성동구 한림말길 33	서울 성동구 옥수동 201-1	04735	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
312	인플로랜드트	occidentale	salade, plat	서울 성동구 성수일로 56길 20	서울 성동구 성수동2가 289-157	04782	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
313	픽픽스	occidentale, oriental	bar à salade	서울 성동구 연무장길 9-19	서울 성동구 성수동2가 302-6	04782	ovo-végétarien, lacto ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
314	정보부 서울	occidentale	salade, plat	서울 성동구 성수일로 4	서울 성동구 성수동1가 656-365	04779	lacto ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
315	지즈로랜드트	occidentale	salade, sandwich, pâtes	서울 성동구 독서당로3길 9	서울 성동구 성수동1가 72-15	04790	lacto ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
316	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성동구 성수일로 56길 26	서울 성동구 성수동2가 284-62	04793	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
317	도계박스	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성동구 성수일로 410	서울 성동구 성수동2가 811	04792	lacto ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
318	푸드플러리뷰	conteme	plat	서울 성동구 왕십리로4길 19-7	서울 성동구 성수동1가 656-1087	04778	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
319	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성동구 아뜨로 24	서울 성동구 행당동 13-10	04762	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
320	셀러리	occidentale, fusion-conteme, occidentale	salade, poké	서울 성동구 왕십리로 410	서울 성동구 마장동십리동 1070	04761	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
321	슬로우멜리	conteme	poké	서울 성동구 성수일로4길 44	서울 성동구 성수동1가 656-71	04779	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
322	탑포포레이	occidentale	salade, sand

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
352	신선당다	occidentale	salade	서울 마포구 마포대로 144	서울 마포구 공덕동 252-5	50212	vegan	option-algane	chaline	
353	온궁궁따이탕	chinoise	mulatang, mala-xiang-guo	서울 마포구 양화로 19길 15	서울 마포구 동교동 169-14	54053	vegan	option-algane	chaline	
354	우리다	corienne	tteokbokki, bunsik	서울 마포구 양화로 6길 26	서울 마포구 서교동 369-3	54039	vegan	option-algane		
355	빙고롭	kiru-corienne	jajangmyeon-algan, jjampong-algan, rib-sauld-algan, mapo-tofu	서울 마포구 월드컵로 10	서울 마포구 상암동 453-5	54010	vegan	option-algane		
356	셀러마라	corienne	tteokbokki, mandoo, bunsik	서울 마포구 양화로 66-3	서울 마포구 상암동 481-17	53958	vegan	option-algane		
357	보틀샌캠핑	corienne	bimbap	서울 마포구 월드컵로 10길 56	서울 마포구 상암동 481-101	54012	vegan	option-algane		
358	할랄가이드	orientale	falafelsalade, falafelsandwich	서울 마포구 홍익로6길 10	서울 마포구 홍대동 163-9	54050	vegan	option-algane	chaline	
359	하노이인이탕	vietnamienne	noulles	서울 마포구 양화로 39길	서울 마포구 상암동 1603	53925	vegan	option-algane	chaline	
360	그레이스굴	fusion-corienne_occidentale	plat	서울 마포구 양화로 140	서울 마포구 동교동 162-15	54052	vegan	option-algane		
361	록트포케	occidentale, fusion-corienne_occidentale	poké	서울 마포구 잔다리로 57	서울 마포구 서교동(와우) 2-40	54230	vegan	option-algane	chaline	
362	그리너	occidentale	salade, poké	서울 마포구 양마산로 157	서울 마포구 구수동 2-20	53985	vegan	option-algane	chaline	
363	온궁궁따이탕	chinoise	mulatang, mala-xiang-guo	서울 마포구 잔다리로4길 23	서울 마포구 서교동 369-35	54039	vegan	option-algane	chaline	
364	삼청당	corienne	bimbap	서울 마포구 백범로 31길 6	서울 마포구 공덕동 479	54147	vegan	option-algane	chaline	
365	삼청당	corienne	kimbap	서울 마포구 양두산로 116	서울 마포구 합정동 6-177	54059	vegan	option-algane	chaline	
366	두부공작소	corienne	tofu	서울 마포구 월드컵로 76	서울 마포구 상암동 1610	53926	vegan	option-algane	chaline	
367	크리스프레서	corienne	poké	서울 마포구 월드컵로 212 14	서울 마포구 망원동 472	54024	vegan	option-algane	chaline	
368	슬로우밥리	corienne	poké	서울 마포구 독고로3길 35	서울 마포구 구수동 380-42	53962	vegan	option-algane	chaline	
369	슬로우밥리	corienne	poké	서울 마포구 월드컵북로 402	서울 마포구 상암동 1601	53925	vegan	option-algane	chaline	
370	슬로우밥리	corienne	poké	서울 마포구 백범로 202	서울 마포구 구수동 380-42	53982	vegan	option-algane	chaline	
371	슬로우밥리	corienne	poké	서울 마포구 마포대로 106	서울 마포구 공덕동 470	54011	vegan	option-algane	chaline	
372	크리스프레서	corienne	poké	서울 마포구 월드컵로 205	서울 마포구 상암동 1604	53925	vegan	option-algane	chaline	
373	돌피프케	occidentale	poké	서울 마포구 양화로 72	서울 마포구 서교동 464	54044	vegan	option-algane	chaline	
374	온궁궁따이탕	corienne	plat	서울 마포구 양화로 45	서울 마포구 서교동 465	54036	vegan	option-algane	chaline	
375	보틀캐시피	corienne	poké	서울 마포구 월드컵북로 402	서울 마포구 상암동 1601	53925	vegan	option-algane	chaline	
376	씨니타우스	occidentale	salade, sandwich, assiette-algane, brunch	서울 마포구 양화로 53길 8	서울 마포구 구수동 341-17	54074	vegan	option-algane		
377	에스콜라나	occidentale	sandwich, brunch	서울 마포구 양마산로 153-16	서울 마포구 구수동 340-39	53980	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
378	reaper	occidentale	soupe	서울 마포구 양화로 20	서울 마포구 노고산동 351-1	54179	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
379	버블밥	occidentale	salade	서울 마포구 월드컵북로4길 10	서울 마포구 서교동 467	54002	ovo végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne		
380	고넛츠	occidentale	sandwich	서울 마포구 잔다리로 58	서울 마포구 서교동 374-11	54033	ovo végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
381	반조	occidentale	salade, plat, brunch	서울 마포구 양화로 106	서울 마포구 합정동 223-79	53960	ovo végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne		
382	넥박한글리드랜커피	occidentale	salade, sandwich	서울 마포구 월드컵북로 396	서울 마포구 상암동 1605	53925	ovo végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne		
383	스크랩 오마카세	kimbap	kimbap	서울 마포구 백범로 162	서울 마포구 구수동 39	54145	ovo végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne		
384	엘더프로젝트 엔넘	fusion-corienne_occidentale	pâtes	서울 마포구 양화로 45길 6	서울 마포구 합정동 225-8	53980	lacto-végétarien	option-végétarienne		
385	반복피자	occidentale	pizza	서울 마포구 양화로 8길	서울 마포구 합정동 185-8	53950	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
386	에드피자	occidentale	pizza	서울 마포구 양화로 45길 16	서울 마포구 합정동 334-13	54074	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
387	퀸즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 마포구 양화로 267	서울 마포구 상암동 1603	53925	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
388	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 마포구 양화로 162	서울 마포구 동교동 150-27	53994	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
389	슬랜차 맥토리	corienne	poké	서울 마포구 양마산로 161-6	서울 마포구 구수동 233-110	53985	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
390	롤링밥	occidentale	plat	서울 마포구 양화로 47	서울 마포구 합정동 422-39	53958	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
391	버밥	corienne	bibimbap	서울 마포구 홍익로2길 43	서울 마포구 서교동 346-31	54003	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne		
392	블랙루비 디어오트	occidentale	salade, poké	서울 마포구 양화로6길 102	서울 마포구 합정동 410-21	54048	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
393	돌체키	occidentale	pizza	서울 마포구 포은로 40	서울 마포구 합정동 407-9	54021	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
394	리제리아이키키	occidentale	pizza	서울 마포구 양화로 42 1	서울 마포구 구수동 84-13	54096	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
395	할구로가	fusion-corienne_occidentale	salade, toast, soupe	서울 마포구 양화로6길 13	서울 마포구 합정동 434-22	54021	ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
396	사운드커진	fusion-corienne_occidentale, fusion-corienne_orientale	plat	서울 마포구 백범로24길 11	서울 마포구 합정동 157-22	54149	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
397	cornerskitchen	corienne, fusion-corienne_occidentale	plat	서울 마포구 포은로 52 1	서울 마포구 합정동 422-60	54021	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
398	셀러드베스쿱	occidentale	salade	서울 마포구 백범로12길 29	서울 마포구 노고산동 40-51	54021	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
399	벨로인디아	indienne	curry, rizsushi	서울 마포구 양화로 45길 10	서울 마포구 서교동 332-4	54053	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
400	포 엔놈퍼스트 테스트	occidentale	plat	서울 마포구 와우산로4길 21-6	서울 마포구 망원동 469-22	54000	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
401	롤랑콘입밥	corienne	kimbap	서울 마포구 동교로4길 42	서울 마포구 연남동 227-5	53982	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
402	시칠리 플루스	occidentale	plat, brunch	서울 마포구 양화로 8길 39	서울 마포구 동교동 366-3	54015	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
403	아놀	corienne, occidentale	salade, sandwich	서울 마포구 양화로 19길 9	서울 마포구 서교동 395-105	54043	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
404	락키인디아	indienne	curry, rizsushi	서울 마포구 잔다리로 5길 6	서울 마포구 서교동 361-18	54037	ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
405	조이레스토랑	indienne	curry, rizsushi	서울 마포구 잔다리로3길 4	서울 마포구 노고산동 31-4	54021	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
406	뉴랭크리	occidentale	salade, plat	서울 마포구 양화로 53길	서울 마포구 합정동 494	54011	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
407	덕타르트	occidentale	pizza, salade, soupe	서울 마포구 백범로 188	서울 마포구 공덕동 471	54096	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
408	셀러드베스	occidentale	salade, poké	서울 마포구 잔다리로 44	서울 마포구 합정동 162-4	54087	ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
409	셀러드베스	occidentale	salade, poké	서울 마포구 월드컵로 6길(합정동 29-5	서울 마포구 상암동 10-80	53927	ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
410	셀러드홈부 엔트라타	mexicaine	salade	서울 마포구 양화로22길 22-4	서울 마포구 동교동 147-24	53985	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
411	팬캐스트랑	indienne	curry, rizsushi	서울 마포구 잔다리로 19	서울 마포구 노고산동 166	54037	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
412	랑랑다인	corienne	plat	서울 마포구 백범로12길 3	서울 마포구 노고산동 31-191	54021	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
413	뉴랭다인	corienne	plat	서울 마포구 월드컵로54길 17	서울 마포구 상암동 1597	53924	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
414	아이캔	vietnamienne	kimchi	서울 마포구 백범로	서울 마포구 공덕동 476	54145	ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
415	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 마포구 마포대로 156	서울 마포구 공덕동 475	54151	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
416	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 마포구 마포대로 63	서울 마포구 도화동 539	54158	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
417	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 마포구 양화로12길 3	서울 마포구 서교동 365-1	54027	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
418	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 마포구 월드컵북로4길 25	서울 마포구 상암동 1596	53924	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
419	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 마포구 월드컵로 61	서울 마포구 망원동 396-3	54010	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
420	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 마포구 월드컵로54길 14	서울 마포구 상암동 1601-1	53930	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
421	poke.eldday	corienne	salade, poké	서울 마포구 독막로 311	서울 마포구 구수동 168-8	54156	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
422	poke.eldday	corienne	salade, poké	서울 마포구 월드컵북로 396	서울 마포구 상암동 1605	53925	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
423	poke.eldday	corienne	salade, poké	서울 마포구 월드컵로 64	서울 마포구 망원동 228-4	53996	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
424	poke.eldday	corienne	salade, poké	서울 마포구 양두산로 62	서울 마포구 상수동 96-37	54067	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
425	디플랜드스	corienne	salade, plat	서울 마포구 양화로 141	서울 마포구 동교동 160-5	53995	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
426	데이두루	corienne, japonaise, fusion-corienne_occidentale	salade, plat	서울 용산구 소월로20길 10	서울 용산구 용산동2가 271-467	54033	végan	végan		
427	퀸스노치	corienne, fusion-corienne_occidentale	salade, plat	서울 용산구 이태원로 228-1	서울 용산구 한남동 685-126	54400	végan	végan	chaline	
428	디플랜드스	fusion-corienne_occidentale	plat	서울 용산구 녹사평대로12길 11-3	서울 용산구 보광동 5-4	54356	végan	végan		
429	알트레이	fusion asiatique, occidentale	salade, plat	서울 용산구 보광로 108	서울 용산구 이태원동 89-6	54391	végan	végan		
430	키에시에	fusion asiatique, occidentale	plat	서울 용산구 한남대로 276-1	서울 용산구 남영동 72-2	54352	végan	végan		
431	에지투스	occidentale, fusion asiatique, occidentale	salade, plat	서울 용산구 신흥로 56	서울 용산구 용산동2가 122-12	54338	végan	végan		
432	플랜트	fusion asiatique, occidentale, fusion-occidentale_orientale	salade, plat	서울 용산구 보광로 117	서울 용산구 이태원동 130-43	54391	végan	végan	chaline	
433	플랜트드	japonaise, fusion asiatique, occidentale, fusion asiatique, orientale	plat	서울 용산구 한강대로20길 65	서울 용산구 한강로2가 40-999	54377	végan	végan	chaline	
434	카무플라주	corienne, occidentale, chinoise, fusion chinoise, occidentale	plat	서울 용산구 이태원로36길 16	서울 용산구 이태원동 130-10	54391	végan	végan	chaline	
435	에이스에이	occidentale	salade, plat	서울 용산구 회나무로19길 42	서울 용산구 이태원동 247-9	54344	végan	végan		
436	모닝밥	corienne	plat	서울 용산구 보광로 74	서울 용산구 보광동 238-43	54414	végan	végan		
437	파에즈	corienne, occidentale, fusion corienne_occidentale, fusion occidentale_orientale	salade, plat	서울 용산구 한남대로17길 26	서울 용산구 한남동2가 40-321	54379	végan	végan		
438	랑독한커페	vietnamienne	plat	서울 용산구 효창원로 260	서울 용산구 서계동 258-4	54355	végan	végan		
439	할랄가이즈	orientale	falafelsalade, falafelsandwich	서울 용산구 이태원로 187	서울 용산구 이태원동 123-32	54350	végan	option-végétarienne	chaline	
440	에드투데이	occidentale	plat	서울 용산구 이태원로17길 26	서울 용산구 한남동 738-7	54348	végan	option-végétarienne	chaline	
441	조선보울	corienne	poké	서울 용산구 후암로 101	서울 용산구 후암동 111-12	54334	végan	option-végétarienne	chaline	
442	록트포케	occidentale, fusion corienne_occidentale	poké	서울 용산구 새창로 237	서울 용산구 한강로2가 2-37	54376	végan	option-végétarienne	chaline	
443	오로코코카페	orientale	plat	서울 용산구 신흥로 34	서울 용산구 문배동2가 45-9	54339	végan	option-végétarienne	chaline	
444	이아두이 인 서울	française	plat	서울 용산구 청파로 373-2	서울 용산구 청파동1가 12-3	54313	végan	option-végétarienne	chaline	
445	보틀캐시피	corienne	poké	서울 용산구 한강대로 95	서울 용산구 한강로2가 422	54378	végan	option-végétarienne	chaline	
446	이아이탑	fusion corienne_occidentale	salade	서울 용산구 녹사평대로 39길 8	서울 용산구 이태원동 56-118	54377	végan	option-végétarienne	chaline	
447	플라이보	mexicaine	burrito bowl, burrito, taco, salade	서울 용산구 한강대로20길 58	서울 용산구 한강로2가 40-999	54377	végan	option-végétarienne	chaline	
448	셀러디	thalandaise	plat	서울 용산구 이태원로20가길 2-2	서울 용산구 이태원동 70-14	54391	végan	option-végétarienne	chaline	
449	할로우	occidentale	salade, poké	서울 용산구 이태원로14길 42	서울 용산구 이태원동 34-118	54356	végan	option-végétarienne	chaline	
450	슬로우밥리	corienne	poké	서울 용산구 한강대로 95	서울 용산구 한강로2가 422	54378	végan	option-végétarienne	chaline	
451	MY랑방 앞랑홈즈	corienne	bibimbap, deopbap	서울 용산구 청파로 330-1	서울 용산구 청파동1가 141-2	54304	végan	option-végétarienne	chaline	
452	무다스벨리레거시	thalandaise	plat	서울 용산구 녹사평대로40길 48	서울 용산구 이태원동 457-1	54345	végan	option-végétarienne		
453	락랭드롭랭개랑국수	corienne	noulles, bosi	서울 용산구 원효로 184	서울 용산구 원효로2가 43-4	54367	végan	option-végétarienne		
454	셀러키키랑탁우즈	turkçede	sandwich	서울 용산구 이태원로 188	서울 용산구 이태원동 57-28	54406	végan	option-végétarienne		
455	잔키라 리스닉	turkçede	sandwich	서울 용산구 이태원로 182	서울 용산구 이태원동 127-11	54406	végan	option-végétarienne		
456	디플락우 집	corienne	noulles, soupe de tteok mandoo, mandoo	서울 용산구 원효로 359-4	서울 용산구 서계동 75-3	54355	végan	option-végétarienne		
457	아아 에티오피아 커우즈	éthiopienne	plat	서울 용산구 회나무로19길 6	서울 용산구 이태원동 225-93	54344	végan	option-végétarienne	chaline	
458	에디워키스	occidentale	plat, tortilla bowl	서울 용산구 신흥로 34	서울 용산구 용산동2가 86	54313	végan	option-végétarienne		
459	댕댕	occidentale, mexicaine	plat, tortilla bowl	서울 용산구 신흥로 34	서울 용산구 용산동2가 86	54339	végan	option-végétarienne		
460	크리스프레서	corienne	poké	서울 용산구 한강대로20길 65	서울 용산구 한강로2가 40-999	54377	végan	option-végétarienne	chaline	
461	랑시투웨	chinoise	plat	서울 용산구 한강대로 95	서울 용산구 한강로2가 422	54378	végan	option-végétarienne	chaline	
462	다로쿠루스엔드팀크	occidentale	sandwich	서울 용산구 신흥로20길 37	서울 용산구 후암동 406-58	54328	végan	option-végétarienne		
463	록트크	corienne	plat	서울 용산구 이태원로27길 26-5	서울 용산구 한남동 743-1	54348	végan	option-végétarienne	chaline	
464	truffle dubai	occidentale	salade, plat	서울 용산구 녹사평대로40길 6-3	서울 용산구 한남동 670-15	54403	lacto-végétarien	option-végétarienne		
465	보틀박스	occidentale	poké	서울 용산구 독막로 67	서울 용산구 청파동1가 301-6	54313	ovo végétarien	option-végétarienne	chaline	
466	퀸즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 용산구 청파로 27길	서울 용산구 청파동1가 1120-68	54313	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
467	미오 아티고	mexicaine	plat	서울 용산구 원효로 13	서울 용산구 이태원동 305-3	54343	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
468	데이지레이스	occidentale	salade, plat	서울 용산구 회나무로36길	서울 용산구 이태원동 228-4	54344	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
469	에디밥	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, plat	서울 용산구 한강대로17길 30-10	서울 용산구 한강로2가 40-298	54379	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
470	보거지이엘리스라라디	occidentale	plat	서울 용산구 한강대로40길 11	서울 용산구 한강로2가 105-3	54362	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
471	덕타로반	occidentale	salade, pizza, soupe	서울 용산구 독막로 70	서울 용산구 한남동 258	54420	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
472	구워 버전치바	occidentale	plat, brunch	서울 용산구 효창동	서울 용산구 효창동 104	54317	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
473	데바	occidentale	plat, brunch	서울 용산구 한강대로 180-1	서울 용산구 서계동 233-34	54350	ovo végétarien, lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
474	디 오닝스	occidentale	salade, sandwich	서울 용산구 한강대로 196	서울 용산구 서계동 233-48	54350	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
475	데에르카	occidentale, fusion asiatique, occidentale	salade, plat, brunch	서울 용산구 이태원로46길 6	서울 용산구 한남동 736-14	54348	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
476	케르브	turkçede	salade, plat	서울 용산구 이태원로 182	서울 용산구 이태원동 127-2	54406	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
477	키키쉬	orientale	plat	서울 용산구 녹사평대로40길 33	서울 용산구 이태원동 552	54345	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
478	커시볼랜카	orientale	salade, plat	서울 용산구 신흥로 35	서울 용산구 용산동2가 44-7	54338	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
479	키친아이	corienne, occidentale, fusion corienne_occidentale	salade, pâtes, risotto	서울 용산구 이촌로	서울 용산구 이촌동 300-23	54428	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
480	볼베그볼	indienne	curry, rizsushi	서울 용산구 무지로30길 11	서울 용산구 이태원동 137-62	54405	ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
481	반복피자	occidentale	pizza	서울 용산구 청파로47길 20-2	서울 용산구 청파동2가 90-17	54309	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
482	셀러드로우 엔트라타	mexicaine	salade	서울 용산구 청파로47길 9	서울 용산구 청파동2가 21-15	54313	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
483	돌랑다인	corienne	plat	서울 용산구 회나무로 29-1	서울 용산구 이태원동 225-207	54344	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
484	에그와	indienne	curry	서울 용산구 한강대로20길 65	서울 용산구 한강로2가 40-999	54377	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
485	루트랙트리에이	occidentale, corienne	plat	서울 용산구 이태원로36가길 26-4	서울 용산구 한남동 741-19	54348	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
486	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 용산구 청파로 52 96	서울 용산구 청파동2가 83-3	54313	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
487	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 용산구 한강대로 96	서울 용산구 한강로2가 422	54378	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
488	poke.eldday	corienne	salade, poké	서울 용산구 청파로47길 15	서울 용산구 청파동2가 29	54313	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
489	poke.eldday	corienne	salade, poké	서울 용산구 한강대로 54-2	서울 용산구 한강로2가 53	54398	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
490	시크라니 바반	indienne	curry, rizsushi	서울 용산구 이태원로27가길 18	서울 용산구 이태원동 112-4	54350	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
491	보보보밥	corienne	plat	서울 용산구 이촌로	서울 용산구 이촌동	54369	végan	végan		

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
492	채움서당	corienne	plat	서울 광진구 능동로12길 18	서울 광진구 화양동 111-136	55009	végan	option-végane	chaline	
493	Zone Nom	mexicaine	salade	서울 광진구 아차산로	서울 광진구 화양동 10-30	54911	végan	option-végane	chaline	
494	토리타	mexicaine	sandwich, burrito, taco, enchilada	서울 광진구 아차산로 375	서울 광진구 구의동 246-14	55044	végan	option-végane		
495	이탈보리탈제주	corienne	plat	서울 광진구 동일로	서울 광진구 화양동 226-6	55028	végan	option-végane		
496	이탈보리탈제주	corienne	plat	서울 광진구 동일로30길 41	서울 광진구 화양동 19-21	55009	végan	option-végane		
497	록트포케	occidentale, fusion-corienne_occidentale	poké	서울 광진구 아차산로 272	서울 광진구 자양동 227-7	55065	végan	option-végane	chaline	
498	노포푸드 건강한랭	corienne	ssam	서울 광진구 자양로13길 100	서울 광진구 자양동 616-14	55063	végan	option-végane	chaline	
499	루고블러드	occidentale, occidentale	salade	서울 광진구 능동로13길 34	서울 광진구 화양동 13-35	55011	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
500	에드피자	occidentale	pizza	서울 광진구 아차산로 272	서울 광진구 화양동 47-71	55018	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
501	반복피자	occidentale	pizza	서울 광진구 자양로13길 8	서울 광진구 자양동 626-3	55056	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
502	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 광진구 능동로 276	서울 광진구 군자동 1-8	54997	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
503	슬랜차드	occidentale, fusion-japonaise_occidentale	salade	서울 광진구 군자로 26	서울 광진구 화양동 84-5	55010	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne_végane		
504	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 광진구 아차산로 242	서울 광진구 자양동 1-3	55043	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
505	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 광진구 자양로 113	서울 광진구 구의동 252-48	55073	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
506	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 광진구 아차산로 475	서울 광진구 구의동 203-21	55034	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
507	poke.eldday	corienne	salade, poké	서울 광진구 능동로	서울 광진구 화양동 94-61	55010	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
508	poke.eldday	corienne	salade, poké	서울 광진구 천호대로 549	서울 광진구 구의동 649-4	54919	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
509	에그타앙 윤건축종	chinoise, fusion-corienne_occidentale	plat	서울 강서구 공항대로 227	서울 강서구 마곡동 774-4	57883	végan	végan		
510	그리너	occidentale	salade, poké	서울 강서구 마곡중앙4로 16	서울 강서구 마곡동 799-9	57831	végan	option-végane	chaline	
511	엘리캡탑	turkçede	plat	서울 강서구 공항대로 222	서울 강서구 마곡동 800-4	57806	végan	option-végane	chaline	
512	올로우밥리	corienne	poké	서울 강서구 마곡중앙로 161-11	서울 강서구 마곡동 760-1	57798	végan	option-végane	chaline	
513	슬로우밥리	corienne	poké	서울 강서구 양천로 583	서울 강서구 염창동 240-21	57547	végan	option-végane	chaline	
514	올로우밥리	corienne	poké	서울 강서구 공항대로 172 6	서울 강서구 화곡동 349-15	57764	végan	option-végane	chaline	
515	셀러팀	corienne	poké	서울 강서구 공항로 210	서울 강서구 화곡동 1026-5	57698	végan	option-végane	chaline	
516	제육식당	corienne	plat	서울 강서구 공항로 210	서울 강서구 화곡동 1024-35	57756	végan	option-végane	chaline	
517	퀸즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 강서구 마곡동길 152	서울 강서구 공항동 1373-5	57695	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
518	돌라포케	occidentale	salade	서울 강서구 마곡중앙로 21	서울 강서구 마곡동 771-4	57801	végan	option-végane	chaline	
519	크리스프레서	corienne	poké	서울 강서구 마곡중앙로 143	서울 강서구 마곡동 767	57797	végan	option-végane	chaline	
520	도원푸드 건강한랭	corienne	ssam	서울 강서구 공항대로 205	서울 강서구 마곡동 774	57802	végan	option-végane	chaline	
521	반복피자	occidentale	pizza	서울 강서구 공항대로 543	서울 강서구 화곡동 658-7	57762	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
522	엘더빌트 엘더드엔트런치	occidentale	salade, sandwich	서울 강서구 공항대로 543	서울 강서구 염창동 312	57562	ovo végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
523	퀸즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 강서구 마곡중앙2로	서울 강서구 마곡동 760	57798	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
524	반복피자	occidentale	pizza	서울 강서구 초원로 49길 3-11	서울 강서구 염창동 908	57617	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
525	에드피자	occidentale	pizza	서울 강서구 마곡중앙로 119	서울 강서구 화곡동 876-1	57683	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
526	마니플라다	occidentale	sandwich	서울 강서구 마곡중앙4로 22	서울 강서구 마곡동 788-11	57831	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaline	
527	록트포케	occidentale	poké	서울 강서구 마곡중앙로 42	서울 강서구 마곡동 774-9	57802	végan	option-végane	chaline	
528	크리스프레서	corienne	poké	서울 강서구 양천로 77	서울 강서구 염창동 686	57565	végan	option-végane	chaline	
529	셀러디	occidentale, fusion-corienne_occidentale	salade, poké	서울 강서구 공항대로 269-15	서울 강서구 마곡동 797-14	57803	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
530	고깃두부집	corienne	kimbap, noulles, bosik	서울 강서구 공서로 342 14	서울 강서구 화곡동 1062-1	57702	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
531	에즈라이크	occidentale	salade, sandwich, brunch	서울 강서구 마곡중앙로 136	서울 강서구 마곡동 812	57789	ovo végétarien, végan	option-végétarienne_végane	chaline	
532	셀러드로우 엔트라타

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
563	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 구로구 디지털로30길 31	서울 구로구 구로동 222-8	58390	végan	option-végane	chaîne	
564	데드리아	occidentale	pizza	서울 구로구 가마산로32길 27	서울 구로구 구로동 439-359	58356	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
565	어그라	indienne	curry	서울 구로구 경인로64길 49	서울 구로구 고척동 159-7	58226	lacto-végétarien, végane	option-végétarienne, végane	chaîne	
566	악마로만	occidentale	pizza, salade, soupe	서울 구로구 경인로64길 51	서울 구로구 고척동 66-12	58275	lacto-végétarien, végane	option-végétarienne, végane	chaîne	
567	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 구로구 디지털로 306	서울 구로구 구로동 162-13	58378	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
568	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 구로구 가마산로 268	서울 구로구 구로동 96-4	58302	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
569	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 구로구 디지털로26길 5	서울 구로구 구로동 276-5	58389	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
570	루디스 버건	cordenne, fusion cordenne_occidentale	sandwich	서울 영등포구 당산로 96	서울 영등포구 당산동2가 164	57364	végan	végan		
571	아일커	cordenne	cuisine des tempêtes	서울 영등포구 당산로 176	서울 영등포구 당산동 233-17	57362	végan	végan		
572	시나브로체식식당커페	cordenne	plat	서울 영등포구 시흥7로 183길 10	서울 영등포구 대림동 865-5	57442	végan	végan		
573	나고야	indienne	nouilles	서울 영등포구 당산로 48	서울 영등포구 당산동2가 161-20	57363	ovo-végétarien	option-végane		
574	엘리스틀	cordenne	nouilles	서울 영등포구 국회대로로 10	서울 영등포구 여의도동 23	57326	végan	option-végane	chaîne	
575	지중로록	cordenne	plat	서울 영등포구 국회대로로36길 3	서울 영등포구 당산동3가 30	57317	végan	option-végane		
576	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 영등포구 경원로 126	서울 영등포구 당산동5가 172-1	57295	végan	option-végane	chaîne	
577	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 영등포구 경인로 775	서울 영등포구 문래동3가 55-20	57299	végan	option-végane	chaîne	
578	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 영등포구 국회대로로68길 16	서울 영등포구 여의도동 34-6	57330	végan	option-végane	chaîne	
579	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 영등포구 신로로 76	서울 영등포구 문래동3가 84-2	57294	végan	option-végane	chaîne	
580	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 영등포구 의사당대로로 38	서울 영등포구 여의도동 59-7	57236	végan	option-végane	chaîne	
581	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 영등포구 국회대로68길24길 20	서울 영등포구 여의도동 13-21	57238	végan	option-végane	chaîne	
582	김홍조일행홍순두부	cordenne	plat	서울 영등포구 경원로로 131-2	서울 영등포구 당산동5가 40-18	57266	végan	option-végane	chaîne	
583	라니스	occidentale	sandwich	서울 영등포구 국회대로로 42	서울 영등포구 여의도동 35-5	57328	végan	option-végane	chaîne	
584	상정당	cordenne	kimbap	서울 영등포구 은행로 64	서울 영등포구 여의도동 13-3	57241	végan	option-végane	chaîne	
585	디엘방앤	bleu-cordenne	jjajangmyeon-végan, tangsuyuk-champignon, plat	서울 영등포구 여의나루로 42	서울 영등포구 여의도동 38-3	57328	végan	option-végane		
586	올라프커	occidentale	pokē	서울 영등포구 의사당대로 12 25	서울 영등포구 여의도동 44-23	57333	végan	option-végane	chaîne	
587	올라프커	occidentale	pokē	서울 영등포구 당산로4길 11	서울 영등포구 당산동4가 80	57317	végan	option-végane	chaîne	
588	그라너	occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 경인로 91	서울 영등포구 당산동3가 169	57365	végan	option-végane	chaîne	
589	크리스프프레시	cordenne	pokē	서울 영등포구 여의대로 108	서울 영등포구 여의도동 22	57335	végan	option-végane	chaîne	
590	락노이의 마침	vietnamienne	nouilles	서울 영등포구 국회대로로 16	서울 영등포구 여의도동 34-3	57333	végan	option-végane	chaîne	
590	락노이의 마침	vietnamienne	nouilles	서울 영등포구 국회대로로 213	서울 영등포구 여의도동 81	57340	végan	option-végane	chaîne	
591	샐러디퀴커	cordenne	pokē	서울 영등포구 국회대로로 780	서울 영등포구 여의도동 14-21	57237	végan	option-végane	chaîne	
592	알바차팀	cordenne	hanjeongsik	서울 영등포구 국회대로로 36	서울 영등포구 여의도동 526	57339	végan	option-végane	chaîne	
593	트웨지랑	occidentale	pokē	서울 영등포구 의사당대로로 96	서울 영등포구 여의도동 37-2	57321	végan	option-végane	chaîne	
594	쿠자라	mexicaine	burrito bowl	서울 영등포구 경원로 15	서울 영등포구 영등포동4가 442	57369	végan	option-végane	chaîne	
595	조선보울	pokē	서울 영등포구 국회대로로 780	서울 영등포구 여의도동 14-21	57237	végan	option-végane	chaîne		
596	서대무길곳간	cordenne	plat	서울 영등포구 의사당로 24	서울 영등포구 여의도동 38-1	57320	ovo-végétarien	option-végétarienne		
597	신촌칼렛김밥내호점	cordenne	kimbap	서울 영등포구 당산로4길 11	서울 영등포구 당산동4가 80	57317	ovo-végétarien	option-végétarienne		
598	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 영등포구 의사당대로 108	서울 영등포구 여의도동 37	57322	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
599	악찌피자	occidentale	pizza	서울 영등포구 가마산로62길 18	서울 영등포구 신길동 310-44	57383	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
600	그샌드	occidentale	sandwich	서울 영등포구 국회대로로 11	서울 영등포구 여의도동 18	57239	ovo-végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
601	그샌드	occidentale	sandwich	서울 영등포구 경인로 775	서울 영등포구 문래동3가 59-20	57299	ovo-végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
602	엘리스틀	cordenne	nouilles	서울 영등포구 여의대로로 108	서울 영등포구 여의도동 30	57336	végan	option-végane	chaîne	
603	샐러드로우 앤 프라이	mexicaine	salade	서울 영등포구 국회대로68길 10	서울 영등포구 문래동3가 203	57346	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
604	그라너리	occidentale	salade	서울 영등포구 은행로 29	서울 영등포구 여의도동 13-25	57238	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
605	인가	indienne	plat	서울 영등포구 당산로 15	서울 영등포구 영등포동4가 442	57305	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
606	어그라	indienne	curry	서울 영등포구 국회대로로 10	서울 영등포구 여의도동 23	57326	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
607	알로워프레	occidentale	salade	서울 영등포구 국회대로로 68길	서울 영등포구 여의도동 33	57328	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
608	반미360	vietnamienne	bánh mì	서울 영등포구 국회대로68길 23	서울 영등포구 여의도동 15-16	57317	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
609	반미360	vietnamienne	bánh mì	서울 영등포구 경인로 775	서울 영등포구 문래동3가 55-20	57299	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
610	악타로만	occidentale	pizza, salade, soupe	서울 영등포구 경원로 115	서울 영등포구 영등포4가 443-1	57365	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
611	악타로만	occidentale	pizza, salade, soupe	서울 영등포구 경원로 9	서울 영등포구 영등포동4가 434-5	57305	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
612	샐러드박스	occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 국회대로50길 20	서울 영등포구 영등포동3가 208	57346	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
613	샐러드박스	occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 문래북로 8	서울 영등포구 문래동3가 33	57380	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
614	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 가마산로 198	서울 영등포구 양평동5가 40	57350	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
615	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 당산로 214	서울 영등포구 당산동5가 42	57314	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
616	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 은행로 64	서울 영등포구 여의도동 13-3	57241	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
617	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 영등포로3길 3	서울 영등포구 양평동4가 103	57358	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
618	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 여의나루로 42	서울 영등포구 여의도동 35-5	57328	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
619	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 당산로4길 16	서울 영등포구 당산동 4007	57388	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
620	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 영등포구 당산로 110	서울 영등포구 당산동3가 315	57359	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
621	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 영등포구 양평로21길 4	서울 영등포구 양평동5가 36	57307	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
622	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 영등포구 문래로4길 11	서울 영등포구 양평동3가 37-3	57379	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
623	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 영등포구 국회대로68길 11	서울 영등포구 여의도동 44-1	57333	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
624	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 영등포구 여의대로로 16	서울 영등포구 여의도동 13-5	57238	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
625	더블레이스	occidentale	salade, plat	서울 영등포구 국회대로로 10	서울 영등포구 여의도동 23	57326	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
626	더블레이스	occidentale	salade, plat	서울 영등포구 영등포로 15	서울 영등포구 영등포동4가 442	57305	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
627	고요한집	cordenne	plat	서울 금천구 시흥대로 215	서울 금천구 독산동 1106	58808	végan	végan		
628	반키친	cordenne	deuxième	서울 금천구 디지털로62길 56	서울 금천구 가산동 66-4	58812	végan	option-végane		
629	대부네온두부	cordenne	plat	서울 금천구 가산디지털1로 131	서울 금천구 가산동 371-17	58896	végan	option-végane		
630	보철당	cordenne	kimbap	서울 금천구 디지털로 178	서울 금천구 가산동 60-26	58513	végan	option-végane	chaîne	
631	고스마부엉	cordenne	kimbap, ramen, noodles, bunsik	서울 금천구 가산디지털1로 171	서울 금천구 가산동 371-41	58503	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
632	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 금천구 시흥대로29길47	서울 금천구 시흥동 1031	58813	végan	option-végane	chaîne	
633	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 금천구 가산디지털1로 181	서울 금천구 가산동 371-106	58803	végan	option-végane	chaîne	
634	샹보사케키	cordenne	plat	서울 금천구 가산디지털1로 186	서울 금천구 가산동 668-11	58902	végan	option-végane	chaîne	
635	그샌드	occidentale	sandwich	서울 금천구 벚꽃로 40	서울 금천구 독산동 1147	58808	ovo-végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
636	그라너리	occidentale	salade	서울 금천구 벚꽃로 298	서울 금천구 가산동 60-3	58510	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
637	동동이다	cordenne	plat	서울 금천구 시흥대로 164	서울 금천구 시흥동 664-22	58831	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
638	샐러드박스	occidentale	salade, pokē	서울 금천구 시흥대로31길 2	서울 금천구 가산동 680	58591	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
639	샐러디	occidentale	salade, pokē	서울 금천구 벚꽃로284길 26	서울 금천구 가산동 219-8	58517	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
640	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 금천구 가산디지털1로 171	서울 금천구 가산동 371-41	58503	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
641	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 금천구 디지털로 178	서울 금천구 가산동 60-26	58513	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
642	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 금천구 디지털로 121	서울 금천구 가산동 550-9	58505	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
643	두개장	occidentale	plat	서울 동작구 흑석로 84	서울 동작구 흑석동 221	58974	végan	option-végane		
644	타코락스트레스	mexicaine	taco	서울 동작구 동작대로20길27	서울 동작구 사당동 1006-6	57313	végan	option-végane		
645	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 동작구 사당로 30	서울 동작구 사당동 147-39	57313	végan	option-végane	chaîne	
646	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 동작구 보라매로3길 43	서울 동작구 신대방동 395-66	57975	végan	option-végane	chaîne	
647	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 동작구 사당로 13	서울 동작구 상도동 502-7	57327	végan	option-végane	chaîne	
648	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 동작구 흑석로 114	서울 동작구 흑석동 181-19	56972	végan	option-végane	chaîne	
649	반미360	vietnamienne	bánh mì	서울 동작구 보라매로3길 29	서울 동작구 노량진동 227-64	56926	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
650	샹보사케키	occidentale	plat	서울 동작구 보라매로3길 29	서울 동작구 신대방동 708	57975	végan	option-végane	chaîne	
651	악타로만	occidentale	pizza, salade, soupe	서울 동작구 현충로 124	서울 동작구 흑석동 82-1	56962	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
652	타코락스	mexicaine	burrito bowl, burrito, taco, salade	서울 동작구 사당로 30	서울 동작구 사당동 147-39	57313	végan	option-végane	chaîne	
653	동동이다	cordenne	plat	서울 동작구 노량진로 140	서울 동작구 노량진동 57-1	56922	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
654	동동이다	cordenne	plat	서울 동작구 흑석로 23	서울 동작구 상도동 7-68	56912	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
655	동동이다	cordenne	plat	서울 동작구 동작대로27길 12	서울 동작구 사당동 1030-10	57915	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
656	샐러드박스	occidentale	salade, pokē	서울 동작구 만양로 3	서울 동작구 상도동 33-118	56921	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
657	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 동작구 보라매로3길 43	서울 동작구 신대방동 395-66	57973	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
658	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 동작구 동작대로 45	서울 동작구 사당동 1019-56	57314	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
659	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 동작구 노량진역길 25	서울 동작구 노량진동 90-1	56902	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
660	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 동작구 상도로 77	서울 동작구 대방동 335-15	56903	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
661	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 동작구 흑석로 25	서울 동작구 상도동 7-55	56912	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
662	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 동작구 사당로 8-1	서울 동작구 상도동 501-2	57927	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
663	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 동작구 사당로 30-1	서울 동작구 사당동 147-39	57927	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
664	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 동작구 흑석로 111	서울 동작구 흑석동 181-11	56910	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
665	시센식구	occidentale	pokē	서울 관악구 조원로22길 70-3	서울 관악구 신림동 1542-9	56839	végan	option-végane	chaîne	
666	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 관악구 관악로 152	서울 관악구 봉천동 1068-18	56798	végan	option-végane	chaîne	
667	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 관악구 대학로 22	서울 관악구 신림동 1317-28	56813	végan	option-végane	chaîne	
668	두부공자스	indienne	tofu	서울 관악구 남현5길 4	서울 관악구 남현동 1457-21	56865	végan	option-végane	chaîne	
669	동일	indienne	curry	서울 관악구 관악로 164	서울 관악구 봉천동 898-5	56788	végan	option-végane		
670	제육식당	cordenne	plat	서울 관악구 관악로 152-1	서울 관악구 봉천동 1068-18	56791	végan	option-végane	chaîne	
671	장정당	cordenne	kimbap	서울 관악구 관악로 148	서울 관악구 봉천동 1066-21	56789	végan	option-végane	chaîne	
672	김홍조일행홍순두부	cordenne	plat	서울 관악구 국회단지길 19	서울 관악구 봉천동 939-2	56736	végan	option-végane	chaîne	
673	디닉수	occidentale	sandwich	서울 관악구 만남로 16	서울 관악구 봉천동 1038-22	56793	ovo-végétarien	option-végétarienne		
674	바이키토킨밥	cordenne	kimbap	서울 관악구 남부순환로	서울 관악구 봉천동 707-3	56722	lacto-végétarien	option-végétarienne		
675	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 관악구 신림로 148	서울 관악구 신림동 116-39	56838	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
676	악찌피자	occidentale	pizza	서울 관악구 봉천로2길 9	서울 관악구 봉천동 867-19	56749	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
677	데드피자	occidentale	pizza	서울 관악구 남부순환로 2201	서울 관악구 봉천동 889-1	56748	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
678	누아엣	occidentale	plat	서울 관악구 남부순환로 2210	서울 관악구 봉천동 1625-23	56799	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne		
679	파블리크타코	mexicaine	britto bowl, quesadilla	서울 관악구 관악로 148	서울 관악구 봉천동 1626-12	56789	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne		
680	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 관악구 남부순환로 2 15	서울 관악구 신림동 1421-43	56754	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
681	반미360	vietnamienne	bánh mì	서울 관악구 관악로 4	서울 관악구 봉천동 1656-24	56816	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
682	동동이다	cordenne	plat	서울 관악구 관악로5길37길 23	서울 관악구 신림동 1460-1	56759	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
683	동일이다	cordenne	plat	서울 관악구 관악로15길 21	서울 관악구 관악로15길 21	56787	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
684	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 관악구 낙고개로 139	서울 관악구 봉천동 1569-4	56787	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
685	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 관악구 남부순환로 2246 일5	서울 관악구 봉천동 1602-7	56793	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
686	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 관악구 난곡로 352	서울 관악구 신림동 515-23	56705	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
687	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 관악구 신림로 306	서울 관악구 신림동 1641-26	56779	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
688	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 관악구 관악로12길 11	서울 관악구 봉천동 1598-31	56788	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
689	poke até.day	cordenne	salade, pokē	서울 관악구 보라매로 4	서울 관악구 봉천동 734-8	56768	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
690	짤랑	cordenne	cuisine des tempêtes, plat, entrée, plat_dessert	서울 서초구 마방로68길 7-37	서울 서초구 양재동 283-19	56776	végan	végan		
691	홈팀	cordenne	plat	서울 서초구 양재천로 10길 19	서울 서초구 양재동 124-5	56753	végan	végan		
692	디디플랜트랩	occidentale	salade, pizza, pâtes, risotto	서울 서초구 방배천로4길 35	서울 서초구 방배동 405-20	56877	végan	végan		
693	한마정커페 창신문나라	cordenne	plat	서울 서초구 방배중앙로2길17	서울 서초구 방배동 767-1	56555	végan	végan		
694	카우빙	occidentale	entrée, plat_dessert	서울 서초구 효령로 316-1	서울 서초구 서초동 1482-4	56772	végan	végan		
695	록트로캐	cordenne	plat	서울 서초구 강남대로98길 16-10	서울 서초구 서초동 1383-25	56735	végan	option-végane		
696	맛무궁	vietnamienne	plat	서울 서초구 서운로4길 29	서울 서초구 양재동 921-29	56575	végan	option-végane		
697	초밥한정탕지	cordenne	hanjeongsik	서울 서초구 서초대로34길 29	서울 서초구 서초동 1321-29	56923	végan	option-végane		
698	샐러랑	cordenne	poké	서울 서초구 효령로 346	서울 서초구 서초동 1405-3	56643	végan	option-végane	chaîne	
699	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 서초구 반포대로14길 54	서울 서초구 서초동 1388-2	56654	végan	option-végane	chaîne	
700	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 서초구 서초중앙로2길2 28	서울 서초구 서초동 1659-8	56634	végan	option-végane	chaîne	
701	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 서초구 마방로 14길 28	서울 서초구 양재동 216-2	56776	végan	option-végane	chaîne	

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
702	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 서초구 서초대로34길 23	서울 서초구 서초동 1327	56921	végan	option-végane	chaîne	
703	알로우멀리	cordenne	pokē	서울 서초구 남부순환로347길 59	서울 서초구 서초동 1008-85	56793	végan	option-végane	chaîne	
704	신선담다	occidentale	salade	서울 서초구 서초대로 390	서울 서초구 서초동 1678-2	56803	végan	option-végane	chaîne	
705	할렐가이즈	orientale	falafel-sandwich, falafel-a-sandwich	서울 서초구 강남대로98길 8	서울 서초구 서초동 1008-8	56813	végan	option-végane	chaîne	
706	크리스프프레시	cordenne	pokē	서울 서초구 서현대로 205	서울 서초구 반포동 116-3	56545	végan	option-végane	chaîne	
707	크리스프프레시	cordenne	pokē	서울 서초구 방배천로 11	서울 서초구 방배동 644-3	56693	végan	option-végane	chaîne	
708	버드로진	occidentale	poke, pâtes	서울 서초구 효령로 346	서울 서초구 서초동 1696-3	56643	végan	option-végane	chaîne	
709	손갈라마라탕	chinoise	m.atang, mala xiang guo	서울 서초구 강남대로 305	서울 서초구 서초동 1338-20	56626	végan	option-végane	chaîne	
710	록트로캐	occidentale, fusion cordenne_occidentale	plat	서울 서초구 강남대로98길 16	서울 서초구 서초동 35-24	56577	végan	option-végane	chaîne	
711	블랙루비다이닝스트	occidentale	salade, pokē	서울 서초구 강남대로21길 7	서울 서초구 양재동 693-4	56788	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
712	샐러랑	cordenne	pokē	서울 서초구 방배로68 391	서울 서초구 방배동 1-1	56508	végan	option-végane	chaîne	
713	샐러랑	cordenne	pokē	서울 서초구 서초대로34길 15	서울 서초구 서초동 1675-7	56633	végan	option-végane	chaîne	
714	포드센드위치	cordenne	sandwich	서울 서초구 신반포로 188	서울 서초구 반포동 19-11	56545	végan	option-végane	chaîne	
715	포드센드위치	occidentale	sandwich	서울 서초구 서운로 236	서울 서초구 서초동 1302-1	56609	végan	option-végane	chaîne	
716	라니스	occidentale	sandwich	서울 서초구 남부순환로 2406	서울 서초구 서초동 709	56767	végan	option-végane	chaîne	
717	김홍조일행홍순두부	cordenne	plat	서울 서초구 반포대로28길 2	서울 서초구 서초동 1302-7	56648	végan	option-végane	chaîne	
718	그라너	occidentale	salade, pokē	서울 서초구 강남대로 545-9	서울 서초구 반포동 707	56535	végan	option-végane	chaîne	
719	그라너	occidentale	salade, pokē	서울 서초구 반포대로37길 13	서울 서초구 서초동 1602-12	56656	végan	option-végane	chaîne	
720	무드엘리로얄클럽	thaïlandaise	plat	서울 서초구 서현대로 205	서울 서초구 반포동 116-3	56545	végan	option-végane	chaîne	
721	일품진주라라	cordenne	hanjeongsik	서울 서초구 서초대로 254	서울 서초구 서초동 1553-5	56647	végan	option-végane	chaîne	
722	순살사래키	cordenne	plat	서울 서초구 강남대로 445-3	서울 서초구 서초동 1266	56511	végan	option-végane	chaîne	
723	순살사래키	cordenne	plat	서울 서초구 서초대로34길 23	서울 서초구 서초동 1327	56521	végan	option-végane	chaîne	
724	순살사래키	cordenne	plat	서울 서초구 방배로 121	서울 서초구 방배동 826-6	56682	végan	option-végane	chaîne	
725	순살사래키	cordenne	plat	서울 서초구 서초중앙로2길 11	서울 서초구 서초동 1696-15	56604	végan	option-végane	chaîne	
726	무자라	mexicaine	burrito bowl	서울 서초구 서초대로34길 11	서울 서초구 서초동 1320-10	56626	végan	option-végane	chaîne	
727	무드라즈에타	fusion cordenne_occidentale	pâtes	서울 서초구 서초대로 56	서울 서초구 양재동 868-12	56570	lacto-végétarien	option-végétarienne		
728	리브랑	occidentale	salade, sandwich	서울 서초구 방배로 105	서울 서초구 방배동 604-21	56683	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
729	악찌피자	occidentale	pizza	서울 서초구 서초대로23길 86-2	서울 서초구 방배동 812-21	56562	lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
730	리브랑	occidentale	salade, sandwich	서울 서초구 서초중앙로 118	서울 서초구 서초동 1657-6	56634	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne	chaîne	
731	제로반	occidentale	salade, pâtes	서울 서초구 방배로4길 205	서울 서초구 방배동 618-3	56545	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
732	플랫오	occidentale	서울 서초구 방배천로 103-1	서울 서초구 양재동 817-5	56748	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne		
733	그랜파키친랑	occidentale	salade, soupe, sandwich	서울 서초구 서현대로 18	서울 서초구 반포동 31-2	56577	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
734	샐러디	occidentale, fusion cordenne_occidentale	salade, pokē	서울 서초구 서초대로34길 15	서울 서초구 서초동 1675-3	56633	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
735	동대문 프로틴 샐러드	occidentale	salade, pokē	서울 서초구 신반포로 226-13	서울 서초구 반포동 705-7	56534	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
736	조폭떡볶이랑	occidentale	salade, poké, sandwich, pâtes	서울 서초구 바우뫼로 100	서울 서초구 양재동 82-3	56747	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
737	디디스랜드위치	occidentale	salade, pizza, steak-végétal	서울 서초구 서초중앙로 173	서울 서초구 서초동 1330-9	56626	lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
738	리브랑	occidentale	salade, sandwich	서울 서초구 서초중앙로 118	서울 서초구 서초동 1657-5	56634	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option-végétarienne, végane	chaîne	
739	갈리	indienne, végalaine	curry, roi-sauté	서울 서초구 방배천로 21	서울 서초구 방배동 443-4	56692	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
740	알로워프레	occidentale	salade	서울 서초구 강남대로 79길 22	서울 서초구 반포동 758-45	56543	ovo-végétarien, végan	option-végétarienne, végane	chaîne	
741	아테랑	occident

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
773	로제	occidentals	entrée_plat_dessert	서울 강남구 압구정로4길 13-4	서울 강남구 우리식동 529-33	96028	vegan	vegan		
774	아티니 비건 대이어를	occidentals	salade_plat	서울 강남구 논현로15길 75	서울 강남구 신사동 547-5	96029	vegan	vegan		
775	에치그린	continente	2 volentil	서울 강남구 개포로20길 24-10	서울 강남구 개포4동 1234-8	96307	vegan	vegan		
776	라멘뷔 키쿄	continente, chinoise, occidentale	plat	서울 강남구 개포로20길 35	서울 강남구 개포동 1218-16	96308	vegan	vegan		
777	라멘뷔 렌드	continente, chinoise, occidentale	plat	서울 강남구 논현로4길 17	서울 강남구 역삼동 1330-9	96307	vegan	vegan		
778	플랜트드	japonaise, fusion asiatique_occidentale, fusion asiatique_orientale	plat	서울 강남구 영동대로 513	서울 강남구 삼성동 159	96164	vegan	vegan	chaîne	
779	비건	continente	entrée_plat_dessert	서울 강남구 학동로9길 41	서울 강남구 청담동 89-3	96972	vegan	vegan		
779	비건분식	continente	burrok	서울 강남구 일원로9길 46	서울 강남구 일원동 645	96342	vegan	vegan		
780	플랜서 샐러단	continente	cuisine des temples	서울 강남구 봉은사로 531 (론즈시	서울 강남구 삼성동 75	96307	vegan	vegan		
781	이탈리안	occidentale	pâtes, pizza	서울 강남구 도산대로8길 26	서울 강남구 청담동 117-7	96964	vegan	vegan		
782	프로하치	occidentale	salade, sandwich	서울 강남구 선릉로 662	서울 강남구 삼성동 8-2	96988	ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne		
783	루고플러드	continente, occidentale	salade	서울 강남구 학동로9길 35	서울 강남구 논현동 39-20	96962	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
784	플랜루의 다이닝오트	occidentale	salade, poké	서울 강남구 압구정로4길	서울 강남구 신사동 660-17	96003	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
785	플라프랙	occidentale	poké	서울 강남구 선릉로길 6-4	서울 강남구 대치동 897-36	96398	végan	option végane	chaîne	
786	플라프랙	occidentale	poké	서울 강남구 테헤란로길 46	서울 강남구 역삼동 826-37	96241	végan	option végane	chaîne	
787	플라프랙	occidentale	poké	서울 강남구 논현로8길 29-8	서울 강남구 역삼동 640-14	96315	végan	option végane	chaîne	
788	플라프랙	occidentale	poké	서울 강남구 영동대로8길 34	서울 강남구 대치동 944-21	96199	végan	option végane	chaîne	
789	플라프랙	occidentale	poké	서울 강남구 광평로 280	서울 강남구 수서동 724	96367	végan	option végane	chaîne	
790	무지개수프	occidentale	sandwich	서울 강남구 역삼로 146	서울 강남구 역삼동 751-13	96344	végan	option végane		
791	한입한정	continente	issam	서울 강남구 강남대로13길 35	서울 강남구 논현동 146-11	96514	végan	option végane		
792	피자엣팔리도	occidentale	salade	서울 강남구 남부순환로 2808길 14	서울 강남구 도곡동 959-16	96268	végan	option végane		
793	장칼국	thailandaise	plat	서울 강남구 압구정로10길 14	서울 강남구 신사동 531-1	96003	végan	option végane		
794	유다키	thailandaise	végan	서울 강남구 테헤란로30길 51	서울 강남구 역삼동 966-32	96127	végan	option végane	chaîne	
795	크리스피피시	continente	poké	서울 강남구 테헤란로 521	서울 강남구 삼성동 159-8	96164	végan	option végane	chaîne	
796	크리스피피시	continente	poké	서울 강남구 테헤란로 316	서울 강남구 역삼동 707-5	96251	végan	option végane	chaîne	
797	올로우랩리	occidentale	poké	서울 강남구 선릉로 617	서울 강남구 역삼동 144-14	96158	végan	option végane	chaîne	
798	올로우랩리	occidentale	poké	서울 강남구 봉은사로11길 19	서울 강남구 수서동 713	96349	végan	option végane	chaîne	
799	올로우랩리	continente	poké	서울 강남구 압구정로 108	서울 강남구 신사동 661-1	96053	végan	option végane	chaîne	
800	올로우랩리	continente	poké	서울 강남구 학동로 8 108	서울 강남구 논현동 241-1	96099	végan	option végane	chaîne	
801	올로우랩리	continente	poké	서울 강남구 논현로8길 52	서울 강남구 역삼동 705-17	96235	végan	option végane	chaîne	
802	올로우랩리	continente	poké	서울 강남구 테헤란로 315	서울 강남구 역삼동 702-13	96151	végan	option végane	chaîne	
803	올로우랩리	continente	poké	서울 강남구 강남대로84길 14	서울 강남구 역삼동 831-13	96253	végan	option végane	chaîne	
804	리틀웨어하시지	occidentale	plat	서울 강남구 테헤란로42길 28	서울 강남구 논현동 106	96099	végan	option végane	chaîne	
805	올로우랩리	continente	poké	서울 강남구 논현로11길 15	서울 강남구 역삼동 677-5	96030	végan	option végane	chaîne	
806	올로우랩리	continente	poké	서울 강남구 남부순환로 2808	서울 강남구 도곡동 467-12	96292	végan	option végane	chaîne	
807	올로우랩리	continente	poké	서울 강남구 강남대로119길 60	서울 강남구 논현동 187-3	96121	végan	option végane	chaîne	
808	시와 타사랑	africaine	kochari	서울 강남구 압구정로2길 46	서울 강남구 신사동 510-11	96054	végan	option végane	chaîne	
809	츠즈집업 도시락	continente	kimbap, nouilles	서울 강남구 테헤란로4길 14	서울 강남구 역삼동 756-30	96256	végan	option végane	chaîne	
810	키친텍스	continente, occidentale	salade	서울 강남구 테헤란로8길 11	서울 강남구 삼성동 161-18	96168	végan	option végane	chaîne	
811	트리포케	occidentale, fusion continente_occidentale	poké	서울 강남구 선릉로8길 16-3	서울 강남구 대치동 891-22	96198	végan	option végane	chaîne	
812	올로우랩리	continente	poké	서울 강남구 선릉로4길 15	서울 강남구 삼성동 140-43	96161	végan	option végane	chaîne	
813	장인타코	mexicaine	burrito bowl, burrito, taco, salade	서울 강남구 언주로 107길 42	서울 강남구 역삼동 661-13	96319	végan	option végane	chaîne	
814	장갑반점	shino-coréenne	jajangmyeon-dejeon, plat	서울 강남구 학동역로7길 5	서울 강남구 청담동 44-8	96969	végan	option végane	chaîne	
815	장갑반점	shino-coréenne	jajangmyeon-dejeon, plat	서울 강남구 압구정로42길 21	서울 강남구 신사동 643	96017	végan	option végane	chaîne	
816	퍼라텍타이	thailandaise	plat	서울 강남구 테헤란로21길 13	서울 강남구 역삼동 644-34	96151	végan	option végane	chaîne	
817	면가루육면	chinoise	plat	서울 강남구 선릉로8길 56	서울 강남구 대치동 891-23	96194	végan	option végane	chaîne	
818	샐러원	continente	poké	서울 강남구 테헤란로21길 16	서울 강남구 역삼동 709-5	96213	végan	option végane	chaîne	
819	로드샌드위치	continente	sandwich	서울 강남구 삼성로 651	서울 강남구 삼성동 189	96951	végan	option végane	chaîne	
820	샐러달	continente	kimbap	서울 강남구 논현로15길 40	서울 강남구 신사동 574-8	96030	végan	option végane	chaîne	
821	샐러달	occidentale	kimbap	서울 강남구 테헤란로 445	서울 강남구 대치동 882	96194	végan	option végane	chaîne	
822	리나스	occidentale	sandwich	서울 강남구 테헤란로 419	서울 강남구 삼성동 142-43	96160	végan	option végane	chaîne	
823	리나스	occidentale	sandwich	서울 강남구 언주로 537	서울 강남구 도곡동 467-17	96293	végan	option végane	chaîne	
824	그라너	occidentale	salade, poké	서울 강남구 자곡로 113	서울 강남구 역삼동 656	96373	végan	option végane	chaîne	
825	강남사랑기	continente	plat	서울 강남구 테헤란로34길 8	서울 강남구 역삼동 719-8	96221	végan	option végane	chaîne	
826	poke.eldday	continente	salade, poké	서울 강남구 도산대로17길 11	서울 강남구 신사동 540-5	96036	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
827	마라식계	chinoise	malatang, mala-xiang-guo	서울 강남구 학동로6길 27	서울 강남구 논현동 139-33	96113	végan	option végane	chaîne	
828	무지개	mexicaine	burrito bowl	서울 강남구 테헤란로21길 46	서울 강남구 삼성동 159	96164	végan	option végane	chaîne	
829	보물레시피	continente	poké	서울 강남구 선릉로8길 32	서울 강남구 역삼동 704-54	96148	végan	option végane	chaîne	
830	피어함	occidentale	salade, sandwich	서울 강남구 압구정로14길 7	서울 강남구 신사동 515	96951	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne		
831	리프랩	occidentale	salade, sandwich	서울 강남구 선릉로8길 56	서울 강남구 대치동 890	96376	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
832	에드 갤러창립	occidentale	sandwich	서울 강남구 압구정로 209	서울 강남구 신사동 617-2	96003	lacto-végétarien	option végétarienne		
833	샐러드존스틴	continente, occidentale	salade, sandwich	서울 강남구 테헤란로42길 35	서울 강남구 역삼동 827-14	96240	ovo-végétarien, lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne		
834	모록	occidentale	sandwich	서울 강남구 논현로4길 11	서울 강남구 신사동 563-21	96017	lacto-ovo-végétarien, lacto-végétarien	option végétarienne		
835	퍼드노스	occidentale	salade, sandwich	서울 강남구 압구정로 586	서울 강남구 논현동 18-3	96963	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
836	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 강남구 압구정로 144	서울 강남구 신사동 574	96930	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
837	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 강남구 테헤란로 220	서울 강남구 역삼동 702	96213	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
838	미지치브로밀 클럽하우스	occidentale	salade, omelette	서울 강남구 압구정로46길 77	서울 강남구 신사동 548-16	96020	ovo-végétarien, lacto ovo-végétarien	option végétarienne		
839	샐랑드	continente	poké	서울 강남구 논현로8길 70	서울 강남구 역삼동 820-16	96314	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
840	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 강남구 역삼로 519	서울 강남구 대치동 993-21	96164	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
841	번책피자	occidentale	pizza	서울 강남구 언주로 407	서울 강남구 역삼동 730-4	96225	lacto-végétarien	option végétarienne		

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
842	에드피자	occidentale	pizza	서울 강남구 논현로 107길 12	서울 강남구 역삼동 686	96936	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
843	락피스	occidentale, oriental	bar à salade	서울 강남구 강남대로 162길 69	서울 강남구 신사동 549-18	96936	ovo-végétarien, lacto ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
844	킨클러트	fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 선릉로3길 13	서울 강남구 대치동 868-17	96398	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
845	컨티버드 창업점	japonaise, occidentale	salade, sandwich, pâtes, nouilles, steak végétal	서울 강남구 압구정로40길 14	서울 강남구 청담동 83-16	96014	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
846	커프랜	turkpeda	salade, plat	서울 강남구 봉은사로 524	서울 강남구 삼성동 159	96164	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
847	중국어라	occidentale	plat	서울 강남구 논현로28길 47	서울 강남구 도곡동 420-14	96301	lacto ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
848	미미창 모 오렉스점	occidentale	salade, soupe, pâtes, risotto, panini	서울 강남구 영동대로 513	서울 강남구 삼성동 159	96164	lacto ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
849	데이탈 테이브	occidentale	salade, pizza, risotto	서울 강남구 봉은사로34길 14	서울 강남구 세곡동 171-11	96965	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
850	soupe	occidentale	soupe	서울 강남구 학동로9길 33	서울 강남구 청담동 95-1	96992	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
851	아인시안	occidentale	salade, omelette, pâtes, risotto	서울 강남구 선릉로 524	서울 강남구 청담동 140-5	96161	lacto ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
852	인닉 레스토랑	continente, fusion continente_occidentale	salade, pâtes, bibimbap	서울 강남구 도곡로8길 31	서울 강남구 대치동 962-1	96187	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
853	마지막엔 샐러드 강남역점	occidentale	salade, poké	서울 강남구 테헤란로42길 46	서울 강남구 역삼동 827	96241	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
854	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 언주로 406	서울 강남구 논현동 216-1	96103	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
855	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 선릉로 100	서울 강남구 역삼동 644-2	96948	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
856	에브리데이샐러드	occidentale	salade	서울 강남구 테헤란로 123	서울 강남구 역삼동 648-33	96333	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
857	에브리데이샐러드	occidentale	salade	서울 강남구 봉은사로 174	서울 강남구 역삼동 606	96125	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
858	고든램지 스트리트 버거 무역센터점	occidentale	hamburger	서울 강남구 테헤란로 517	서울 강남구 삼성동 159-7	96164	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
859	엘리로시아피자킨 강남스점	occidentale	pizza, burger	서울 강남구 영동대로 513	서울 강남구 삼성동 159	96164	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
860	동해마로인디강남점	indienne	curry, croquet	서울 강남구 강남대로 364길 11-4	서울 강남구 역삼동 817-16	96139	ovo-végétarien, lacto ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
861	그린케시피	occidentale	salade, soupe	서울 강남구 강남대로 126길 31	서울 강남구 논현동 167-17	96119	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
862	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 선릉로3길 16	서울 강남구 대치동 891-22	96198	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
863	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 선릉로83길 26	서울 강남구 대치동 794-51	96148	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
864	칼칸한치	continente	kimbap	서울 강남구 테헤란로 147	서울 강남구 역삼동 842-16	96132	ovo-végétarien, lacto ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
865	우르커	indienne	curry, croquet	서울 강남구 강남대로84길 21	서울 강남구 역삼동 816-6	96129	lacto ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
866	에브덮수	continente	plat	서울 강남구 영동대로 104길 9	서울 강남구 삼성동 160-22	96170	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
867	프록밀	occidentale	salade, plat	서울 강남구 선릉로 524	서울 강남구 삼성동 160-3	96161	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
868	에치하	occidentale	salade, sandwich	서울 강남구 논현로14길 14	서울 강남구 논현동 233-2	96109	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
869	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 테헤란로 101	서울 강남구 대치동 886	96393	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
870	오토보트	fusion continente_japonaise	nouilles, marisachi	서울 강남구 테헤란로42길 6	서울 강남구 역삼동 820-30	96202	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
871	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 학동로8길 21-30	서울 강남구 수서동 615	96376	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
872	키티루르	indienne	curry, croquet	서울 강남구 선릉로 102길 5	서울 강남구 청담동 85-4	96314	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
873	인닉플로우	indienne, occidentale	salade, poké	서울 강남구 압구정로42길 13	서울 강남구 신사동 535-4	96928	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
874	인가	indienne	plat	서울 강남구 논현로 508	서울 강남구 역삼동 678	96161	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
875	원플러다	continente	plat	서울 강남구 논현로 107길 16	서울 강남구 신사동 519-10	96930	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
876	원플러다	continente	plat	서울 강남구 테헤란로34길 14	서울 강남구 역삼동 719-30	96220	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
877	어그라	indienne	curry	서울 강남구 테헤란로 152	서울 강남구 역삼동 737	96256	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
878	어그라	indienne	curry	서울 강남구 영동대로 513	서울 강남구 삼성동 159	96164	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
879	어그라	indienne	curry	서울 강남구 도곡로 401	서울 강남구 도곡동 957	96206	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
880	알로하포케	occidentale	salade	서울 강남구 논현로 331-18	서울 강남구 논현동 18-3	96940	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
881	마이하얀	vietnamienne	banh-mi	서울 강남구 논현로4길 25	서울 강남구 역삼동 718-34	96233	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
882	샐러드박스	occidentale	salade, poké	서울 강남구 영동대로86길 6	서울 강남구 대치동 1001-5	96374	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
883	샐러드박스	occidentale	salade, poké	서울 강남구 봉은사로11길 12	서울 강남구 삼성동 162-3	96170	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
884	샐러드박스	occidentale	salade, poké	서울 강남구 남부순환로62길 2	서울 강남구 수서동 716	96349	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
885	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 테헤란로22길 14	서울 강남구 역삼동 706-31	96236	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
886	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 선릉로 524	서울 강남구 삼성동 157-8	96168	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
887	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 강남대로84길 23	서울 강남구 역삼동 824-11	96233	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
888	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 선릉로 100	서울 강남구 삼성동 8-2	96988	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
889	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 강남대로 126길 24	서울 강남구 신사동 511-9	96935	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
890	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 선릉로 320	서울 강남구 대치동 902-29	96205	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
891	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 강남대로 345길 66	서울 강남구 역삼동 647-1	96339	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
892	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 영동대로 112길 10	서울 강남구 삼성동 107-5	96083	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
893	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 개포로 207	서울 강남구 개포동 1299-20	96393	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
894	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 선릉로 815	서울 강남구 신사동 665-6	96933	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
895	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 논현로 841	서울 강남구 신사동 583-3	96951	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
896	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 강남구 봉은사로11길 10	서울 강남구 수서동 713	96349	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
897	poke.eldday	continente	salade, poké	서울 강남구 도산대로 157	서울 강남구 신사동 540-5	96036	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
898	poke.eldday	continente	salade, poké	서울 강남구 봉은사로 223	서울 강남구 논현동 216-4	96203	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
899	poke.eldday	continente	salade, poké	서울 강남구 도곡로83길 13	서울 강남구 대치동 895-36	96207	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
900	poke.eldday	continente	salade, poké	서울 강남구 테헤란로83길 10	서울 강남구 대치동 940-24	96179	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
901	poke.eldday	continente	salade, poké	서울 강남구 논현로12길 12	서울 강남구 역삼동 775	96227	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
902	더블랙다스	occidentale	plat	서울 강남구 영동대로 513	서울 강남구 삼성동 159	96164	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
903	루디스	occidentale	salade, plat	서울 송파구 오금공기길 7	서울 송파구 문정동 154-3	96549	végan	végan		
904	로드샌드위치	continente	sandwich	서울 송파구 백제고분로19길 25	서울 송파구 잠실동 329	96578	végan	option végane	chaîne	
905	통불향미해물짜국수	continente	nouilles, jeon	서울 송파구 백제고분로39길 3	서울 송파구 석촌동 175-5	96815	végan	option végane	chaîne	
906	올로우랩리	continente	poké	서울 송파구 오금로 136	서울 송파구 송파동 84-4	96818	végan	option végane	chaîne	
907	올로우랩리	continente	poké	서울 송파구 법원로 96	서울 송파구 문정동 653-1	96893	végan	option végane	chaîne	
908	대자육	continente	naengmyeon, jjajgo	서울 송파구 마천로13길 33	서울 송파구 마천동 651-9	96762	végan	option végane		
909	샐러랑	continente	poké	서울 송파구 올림픽로 187	서울 송파구 잠실동 144-3	96893	végan	option végane	chaîne	
910	올로우랩리	continente	poké	서울 송파구 백제고분로 197	서울 송파구 삼전동 7-7	96906	végan	option végane	chaîne	
911	츠즈집업 도시락	continente	kimbap, nouilles	서울 송파구 백제고분로27길 23	서울 송파구 삼전동 4-4	96599	végan	option végane	chaîne	

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
912	키친텍스	continente, occidentale	salade	서울 송파구 오금로 194	서울 송파구 문정동 143-2	96663	végan	option végane	chaîne	
913	알로우랩 다이닝오트	occidentale	salade, poké	서울 송파구 올림픽로 240	서울 송파구 잠실동 40-1	96564	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
914	로드샌드위치	continente	sandwich	서울 송파구 가락로 86길 10	서울 송파구 장지동 139-3	96644	végan	option végane	chaîne	
915	올라프랩	occidentale	poké	서울 송파구 송파대로 167	서울 송파구 문정동 651	96893	végan	option végane	chaîne	
916	올로우랩리	continente	poké	서울 송파구 오금로 130	서울 송파구 송파동 58-4	96818	végan	option végane	chaîne	
917	무타라	mexicaine	burrito bowl	서울 송파구 올림픽로30길 123	서울 송파구 신천동 7-29	96510	végan	option végane	chaîne	
918	정통	occidentale	salade, pâtes, pizza	서울 송파구 양재대로 1222	서울 송파구 장지동 99-11	96648	lacto-végétarien	option végétarienne		
919	새피데이원치클럽	occidentale	salade, plat	서울 송파구 백제고분로27길 42-30	서울 송파구 잠실동 205-18	96559	lacto-végétarien	option végétarienne		
920	번책피자	occidentale	pizza	서울 송파구 양재대로 932	서울 송파구 가락동 112-10	96921	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
921	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 송파구 송파대로 582	서울 송파구 신천동 7-17	96510	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
922	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 송파구 오금로11길 6	서울 송파구 방이동 84	96548	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
923	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 송파구 법원로11길 9	서울 송파구 문정동 648	96936	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
924	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 송파구 위례성대로 18길 31	서울 송파구 방이동 208-6	96936	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
925	퍼즈노스	occidentale	salade, sandwich	서울 송파구 마천중앙로 136	서울 송파구 장지동 694	96962	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
926	번책피자	occidentale	pizza	서울 송파구 성내천로 13길 3	서울 송파구 거여동 3-4	95796	lacto-végétarien	option végétarienne	chaîne	
927	다람쥐마스	occidentale	plat	서울 송파구 송파대로 111	서울 송파구 잠실동 40-1	96837	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
928	뉴질랜드목장	occidentale	salade, sandwich	서울 송파구 위례중앙로 2 268	서울 송파구 송파동 50-1	96825	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
929	샐러바운	continente	sandwich	서울 송파구 올림픽로84길 6-39	서울 송파구 방이동 41-3	95544	lacto ovo végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
930	다람쥐네하우스	fusion continente_occidentale	salade, pâtes	서울 송파구 문정로8길 22	서울 송파구 가락동 73-13	96753	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
931	인닉플로우	indienne, occidentale	curry, pizza	서울 송파구 백제고분로46길 28	서울 송파구 송파동 50-7	96818	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane		
932	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 오금로11길 27	서울 송파구 방이동 40	95544	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
933	원플러다	continente	plat	서울 송파구 법원로 114	서울 송파구 문정동 643-1	96954	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
934	원플러다	continente	plat	서울 송파구 위례성대로 97	서울 송파구 장지동 131-14	96602	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
935	인가	indienne	curry	서울 송파구 올림픽로 300	서울 송파구 신천동 29	96553	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
936	어그라	indienne	curry	서울 송파구 올림픽로 240	서울 송파구 잠실동 40-1	96554	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
937	어그라	indienne	curry	서울 송파구 올림픽로 300	서울 송파구 신천동 29	96553	lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
938	샐러드박스	occidentale	salade, poké	서울 송파구 오금로 306	서울 송파구 가락동 8	95761	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
939	샐러드박스	occidentale	salade, poké	서울 송파구 문정로42길 17	서울 송파구 문정동 652-1	96955	ovo-végétarien, lacto-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
940	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 법원로 114	서울 송파구 문정동 643-1	96954	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
941	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 송파대로 453	서울 송파구 석촌동 164-7	96609	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
942	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 백제고분로 187	서울 송파구 잠실동 250-5	95967	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
943	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 중대로 127	서울 송파구 가락동 76-1	95757	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
944	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 오금로 207	서울 송파구 가락동 258	95764	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
945	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 올림픽로30길 10	서울 송파구 방이동 7-14	96510	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
946	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 올림픽로 116	서울 송파구 잠실동 144-3	95958	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
947	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 송파대로 345	서울 송파구 가락동 313	96996	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
948	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 오금로 424	서울 송파구 방이동 84	95548	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
949	샐러디	occidentale, fusion continente_occidentale	salade, poké	서울 송파구 마천로 24	서울 송파구 방이동 215-1	96648	ovo-végétarien, végan	option végétarienne, végane	chaîne	
950	poke.eldday	continente	salade, poké	서울 송파구 백제고분로 425	서울 송파구 송파동 48	96620	ovo-végétarien, végan	option végétarienne

Le classement des cafés végétariens, végans et en option

	A	B	C	D	E
1	nom	adresse	adresse_2	zip_code	type (veg - opt)
2	마을찻집 마주이야기	서울 강북구 인수봉로55길 10	서울 강북구 수유동 435-50	01023	végan
3	저스티시즌	서울 도봉구 도봉로110다길 26	서울 도봉구 창동 650-13	01459	option végane, boisson, dessert
4	비건디저트 소소당	서울 은평구 통일로73길 27	서울 은평구 대조동 206-10	03389	végan
5	비건베이커리 로썸	서울 은평구 연서로18길 3-25	서울 은평구 대조동 222-17	03388	végan
6	비건생활연구소	서울 은평구 통일로 684	서울 은평구 녹번동 7	03371	végan
7	아렌샵	서울 은평구 증산로17길 6-33	서울 은평구 신사동 350-48	03442	option végane, boisson
8	히꾸	서울 은평구 연서로5길 15	서울 은평구 역촌동 64-48	03418	option végane, boisson, dessert
9	널담은공간	서울 종로구 삼청로 24	서울 종로구 사간동 65-1	03062	végan
10	애쉬빌 베이커리 카페	서울 종로구 북촌로5길 5-5	서울 종로구 재동 28	03060	végan
11	더숲 초소책방	서울 종로구 인왕산로 172	서울 종로구 옥인동 산3-1	03033	option végane, boisson
12	이도림블로트커피 베이크	서울 종로구 자하문로 43	서울 종로구 통인동 118-2	03036	option végane, boisson, dessert
13	책읽는고양이	서울 종로구 낙산성곽서1길 18-2	서울 종로구 이화동 9-70	03088	option végane, boisson, dessert
14	우사기의 비망록	서울 성북구 보문로15길 33	서울 성북구 보문동6가 168	02873	végan
15	따뜻한하루에	서울 성북구 고려대로30길 8	서울 성북구 안암동5가 89-1	02856	végan
16	KA	서울 성북구 월곡로14길 24	서울 성북구 하월곡동 226-3	02794	option végane, boisson
17	밑줄	서울 성북구 삼선교로23가길 25	서울 성북구 삼선동4가 292	02861	option végane, boisson, dessert
18	카페 헤더그로브	서울 성북구 동소문로24길 45	서울 성북구 동선동1가 85-150	02845	option végane, boisson, dessert
19	밸리스	서울 동대문구 회기로25길 16	서울 동대문구 회기동 347-4	02452	végan
20	카페드페소니아	서울 동대문구 왕산로 214	서울 동대문구 전농동 591-53	02555	option végane, boisson
21	STACK LAYER coffee	서울 동대문구 천장산로 28	서울 동대문구 이문동 264-170	02405	option végane, boisson
22	헤이림	서울 동대문구 고산자로 391	서울 동대문구 용두동 38-20	02566	option végane, boisson
23	매트팩토리	서울 동대문구 무학로 133-2	서울 동대문구 용두동 234-38	02583	option végane, boisson
24	카페 어치브	서울 동대문구 망우로18다길 19	서울 동대문구 휘경동 294-163	02498	option végane, boisson
25	웰컴투마이홈	서울 동대문구 망우로18가길 8	서울 동대문구 휘경동 276-4	02499	option végane, boisson
26	카페프로젝트이응	서울특별시 동대문구 서울시립대로 43	서울특별시 동대문구 전농동 644-89	02591	option végane, boisson
27	역시커피	서울 동대문구 회기로 28	서울 동대문구 제기동 1142-6	02468	option végane, boisson
28	이문동커피	서울 동대문구 이문로25길 39	서울 동대문구 이문동 331-56	02451	option végane, boisson
29	미드	서울 동대문구 망우로 22	서울 동대문구 휘경동 312-251	02494	option végane, boisson, dessert
30	까페 여름	서울 서대문구 가재울로6길 53-3	서울 서대문구 남가좌동 337-21	03692	végan
31	커피도가 헤리티지	서울 서대문구 이화여대5길 9	서울 서대문구 대현동 56-28	03766	végan
32	베지밍베이크	서울 서대문구 신촌로11길 7	서울 서대문구 창천동 112-2	03786	végan
33	보틀라운지	서울 서대문구 홍연길 26	서울 서대문구 연희동 708	03695	végan
34	베가니끄	서울 서대문구 이화여대길 52-35	서울 서대문구 대현동 34-21	03765	végan
35	보리지	서울 서대문구 홍은중앙로 75-10	서울 서대문구 홍은동 11-493	03604	végan

	A	B	C	D	E
36	블랙번즈	서울 서대문구 연세로7안길 42	서울 서대문구 창천동 53-91	03787	option végane, boisson
37	헨쇼	서울 서대문구 거북골로21길 21	서울 서대문구 북가좌동 376-9	03714	option végane, boisson
38	카페 필름포럼	서울 서대문구 성산로 527	서울 서대문구 대신동 85	03721	option végane, boisson
39	막지	서울 서대문구 연희로15길 39	서울 서대문구 연희동 124-31	03703	option végane, boisson
40	계절의 목소리	서울 서대문구 이화여대3길 27	서울 서대문구 대현동 90-13	03766	option végane, boisson, dessert
41	배추공주와페키들의감성놀이터	서울 서대문구 홍연길 87	서울 서대문구 연희동 719-18	03696	option végane, boisson, dessert
42	프레스커피바	서울 중구 충무로2길 8	서울 중구 충무로4가 154-1	04557	végan
43	키에 신당	서울 중구 퇴계로87길 37	서울 중구 황학동 570	04576	végan
44	카페드페소니아	서울 중구 을지로 281	서울 중구 신당동 220-28	04566	option végane, boisson
45	럭키서울	서울 중구 창경궁로1길 14	서울 중구 충무로4가 334	04558	option végane, boisson
46	후로아	서울 중구 명동8가길 52	서울 중구 충무로2가 61-2	04537	option végane, boisson
47	기브온 카페	서울 중구 퇴계로42길 35	서울 중구 필동2가 70-5	04624	option végane, boisson
48	다운트 에스프레소	서울 중구 퇴계로18길 34	서울 중구 남산동1가 12-2	04631	option végane, boisson
49	그라운드125	서울 중구 동호로14길 7	서울 중구 신당동 423-6	04607	option végane, boisson, dessert
50	Cre8	서울 중구 을지로5길 26	서울 중구 수하동 67	04539	option végane, boisson, dessert
51	어스돔	서울 중구 퇴계로36가길 46	서울 중구 필동2가 104-6	04626	option végane, boisson, dessert
52	목로정원	서울 성동구 서울숲2길 47	서울 성동구 성수동1가 668-39	04768	végan
53	프라나 테이블	서울 성동구 성수일로3길 3-9	서울 성동구 성수동1가 656-102	04779	végan
54	칠월의복숭아	서울 성동구 행당로 84	서울 성동구 행당동 346	04717	végan
55	성수시루	서울 성동구 성수일로8길 42	서울 성동구 성수동2가 300-6	04794	option végane, boisson, dessert
56	글루닉	서울 성동구 서울숲2길 16-12	서울 성동구 성수동1가 685-463	04768	option végane, boisson, dessert
57	이뮤 베이크샵	서울 마포구 양화로6길 57-13	서울 마포구 서교동 396-61	04047	végan
58	마뽀즈 비건케이크	서울 마포구 양화로6길 60	서울 마포구 합정동 412-2	04047	végan
59	평형	서울 마포구 포은로5길 6	서울 마포구 망원동 410-31	04009	végan
60	Down To Earth Vakery	서울 마포구 대흥로 175	서울 마포구 대흥동 806	04105	végan
61	두두리두팡	서울 마포구 월드컵로23길 19	서울 마포구 망원동 57-375	04012	végan
62	어피스오브	서울 마포구 와우산로 134	서울 마포구 서교동 338-31	04059	végan
63	비고미	서울 마포구 망원로8길 63	서울 마포구 망원동 401-2	04014	végan
64	성산커피클럽	서울 마포구 월드컵북로 75	서울 마포구 성산동 231-15	03967	végan
65	게릴라방앗간	서울 마포구 동교로 58	서울 마포구 합정동 432-5	04022	végan
66	경성커피	서울 마포구 마포대로12길 29	서울 마포구 공덕동 242-43	04211	option végane, boisson
67	경성커피	서울 마포구 삼개로 7-1	서울 마포구 도화동 201-43	04172	option végane, boisson
68	경성커피	서울 마포구 토정로 256	서울 마포구 용강동 494-49	04162	option végane, boisson
69	모닝이네 하우스	서울 마포구 성미산로26길 9	서울 마포구 연남동 252-3	03984	option végane, boisson, dessert
70	제로카페	서울 마포구 와우산로27길 17	서울 마포구 서교동 339-9	04054	option végane, boisson, dessert

	A	B	C	D	E
71	까페 빈틈 M	서울 마포구 망원로7길 3-6	서울 마포구 망원동 423-18	03964	option végane, boisson, dessert
72	밀랑스	서울 마포구 대흥로28길 5	서울 마포구 대흥동 2-30	04112	option végane, boisson, dessert
73	갱스카페	서울 마포구 월드컵북로6길 97	서울 마포구 연남동 567-40	03990	option végane, boisson, dessert
74	화이트컨테이너	서울 마포구 성미산로 153-13	서울 마포구 연남동 240-34	03980	option végane, boisson, dessert
75	커피볶는김대리	서울 마포구 월드컵북로6길 21	서울 마포구 연남동 570-36	03991	option végane, boisson, dessert
76	올프로틴	서울 마포구 동교로38길 33-10	서울 마포구 연남동 390-39	03982	option végane, boisson, dessert
77	게헨	서울 마포구 신촌로12다길 10	서울 마포구 노고산동 56-41	04057	option végane, boisson, dessert
78	널담은공간	서울 용산구 신흥로15길 18-12	서울 용산구 용산동2가 19-12	04338	végan
79	노노샵	서울 용산구 보광로 90	서울 용산구 이태원동 21-1	04406	végan
80	굿니스클럽	서울 용산구 신흥로 99-9	서울 용산구 용산동2가 1-684	04337	végan
81	빵어니스타	서울 용산구 보광로55길 3	서울 용산구 이태원동 180-16	04391	végan
82	mtl	서울 용산구 이태원로49길 24	서울 용산구 한남동 743-8	04348	option végane, boisson
83	mtl	서울 용산구 효창원로69길 25	서울 용산구 효창동 5-160	04318	option végane, boisson
84	아키비스트	서울 용산구 한남대로42길 41	서울 용산구 한남동 726-354	04417	option végane, boisson
85	미니미즈	서울 용산구 녹사평대로32길 21	서울 용산구 이태원동 56-10	04390	option végane, boisson
86	아르켓 카페	서울 용산구 한강대로23길 55	서울 용산구 한강로3가 40-999	04377	option végane, boisson, dessert
87	비건 카페 비디알오	서울 광진구 아차산로57길 14	서울 광진구 구의동 221-59	05041	végan
88	만날 로스터리 카페	서울 광진구 광나루로 545	서울 광진구 구의동 668	04978	option végane, boisson, dessert
89	사이유지	서울 강서구 공항대로53가길 48	서울 강서구 등촌동 643-3	07570	option végane, boisson, dessert
90	고드니	서울 강서구 마곡중앙로 161-1	서울 강서구 마곡동 760-2	07788	option végane, boisson, dessert
91	카페노아	서울 양천구 목동중앙남로3길 23	서울 양천구 목동 768-6	07963	végan
92	커피나무아래쉼	서울 양천구 신정이펜1로 50	서울 양천구 신정동 1316	08050	option végane, boisson
93	살롱드비건	서울 영등포구 양평로22길 31	서울 영등포구 양평동5가 120-2	07203	végan
94	비건이지	서울 영등포구 가마산로61길 5-1	서울 영등포구 신길동 325-57	07382	végan
95	묘묘씨	서울 영등포구 당산로52길 31-1	서울 영등포구 당산동6가 110-42	07223	végan
96	포엣룸	서울 영등포구 도림로141가길 4	서울 영등포구 문래동4가 2-24	07288	option végane, boisson, dessert
97	아르켓 카페	서울 영등포구 여의대로 108	서울 영등포구 여의도동 22	07335	option végane, boisson, dessert
98	커피런	서울 영등포구 양평로22가길 1	서울 영등포구 양평동5가 58-1	08561	option végane, boisson, dessert
99	푸르토아	서울 금천구 독산로54길 41	서울 금천구 독산동 378-54	08745	végan
100	비건마마	서울 관악구 봉천로 457-1	서울 관악구 봉천동 871-74	07207	végan
101	휘게 라이프	서울 관악구 남현길 37	서울 관악구 남현동 1066-3	08806	végan
102	그로그로카페	서울 관악구 참숯1길 19	서울 관악구 봉천동 1544-1	08830	végan
103	언사이드 커피 로스터스	서울 관악구 난곡로75길 11	서울 관악구 신림동 520-1	08701	option végane, boisson, dessert
104	비건카페 유로카	서울 서초구 서초대로50길 8	서울 서초구 서초동 1572-8	06645	végan

	A	B	C	D	E
105	거북이	서울 서초구 방배천로4안길 48	서울 서초구 방배동 454-2	06691	végan
106	설봄 플래그십스토어	서울 서초구 효령로27길 24	서울 서초구 방배동 913-26	06685	végan
107	스왈로베이커리 카페	서울 서초구 효령로 276	서울 서초구 서초동 1457-2	06716	végan
108	쿠키부아흐	서울 서초구 동광로19길 1	서울 서초구 방배동 793-20	06561	végan
109	보틀라운지	서울 서초구 서초대로 160-7	서울 서초구 방배동 126-1	06661	option végane, boisson
110	스템커피	서울 서초구 서초중앙로24길 41	서울 서초구 서초동 1687-1	06603	option végane, boisson
111	비건비거닝	서울 강남구 선릉로85길 6	서울 강남구 역삼동 708-35	06212	végan
112	비건제과 스윗바이비	서울 강남구 언주로124길 40	서울 강남구 논현동 257	06101	végan
113	듀공	서울 강남구 언주로71길 5-4	서울 강남구 역삼동 773-2	06226	végan
114	카페드페소니아	서울 강남구 일원로 115	서울 강남구 일원동 717	06355	option végane, boisson
115	카페 라미스콘	서울 강남구 도산대로53길 32	서울 강남구 신사동 665-12	06019	option végane, boisson
116	임시정원	서울 강남구 선릉로 833	서울 강남구 신사동 664-10	06018	option végane, boisson
117	카페 카이브	서울 강남구 압구정로10길 35-2	서울 강남구 신사동 534-12	06028	option végane, boisson
118	아르켓 카페	서울 강남구 가로수길 30	서울 강남구 신사동 542	06036	option végane, boisson, dessert
119	인터랙트 with 글루텐프리	서울 강남구 강남대로118길 16	서울 강남구 논현동 183-3	06120	option végane, boisson, dessert
120	루틴	서울 강남구 삼성로 517	서울 강남구 삼성동 144-14	06158	option végane, boisson, dessert
121	느리미과자점	서울 송파구 성내천로32길 18	서울 송파구 마천동 144-5	05751	végan
122	카페멜로우	서울 송파구 송이로17길 58-26	서울 송파구 가락동 12-9	05702	option végane, boisson
123	지구를 위한 노래	서울 강동구 명일로12길 6	서울 강동구 둔촌동 622-2	05366	végan
124	카페브리틀	서울 강동구 성안로 39	서울 강동구 성내동 434-49	05396	végan
125	피크플래버	서울 강동구 올림픽로88길 25	서울 강동구 천호동 312-26	05323	option végane, boisson

La liste des boulangeries véganes

	A	B	C	D
1	nom	adresse	adresse_2	zip_code
2	두드린	서울 도봉구 도봉로112길 22	서울 도봉구 창동 651-74	01455
3	주주베이커리	서울 노원구 섬밭로 196	서울 노원구 하계동 273	01863
4	부트브레드	서울 은평구 은평로8길 46	서울 은평구 응암동 118-9	03453
5	FOKI 포키 비건디저트베이커리	서울 은평구 갈현로31길 22	서울 은평구 갈현동 243-31	03321
6	다온브레드	서울 은평구 연서로 455	서울 은평구 진관동 92	03305
7	비건베이커리 로썸	서울 은평구 연서로18길 3-25	서울 은평구 대조동 222-17	03388
8	앞으로의빵집	서울 종로구 삼일대로32가길 29-1	서울 종로구 익선동 42	03132
9	도날드 앤 썸머	서울 성북구 화랑로1길 36	서울 성북구 하월곡동 90-773	02739
10	용토끼	서울 동대문구 이문로9길 105-13	서울 동대문구 이문동 431	02451
11	빵의향현	서울 중랑구 동일로136길 25	서울 중랑구 중화동 83-4	02050
12	목동쌀빵	서울 중랑구 공릉로12가길 11	서울 중랑구 묵동 157-22	02019
13	삐토베이커리	서울 중랑구 용마산로93길 33	서울 중랑구 면목동 42-6	02201
14	비건 베이커리 구떼	서울 서대문구 명지대2길 13	서울 서대문구 홍은동 421-11	03675
15	비건이레	서울 서대문구 경기대로 33	서울 서대문구 충정로3가 23-4	03752
16	윤쓰코티	서울 서대문구 북아현로24길 27-3	서울 서대문구 북아현동 1-539	03747
17	릴리브드	서울 서대문구 수색로2길 30-2	서울 서대문구 남가좌동 152-44	03712
18	산타할머니	서울 서대문구 신촌역로 22-5	서울 서대문구 대현동 60-11	03766
19	오베흐트	서울 중구 퇴계로10길 34	서울 중구 회현동1가 73-1	04633
20	영베이커리	서울 성동구 독서당로 187	서울 성동구 옥수동 428	04732
21	베러초이스	서울 성동구 연무장5길 9-13	서울 성동구 성수동2가 302-43	04782
22	포포브레드	서울 마포구 동교로18길 13	서울 마포구 서교동 464-12	04030
23	라므아르	서울 마포구 월드컵로11길 46-14	서울 마포구 망원동 380-39	04013
24	더브레드블루	서울 마포구 신촌로12다길 3	서울 마포구 노고산동 54-58	04057
25	지구제과	서울 마포구 성미산로29길 30-3	서울 마포구 연남동 241-45	03980
26	비건다움 제과점	서울 마포구 성암로 28	서울 마포구 성산동 134-2	03951
27	포어피크 베이커리	서울 마포구 마포대로28라길 8	서울 마포구 아현동 742-1	04201
28	줄리아스케이크룸	서울 마포구 광성로6길 30	서울 마포구 신수동 85-13	04096
29	오무오무	서울 광진구 능동로37길 40-5	서울 광진구 중곡동 640-7	04919
30	이로운제과	서울 광진구 뚝섬로32길 29	서울 광진구 자양동 48-36	05085
31	딩딩빵	서울 광진구 뚝섬로52길 13	서울 광진구 자양동 637	05100
32	별빛담은	서울 광진구 아차산로42길 53	서울 광진구 자양동 232-14	05054
33	소화연빵	서울 양천구 신목로2길 66	서울 양천구 목동 404-16	08007
34	베를린덴시나몬	서울 양천구 남부순환로60길 20-14	서울 양천구 신월동 197-3	07914
35	브론토 비건쿠키	서울 양천구 신목로6길 41	서울 양천구 신정동 118-7	08009

	A	B	C	D
36	원더칩스	서울 구로구 고척로30길 43	서울 구로구 개봉동 132-18	08237
37	소소당	서울 구로구 개봉로1길 56	서울 구로구 개봉동 367-27	08353
38	루쓰오트	서울 영등포구 선유서로 76	서울 영등포구 양평동1가 20	07279
39	선유빵집	서울 영등포구 선유로 176	서울 영등포구 양평동3가 69	07255
40	건강빵	서울 금천구 독산로108길 63	서울 금천구 독산동 900-16	08548
41	땅지베지	서울 금천구 금하로1라길 22	서울 금천구 독산동 1108-6	08600
42	우부래도	서울 동작구 상도로37길 3	서울 동작구 상도1동 666-3	06968
43	원더로우	서울 관악구 관악로12길 105	서울 관악구 봉천동 1626-35	08789
44	베이크샵 피봇	서울 서초구 방배로23길 5	서울 서초구 방배동 935-39	06672
45	더래빗	서울 서초구 방배천로4안길 38	서울 서초구 방배동 454-25	06691
46	노르디	서울 강남구 도산대로37길 36	서울 강남구 신사동 626-27	06024
47	비건제과 스윗바이비	서울 강남구 언주로124길 40	서울 강남구 논현동 257	06101
48	콜리플라워	서울 강남구 압구정로2길 45	서울 강남구 신사동 517-5	06034
49	비건 베이커리 보물	서울 강남구 논현로67길 11	서울 강남구 역삼동 796-3	06257
50	에콘	서울 강남구 학동로101길 11	서울 강남구 청담동 132-16	06075
51	비건네이처	서울 송파구 송파대로 448-1	서울 송파구 송파동 15-7	05625
52	담뿍빵집	서울 송파구 위례광장로 270	서울 송파구 장지동 895	05852
53	미니데일리 베이커리	서울 강동구 천호대로162가길 10	서울 강동구 성내동 145-9	05383
54	러빗박스	서울 강동구 올림픽로93길 24	서울 강동구 암사동 515-23	05242
55	탱밀리	서울 강동구 올림픽로 572	서울 강동구 성내동 595	05391

Annexe 18 – Les nouilles aux sarrasins et le *kongguksu* (nouilles au bouillon de lait de soja froid) et les raviolis du *gongyanggan* du temple Bongeunsa



Source : photos prise par Hee-Jin YUN, le 10/05/2023

Annexe 19 – Le menu de Seungso et les *mandoo* frits végans



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

Les nouilles avec le bouillon de légumes (en haut à gauche), les nouilles avec le *gochujang* et du kimchi (en haut à droite), l'*ongsimi* aux algues (pommes de terre écrasées, la texture est similaire à celle de gnocchi) (en bas à gauche) et le bibimbap aux germes de légumes (en bas à droite).



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

Annexe 20 – L’atmosphère du Seungso



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

Silence : veuillez interrompre brièvement la conversation pendant le repas.
Promesse avec Seungso : Prenez le repas, après avoir lu le chant d'offrande ; les *banchan* et l'eau sont en libre-service ; la vaisselle doit être rapportée par vous-même ; il est interdit d'apporter de la nourriture de l'extérieur ; il ne faut pas laisser de restes de nourriture (Si vous laissez des restes, une taxe environnementale de 3 000 wons (1 euro 50) sera appliquée).

Annexe 21 – Les nouilles au *gongyanggan* du temple Jogyesa



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

Annexe 22 – Le bibimbap avec la soupe de *doenjang*



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

Annexe 23 – Les nouilles avec le *gochujang* et les pousses de soja, et la soupe aux algues



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

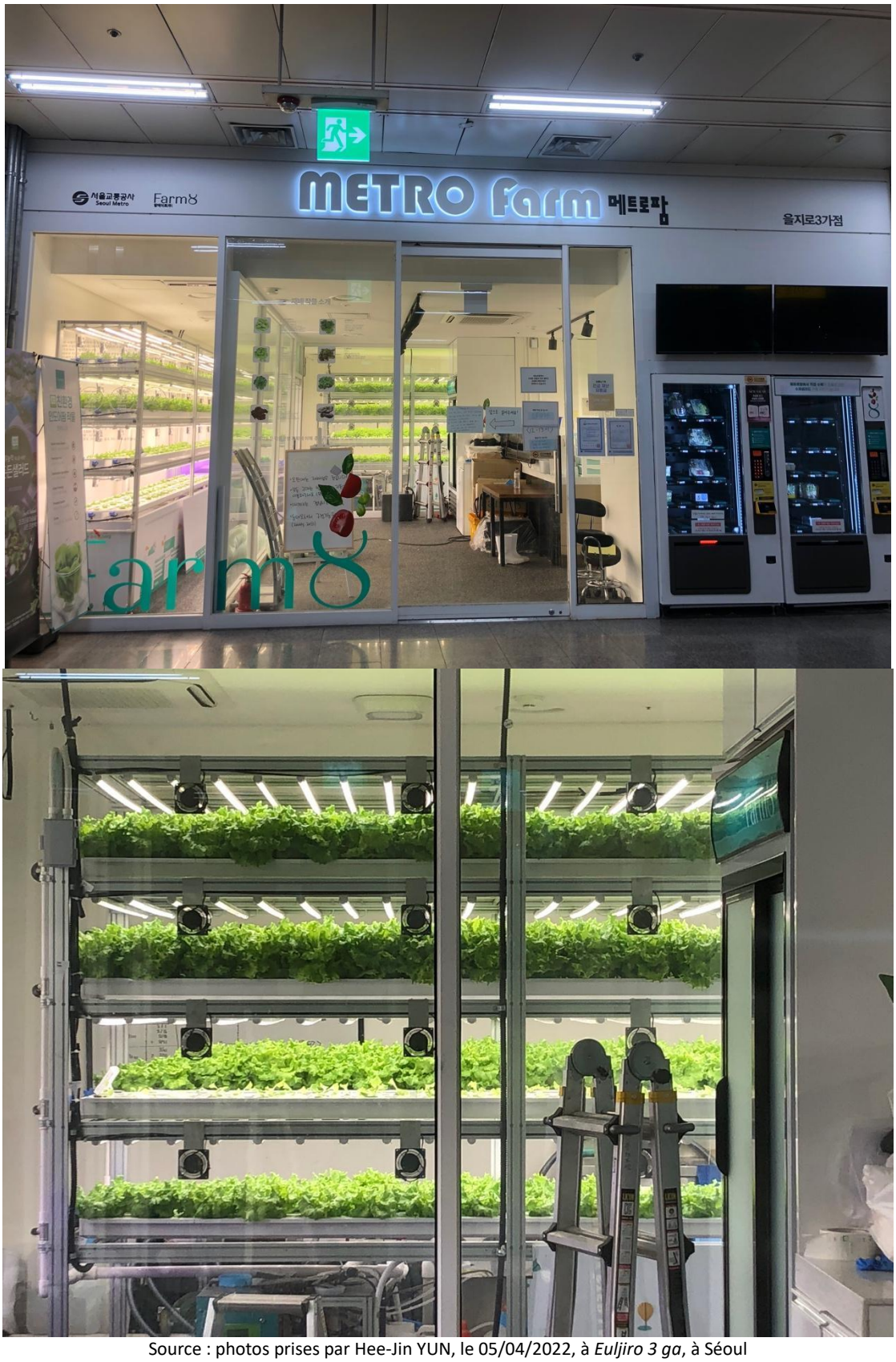
Annexe 24 – Le repas servi dans les *balwoo* au *gongyanggan* du temple Gilsangsa



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2023

Annexe 25 – Ferme du métro de Séoul

La ferme du métro dans la station *Euljiro 3 ga* avec deux distributeurs de salades cultivées



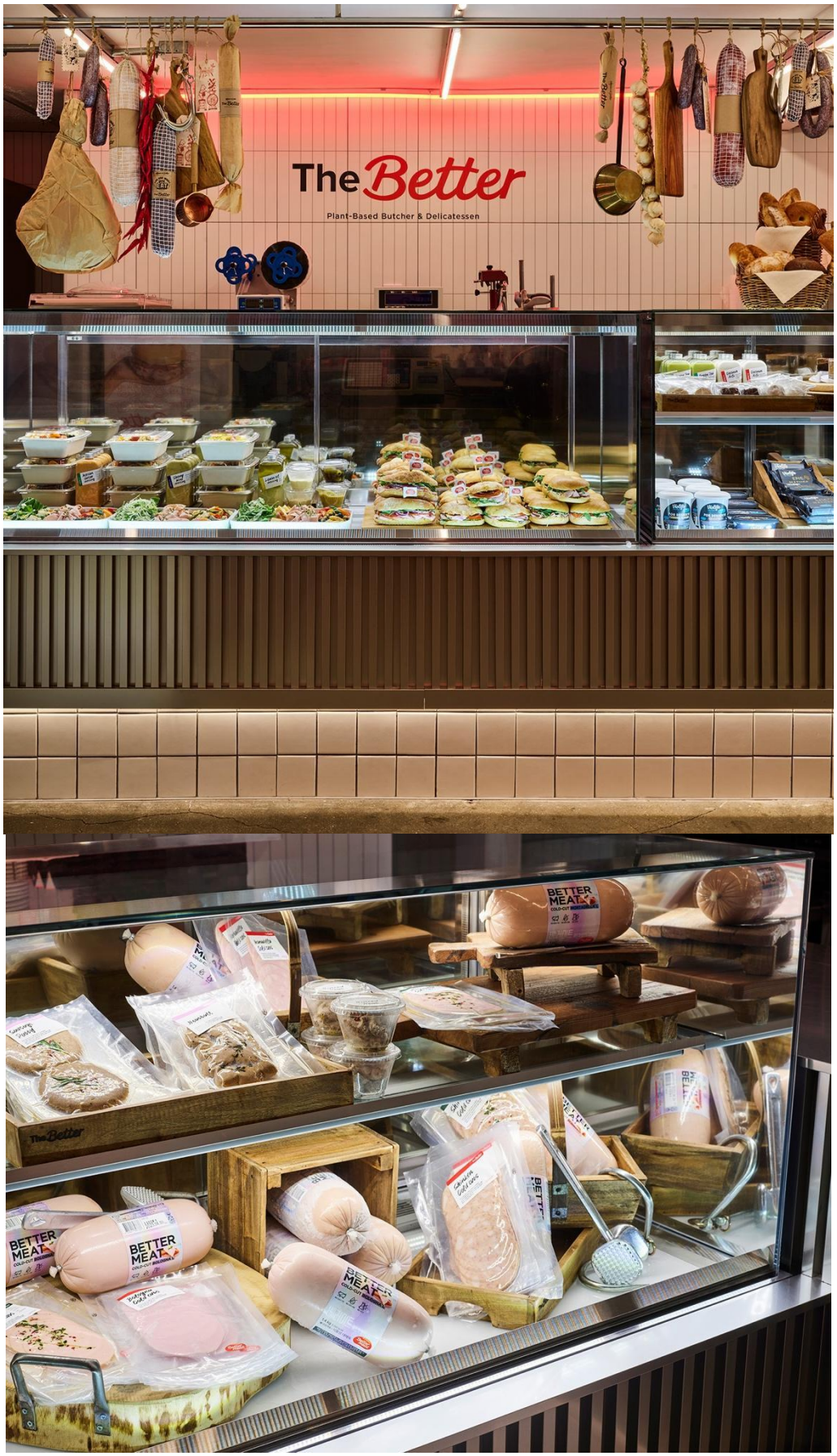
Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 05/04/2022, à *Euljiro 3 ga*, à Séoul

Annexe 26 – Les principes de la « table du futur »

Les 15 règles de pratique alimentaire pour la « table du futur » réparties en trois catégories, proposées par le centre de soutien global à l'alimentation de Séoul sont les suivantes : 1. Acheter des aliments à faible teneur en carbone et peu transformés ; privilégier les produits alimentaires locaux ; les produits labélisés certificat écologique et avec une faible teneur en carbone ; les aliments moins décortiqués (pour le riz et des céréales par exemple) et moins transformés ; les produits avec moins d'emballage et l'emploi de sacs de courses réutilisables ; minimiser l'emballage. 2. Adopter une alimentation équilibrée principalement axée sur les aliments végétaux ; consommer au moins deux types de légumes par repas ; consommer des fruits frais quotidiennement ; inclure quotidiennement des aliments d'origine végétale riches en protéines ; manger du poisson au moins deux fois par semaine ; éviter de trop manger. 3. Réduire le gaspillage alimentaire ; acheter et cuisiner seulement ce qui est nécessaire ; utiliser les produits agricoles « laids » ; surveiller attentivement la date limite de consommation, commander le repas qu'on peut consommer et éviter de laisser des restes ; utiliser au maximum toutes les parties des ingrédients alimentaires ; respecter et pratiquer le tri sélectif des déchets alimentaires.

Source : Centre de soutien global à l'alimentation de Séoul.

Annexe 27 – Une boucherie éphémère végane en 2022



Source : Better Meat, URL : https://heypop.kr/n/38039/, consulté le 10/05/2023

Annexe 28 – Les raisons du choix des lieux étudiés et présentation de détails supplémentaires concernant l'observation de terrain

Les raisons du choix de ces lieux sont les suivantes : l'arrondissement de Jongno est un des lieu de prédilection des jeunes, avec ses restaurants, ses cafés à la fois « rétro » et « avant-gardistes », ses *hagwons* (établissement scolaires privés) et des personnes âgées, avec le très célèbre parc anciennement appelé parc de la Pagode, où les personnes âgées ont l'habitude de se réunir. Cet arrondissement comporte également des entreprises financières et des lieux touristiques. Le quartier de Gwanghwamun est caractérisé par la présence de nombreuses grandes entreprises et une population active importante. À la station de Jamsil se situe la Lotte World Tower, l'un des bâtiments emblématiques de Séoul avec ses 123 étages, abritant notamment un grand magasin et une GMS. Au pied de celle-ci se trouve également un parc d'attractions, le Lotte World. Près de la station de Gangnam, de nombreuses entreprises et hagwons se sont établis. Quant à la fréquentation de ces lieux, les stations de Jamsil et de Gangnam, points de convergence des bus de banlieues, sont respectivement la première et la deuxième station les plus fréquentées de Séoul en 2021 d'après Datastory Séoul, et la gare principale de Séoul en est l'accès ferroviaire majeur avec des liaisons vers de nombreuses villes ainsi que les aéroports d'Incheon et de Gimpo.

Détails supplémentaires concernant observation :

Lors de notre enquête sur le terrain, nous avons pu constater qu'il était facile de trouver des produits végans dans ces endroits sauf dans l'un des *pyeonuijeom* situé dans l'arrondissement de Jongno. Parmi les commerces que nous avons étudiés sur le terrain, nous avons constaté que sept des vingt *pyeonuijeom de* Gangnam et un des cinq *pyeonuijeom de* Gwanghwamun vendent des produits végans. Il s'agit surtout de produits alimentaires occidentalisés comme les hamburgers végans, salades mais aussi coréens comme le *kimbap, le samgakkimbap* et *le ramyeon* végan.

D'après les employés des *pyeonuijeom*, personne ne demande ce type de produit alimentaire et beaucoup d'employés ne connaissaient pas le mot « végan » contrairement au mot *chaesik* (végétarien) en coréen, qu'ils ont immédiatement compris. Cela montre bien que le mot

« végan » n'est pas encore commun en Corée du Sud même si les médias disent que celui-ci est à la mode et que tout le monde le connaît.

Dans les épiceries de deux grands magasins de Jongno, nous avons remarqué qu'ils proposent plutôt des plats préparés végans tels que les *mandoo*, des nuggets et du riz sauté en portions pour quatre personnes, tandis que les *pyeonuijeom* proposent des portions individuelles. Elles proposent aussi un choix plus diversifié de lait végétal avec non seulement du lait de haricot noir et de soja, très facilement trouvables dans les commerces en Corée du Sud, mais également d'avoine, d'amande et de riz qui sont plus rares. De même, les provenances de ces produits sont plus variées avec des origines comme les Etats-Unis d'Amérique et l'Europe. Les GMS situés à côté des stations de Séoul et de Jamsil offrent davantage de choix aux végétariens car en plus des plats préparés mentionnés précédemment, ils proposent également des viandes de substitution, des plats à base de viande comprenant boulettes, *neobiani, sundaebokkeum* (boudin coréen sauté) et *tangsuyuk* proposés en version végétale, ainsi que des biscuits végans (chips de légumes).

Annexe 29 – Un magasin zéro déchet dans le quartier de Mangwon



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 15/03/2022, au quartier de Mangwon, à Séoul

Annexe 30 – Le menu du Bappulkkot et le plat que nous avons pris



De droite à gauche et de haut en bas : *chaegaejang* (version végétarienne du *yukgaejang*, ragoût coréen épicé au bœuf), bibimbap aux légumes d'hiver, bol de riz au *doenjang*, bol de riz aux champignons sautés, curry de tomates, bol de riz à la sud-africaine avec tomates, beurre de cacahuète et diverses herbes, *tteok guk* avec raviolis de riz du Nouvel An (disponible uniquement pendant l'hiver du Nouvel An).

chaegaejang



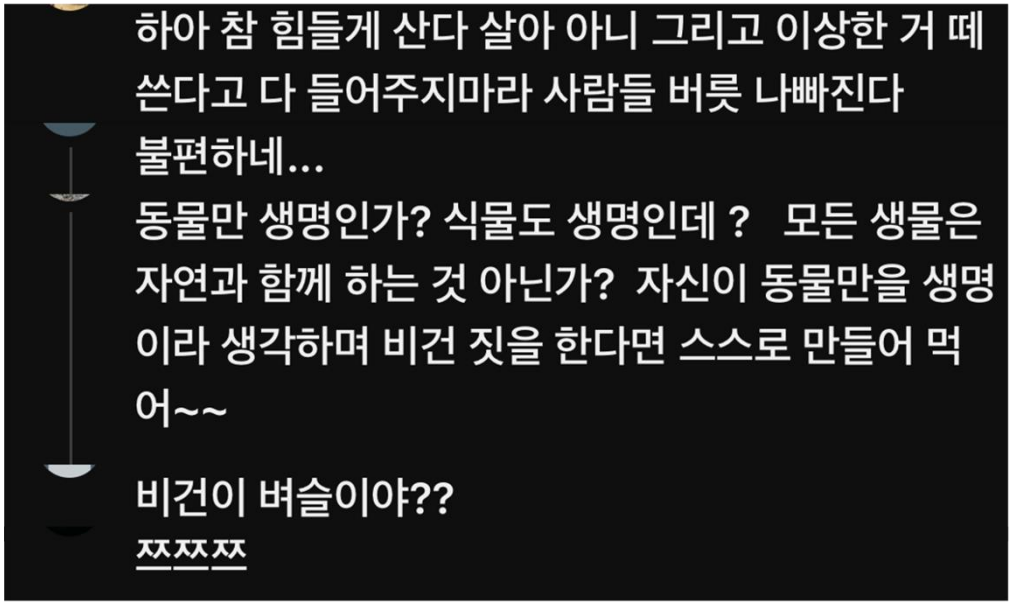
Source : photos prises par Hee-Jin YUN, le 30/03/2022, au restaurant Bappulkkot

Annexe 31 – Les banchan présentés à table



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2025

Annexe 32 – Les commentaires négatifs sur les végétariens en 2025



Source : MBN News, le 21/06/2025, *"처음 와서 2 주 굶었어요" 비건인 발목 잡는 한국 [MBN 뉴스센터] Je suis venu pour la première fois et j'ai jeûné pendant deux semaines : la Corée, un obstacle pour les végétaliens [MBN News Center]* [Vidéo], YouTube, URL : https://www.youtube.com/watch?v=PTYHkIu5dTc, consulté le 12/01/2026.

Nous avons capturé quelques commentaires sur les végans tirés d'une vidéo d'actualité de 2025 montrant qu'il est difficile pour les étrangers de manger végan en Corée du Sud. La traduction de haut en bas est la suivante : « Ha, c'est vraiment difficile à vivre, ce n'est pas une vie. Et ne cédez pas à toutes leurs exigences bizarres, ça donne de mauvaises habitudes aux gens » ; « C'est gênant... » ; « Seuls les animaux sont des êtres vivants ? Les plantes aussi sont des êtres vivants, non ? Tous les êtres vivants font partie de la nature, non ? Si vous pensez que seuls les animaux sont des êtres vivants et que vous devenez végans, alors cultivez votre propre nourriture et mangez-la~~ » ; « Être végan, c'est un titre honorifique ??? ; « Tsk tsk ».

Annexe 33 – *sameseak* et *osaek jeon*

samseak jeon



Source : https://warm-daily-83.tistory.com/357

oseak jeon



Source : 1000 recipe, URL : https://www.10000recipe.com/recipe/7034548?srsltid=AfmBOopA2CgiVRnBRkiuPjky9_j0HlLbutlnqaODRVnwDzLcRhI3He80

Annexe 34 – Le témoignage d'une personne interrogée travaillant dans un restaurant de cuisine des temples

Les Sud-Coréens ne sont pas prêts à payer cher pour manger la cuisine des temples. Selon le chef cuisinier que nous avons interrogé, auparavant responsable dans le restaurant Doosoogobang spécialisé dans cette cuisine, certains mangeurs avaient tendance à la considérer trop chère. Il a expliqué que leur menu, coûtant entre 100 000 wons (67,28 euros) et 130 000 wons (87,47 euros), peut être perçu par certains comme un peu trop onéreux pour un menu dont la viande est absente. Il a aussi vu des clients comparer leur restaurant à un *hanjeongsik*[717] alors que *Doosoogobang* sert des plats avec la juste quantité nécessaire. En outre, il réalise artisanalement des plats à partir d'ingrédients fermentés (sauces traditionnelles et sirop de fruit etc.). Au printemps, leurs employés cueillent les herbes sauvages dans les montagnes et les confient à l'artisan fabriquant des nouilles, ce qui prend du temps. Certains clients semblent un peu réticents à payer pour ce genre de choses d'après le chef-cuisinier. Cela met en évidence le fait que la viande prend toujours une place très importante chez les Sud-Coréens qui sont prêts à payer sans jugement, peu importe le prix (par exemple, le *hanwoo* [718] coûte au minimum 100 000 wons (67,28 euros) et peut atteindre plus de 300 000 wons (201,03 euros) alors qu'un repas végétarien comme la cuisine des temples (celle proposée par le Doosoogobang ou le Balwoogongyang) leur semble trop cher pour de la cuisine réalisée artisanalement (qui est le fruit du travail de l'homme et de la nature).

[717] Il désigne une table d'hôte coréenne composée d'un ensemble de *banchan* servis avec un plat contenant de la viande ou du poisson, du riz et de la soupe. Pour une expérience culinaire plus moderne, le repas est servi en entrée, plat et dessert (International Korean Menu Guide, 2017).

[718] L'*omakase* est un terme japonais qui est devenu un terme gastronomique populaire en Corée du Sud de nos jours, signifiant que le chef cuisinier contrôle la sélection du plat. Le *hanwoo kase* est un mot composé coréen-japonais dérivé de l'*omakase*, qui signifie servir plusieurs pièces de bœuf coréen en petites portions et par étapes (par exemple, une fois qu'une pièce est finie, d'autres sont préparées).

Annexe 35 – Le cours de cuisine des temples donné par la nonne Seonjae

Démonstration de cuisine



Réalisation des plats



Source : photos prises par Hee-Jin YUN, 2019

Annexe 36 – le titre de cinquante-sept livres de recettes de cuisine bouddhiste

Les livres de recettes écrites par les religieux bouddhistes :

1. JEONGSAN KIM Yeon-Sik, 1997, *한국사찰음식 Cuisine des temples coréens*, Séoul, Woori édition, 155 p.
2. JEONGSAN KIM Yeon-Sik, 2011, *북한 사찰음식 Cuisine des temples nord-coréens*, s. l., Dahal Media, 144 p.
3. JEONGSAN KIM Yeon-Sik, 2023, *발우공양 빠진 사찰음식 대중화 사찰음식은 없다 Sans le balwoo gongyang, il n'existe pas de véritable diffusion de la cuisine monastique*, Séoul, Inmungonggan, 270 p.
4. Nonne Beopsong, 2015, *법송 스님의 자연을 담은 밥상 La table de la nonne Beopsong, qui reflète la nature*, Séoul, Seoul Cultural Publishers, 192 p.
5. Nonne Beopsong, 2020, *뿌리를 담은 밥상 Les racines dans l'assiette*, s. l., Jaja, 261 p.
6. Nonne Beopsong, 2021, *바다를 담은 밥상 Une table aux saveurs de la mer*, s. l., Jaja, 260 p.
7. Nonne Beopsong, 2024, *아침을 담은죽 Un porridge pour le matin*, s. l., Jaja, 236 p.
8. Nonne Daean, 2004, *마음의 살까지 빼주는 사찰음식 다이어트 Un régime à base de plats de temple qui vous aide à perdre du poids jusqu'au fond du cœur*, s. l., Random House Korea, 192 p.
9. Nonne Daean, 2010, *열두 달 절집 밥 –1 Les repas monastiques au fil des douze mois –1*, Paju, Woongjin Living House, 280 p.

10. Nonne Daean, 2012, *대안스님의 마음설레는 레시피 Les recettes qui font palpiter le cœur de la nonne Daean*, Paju, Kimyoungsa, 240 p.
11. Nonne Daean, 2014, *열두 달 절집 밥 – 2 Les repas monastiques au fil des 12 mois – 2*, Paju, Woongjin Living House, 280 p.
12. Nonne Daean, 2020, *대안스님의 채소밥 Le riz aux légumes de la nonne Daean*, s. l., Chaek Chaek, 372 p.
13. Nonne Dolim, 2024, *도림 스님의 맛의 기쁨 (사찰음식) - 소중한 사람과 나누는 마음의 밥상 La joie des saveurs de la nonne Dolim (Cuisine des temples) – Une table du cœur à partager avec ceux qui comptent*, s. l., Milimwon, 184 p.
14. Nonne Hongseung, 2003, *녹차와 채식 – 사찰음식으로 부처를 만나다 Thé vert et végétarisme – Rencontrer Bouddha à travers la cuisine du temple*, Séoul, Woori édition, 181 p.
15. Nonne Hongseung, 2010, *홍승 스님의 자연을 담은 사찰음식 La cuisine des temples de la nonne Hongseung, inspirée par la nature*, s. l., Kbookstore, 252 p.
16. Nonne Hongseung, 2016, *생각보다 쉬운 사찰밥상 – 집에서 만들어 스님처럼 먹다 Cuisine des temples facile – Préparez et mangez comme les religieux bouddhistes à la maison*, Séoul, Dam and Books, 184 p.
17. Nonne Hongseung, 2023, *매일매일 채식밥상 – 사찰음식계의 스승 홍승 스님의 채식 요리 클래스 Table végétarienne quotidienne – Cours de cuisine végétarienne avec la nonne Hong Seung, référence dans le domaine de la cuisine la cuisine des temples*, Séoul, Dam and Books, 336 p.
18. Nonne Jeong Kwan, SEELMANN Hoo Nam, 2025, *Korean Temple Cooking: Lessons on Life and Buddhism, with Recipes, the Life and Work of Jeong Kwan Snim*[719], s. l., Hardie Grant US, 448 p.
19. Nonne Jigyeon, 2015, *지견스님의 손쉬운 채공간 Cuisine végétarienne facile de la nonne Jigyeon*, Woorigihoek, 235 p.
20. Nonne Seonjae, 2005, *선재 스님의 사찰음식 (개정판) La cuisine des temples de la nonne Seonjae,* éd. révisée. Séoul, Designhouse, 238 p.
21. Nonne Seonjae, 2011, *선재 스님의 이야기로 버무린 사찰음식 La cuisine de temple présentée par la nonne Seonjae*, Séoul, Bulgwang, 256 p.

[719] Ce livre de recettes est également écrit en coréen.

22. Nonne Seonjae, 2017, *당신은 무엇을 먹고 사십니까? Que mangez-vous au quotidien ?*, Séoul, Bulgwang, 365 p.
23. Nonne Seonoh, 2008, *선오 스님의 백련으로 만드는 사찰음식 La cuisine des temples de la nonne Seonoh, préparée avec le lotus blanc*, Séoul, Woonjoosa, 200 p.
24. Nonne Simjeon Ilwoon, 2011, *불영이감춘 스님의 비밀레시피 Les recettes secrètes d'une nonne que le temple Buryeongsa a cachées*, Séoul, Dam and Books, 267 p.
25. Nonne Simjeon Ilwoon, 2012, *김치나무에 핀 행복 – 불영이 버무리 절집김치 이야기, Le bonheur du kimchi – l'histoire du kimchi du temple Buryeongsa*, Séoul, Dam and Books, 240 p.
26. Nonne Simjeon Ilwoon, 2013, *사찰음식이 좋다 – 불영사 자연 그대로의 밥상 Aimer la cuisine des temples – la table naturelle du temple de Buryeongsa*, Séoul, Dam and Books, 240 p.
27. Nonne Simjeon Ilwoon, 2017, *마음 밥상 Le repas du cœur*, Séoul, Mogwanamu, 292 p.
28. Nonne Simjeon Ilwoon, 2024, *다정한 마음이 채운 한 그릇 Un bol rempli de tendresse*, Séoul, Jogyejong Édition, 268 p.
29. Nonne Woogwan, 2013, *우관스님의 손맛 깃든 사찰 음식 – 마음으로 사계절을 담다 La cuisine des temples de la nonne Woogwan, empreinte de sa touche personnelle – Quatre saisons dans le cœur*, s. l., Style Books, 416 p.
30. Nonne Woogwan, 2016, *보리일미 Une saveur de l'éveil*, Séoul, Lamp on the moon, 240 p.
31. Nonne Woogwan, 2018, *Wookwan's Korean Temple Food: The Road to the Taste of Enlightenment*[720], s. l., Intl Content Platform, 156 p.
32. Nonne Woonah, 2010, *1 식 3 찬 보약밥상 Repas nourrissant avec un plat principal et trois accompagnements*, Gwangmyeong, Suzakbook, 224 p.
33. Moine Jeokmun, 2005, *전통 사찰음식 – 누구나 손쉽게 만들 수 있는 Cuisine traditionnelle des temples - Facile à préparer pour tous*, Séoul, Woori Édition, 189 p.

[720] Ce livre de recettes de cuisine bouddhiste, présenté pour la première fois en anglais, a également été publié en coréen.

Les livres de recettes écrites par les religieux bouddhistes et leurs élèves laïcs :

1. HWANG Eun-Kyoung, Moine Seongmin, 2018, *사찰김치 – 전 세계 사람의 건강을 위한 kimchi des temples – Pour la santé des gens du monde entier*, Paju, Baeksan Édition, 250 p.
2. JEON Hyo-Won, Nonne Hongseung, 2013, *마음을 담은 사찰 음식 Cuisine des temples préparée avec amour*, s. l., Youngjin.com, 230 p.
3. JEON Hyo-Won, Nonne Hongseung, 2014, *아이좋아, 가족밥상 - 처음 사찰음식 레시피 108 Les enfants adorent, repas familial – 108 recettes de cuisine bouddhiste pour débutants*, s. l., Kyeori, 216 p.
4. KANG Si-Hwa, LEE Yeo-Jin, Nonne Mookshin, 2018, *사찰음식 이야기 – 자연에서 만나는 건강한 힐링푸드 Récits de la cuisine monastique – Une cuisine bienfaisante inspirée par la nature*, Séoul, Baeksan Édition, 321 p.

Les livres de recettes écrites par des laïcs :

1. HONG Ji-Woo, 2021, *행복나무의 자연식 사찰음식 L'Arbre du Bonheur – Recettes de cuisine monastique bouddhiste*, s. l., Bookpod, 146 p.
2. HONG Ji-Woo, 2021, *감사의 레시피 Recette de gratitude*, s. l., Bookpod, 132 p.
3. HWANG Eun-Kyoung, KIM Geum-Hee, KIM Soo-Jeong, KIM Soon-Jo, 2015, *사찰 요리 – 육류와 오신채를 사용하지 않는 자연음식 Cuisine des temples – Aliments naturels sans viande ni cinq épices*, Séoul, Baeksan Édition, 289 p.
4. JEONG Jae-Deok, 2013, *채식이 맛있어지는 우리집 사찰음식 Les plats végétariens délicieux de notre maison, inspirés de la cuisine des temples*, Séoul, Recipe Factory, 308 p.
5. JEONG Jae-Deok, 2023, *매일 만들어 먹고 싶은 비건 한식 – 사찰 음식을 모티브로 한 소박한 채식 집밥 106 가지 Cuisine coréenne vegan à savourer chaque jour – 106 plats végétariens simples, inspirés de la cuisine des temples*, Séoul, Recipe Factory, 220 p.
6. JEONG Yeong-Jeong, JEONG Young-Shil, KOO Boine-Shine, NOH Jong-Hee, PARK Sang-Hye, SHIN Jin-Soo, 2008, *사찰음식으로 차리는 건강밥상 Un repas sain à base de cuisine des temples*, Séoul, Indecomme, 239 p.
7. KANG Min-Joo, 2023, *강민주의 사계절 들밥 반찬 Les accompagnements champêtres de Kang Min-Joo, au fil des quatre saisons*, s. l., Namucheoreom, 240 p.

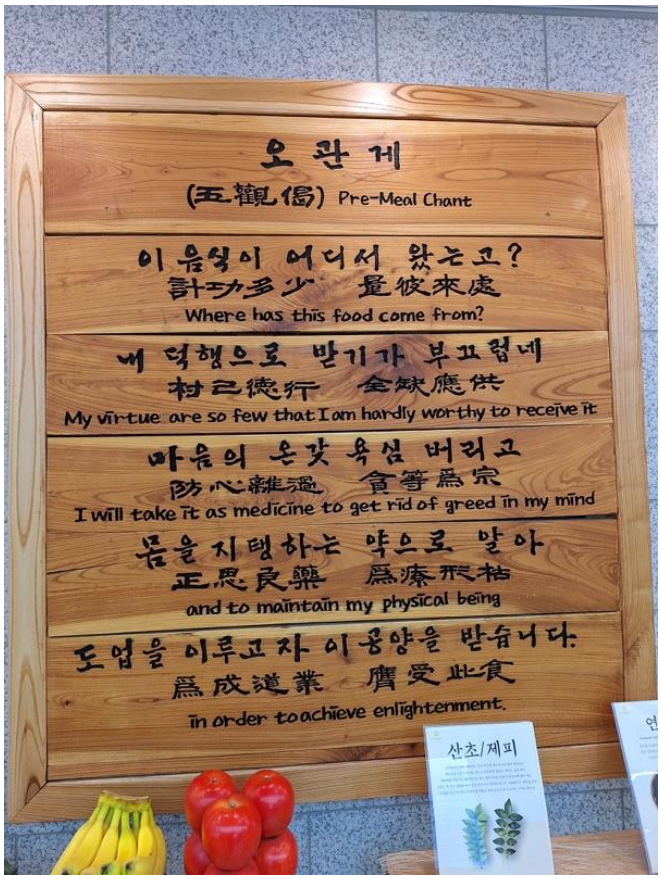
8. KO Chang-Soon, 2023, *한국의 사찰음식 La cuisine des temples sud-coréens*, 2e éd. [livre numérique], s. l., U paper, 166 p.
9. L'administration du comté du Dalseong, 2013, *웰빙사찰음식 30 30 plats bien-être des temples bouddhistes,* [livre numérique], Paju, book twentyone.
10. LEE Kyoung-Ae, 2008, *산사의 아름다운 밥상 La belle table du temple*, s. l., Areumdawooninyeon, 225 p.
11. LEE Kyoung-Ae, 2015, *이야기를 담은 사찰 밥상 – 24 가지 사찰음식 이야기와 간편 레시피 Le repas du temple raconté – 24 récits et des recettes simples de la cuisine des temples*, s. l., Areumdawooninyeon, 70 p.
12. LEE Yeo-Young, 2002, *자연건강 사찰음식 Cuisine des temples saine et naturelle*, 2 vol., Hwacheon, Yeollinseowon, 414 p.
13. LIM Choon-Mi, 2022, *암환자 사찰밥상 88 – 암 예방부터 관리까지 88 repas bouddhistes pour les patients atteints de cancer – De la prévention au traitement du cancer*, Séoul, Edge p and d, 221 p.
14. Lotus Creative, 2010, *절집에서 집으로 Du temple à la maison*, 2 vol., Séoul, Joong-ang M&B, 96 p.
15. PARK Sang-Hye, 2005, *5000 원으로 집에서 만들어 먹는 사찰음식 Préparer la cuisine des temples chez soi pour 5 000 wons*, s. l., Youngjin.com, 221 p.
16. PARK Sang-Hye, 2008, *사찰음식에서 배우는 웰빙 조리법과 건강 Recettes bien-être et santé inspirées de la cuisine des temples*, Ilsan, Shinseong, 178 p.

Annexe 37 – Un espace muséal à l'intérieur du KTFC



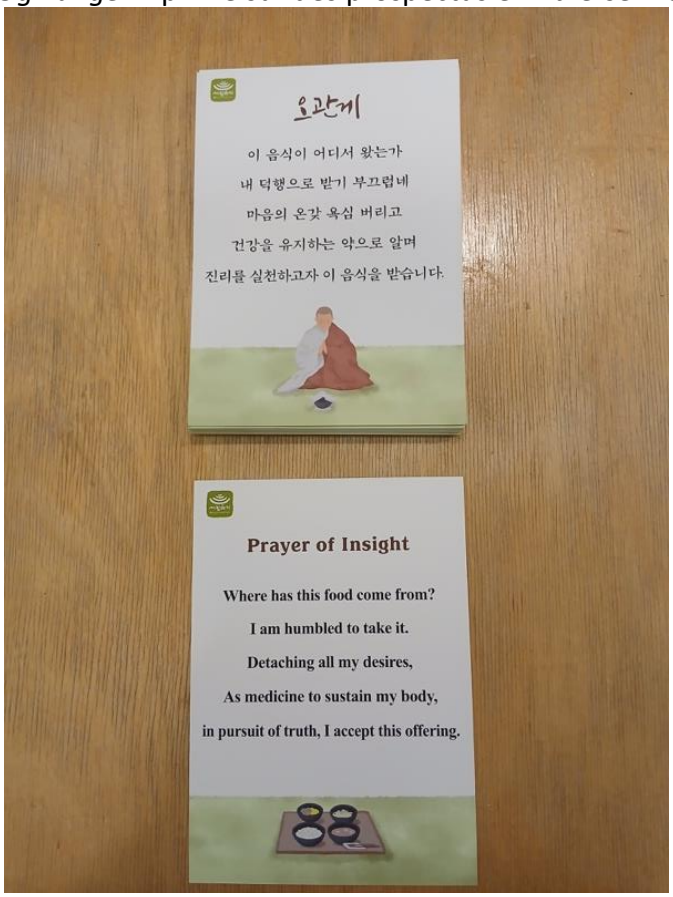
Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

L'*Ogwange*, un chant bouddhiste important sur l'attitude à adopter envers la nourriture



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

L'*Ogwange* imprimé sur des prospectus en libre-service



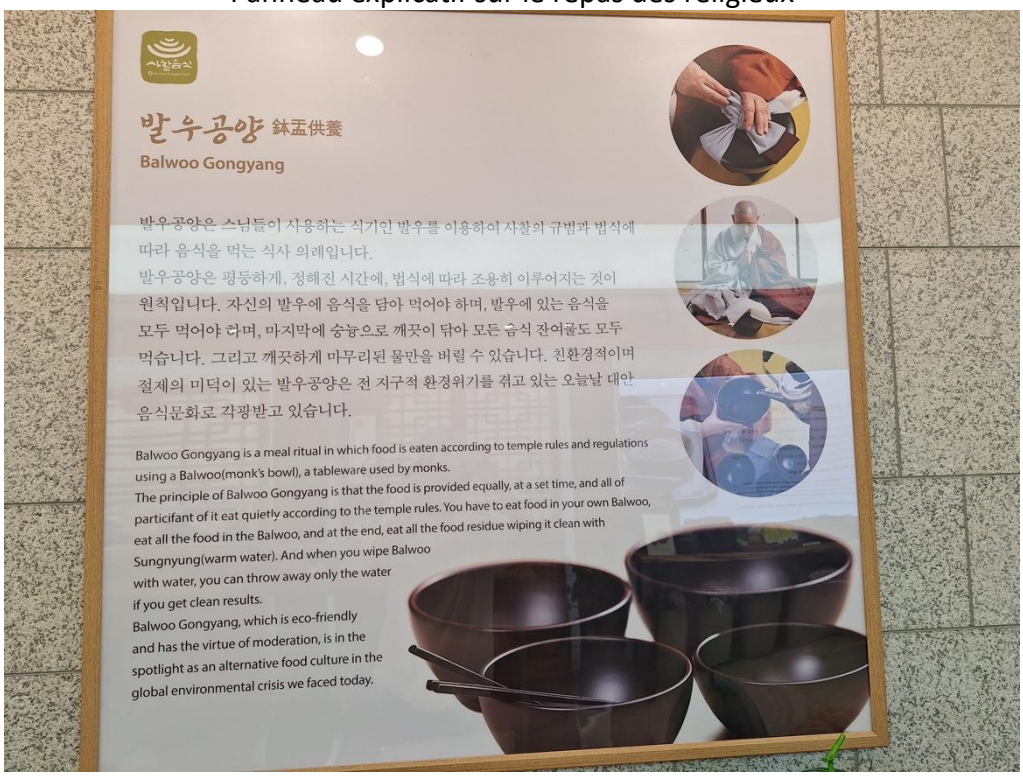
Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Panneau explicatif sur la cuisine des temples



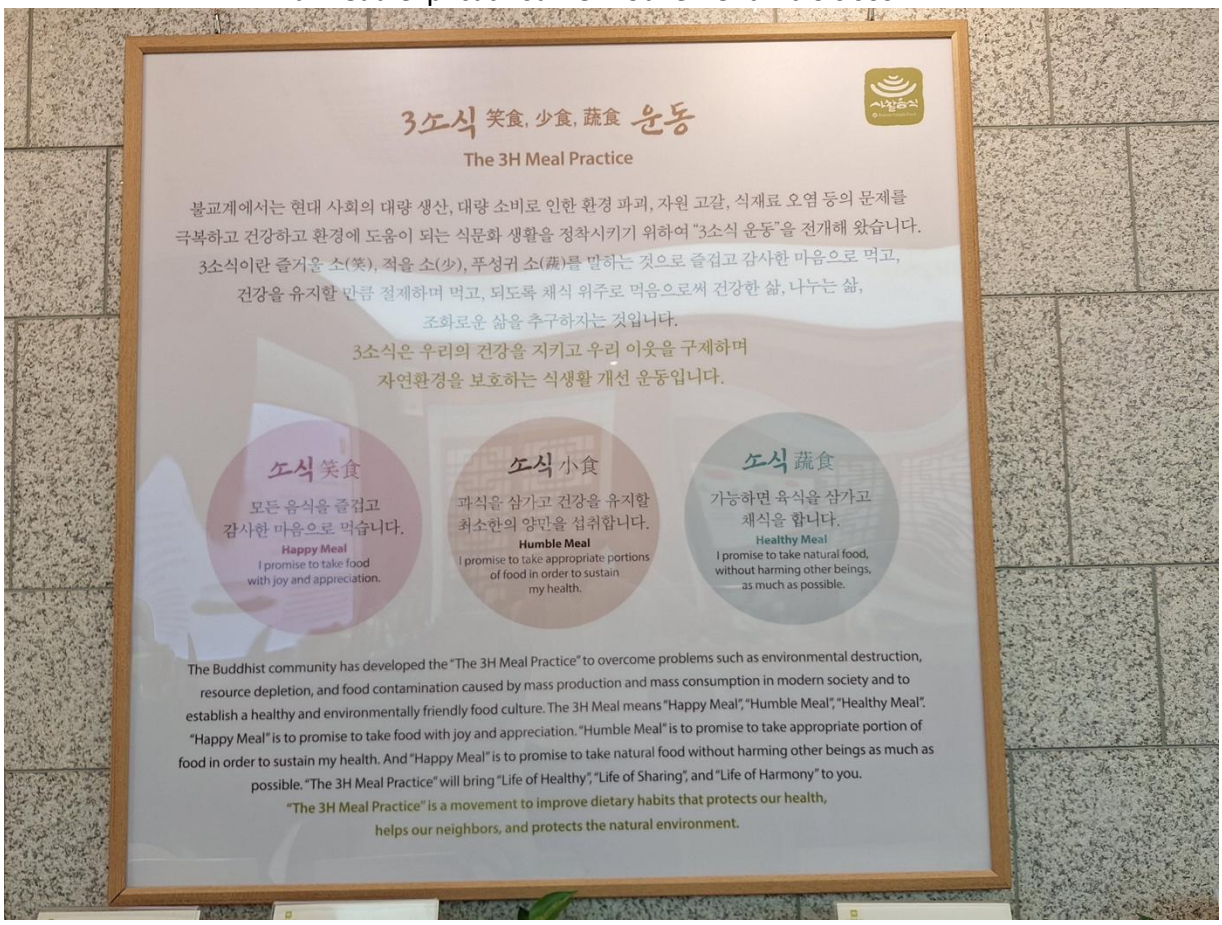
Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Panneau explicatif sur le repas des religieux



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Panneau explicatif sur le mouvement « trois *sosik* »



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Dans la société moderne subsistent des problèmes liés à la production et à la consommation alimentaires (production et consommation de masse) tels que la destruction de l'environnement, l'épuisement des ressources et la contamination des ingrédients. Dans le monde bouddhiste, le mouvement « *trois sosik* » a été lancé afin d'instaurer une culture alimentaire saine et respectueuse de l'environnement.

Exposition de maquettes de la cuisine des temples



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Exposition reproduisant l'aspect d'une cuisine traditionnelle dans un temple



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Panneau explicatif sur l'*oshinchae* et exposition de kimchi des temples pour l'hiver



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Exposition de différents *balwoo* selon les matériaux utilisés



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Repas du matin : afin de ne pas perturber la méditation, on mange une bouillie légère et des plats cuits à la vapeur.



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Rituel de rasage : les religieux bouddhistes se rasent la tête tous les mois, la veille de la nouvelle lune et de la pleine lune chaque mois. Ces jours-là, ils mangent du riz, du kimchi, du tofu poêlé et de la soupe aux algues pour compenser l'énergie perdue.



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Sambok (les trois périodes de chaleur estivale) : on combat la chaleur en mangeant des nouilles froides au lait de soja.



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Aliments à consommer en cas de rhume : les religieux mangent une soupe bouillie avec des champignons *neung* (sarcodon) accompagnés de kimchi et de pousses de soja bouillis pour prévenir le rhume, renforcer leur immunité ou augmenter leur température corporelle lorsqu'ils sont enrhumés.



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Aliments crus : les religieux âgés mangeaient des aliments crus lorsqu'ils pratiquaient la méditation nommée « face au mur » ou lorsqu'ils s'adonnaient à une pratique intense. Ces aliments contiennent des nutriments tels que des protéines et des glucides, répartis de manière équilibrée.



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Les ingrédients pour réaliser un bouillon aux légumes

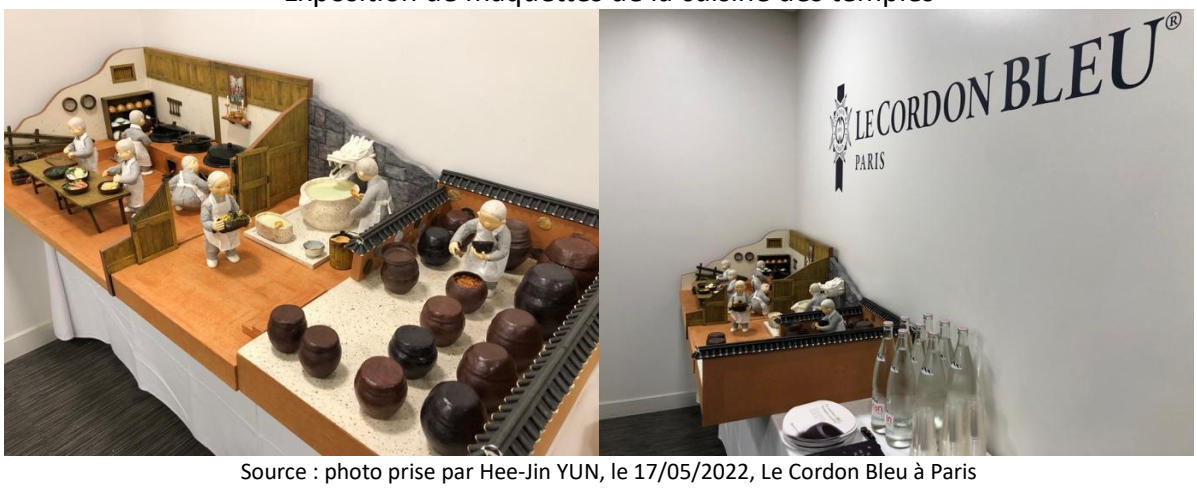


Source : photo prise par Hee-Jin YUN, 2024.

Bouillon ordinaire (à gauche) : dans les temples qui n'utilisent pas de viande ni de fruits de mer pour préparer le bouillon, on utilise du radis, des champignons *pyogo* et du *dashima*.
Bouillon pour le *tteok guk* (au milieu) : on utilise du radis, du *dashima* et des racines d'ailante glanduleux séchées.
Bouillon pour le kimchi (à droite) : on utilise du radis, du *dashima*, des racines d'ailante glanduleux séchées, des pommes, des poires et des piments séchés.

Annexe 38 – La conférence-démonstration de la cuisine des temples au Cordon Bleu à Paris

Exposition de maquettes de la cuisine des temples



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 17/05/2022, Le Cordon Bleu à Paris

Démonstration de cuisine



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 17/05/2022, Le Cordon Bleu à Paris

Avant la démonstration, la nonne Hongseung a expliqué brièvement ce qu'est la cuisine des temples.
Les plats présentés par cette nonne utilisaient des ingrédients coréens faciles à trouver en France, tels que le *baechu* et le *doenjang*, certainement pour que les participants puissent les reproduire chez eux.

Dégustation



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 17/05/2022, Le Cordon Bleu à Paris

Baek mul kimchi (kimchi blanc en saumure), galette de haricots mungo au *deonjang*, rouleaux de *baechu* farcis de riz avec le *doenjang*, *kim tuigak* (algue frite), *gamja tuigak* (pomme de terre frite) et *yeonggeun tuigak* (racine de lotus frite).

La salle de conférence remplie de participants



Source : photo prise par Hee-Jin YUN, le 17/05/2022, Le Cordon Bleu à Paris

Après la dégustation, une session de questions sur la cuisine des temples ou les plats présentés s'est déroulée. Comme nous le voyons sur les photos, la majorité des participants n'étaient pas étudiants du Cordon Bleu, il s'agissait de personnes intéressées par la cuisine des temples qui avaient réservé une place pour participer à la conférence-démonstration. Cette observation signifie que la cuisine des temples peut attirer l'attention non seulement en Corée, mais aussi dans le monde entier. Toutefois, elle s'applique à condition que l'accent soit davantage mis sur l'esprit de la cuisine des temples, tel que nous l'avons vu dans les articles, plutôt que sur la cuisine elle-même.

Annexe 39 – La cuisine des temples : raffinée ou simple



Source : photos prises en 2018, 2019 et 2025.

Annexe 40 – Un plat préparé de la cuisine des temples sous forme de cup bap

Ce plat est disposé avec d'autres *cup bap* omnivores dans le rayon



Le contenant du *cup bap* et le mode de cuisson



Source : photos prises Hee-Jin YUN, 2023

Soupe mélangée de riz au *donejang* avec des feuilles de radis séchées



Source : photos prises Hee-Jin YUN, 2023

Tables des illustrations

Table des cartes

Carte 1 – Les 982 temples bouddhistes traditionnels par ordre en 2024 167
Carte 2 – Les 156 temples dans lesquels le Temple Stay est possible en 2024 171
Carte 3 – Les temples spécialisés dans la cuisine des temples bouddhistes en 2024 175
Carte 4 – La population sud-coréenne concentrée à Séoul et à sudogwon en 2024 193
Carte 5 – La proportion de restaurants étrangers par région en 2022 194
Carte 6 – Géographie des restaurants végétariens, végans ou proposant des options, ainsi que des cafés végans ou offrant des alternatives véganes en 2025 208
Carte 7 – Les restaurants spécialisés dans la cuisine des temples concentrés dans l'arrondissement de Jongno en 2025 209
Carte 8 – Carte des restaurants végétariens et végans recensés par la mairie de Séoul en 2021 250
Carte 9 – Répartition des coopératives et des magasins Local Food de Nonghyeopen fonction du revenu annuel moyen par habitant en 2025 313
Carte 10 – Les coopératives et la densité des hagwon par arrondissement en 2025 314
Carte 11 – Le recensement par arrondissement des origines de la cuisine proposée dans les restaurants végétariens, végans ou offrant des options végétariennes ou végan en 2025 ... 318
Carte 12 – Le recensement par arrondissement des types de plats proposés dans les restaurants végétariens, végans ou offrant des options végétariennes ou végans en 2025 . 319
Carte 13 – Les chaînes de restaurants végétariens, végans et en option en 2025 320
Carte 14 – Le recensement par arrondissement des restaurants végans en activité en 2025 323
Carte 15 – Les zones éloignées du centre de Séoul, des déserts alimentaires éthiques en 2025 328
Carte 16 – Les boulangeries véganes absentes seulement dans seulement trois arrondissements sur vingt-cinq en 2025 331
Carte 17 – Le positionnement du KTFC en 2025 432

Table des encadrés

Encadré 1 – Quatre générations pour les plats préparés présentés par l'aT (Agro-Fischeries and Food Trade Corporation, société de commerce agro-pêche et alimentaire) 36
Encadré 2 – La théorie des différents modèles de « corps qui mangent » 40
Encadré 3 – Les consommations de produits carnés dans le Bouddhisme 76
Encadré 4 – La définition de l'environnement alimentaire en six catégories 116
Encadré 5 – Les points de vue bouddhistes sur l'alimentation 142
Encadré 6 – Trois types de Temple Stay sur le site internet du CCKB 172
Encadré 7 – Brève généalogie des GMS en Corée du Sud 195
Encadré 8 – Une brève histoire des magasins coopératifs de consommateurs en Corée du Sud 226
Encadré 9 – Définition et enquête sur les « fruits et légumes moches » 234
Encadré 10 – Le plan alimentaire comme prolongement du mouvement pour une alimentation durable 242
Encadré 11 – Quatre principaux points du Plan alimentaire 244
Encadré 12 – Année de lancement des marques de produits alimentaires végans de chaque grande entreprise alimentaire sud-coréenne 267
Encadré 13 – Histoire de la dénomination de la cuisine des temples sud-coréens 375
Encadré 14 – La perception de la mort chez les Sud-Coréens 385
Encadré 15 – Informations détaillées sur les cours de cuisine des temples 389

Table des figures

Figure 1 – La publicité des mandoo (équivalent coréen des raviolis) de la marque de Bibigo par une youtubeuse sud-coréenne 35
Figure 2 – Un repas sur le campus de l'université d'études étrangères de Busan à gauche et la livraison de repas sur les pelouses couvertes de papiers journaux à l'université Korea à droite 46
Figure 3 – Pique-nique dans une tente sur le quai du fleuve Han à Séoul 46
Figure 4 – Le repas d'offrande à Seollal 50
Figure 5 – Du restaurant ordinaire au restaurant haut de gamme 52

Figure 6– Ce qui est enregistré dans le recueil de Lee Yu-Won concernant la livraison du naengmyeon pour le roi Sunjo 54
Figure 7 – La livraison du plat hyojonggaeng à la fin de la période Joseon 55
Figure 8 – La boîte pour la livraison nommée le baedal kabang 56
Figure 9 – Un repas commandé à la maison et à Hangang (le fleuve Han) 62
Figure 10 – L'ap'atŭ tanji à Dongtan (environ 45-50 km depuis Séoul) 64
Figure 11 – Les motos de livraison de repas à Séoul 64
Figure 12 – La manifestation de DxE en 2020 à Séoul, le jour de la Saint Valentin pour dénoncer la souffrance de vaches laitières cachée sur l'emballage de chocolat 87
Figure 13 – La relation entre l'Homme, la nature et les animaux dans le bouddhisme 134
Figure 14 – Le potager du temple Buryeongsa (à gauche), de l'ermitage Cheonjinam (au milieu) et du temple Bongnyeongsa (à droite) 146
Figure 15 – La chambre du temple et la vue depuis celle-ci 169
Figure 16 – La porte principale du temple Bongeunsa entouré des hauts bâtiments 214
Figure 17 – Photos d'intérieur du gongyanggan du temple Bongeunsa 215
Figure 18 – Le paysage autour du temple Beopanjeongsa 216
Figure 19 – La porte principale du temple Jogyesa 217
Figure 20 – Le gongyanggan du temple Jogyesa 219
Figure 21 – La porte principale du temple Hwagesa et son paysage 220
Figure 22 – Le gongyanggan du temple Hwagesa 221
Figure 23 – Le paysage du temple Doseonsa 221
Figure 24 – L'intérieur du gongyanggan du temple Doseonsa 222
Figure 25 – L'intérieur du gongyanggan du temple Gilsangsa 223
Figure 26 – Mise en rayon de produits alimentaires végans dans les GMS et pyeonuijeom. 275
Figure 27 – Mangwon : pour se nourrir éthiquement dans la vie quotidienne 325
Figure 28 – Les plats de Yeonhwa Balwoo 382
Figure 29 – Les plats du menu Won du restaurant Balwoogongyang 382
Figure 30 – Prière pour rendre grâce de l'arrivée de la nourriture et saluer la nonne 392
Figure 31 – Les sauces traditionnelles et le kimchi dans le hangari pour la fermentation dans le temple Buryeongsa (photo à gauche) et la sauce soja fermentée dans le hangari depuis 2021 (photo au milieu et à droite) 410
Figure 32 – Les concombres saumurés 410
Figure 33 – Le séchage des légumes et des pyogo du potager 411
Figure 34 – La mise en bocal de la crème de tomate et l'emballage de la confiture 421

Figure 35 – La fabrication et la mise en bouteille du sirop de menthe 422
Figure 36 – Une religieuse affine le fromage et les autres qui l'emballent 423
Figure 37 – Les confitures élaborées avec des ingrédients du potager 424
Figure 38 – Le séchage des figues 425
Figure 39 – La fabrication et l'affinage du fromage 426
Figure 40 – La ferme de l'abbaye et leur laitier qui a la tâche noble de nourrir des Français en travaillant avec amour envers ses vaches et la terre 427
Figure 41 – Les plats factices sont à l'écart de l'espace principal du petit musée 431
Figure 42 – Des plats cuisinés par des nonnes pour leurs repas au quotidien et pour des visiteurs en 2019 439
Figure 43 – Des plats cuisinés par des nonnes pour leurs repas au quotidien et pour des visiteurs en 2022 440
Figure 44 – Des plats cuisinés par des nonnes pour leurs repas au quotidien et pour des visiteurs en 2023 440
Figure 45 – Des plats cuisinés par des nonnes pour leurs repas au quotidien et pour des visiteurs en 2024 441
Figure 46 – Le hamburger du temple 444

Table des graphiques

Graphique 1 – Répartition des régimes alimentaires des mangeurs de notre questionnaire 202
Graphique 2 – Genre par tranche d'âge 203
Graphique 3 – Revenu mensuel des végétariens 204
Graphique 4 – Niveau d'études 204
Graphique 5 – L'opinion sur la présence des cafés végans, restaurants végétariens et végans à Séoul 206
Graphique 6 – Réponses des Séouliens à la question de l'influence des labels alimentaires sur leurs achats 304
Graphique 7 – Réponses des Séouliens à la question de l'association des labels alimentaires à la consommation éthique 305
Graphique 8 – Réponses à la question : « Selon vous, pour quelles raisons cette cuisine ne pourrait-elle pas être appliquée par tout le monde (choisissez jusqu'à deux réponses) ? » 399

Table des tableaux

Tableau 1 – Cinq types d'espaces définis par le mode de consommation alimentaire 42
Tableau 2 – Influence du revenu sur la consommation de la viande (quantité : kg par personne et par an) de 1960 en 2023 (les statistiques séparées pour la viande produite en Corée du Sud et la viande importée par kg, par habitant et par an n'existent pas)..... 80
Tableau 3 – Les neuf types de végétarisme..... 84
Tableau 4 – Entretiens réalisés auprès d'acteurs du premier groupe entre novembre 2021 et février 2022 96
Tableau 5 – Entretiens réalisés auprès d'acteurs du deuxième groupe en août, en septembre 2020 et en janvier 2021..... 99
Tableau 6 – Entretiens réalisés auprès d'acteurs du troisième groupe entre mars et avril 2022 99
Tableau 7 – Entretiens réalisés auprès des acteurs du quatrième groupe entre juin et septembre 2023 100
Tableau 8 – Les cinq catégories de l'éthique alimentaire..... 118

Table des matières

Résumé **1**

Abstract **2**

Remerciements **3**

Sommaire **6**

Préambule **8**

Glossaire des termes coréens **9**

Termes employés **13**

Liste des acronymes employés **14**

Introduction générale **15**

Première partie. Les mangeurs sud-coréens et l'éthique alimentaire **27**

Introduction de la première partie 28

Chapitre 1. Les pratiques alimentaires des Séouliens 30

Introduction 30

I. Le contexte général en Corée du Sud des années 1980 à aujourd'hui 31

A. Le changement des pratiques alimentaires en Corée du Sud 31

1. Les pratiques alimentaires depuis les années 1980 32

2. Types d'espaces et pratiques sociales désignés par les consommations 38

a. L'espace public « solitaire » 44

b. L'espace public « convivial » 45

c. L'espace privé « ordinaire et quotidien » 47

d. L'espace privé « extraordinaire » 49

e. L'espace « gastronomique » 51

3. La livraison de repas à domicile en Corée du Sud 53

a. Une longue histoire 53

b. Depuis les années 1980 57

c. Des facteurs nouveaux 61

c.1. Des facteurs sociaux 61

c.2. Des facteurs culturels 61

c.3. Des facteurs économiques 62

c.4. Des facteurs géographiques 63

B. Le contexte d'une évolution vers l'« éthique » 65

1. Deux modes de vie : le well-being et le LOHAS 65

a. Le well-being 65

b. Le LOHAS 67

c. Deux caractéristiques socio-psychologiques (le chaemyeon et le nunchi) des Sud-Coréennes influencent leur mode alimentaire 70

d. Autres caractéristiques 73

2. Le végétarisme comme « nouveau régime » : évolution et contexte socio-économique. De l'influence bouddhique à la redéfinition contemporaine des pratiques de consommation 75

a. La consommation de viande 75

b. La consommation de viande durant la période Joseon et son évolution jusqu'à l'industrialisation 78

c. La consommation de viande en Corée du Sud : tendances contemporaines et dynamiques socio-économiques 81

d. La définition du végétarisme et sa perception en Corée du Sud 83

II. Questions de méthodologie 88

A. L'étude de terrain 88

1. La problématique centrale et les questions de recherche 88

2. Les choix méthodologiques ... 90
a. L'étude quantitative : questionnaire ... 91
b. L'étude qualitative : entretiens semi-directifs et observation non participante ... 92
3. Le choix des enquêtés ... 93
a. Les végétariens et non-végétariens résidant à Séoul ... 93
b. Les responsables de marchés fermiers et de magasins coopératifs ... 93
c. Les communautés religieuses bouddhistes ... 94
d. Les individus ayant séjourné dans un ermitage bouddhiste pour y acquérir un savoir-faire culinaire ... 94
4. Le déroulement de l'enquête de terrain ... 100
a. Le planning d'enquête de terrain ... 101
b. La conduite des entretiens ... 103
5. Le traitement des données d'entretien ... 104
a. La retranscription ... 105
b. L'analyse ... 105
B. Les limites et difficultés des études de terrain ... 106
1. Le terrain de recherche durant la pandémie de Covid-19 ... 107
a. Les entretiens ... 107
b. L'observation ... 107
2. Faut-il solliciter les Sud-Coréens « à la coréenne » ? ... 108
a. Les stratégies de mobilisation : comment convaincre de participer ... 108
b. L'absence de réponse et les refus d'entretien ... 108
c. Les limites de l'échantillon ... 109
Conclusion ... 110

Chapitre 2. Le modèle d'éthique alimentaire sud-coréen : les pratiques alimentaires bouddhistes sud-coréennes ... 112
Introduction ... 112
I. Comment définir l'éthique alimentaire ? ... 113
A. L'éthique alimentaire ... 113
1. Pourquoi l'éthique alimentaire ? ... 114
2. La définition des chercheurs sud-coréens ... 122
3. L'éthique alimentaire vue par les « acteurs » ... 123
a. Les fournisseurs : conception de l'éthique alimentaire ... 123
b. Les résidents à Séoul : perceptions et représentations de l'éthique alimentaire ... 124
b.1. Les résultats de l'étude quantitative ... 124
b.2. Les résultats de l'étude qualitative : les représentations de l'éthique alimentaire chez les omnivores et les végétariens ... 127
c. Les religieuses bouddhistes : l'éthique alimentaire dans la pensée bouddhiste sud-coréenne ... 129
B. La définition de l'éthique alimentaire : dimensions constitutives et pratiques observées ... 130
1. Les composantes fondamentales de l'éthique alimentaire ... 130
2. La consommation éthique : résultats empiriques de l'enquête ... 131
3. Au-delà de l'éthique alimentaire : les pratiques alimentaires bouddhistes ... 133
II. Le savoir-faire et le savoir-vivre liés à la consommation alimentaire chez les religieux bouddhistes ... 136
A. Les pratiques alimentaires bouddhistes ... 138
1. La signification spirituelle du repas dans la pensée bouddhiste ... 138
2. Le choix du bouddhisme comme cadre d'étude ... 138
3. L'interdiction de la consommation de chair animale dans le bouddhisme Mahāyāna ... 140
4. L'Ogwange : rituel de reconnaissance et éthique de la consommation ... 141
B. Les caractéristiques de la cuisine des temples bouddhistes sud-coréens ... 146
1. Une cuisine saisonnière et patiente ... 146
2. Une cuisine locale : le principe du sintobuli ... 147
3. La cuisine aux « trois vertus » ... 148
4. Une cuisine harmonieuse ... 150
5. Une cuisine collective : travail, discipline et illumination ... 150
6. Une cuisine de l'anti-gaspillage ... 152
C. L'alimentation « durable » dans les temples bouddhistes ... 154
1. Le balwoogongyang : un rituel alimentaire de pleine conscience et de gratitude ... 155
2. La cuisine fondée sur l'offre de la nature ... 163
III. Le temple bouddhiste, lieu de transmission ... 165

A. Le temple, un espace de distanciation vis-à-vis du quotidien 166
B. Le *Temple Stay* 169
C. Un ermitage bouddhiste est ouvert à tout le monde 177
1. La transmission culinaire dynamique 178
2. La diversité des visiteurs 178
3. La transmission par l'observation 179
4. La transmission spontanée 180
5. Les témoignages 180
Conclusion 188

Chapitre 3. Les consommations alimentaires éthiques inscrites dans l'espace géographique à Séoul 190
Introduction 190
I. Le choix du terrain 191
A. Les diverses offres alimentaires dans les restaurants et la distribution 193
B. Séoul : une abondance de choix alimentaires, entre pluralité et enjeux éthiques 199
1. Les lieux de consommation « éthiques » 200
a. Le végétarisme du point de vue des restaurants 202
b. Les restaurants spécialisés dans la cuisine des temples 208
c. Les gongyanggan : les cantines monastiques dans les temples bouddhistes 212
2. Les lieux d'approvisionnement alimentaire assurant l'articulation entre producteurs et mangeurs 225
a. Hansalim 228
b. Nongbusijang Marché (농부시장 마르쉐) 231
c. Eoljang (얼장) 235
d. Les difficultés des marchés fermiers 238
II. Le rôle du gouvernement dans la consommation alimentaire éthique 241
A. La politique gouvernementale : Plan alimentaire 241
B. L'implication de la ville de Séoul pour la consommation alimentaire durable : santé publique et transmission des valeurs alimentaires 243
C. Le régime végétarien encouragé par la ville de Séoul 247
1. Le menu végétarien dans la restauration scolaire 248
2. Les cartes réalisées par la mairie de Séoul indiquant les emplacements des restaurants végétariens 250
3. Le ressenti des Séouliens vis-à-vis des actions mises en place par la municipalité 251
Conclusion 254

Conclusion de la première partie 255

Deuxième partie. Les contextes de l'éthique alimentaire 257

Introduction de la deuxième partie 258

Chapitre 4. Les raisons de l'éthique alimentaire à Séoul 260
Introduction 260
I. Les facteurs qui encouragent les Séouliens à consommer éthiquement 261
A. Manger : de nouvelles approches 262
B. La diversification des offres agroalimentaires et des chaînes de restauration rapide : l'essor des produits « éthiques » 265
1. Les débats autour des offres agroalimentaires dites « éthiques » 266
2. La diversification des produits alimentaires végans dans la société sud-coréenne 269
a. La démocratisation des régimes végétariens et végans 270
a.1. Les raisons concrètes de la consommation de produits végans 271
a.2. Les limites, les critiques et les tensions éthiques 271
a.3. L'offre de plats préparés végans par les entreprises non agroalimentaires et issues de l'IAA : enjeux et dilemmes éthiques au sein des communautés véganes 272
a.4. Les inégalités d'accessibilité et territoriales 274
b. La viande cultivée 276
II. Phénomène épisodique ou mode alimentaire à long terme ? 278
A. L'influence de la pandémie de Covid-19 sur le changement des pratiques alimentaires des Sud-Coréens 279
B. Les Séouliens après la pandémie : vers une consommation alimentaire éthique ? 280

C. Le végétarisme est-il plutôt pratiqué par les femmes ? ... 283
Conclusion ... 285

Chapitre 5. Consommer éthiquement dans la pratique ... 287
Introduction ... 287
I. « Bien manger » comme se nourrir éthiquement : confrontation entre convictions personnelles et contexte social ... 288
A. La question de l'information ... 289
1. Les labels relatifs aux « produits alimentaires éthiques » ... 289
a. Le label du bien-être animal ... 289
a.1. Les critères et limites du label ... 290
a.2. Les contraintes structurelles et limites de mise en œuvre ... 291
b. Les labels respectueux de l'environnement ... 294
c. Le label d'indication géographique protégée (IGP) ... 296
d. Le label des produits alimentaires végans ... 299
e. Le label du commerce équitable ... 300
f. La synthèse : limites structurelles à l'adoption de labels éthiques ... 302
2. La perception des labels par les mangeurs ... 303
B. La question de l'engagement politique ... 309
C. L'inégalité sociale face à la consommation alimentaire éthique ... 310
1. L'absence d'offres alimentaires éthiques selon les arrondissements à Séoul ... 312
2. La métropole de Séoul favorise-t-elle la consommation éthique ? ... 325
II. La promotion de la consommation alimentaire éthique ... 329
A. L'éducation des enfants à l'école ... 329
B. Les campagnes publicitaires destinées aux adultes ... 330
Conclusion ... 333

Chapitre 6. Les mutations dans les pratiques de consommation alimentaire, le végétarisme et sa transmission ... 334
Introduction ... 334
I. La Corée du Sud est une société dont la culture est de type collectiviste ... 335
A. La perception du régime végétarien ... 338
B. La détermination inébranlable des végétariennes séouliennes ... 343
1. Qu'est-ce qui amène à devenir végétarien ? ... 344
a. L'expérience dans un lieu spécifique ... 344
b. L'expérience gustative ... 345
c. La découverte du végétarisme à travers les livres et les conférences ... 345
d. L'expérience de vivre avec un animal de compagnie ... 346
e. L'expérience directe par mimétisme ... 346
f. Le rôle des documentaires sur les enjeux alimentaires ... 347
2. Le passage au régime végétarien pour des raisons sociales ... 350
3. Le renoncement au végétarisme ... 353
a. L'abandon du végétarisme en raison de préférences gustatives ... 353
b. L'abandon du végétarisme lié à des facteurs psychologiques ... 354
c. L'abandon du végétarisme à cause de l'environnement social ... 354
4. Les difficultés et ressentis des végétariens à Séoul ... 355
5. Les cultures alimentaires chez les végétariens ... 357
II. Le végétarisme transforme-t-il la gastronomie en Corée du Sud ? ... 359
A. La transmission du savoir-faire culinaire chez les végétariens et les omnivores ... 359
1. L'espace de transmission du savoir-faire culinaire chez les végétariens et les omnivores ... 361
2. Quel type de transmission efficace pour le végétarisme ? ... 364
B. La gastronomie sud-coréenne va-t-elle évoluer avec le végétarisme ? ... 365
Conclusion ... 367

Conclusion de la deuxième partie ... 369

Troisième partie. La cuisine des temples en Corée : un modèle éthique de consommation alimentaire à l'heure actuelle ... 371

Introduction de la troisième partie ... 372

Chapitre 7. La promotion de la cuisine des temples ... 374

Introduction 374
I. L'apparition de la cuisine des temples au public en Corée du Sud 375
II. La cuisine des temples sud-coréens commence à se faire connaître quel que soit le type de régime alimentaire 378
III. Est-il facile de transmettre les pratiques alimentaires bouddhistes aux laïcs dans la société contemporaine ? 384
A. La transmission focalisée sur des recettes 387
B. La cuisine des temples peut-elle servir de modèle éthique ? 396
C. Une cuisine difficile à transmettre ? 397
Conclusion 404

Chapitre 8. La cuisine des temples comme archétype de la consommation éthique ? 406
Introduction 406
I. Les produits alimentaires confectionnés par les religieux bouddhistes 407
A. La confection artisanale des produits alimentaires : une pratique respectueuse de la nature et des êtres humains 409
B. L'intention d'achat des produits alimentaires confectionnés par les religieux bouddhistes chez les enquêtés 414
C. La commercialisation officielle des produits alimentaires du temple : risque de la perte de l'esprit artisanal ou conservation de la tradition du savoir-faire 417
II. La cuisine spirituelle : intérêts et appropriations par les chefs cuisiniers et l'industrie agroalimentaire 429
A. L'action du CCKB dans la popularisation de la cuisine des temples en Corée du Sud et à l'étranger 429
B. L'intérêt des chefs cuisiniers étrangers et sud-coréens 433
C. La cuisine spirituelle est-elle maintenue de nos jours ? 436
D. La mise en valeur et la diffusion de la cuisine des temples entraînent-elles une redéfinition de ses principes de sobriété au profit de logiques gastronomiques ? 437
E. L'impact de la commercialisation par l'IAA sur la philosophie de la cuisine des temples 442
Conclusion 445

Conclusion de la troisième partie 446

Conclusion générale 448

Bibliographie 453

Ouvrages 453

Ouvrages pour la méthodologie 455

Chapitres des ouvrages pour la méthodologie 455

Chapitres des ouvrages 456

Thèses 458

Mémoires 459

Articles de revue 464

Conférences, colloques et autres 503

Rapports 504

Chapitres des rapports 511

Articles de presse 512

Articles de presse sur l'usage des termes liés à *jeoleumsik* (années 2000 – 2010) 551

Communiqués de presse 551

Les informations 553

Comptes-rendus d'un ouvrage 555

Les données gouvernementales pour les statistiques 555

Magazines 556
Sitographie gouvernementale 558
Sitographie 559
Radios 574
Vidéos 574
Films 575
Et autres 576
Annexes 578
Annexe 1 – L'endroit où on peut manger dans le *pyeonuijeom* 578
Annexe 2 – *hangari* 579
Annexe 3 – hanji 580
Annexe 4 – gukbab 580
Annexe 5 – *jajangmyeon*, *jjamppong*, *tangsuyuk* 581
Annexe 6 – Les espaces de commodité et les zones commerciales 582
Annexe 7 – Le *well-being food* dans les années 2000 585
Annexe 8 – *nanrohoe* 585
Annexe 9 – Questionnaire 586
Annexe 10 – Les questions que nous avons posées pour obtenir des informations sur les *gongyanggan* 594
Annexe 11 – Guide d'entretien 594
Annexe 12 – Emploi du temps dans le temple 613
Annexe 13 – Les contenants de livraison réutilisables et QR code pour la récupération 614
Annexe 14 – *balwoogongyang* 615
Annexe 15 – L'architecture traditionnelle des temples bouddhistes 617
Annexe 16 – La bénédicité de l'abbaye d'Échourgnac 618
Annexe 17 – La recherche des restaurants, des cafés végétariens, végans et en option et des boulangeries véganes 619
Annexe 18 – Les nouilles aux sarrasins et le *kongguksu* (nouilles au bouillon de lait de soja froid) et les raviolis du *gongyanggan* du temple Bongeunsa 627
Annexe 19 – Le menu de Seungso et les *mandoo* frits végans 628
Annexe 20 – L'atmosphère du Seungso 629
Annexe 21 – Les nouilles au *gongyanggan* du temple Jogyesa 630
Annexe 22 – Le bibimbap avec la soupe de *doenjang* 630
Annexe 23 – Les nouilles avec le *gochujang* et les pousses de soja, et la soupe aux algues 631
Annexe 24 – Le repas servi dans les *balwoo* au *gongyanggan* du temple Gilsangsa 631
Annexe 25 – Ferme du métro de Séoul 632
Annexe 26 – Les principes de la « table du futur » 633
Annexe 27 – Une boucherie éphémère végane en 2022 634

Annexe 28 – Les raisons du choix des lieux étudiés et présentation de détails supplémentaires concernant l'observation de terrain 635
Annexe 29 – Un magasin zéro déchet dans le quartier de Mangwon 637
Annexe 30 – Le menu du Bappulkkot et le plat que nous avons pris 638
Annexe 31 – Les banchan présentés à table 639
Annexe 32 – Les commentaires négatifs sur les végétariens en 2025 640
Annexe 33 – *sameseak* et *osaek jeon* 641
Annexe 34 – Le témoignage d'une personne interrogée travaillant dans un restaurant de cuisine des temples 642
Annexe 35 – Le cours de cuisine des temples donné par la nonne Seonjae 643
Annexe 36 – le titre de cinquante-sept livres de recettes de cuisine bouddhiste 644
Annexe 37 – Un espace muséal à l'intérieur du KTFC 649
Annexe 38 – La conférence-démonstration de la cuisine des temples au Cordon Bleu à Paris 661
Annexe 39 – La cuisine des temples : raffinée ou simple 663
Annexe 40 – Un plat préparé de la cuisine des temples sous forme de cup bap 664

Tables des illustrations 666

Table des cartes 666
Table des encadrés 667
Table des figures 667
Table des graphiques 669
Table des tableaux 670

Table des matières 672