



UNIVERSITÉ FRANÇOIS - RABELAIS DE TOURS



ÉCOLE DOCTORALE SHS

CERMAHVA

THÈSE présentée par :

Frédéric PRÉCIGOUT

soutenue le : 25 mai 2011

pour obtenir le grade de : **Docteur de l'université François - Rabelais**

Discipline/ Spécialité : Sociologie

**LES FORMES DE PEURS EMERGEANT
DANS L'ALIMENTATION DES
SOCIETES OCCIDENTALES
CONTEMPORAINES**

**Analyse, déconstruction et reconstruction de discours
et pratiques des acteurs de la filière du manger**

THÈSE dirigée par :

CORBEAU Jean-Pierre

Professeur, université François - Rabelais

RAPPORTEURS :

FAINSANG Sylvie

POULAIN Jean-Pierre

Directeur de recherche, Inserm-CNRS, Villejuif-Paris

Professeur, université – Toulouse-Le Mirail

JURY :

De FERRIERE le VAYER Marc

Professeur, université François - Rabelais

Remerciements

Je remercie tout particulièrement ici ceux qui d'une manière ou d'une autre ont rendu ce travail possible.

Tout d'abord, je remercie l'ensemble de mes informateurs, qui m'ont ouvert leur porte et autorisé à partager avec eux des moments de vie.

Jean-Pierre Corbeau, mon directeur de recherche pour ses conseils éclairés, ses encouragements, son soutien discret mais efficace.

Ceux avec qui j'ai eu le plaisir et l'honneur de travailler sur divers projets, les membres de la «petite» marmite: Matthieu de Labarre, Isabelle Téchoueyre, Karen Montagne, Chantal Creen , Anne-Elène Delavigne.

Un merci tout particulier à Annie Hubert, qui m'incita à persévérer dans cette recherche notamment dans les moments de découragements. Pour sa gentillesse et sa profonde humanité. Elle me manque.

Virginie Masdoua et Christian Morand respectivement diététicienne et journaliste pour leur lecture critique et pour m'avoir aidé à pousser ma réflexion par leurs remarques et interrogations.

Adolphe, mon ami d'Abidjan, qui m'a aidé à prendre une distance nécessaire avec certaines fausses évidences euro-centrées (notamment sur la question de confiance) et donc rompre avec un certain ethnocentrisme alimentaire.

Malek et Isabelle pour leur aide dans la traduction et la compréhension des ouvrages et articles de langue anglaise.

Claude et Flor pour leur aide dans la relecture et la mise en forme.

Résumé

Le débat actuel autour des risques alimentaires est principalement centré sur des enjeux concrets (épizooties, maladies de société, pollution) et des modes d'évaluation (expertise). Pourtant, il semble que l'on ne puisse réduire ce qui suscite ces angoisses à des motifs purement rationnels. En effet la représentation de ces peurs, revêt une forme à priori paradoxale. D'un côté, l'aliment en contradiction avec les modes de production «traditionnels» et «naturels» fait l'objet de méfiance. Ce type d'aliment (OGM par exemple) suscite peurs et interrogations. C'est également lui qui est le plus perçu comme porteur de danger. D'un autre côté, les normes de sécurité sanitaire (notamment celles émanant de l'Europe) sont perçues comme une ingérence (tant dans la production que dans la consommation) à la fois contraignante et inutile, voire dangereuse.

A ce paradoxe, s'ajoute une seconde ambiguïté. Les discours relatifs à l'alimentation mettent en relief une pluralité de points de vue où l'aliment apparaît à la fois comme source d'angoisse mais aussi de plaisir. Nous nous interrogeons ici sur les raisons qui, au moment où il semble exister une meilleure sécurité sanitaire des aliments, font que les peurs alimentaires occupent une place aussi importante dans les discours qu'ils émanent des mangeurs ordinaires, des professionnels de la filière agroalimentaire ou des experts. Nous analysons ici les discours relatifs aux peurs alimentaires afin d'en déterminer les fondements et justifications. Nous postulons que ces peurs doivent être considérées comme des métaphores sociales. L'alimentation est un lieu d'expression et de cristallisation des crises identitaires des différents acteurs.

Dans une perspective compréhensive, nous reconstituons des récits de vie du point de vue des peurs alimentaires, puis nous les confrontons les uns aux autres, et enfin nous les articulons avec le contexte social et historique au sein duquel ils ont émergés.

En déconstruisant les discours nous reconstruirons la logique de ces peurs

Mots clé: alimentation, peur, risque, responsabilité, précaution, qualité, parcours de vie, genre, cohorte, interactions, représentations, sociabilité.

Résumé en anglais

Emerging forms of food anxieties among Western Contemporary Societies

An Analysis and reconstruction of discourses and practices among food chain protagonists

Abstract:

The current debate concerning food risks is chiefly focused on concrete issues (epizooties, civilisation diseases, pollution) and modes of evaluation (expertise). It appears however that what generates such anxiety cannot be reduced to purely rational motives. In fact the representation of such fears is a priori paradoxical. On the one hand, food produced according to non-“traditional” and “unnatural” modes is fundamentally suspicious. This type of food (such as GMOs for instance) generates fears and questioning. It is furthermore perceived as hazardous. On the other hand, security norms (particularly those established by the E-U) are perceived as an intrusion (both in fields of production as in consumption), at once useless, constraining and dangerous. An ambiguity can be added to this paradox: discourses concerning food betray multifarious points of view where food products are at once source of anxiety and pleasure.

While today the sanitary security of food is largely secured, we examine the reasons why food fears occupy such an important place in discourses by ordinary eaters, food industry professionals as well as experts. We attempt here to analyze such fear-related discourses so as to determine grounds and justifications. We defend the hypothesis that such fears should be considered as social metaphors - food revealing the expression and crystallisation of the diverse protagonists' identity crisis.

In a comprehensive perspective, we reconstruct life stories focusing on food fears then we confront them; finally we articulate them with the social and historical context they are stemming from. By deconstructing discourses, we reconstruct the intrinsic logic of such fears.

Keywords: food, fear, risk, responsibility, precaution, quality, life trajectory, gender, cohort, interaction, representation, sociability

Sommaire

REMERCIEMENTS	3
INTRODUCTION	6
PREMIERE PARTIE - FONDEMENTS CULTURELS:	20
Justifications politiques et enjeux sociologiques	
Chapitre 1 : UN ESPACE SOCIAL EN TRANSFORMATION	23
Les peurs alimentaires comme construction historico-culturelle	
I – L'alimentation humaine à l'interface du biologique et du culturel: des enjeux bio-culturels sous-jacents à l'expérience des mangeurs	23
II – La peur c'est <i>la société du risque</i> : le risque comme principe d'organisation politique	33
III – La peur, le risque, la responsabilité et la morale	39
Chapitre 2 : LA CONSTRUCTION SOCIALE ET JURIDIQUE DES NORMES	45
Les mots du risque (sont-ils des appellations non contrôlées ?)	
I – Quand la sécurité alimentaire dépend des pouvoirs publics: expertise, information, éducation	46
II – Les enjeux de la qualité alimentaire: entre marketing et santé publique	54
III – Précaution et responsabilité: enjeux et controverses	62
Chapitre 3 : LA GESTION DES PEURS ALIMENTAIRE ET LA DIFFUSION DE L'INFORMATION	73
Où on retrouve des experts, le risque, la qualité, la précaution et bien d'autres choses déjà évoquées...	
I – Prévention: la qualité comme discours - qu'y a-t-il sous les étiquettes?	73
II – L'information est-elle source de confusion?	79
III – Précaution: quand la crise survient les professionnels de la communication remuent ciel et terre	86
DEUXIEME PARTIE - DECONSTRUCTION DES DISCOURS ET PRATIQUES:	101
Modes de vie, parcours de vie et peurs alimentaires	
Chapitre 4 : QUALITE PRECAUSSION ET CONFIANCE DANS LE DISCOURS DES MANGEURS	105
Représentations de l'aliment et des réseaux	
I – Les représentations et les valeurs	105
II – Lieux et Stratégies d'approvisionnement : construction sociale de la confiance et de la qualité	117
III – Les stratégies de crise: entre évitement et confiance	127

Chapitre 5 : L'EFFET GENERATION	139
Peurs, stratégies et comportements alimentaires	
I – L'arrière garde ou l'avenir du passé	143
II – Les âges de la vie	159
III –Trajectoires socioculturelles et peurs alimentaires	170
Chapitre 6 : LE GENRE ET LE RAPPORT AU CORPS	181
D'un risque esthétique à un risque santé	
I – Genre, rapport au corps et réflexivité alimentaire	184
II – Trois parcours singuliers	187
III– Culpabilité, genre et rapport au corps	197
TROISIEME PARTIE - RECOMPOSITION:	204
Logique des peurs alimentaires et sens donné par les acteurs	
Chapitre 7 : ABONDANCE ALIMENTAIRE, FIGURES DE L'EXCES ET PEURS	207
I – Les étiologies sociales: Maladie et santé	207
II – L'idéal de santé parfaite: la santé comme capital et responsabilisation des individus	218
III - Stigmates et déviance: médicalisation, risque avéré et réactions	225
Chapitre 8 : BOITES NOIRES ET MISE EN ACCUSATION DE L'INDUSTRIE	250
I - Nature, culture et industrie	252
II – Alimentation, santé, et naturel: Portrait de Cathy: entre conversion et continuité	263
III – Une peur alimentaire dans l'imaginaire contemporain : l'exemple de la « vaches »	275
Chapitre 9 : FORMES DE PEURS - FORMES D ASSOCIATIONS	294
Une tentative de lecture interactionniste des peurs alimentaires	
I – Confiance/défiance: l'espace du <i>je</i>	294
II – Identité et appartenance: l'espace du <i>nous</i>	300
III – Les accusations: l'espace du <i>eux</i>	311
CONCLUSIONS: LE MANGEUR ET SES METHAPHORES	321
Peurs alimentaires et lien social	
BIBLIOGRAPHIE	327
TABLEAUX SYNOPTIQUES DES DIFFERENTS LOCUTEURS	344
LEXIQUE	350
TABLE DES MATIERES	352

Le testament qui dit à l'héritier ce qui sera légitimement sien, assigne un passé à l'avenir. Sans testament ou pour élucider la métaphore sans tradition - qui choisit et nomme, qui transmet et conserve, qui indique où les trésors se trouvent et quelle est leur valeur - il semble qu'aucune continuité dans le temps ne soit assignée et qu'il n'y ait, par conséquent, humainement parlant ni passé ni futur, mais seulement le devenir éternel du monde et en lui le cycle biologique des êtres vivants. Ainsi, le trésor n'a pas été perdu à cause des circonstances historiques et de la malchance mais par ce qu'aucun testament ne l'avait légué à l'avenir.

Hannah Arendt *La crise de la culture*

INTRODUCTION

Une sociologie des peurs alimentaires est-elle possible? Peut-on en déterminer les fondements sociaux et culturels? Pour lapidaire ou incongrue qu'elle soit, la question, nous semble-t-il, mérite néanmoins d'être posée.

La peur, nous dit le Robert, est un *phénomène psychologique affectivement marqué, qui s'accompagne d'une prise de conscience d'un danger réel ou imaginé* (c'est nous qui soulignons).

Au cours de notre parcours au sein de la littérature spécialisée, nous n'avons rencontré que rarement la «peur» abordée de façon frontale, et encore s'agissait-il essentiellement du fait d'historiens abordant la question sous l'angle d'une Europe médiévale se vivant comme une «citadelle assiégée» (Jean Delumeau, 1978) ou une étude des interprétations donnée par les acteurs en période de disette (Madeleine Ferrières, 2002).

Est-ce dire pour autant que les peurs alimentaires soient un no man's land, une zone sinistrée et désertée par les sciences sociales? Le fait qu'elles ne soient pas abordées par les sciences expérimentales n'a rien d'étonnant dans la mesure où celles-ci, de par leur objet, n'ont pas à se poser de telles questions à moins de mordre sur le pré carré des psychologues, sociologues, anthropologues, etc, frontière disciplinaire que, du reste certains de leurs représentants transgressent allégrement cherchant à comparer *la réalité du risque et la réalité (...) de sa perception* (Marian Apfelbaum, 1998, p.12), chose d'autant plus facile qu'ils ont pour eux l'autorité d'une discipline bien assise, et avec eux le bon sens de la pensée cartésienne/naturaliste sur le mode de: nous (les savants) évaluons les risques, eux (mangeurs lambda) ont des peurs, des représentations, etc.

Peut être, du reste, cette attitude explique, du moins en partie, le fait que les sciences sociales abordent aussi peu la notion de peur car: nous (les savants, sociaux certes mais savants quand même ...) étudions les risques, eux (les mangeurs lambda) ont des peurs des représentations, etc.

Car si sur la peur on ne trouve pas grand chose, les études sur le risque prolifèrent. En effet, si on souhaite comprendre la peur, la littérature académique ne nous permet qu'une définition en creux, de façon privative, la peur y apparaît comme le contraire du risque ou tout au moins la conséquence, la saisie, la représentation de celui-ci lorsqu'on n'a pas volontairement décidé de s'y exposer (cf. le risque ordalique chez David Le Breton, 2000). Pour résumer: en cherchant la peur nous avons trouvé le risque (cf. Infra première partie, chapitre 1, pp. 20-29).

La peur alimentaire peut se comprendre dans un contexte de fragilisation du sujet et pose la question du choix: est-on obligé de s'y exposer ou choisit-on de s'y exposer?

Dans le n° 38 de la revue des sciences sociales consacrée au risque David Le Breton et Pascal Hintermeyer mettent en exergue une telle alternative. Une première approche dissèque *la signification des activités engagées par les individus dans leur vie personnelle ou professionnelle, leurs loisirs, pour aller à la rencontre du risque. Depuis la fin des années soixante-dix, les*

activités à risque connaissent un étonnant succès, de même les entreprises des «nouveaux aventuriers», des sportifs de «l'extrême». Poussés par le désir de vivre intensément, la recherche du vertige ou de la performance, l'attrait pour la vitesse, nos contemporains mettent en jeu leur intégrité, voire leur existence, de multiples manières. Ivresses, addictions, imprudences, accidents représentent quelques-unes des modalités selon lesquelles on interpelle la mort pour trouver davantage de sens et de sel à la vie (David Le Breton et Pascal Hintermeyer, 2007, pp.8 et 9). L'autre s'attache à l'identification de points de vulnérabilité sociale. Elles s'emploient à analyser les comportements, à décliner les conditions d'application du principe de précaution, à élaborer des systèmes de prévention, d'information, etc. L'étude de la manière dont les populations concernées se sentent ou non en danger, leur perception propre du risque, la manière dont elles modifient ou non leur comportement, est devenue un domaine privilégié de l'abord des sciences sociales (ibid. p. 8).

Jocelyn Raude, pour sa part dans son étude réalisée sur les réactions des consommateurs face à la maladie de la vache folle montre que *plus un aliment occupe une place centrale dans un système culinaire donné, plus il fait l'objet de résistance ou d'une résilience par rapport aux changements induits par les situations de risque* (Jocelyn Raude, 2008, p. 228).

Si on postule que cette centralité de l'aliment forme une sorte de ménage à trois avec le mangeur et la peur alimentaire (cf. Le triangle de Jean-Pierre Corbeau) il est possible de prolonger son analyse en montrant comment en fonction des situations d'incorporation le mangeur modifie son comportement (contexte de solitude, repas en famille, entre amis, etc.).

La peur peut donc être lue comme la conséquence des risques qu'on court et non celle du risque qu'on choisit de prendre. Nous nous trouvons donc dans une logique de situation qui met à l'épreuve le lien social (contexte de sécurité ou fragilisation sociale, de convivialité ou de solitude).

Or, au-delà de la littérature savante, depuis quelques années, notre quotidien est investi par le champ de l'alimentation. Que ce soit au travers de la télévision (par la diffusion d'émissions où des experts dispensant la bonne parole et prodiguant des conseils pour palier aux maladies du siècle, de documentaires alertant sur les risques sanitaires - dioxine, OGM et autres encéphalopathies spongiformes, etc.) ou d'autres médias, le risque alimentaire est devenu l'affaire de tous¹. La presse écrite quant à elle regorge de sujets traitant de problèmes alimentaires. On remarque ce discours tant dans la presse féminine ou familiale que dans des médias à visée plus politique ou sociale.

¹ Cf. les analyses de Serge Moscovici (1976) sur le discours médiatique montrent comment une information naît de l'interaction entre la volonté de médias qui agissent de manière itérative mais s'ancrent sur des préoccupations bien réelles chez des acteurs sociaux.

Force est de constater que cette tendance n'a fait que s'amplifier pour atteindre aujourd'hui ce que l'on pourrait penser être son apogée. En effet, les peurs alimentaires imprègnent notre quotidien au travers des médias pour devenir un véritable *phénomène de société*². Enfin le risque alimentaire s'exprime dans les propos des locuteurs que nous rencontrons et fait partie des sujets, à l'instar de la question de l'âge de départ à la retraite ou au port de la burqa, à propos desquels chacun se sent autorisé et/ou se doit d'avoir un point de vue.

Les peurs exprimées par ceux avec lesquels nous nous sommes entretenus, nous ont conduit vers la perception du risque (cf. infra chapitre 1 - nos commentaires sur les analyses d'Ulrich Beck, et Mary Douglas) et la façon dont il était exprimé en fonction de la position occupée au sein de la filière par les acteurs rencontrés.

Tandis que les uns vilipendaient l'irrationalité des mangeurs, telle cette pédiatre responsable de PMI qui nous disait en substance (l'entretien n'ayant pas été enregistré, nous le reconstituons de mémoire): *Les mangeurs ont des représentations... Ce sont de fausses représentations* – mais la représentation ne se situe pas dans le registre du vrai ou du faux – *Aidez-nous à changer ces représentations*, les autres critiquaient: industriels en quête de profits, politiques stipendiés par les premiers et puissants qui *là-haut*, expression revenant *ad nauseum* et prononcée pour désigner certes une position géographique – Bruxelles est au nord sur la carte européenne – mais aussi selon la dichotomie en vogue, la division symbolique séparant «France d'en bas de la France d'en haut» (cf. les analyses de Roland Barthes - 1957 - sur Poujade et les intellectuels) et donc surtout en vrac: la PAC, l'industrie agroalimentaire, les experts, les politiques et administratifs, ne se souciant guère plus que *d'une guigne des soucis des petits...* (Jean-Pierre, éleveur bovin). Les choses se compliquent encore lorsque les experts, endossant la cape du justicier, tel cet enseignant à l'école vétérinaire de Maisons-Alfort qui déclare - *La vache folle a plus tué de paysans par suicide que de gens par transmission de la maladie* – et se font les porte-parole des *gens du commun*. C'est donc de ces points de vue et débats dont nous cherchons ici à rendre compte. **Nous nous concentrons donc sur les pratiques, discours et conflits des acteurs en présence, le sens qui leur est donné par celui qui les a vécus.** Nous cherchons à rendre compte d'expériences singulières (Howard Becker, Erving Goffman). Elles s'inscrivent aujourd'hui dans *le culte de la performance* (Alain Ehrenberg, 1991), sont «forgées par l'épreuve» (Danilo Martuccelli, 2006).

² Pour Kant les phénomènes constituent le monde tel que nous le percevons. Sans entrer dans les détails, il s'oppose chez Kant au noumène, ce qui est au-delà de la perception. Pour Edmund Husserl la distinction est plus poreuse que le suppose Kant (ou Platon) puisque le noumène peut être expérimenté (synthétisé de Lalande, 2006). Le physicien danois Niels Bohr utilise le concept de phénomène plutôt que celui de fait pour souligner l'importance de l'observateur (Michel Serres/ Bruno Latour, 1994). Pour notre part, nous utilisons le terme de phénomène de société à la fois en tant que réalité perçue en conscience et en tant que représentation sociale.

Il est possible, en déployant une certaine imagination sociologique (Charles Wright Mills, 1961)³ de transposer les réflexions de Boltanski sur «le nouvel esprit du capitalisme» (1991). En effet, en se basant sur la critique sociale de 1968, il montre comment se constituent les systèmes de justification et ouvre des pistes fécondes pour les analyser. *A quelles conditions une forme d'équivalence peut-elle être commune, c'est-à-dire permettre une qualification de personnes et d'objets, pouvant encadrer un accord ou servir d'appuis dans une discorde. Nous nous proposons en répondant à cette question de prendre au sérieux l'impératif de justification sur lequel repose la responsabilité de coordination des conduites humaines et d'examiner les contraintes de l'accord sur le bien commun. Nous ne nous satisfaisons pas, par exemple, de l'usage de la notion de légitimation qui dans la suite de l'œuvre de Max Weber, tend à confondre justification et tromperie en repoussant les contraintes de la coordination pour se replier dans le relativisme des valeurs. C'est à des actes justifiables que nous nous intéresserons, en tirant toutes les conséquences du fait que les personnes sont confrontées à la nécessité d'avoir à justifier leurs actions, c'est-à-dire non pas à inventer, après coup de fausses raisons pour maquiller des motifs secrets, comme on se trouve un alibi, mais à les accomplir de façon à ce qu'elles puissent se soumettre à une épreuve de justification* » (Luc Boltanski et Laurent Thévenot, 1991, pp. 53 et 54) Nous cherchons donc à comprendre les fondements des peurs et les justifications des différents acteurs dans ce qu'elles peuvent avoir de conflictuelles.

Notre matériel sociologique est constitué de textes juridiques, articles de presse, mais surtout d'entretiens et d'observations participantes, en étroite relation avec les peurs alimentaires, utilisés comme outils pertinents d'interprétation du discours ambiant. Notre analyse s'appuie sur diverses enquêtes que nous avons réalisées (seul ou en équipe) depuis une dizaine d'années^{4 5 6 7}. Notre travail intègre donc une forte dimension diachronique et permet de dénombrer les différentes peurs alimentaires apparues (et disparues et/ou minorées) tout au long de cette période et aussi de mesurer l'impact des événements sur les discours, représentations et pratiques des mangeurs.

³ *L'imagination sociologique est la capacité de voir toute la série de cas pertinents et de comprendre que des choses qui semblent superficiellement très différentes comportent des références profondes* (Howard Becker, 1985, p. 242)

⁴ Enquête sur la maladie de la vache folle pour l'interprofessionnelle des producteurs bovins aquitains (Aquibev) en (2001)

⁵ La restructuration de la poste centrale de Bordeaux (notamment le volet concernant la restauration dans la pose méridienne) par Adolphe Oulaye et Frédéric Précigout pour la poste (2002)

⁶ Impact des discours nutritionnels sur les comportements alimentaires: une approche socio anthropologique qualitative auprès de groupes «ciblés» sous la direction de Jean-Pierre Corbeau (IUT de Tours) avec Chantal Crenn (IUT Bordeaux 3), Anne-Elène Delavigne (MHN), Matthieu Duboys de Labarre (Université de Bordeaux 2), Karen Montagne (Université de Tours), Frédéric Précigout (Université de Tours), Isabelle Téhoueyres (Université de Bordeaux 2) pour l'Inpes (2007)

⁷ Parcours de vie, messages nutritionnels et pratiques alimentaires sous la direction de Jean-Pierre Corbeau (IUT de Tours) avec Chantal Crenn (IUT Bordeaux 3), Anne-Elène Delavigne (MHN), Matthieu Duboys de Labarre (Université de Bordeaux 2), Karen Montagne (Université de Tours), Frédéric Précigout (Université de Tours), Isabelle Téhoueyres (Université de Bordeaux 2) (en cours)

Nous postulons, quitte à marier l'eau durkheimienne au feu tardien, que **les peurs alimentaires se diffusent selon un principe d'imitation** (Jean-Gabriel Tarde) **et constituent un fait social moral** (Emile Durkheim). L'arsenal juridique législatif et politique en matière d'alimentation peut s'entendre comme une politique de gestion du risque. La question à laquelle il convient de répondre est: **quel(s) risque(s) doit-on sélectionner et donc anticiper?** Cette interrogation entraîne en cascade une foultitude de questions subsidiaires: **Qui parle? D'où? Quels intérêts défend-t-on? Quelles passions se tapissent derrière/interagissent avec les intérêts?** (Albert Hirshman, 1980). **En fonction de quels paramètres? Etc.** Les risques apparaissent ici comme des constructions sociales collectives, qui parfois critiquent et parfois sollicitent l'organisation bureaucratique (dans l'acception weberienne). Parfois on critique sa rigidité, d'autres fois c'est sa neutralité qui est mise en cause ou encore on l'accuse d'être à la solde des puissants, parfois les deux. Pour les mangeurs ordinaires la question de la responsabilité est aussi en cause (cf. l'impact du questionnement sur les propos du locuteur développé dans la troisième partie).

Problématique

Ainsi, le débat actuel autour des risques en matière d'alimentation semble principalement centré sur des enjeux concrets (épizooties, maladies de société, pollution) et des modes d'évaluation (expertise). Pourtant, il semble que l'on ne puisse réduire ce qui suscite ces angoisses à des motifs purement rationnels (dans le sens de rationalité téléologique). En effet, nos entretiens font apparaître que la représentation de ces peurs, revêt une forme à priori paradoxale. D'un côté, l'aliment en contradiction avec les modes de production «traditionnels» et «naturels» fait l'objet de méfiance; ce type d'aliment (OGM par exemple) suscite peurs et interrogations; c'est également lui qui est le plus perçu comme porteur de danger. D'un autre côté, les normes de sécurité sanitaire (notamment celles émanant de l'Europe) sont perçues comme une ingérence (tant dans la production que dans la consommation) à la fois contraignante et inutile, voire dangereuse⁸.

A ce paradoxe, s'ajoute une seconde ambiguïté. Les discours relatifs à l'alimentation mettent en relief une pluralité de points de vue (que l'on retrouve souvent présent chez un même interlocuteur). L'aliment y apparaît à la fois comme source d'angoisse mais aussi de plaisir. En réalisant des entretiens nous avons très souvent pu repérer des basculements de points de vue successifs.

⁸ Parfois pour des raisons culturelles: peur de la disparition de particularismes locaux (cf. le débat autour des fromages au lait cru), parfois pour des raisons sanitaires: des aliments trop aseptisés sont perçus comme affaiblissant le corps.

Notre recherche à débuté avec une interrogation :

Au moment où il semble exister une meilleure sécurité sanitaire des aliments, pourquoi les peurs alimentaires occupent-elles une place aussi importante dans le discours?

Quels sont les fondements et justifications de ces peurs?

Comment sont-elles vécues au quotidien dans les pratiques des mangeurs?

En quoi modifient-elles leurs représentations et quel sens leur donnent-ils?

Nous postulons que ces peurs doivent être considérées comme des métaphores sociales. L'alimentation est un lieu d'expression et de cristallisation des crises identitaires des différents acteurs. A un moment où l'on parle davantage de risque que de progrès, on peut voir ressurgir dans les sociétés urbaines (mais avait-il disparu?) une partie de l'imaginaire primitif qui se développe quand la survie n'est pas assurée.

Nous devons reconnaître avec Didier Fassin (1990) que ce qui se passe au travers de la maladie, ce qu'en disent les individus, *met en jeu beaucoup plus que du biologique*. Sylvie Fainzang (1989, p.39) a montré que ce qui se jouait dans la maladie, *les modèles fondamentaux d'explication de la maladie dans les sociétés lignagiales africaines qui apparaissent sous la forme idiomatique de maladie sanction et maladie persécution se retrouvent également, sous des formes différentes en occident* (p. 58). Par ailleurs, le discours sur la maladie *fournit le moyen d'expression des tensions entre individus et entre groupes que procure, suivant des modalités différentes le discours sur la sorcellerie dans d'autres types de société. Il est révélateur des conflits (...) sociaux* (Ibid.).

Pour mieux comprendre ce qui se joue dans la perception du risque alimentaire, il nous faut examiner la façon dont fonctionnent les systèmes de mise en accusation dans les différentes interprétations que s'en font les acteurs sociaux⁹. Cependant, comme nous l'avons déjà dit un même interlocuteur au cours de l'entretien peut basculer d'un type d'interprétation à l'autre, faisant apparaître une contradiction que nous ne percevons qu'au moment de la retranscription. Les interlocuteurs choisissent la forme d'interprétation qui convient le mieux, au moment où ils parlent.

Il existe un hiatus entre les différents protagonistes qui sont selon la traduction approximative de la belle expression britannique *comme des bateaux dans la nuit se croisent mais ne se rencontrent pas*

⁹ Cet aspect servira de fil conducteur à notre développement et guidera notre raisonnement.

Methodologie

La question qui se pose à nous maintenant est bien: **comment étudier et comment rendre compte des peurs alimentaires?**

Nous refusons d'emblée d'opérer une scission entre ceux qui savent et «les autres» ni du reste de choisir (prendre partie) entre une approche étique (le risque capté par le regard éloigné du chercheur) ou émique (la peur interprétée à partir des représentations des acteurs).

Le regard émique pose de multiples avantages, notamment d'éviter les surinterprétations du chercheur (Didier Fassin, Yannick Jaffré, 1990) en donnant la parole et en restituant/traduisant le regard indigène, cependant il y a une multitude de regard émique qui s'opposent (exemple dans la crise de la vache folle, celui du mangeur, de l'éleveur, du législateur, du politique, du journaliste) mais aussi que *la vigilance épistémologique s'impose tout particulièrement dans le cas des sciences de l'homme, où la séparation entre l'opinion commune et le discours scientifique est plus indécise qu'ailleurs* (Pierre Bourdieu, Jean-Claude Chamboredon, Jean-Claude Passeron, 1980). Cependant le regard éloigné ne suffit pas non plus car se plaçant d'emblée du point de vue de celui qui sait, omniscient, une sorte de point de vue de Sirius, le *point de vue divin* (Hilary Putman¹⁰), il expulse de fait la parole des acteurs et interdit au chercheur d'y trouver *la moindre vérité* (Jeanne Favret-Saada, 1989¹¹).

Nous postulons que le point de vue interne fonctionne dans la mesure où un espace social s'est ouvert et que c'est cet espace qui permet de formaliser les choses en tant que peur. C'est-à-dire qu'il y a bien quelque chose qui se passe, il y a bien une construction sociale, mais en même temps le risque est bien réel. Car, somme toute, définir le risque comme (et uniquement comme) construction sociale reviendrait à en nier la réalité. Et s'il est vrai que «vox populi» n'est pas forcément «vox dei» est-on vraiment en droit de demander aux Egyptiens réclamant du pain lors des émeutes de la faim s'ils ne seraient pas, par hasard, victimes d'hallucinations? Du reste les récits et interprétations du mal que nous avons rencontré cherchent bien à *mettre en forme* (Jeanne Favret Saada, *ibid.*) quelque chose qui pour ne pas être dit en termes académiques ne s'avère pas non plus totalement farfelu.

Ces choses dites pourraient relever d'une autre imagination sociologique (Paul Farmer, 1996 et Charles Wright Mills, 1961)

Pour comprendre les enjeux qui structurent les peurs alimentaires il convient de les resituer dans le contexte social au seing duquel elles émergent. Pour y parvenir nous suivrons la voie ouverte par Jean-Pierre Corbeau, qui propose de réaliser tout à la fois une sociologie de l'alimentation et une

¹⁰ Les mots font toujours référence au genre de choses pour lesquelles on les a inventés c'est-à-dire les choses dont leurs utilisateurs ont pu faire l'expérience (on aurait pu aussi bien se référer à Ludwig Wittgenstein ou à John Austin)

¹¹ Notamment la critique qu'elle fait – dans la lignée de Sartre – du «regard éloigné» et du point de vue «d'esthète» de Claude Lévi-Strauss (1989).

sociologie par l'alimentation (Jean-Pierre Corbeau, 2002) et met à disposition afin d'y parvenir un outil méthodologique redoutablement efficace: la filière du manger. Pour lui: l'étude du *manger constitue un terrain dont peuvent bénéficier d'autres secteurs de la sociologie, que celui de l'alimentation. Manger est un phénomène social total tel que l'entendait Marcel Mauss ou Georges Gurvitch. C'est une piste, un fil conducteur permettant de reconstruire une globalité possible, recoupant un maximum d'informations* (Jean-Pierre Corbeau, 1989, p.736).

Une telle approche permet une compréhension des rouages d'une société donnée. La filière du manger, pour sa part, englobe évidemment l'ensemble des étapes qui vont des choix de production des aliments jusqu'à leur consommation, ainsi que la gestion des restes, en passant par les étapes du stockage, de la distribution et de la transformation (cuisine). Cependant, emboîtant le pas de la *sociologie en profondeur* de George Gurvitch, elle déborde largement d'une analyse linéaire de l'acte alimentaire selon les critères d'une filière agroalimentaire *Nous envisageons les processus de notre alimentation comme un phénomène social total émergent avec la décision de produire tel ou tel type d'aliment plutôt que tel autre, pour aller jusqu'à l'imaginaire attaché à la digestion, aux impressions laissées par la commensalité ou la convivialité ainsi qu'aux discours les présidant. Une telle perception de nos comportements alimentaires s'intéresse aux techniques de production, de transformation des matières premières, au déplacement des nourritures et à leur stockage, à leur commercialisation et à leur distribution. Elle saisit la décision et le comportement d'achat ainsi que les éventuels actes de préparation culinaire* (Jean Pierre Corbeau, 2002, p.19) car sous le masque des rôles sociaux et des attitudes collectives vivent d'autres réalités, plus difficiles à cerner mais qui ne constituent pas les moindres aspects de chaque groupe social, de chaque liaison sociale (Philippe Bosserman, 1981, p. 122). En effet la grille de lecture proposée par la *filière du manger* montre la nécessité de resituer les pratiques alimentaires dans un ensemble d'interactions (qu'elles soient proches ou à distance) où interviennent outre les protagonistes classiques (producteurs, éleveurs, consommateurs) les experts et les chercheurs, les médias et les décideurs, ces différents protagonistes interagissant les uns sur les autres notamment au travers de subtils jeux de pouvoir.

Notre travail se situe donc dans une perspective compréhensive et ethnométhodologique qui tient compte du contexte social, économique et historique, tout en restant ouvert aux perspectives symboliques. Par ethnométhodologique, nous entendons que le matériau privilégié est l'enquête de terrain. Les informations obtenues dépendent de la rencontre entre deux individus, à un moment donné. L'information naît d'une rencontre entre l'enquêteur et son (ou ses) interlocuteur (s). Les positions occupées, ce que les participants attendent les uns des autres, le niveau de connivence qui s'établit, peuvent induire des réponses différentes. Nous avons donc eu accès à des informations

singulières. Pour reconstituer leur sens nous les avons confrontées les unes aux autres, mais nous les avons aussi articulées avec le contexte social et historique au sein duquel elles ont émergées.

Le choix de l'échantillon s'est effectué auprès de trois catégories distinctes de population en suivant les contours généraux de la filière du manger (Jean-Pierre Corbeau) tout en la découpant un peu différemment et de façon à mettre en exergue des catégories susceptibles d'entrer en conflit et ayant des passions et/ou des intérêts différents – parfois divergeant, parfois se superposant.

1/ Ménages au sens de l'Insee, c'est-à-dire un ensemble de personnes partageant un même logement (unités résidentes) sélectionnées en fonction de sa composition (célibataires ou divorcés, couples sans enfants, couples avec enfants au foyer, couples sans enfants au foyer) et de leur appartenance à des catégories sociologiques classiques qui nous ont semblé pertinentes: genre, classe d'âge et cohorte, appartenance socioculturelle, position géographique (rural, urbain).

2/ Professionnels de la filière agroalimentaire, producteurs et métiers de bouche.

3/ Ceux que faute de mieux (tant cette catégorie apparaît hétérogènes) nous nommerons pour le moment *experts* car possédant un savoir légitimé institutionnellement par diplôme et/ou expérience: médecins et métiers paramédicaux, généralistes, pédiatres, nutritionnistes, diététiciens, journalistes, communicants de grandes entreprises spécialisées dans le domaine de l'alimentation et experts conseils spécialistes des sciences sociales, vétérinaires.

Nous reviendrons au cours du déroulement de notre exposé sur les implications de tels choix et les ajustements permanent pour affiner notre échantillon.

Nous avons rencontré environ deux cents personnes que nous avons interrogées à leur domicile afin de réaliser des entretiens à canevas. Par cette approche qualitative, en effectuant des observations microscopiques nous pouvons accéder aux pratiques¹², à leur inscription dans le quotidien et débusquer les lieux et la façon dont les personnes vont «braconner» (Michel de Certeau, 1990) des informations et la façon dont ils les «bricolent» (ibid.) pour les rendre cohérentes à leur pratiques et les intègrent dans leur système de représentations. Nous nous intéressons donc au sens que les acteurs accordent à leurs pratiques. Afin de restituer l'arc-en-ciel des émotions et des logiques d'acteurs nous avons adopté une démarche inductive, en nous laissant porter dans un premier temps par le discours de nos locuteurs. Nous avons ensuite cherché à reconstruire les logiques de tels discours et en réalisant des recoupements nous avons construit une grille d'interprétation.

¹² Pour des raisons d'espace, et pour ne pas alourdir notre analyse, nous ne présenterons pas dans le détail ces observations si ce n'est lorsqu'il nous a semblé nécessaire d'y faire référence.

Nous avons également adopté une posture transversale c'est-à-dire que nous avons mis en tension dans notre analyse l'âge, le genre et la situation sociale. Nous sommes donc partis de la logique des acteurs sociaux en décrivant et analysant leur parcours de vie.

Par parcours de vie nous entendons le cheminement des locuteurs dans l'espace et le temps. Ce parcours est déterminé tout à la fois par les contraintes liées aux espaces sociaux au sein desquels ils évoluent, et des possibilités qu'ils construisent face à ces contraintes. Le parcours de vie met en exergue la distinction que Jean-Pierre Corbeau explicite à propos de la socialité et la sociabilité: la socialité est un ensemble de déterminants sociaux qui influent sur le comportement du mangeur. *Nous considérons la socialité comme l'impact cristallisé de modèles culturels majoritaires dans une vision du monde donnée sur les individus. Cette vision du monde décide au sein d'une culture de ce qui doit être acquis par ces membres en fonction de la place qu'ils occupent pour une cohorte donnée, dans une situation porteuse de hiérarchies économiques, sociales, de rapports sociaux de sexes, d'accès à la connaissance et aux modes de savoir-faire* (Jean-Pierre Corbeau, 1997, p. 150). Il s'agit donc d'un marqueur, d'un *tatouage* (Ibid.) dont le mangeur ne peut se défaire qu'il soit rejeté, assumé ou valorisé.

La sociabilité au contraire constitue la manière dont les individus vont à un moment donné, au moyen de diverses stratégies chercher à s'extraire, à tirer bénéfice. Elle *s'affirme comme un processus interactif dans lequel des individus choisissent une forme de communication, d'échange qui les lient aux autres. Ils peuvent alors soit afficher une volonté de reproduction sociale en acceptant d'être un simple objet ou produit de la socialité, soit développer des dynamiques créatives à travers des interactions qu'ils cherchent à provoquer* (Ibid, p. 151).

Dans une telle perspective le parcours de vie est tout à la fois une réalité pour l'acteur qui l'a effectué et un outil pour celui qui l'analyse. C'est un processus qui se poursuit et se transforme tout au long de l'existence. D'un point de vue analytique il s'agit d'ordonner et de reconstruire ce parcours afin d'en examiner les effets sur la perception des risques alimentaires.

La dynamique des peurs alimentaires se trouve au cœur même du parcours de vie du mangeur dans la régularité, la constance, la succession que les événements ou au contraire dans les ruptures qu'introduisent les événements. Il s'agit donc d'être attentif à tous ces événements en mettant l'accent sur leur impact, sur la pratique et les représentations des peurs alimentaires émergeant au cours de leur carrière de mangeur (les changements alimentaires et familiaux, la mise en couple ou l'arrivée de l'enfant par exemple, enfant qui change le rapport à l'alimentation ou les moments de crises médiatiques).

Les entretiens ont été réalisés pour la plupart d'entre eux au domicile des locuteurs et ont duré entre une heure trente et trois heures, se structurant autour de la reconstruction de parcours de vie permettant d'appréhender les étapes ayant structuré les rapports aux peurs alimentaires, ponctués par des questions permettant de comprendre les pratiques et représentations alimentaires. Ils ont systématiquement été enregistrés, ensuite ils ont fait l'objet d'une écoute attentive accompagnée de prises de notes, puis ont été intégralement retranscrit. Enfin nous avons procédé à une analyse de contenu.

Nous avons ensuite, parmi ces entretiens, sélectionné une quarantaine de locuteurs en fonction de leur représentativité et réalisé un travail davantage en profondeur avec eux. Nous avons réalisé des observations participantes, c'est-à-dire que nous les avons côtoyés (plus ou moins régulièrement et avons réalisé de nombreuses observations participantes – suivi lors des courses, partage de repas, etc), et établi leur carrière de mangeur. Au bout de ce temps d'observations nous avons synthétisé nos résultats sous forme de fiches et leurs avons soumis nos conclusions auxquelles nous leurs avons demandé de réagir (à la manière d'un test projectif). C'est ce commentaire réflexif qui a été l'occasion d'un ultime entretien.

Une des limites d'un tel mode d'investigation tient au fait que les entretiens reposent en grande partie sur du déclaratif: nous avons donc accès, certes à des pratiques mais aussi - et surtout - à des discours sur les pratiques: nous avons conscience que nos locuteurs ont tendance à vouloir se présenter de façon valorisante pour eux et donc à répondre ce qu'ils pensent qu'il faut répondre. Il existe donc un décalage entre pratique et discours sur les pratiques, opinions et comportement. Cependant l'entretien permet d'accéder à des informations et des observations fiables sur le comportement des mangeurs. Même si les pratiques sont reconstruites par nos locuteurs les entretiens longs permettent de résoudre cette difficulté.

Tout d'abord cette méthode permet de reconstruire des représentations et des comportements dans leur complexité, particulièrement en renvoyant à nos informateurs les contradictions et ambivalences de leurs discours.

Ensuite la durée (notamment pour l'échantillon de quarante personnes avec qui nous avons passé du temps) a permis d'instaurer un climat de confiance et d'accéder à des informations relevant de l'intime. Enfin les observations participantes permettent aussi de mettre en tensions, discours et pratiques. L'utilisation de cet outil permet de dresser un tableau relativement juste des pratiques, des représentations et des parcours de vie alimentaires de nos locuteurs.

Pour ce qui est de la sélection des locuteurs nous avons puisé dans divers stocks à disposition et rencontrés lors de nos diverses enquêtes (les éleveurs ont été rencontrés via l'interprofessionnelle de la viande bovine par exemple) ou via les divers organismes où nous intervenons comme

formateur (IRTS, IFSI et ISTAB qui nous ont permis d'être en contact avec pédiatres, toxicologues, travailleurs sociaux et paramédicaux) ou des conférences auxquelles nous avons participé (professionnels du management, experts, journalistes). Nous avons donc fonctionné en réseau en rencontrant des personnes par connaissances interposées, puis en élargissant ainsi à chaque fois un peu plus notre échantillon. Etant présenté par des personnes «de confiance» nous partions nous-mêmes avec un «capital confiance» indispensable si on souhaite obtenir des informations relativement sincères. La limite d'une telle méthode tient principalement dans le fait que les membres d'un même réseau ont souvent des caractéristiques socioculturelles relativement proches. Cependant de part la diversité des points d'entrée nous avons pu bénéficier de plusieurs réseaux différenciés socialement entre eux. Cette approche au plus près d'acteurs sociaux variés nous a donc permis de complexifier notre analyse des peurs, dont nous rendons compte dans notre propos, que nous organisons en trois parties.

Plan

Nous examinerons notre question de départ à partir de trois angles de vue, lieu de cristallisation d'observations et de données.

Notre première partie sera consacrée aux enjeux sociaux et politiques qui président à la construction sociale des peurs alimentaires (**Fondements culturels, justifications politiques et enjeux sociologiques**).

Tout d'abord nous examinerons trois paliers successifs d'analyse: le premier est d'ordre bio-culturel lié à la condition d'omnivore et à l'incorporation, le second engendré par l'incertitude est de nature sociologique et s'inscrit dans les théories de l'individu, le dernier relève du politique car la peur est ce qu'Ulrich Beck (2001) nomme la société du risque: ce qui était apolitique devient politique, ce qui était politique devient apolitique et s'accompagne à la fois d'une privatisation du pouvoir coercitif et sur une prolifération de textes dans une société de plus en plus normée (cf. les travaux de Howard Becker et de Erving Goffman) et/ou dans un contexte de privatisation où la loi tend à être remplacée comme disent les chercheurs du G.R.O.S par «les tables de la loi» (chapitre I). Nous nous pencherons ensuite sur les mots du risque et des peurs qui guideront notre enquête – sécurité-qualité et précaution – examinés à la fois dans les textes juridiques (chapitre II) et dans le discours des experts que nous avons rencontrés (chapitre III). Nous nous situerons ici dans une perspective contextuelle et configurationnelle, visant à appréhender les processus sociaux d'une manière globale.

Notre deuxième partie sera ethnographique (**Déconstruction des discours, pratiques, parcours de vie et peurs alimentaires**), compréhensive et sociologique c'est-à-dire que nous chercherons à

suivre au plus près ce que font et disent (et surtout disent qu'ils font) les acteurs sociaux. Nous chercherons à définir des carrières (dans le sens où l'entend Howard Becker) de mangeurs et leurs perceptions des risques alimentaires en fonction des situations sociales et des moments de ruptures et/ou de continuité intervenant tout au long de leur vie alimentaire. Nous aborderons ici la question de la construction de la confiance - et de la défiance - en fonction des situations d'incorporations et des contextes sociaux – solitude, commensalité, convivialité, relation à l'aliment brut...

Nous articulons et mettrons en tensions le déroulement des carrières individuelles singulières avec des catégories sociologiques classiques: situation socioculturelle, cohorte et âges de la vie, genre.

Nous envisagerons ici l'incorporation comme une métaphore de la rencontre avec l'altérité (Jean-Pierre Corbeau), cette rencontre sera étudiée sous trois angles. La représentation que l'on se fait de la filière, de l'aliment, de celui qui le produit et/ou le vend (chapitre IV), des relations sociales, de la relation à la tradition et au progrès, des rapports sociaux de genre (chapitre V), du rapport au corps vu comme un alter ego¹³ (chapitre VI) A l'issue de cette partie nous montrerons que les mangeurs ne font pas ce qu'ils disent qu'ils font.

Notre dernière partie enfin sera herméneutique (**recompositions et accusations**) dans le sens où l'entendait Wilhelm Dilthey - alors que les sciences de la nature cherchent essentiellement à expliquer leur objet, les sciences de l'homme demandent également à comprendre de l'intérieur et donc à prendre en considération le vécu. Nous chercherons ici à interpréter le sens des actions des acteurs en allant au-delà du sens littéral (ou explicite) pour trouver les autres sens, les sens cachés (ou implicites) au travers des schémas de mise en accusation qui servent aux acteurs d'explication au risque alimentaire. En développant des théories métaphoriques, les mangeurs créent une mythopoiétique des peurs, se basant sur une pensée analogique et métonymique. Nous définirons ainsi une topographie sociologique des peurs alimentaires: explication de la maladie et des responsabilités (explication fataliste, santé vue comme un capital) (chapitre VII), puis nous déboucherons sur une mise en accusation de la société – vue comme un mode de vie qui dilue les responsabilités – et la mise en accusation de l'industrie – où on cible parfaitement les responsables (chapitre VIII). Nous tenterons enfin de relier l'ensemble des éléments entre eux en réalisant une lecture interactionniste des peurs alimentaires (chapitre IX).

Nous déboucherons enfin (**conclusions**) sur une typologie de mangeurs face aux risques dans un contexte de structuration du lien social.

En déconstruisant les discours nous reconstruirons la logique de ces peurs.

¹³ Georges Vigarello

Partout et de tout temps l'univers est moralisé et politisé. Les catastrophes qui infectent l'air et la terre ou empoisonnent l'eau deviennent un enjeu politique. La faute en incombe toujours à quelqu'un déjà mal vu.

Luc de Heusch *avant propos*
in Mary Douglas, De la souillure

Première partie

FONDEMENTS CULTURELS

Justifications politiques en enjeux

Sociologiques

Introduction - Des risques aux peurs: une construction historique et sociale.

La notion de risque alimentaire revêt une multitude de définitions et usages. Selon Martin Bruegel et Alessandro Stanziani (2004) elle renvoie essentiellement à deux types de problèmes: *la nourriture peut venir à manquer* (problème quantitatif) et est *synonyme de recherche de la couverture quantitative et qualitative des besoins élémentaires en aliments et eau* (www.vie-publique.fr) mais *elle peut aussi être corrompue ou contenir des substances nocives*¹⁴, c'est-à-dire qu'elle désigne la ***sécurité sanitaire des produits destinés à l'alimentation humaine***. D'un point de vue historique le concept de sécurité alimentaire s'est également modifié. Schématiquement on pourrait isoler trois périodes. Avant 1974 le risque se calcule au niveau national (évaluation des stocks nationaux alimentaires). A cette époque se tient la conférence mondiale sur l'alimentation et le concept, dès lors évolue vers le niveau familial ou individuel. Il s'agit donc de la possibilité *d'alimenter tous les individus d'une population de manière satisfaisante* (Annie Hubert, 2000, p.354). L'ensemble des définitions proposées renvoie à celle développée par la Banque Mondiale: *permettre un accès à tout moment*¹⁵ *pour toute personne*¹⁶ *à une alimentation suffisante pour mener une vie active et en bonne santé* (www.vie-publique.fr¹⁷). On peut donc dire que ce questionnement concerne essentiellement les procédures mises (à mettre?) en place dans les pays du sud pour endiguer les problèmes de famine ou de disette, les pays du nord étant à l'abri de ce type de risque (pour exemple en France chacun mange «à sa faim» depuis le milieu des années cinquante - Jean-Paul Aron, 1997). Pourtant au tournant des années quatre-vingt-dix la sécurité alimentaire dans les pays économiquement développés va prendre un sens nouveau, suite au surgissement de problèmes liés à la qualité des aliments – risques d'intoxications, problèmes liés aux nouvelles technologies (OGM, ESB par exemple), à tel point que certains afin d'éviter la confusion parleront de *sécurité sanitaire des aliments* (Jean-Pierre Poulain, 2002)

Ce passage d'une rhétorique du manque à celle de l'empoisonnement n'est pas anodin et donne à voir une modification des centres de préoccupations que peut éclairer la grille de lecture proposée par la *filière du manger*. En effet elle permet la compréhension du risque et des peurs alimentaires à la fois de façon diachronique (comment en sommes-nous arrivés là? quels sont les pouvoirs – juridiques, médicaux, etc. qui ont contribué à la construction des peurs?) et synchronique en resituant les pratiques alimentaires dans un ensemble d'interactions où interviennent à la fois les

¹⁴ Ces deux auteurs précisent que *si la langue française amalgame ces deux phénomènes (...) l'anglais distingue nettement entre la food security (problème de disette) et la food safety (intégrité sanitaire) et que l'allemand différencie Mindestversorgung (approvisionnement minimum) et Lebensmittelsicherheit (intégrité des denrées alimentaires) p. 7.*

¹⁵ Une personne est en situation de sécurité sanitaire tout au long de l'année quand les ressources sont suffisantes pour lui permettre d'être active et en bonne santé.

¹⁶ Une population est en situation de sécurité alimentaire quand tous les membres de cette population sont en état de sécurité alimentaire et cela sans distinction d'âge, de genre, de revenu économique.

¹⁷ En ligne, non paginé.

acteurs de la filière agroalimentaire (producteurs, éleveurs, consommateurs) mais aussi les experts et les chercheurs, les médias et les décideurs. C'est cette construction sociale que nous allons aborder ici.

Notre questionnement se situe au confluent de trois champs sociologiques distincts mais liés: la sociologie de l'alimentation, la sociologie du risque et la sociologie de l'individu. Nous effectuerons en premier lieu un survol de certains travaux effectués dans ces différents domaines de recherche en les articulant avec notre problématique. Ensuite nous analyserons les mots du risque au travers de deux angles de vue: les textes juridiques et les textes d'expertise tels qu'ils apparaissent sur «le papier», puis enfin nous examinerons ces mêmes mots au travers d'entretiens réalisés auprès d'experts. Nous cherchons donc à comprendre les peurs alimentaires du point de vue du (ou des) pouvoir(s) en présence.

UN ESPACE SOCIAL EN TRANSFORMATION

Les peurs alimentaires comme construction historico-culturelle

Aujourd'hui les questions alimentaires envahissent le débat public et les pratiques des mangeurs semblent susciter de nombreuses inquiétudes auprès des pouvoirs publics: il apparaît donc que l'alimentation humaine est un phénomène très complexe qui ne se résume pas à une somme de nutriments: nécessité biologique non différable, une nourriture doit en fait, pour reprendre la désormais canonique formule de Claude Lévi-Strauss, être *bonne à penser* (1964).

I – L'alimentation humaine à l'interface du biologique et du culturel: des enjeux bio-culturels sous-jacents à l'expérience des mangeurs

1/ La condition de l'omnivore

Ingérer un aliment n'est ni un acte anodin ni une chose neutre: nos aliments nous font ce que nous sommes au sens propre. Ainsi chaque société a développé une cuisine: vue comme un procédé de «civilisation» des aliments prélevés dans la nature «sauvage», permettant de s'appropriier l'aliment, lui imprimer une marque culturelle pour le rendre acceptable (Claude Lévi-Strauss, 1964)

L'ordre du comestible

L'acte alimentaire est ancré dans notre être biologique, il est indispensable au maintien de l'existence¹⁸. En tant qu'omnivore, l'humain doit consommer plusieurs types d'aliments pour couvrir les besoins biologiques.

¹⁸ Pour la rédaction de ce paragraphe nous nous sommes largement inspirés de *L'alimentation comme pratiques culturelles* (Annie Hubert, 1990)

Afin de survivre, l'homme doit résoudre des problèmes de quantité mais aussi de diversité¹⁹. Pour faire face à ses besoins, il doit développer des appétences, c'est-à-dire un éventail gustatif très large qui lui confère une capacité d'adaptation à différents aliments. En effet: *A condition de satisfaire un minimum d'exigences nutritionnelles et de maintenir certaines proportions entre les différents éléments de son régime, tel que le pourcentage de calories d'origines protéiniques (aux alentours de 12% des calories totales) l'homme peut prospérer aussi bien en consommant un régime de viande et de graisse comme les Eskimos, qu'en utilisant une alimentation qui en est totalement dépourvue et dont l'essentiel est constitué par des hydrates de carbones comme les montagnards de l'intérieur de la Nouvelle-Guinée* » (Igor de Garine, 1991, p. 144)

Pourtant l'interaction qui a lieu entre l'homme et ce qu'il mange ne peut être réduite à son aspect biologique. *L'homme possède la faculté d'effectuer un choix parmi les virtualités alimentaires qui lui sont offertes par le milieu. Si cette liberté plonge ses racines dans sa physiologie elle porte la marque de la culture au sein de laquelle il s'est développé au travers de l'expérience qu'il en possède en tant qu'individu, et qui marque son psychisme (...) Les aspects qui relèvent de la biologie, de la culture et de la psychologie individuelle sont en réciprocity de perspectives et sous-jacents à tous les comportements alimentaires humains. Ils introduisent chacun un degré de complexité au niveau de la réalité observable* (ibid.).

Pour le nutritionniste Jean Trémolières (1964, pp. 795-814), la durée de l'immaturation du petit humain le contraint à une longue socialisation qui détermine ses préférences alimentaires et qui a pour conséquence une prédominance des besoins sociaux sur les besoins biologiques. *La mère se fait nourricière, le père protecteur ou pourvoyeur nourricier; l'enfant se fait porteur d'espoir. Cet ensemble fonctionnel s'unit en une cellule appelée famille*²⁰ (p. 808). Le rapport aux nourritures renvoie à la condition humaine.

Ainsi et dans la mesure où il n'existe pas de nourriture unique couvrant tous les besoins il existe la nécessité d'une alimentation (relativement) variée pour assurer le bon fonctionnement du corps, la condition d'omnivore est tout à la fois facteur d'adaptabilité et d'angoisse, ce qui implique un tiraillement permanent²¹ entre la recherche de nouveauté et le repli sur ce qui est familier. Ainsi dans les divers points de la planète, les sociétés humaines s'alimentent de manières différentes.

¹⁹Les animaux spécialisés (carnivores et herbivores) doivent uniquement résoudre des problèmes de quantité. Claude Fischler montre à titre d'exemple que le koala subsiste à partir d'un seul aliment: la feuille d'une certaine variété d'eucalyptus australien. Privé de cette nourriture il ne peut survivre. Mais sa compétence particulière, comme celle des autres herbivores et des carnivores spécialisés, c'est de pouvoir tirer d'une seule nourriture tous les éléments nutritifs nécessaires à son organisme (Claude Fischler, 1993, p. 62).

²⁰ Le texte est de 1964 et renvoie au modèle familial en vigueur à l'époque. Rédigé aujourd'hui la description de la famille aurait probablement été quelque peu différente.

²¹ En tant qu'omnivore l'homme est soumis à une double contrainte (double bind): parce qu'il est dépendant de la variété, l'omnivore est poussé à la diversification, à l'innovation, à l'exploration. Mais d'autre part et simultanément, il est contraint à la prudence, au conservatisme alimentaire. Tout aliment nouveau est en effet un danger potentiel. Le paradoxe de l'omnivore se situe dans le tiraillement, l'oscillation entre ces deux pôles, celui de la néophobie et de la néophilie (Claude Fischler, 1993, p.63)

Alors que l'ordre du mangeable, du comestible est quasi infini, chaque société établit des catégorisations entre²² ce qui est considéré comme aliment et ce qui ne l'est pas.

Ainsi l'anxiété apparaît comme un *invariant de l'alimentation humaine* (Jean-Pierre Poulain, 2002) lié au processus d'incorporation (l'aliment que l'on ingère ne va-t-il pas m'empoisonner?)

L'incorporation

Revisitant les travaux d'anthropologues évolutionnistes Claude Fischler (1992), à la suite de Paul Rozin, met en lumière (en les transposant dans le monde occidental du XX^{ième} s.) ce qu'il nomme la *pensée magique* et le *principe d'incorporation*. Des auteurs comme Edward-Burnet Tylor ou James-Georges Frazer vivant à l'apogée de l'empire britannique s'interrogèrent sur les *étranges coutumes des sauvages*. James-Georges Frazer (1981), dans *Le rameau d'or*, a montré beaucoup de zèle pour trouver une explication à ces coutumes. Son explication est basée avant tout sur la psychologie. Les humains ont construit leur représentation du monde par associations d'idées: la métaphore et la métonymie²³.

Vis-à-vis des aliments s'exerce donc tout particulièrement une pensée analogique, fondée non pas sur des principes de causalité, mais selon les *lois de similitude et de contagion*. La similitude soutend l'idée en vertu de laquelle on s'approprie les qualités (ou défauts) des aliments comme par exemple le rouge du vin ou la viande rouge pour le sang, la vigueur de la viande de gibier ou encore les Limousins décrits au XVIII^{ième} s., comme des *mangeurs de châtaignes, étouffe-chrétien, apathiques et fainéants, lourdauds* (cf. les carnets de voyages de Montaigne)²⁴.

La contagion pour sa part suggère que *ce qui a été en contact restera en contact*, c'est-à-dire le transfert de propriété entre deux entités (la répugnance que l'on peut éprouver à porter des vêtements d'occasion ou à manger une nourriture déjà goûtée par quelqu'un d'autre ou dans laquelle on trouve des cheveux, mouche, etc.). L'apport principal de Paul Rozin, consiste dans l'extension qu'il fait de la pensée magique au monde occidental. Comme le souligne Carol Nemeroff : *Depuis quelques temps Paul Rozin, d'autres collègues et moi-même étudions les origines, la nature et l'impact des principes magiques sur la pensée des adultes instruits aux*

22 D'un point de vue social, afin de résoudre l'anxiété, un système de normes complexes est mis en place. Ainsi comme le montre Jean-pierre Poulain, la catégorie aliment relève au contraire des représentations sociales et se trouve fortement insérée dans un système de valeurs (Jean-Pierre Poulain, 1997, Article 1, p. 127). Ces valeurs peuvent s'articuler sur des logiques totémiques, sacrificielles, hygiéniques, rationalistes (...) ou des mixtes combinant une ou plusieurs de ces formes de rationalité (Ibid.).

23 Si nous analysons les principes de la pensée sur laquelle est basée la magie, nous trouverons qu'ils se résolvent à deux: le premier, est que tout semblable appelle son semblable ou qu'un effet est similaire à sa cause. Le second; c'est que deux choses qui ont été mises en contact à un certain moment, continuent d'agir l'une sur l'autre alors même que ce contact a cessé. Nous appellerons le premier principe, lois de similitude et le second; lois de contagion (James-Georges Frazer, 1981, p. 41).

24 Ces quelques exemples montrent l'importance de l'attention qu'il convient de porter aux «savoirs populaires» relatifs aux propriétés accordées aux aliments.

Etats-Unis d'aujourd'hui (Carol Nemeroff, 1997, p. 38). Ces chercheurs posent donc l'hypothèse d'une généralisation des «Lois» énoncées par les évolutionnistes: pour eux la pensée magique est un invariant de la psychologie humaine, la culture pour sa part, introduit des différences dans la façon dont elle est perçue.

L'hypothèse de Paul Rozin est que dans notre société nous assistons à ce qu'il nomme une médicalisation de la pensée magique. C'est-à-dire que nous justifions à coup d'arguments rationnels notre peur de la contagion. Si nous ne voulons pas manger un yaourt où a été plongé un cafard c'est par peur des microbes, pourtant si on nous apprend que le cafard a été stérilisé, il y a peu de chance que nous souhaitions quand même le manger²⁵ (Paul Rozin, 1998). C'est là, selon lui, un effet du *principe d'incorporation*. Ce principe est un cas particulier de la loi de contagion. L'aliment que nous absorbons nous transforme, en un sens (symbolique) nous devenons ce que nous mangeons. Nous acquérons les propriétés *physiques, comportementales ou morales* des aliments (Carol Nemeroff, 1997, p. 39). Ainsi le yaourt a été contaminé «symboliquement» par le cafard, en l'absorbant nous avons peur d'être *cafardisé* (Paul Rozin, 1998, p. 139).

Psychologue du comportement, Paul Rozin pour étayer ses hypothèses se livre à des observations menées sur ses étudiants. Pour mieux comprendre sa démarche nous lui donnons la parole afin qu'il décrive le protocole, le déroulement et les conclusions d'une des multiples expériences réalisées autour de ce thème.

Nous avons pu démontrer que les lois de similitude et de contagion, par rapport au risque d'atteintes corporelles, s'appliquent chez les étudiants américains. Pour étudier la similitude, nous avons utilisé, comme entité symbolique similaire à notre référent, un mot. Nos sujets étudiants entrent dans le laboratoire, et se trouvent face à deux bouteilles de verre brun de un litre, vides et propres. En leur présence, nous versons du sucre en provenance d'un paquet du commerce dans chaque bouteille. Nous présentons ensuite aux sujets deux étiquettes autocollantes. Sur l'une est écrit « sucre » et sur l'autre « cyanure de potassium, poison ».

Nous demandons aux sujets de coller une étiquette sur chaque bouteille, au choix. Nous prenons ensuite une cuillerée de sucre dans chaque bouteille, et nous la mettons dans deux verres, un devant chaque bouteille. Nous ajoutons de l'eau et nous remuons. Nous demandons alors au sujet d'évaluer par une note son désir de boire le contenu de chacun de ces verres et nous l'invitons à en choisir un et à en boire une gorgée. La majorité des sujets donne une note plus basse(...) au verre contenant du sucre provenant de la bouteille étiquetée « cyanure » et choisit de préférence le verre correspondant au flacon étiqueté « sucre ». Les sujets savent parfaitement que la présence

25 Une personne à qui nous avons raconté l'expérience menée par Paul Rozin nous confia que soumise à cette expérience elle n'aurait pas mangé le yaourt non par peur de la cafardisation mais plutôt parce qu'elle aurait eu un doute sur le fait que le cafard ait été bien stérilisé.

de cyanure est totalement exclue, puisqu'ils ont eux-mêmes collé l'étiquette sur le flacon, et ils reconnaissent que leur réticence est stupide mais ils l'éprouvent malgré tout (...) Apparemment, au niveau de pensée où le terme « cyanure » déclenche un signal d'alarme, la négation a peu de poids (Paul Rozin, 1994, pp. 28, 29)

2/ Choix du comestible, tabous et pensée classificatoire

Si aucun aliment non toxique n'est biologiquement interdit à l'omnivore, les schémas de pensée traduits par les cultures montrent qu'il n'en va pas de même d'un point de vue social. Les Français, par exemple, ne consomment pas d'insectes alors qu'ils sont nutritionnellement parlant une excellente source de protéines et largement consommés en Afrique, Asie ou Amérique du sud; on ne mange pas non plus ni chiens, ni rongeurs (hormis le lapin), ni renards, ni serpents, or les rongeurs sont mangés dans bien des parties du monde, et les chiens sont élevés à cet usage en Asie du Sud-est. Grenouilles et escargots, appréciés chez nous, sont une abomination Outre-manche ou aux Etats-Unis; il en va de même du lapin (considéré comme un animal familier) et du lièvre. Les cafards et leurs sécrétions sont un ingrédient très recherché pour la cuisine vietnamienne ou mexicaine, et les araignées prisées chez les indiens d'Amazonie, Thaïlande ou Madagascar. Nos fromages sont immangeables pour une large part de l'humanité, notamment en Extrême-Orient (Cf. Marie-Claire Bataille-Benguigui et Françoise Cousin, 1996, et Claude Fischler, 1993).

Il convient d'ajouter à cette liste toutes les interdictions religieuses telles les règles d'alimentation mosaïques: la vie y est représentée par l'homme et les animaux, et non par les végétaux. Plusieurs explications ont été avancées.

Dans son remarquable ouvrage *De la souillure* (2001) Mary Douglas s'interroge sur les notions de pollution et de tabou. Les occidentaux évitent la saleté pour des raisons d'hygiène sans rapport avec la religion. Leurs conceptions sont dominées par la connaissance des organismes pathogènes. Pourtant bien avant la découverte des bactéries, il existait des règles de propreté. Il en résulte que *quand nous nous serons détachés de nos idées sur la saleté il ne nous restera de celle-ci que notre vieille définition. C'est quelque chose qui n'est pas à sa place* (ibid. p. 55).

Et nous pouvons juger alors impur quelque chose qui n'est pas à sa place Ainsi, *notre comportement (...) consiste à condamner tout objet, toute idée susceptible de jeter la confusion sur ou de contredire, nos précieuses classifications* (ibid.)

Autrement dit, réfléchir sur ce qui est pur ou impur consiste à s'interroger sur le rapport que nous entretenons avec l'ordre ou le désordre.

Les anthropologues pendant longtemps, ont envisagé l'interdit du porc chez les juifs sous l'angle hygiéniste. En effet, sa viande était doublement dangereuse puisqu'elle se conservait difficilement dans les pays chauds, et qu'elle était porteuse de parasites (notamment la trichinose). D'autres théories sur ce tabou ont été émises. Adoptant une perspective ultra fonctionnaliste, les tenants du matérialisme culturel, dont Marvin Harris (1979) est le représentant le plus connu en Europe, analysent les interdits alimentaires en terme de *coût/bénéfice*²⁶. Pour cet auteur, le porc (animal omnivore pouvant se nourrir de tout ce qu'il trouve dans son environnement) est économiquement rentable tant qu'il n'entre pas en concurrence avec l'homme. Avec *l'épuisement de la terre et (l') accroissement de la population accompagnant le développement dans l'ensemble* (du Moyen-Orient) *au troisième millénaire avant J.-C* (Marvin Harris, 1979, p. 165), le porc, élevé *en liberté* entre en concurrence directe avec l'homme et menace l'écosystème. Etant moins rentable que les ovidés et les caprinés (ces derniers donnant entre autre du lait) l'élevage de cet animal ne se fait pas et on interdit sa consommation.

Pour Mary Douglas une telle explication se révèle être hautement spéculative. Elle n'écarte pas la possibilité que les Hébreux aient pu savoir que le porc était dangereux ou peu rentable pour l'homme, mais rien ne permet d'étayer sérieusement cette hypothèse. Pour comprendre les règles de pureté, il faut essayer de voir à quels systèmes symboliques elles correspondent: se placer du point de vue émique et chercher l'explication à l'intérieur même de la culture où cet interdit a lieu, est une démarche plus féconde.

Signaler les bienfaits accessoires d'actes rituels est une chose, se contenter de l'accessoire pour expliquer le rituel en est une autre (Op. cit., p. 56). Comment interprète-t-elle les interdits alimentaires dans la religion juive? Il convient plutôt d'analyser les textes bibliques et les classifications de la genèse, comme une mise en ordre divin: après la séparation des cieux, de la terre et des eaux, les trois espaces ont été peuplés d'espèces vivantes. La classification en animaux purs ou impurs suit cette même logique. Seul les animaux prototypiques de chaque espace sont considérés comme propres à la consommation. Pour les animaux terrestres, les ruminants à sabots sont autorisés. Le porc dont les sabots sont fendus mais qui n'est pas un ruminant, est interdit car c'est un *hybride*.

Son statut d'animal *anormal* le rend impropre à la consommation²⁷ et interdit son incorporation.

26 Cannibalisme rituel chez les Aztèques, interdit de la consommation de la vache sacrée dans l'indouisme, etc. (1979, pp. 162-175).

27 Nous analyserons ultérieurement (III partie, chapitre 8) la crise de la vache folle à partir de cette grille de lecture.

3/ Un contexte macro-social

Il est possible de replacer l'incorporation dans le contexte macro-social de notre début de XXI^{ème} siècle.

La mutation de la filière et des pratiques de table

La France est restée profondément rurale jusqu'aux années cinquante²⁸. Le passage à une société urbaine s'est fait de façon plutôt tardive et a entraîné des bouleversements sociologiques importants. Le premier changement est une mutation de la filière agroalimentaire. Dans la société rurale traditionnelle les *aliments sont familiers, ils ont une histoire dont chacun est au moins à l'occasion, témoin ou acteur* (Claude Fischler, 1993, p. 216). En effet, ici l'aliment clairement identifié se donne à voir à chaque étape de la filière agroalimentaire (production, transformation et commercialisation). En revanche, avec le développement de l'industrie agroalimentaire une grande majorité de personnes consomme des aliments produits *hors de leur conscience immédiate* (ibid.). Elles reçoivent une nourriture prête, tandis qu'à l'autre bout de la chaîne, éleveurs et agriculteurs pratiquent des modes de production taylorisés, massifiés. Comme le souligne Jean-Pierre Poulain, *l'urbanisation en déconnectant l'aliment de son univers de production, l'installe dans un statut de marchandise* (Jean Pierre Poulain, article 2, p. 105, 1997)

Un autre élément important concerne le travail féminin qui modifie les pratiques domestiques. Une des conséquences est l'augmentation des achats de produits alimentaires incluant des transformations.

Autre phénomène majeur: les grandes surfaces, apparues dans les années cinquante/soixante, ont prit en l'espace d'une décennie une position dominante. L'achat en libre-service entraîne une perte de contact avec la filière de production, et l'aliment devient un simple objet de consommation.

Ainsi pour François Sigaut, *la cuisine n'est plus dans le prolongement de l'agriculture puisque les aliments préparés viennent de l'extérieur (ou pour certains d'un potager et d'une basse-cours, qui n'ont rien à voir avec l'exploitation proprement dite (...)) La cuisine et l'agriculture relèvent de deux secteurs différents et occupent dans l'espace social des emplacements qui ne sont plus homologues entre eux* (1993, p 85). Jean-Pierre Poulain au contraire montre que *ceux qui déclarent ne pas consommer d'aliments d'origine contrôlée sont surreprésentés parmi les habitants de petites communes et zones rurales* (2002, p 48). Ainsi les mangeurs, pour une bonne partie d'entre

²⁸ Si la population britannique est devenue majoritairement urbaine en 1850, en France le renversement de rapport rural/urbain n'est intervenu qu'en 1931. Est considéré comme urbain, qui vit dans une commune dépassant 2000 habitants - synthétisé de Philippe Ardant (2007)

eux, essentiellement les urbains, ont perdu le contact avec l'aliment brut. Pourtant ce désir de proximité est plus que jamais présent à l'esprit des mangeurs. Un travailleur social ayant relancé des jardins ouvriers nous déclarait: *il y a un paysan qui sommeille au fond de chacun de nous, on aime produire et manger ce qu'on a produit*. Dans un tel contexte on voit émerger une théâtralisation de la proximité, dont le succès des AMAP n'est qu'un exemple parmi d'autres, qui s'explique par une fragilisation du lien social que l'alimentation lorsqu'elle est prise en commun (le succès de la fête des voisins et autres repas de quartiers) «restaure».

Le second aspect est un changement dans la structuration des repas caractérisés par le basculement du commensalisme vers le vagabondage alimentaire²⁹. On peut définir le commensalisme comme *un système de prise de repas pris en commun, deux à trois fois par jour, selon des formes fortement ritualisées* (ibid. p.115). Il correspond selon Jean-Pierre Poulain à *des biotopes dans lequel l'aliment est rare, et associé à des organisations sociales codifiées*. Dans cette perspective *le mangeur prend peu de décisions, les traditions, règles sociales ou religieuses, décident pour lui. L'individu est ici inséré dans un appareil normatif* (ibid.) qui le déborde. Le vagabondage alimentaire au contraire, peut se définir comme une *prise plus fractionnée* qui peut aussi *comprendre des repas conviviaux, structurés et surtout des prises alimentaires plus ou moins individualisées tout au long de la journée* (ibid.). Il correspond selon Jean-Pierre Poulain à *des biotopes dans lequel l'aliment est abondant et à des structures sociales plus lâches* (ibid.) laissant plus de place aux valeurs individualistes. Ici le mangeur *régule lui-même son alimentation* (ibid.). Jusqu'à une période récente, notre culture alimentaire était de type commensal, cependant certains signes indiquent des tendances qui suggèrent un déplacement vers le vagabondage. On peut expliquer ce déplacement par divers phénomènes sociaux (travail en journée continue, urbanisation, etc.). Divers indicateurs suggèrent ce déplacement.

On assiste à une simplification des repas qui ne signifie pas pour autant – comme on a pu l'entendre (cf. les déclarations intempestives de Jean-Pierre Coffe) à une déstructuration des repas, ces derniers restant majoritairement pris *à heure régulière le plus souvent chez soi, en famille, privilégiant une certaine diversité alimentaire* comme le note Michelle Ologoudou³⁰ (rapporteuse du rapport Thévenot). Cela étant d'autant plus vrai que, *au-delà du contenu de nos assiettes, notre culture alimentaire place surtout le plaisir et la convivialité au cœur de notre rapport à l'alimentation, loi d'une vision purement fonctionnelle* (ibid.).

En effet, il existe une augmentation de prises alimentaires entre les repas portant un nom précis (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) c'est-à-dire le développement du grignotage et du «snacking»

²⁹ Les expressions *commensalisme* et *vagabondage* ont été empruntées à Bilz (cf. Claude Fischler, 1979). Ethologue, il s'intéresse aux primates. En observant des groupes de babouins en captivité il remarque que ces derniers partagent la nourriture reçue (*commensalisme*). Au contraire, en liberté ils se procurent et mangent seuls la nourriture dont ils ont besoin (*vagabondage*). Bilz note que l'on retrouve ces deux types d'attitude chez l'homme. Adoptant une perspective évolutionniste il affirme que le *vagabondage* que l'on retrouve chez les chasseurs-cueilleurs est plus *archaïque* que le *commensalisme*.

³⁰ www.conseil-economique-et-social.fr/.../iena.asp

(Jean-Pierre Corbeau), mais aussi l'augmentation de prise d'aliments transformés *incorporant une dose croissante de service* (Michelle Ologoudou, *ibid.*). Cependant cela ne signifie pas pour autant que l'alimentation soit dérégulée. Prenons l'exemple d'une mère de famille ayant en charge l'alimentation matinale de ses enfants. Elle prépare leur petit-déjeuner mais pour sa part se contente d'une boisson chaude. Arrivée sur son lieu de travail, à l'occasion d'une pause elle partage un café et des biscuits avec ses collègues. A-t-elle grignoté ou fait un petit-déjeuner en deux fois?

Dans un contexte d'individualisation on assiste aussi à une baisse de la pression du groupe et de la famille qui entraîne une dé-ritualisation de l'alimentation quotidienne qui implique la multiplication des repas pris hors domicile et *la multiplication des fast-foods* (*ibid.*)

C'est dans un tel contexte que nous assistons à une médicalisation de l'alimentation que Marian Apfelbaum définit comme *un processus par lequel des problèmes, jusque là considérés comme non médicaux sont définis et traités en terme de maladie et de dysfonctionnement* (2009, p18)

Cela signifie que la santé devient une valeur fondamentale souvent pensée en termes de capital (Claudine Ehrlich 1996). Cette médicalisation de l'alimentation si elle n'est pas nouvelle tend à substituer le nutritionnel et le prophylactique au plaisir (plaisir d'être ensemble: sociabilité, plaisir gustatif). Si cette tendance est relativement constante dans les sociétés nordiques (Anne-Elène Delavigne, 2004) elle s'imisce de plus en plus dans les sociétés latines.

Sous cet angle, le corps apparaît comme un aspect central dans le rapport à l'alimentation, et l'alimentation apparaît comme soumise à sa biologisation.

De tels changements sociaux et économiques ne sont pas sans conséquences sur les représentations que se font de la filière, les acteurs sociaux.

De nouvelles angoisses liées à l'abondance

Tout d'abord les avancées technologiques induisent une perte de maîtrise. Pour la première fois dans l'histoire de l'humanité on a accès, en Occident, à une nourriture abondante et variée. Pendant longtemps, la peur majeure était celle du manque et cette abondance nouvelle suscite de nouvelles inquiétudes par *transfert de peur* (Annie Hubert, 1999), notamment celle de trop manger et de s'empoisonner «sournoisement». Cette perte de confiance est liée à *l'étirement de la filière* (Jean-Pierre Corbeau, 2002) marquée par l'éloignement des mangeurs des lieux de production des aliments.

Ensuite nous observons un bouleversement des repères et des cadres sociaux. En effet la construction du goût et des habitudes se fait par apprentissage lors de la socialisation primaire, or aujourd'hui on assiste à un éclatement des modèles familiaux, une remise en question des préceptes religieux, etc. qui laissent l'individu face à sa propre responsabilité (problème du choix). Dans une telle perspective la peur est engendrée par l'incertitude (Danilo Martucelli, 2006).

Enfin nous assistons à une transformation des perceptions des relations entre nature et civilisation. Pendant longtemps le danger venait de la nature: les tempêtes, grêles, qui anéantissaient tout moyen de subsistance, les vastes forêts remplies de bêtes sauvages et de brigands, les mers si périlleuses et peuplées de monstres marins. Seule l'action de l'homme pouvait endiguer les dangers et civiliser. Aujourd'hui on assiste à un retournement où l'humain est vu au mieux comme victime de la technique (Martin Heidegger), au pire comme un danger pour la nature (Aldo Leopold, Arne Naess).

La conséquence des agissements inconséquents de cette transformation abusive de la nature se manifeste par «un retour de bâton» et la prolifération de dangers émanant des produits de l'industrie agroalimentaire.

Nous postulons que la peur est engendrée par un risque auquel on n'a pas choisit de s'exposer, nous suivons aussi David Le Breton et Pascal Hintermeyer lorsqu'ils affirment que les deux faces du risque (risque subit - risque choisit) sont liées de façon intrinsèque *les causes de dangers et d'insécurité se diversifient tandis que les risques sont traqués et que se multiplient les programmes de prévention, de prise en charge, les opérations de contrôle, les mesures de précautions, les couvertures assurantielles. D'autre part, les pratiques individuelles sont souvent vouées à l'exposition volontaire de soi, sous des formes variées, notamment dans le domaine des activités physiques et sportives (...)* La rationalité côtoie l'excès, elles s'opposent et se renforcent mutuellement. De leurs relations tumultueuses résultent oscillations, tensions et conflits (David Le Breton, Pascal Hintermeyer, 2007, p. 9). Il existe chez tout un chacun le paradoxe de l'aspiration à *une existence prévisible et aventureuse*. Cependant nous nous concentrerons ici sur le risque subit ou pensé comme subit: celui qui engendre la peur.

Or, cette notion de risque, dans son élaboration juridique et politique, est intimement liée à l'émergence d'une société marchande et industrielle.

II – La peur c’est *la société du risque*: le risque comme principe d’organisation politique

1/ Risque, assurance et société marchand

S’inscrivant dans la continuité des travaux de Michel Foucault sur les biopouvoirs François Ewald affirme que l’assurance a été conçue pour permettre aux entrepreneurs de prendre des risques avec leurs capitaux, leurs productions mais aussi avec leurs salariés. Le risque *n’a de sens précis que comme catégorie de l’assurance (...)* Il viendrait de l’italien *risco*, *l’écueil qui coupe*, ensuite il désigne le risque que court une marchandise en mer (François Ewald, 1986, p. 173). Si du point de vue étymologique risque se réfère au calcul «coût/bénéfice» effectué par les armateurs qui acheminent des marchandises du nouveau vers l’ancien monde (Jean Delumeau), nous sommes d’emblée projetés dans l’univers de la philosophie utilitariste, de la rationalité économique (dans son acception néoclassique), dans la théorie des jeux, le calcul probabiliste (cf. Le pari de Pascal). Patrick Peretti-Watel (2001) montre que l’économie et en particulier la microéconomie est la première discipline à s’être intéressée au risque. L’agent économique s’y livre à longueur de temps à une arithmétique (benthamienne) qui soupèse les *joies et les peines* en vue de maximiser ses profits. Il est rationnel et calculateur. Pour l’économiste trois situations peuvent se présenter. L’univers peut être risqué, *l’agent sait quels événements peuvent se réaliser dans le futur et il connaît aussi l’occurrence de chacun d’eux* (p. 20), incertain, *l’agent connaît les événements futurs à envisager mais pas les probabilités correspondantes* (ibid.) ou indéterminé, *l’agent ne connaît ni les événements possibles, ni à fortiori leurs probabilités d’occurrence* (ibid.). Les situations quotidiennes relèvent des *deux derniers univers* qui se prêtent moins que le premier au calcul rationnel mais aussi et surtout peut-être lorsqu’il est question de santé, de contenu des assiettes, la peur pose la question des responsabilités (ou non) des hommes de pouvoir (entrepreneurs, politiques) face aux risques auquel ils exposent leurs concitoyens. En cela le débat qui opposa Rousseau à Voltaire, à la suite des tremblements de terre qui ébranlèrent Lisbonne en 1775 est fondateur³¹ Ainsi la mise en place de normes de sécurité, la fixation de seuils deviennent la pierre philosophale de l’évaluation (et de la prévention) du risque. Une telle approche du risque (et des peurs) alimentaire, nécessite la constitution de diagnostics (expertise) et la mise en œuvre d’intervention qui mettent en jeux des conflits, des formes de pouvoir.

Selon Ulrich Beck nous passerions d’une société industrielle à une société du risque, caractérisée par le déni du risque d’un coté et l’hypersensibilité à certains risques de l’autre.

³¹ Cf. les analyses de Jean Pierre Dupuy dans *Petite métaphysique des tsunamis* (2005).

2/ Risque et culture

Pour comprendre cette société du risque nous nous référerons aux travaux de Mary Douglas. Si dans les théories et les discours sur le risque, la logique de la rationalité (économique) est mobilisée, Mary Douglas (1986) au contraire postule que la perception du risque est une construction sociale. Il n'est pas une simple peur mais un système d'organisation politique.

La société dans une telle perspective est vue comme une *totalité conflictuelle* (Luc de Heusch in Mary Douglas, 2001, p. 8).

La première pièce de l'édifice que construit ainsi la grande anthropologue est *De la souillure*. Les interdits protègent la société de la souillure, afin de préserver son unité. *La crainte de la souillure est un système de protection symbolique de l'ordre culturel. La société est menacée de l'extérieur comme de l'intérieur; des lignes de partages dangereuses séparent les groupes antagonistes* (ibid., p. 9).

Ainsi, la pureté ne se maintient qu'au prix du respect d'un appareil symbolique extrêmement sophistiqué soutenu par un système d'interdits: *L'ordre social idéal est maintenu grâce au péril qu'encours les transgresseurs. Ces périls supposé sont une menace qui permet à un individu d'exercer sur l'autre un pouvoir coercitif* (Mary Douglas, 2001, p. 25

De la souillure s'intéresse tout particulièrement aux interdits rituels dans les *mondes primitifs*³², suivant un objectif particulier, propre à une certaine tradition anthropologique qui cherche à déterminer des structures universelles sous-jacentes dans des sociétés «traditionnelles» afin d'éclairer notre présent. Aussi s'intéresse-t-elle particulièrement à deux domaines à l'interface de la culture et de la nature: la sexualité et l'alimentation (notamment à travers une étude structurale des «abominations du Lévitique»). *Risk and culture* écrit en collaboration avec Aaron Widavsky montre comment *l'analyse anthropologique des croyances collectives peuvent être étendues à nos sociétés* (Mary Douglas, 1986, p.26). Une telle approche permet de déboucher sur des idéaux types³³ des différents rapports au risque.

Selon elle, les représentations du risque, renvoient d'une part aux positions et aux pratiques dans les institutions et d'autre part aux expériences singulières des personnes. Les risques sont donc évalués à l'aune des situations subjectives vécues par les acteurs et non d'une rationalité téléologique (dans le sens Weberien, 1994) qui soupèserait coûts et bénéfices (cf. rationalité en

³² Titre du chapitre 5

³³ *On obtient un idéaltype en accentuant unilatéralement un ou plusieurs points de vue et en enchaînant une multitude de phénomènes donnés isolément(...) que l'on trouve tantôt en grand nombre, tantôt en petits nombres et parfois pas du tout, qu'on ordonne selon les précédents points de vue choisis unilatéralement pour former un tableau homogène* (Max Weber, 1959, p. 181

valeur et en finalité chez Max Weber). Nous «choisissons» (encore faudrait-il s'interroger sur la notion de choix) et nous tentons d'éviter les risques «choisis» (ou sélectionnés).

Le risque est une construction sociale et une typologie des réactions face aux risques est faisable. «*Risk and Blame*» présente une telle typologie: nos réactions face aux risques dépendent des représentations que nous nous faisons de la nature qui peut être perçue comme capricieuse, fragile, robuste, jusqu'à un certain point (c'est-à-dire fragile une fois ce point dépassé). Nous pensons pouvoir affirmer que les «mangeurs ordinaires» plongés bien malgré eux au sein d'une lutte de pouvoir dont ils sont à la fois spectateurs et acteurs sont emblématiques de ce quatrième cas de figure.

Une perception positionnelle du risque.

Contrairement à une idée à la mode il ne s'agit pas de décider qui est «risquophile» et qui est «risquophobe». Si nous nous basons, par exemple sur le cas de la vache folle: si je suis éleveur je me sentirai risquophile car j'ai investi dans des machines et dans l'achat de bêtes (le risque perçu ici n'est plus d'être malade mais d'être contraint de mettre la clé sous la porte) face à des mangeurs risquophobes. La même chose se passe dans le cas des OGM. Des entreprises ont investi des sommes importantes dans la recherche-développement pour sortir sur le marché des plantes efficaces et donc sont risquophiles face à des écologistes risquophobes. Mais à l'opposé, les meneurs d'actions de «désobéissance civique» tels les faucheurs volontaires sont particulièrement courageux de faire face tant aux forces de l'ordre qu'à de grandes entreprises qui refusent de pousser plus avant les recherches (coûteuses) avant de mettre un produit (dont la non-dangerosité n'a pas été prouvée) sur le marché; alors les positions s'inversent et les risquophiles sont les écologistes tandis que, les risquophobes sont les industriels. Une telle qualification (classification) nous semble délétère dans la mesure où elle charrie en contrebande une série de connotations politiques et économiques (libérales) qui visent à discréditer le besoin de sécurité (cf. les discours Laurence Parisot sur les risquophiles et risquophobes dans le monde du travail)³⁴.

La perception du risque n'est pas figée à jamais mais dépend de contextes sociaux. La prise de risque peut être plus importante face à une situation critique (en situation de disette la peur de s'empoisonner en consommant des produits issus de l'industrie agroalimentaire s'efface devant la nécessité de s'alimenter suffisamment)

³⁴ Robert Castel faisait remarquer dans le Monde du 7 juin 2001 *qu'il y a peu de choses en commun entre ceux qui prennent les risques à partir d'une conception sociale solide en faisant souvent payer à d'autres le prix de leur héroïsme, ceux qui risquent dos au mur et payent de leur personne parce qu'ils n'ont pas d'autres ressources à mobiliser, et aussi ceux qui hésitent à prendre des risques – de perdre leur emploi par exemple – parce que, comme à la roulette russe, s'ils perdent cela, ils perdent tout.*

Sélection des risques et préférences organisationnelles

Les notions de prise de risque, d'hypersensibilité, de déni sont des enjeux majeurs pour comprendre comment se structurent les rapports sociaux: en effet les institutions sélectionnent les risques, la façon de les résoudre, les problèmes qu'ils posent et la manière d'y répondre. Il ne s'agit pas pour nous d'examiner et de répondre à la question- quels risques représentent des dangers réels? - mais de comprendre pourquoi (ou tout au moins comment) certains risques dans un contexte historique singulier émergent.

Pour Mary Douglas la représentation du risque peut être classée en fonction des principes d'organisation. Par ailleurs, choisir certains risques c'est choisir un type d'organisation collective puisque c'est elle qui autorise la perception de ces risques: l'organisation peut être hiérarchique, individualiste ou sectaire.

L'organisation bureaucratique telle que la décrit Max Weber dans *Le savant et le politique* (1994) s'appuie sur le pouvoir d'un droit abstrait et impersonnel. La personne s'y efface derrière la qualification et la fonction. Dans un tel type d'organisation il y a soumission à un code (droit abstrait et impersonnel). Les rôles sont précis et correspondent à une qualification professionnelle (division du travail), le pouvoir centralisé, uniforme et neutre, la marge de manœuvre limitée.

L'organisation basée sur l'individualisme (modèle de la concurrence libre et non faussée) laisse à l'acteur une importante marge de liberté et de négociation. Il use de stratégies pour accroître son pouvoir, dans les zones d'incertitudes qu'il contrôle affectant ainsi les marges d'actions des autres membres de l'organisation. Les règles du jeu se résolvent dans la négociation et peuvent changer (Michel Crozier et Erhard Friedberg, 1977).

Enfin l'organisation sectaire³⁵ repose sur une «communauté d'égaux» en marge de la société qui exerce le pouvoir de façon égalitaire et se positionne contre le pouvoir central.

Dans le premier cas, le risque est maîtrisé par les experts, dans le troisième il dépend d'une vigilance collective.

Marie Douglas évoque un dernier type culturel: les exclus qui de part leur situation d'*isolement* n'entrent dans aucun type d'organisation³⁶. Il s'agit d'une situation où les personnes subissent une situation d'exclusion et/ou de subordination très importante par rapport au reste de la société, ces personnes sont dans l'incapacité de développer un sentiment identitaire et s'apparentent à

³⁵ Max Weber et Ernst Troeltsch décrivent la secte comme un groupement religieux intransigeant et en rupture avec la société. Elle se distingue donc de l'Eglise dont l'organisation est hiérarchique et bureaucratique. La secte se présente comme une alternative à l'église qui prend sa place au sein des institutions profanes (séculaires). Pour ces deux auteurs: *On naît dans l'église qui coexiste avec la société, mais on entre dans la secte par conversion. Selon eux l'église accepte un compromis, alors que la secte les récuse. Enfin dans l'église il y a deux catégories de personnes: clercs ou religieux d'un côté, laïc de l'autre. Aux premiers une morale exigeante; aux seconds une morale plus accessible. Cette distinction ne se trouve pas dans la secte: tous les membres y sont en principe égaux et tous sont soumis à une même morale exigeante* (Françoise Champion, juin 1999, p. 40).

³⁶ On pourrait dire en parodiant Marx qu'ils constituent davantage un type culturel *en soi* que *pour soi*

description que fait Karl Marx de la petite paysannerie, dans *Le 18 brumaire de Louis-Napoléon Bonaparte*, et qui *se ressemblent comme se ressemblent des pommes de terre dans un sac de pomme de terre*. Même s'ils suspectent la communauté centrale et le pouvoir de l'argent de comploter contre lui, son attitude est marquée par un certain fatalisme car il perçoit la nature comme capricieuse et rend toute tentative pour la maîtriser inutile.

3/ Les modes de diffusion des informations alimentaires

Si le rapport au risque alimentaire est déterminé par le type culturel de l'organisation sociale, qu'en est-il de la réception des informations. L'intérêt de la démarche de Marshall Mac Luhan est de proposer un circuit de communication de postures institutionnelles. En effet la diffusion du risque est déterminée par le canal qu'il emprunte.

Marshall Mac Luhan propose une théorie de la communication et de l'information basée sur la prévalence de canal emprunté par le message sur son contenu³⁷. Il y a selon cet auteur un aspect polysémique du canal qui est à la fois «message» et «massage»

Le Medium c'est le message

Sa réception est déterminée par le canal emprunté avant d'atteindre le récepteur ce qui signifie que le canal emprunté augmente son impact. C'est la situation d'émissions (et donc de réception) qui est décisive: un même message *entendu à la radio, à la télévision, dans une salle de conférence avec des risques équivalents de distorsion, n'est pas retenu de la même façon* (Alain Bourdin, 1970 p. 25) Cela signifie que ce n'est pas seulement ce que dit l'émetteur qui est important mais l'imbrication entre l'effet de message et le medium. Davantage même, ce n'est pas le contenu qui affecte la société mais le canal de transmission car la forme du medium a un impact plus important que son contenu³⁸. Il attire aussi l'attention sur le fait que le medium utilisé modifie notre rapport au monde, puis qu'il prolonge nos sens et nos corps de telle manière que le contenu du message s'en trouve modifié³⁹.

³⁷ Pour ce paragraphe nous reprenons telle quelle les analyses et commentaires d'Alain Bourdin (1970) à propos des théories de Marshall Mac Luhan.

³⁸ Il montre par exemple comment lors du débat télévisé opposant Nixon à Kennedy, c'est ce dernier qui l'a emporté grâce à sa maîtrise du medium télévision

³⁹ L'étiquette d'une bouteille de vin peut modifier notre goût et influencer sur la dégustation. Si on pose l'étiquette d'un grand cru ou celle d'un vin de table sur une bouteille de vin l'avis qu'on émettra sur le goût sera différent, non pas parce qu'on ment mais parce que notre cerveau travaille à notre insu.

Le message c'est le massage

Il opère une distinction entre média chaud et média froid. *Le medium chaud apporte un message défini, achevé et une grande quantité d'information (...)Un medium froid apporte un message diffus ou incomplet, une quantité d'informations assez faible (...) qui nécessite une recomposition, une participation créatrice dans la perception* (p. 32). La température du média déterminera donc l'effet qu'il produira. *La télévision présente une mosaïque de programmes où se déploient plusieurs durées, qu'il nous faut souvent reconstruire; on ne se lève de son fauteuil de cinéma que pour partir, alors qu'on regarde la télévision en se livrant à d'autres activités* (p. 37). *Fasciné par les médias, il (l'homme) ne sait les comprendre, et passe d'un stade à l'autre, les yeux fixés sur une image qui se déforme (...) sans comprendre que c'est lui qui est en train de changer. Hypnotisés (...) par les programmes de télévision, nous ne distinguons pas les mutations qu'ils provoquent dans notre environnement et donc en nous-mêmes* (pp. 45-46)

Pour résumer, les médias froids incitent le récepteur à compléter le message et mettent à l'épreuve tous ses sens alors que les médias chauds qui diffusent un contenu ardu et nécessite attention marque l'esprit *comme un fer rouge* (Marshall Mac Luhan cité par Alain Bourdin). On passerait donc d'une galaxie Gutenberg, basée sur l'écrit (chaude) à une galaxie Marconi (du nom de la marque audiovisuelle) basée sur les NTIC (froide). C'est donc pour l'auteur l'opposition froid/chaud qui commande au sens de l'Histoire⁴⁰.

Entre le message que l'on décode avec difficultés, qui se révèle parcimonieux en information et favorise une concentration intellectuelle importante, et le matraquage, l'amoncellement d'informations (...) il existe une différence qui apparaît à tous les niveaux (p. 125)

On remarque aussi que le récepteur joue un rôle actif où l'imitation et le stéréotype joue un rôle déterminant comme semblerait du reste le suggérer certaines lectures de Marshall Mac Luhan: le stéréotype n'est pas un «massage». *L'imitation joue un rôle dans sa diffusion - dans la transformation du stéréotype possible en stéréotype réel - mais il s'agit plus de l'imitation de ceux qui l'adoptent que de celle des modèles qu'il énonce. Le stéréotype est plutôt un langage exprimant, résumant universalisant du «déjà pensé», et même du déjà dit* (p. 130)

⁴⁰ Nous ne nous étendons pas sur l'évolutionnisme sous-jacent à sa théorie (culture tribale basée sur l'oralité, galaxie Gutenberg basée sur l'écrit, la galaxie Marconi basée sur les NTIC), ni sur son prophétisme sur lequel on s'est semble-t-il tour à tour esbaudi ou gaussé pour nous contenter de signaler que selon lui la télévision agit directement sur notre système nerveux, modifie notre esprit, et nous mènerait à une retribalisation dont le «village global» est la figure emblématique.

Ainsi les acteurs sociaux peuvent décider d'aller vers le message, dans cette perspective il y a un double sens du canal: le circuit de communication proposé par Marshall Mac Luhan⁴¹, est un circuit de posture institutionnelle.

Plus qualitatives et centrées sur le point de vue des acteurs sont les analyses de Richard Hoggart (1970) sur « la culture du pauvre». Le terme *literacy*⁴² qui part du point de vue du récepteur désigne la façon dont les acteurs sociaux utilisent l'information écrite pour fonctionner en société⁴³ et davantage qu'une rupture (lettré/illettré) qui distingue ceux qui savent (lire, comprendre) de ceux qui ne savent pas (lire, comprendre), suggère une continuité, des degrés de possibilités, des compétences toujours relatives. Il montre ainsi comment les classes populaires britanniques s'approprient, sur la base d'un fond culturel qui leur est propre, les messages délivrés par les médias.

III – La peur, le risque, la responsabilité et la morale

Jean-Gabriel Tarde émet l'idée «d'imitation» qui permet de comprendre le passage de l'individuel au collectif

L'être social est imitateur par essence (...) L'imitation joue un rôle analogue à celui de l'hérédité dans l'organisme (Tarde, 2001, p. 12) L'imitation explique les convergences entre individus et groupes sociaux. Ainsi *le lien social va se resserrant à mesure que d'autres traits communs se rajoutent à celui-là* (la langue par exemple), *tous d'origine imitative* (ibid. p. 72) et d'en tirer une définition du groupe social, *une collection d'être en tant qu'ils sont en train de s'imiter entre eux ou en tant que, sans s'imiter actuellement ils se ressemblent et que leurs traits communs sont des copies anciennes d'un même modèle* (ibid. p.73).

Bruno Latour (2006) rend compte de la controverse entre Jean-Gabriel Tarde et Emile Durkheim et nous aide à y voir plus clair dans l'usage qu'il est possible de faire de ces deux auteurs. Alors qu'Emile Durkheim permet une interprétation «morale» du phénomène, Jean-Gabriel Tarde nous permet de le décrire.

C'est dans un tel cadre qu'intervient la notion de responsabilité comme modèle explicatif du risque alimentaire (cf. les travaux de René Girard sur le *désir mimétique*, 1994)

⁴¹ Contrairement à celui de Claude Shannon et Warren Weaver (ingénieurs en télécommunication) pour prendre un exemple extrême qui centrent leur étude sur des processus physiques de transmission (1949).

⁴² Qui nous semble-t-il n'a pas d'équivalent en français - d'où la traduction de *uses of literacy* en *culture du pauvre*.

⁴³ Cf. les analyses de Bernard Lahire (1999) sur les ruses utilisées par certains pour cacher leur illettrisme.

1/ Morale et responsabilité

Les risques et les peurs posent la question de la responsabilité et supposent la désignation d'un coupable. En cela il constitue un fait moral.

Le fait moral (qui englobe la responsabilité) est une forme particulière de fait social. Comme ce dernier, il est une norme partagée et fondée sur un consensus préalable. En cela le fait social moral est une convention qui repose sur l'accord et l'acceptation, par l'ensemble des membres d'une collectivité, de toute une série de repère (valeur, représentation) arbitraire. *Pour les juifs, autrefois, manger de la viande de porc constituait une véritable abomination morale. Cependant, on ne pouvait soutenir que cet usage fut indispensable à la société juive* (Emile Durkheim, 2002, p. 11). La morale, les principes moraux ne sont donc en rien des universaux mais se déploient dans un cadre déterminés par la culture.

Pour Emile Durkheim: *On appelle, fait moral normal pour une espèce sociale donnée, considérée à une phase déterminée de son développement, toutes règles de conduite à laquelle une sanction répressive diffuse est attachée dans la moyenne des sociétés de cette espèce considérée à la même période de son évolution, secondairement, la même qualification convient à toutes règles qui, sans présenter nettement ce critère, est pourtant analogue à certaines règles précédentes, c'est-à-dire, sert aux mêmes fins et dépend des mêmes causes* (ibid. p 29). Il établit une distinction entre le droit restitutif qui impose *une contrainte matérielle* pour obliger l'agent à *remettre les choses en état* (ibid. p.19) et le droit répressif, qui *punit* l'auteur d'une infamie, exprime la réaction du collectif qui a subi une offense. Le fait moral s'inscrit dans la logique du droit répressif. *Au contraire, quand l'infraction est de celle à laquelle une société s'oppose formellement l'individu ne peut innover puisque toute innovation est combattue comme fautive* (ibid. p.19).

Dès lors une conclusion s'impose: il n'existe pas de principe moral universel. La représentation que nous nous faisons de l'organisation (hiérarchique, individualiste, sectaire) détermine des formes morales différentes.

De plus, le fait moral, les conceptions de la morale se transforment dans le temps, épousant les contours des évènements, des situations sociales qui favorises leur émergence. Les règles morales de responsabilité déterminent les personnes et les groupes qui sont investi d'une *indignité spéciale* (Mary Douglas, 2001).

Le contemporain est marqué par l'avènement d'un individu souverain, maître de ses choix et par une absence (ou un brouillage) des repères.

2/ Individu et responsabilité

Une des caractéristiques de notre société moderne est le développement de l'individualisme comme moteur de la vie sociale.

Pour Georg Simmel l'individualité a un double sens, une double nature qui signifie *d'un côté un rapport au monde (...) rapport qui peut être d'actions ou d'idées, de rejets ou d'assimilation, de domination ou de servitude, d'indifférence ou d'intérêt passionné. Mais de l'autre côté, elle signifie que cet être est au monde pour lui-même, d'une certaine façon autosuffisante et centrée sur lui-même* (1989, p. 282)

Cette individualité consiste dans *le détachement intérieur et extérieur de l'être par rapport au Moyen-âge qui avait lié dans des unités nivelantes sa forme de vie, ses activités et ses caractères fondamentaux afin de laisser s'estomper d'une certaine façon, les contours de la personne et de maintenir faible le développement de la liberté personnelle, de l'unicité qui repose sur elle-même, de la responsabilité propre* (p. 293)

C'est dans un tel contexte que naît l'esprit d'aventure, envisagé comme un risque positif décidé par la personne. *Là où l'entrecroisement avec des éléments inconnaissables du destin rend douteux le succès de notre action, nous avons pourtant l'habitude de limiter l'engagement de nos forces, de nous réserver des lignes de retrait, de faire la démarche singulière comme pour essayer (soupleser en quelque sorte les coûts et les bénéfices escomptés). Dans l'aventure nous procédons d'une façon exactement inverse, nous misons tout sur la chance hasardeuse, sur le destin et sur l'à peu près, nous détruisons les ponts derrière nous, entrons dans le brouillard comme si le chemin devait nous soutenir dans toutes les circonstances* (p. 314). Cette idée est utilisée par David Le Breton (2000) pour expliquer certaines conduites de nos sociétés contemporaines identifiées comme des conduites à risques.

En effet, l'individu est de plus en plus sollicité pour s'affirmer par lui-même, à la fois en tant qu'individu singulier et être social. Il doit répondre à la double exigence d'être par soi-même et d'être pour les autres, intégré à la vie sociale : *L'individualisme en démocratie a cette singularité de reposer sur un double idéal: être une personne par soi-même – un individu – dans un groupement humain qui tire de lui-même la signification de son existence – une société* (Alain Ehrenberg, 2000, p. 17). L'individu d'aujourd'hui est un peu un homme sans guide, qui a à juger par lui-même et à construire ses propres repères : *Aucune loi morale ni aucune tradition ne nous indiquent du dehors qui nous devons être et comment nous devons nous conduire (...) Le droit de choisir sa vie et l'injonction à devenir soi-même placent l'individualité dans un mouvement permanent* (Alain Ehrenberg, p. 15)

L'émancipation qui n'a cessé de croître depuis les années soixante, le déclin de la fréquentation de la religion sont sans doute autant d'éléments qui ont contribué à faire de l'individu le souverain du monde moderne dans la mesure où ces événements ont créé un espace libre que seul l'individu était à même de combler. A cela s'ajoute l'exigence de l'homme moderne d'être tout à la fois. En effet, l'individu se doit d'être acteur de la société, père, mari et il est contraint d'être performant dans tous ces rôles, aussi différents soit-ils (*Le culte de la performance*, 1991). Dès lors, s'amorce un espace de flou où l'individu doit par lui-même parvenir à se situer et à exister dans une marge de manœuvre relativement vaste. Ainsi, par de multiples évolutions, l'individu a été amené à repenser sa position et à réfléchir sur ce que l'on nommera aujourd'hui son intériorité. Ce recentrement de l'individu sur lui-même a provoqué des conséquences diverses sur le statut de l'homme social.

L'homme occidental, de tradition judéo-chrétienne, est l'homme du péché, soumis à une série d'interdits et de prescriptions. Le déclin progressif de la foi en Dieu ainsi que la liberté prônée par l'avènement du «Nouveau Monde» ont fait de l'homme du péché, un homme responsable de ses actes et de ses pensées. Les limites de l'ordre intérieur se trouvent dès lors déplacées et le partage entre le permis et le défendu laisse place au déchirement entre le possible et l'impossible. Ainsi l'homme est cet être capable de jugement, doté d'une aptitude à appréhender la réalité à l'aune de ses propres convictions, il est essentiellement un homme de décision et de choix. Dès lors, il devient responsable de son existence tant dans sa dimension positive que négative. La culpabilité, découlant du principe de soumission et d'abandon à une entité supérieure, s'efface pour mettre en scène un être opérant des choix et en assumant les conséquences.

Danilo Martuccelli (2009) pour sa part met l'accent sur la notion d'épreuve sociale. Il s'agit de défis que l'acteur social se doit d'affronter et qui fondent son individualité. Tout cela relève d'une conception particulière de l'individu: il *affronte l'épreuve et s'y mesure* (p. 78). Les expériences, les épreuves sont perçues d'autant plus douloureusement que l'individu les vit comme des *fautes personnelles* (ibid.).

Ensuite, l'épreuve est un processus de *sélection sociale* (ibid.), les règles de sélections étant floues il s'agit de se frayer un chemin en comprenant ce qu'on attend de lui, c'est au travers de la résolution de l'épreuve qu'il décide lui-même de son sort: l'individu est en quelque sorte «forgé par l'épreuve».

Les individus dans la société française doivent affronter huit grandes épreuves. Quatre sont en lien avec les institutions (école, travail, ville, famille), quatre autres renvoient à *différentes dimensions du lien social: rapport à l'histoire, aux collectifs, aux autres, à soi-même* (ibid.).

Ces conceptions de l'individu, intégrées par les individus eux-mêmes, montrent à quel point les règles et l'idéologie de la responsabilité se diffusent dans la société,

Dans une société dominée par l'autonomie des personnes on assiste à une individualisation de la faute. Ulrich Beck (2001) montre comment dans notre société prolifèrent les *hybrides* (de culture et de nature) qui tendent à rendre poreuses les frontières entre science et politique: ce qui était considéré comme apolitique devient politique, ce qui était politique devient apolitique.

Pour Mary Douglas le type d'organisation à laquelle l'acteur appartient détermine sa représentation du risque. L'univers peut apparaître comme risqué, incertain ou indéterminé (Cf. Patrick Perreti Watel, Op. cit.)

3/ Risque et incertitude: deux notions distinctes bien que souvent confondues

On confond souvent les notions d'incertitude et de risque bien qu'elles recouvrent des réalités très différentes. Frank Knight (Risk, Uncertainty and Profit, 1921) puis John M Keynes ont analysé cette distinction. *Il y a risque quand on peut dresser la liste de toutes leurs éventualités et de leur attribuer une probabilité de réalisation* (Bernard Guerrien, 2002, p. 259). L'avenir est donc probabilisable. L'incertitude au contraire n'est pas probabilisable car il n'y a pas *de fondement scientifique sur lequel on puisse formuler de façon autorisée quelque raisonnement probabiliste que se soit* (John M Keynes - *General theory of employment* - cité par Bernard Guerrien). Selon Frank Knight en situation d'incertitude l'entrepreneur doit formuler des choix successifs dont chacun a des marges d'erreurs importantes et dont les conséquences s'il y a erreur sont catastrophiques. Aucune assurance compensera cette perte car les erreurs viennent de la politique de l'entreprise et non pas d'aléas indépendants

Parmi les exemples fournis d'incertitude par Callon, Lascoumes et Barthes (2001) nous prendrons au hasard celui de la thalidomide un médicament à base hormonale prescrit dans les années cinquante mais qui ne fut analysé qu'à la fin des années soixante-dix et s'avéra particulièrement dommageable chez les enfants (malformations de l'appareil de reproduction, stérilité et cancer). En cherchant et en désignant des responsables les acteurs sociaux s'efforcent de reprendre le contrôle sur une situation qui leurs échappent: c'est *l'ère du soupçons*.

A l'issue de ce rapide survol bibliographique quelques constatations s'imposent Le domaine des choix alimentaires, bien qu'à l'interface du biologique et du culturel, est dominé par l'acquis. Si

l'anxiété alimentaire est un invariant humain, le rôle de la socialisation, elle-même dépendant de la culture au sein de laquelle elle se déploie, est prépondérant. Dans un contexte d'étirement de la filière et d'individualisme les mangeurs se retrouvant seuls face à leur assiette doivent reconstruire des rites de sociabilité rassurant. Or notre société de morale marchande valorise le risque. Si on suit les analyses d'Ulrich Beck, la peur c'est la société du risque. Le risque est donc une menace politique et sa perception la peur. Cette perception dépend de la position sociale dans laquelle on se trouve (Mary Douglas) Le risque des uns (pensé comme rationnel, positif) renvoie à la peur des autres (pensée comme renvoyant à la sphère de subjectivité et des représentations) Dans une telle perspective: *On ne peut étudier la coopération et la solidarité sans étudier simultanément le rejet et la défiance* (Mary Douglas, 1986, p 29).

Il convient donc maintenant d'analyser comment la dialectique risque/sécurité s'exprime et se résout dans les discours institutionnels.

LA CONSTRUCTION SOCIALE ET JURIDIQUE DES NORMES

Les mots du risque (sont-ils des appellations non contrôlées?)

Emile Durkheim, dans sa description de la nature du lien social (Durkheim, 2007) établit une distinction entre deux formes de droit (et donc de responsabilité) qui implique des sanctions. Les sanctions répressives punissent l'auteur d'une «infamie» et expriment la réaction de la collectivité qui a été offensée. Les sanctions restitutives visent à remettre de l'ordre en réglant les rapports entre individus et/ou institutions. Sans entrer dans les détails, ni dans l'évolutionnisme du grand professeur Bordelais, contentons-nous de remarquer que selon lui les deux formes de responsabilité sont en congruence avec les deux formes de solidarité. A la répression correspond la solidarité mécanique où domine la similitude et où conscience individuelle et collective sont liées. A la réparation correspond la solidarité organique, basée sur la complémentarité des êtres et la conscience individuelle.

La solidarité mécanique serait plus archaïque (car correspondant à la société préindustrielle), la réduction à la portion congrue de la conscience individuelle explique la punition imposée à celui qui a refusé d'obéir à la règle⁴⁴. La solidarité organique où la division du travail («grand intégrateur» source de cohésion) remplit la fonction jadis dévolue à la conscience collective. Ici, le droit restitutif l'emporte sur le droit répressif: les normes s'imposent à tous.

Or, pour qu'une norme s'impose à tous il faut supposer une attitude identique chez tous les acteurs sociaux, chose qui ne va pas de soi comme le montre très bien Howard Becker dans *Outsiders* (1985). En effet les normes pour cet auteur ne s'imposent pas à priori mais trouvent leur origine dans l'action des *entrepreneurs de morale* qui en faisant du lobbying, transforment la morale afférente à leur groupe en norme qui doit s'imposer à tous.

Mary Douglas décrit les formes culturelles de relations au risque et à la nature. Les formes culturelles de représentations du risque, dans la mesure où elles recourent les textes et discours examinés, nous serviront de fil d'Ariane pour comprendre la construction socio-éco- juridique du

⁴⁴ Cf. le suicide du Trobriandais décrit par Bronislaw Malinowski et commenté par Raymond Boudon, 1989

risque alimentaire: l'expertise et pouvoirs publics comme expression de la société hiérarchique, la qualité comme expression du modèle marchand (la société vue comme un marché qui s'autorégule), la logique sectaire qui s'incarne dans la précaution et les débats qui l'entourent.

I – Quand la sécurité alimentaire dépend des pouvoirs publics: expertise, information, éducation

La nature de la société hiérarchique/bureaucratique telle que définie par Max Weber, c'est-à-dire conçue comme exerçant une domination légale rationnelle s'appuyant sur un droit abstrait et impersonnel nous aide à comprendre la construction juridique du risque dans ses relations avec les acteurs sociaux. Afin d'éviter un raisonnement trop abstrait nous partirons d'un exemple

1/ Le rapport Gilbert Capp

Dans le rapport, consacré à la «sécurité alimentaire» et à la création de l'Afssa, le rôle des pouvoirs publics était défini ainsi: *assurer la maîtrise des risques de santé publique et les outils d'aide à la décision, définir les règles qui visent à protéger le consommateur, à assurer la loyauté des pratiques industrielles et commerciales, et une fois ces règles définies, à assurer leur contrôle en utilisant des systèmes de surveillance. La France a conforté le rôle central de l'Etat tout en assurant un maillage du territoire* (2001, p. II-52).

Nous nous trouvons bien dans la logique de domination légale – qui correspond à l'organisation bureaucratique - décrite par Max Weber qui justifie l'action par la rationalité des choix.

Une telle rationalisation implique une séparation de la *fonction économique de la filière agroalimentaire et la fonction de réglementation et de contrôle* (décret du 9 juillet 1999) afin d'éviter le télescopage d'intérêt divergeant et d'éventuelles collusions entre pouvoirs publics et sphère économique. Ainsi la direction bureaucratique passe par la soumission à un code, le pouvoir exercé relève d'un droit impersonnel. Dans une telle perspective on assiste à un découpage des organes publics qui se partagent les compétences⁴⁵.

⁴⁵ La direction générale de l'alimentation (DGAL) consacre cette séparation. *La DGAL est (...) désormais consacrée à la santé, à la protection des animaux et des végétaux, à la sécurité et à la santé des animaux.* Cet organisme a donc une mission de santé publique. La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF): en fait la répression des fraudes dépend depuis 1983 du ministère de l'économie et non plus du ministère de l'agriculture. Elle dispose d'une palette complète de moyens: *système de détection des risques, réglementation, contrôles, sanctions si nécessaire, moyens d'information.* La direction régionale de la santé *analyse les besoins de la population et conçoit les axes de la politique de santé.* La direction générale des douanes, Le ministère de l'aménagement du territoire et de l'environnement qui *intervient pour des aspects de sécurité* notamment ceux qui concernent les questions des OGM. Gilbert Capp concluait ainsi cette partie de son

L'action régulatrice de l'état, sa neutralité (bienveillante) s'incarne dans l'expertise. Dans une telle perspective l'analyse du risque alimentaire se définit comme une *démarche scientifique faite dans le but d'identifier les dangers connus ou potentiels, d'en estimer les risques, de les gérer et de communiquer à leur propos* et ce qui permet de *comparer la quantification du risque analysé et le niveau acceptable par la société et d'envisager des mesures de réduction du risque* (ibid. p. II-55). Ainsi la notion pertinente à analyser est celle de risque collectivement perçu, comme déterminant l'action des pouvoirs publics. La rationalité bureaucratique légale peut être ici interprétée et comprise comme gestion des risques.

Ainsi ce rapport accorde une importance toute particulière à l'Afssa *qui émet des avis, formule des recommandations, accomplit des recherches, fournit de l'expertise dans le cadre de l'appui scientifique et technique* (ibid. I-11) et à l'institut de veille sanitaire⁴⁶ dont la mission consiste à *coordonner toutes les activités de surveillance de l'état de santé publique de la population dans tous les champs de la santé publique* (ibid. I-11).

Cependant une difficulté apparaît: quels critères doivent présider aux choix des risques sur lesquels les pouvoirs publics concentreront leurs actions? Le conseil économique et social dans l'avis qu'il émettait à propos du rapport Gilbert Capp⁴⁷ stipulait que *la notion de risque alimentaire mérite d'être définie. Quel est le critère le plus pertinent d'évaluation du risque entre l'estimation scientifique, les statistiques épidémiologiques d'un strict point de vue de santé publique? L'impact émotionnel c'est-à-dire la perception qu'en a l'opinion publique, en particulier au travers des médias, donne une autre dimension de gravité, tout comme les conséquences économiques et sociales, souvent sans commune mesure avec la réalité du problème de santé publique.* Il notait également que *le seuil d'acceptabilité du risque est probablement plus bas en matière d'alimentation que dans d'autres secteurs de la vie sociale.* Dans une telle perspective *l'étude de faisabilité d'une échelle de risque alimentaire collectivement ou individuellement acceptable, à partir de critères scientifiques, épidémiologiques et socio économiques définis, rapportés à la durée moyenne de vie* donc de construire un *outil d'aide à la décision* qui en même temps *faciliterait la compréhension par le public des décisions prises en matière de sécurité sanitaire* (2001, I-14).

rapport: *Les moyens des administrations restent faibles. Cela compromet, d'une part, la veille et la prévention des risques et conduit à une action essentiellement curative de l'action publique (.....) Par ailleurs, l'éclatement des contrôles entre différentes administrations soulève un problème de coordination, donc d'efficacité, notamment pour l'élaboration des plans de surveillance* (ibid. III-52)

⁴⁶ Créé en même temps que l'Afssa, à partir des réseaux nationaux de santé publique existant depuis 1992

⁴⁷ L'avis du conseil économique et social sur le rapport Gilbert Capp

Les risques alimentaires peuvent être lus comme une construction sociale collective qui justifie la réactivité des pouvoirs publics.

Or, comme nous allons le montrer, dans une telle perspective la démarche scientifique n'est pas forcément la plus pertinente pour préconiser des actions en situation d'urgence.

2/ Heurs et malheurs de l'expertise

Pour André Beauchamp la gestion du risque est davantage une question sociale qu'une question scientifique, en effet: *Elle met à l'épreuve la validité du lien social, lorsqu'on cherche à réduire la gestion du risque à une démarche purement scientifique, on donne à l'expert du risque la responsabilité des décisions qui concernent toute la société et on prive en conséquence les autres acteurs sociaux de leur légitimité* (André Beauchamp, 1996, p. 13)

Philippe Roqueplo (1996) dans son ouvrage consacré à l'expertise scientifique s'interroge sur la mobilisation du savoir dans le cadre de l'aide à la décision politique sur les heurs et malheurs de ces conseillers du prince que sont les experts.

L'opérateur et l'analytique

Dans l'introduction à cet ouvrage Raphaël Larrère posait de façon claire les enjeux consubstantiels à l'expertise scientifique: *De la science l'opinion publique attend des réponses simples* (1996, p.3). *L'angoisse du public s'alimente tout autant du progrès de la connaissance – ceux qui permettent de détecter le danger, mais aussi ceux qui le produisent – que du sentiment pas toujours justifié de l'incapacité des experts à dégager des certitudes et à fournir des solutions* (ibid. p. 4).

Ainsi le politique, de plus en plus, a recourt à l'expertise afin de conforter ses décisions de telle façon que certains dénoncent une collusion entre savoir et pouvoir, perçue comme une menace pour la démocratie (substitution du gouvernement par l'expertise à la démocratie parlementaire).

Quant à l'expert, il doit traduire ce qu'il sait et si possible occulter ce qu'il ignore, en fonction des enjeux sociaux économiques et politiques dans lesquels volens nolens il se trouve engagé (ibid. p.4).

Bref, l'expert se trouve lui-même engagé dans le social et les objectifs qu'il s'est fixé – et qui lui ont été fixés – pèsent sur son expertise, d'où une difficulté à conserver une neutralité axiologique. Cela ne signifie aucunement qu'il soit menteur, manipulateur, inféodé ou stipendié par ses

donneurs d'ordres mais tout simplement que ce qu'il sait et ce dont il doute ne pèsera pas de la même façon selon qu'il s'agisse de sauver une profession (la filière bovine lors de la crise de la vache folle) ou de *préserv*er les hommes d'une épidémie potentiellement dramatique (Raphaël Larrère, op cité, p. 4)

Il y a donc une différence entre l'énonciation d'une connaissance scientifique et la formulation d'une expertise scientifique dans le cadre d'une aide à la décision.

L'intérêt et la position occupée n'est donc jamais absente de l'expertise scientifique – par exemple un enseignant au sein d'un institut scientifique me confiait un jour à propos d'un expert connu pour ses positions médiatiques anti industrie agro-alimentaire, que ce dernier avait été mandaté par une fondation créée par un des groupes leaders sur le marché agro-alimentaire, et n'en avait jamais dit de mal.

A propos de la crise des vaches folles: *quelques chercheurs déclarant publiquement qu'un risque existe (on) les accusera alors d'avoir pris la parole sans preuves suffisantes. Mais faut-il attendre de disposer de toutes les preuves pour déclarer l'existence d'un risque? S'ils se taisaient, ne le leur reprocherait-on pas, comme dans l'affaire du sang contaminé? Les conséquences d'une telle prise de parole risquent pourtant d'être elles-mêmes si considérables qu'il peut sembler préférable d'attendre de disposer de preuves solides de l'existence du risque en question* (Philippe Roqueplo, 1996, p. 6).

Nous voyons ici les obstacles qui se présentent. Tout d'abord, est-il possible par exemple d'imbriquer et de mettre sur un même plan catégorie d'action (politique) et catégorie analytique (recherche)? La décision politique s'appuie sur une évaluation schématisée de la réalité et sur des données quantitatives (d'où le nombre croissant d'enquêtes chiffrées et le succès des épidémiologistes et statisticiens cédant allégrement à la «quantophrénie»⁴⁸ ambiante). *Surtout réfléchir pour donner la réponse qu'attendent les autorités, afin de prendre leurs décisions «en connaissance de cause».* Pour les scientifiques ainsi interrogés, la question n'est d'ailleurs pas de fournir purement et simplement une connaissance, mais une connaissance destinée à éclairer ceux qui ont charge de décider. Il s'agit de formuler une expertise (ibid.).

En situation d'incertitude, il n'est possible de prendre, à l'arrivée, qu'une décision plus ou moins arbitraire. En bref, il s'agit de hiérarchiser des données dans un objectif d'action. Le chercheur au contraire au fur et à mesure qu'il avance dans la connaissance de l'objet qu'il étudie découvre sa complexité, ce qui évidemment n'aide pas à la décision. Les expertises si elles veulent être efficaces et aboutir à éclairer le politique ne peuvent donc qu'appauvrir l'analyse de la réalité.

⁴⁸ L'expression est du statisticien Pitirin Sorokin (et reprise par Duvignaud (1966)

Il convient de souligner en outre que le temps du politique et le temps du chercheur n'est pas le même. *Sous la pression de l'événement, les chercheurs se voient ainsi imposer le tempo d'un agenda politico-médiatique qui viole le leur* (ibid.).

L'analyse la plus fine des données que réclame la recherche est-elle possible dans la mesure où leur expertise doit, évidemment, être livrée dans un délai correspondant à celui dont disposent les politiques eux-mêmes. *En cas d'urgence, cela signifie réponse urgente; d'où, pour les scientifiques, impossibilité de la subordonner aux résultats de recherches à entreprendre. Il leur faut donc uniquement se fonder sur le stock des connaissances déjà disponibles. Or il n'est pas assuré que ce stock soit aisé à consulter, ni qu'il contienne les données requises. L'incertitude sera d'ailleurs d'autant plus grande que le temps de réflexion alloué pour l'élaborer aura été plus court* (ibid.).

Forums hybrides et consultations citoyennes.

Comment les sociétés démocratiques peuvent-elles affronter les défis posés par le développement des sciences et techniques et les débordements qui, parfois, l'accompagnent? Comment définir les conditions d'exercice d'une démocratie technique qui s'écarterait du modèle fondé, depuis les Lumières, sur l'alliance du savant et du politique? Comment répondre à la défiance de groupes sociaux entiers vis-à-vis des experts, des technocrates et des politiques, accusés de décider – en toute opacité - sur les dos des citoyens? Telle est la question que se posent Michel Callon, Pierre Lascoumes et Yanick Barthe (2001, p. 28)

Le Conseil Economique et Social (CES) fournit une réponse possible. Il préconise une séparation entre l'évaluation scientifique et l'expertise de la décision politique, les deux fonctions relevant de logiques différentes (évaluation dans un cas, action dans l'autre ⁴⁹) *L'évaluation du risque doit, en matière alimentaire, rester séparée de la gestion de ce même risque qui incombe au décideur politique car celui-ci est le mieux à même de prendre en compte l'ensemble des paramètres en jeu, la protection de la santé publique mais aussi les impératifs économiques et sociaux* (2001, I-15).

Il remarque également que dans de nombreux cas l'avis de l'Afssa *s'est accompagné de propositions* (ce qui) *laisse très peu de marges de manœuvres aux gouvernements* Il invite donc l'Afssa à éviter *d'émettre des recommandations directes de gestion* (ibid.). Il souhaiterait donc la mise en place d'un «deuxième cercle d'évaluation» pour compléter l'expertise scientifique de

⁴⁹ Cf. les analyses de Philippe Roqueplo

l'Afssa. Ce cercle ferait appel à *l'expertise économique et sociale en s'appuyant sur différents opérateurs* (ibid.): professionnels de santé, consommateurs, sciences humaines.

Pour Michel Callon, Pierre Lascoumes et Yanick Barthe dans le cas où les questions sociales s'expriment dans des contextes d'incertitude scientifique le recours aux experts n'est pas suffisant, il convient aussi de convier les citoyens à intervenir (*recherche en plein air*). Cela participe à une démocratisation des savoirs et à faire voler le «grand partage» entre ceux qui possèdent une légitimité scientifique et les autres. C'est ainsi qu'ont été créés divers forums hybrides (vache folle, OGM)

De part la pluralité des intervenants (politiques, économistes, scientifiques, citoyens concernés) ces forums se présentent comme un dispositif d'élucidation entre experts et profanes qui refusent le monopole des experts.

Le cercle faisant appel à «l'expertise économique et sociale» rappelle les méthodes de la recherche-action prônée par Kurt Lewin. C'est une tautologie de le dire mais la recherche-action est une procédure qui se propose de lier pratique et recherche dans un espace permettant des interactions entre ces deux domaines. Il s'agit donc de dépasser les oppositions entre experts et citoyens, dans une perspective de démocratisation de la décision. On sait à quel point Kurt Lewin, qui a connu l'Allemagne nazie, à été hanté par la figure du totalitarisme et s'est interrogé sur les modalités d'émergence de la démocratie notamment en étudiant les formes de commandement au travers de la personnalité du leader dans son travail sur la dynamique des groupes. Dans la recherche-action l'expert est celui qui aide à la décision collective en mettant en place un dispositif d'analyse permettant l'élaboration collective de décision.

Cette recherche-action postule que chacun est compétant et que la décision résulte d'un consensus trouvé et élaboré par les différents acteurs en présences. Elle a été très utilisée en Amérique du Nord (notamment dans le cadre du travail social pour l'élaboration de projets communautaires) mais a eu peu d'écho en France et cela peut être pour des raisons culturelles.

En France, il existe une séparation, vie privée et vie publique (professionnelle): le politique faisant partie de la sphère privée le chercheur travaillant pour le pouvoir, se vivant comme employé du pouvoir (conseiller du prince), prend le risque de devenir un «jaune».

Au contraire ceux qui se réclament de la recherche-action se mettent au service d'une population parfois (souvent?) contre le pouvoir.

Cependant Pierre Lascoumes semble suggérer qu'il n'y a pas forcément de délibération démocratique au sein des forums hybrides et qu'à l'arrivée la gestion technocratique du risque est davantage accompagnée que remise en question. Il existe donc un risque que sous une apparence

de recherche-action se dissimule des décisions prises à l'avance et que nous nous trouvions face à un simulacre de démocratie.

Une autre solution, qui vient en amont de l'expertise et des consultations démocratiques, consiste à éduquer à l'alimentation. Cela vise à former des citoyens éclairés, au courant des risques encourus et ainsi capables d'agir en leur âme et conscience.

3/ Informer et éduquer

Le rôle joué par le discours sur l'alimentation dans ce climat de totale maîtrise de soi est d'amplifier une tendance à la responsabilisation.

Didier Vrancken et Claude Macquet (2006), montrent l'impact des politiques publiques sur la construction de l'individu. Selon eux on assisterait à une mutation du welfare «à la française» notamment dans les dispositifs d'aides aux personnes se déployant dans le sens d'une plus grande *responsabilisation des individus, davantage de ciblage des personnes les plus vulnérables, à qui serait désormais demandé de devenir des citoyens actifs et engagés dans leur propre prise en charge et intervention sur eux-mêmes* (pp. 10-11). La conséquence de telles politiques sociales est une nouvelle gouvernance des acteurs sociaux. Notamment dans le cadre de la santé: *La médecine est devenue un puissant agent de régulation sociale des comportements individuels et ce depuis la fin de la seconde guerre mondiale* (p. 171).

La médecine pénètre ainsi le quotidien en y introduisant des contraintes lourdes et érigeant la bonne santé en norme. Ce système de gouvernement des corps suppose l'intériorisation de la norme en vertu de laquelle le sujet est autonome et responsable: *L'essor d'une société du travail sur Soi relève moins d'une affirmation ou d'une révélation inédite que de l'expérience du sujet que d'une modification des rapports entre les régulations publiques et les modes de constitution des individus. En d'autres termes, on peut postuler que les institutions en charge de suppléer les individus, de les aider, vont aussi, pour coller au plus près des attentes subjectives, tenter de produire cette nouvelle individualité réflexive, consciente, susceptible d'agir par elle-même tout en épousant de nouvelles formes publiques* (p. 185)

La comparaison entre deux systèmes de welfare (France – Etats-Unis) met en avant deux modes de régulations radicalement différents. Aux Etats-Unis la régulation s'appuie sur la communauté civile, en France elle relève davantage d'une magistrature sociale caractérisée par une politique volontariste dont les injonctions se diffusent du sommet vers la base, *qui fonctionne à partir d'un impératif d'intervention résultant de la «générosité de la puissance publique* (p. 208)

En effet, force est de constater que la plupart des locuteurs déterminent de façon claire et précise la cause des maux de l'individu: Si untel est diabétique, cela résulte certainement d'une mauvaise alimentation. Ainsi aucun acte n'est laissé au hasard et toute déviance possède une explication. Cette tendance a pour effet de responsabiliser massivement les individus.

Dans une telle perspective l'individu est responsable de sa santé, celle-ci découlant de son comportement, sa mauvaise santé lui est donc imputable: elle est une faute. *Le culte de la performance* (Alain Ehrenberg, 1991) s'étend à la vie privée et amène à une *fatigue d'être soi* (Alain Ehrenberg, 2000).

Dans une société qui se libéralise l'objectif d'*égalité formelle* se substitue à celui d'*égalité réelle* (Marx). Une telle idéologie sous-entend qu'il existe des inégalités justes. Dans une logique d'équité il s'avère nécessaire de permettre une égalité des chances pour être en bonne santé qui suppose une véritable *transparence de l'information*.

Cette volonté d'information présidait à la rédaction du rapport Thévenot

En 2004 la section de l'agriculture et de l'alimentation présidée par André Thévenot remettait un rapport sur *le rôle de l'éducation dans l'alimentation* (Michelle Oulodoudou, 2004, Op cité).

D'emblée elle notait que *l'évolution des modes de vie au cours des décennies écoulées, une offre de denrées alimentaires de plus en plus élaborée et variée, dont le consommateur ignore souvent l'origine et le parcours, font que le consommateur a envie de connaître ce qu'il mange, les répercussions éventuelles de son alimentation sur son bien être et sur sa santé* (ibid.). Cependant ces derniers ne s'alimentent pas bien et on assiste à une poussée des maladies liées à l'alimentation. La question soulevée par ce rapport est: *Comment concilier plaisir et nutrition, deux dimensions au cœur des attentes des consommateurs en matière alimentaire?* (ibid.).

Dans un premier temps le rapport revenait sur les changements «lourds» advenus dans les pratiques alimentaires liées aux transformations sociales: ainsi les Français seraient passés d'une *relative insouciance à une véritable interrogation vis à vis de leur alimentation* (ibid.). Le changement de modèle alimentaire serait lié selon lui aux profondes évolutions socio-économiques qui ont bouleversé les sociétés industrialisées au cours des dernières décennies reprenant l'ensemble des évolutions mises en évidence depuis une trentaine d'années par la sociologie de l'alimentation (cf. supra, chapitre 1, I, page 28)

Outre les changements structurels macro sociaux classiques, d'autres aspects sont mis en exergue par le rapport: *Depuis une trentaine d'années, les dictats nutritionnels se sont additionnés et*

contredits. Dans les années quatre-vingt, un idéal de minceur a été imposé par la mode et la presse féminine, auquel nombre de femmes et d'hommes tentent à tout prix de se conformer (ibid.). Face à un tel constat il semble, selon l'auteur du rapport, qu'il est nécessaire de mettre en place une *éducation à l'alimentation* qui ait pour objectif de pouvoir *retrouver une spontanéité dans l'acte tout simple de se nourrir qui conjuguerait à la fois modération, équilibre et plaisir (ibid.).* Il précise aussi que *les mangeurs ne souhaitent pas devenir des experts en alimentation; ils veulent cependant disposer d'informations sur les aliments, leur composition, leur provenance, les conséquences de leur consommation sur la santé. Ils veulent pouvoir choisir en connaissance de cause et être les co-décideurs de leur alimentation (ibid.).*

S'appuyant sur le PNNS, Alain Thévenot définit les acteurs à solliciter et les stratégies à développer.

Les acteurs sont la famille et l'école. Cependant les choses se compliquent lorsque la section de l'agriculture s'en mêle. En effet, *la famille sert ou devrait servir de filtre de décryptage de tous les messages, parfois contradictoires qui vont influencer les comportements alimentaires (ibid.)* mais la section d'agriculture a davantage d'intérêt à écouler les produits de ceux qu'elle représente qu'à développer une logique de santé.

Il s'agit aussi de former des «citoyens mangeurs» car *le consommateur ne sait plus que choisir, pour bien choisir... (et) a du mal à bien distinguer ce qui relève de l'information ou de la publicité (ibid.).*

II – Les enjeux de la qualité alimentaire: entre marketing et santé publique

Au-delà de la question des risques sanitaires, remarquons d'emblée que les marchés évoluent, la demande des consommateurs se fait de plus en plus hiératique, pour les fidéliser, qu'ils «ne s'échappent pas» (le «exit» de Albert Hirshman, 1995) la démarche qualité devient essentielle. Cela est encore plus vrai en période de «crise alimentaire». Il semble donc compliqué de définir la qualité, car les relations entre les intérêts économiques et les normes de qualité sont ambiguës.

1/ Confiance et transparence: une définition problématique

L'écueil majeur auquel on se heurte lorsqu'on cherche à définir la qualité tient justement dans sa polysémie. Comme le souligne Alessandro Stanziani (2005): *La qualité a généralement différents sens en fonction de la personne qui emploie le terme, la qualité de la viande n'est pas toujours*

définie de la même manière par le boucher, par l'éleveur et par le consommateur, ni par les différentes administrations (p. 260). En d'autres termes, les normes qualitatives sont centrales et peuvent être considérées selon des aspects aussi différents que *le juridique, l'économique ou le politique*. Nous partirons donc d'une définition juridique que nous ajusterons à partir de considérations davantage psychosociales.

Pour Marie-Françoise Guihemsans et Françoise Lalande (1998) *la terminologie normative européenne ou nationale définit la qualité comme étant l'aptitude à satisfaire les besoins exprimés et implicites (norme ISO 8402-2-1) ou l'aptitude d'un produit ou d'un service à satisfaire les besoins de l'utilisateur. Dans ce cadre, la qualité s'analyse de plus en plus en suivant des critères de conformité à des normes ou à des bonnes pratiques, arrêté au niveau mondial, européen ou national* (pp. 252, 253). *Le concept de qualité est donc ambigu (...) la demande de l'utilisateur ou du consommateur devient essentielle à la définition de ce que représente la bonne qualité dans un domaine déterminé* (p. 253). La qualité apparaît de plus en plus comme la *conformité à des normes ou à des bonnes pratiques arrêtées au niveau mondial, européen ou national* (ibid.).

Pour Christine Margétic (2001) une telle définition ne cadre pas avec les attentes des mangeurs ordinaires pour qui *un signe qualitatif traduit une espèce d'assurance sur l'origine, le «respect des traditions», la saveur et le goût, le tout dans un contexte de totale sécurité alimentaire* (p. 136).

Jean-Pierre Poulain (2002) montre de son côté comment de cette multiplicité de sens possibles ne peut que conduire à un hiatus: *Elle se définit désormais comme l'adéquation du produit aux besoins et usages du consommateur. C'est donc en dernière analyse l'individu et ses logiques de consommation qui deviennent la ligne de mire de la démarche qualité (...) l'air du temps est aux normes ISO, à la méthode HACCP, aux autocontrôles, au management par la qualité* (p. 79). *Cependant pour le consommateur la qualité n'a pas le même sens que pour les experts. Pour lui la qualité, c'est simplement et naïvement quand les choses sont bonnes. Commence alors un formidable malentendu!* (ibid. p. 79).

Ce malentendu peut se résoudre par la mise en place d'une convention qui entérine un contrat de confiance.

Contrat de confiance: Pour Lucien Karpic l'économie de la qualité induit une démarche particulière basée sur un contrat de confiance entre le vendeur et l'acheteur, en vue de rassurer le consommateur par la notion de *dispositif de confiance et engagements crédibles* (1996). L'offre et la demande tel que définie par l'économie néo-classique ne permet pas de comprendre la démarche qualité. En effet la formation d'un «prix d'équilibre» suppose à la fois que l'agent (économique) soit rationnel et raisonne en dehors de tout contexte social (le prix ne sera pas déterminé par les

pulsions, la mode, etc. mais uniquement par la «valeur d'usage» et l'utilité) mais aussi sur la «transparence de l'information».

Mieux vaut donc mobiliser d'autres approches telles que celles d'asymétrie de l'information (Joseph Stiglitz) et de conventions de qualité (George Akerlof) si on souhaite décrire *la construction socio-économique et institutionnelle de la qualité* (Alessandro Stanziani 2004 pp. 8-9). L'asymétrie de l'information suppose qu'un des deux contractants dispose d'informations utiles et l'autre non. Cependant il y a aussi nécessité que les deux contractants soient d'accord sur ce que doit être la qualité du produit. Ainsi pour Robert Salais (2004), *la qualité d'un produit est une convention entre les acteurs qui se coordonnent autour de sa réalisation* (p. 289). Cela signifie que les normes qualitatives sont centrales et peuvent être considérées selon des aspects aussi différents que le juridique, l'économique ou le politique. C'est pourquoi le rapport Gilbert Capp insistait dans le cadre communautaire sur le rôle des normes.

Dans la logique de la nouvelle approche communautaire, la protection et l'information du consommateur ne reposent plus seulement sur des seuils et sur des signes d'identification à satisfaire par les produits. Il s'agit de générer de la confiance en assurant que les conditions de conception de fabrication, de transport et de distribution sont cohérentes avec les caractéristiques et les performances demandées à un produit (...) en conséquence l'action communautaire contribue à créer une situation où les entreprises sont incitées à accroître leur crédibilité en démontrant la fiabilité des équipements et des procédés de fabrication, la qualification du personnel et la maîtrise de l'organisation d'ensemble (2001, I-17).

Pour Egizio Valceschini (2004) l'enjeu ne se résume pas à *la mise à disposition d'informations, mais s'étend à la production de la confiance* (p. 54): au niveau agricole deux aspects sont à prendre en compte.

- 1- *protection du mangeur, l'exigence essentielle est la préservation de la santé* (2001, op cité.)
- 2- *fonction d'échange, c'est celui de l'information de l'acheteur: l'objectif est non seulement la loyauté de la transaction mais encore le choix en toute connaissance de cause* (ibid.). Le recours aux signes qui permettent d'identifier le produit est pertinent *si leur validité s'appuie sur la reconnaissance d'une plus grande capacité d'expertise à une personne, un organisme ou une institution* (ibid.)

Une représentation plus qualitative de la qualité: la qualité se veut au service du consommateur, mais devient aussi un enjeu essentiel pour les entreprises dans un contexte de méfiance qui exacerbe la concurrence. Cette conception de la qualité se pose contre la taylorisation et le *travail en miettes* (Georges Friedmann) qui suppose une division du travail horizontal et vertical où les opérateurs exécutent des tâches parcellaires et répétitives conçues dans un bureau de méthode. Une

telle conception, mise en place dans l'après guerre par l'Etat gaullien avait pour objet de réaliser des économies d'échelle qui assuraient croissance et revenu à des exploitations ou des entreprises agroalimentaires familiales souhaitant se moderniser. Ce type de conception n'a plus le vent en poupe, tout d'abord parce que l'idéologie libérale ambiante valorise l'autonomie mais aussi suite aux externalités négatives générées par l'industrialisation. Les politiques publiques récentes vont du reste dans ce sens. La refonte de la PAC de 1992 incite les agriculteurs à «améliorer la qualité», à différencier les produits et à protéger l'environnement⁵⁰. Ainsi l'action publique a internalisé des externalités en taxant ceux qui provoquent des effets externes négatifs et en aidant ceux qui procurent des effets externes positifs (principe pollueur-payeur). Cela s'accompagne d'une valorisation de l'artisanat et des méthodes de productions «traditionnelles» nécessitant des compétences d'autonomie.

Ainsi la qualité présente à la fois un moyen de satisfaire des exigences de santé publique et d'efficacité commerciale.

Il semble qu'à une époque de grands bouleversements économiques et sociaux, la tradition en matière d'alimentation joue un rôle de «valeur refuge» sécurisant les individus. La redécouverte des terroirs et de la tradition s'accompagne d'une série d'enjeux économiques et politiques.

2/ Les produits de «qualité»

La gastronomie, la santé, la qualité sont devenues un enjeu décisif pour la France. L'industrie agroalimentaire lance une campagne de réconciliation avec les attaches provinciales qui se traduit par la mise à disposition d'une tradition à la portée de tous, standardisée et sous vide, parfois avec la griffe de Grands-chefs qui ont trouvé là, un moyen de contrebalancer les coûts de fonctionnement excessifs de leur restaurant. La cuisine industrielle pratique une logique marketing de cuisine familiale, avec des dénominations comme *Confiture bonne maman* ou *Café grand-mère*. On produit aussi des aliments semi-finis qui permettent à chacun de reproduire des gestes «d'antan». L'exemple du fromage *Saint Môret* est frappant. Ce nom qui évoque un *charmant petit village* a été inventé de toute pièce pour donner *du terroir* à un produit lancé en 1981. Sur l'emballage l'image d'un clocher était là pour rassurer le client. En 1988 le clocher disparaît de la communication publicitaire, il s'ensuit une baisse des ventes. En 1993 le clocher est revenu⁵¹. Ainsi, l'industrie alimentaire utilise la nostalgie de la ruralité, du passé. Elle peut inventer et

⁵⁰ Par exemple, mise en jachère à hauteur de 15% compensée par une aide au revenu, prime à hectare aux éleveurs ne dépassant pas deux unités de gros bétail (UGB)

⁵¹ Exemples trouvés dans Claude Fischler (1993) et Jean-Pierre Poulain (2002).

recréer un passé ou un village fictif. Des clichés alimentaires sont ainsi élaborés et vendus comme des formes culturelles.

Par le jeu des labels, des marques et des appellations d'origines contrôlées, on confère une nouvelle identité au produit. Le nouveau concept de traçabilité, c'est-à-dire *la possibilité de suivre un produit à la trace, grâce à un système d'information apte à décrire le chemin qu'il suit de son origine à son utilisation, en passant par les différentes étapes du parcours* (Marie-Françoise Guilhemsans et Françoise Lalande, 1998, p. 255) procède aussi de cette manière. Toutes ces stratégies visent à rassurer les mangeurs qui souhaitent consommer des produits, conformes à l'idée qu'ils s'en font. Pour sa part Annie Hubert précise: *Nous avons besoin de voir pousser la salade, connaître le pré où vaches, brebis, cochons ont batifolé, nous représenter le pommier centenaire qui nous donne notre reinette préférée* (Hubert Annie, 2000, p. 355).

L'anthropologue Jean-Pierre Warnier (1994) analyse la dialectique paradoxale qui s'établit entre l'objet authentique et l'argent, dans la société contemporaine: *les produits du terroir, les légumes du jardin, les matières proches d'une nature familièrement connue, ont déserté les tables des consommateurs au bénéfice de produits abondants, standardisés, de provenance et d'identité douteuse* (Ibid, p. 15). La conséquence, est de provoquer une *demande d'authenticité et réveille quotidiennement la nostalgie d'un monde imaginaire, celui des matières nobles proches de la nature, le sel gris de l'Ouest (...) et les vrais œufs de poule tachés de fiente* (Ibid. pp. 16, 17). La difficulté de nos jours, pour acquérir ce type de marchandise (pour ceux qui ne sont pas insérés dans les réseaux courts d'approvisionnement) est qu'il faut passer par la consommation et l'argent, or ce qui est authentique est *idéalement ce qui ne s'achète pas* (Ibid. p. 18).

La demande actuelle de produits *authentiques* est donc paradoxale puisque nous achetons des produits standardisés que nous souhaitons artisanaux. Pour rendre une marchandise authentique, le marché passe par des instances et des procédures de certification (labels, AOC, bio, etc.). Ainsi, pour l'auteur le système de certification répond à l'incertitude du consommateur quant à l'origine du produit. Il consiste à authentifier la qualité à partir de critères aussi *objectifs et mesurables* que possibles.

Dans le domaine alimentaire, les politiques de qualité ont au départ un objectif économique. La demande émanant de la part de consommateurs pour des produits de qualité, engendre des coûts de production supérieurs aux denrées produites de façon massifiées mais qui de part leur valeur symbolique peuvent être aisément répercutés sur les prix. Ainsi ce type de production en niche apporte des solutions à des régions économiquement défavorisées par le maintien ou la création de

petites entreprises. La France a joué un rôle précurseur en la matière⁵² notamment avec la défense des produits régionaux⁵³ et les faux usages des termes *qualité* et *origine*⁵⁴

Pour Bertil Sylvander les pouvoirs publics ne semblent pas avoir eu un rôle moteur en la matière:

Il me semble en effet qu'ils ont surtout pris acte de la demande croissante des consommateurs, par exemple pour les produits bio. Une fois constaté le développement du marché, il était important de le normaliser pour éviter les fraudes sur ce type de produits (2005, p. 71).

Cette émergence est liée à la montée d'une *économie territorialisée* (ibid.). On serait passé en une quinzaine d'années, d'une économie très standardisée, fondée sur des normes quasi-mondiales, à une économie territoriale. Cela renvoie à *une économie de proximité, à la théorie des districts italiens, aux systèmes agroalimentaires localisés, aux notions d'ancrage territorial... donc le territoire prend une valeur centrale et cela explique comment les groupes d'entreprises créent des territoires qui ont des règles d'évolution endogènes communes* (ibid.).

Pour Laurence Bérard et Philippe Marchenay (2005) les *produits du terroir* s'inscrivent dans une logique politique et économique. Ils utilisent un double argument: tradition et innovation. Leur particularité souvent *symbolisée par un nom* (ibid.), marque d'une origine donnée. *Cependant le nom, en soi, peut témoigner de différents aspects aussi bien liés à la production qu'à la transformation du produit. Le nom peut aussi être ambivalent par la multitude de références qu'il implique. L'importance de l'aspect économique: la plus-value culturelle des produits locaux. La notion de patrimoine rejoint celle de tradition dans son alliance fine entre référence au passé et innovation* (ibid. p. 112). Les produits du terroir renvoient donc au patrimoine saisi dans une dimension dynamique qui *aide à penser le lien entre le temps (...) les hommes (...) et les espaces* (ibid. p. 112).

Bertil Sylvander a une approche quelque peu différente en construisant son argumentaire sur la longueur de la filière. *Le terme «produits locaux» me semble moins développé dans les pays du sud de l'Europe, et en France, qu'ailleurs dans la mesure où nous parlerions plus volontiers de produits fermiers, de produits vendus en circuits directs, en circuits courts, vendus sur des marchés, par le producteur, voire en vente par correspondance pour certains produits haut de gamme, comme le vin embouteillé à la ferme et envoyé à des consommateurs de fichiers... donc quand on dit «produits locaux», (op cité, p. 71) dans un premier temps, on penserait plutôt à des produits de vente directe et de circuit court C'est là selon Bertil Sylvander que réside la différence avec les produits du terroir qui *passent dans des filières longues, comme les produits d'AOC (...) depuis le début des années 1990 les produits fermiers et locaux se développent, un peu comme une**

⁵² Mise en place de la protection de l'origine et de la qualité, depuis la loi de 1905 qui certifie la qualité, la composition et l'origine déclarée des produits, création de l'INAO en 1947. L'Europe joue aussi un rôle non négligeable avec la loi du 14 juillet 1992 sur la protection des dénominations.

⁵³ S'agit-il de *mesures protectionnistes ou défense du patrimoine?* (Laurence Bérard et Philippe Marchenay, année)

⁵⁴ Normes européennes telles que l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), l'IGP (Indication Géographique Protégée ou la STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)

alternative à des produits industriels et à des filières longues, et les circuits courts ont alors été privilégiés mettant en valeur le local. C'est comme pour les produits bio, qui à l'origine se sont développés sur des filières courtes ce n'est que lors d'un deuxième temps que les industriels se sont intéressés au concept (ibid.).

Ces formes de produit sont autant d'outils pour répondre aux incertitudes du consommateur quant à l'origine du produit. Ils rendent compte des enjeux relatifs à la qualité et sous-entendent une certaine nécessité d'authentifier les produits à partir de critères objectifs

3/ Les enjeux économiques

Les signes officiels d'identification peuvent apparaître comme autant de stratégies de sauvetage du secteur agroalimentaire malmené depuis quelques années par des crises sanitaires.

Le rapport Gilbert Louis

Gilbert Louis (2001) constate dans son rapport sur *les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires* que le secteur agroalimentaire est confronté en France à deux enjeux majeurs qui le menacent. Tout d'abord les crises sécuritaires se sont traduites *par des baisses importantes de consommation* engendrant des pertes de revenus très graves dans certaines filières de production. Ensuite au niveau international ont lieu des négociations dans le cadre de l'OMC où *les questions agricoles et alimentaires sont particulièrement cruciales*. Cela s'explique en grande partie par le fait que *la complexité de l'univers où évoluent les produits sous signes officiels de qualité et d'origine d'une part parce que les notions même de qualité et d'origine sont elles-mêmes compliquées et d'autre part, parce que certaines démarches ou productions se présentent comme de qualité et d'origine, alors qu'elles ne rentrent pas dans le cadre des signes de qualité et d'origine, ce qui est source de confusion et de distorsion de la concurrence* (2001, p. 127).

Pour l'auteur de ce rapport *il y aurait une large convergence de points de vue des professionnels, des consommateurs et de la société civile sur les apports bénéfiques de ces démarches, notamment en matière d'aménagement du territoire et de développement de l'emploi* (ibid.).

Le CES commentait ainsi ce rapport: *La politique conduite dans le domaine de la qualité et de l'origine des produits agricole, de la mer ou alimentaire, doit permettre de répondre aux attentes des consommateurs, promouvoir la diversité des produits et l'identification de leurs caractéristiques, contribuer au développement des secteurs agricoles et alimentaires, favoriser le*

maintien d'une activité économique sur tout le territoire et notamment dans les zones rurales fragiles, favoriser aussi une répartition équitable de la valorisation des produits agricoles, entre les différents acteurs économiques concernés (2001, p. 193)

L'intérêt de ces signes est double: ils permettent à la fois de restaurer la confiance et d'obtenir des retombées économiques non négligeables.

En matière de sécurité et de restauration de la confiance le système des signes officiels apporte au consommateur des garanties sur l'origine, le mode d'élaboration, la qualité ou la spécificité des produits grâce à un cahier des charges validé par les pouvoirs publics. Il permet leur identification grâce à un étiquetage clair et informatif, lui aussi validé par les pouvoirs publics et leur traçabilité grâce à des contrôles par tierce partie (ibid.). Notons que pour les Français la consommation alimentaire reste liée à la notion de plaisir. Le goût est un élément important dans l'acte d'achat d'un produit alimentaire. Les consommateurs se fient d'abord à la composition du produit, puis à la présence éventuelle d'un signe de qualité, et selon les produits, de son mode de fabrication ou son origine.

En matière économique l'intérêt est crucial pour les producteurs puisque 160000 exploitations agricoles tirent majoritairement leurs revenus de produits sous le signe de qualité ou d'origine. De tels produits bénéficient d'une majoration de prix de l'ordre de 10 à 30% par rapport aux produits standards et il aide au maintien d'activités sur l'ensemble du territoire, notamment dans des zones désavantagées par le relief, les conditions pédologiques⁵⁵ ou climatiques (ibid.)

L'exemple du label rouge (Bertil Sylvander)

A l'origine de ce label on trouve des formes d'élevages avicoles traditionnels, notamment dans le Maine et dans le Sud-ouest, menacés par la forte industrialisation en vogue dans les années cinquante/soixante. Un tel label est donc conçu comme une *résistance artisanale à cette évolution* (p. 73). Un peu plus tard il est basé sur une *génétique à croissance lente c'est-à-dire des technologies bien identifiées aboutissant à des produits techniquement différents du standard* (p.73). Il s'agit donc d'un compromis entre savoir-faire propres aux élevages traditionnels et l'innovation technique par la génétique et une alimentation hyper-pointue. On remarque donc un décalage entre l'image du produit (animaux élevés en plein air) perçue par les consommateurs et la

⁵⁵ La pédologie est la science qui étudie les sols.

réalité des méthodes d'élevage. Les qualités organoleptiques de ces produits sont autant dues aux technologies modernes qu'à la vie à la ferme.

Le label rouge est issu de zones à fortes traditions avicoles, qui très tôt, dans les années soixante-dix, ont développé un modèle alternatif pour survivre, vis-à-vis des gros groupes industriels qui envahissaient le marché. L'objectif premier n'était donc pas le lieu, mais la qualité. Et le modernisme devient alors un facteur fondamental... C'est un peu comme le bio, qui est traditionnel car sans engrais ni pesticide, mais en même temps très moderne puisqu'on introduit la lutte biologique, l'observation des insectes, etc. Ce qui est particulièrement intéressant ici, réside dans le fait que des groupes humains ont su se battre pour faire ce type de choix alternatif. Ce sont des pionniers, qui croient en leur idée et créent le marché. C'est ainsi que l'innovation se fait, grâce à un fort dynamisme des producteurs. Notons au passage qu'ils n'appliquent pas les règles du marketing classique, qui consisterait à analyser le marché avant de lancer un produit. Là, c'est le contraire (ibid. p. 74)

Comme le souligne Robert Salais (2004) la qualité d'un produit est *une convention* qui permet la *coordination* entre deux contractants qui se mettent ainsi d'accord sur ce que doit être la qualité. En cela, elle est un consensus dont l'objectif est la maîtrise du risque alimentaire.

Cependant en période de crise et d'effervescence des conceptions de la sécurité s'opposent (en fonction du type d'organisation hiérarchique, individualiste, sectaire). Dans une telle perspective la convention ne fait plus consensus.

Pour résumer: la qualité permet de se parer (prévention) contre le risque. Nous postulons que la précaution, en situation de crise a pour objet de l'éradiquer.

III - Précaution et responsabilité: enjeux et controverses

Le CES dans ses commentaires à propos du rapport Gilbert Capp (cf. supra) établissait une distinction entre prévention et précaution

La prévention contraint la puissance publique à *édicter des règles visant à mettre les consommateurs à l'abri des risques sanitaires connus et avérés mais aussi de contrôler le respect de ces règles* (2001, p. I-13).

La précaution incite à *prémunir le consommateur-citoyen contre un risque possible mais non encore avéré, tout en mesurant les coûts et les bénéfices des mesures prises (...)* le principe de

précaution, souvent confondu avec la prévention, est un principe d'action qui ne doit pas systématiquement conduire à l'interdiction totale de toute pratique ou technologie nouvelle simplement soupçonnée de comporter un risque (ibid.).

Les crises alimentaires ont des conséquences humaines et financières considérables. Il faut pourtant bien constater qu'en France elles ne font pas l'objet d'investigations précises (ibid.).

Ces démarches doivent donc être définies politiquement. Après un large débat public seul capable de lui donner une légitimité suffisante (...) le chiffrage des coûts sociaux, économiques et humains des crises (peut être des situations potentielles de crise) alimentaire. Ces coûts devront être rendus publics (ibid).

En cas de crise alimentaire la première responsabilité revient aux opérateurs économiques qui apportent des produits sur le marché, la seconde à l'administration (ibid.).

Dans un monde de plus en plus labile s'est mis en place, dans le Japon des années cinquante, un mode d'organisation du travail épousant au plus près la demande hiératique des consommateurs. A une organisation basée sur des rendements constants et des produits standardisés, le kaban (gestion des stocks) proposait de fournir sans délais des objets sans défaut (synthétisé de Pierre-François Soyri, 1994). Dans une telle perspective le principe de précaution peut se concevoir comme une règle des «5 zéros» transposée dans l'espace juridique. A la suite de différentes crises, telles celles de l'amiante ou de la vache folle nous entrons dans une *ère du soupçon* (Michel Callon et Al., 2001), à l'égard de l'industrie agro-alimentaire où la démarche qualité n'est plus suffisante (ou en tout cas ne fait plus consensus) pour restaurer la confiance. C'est dans un tel contexte d'incertitude que doit se mettre en place le principe de précaution. Dès lors plusieurs positions contradictoires s'affrontent dans une attitude de dénonciation de l'adversaire. Les acteurs sociaux dénoncent *l'incompétence et la partialité des experts adverses, soit à titre individuel, soit globalement en termes de pertinence des disciplines qu'ils représentent. Ainsi, dans le cas des plantes OGM et du risque de voir apparaître des plantes invasives, s'opposent souvent l'approche de l'écologie, s'appuyant sur la théorie des invasions biologiques par des espèces étrangères et l'approche de la génétique des populations, qui applique les modèles de diffusion d'un gène à l'intérieur d'une espèce. Ces deux approches conduisent à des appréciations assez différentes du risque. D'où la tentation de dénoncer l'une des deux approches comme non pertinente* (Bernard Chevassus- au-Louis, mars 2011?)

Ainsi les industriels de l'agro-alimentaire, bien souvent, taxent les mangeurs ordinaires d'irrationalité argan, non sans perfidie, que la «Science» (dans son assertion la plus positiviste) leur donne raison.

Les choses se compliquent lorsqu'on sait que les interprétations scientifiques des experts nourrissent la controverse sociale (Francis Chateauraynaud, 1999).

L'espace public, pensé comme un *processus* où les acteurs sociaux transforment la *sphère publique* en un lieu de contestation du pouvoir économique/politique (Jürgen Habermas, 1962), est l'arène où se déploient les controverses autour de la sécurité alimentaire. Le principe de précaution est l'objet de la dispute.

Dans les années soixante-dix, en Allemagne on parle de *Vorsorgeprinzip* (principe de prévoyance) qui a comme objectif, dans une perspective de développement durable d'inciter les entreprises à ne pas mettre l'environnement en péril (pollution, épuisement des ressources naturelles).

Ce principe a été introduit dans le droit communautaire européenne lors de l'adoption du traité de Maastricht, puis dans la loi Barnier (du 2 février 1995): *L'absence de certitudes, compte tenu des connaissances scientifiques et techniques du moment, ne doit pas retarder l'adoption de mesures effectives et proportionnées visant à prévenir un risque de dommages graves et irréversibles à l'environnement, à un coût économiquement acceptable.*

Il a maintenant valeur constitutionnelle (depuis le 1^{er} juin 2004) grâce à l'article 5 de la charte de l'environnement: *lorsque la réalisation d'un dommage, bien qu'incertaine en l'état des connaissances scientifiques, pourrait affecter de manière grave et irréversible l'environnement, les autorités publiques veilleront, par application du principe de précaution, et dans leurs domaines d'attribution, à la mise en œuvre de procédures d'évaluation des risques et à l'adoption de mesures provisoires et proportionnées afin de parer à la réalisation du dommage.*

Ce qui dans les années soixante-dix relevait d'une *éthique de la responsabilité* (Hans Jonas, 2000) devient une norme juridique. Si on parle de norme juridique, la question de sa mise en application et des changements d'attitudes et valeurs des acteurs sociaux, se trouvent posées. Telles sont les questions auxquelles tente de répondre le rapport Kourislsky.

1/ Le rapport Kourislsky:

Philippe Kourislsky définit ainsi ce principe. Il s'agit de *l'attitude que doit observer toute personne qui prend une décision concernant une activité dont on peut raisonnablement supposer qu'elle comporte un danger grave pour la santé ou la sécurité des générations actuelles ou futures ou pour l'environnement. Il s'impose spécialement aux pouvoirs publics qui doivent faire prévaloir les impératifs de santé et de sécurité sur la liberté des échanges entre particuliers et entre Etats* (1999, p. VII-1). Les administrations doivent connaître les méthodes de la prévention.

Dans son ouvrage consacré à *L'Etat providence*, François Ewald (1986) a montré comment le système assurantiel avait permis aux entrepreneurs de prendre des risques. Le principe de précaution lui apparaît comme une négation de la logique assurantielle. En effet, il s'inquiète d'une pénalisation qui inciterait les décideurs à fuir leurs responsabilités. *Ce principe a été réfléchi en fonction des responsabilités qu'il pourrait engager. Il est devenu à la fois un épouvantail et un principe de couverture. En faire trop semble vous protéger d'une mise en cause éventuelle (...) Le principe de précaution est en soi-même excessif ! Il commande de donner le plus grand poids au plus petit risque (...) Dans une conjoncture de précaution, les politiques ne gèrent pas seulement le risque objectif, difficile à établir scientifiquement en raison du manque de connaissances, mais aussi le risque subjectif, créé par l'imaginaire collectif autour de la menace. La dimension de la communication, la gestion des craintes absorbent la gestion du risque «réel». Les communicateurs prennent les choses en main et les politiques sont liés* (François Ewald, 2010). Si pour lui la protection de l'environnement et des personnes se doit d'être un objectif important, pour la puissance publique le principe de précaution ne permet pas de l'atteindre: en effet en empêchant les politiques de prendre des décisions il affaiblirait l'autorité publique.

Philippe Kourislsky (1999, p. VII-1) propose un guide opérationnel pouvant servir d'outil de décision aux acteurs sociaux.

1. *Le risque a-t-il été défini, analysé et gradué?*
2. *Les conséquences des différentes options ont-elles été comparées?*
3. *Une analyse économique a-t-elle été effectuée en préparation à la décision?*
4. *La structure d'évaluation des risques est-elle indépendante?*
5. *La décision envisagée est-elle révisable et la solution réversible et proportionnée?*
6. *A-t-on prévu un programme de recherche qui vise à sortir de l'incertitude?*
7. *Les circuits de décision et les dispositifs sécuritaires mis en place sont-ils appropriés?*
8. *Sont-ils fiables et assujettis à une approche d'assurance qualité?*
9. *La transparence est-elle assurée, notamment grâce à la traçabilité et à l'étiquetage?*
10. *Le public est-il bien informé et/ou associé?*

Le risque alimentaire se situe au confluent de luttes de pouvoirs entre la santé publique et l'économie. Certains dénoncent le populisme de ceux qui réclament sa mise en application, et les taxent d'irrationalité, d'autre au contraire pense qu'il est nécessaire de mener une *politique de vigilance* (Francis Châteauraynaud, 1999).

2/ Positions et justifications

Jérémy Rifkin (2005) annonce dans son chapitre consacré à *un second siècle des lumières* une remise en question de la croyance en un progrès cumulatif et continu par une science libératrice. Il oppose l'Europe, soucieuse de développement durable, aux Etats-Unis, qui ne se préoccupe guère d'écologie. Du reste, dans ces deux continents, les définitions de la précaution sont différentes. En Europe avant de mettre un produit sur le marché il faut faire la preuve de son innocuité. Aux Etats-Unis pour interdire sa vente il faut au contraire prouver sa dangerosité.

Il pense aussi que les biotechnologies s'immisceront dans chaque aspect de notre vie. *La façon dont nous mangeons, dont nous fréquentons et nous nous marions; la façon dont nous avons nos bébés, la manière dont nous élevons et éduquons nos enfants (...) seront profondément affectées par les nouvelles technologies du siècle biotechnologique. Assurément, ces technologies très personnelles méritent qu'elles soient longuement débattues par un large public avant qu'elles ne deviennent parties intégrantes de nos vies quotidiennes* (1999, p. 237). Il faut donc que se mette en place un débat public, voir au-delà de l'immédiateté, se projeter dans l'avenir pour déterminer ce qui est souhaitable pour les générations futures. *La révolution biotechnologique affectera chacun d'entre nous plus directement, violemment et intimement que n'importe quelle autre révolution technologique préalable. Pour cette seule raison, chaque être humain a un intérêt direct et immédiat dans la direction que prendra la biotechnologie dans le siècle à venir... Avec les nouvelles technologies envahissant les marchés ainsi que nos vies, le moment est arrivé d'avoir un débat beaucoup plus large sur les bienfaits et les risques de la nouvelle science, un débat qui s'élargisse au-delà des professionnels et «experts» des deux camps et qui englobe toute la société... La révolution biotechnologique soulève des questions fondamentales sur la nature de la science, les formes de nouvelles technologies que nous faisons entrer sur le marché, et le rôle du commerce dans les aspects intimes de la biologie* (ibid., p. 235-236).

Ulrich Beck (2001) à l'instar de Jérémy Rifkin pense que nous passerions d'une modernité industrielle à une *modernité réflexive*. La première modernité serait fondée sur la foi dans le progrès. La Science synonyme de vérité mène à l'émancipation des masses. Elle va de pair avec l'avènement d'une démocratie représentative où les citoyens élisent des individus à qui ils délèguent les décisions à prendre. Le rôle de l'Etat consiste à décider de la manière dont seront distribués les fruits du progrès.

La seconde modernité réflexive est radicalement différente de celle que nous venons de décrire car dominée par la suspicion vis à vis de la technique.

En effet à l'idée d'une inégalité des individus, face à la pauvreté, se substitue (ou vient se surajouter) une inégalité face aux risques.

Cependant par un *effet boomerang* les sociétés qui créent le risque sont frappées en retour (par exemple: la délocalisation des industries polluantes n'empêche pas les pollutions de passer les frontières).

Enfin, les risques se diffusent d'autant plus vite qu'ils sont invisibles (la contamination des aliments n'est pas toujours détectable par les sens).

La Science est sommée d'établir des diagnostics rapidement, alors que la recherche est le fruit d'un long travail. En même temps elle est désavouée puisqu'on l'accuse d'être complice, car elle est associée à la recherche de profits (liés à l'industrialisation), génératrice du risque. Enfin, les résultats de la recherche sont souvent contradictoires (experts et scientifiques sont rarement d'accord entre eux). Les acteurs sociaux doivent effectuer un contrôle réflexif générateur d'angoisse que la précaution permet d'atténuer.

Pour François Ewald (2001) le principe de précaution a comme caractéristique et inconvénient de *renverser la charge de la preuve*. Tout d'abord il remarque que ce principe est lié à la défense de valeur. *Une association écologiste qui se bat contre une société qui fabrique des OGM va surpondérer la protection de l'environnement face aux bénéfices potentiels d'un progrès technique. Nous sommes donc, en réalité, dans une bataille de valeurs* (François Ewald, 10/01/2010).

Or, nous dit Marian Apferbaum *les écologistes sont convaincus que l'avenir de l'humanité est en jeu du fait du progrès* (1998, p. 11), l'innovation, les sciences et les techniques sont créatrices de danger. En s'appuyant sur une lecture particulière de Hans Jonas il argue que leurs stratégies de persuasion s'appuie sur le mensonge: *il faut par principe et ceci au dépend de la vérité ne privilégier que les conséquences néfastes* (ibid., p. 11)

Dans une telle perspective il faut discréditer l'adversaire. Pour François Ewald en situation d'incertitude et lorsqu'il est impossible de prouver qu'un danger existe une solution efficace consiste à utiliser un sophisme (*le renversement de la preuve*) et de demander de prouver la non dangerosité de ce que l'on souhaite interdire. Il explique ainsi qu'avec le principe de précaution, ce ne sera plus José Bové qui sera accusé d'avoir saccagé un champ d'OGM mais au contraire José Bové qui pourra attaquer les autorités pour ne pas l'avoir fait.

Le point de vue d'Olivier Godard est radicalement différent: en effet loin de relever d'une approche catastrophique (façon Hans Jonas) la précaution adopte au contraire une *conception*

proportionnée du danger. Selon lui il existe une certaine convergence de point de vue entre experts: par exemple, à propos du débat qui a opposé en 1999 l’Afssa au comité scientifique européen sur la levée de l’embargo sur l’exportation de produits bovins en provenances du Royaume-Uni: *il n’y a pas de divergences scientifiques significatives quant aux faits épidémiologiques eux-mêmes. Ce sont les points de vue qui ne sont pas les mêmes et les avis des experts ont été publiquement déformés par les décideurs dans la gestion politique de leur communication avec l’opinion publique* (Olivier Godard, 2002).

Pour lui la charte de l’environnement⁵⁶ est une parfaite illustration du principe de précaution comme réponse proportionnée en situation d’incertitude. *Il résulte de cette Charte que la gestion des risques d’atteinte à l’environnement doit prendre en compte leurs éventuelles répercussions sur la santé – en ce sens, le principe de précaution concerne bien les enjeux de santé liés à la qualité de l’environnement –, mais dans une perspective de conciliation avec le développement économique et le progrès social et non de remise en cause radicale de l’idée de développement.* (Olivier Godard, 2006).

Ainsi, loin d’être un frein à l’innovation la «précaution» la stimule tout en obligeant entrepreneurs et pouvoirs publics à adopter une attitude responsable.

Le point de vue de Dominique Bourg est relativement similaire. Son *application exige que l’on produise de nouvelles connaissances (...) sur les conséquences de telle ou telle technique. Ça mise en œuvre implique (que) l’on puisse à chaque instant revenir sur une décision prise si des connaissances nouvelles l’exigent. Elle est donc à l’opposé d’une machinerie dogmatique «anti sciences» ou d’un obscurantisme, voir d’une inquiétude irrationnelle.*

Pour ces deux auteurs le principe de précaution commande aux décideurs (public privé) *une obligation de moyen.* (Olivier Godard, 2006)

3/ Précaution, science et politique

Pour Bruno Latour (2007) ce principe permet de reconsidérer les relations entre science et politique. Tout d’abord il observe (à la suite de Philippe Kourislsky et Geneviève Viney⁵⁷) que ce principe n’a rien de révolutionnaire et relève plutôt de règles de bon sens, parfois contradictoires telle que: *il faut savoir se jeter à l’eau et dans le doute abstient toi.* Il permet donc comme avec l’eau à la fontaine, d’y puiser ce dont on a besoin.

⁵⁶ Olivier Godard est l’un des auteurs de *L’appel des scientifiques* favorable à cette charte.

⁵⁷ Dans le préambule au rapport sur le principe de précaution.

L'intérêt d'un tel principe réside en ce qu'il nous oblige à reconsidérer les relations avec la nature à une époque où les frontières entre science et politique deviennent floues.

Pour Philippe Descola (2005) le discours standard sur la nature est en Europe depuis l'âge classique un discours d'ordre Naturaliste. En s'intéressant aux *catégorisation (s) des objets naturels* il montre que celles-ci sont des constructions sociales différentes d'une culture à l'autre et qui visent à régler les *rapports entre humains et non humains à l'intérieur des collectifs* (Bruno Latour, 2007). L'auteur de *Par-delà Nature et Culture* définit le naturalisme comme un mode de pensée qui sépare l'homme de la nature, faisant de cette dernière *un domaine ontologique autonome*.

L'humain peut y accéder par la méthode expérimentale au travers d'un dialogue qu'il établit avec elle⁵⁸. L'homme y est central et peut (doit) s'en rendre maître⁵⁹. Luc Ferry est un avatar récent et médiatique d'un tel type de pensée. *L'homme est par excellence l'être d'antinature (...) C'est même sa différence spécifique d'avec les autres êtres, y compris ceux qui semblent le plus proche de lui, les animaux. C'est par là qu'il échappe aux cycles naturels, qu'il accède à la culture, voire à la sphère de la moralité qui suppose un être pour-la-loi et non seulement pour la nature* (Luc Ferry, 1992, pp. 33-34)⁶⁰.

Cependant on voit apparaître depuis quelques années un infléchissement dans cette conception naturaliste du monde.

L'observation de certains animaux, notamment les grands singes suggère qu'il existe chez eux des formes de culture ou pré-culture.

L'écologie profonde (États-Unis, en Australie, Allemagne, Pays Scandinaves) reconnaît à des *non humains* (animaux, végétaux) la qualité de «sujets» de droit.

Cette mutation s'incarne dans le droit (par rapport aux animaux domestiques qu'il n'est plus possible de maltraiter à sa guise) ou dans l'existence d'une écologie scientifique qui met à jour la complexité des interdépendances entre l'homme et son environnement.

L'auteur de *Politiques de la nature* se demande comment (par quel tour de passe-passe) nous sommes (serions?) passés d'une pensée analogique (celle qui prévalait jusqu'à l'âge classique) à une pensée naturaliste. Selon lui quatre raisons (qui ne sont pas exclusives) peuvent être avancées. La première réponse (celle qui apparaît dans les manuels d'épistémologie) consiste à dire qu'au moment de la révolution scientifique les humains découvrent la nature (en tant que réalité

⁵⁸ hypothèse, expérience (poser une question à la nature), vérification par preuve (la nature répond).

⁵⁹ Cf. Descartes dans la dernière partie du *Discours de la méthode* sur l'acquisition de *connaissances qui soient fort utiles à la vie* et par lesquelles nous pourrions nous rendre *comme maîtres et possesseurs de la Nature* (cité par Philippe Descola)

⁶⁰ par rapport à l'écologie profonde Bruno Latour (1993), dans le compte rendu du livre de Luc Ferry note que cet auteur partage avec les tenants de l'écologie profonde la même conception d'une nature séparée de l'homme.

objective). Cette hypothèse soulève plus de problème qu'elle n'en résout dans la mesure où elle ne permet pas d'expliquer comment et pourquoi cette révolution apparaîtrait.

La seconde est pour sa part d'ordre théologique puisque la scolastique autorise déjà à un certain naturalisme et qu'une fois *vidé de Dieu* le monde se donne à voir. Cette hypothèse pose elle-même problème dans la mesure où il existe d'autres visions de la théologie.

La troisième consiste à utiliser le pattern de l'économie politique pour lire la nature.

La quatrième, celle que Bruno Latour considère comme prépondérante, est une lecture politique et historique.

Etre naturaliste, c'est simplifier du point de vue politique; ainsi le naturalisme n'est pas la description du monde mais une construction politique qui permet de simplifier le monde. Pour Galilée les notions de *nature première* et *nature seconde* sont une façon de résoudre un problème technique tandis que pour John Locke (*Essai sur l'entendement humain*), c'est un argument «réel» qui sous-tend l'idée selon laquelle il y aurait deux types de valeurs hiérarchisables.

Le grand récit de la modernité est que les occidentaux ont découvert la nature et que cela se serait accompagné du désenchantement du monde (Max Weber). L'hypothèse du *Dieu barré* qu'il développe dans *Nous n'avons jamais été moderne* (1997).

Or, il n'y a pas de désenchantement du monde, l'enchantement c'est la science (les machines ne ressemblent pas aux dessins techniques). Le matérialisme est *un idéalisme de la connaissance*, car séparer le matériel de l'immatériel est une façon irréaliste d'envisager l'accès aux non humains. Ainsi les modernes, mais aussi les antimodernes (cf. la peur de la technique chez Martin Heidegger ou Hans Jonas) pensent *que la technique n'est qu'une pure domination instrumentale* (Bruno Latour, 1997, p. 89) alors que les scientifiques réalisent un *travail de purification qui distille ce que le travail d'hybridation lui fournit* (ibid. p.89).

Le mot «moderne» désigne deux ensembles de pratiques entièrement différentes qui pour rester efficaces, doivent demeurer distinctes mais qui ont cessé récemment de l'être. Le premier ensemble de pratiques crée, par la «traduction», des mélanges entre genres d'être entièrement nouveaux, hybride de culture et de nature. Le second crée par «purification», deux zones ontologiques entièrement distinctes, celles des humains d'une part, celle des non humains d'autre part (ibid. pp. 20-21). Le premier ensemble *lierait en une chaîne continue la chimie de la haute atmosphère, les stratégies savantes et industrielles, les préoccupations des Chefs d'Etat, les angoisses des écologistes; le second établirait une partition entre un monde naturel qui a toujours été là, une société aux intérêts et aux enjeux prévisibles et stables, et un discours indépendant de la référence comme de la société* (ibid., p21)

La vision moderne de la nature autorise l'organisation d'un *grand partage* qu'il soit extérieur (les occidentaux et les autres) ou intérieur (les savants – ceux qui savent, et les autres) car *moderne est*

donc asymétrique par deux fois: il désigne une brisure dans le passage régulier du temps; il désigne un combat dans lequel il y a des vainqueurs et des vaincus (ibid., p20)

Dans *Politiques de la nature* (2007) Bruno Latour déconstruit l'allégorie de la caverne dont l'objet (le projet) consiste à séparer ceux qui savent de ceux qui ne savent pas, d'expulser le politique, *quelques élus pourraient se voir dotés de la plus fabuleuse capacité politique jamais inventée: faire parler le monde muet, dire le vrai sans être discuté, mettre fin aux débats interminables par une forme discutable d'autorité qui tient aux choses mêmes (ibid., 2007, p 28), inaccessibles aux ilotes enchaînés n'ayant pas accès à la nature première des chose (factuelle) mais seulement à leur nature seconde (représentations, croyances, superstitions).*

La séparation de la science et du politique s'inscrit dans une stratégie particulière *contre le respect des procédures, elle commettait une faute grave puisqu'elle déduisait de l'expression «il existe une réalité extérieure. La conclusion suivante s'impose: Donc, taisez-vous (2007, p 136).*

Pour Bruno Latour ce que nous révèle ce principe c'est que *le laboratoire a maintenant la dimension du monde lui-même et qu'il n'est plus réduit aux bornes étroites des enceintes sur lesquelles veillaient jusqu'ici les blouses blanches. La dissémination des OGM n'est-elle pas une vaste expérience dont tous les champs de la planète deviennent les différentes données? Cette nouvelle méthode d'engraissement des bovins, au centre de l'affaire dite «de la vache folle», n'est-elle pas une vaste expérimentation ayant pour cadre l'Europe entière et pour cobayes chacun d'entre nous, éleveurs, abatteurs et consommateurs de bœufs (bruno-latour.fr/poparticles/p088).*

Paradoxe piquant, les «Savants» dans les rapports qu'ils entretiennent avec le public continuent à véhiculer une image de la science, avec expérimentation sur *modèles réduits* ayant peu de rapport avec leurs pratiques réelles.

Les crises écologiques obligent donc les sciences à *entrer en politique.*

Loin d'être irrationnel, comme on le dit parfois pour s'effrayer, le principe de précaution permet de passer d'une raison courte, bien peu au fait des sciences telles qu'elles se pratiquent et de leurs liens innombrables avec la culture, à une raison longue qui va nous obliger, dans les années qui viennent, à réécrire ensemble les règles de la méthode expérimentale. En attendant, il ne serait pas inutile pour clarifier les choses, de proposer comme synonyme au principe de précaution, l'expression de «science expérimentale collective» ou, mieux encore, de «principe de bon gouvernement» (ibid.)

Précaution et responsabilité sont deux notions intimement liées. Le *principe responsabilité* tel qu'énoncé par Hans Jonas (1995) peut se lire comme une contre utopie en réaction au *principe espérance* (1976, 1991) tel que Ernest Bloch l'avait énoncé.

Alors que Ernest Bloch pour définir l'espérance utilise la métaphore maritime: *s'embarquer sur la mer des possibilités, vers des terres qui au bout du voyage surgiront des flots*, Hans Jonas au contraire prophétise le *malheur afin qu'il ne se réalise pas*. Voyage vers un inconnu *inaccompli mais prêt à éclore* d'un côté, repli sur le *heimat* de l'autre.

A l'issue de ce bref tour d'horizon des politiques relatives aux peurs alimentaires on constate un balancement permanent de la part des acteurs sociaux entre critique du type culturel (dans le sens où l'entend Mary Douglas) bureaucratique au profit du modèle marchand (qualité) et, au gré des circonstances, du type culturel marchand au profit d'un modèle hiérarchique, où le pouvoir politique centralisé impose un cadre aux entreprises (précaution).

Nous postulons qu'en période de crise alimentaire la qualité et la précaution tiennent lieu de technologie visant à prévenir le risque (qualité) ou à l'éradiquer (précaution). Comment ces technologies économiques, juridiques et politiques se traduisent-elles dans les discours et les pratiques des experts?

LA GESTION DES PEURS ALIMENTAIRES ET LA DIFFUSION DE L'INFORMATION

Où on retrouve des experts, le risque, la qualité, la précaution
et bien d'autres choses déjà évoquées...

Nous cherchons à passer du discours juridique et du discours savant (théorique) au discours pratique. Nous essayons de comprendre à la fois les stratégies discursives des acteurs confrontés à la question alimentaire et leur pratique. En résumé et pour simplifier: que disent-ils qu'ils font et font-ils ce qu'ils disent qu'ils font?

Il est donc question de marge de manœuvre à l'intérieur d'un champ, la gestion du risque, que Pierre Bourdieu définit comme une zone de savoir autonome où *l'effet exercé par les contraintes spécifiques au microcosme d'une discipline X sur la production de discours de cette discipline X* (1988, p. 10).

Tout d'abord nous interrogerons les notions de qualité et de précaution dans leurs conséquences pratiques, c'est-à-dire en tant qu'outil de gestion de risque, peur et crise alimentaire.

Ensuite, mais de façon connexe, nous nous demanderons quel est l'écho dans la presse et les médias des textes juridiques et des rapports d'expertises et en quoi ils fournissent l'occasion de controverses. Nous nous interrogeons aussi sur la perception et la réception de ces traductions auprès du public. Nous réfléchissons enfin à la construction sociale de la confiance.

I - Prévention: la qualité comme discours: qu'y a-t-il sous les étiquettes?

Nous partirons d'un exemple: les allégations nutritionnelles, ces mentions apparaissant sur l'emballage de denrées alimentaires et portant sur leurs propriétés nutritionnelles⁶¹. La question que nous nous posons ici porte sur la réception et la compréhension de ces mentions par le grand

⁶¹ Ces allégations sont soumises à réglementation. C'est Afssa qui autorise ou non à mentionner une allégation; cette autorisation est soumise à la mise en place d'un protocole et respect de certaines normes

public, rassurent-elle ou au contraire inquiètent-elles? Pour ce faire nous donnerons la parole à deux «experts»: un ingénieur-qualité et une journaliste indépendante.

1/ Qu'y a-t-il sous les étiquettes? Des informations susceptibles d'éclairer le consommateur averti

JF est ingénieur-qualité dans une firme de l'agro-business où il est en charge du secteur alicaments⁶². Docteur en pharmacie, il a travaillé pendant quelques années pour l'industrie pharmaceutique dont, dit-il, il garde un souvenir plutôt désagréable dû à l'avidité de ces entreprises profitant de la *misère du monde* pour effectuer des tests de médicaments sur des populations des Pays du Sud. Il est donc heureux de travailler chez D... qui a une *image sympa (...)* *La preuve ils ne font pas de procès en diffamation* lorsqu'ils sont attaqués dans la presse (cf. notamment dans le «conflit de canard⁶³»). Son entreprise, toujours selon lui *joue au maximum la carte de la transparence* et les allégations sont donc un moyen efficace d'informer et d'éduquer les consommateurs. Il définit l'allégation comme la communication faite auprès des consommateurs sur les propriétés d'un produit et sur les bénéfices escomptés en matière de santé. *Par exemple Stopogras⁶⁴ réduit le cholestérol de 10%, c'est l'allégation qu'on a sur nos produits. C'est soumis à une réglementation qui est très stricte....* En effet la réglementation semble pour lui très stricte, et pour obtenir une autorisation Afssa il est nécessaire d'effectuer des études scientifiques et cliniques très poussées, ce dont il se réjouit car cela permet de *faire du ménage* dans la profession. *La législation européenne oblige à avoir des preuves scientifiques, on fait des études cliniques, des études chez l'homme qui sont scientifiquement validées (...)* *On est en avance, la législation oblige ça depuis 2007 et notre département existe depuis 2003. La réglementation est de plus en plus dure. Parce qu'il y a des abus, faut pas se voiler la face... Dans l'industrie agroalimentaire y a beaucoup de choses qui sont bien faites et beaucoup de choses qui sont pas bien faites... donc nous on promeut un durcissement de cette réglementation pour être capables de délivrer au consommateur le message le plus clair possible.*

Contentons nous de noter que les réglementations très strictes ne sont pas vues d'un aussi *bon œil* par des entreprises de taille plus modestes qui n'ont pas les moyens d'investir de la même façon en Recherche et Développement (propos fréquemment tenus par des dirigeants de PME du secteur agroalimentaire que nous avons rencontrés). *Au vu des preuves qu'on a données, on nous a*

⁶² Néologisme créé par l'industrie agro-alimentaire - un alicament est un aliment censé réduire les risques ou prévenir l'apparition de certaines maladies grâce à certaines substances incorporées dans son processus de fabrication

⁶³ Rubrique consacrée à l'industrie agroalimentaire dans le *Canard enchaîné*

⁶⁴ Les dénominations des produits ont été «inventées» pour conserver l'anonymat de la marque.

autorisés à mettre ces allégations. Depuis 2007 l'agence de sécurité européenne alimentaire harmonise cette réglementation au niveau européen. L'Afssa a décidé d'avoir trois catégories de claim (allégation en anglais), c'est l'administration, c'est des articles de loi, c'est des articles 13.1, 13.5 et 14 donc nous on a repris ça. On a des claims 13.1, 13.5 et 14

Allégations génériques par exemple le calcium joue sur la croissance osseuse. Si vous avez un produit riche en calcium vous avez le droit de le marquer et qu'il contribue à la croissance osseuse... donc c'est pas spécifique, tous les produits riches en calcium vont pouvoir alléguer de cette chose là. Après on a des claims spécifiques qui sont sur un produit particulier. Vous avez un produit avec une caractérisation de plusieurs ingrédients et vous allez montrer que vous avez un bénéfice santé qui est associé à ces différents éléments là. On a ça sur Probiotop en ce moment avec un dossier qui est déposé qui devrait avoir son avis de l'Afssa dans les semaines qui arrivent (entretien d'avril 2010) on a monté un dossier avec des études cliniques réalisées dans différents pays et on le montre à l'Afssa pour qu'il confirme nos preuves scientifiques spécifiant que Probiotop permet d'améliorer le transit intestinal. L'article 14 a deux sous-articles, un pour les enfants et l'autre sur la réduction de risque de maladies. Il précise cependant que son entreprise n'a pas pour vocation de corriger les maladies même si certains de leurs produits ont vocation de les prévenir - on va réduire le cholestérol qui est lui-même facteur de risques cardio-vasculaires. On a donc une procédure plus spécifique, un peu plus médicale par son approche.

Si les procédures et protocoles mis en place permettent la suppression des indications mensongères elles ne présagent aucunement d'une interprétation au plus juste de l'allégation auprès du public.

A propos de l'impact des allégations sur le public: ... mais cette législation nous impose aussi que le consommateur comprenne le message qu'on va lui délivrer. Les consommateurs ils attendent de comprendre le message.

JF met en évidence qu'il est plus difficile de communiquer clairement sur certains produits que d'autres. Pour un produit réduisant le cholestérol cela reste simple. Au début les gens croyaient que Probiotop c'était un produit magique et que si on le prenait, on pouvait continuer à manger de la charcuterie. Et bé! Non! Probiotop c'est pas un produit magique. Si vous continuez comme avant votre cholestérol va continuer à augmenter! C'est dans le cadre d'un régime adapté et en faisant plus de sport. Notons cependant qu'une réduction de cholestérol ne signifie pas son éradication et que – et là les entreprises laissent flotter une certaine ambiguïté – il en résulte une certaine confusion entre médicament et aliment. Cependant pour d'autres aliments tels les probiotiques la communication est plus compliquée car elle ne concerne pas une maladie clairement identifiée - Si je vous dis que c'est après dosage des lymphocytes, après une consommation d'un ou deux pots par jours pendant six mois tout d'un coup j'ai perdu 95% de la population. Donc la difficulté c'est

de traduire un message scientifique, médical en un message qui soit compréhensible par tout le monde.

Pour résoudre ces difficultés son entreprise a mis en place une «méthodologies spécifiques». Un département de l'entreprise est en charge de la communication des messages scientifiques, auprès du consommateur et s'assure de la compréhension de l'intégralité du message.

La société civile critique les entreprises agro-alimentaires, nous allons maintenant voir cette confrontation de différentes cultures du risque.

2/ Qu'y a-t-il sous les étiquettes? Des inscriptions destinées à duper les mangeurs

MJ est journaliste indépendante. Nous la rencontrons à l'occasion d'une conférence organisée par une association ayant pour objectif de diffuser le savoir scientifique auprès du grand public. Elle est très médiatique (il suffit pour s'en rendre compte de constater le nombre de dédicaces de son livre qu'elle signe à l'issue de la conférence ou de la «googeliser»). Les temps passés lors de la préparation de la conférence me convainquent de l'intérêt de l'interviewer. Nous nous sommes rencontrés plusieurs fois ensuite et les échanges se sont avérés fructueux.

Elle porte en elle l'ensemble des paradoxes que peut représenter une certaine mutation de la pensée tiers-mondiste. D'une part, elle a travaillé comme animatrice sur une chaîne de télévision peu soupçonnée de velléités gauchisantes et lorsque je lui explique avoir écrit des articles pour l'Ocha, elle me rétorque que ces derniers *n'ont aucune éthique mais payent bien*. Elle est militante au sein d'organisations de consommateurs, adhérente et engagée dans la vie d'un AMAP et semble connaître les écrits de Emile Pouget (notamment *Le sabotage*) sur le bout des doigts.

Son discours est assez proche de celui qu'on peut entendre chez des consommateurs de bio (cf. Les travaux de Claire Lamine -2008- décrivant les *bios intermittents* comme les moins marginaux d'un groupe marginal par opposition aux *bios puristes*)

Elle s'impose donc un devoir d'inventaire à propos de la sécurité sanitaire des aliments et regrette que les individus accordent davantage d'importance aux dates de péremption qu'à la composition. Elle nous raconte par exemple que son compagnon est obsédé par les dates et qu'un jour elle lui a fait déguster un yaourt dont la date de consommation était dépassée de six semaines pour lui montrer que ce serait sans dommage sur lui.

Voici comment elle présente la main mise de l'industrie agroalimentaire et ses conséquences sur les pratiques des mangeurs – *On est tous différents, y a des personnes qui vont regarder les*

étiquettes et d'autres qui jamais ne vont lire, à part le prix au kilo... Il faut bien reconnaître que le prix par les temps qui courent, c'est la première chose qu'un consommateur va regarder...

Elle constate que dans un contexte où les individus achètent des produits transformés et non des aliments bruts ces derniers ont *besoin d'un décodeur à étiquettes*. De part l'opacité du conditionnement il ne leur est plus possible d'un coup d'œil d'évaluer la qualité du produit *Y a pas d'odeur, y a pas de saveur, y a pas de texture. Si on achète frais ... on sait si c'est pourri! Pour acheter, il faut savoir décoder les étiquettes*. Cette nécessité est d'autant plus vitale selon elle qu'elle met sérieusement en doute l'honnêteté des industriels. *Et ça c'est pas nouveau car y a toujours eu des petits malins chez les négociants (...) pour vous faire passer de la piquette pour du bordeaux*.

Il convient donc de se méfier des allégations et indications inutiles (c'est-à-dire celles qui ne concernent, ni le poids, ni la liste des ingrédients, ni le lieu de fabrication) En fait, acheter un produit c'est acheter *la liste ingrédients, tout le reste c'est du pipeau...* et elle précise qu'il ne faut pas confondre *les allégations nutritionnelles et les allégations santé, se sont deux choses radicalement différentes. Les produits enrichis à la vitamine D... quand vous savez comment ils ont été triturés industriellement... Alors pour lui remettre un peu de valeur, on va lui rajouter de la vitamine de synthèse, car il ne faut pas se leurrer, on ne va pas mettre de la vitamine naturelle... pourtant y a pas de carence en France... y a des déficits, la vitamine B12, l'iode, le calcium, l'acide folique sur la femme enceinte pendant les premières semaines de grossesse mais la vitamine D, non! Pas besoin de prendre des yaourts enrichis... Si on prend dix minutes de soleil, on a son content, les AJR (apports journaliers recommandés) c'est une idiotie, c'est un terme qui vaut pour toute l'Europe c'est-à-dire pour le bébé Suédois qui vient de naître ou le nonagénaire Grec. Ils ont pas les mêmes besoins et ils ont le même AJR... c'est une fourchette très moyenne. En plus ça sert à rien de s'occuper de ça car si vous mangez ça et après un bout de banane vous pouvez plus compter (...)* Achetez plutôt du frais et ne vous cassez pas les pieds avec ces trucs-là.

En fait l'ensemble de son discours est axé sur la nécessité de former les individus en consommateurs éclairés et responsables. Il faut donc leur apprendre à séparer le bon grain de l'ivraie...

Elle accorde une certaine confiance aux certifications qualité - *Y a cinq labels en France, y en a pas vingt-cinq... AOP, AOC, STG une certaine manière de faire, qui garanti le pourcentage des ingrédients, mais pas leur qualité, IGP, Label Rouge et AB⁶⁵ ... Voilà les cinq labels qui existent*. Mais elle recommande de se méfier de certaines ruses de marketeurs destinées à induire les mangeurs en erreur - *Saveur de l'année c'est du marketing. Ils ont eu un procès qu'ils ont perdu*

⁶⁵ **AOP** (Appellation d'Origine Protégée), **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée), **STG** (Spécialité Traditionnelle Garantie), **IGP** (Indication Géographique Protégée), **AB** (Agriculture Biologique)

pour utilisation abusive du mot label. Elle reconnaît aussi que certaines des marques commerciales comme sérieuses: Demeter (agriculture biodynamique), Nature et Progrès, ce sont les ancêtres de l'agriculture biologique puisque ce sont eux qui ont institué le label d'agriculture-bio mais ils le trouvaient pas assez restrictifs et ils se sont scindés pour laver en quelque sorte plus blanc que blanc.

Mais l'indication qui soulève le plus sa réprobation est «Arôme». C'est très important, parce que, avec l'arôme vous faites n'importe quoi: vous mettez de l'eau, un arôme et hop! Vous avez un jus «goût» d'orange... On ne met pas le mot goût... goût ça veut dire artificiel. En France on n'aime pas le mot artificiel - «artificial flavour» - comme disent les Anglais. Les industriels ont réussi à faire enlever le mot artificiel parce que les Français n'aimaient pas ça. Donc plutôt que d'enlever les arômes artificiels on a juste enlevé le mot artificiel, mais ça reste artificiel.

3/ Responsabilisation: informer ou former (les mangeurs)?

Un exemple typique de cette confusion entretenue sciemment par l'agrobusiness concerne les produits minceurs. MJ déclare par exemple à propos des produits minceur: *seulement si vous regardez la publicité vous allez voir que c'est un produit qui fait miraculeusement maigrir alors qu'il est deux fois plus calorique que du pain complet.*

JF (ingénieur-qualité) exprime une sensibilité différente *Ça fait pas maigrir, ça contribue au contrôle du poids*⁶⁶ Son argumentation est limpide: *Le poids, les pourcentages c'est très important, ça présume pas de la qualité de ce qu'il y a dedans, mais bon... mais y a pas que ça. Quand on traduit «Y a 10% de matière grasse» par «C'est un produit qui fait maigrir» vous faites une interprétation abusive de ce que vous avez lu. Il faut lire consciencieusement, faut pas sur-interpréter.* Soulignons également la prolifération de produits dont le nom lui-même prête à confusion: les biscuits «taille fine» par exemple. Mais aussi un produit laitier promu sous le nom de Bio jouant sur l'ambiguïté du label AB et qui a changé de nom.

C'est écrit: dans le cadre d'un régime adapté. Si vous prenez Probiotop et que vous changez pas votre mode de vie... vous continuez à avoir une activité sédentaire et uniquement sédentaire... vous ne réglerez pas votre problème (JF). Il renvoie ainsi les mangeurs dans les cordes de leur propre responsabilité tout en jouant sur l'ambiguïté qui probablement de façon implicite cherche à induire en erreur, posant ainsi la limite entre communication/marketing et information/santé.

Il pense donc que la solution est de former les consommateurs dès leur plus jeune âge.

⁶⁶ On retrouve du reste cette polémique chez des nutritionnistes. Pour citer deux des plus médiatiques d'entre eux nous pouvons nous référer à Jean-Michel Cohen qui parle de rééquilibrage puisque les régimes ne fonctionnent pas et Gérard Apfeldorfer qui se contente de remarquer que parler rééquilibrage est une façon déguisée de parler de régime mais que le résultat est le même

Par rapport à la perception du produit les gens interprètent. Selon lui: *Je ne sais pas, quand on dit contrôle du poids c'est contrôle du poids (mais s'il y a écrit «Taille-fine» qu'induit-on?). Le problème c'est la formation, aujourd'hui je pense qu'on ne forme pas assez les gens. On le voit de plus en plus à l'école, les petits ils ne sont pas formés. Y a une étude qui a montré que la meilleure manière de promouvoir un changement d'alimentation, c'était d'apprendre à l'école... à la maternelle... en CP... à l'école primaire... leur apprendre comment il fallait manger parce que c'est là qu'on change les choses, il faut éduquer les gens.*

Il renvoie donc la responsabilité aux pouvoirs publics qui ne feraient pas leur travail et aux individus qui *sur interprètent* les indications. Ce discours est cohérent: une entreprise commerciale est là avant tout pour faire du profit. Du reste il le reconnaît - *on est une société privée qui vend des produits* - mais à cela s'ajoute, dans un contexte où son entreprise vend (entre autre) des produits-santé, un discours de surface orienté «développement durable» - *les produits qu'on fabrique sont issus de l'agriculture raisonnée, c'est-à-dire qu'on va associer une considération sociétale, une considération «développement durable», et d'avoir une attitude responsable vis à vis des consommateurs: notre but c'est de vendre des produits, mais on a une règle d'or... pas tromper le consommateur... Le tromper... jamais.*

Pour prouver sa bonne foi il dit consommer lui aussi des produits de la marque qu'il représente et en fait aussi manger à sa famille – *aujourd'hui, à ma fille je lui fais des petits pots avec des produits frais, c'est ce que je fais... cependant quand je pars en vacances c'est super pratique d'avoir des petits pots, et de pas avoir à trimbaler parce que c'est congelé, c'est ci, c'est ça, les compotes je les fais moi-même mais quand je vais au parc c'est pratique d'avoir des compotes achetées au supermarché. Il faut savoir faire la part des choses entre ce qu'on a envie de faire et ce qu'on n'a pas envie de faire.*

Il se présente donc comme étant lui-même un consommateur éclairé, comme le prototype de ce qu'il faudrait faire et c'est donc de la responsabilité *des gens* de savoir se comporter avec modération, mais la marque commerciale qu'il représente serait-elle en aussi bonne santé économique si les mangeurs se comportaient ainsi?

Et justement, qu'en est-il de la formation et des informations?

II - L'information est-elle source de confusion?

Nous allons nous tourner maintenant vers les médecins généralistes, ces experts familiaux confrontés dans leur quotidien aux questions nutritionnelles. Nous élargirons le débat commencé

dans le paragraphe précédant en étendant le propos à l'ensemble des informations nutritionnelles comme source d'angoisse alimentaire.

1/ Pléthore d'informations et insuffisance de formation

On a pléthore d'informations et une insuffisance de formation, c'est ainsi qu'Ariel nutritionniste se définissant lui-même comme hétérodoxe qualifie le quotidien des médecins généralistes face aux questions nutritionnelles. Il dit chercher à questionner sa formation, s'est rapproché des sciences humaines (il fait actuellement surtout de la recherche) et trouve qu'il existe un décalage entre les besoins en connaissances nutritionnelles et la place accordée à la nutrition dans la formation à la médecine générale: dans ma génération (il a 58 ans) c'était six heures, aujourd'hui c'est à peu près douze. Vous m'expliquerez quelle est la profession où on peut se former en douze heures surtout pour l'alimentation, une activité qu'on fait deux fois, trois fois, cinq fois par jour.

En effet les médecins généralistes, que nous avons rencontrés, alors qu'ils sont souvent confrontés aux questions alimentaires de leurs patients, souffrent du manque de connaissances. Docteur P, femme médecin en milieu rural s'exprime ainsi: *.Par rapport à mes études, c'est vrai que, au niveau des cours théoriques purs, on parle peu, très peu de l'alimentation. Peut-être dans les premières années? En physiologie pour nous dire quels nutriments... tant calorique (...), mais c'est vrai qu'on en parle très peu.*

Contentons-nous de noter pour le moment que les patients consultent particulièrement sur des questions de nutrition au moment de la venue au monde d'un enfant (intérêt pour la nutrition par une peur anticipée de carences ou de préparer un terrain favorable à des maladies) et le troisième ou le quatrième âge venant (peur des maladies du siècle: diabète, cholestérol). Nous analyserons ces peurs et leurs conséquences sur le quotidien dans la seconde partie de notre étude.

Outre ce déficit de formation initiale il existe une difficulté à se former sur le tas, au travers de la participation à des séminaires ou par la lecture de revues spécialisées: en effet les revues médicales que reçoivent les généralistes sont financées pour la grande majorité d'entre-elles par les laboratoires pharmaceutiques. Il revient donc aux médecins de défricher et chercher à l'aveugle ou via leur réseau relationnel la bonne information (la revue Prescrire m'a souvent été citée comme fiable et indépendante).

En fait les conseils que les médecins prodiguent, relèvent surtout du bon sens. Il ressort de leur discours que la meilleure prévention pour la santé soit une alimentation équilibrée qui ne sépare pas santé et plaisir (Cf. Jean-Pierre Corbeau, 2008).

Le Docteur A (homme, urbain) définit ainsi la bonne alimentation: *c'est une alimentation variée... c'est un peu votre plaisir... c'est ce qu'il vous faut, ... adaptée à ce que vous êtes, ce que vous faites...*

Le Docteur B (homme, rural): pour sa part, insiste sur l'éducation à l'alimentation, la formation des personnes et l'information sans pour autant être *intégriste*.

Cela est surtout vrai pour les personnes âgées qui souvent consultent... ils font avec tout... C'est assez régulier, qu'on parle d'alimentation (...) il faut s'occuper de tout... Moi, je ne suis pas un Ayatollah (...) Qu'on leurs donnent des conseils, une information, qu'ils entendent quelques règles... fondamentales (...) Une éducation à la nutrition, à l'alimentation mais qu'ils ne le vivent pas comme une vision diététique.

Le médecin joue donc un rôle pédagogique en donnant des «trucs» qui relèvent du bon sens tel qu'apprendre aux malades à faire la cuisine: les légumes ne se mangent pas que bouilli *et apprendre à éviter aussi d'acheter des produits pas bons. Il boit du jus d'orange, mais le jus d'orange c'est le bas de gamme, c'est de l'eau et du sucre, quoi. Voilà, donc y a un coût. L'histoire du coût économique est important surtout quand ils font les courses au supermarché. Ils achètent tout ce qui est bas de gamme et là, au niveau qualité effectivement ce n'est pas terrible. Donc là ils prennent du poids* (Dr D, homme, rural).

Il convient d'accorder une attention particulière aux personnes du quatrième âge dont le problème est plus souvent la dénutrition que l'excès de cholestérol ⁶⁷. *Troisième âge... entre soixante et soixante-dix, soixante-quinze, je peux demander aux gens de faire attention... parce que souvent ils bouffent comme des cochons (...) mais à partir de soixante-quinze ans qu'est-ce que... Qu'ils se fassent plaisirs, qu'ils bouffent ce qu'ils veulent.*

A ce propos on remarque une différence entre les jeunes médecins qui sortent frais émoulus de l'Université, qui sont très stricts et ceux qui ont une plus grande expérience: *A un moment, on se rend compte qu'on ne sait pas grand chose et on se dit – Attends, on a qu'une vie, et puis... attends! C'est normal* (Dr D).

Les connaissances théoriques non acquises lors de leur formation sont remplacées par l'expérience et le bon sens.

⁶⁷ Du reste a ce propos les discours des gériatres et celui des diabétologues est très différent.

2/ Des campagnes de santé anxieuses

Au-delà du manque de connaissances nutritionnelles présenté par certains, il existe une autre question qui est la définition du bien manger. Le PNNS apporte souvent une réponse très normative: *il propose la même chose pour tout le monde, j'espère que les études vont un jour finir par tomber dans les mains des comités de lecture et faire admettre que tenir un discours pour tout le monde... c'est ni, ni, ni. Ni sucré, ni salé, ni gras, vous avez forcément des dégâts, des effets collatéraux.* Or, l'aspect uniformisant de ces campagnes mènent au pire (cf. Chantal Creen et al. 2007). *On est en train de voir les effets pervers et collatéraux de ce discours (...) Les effets sont délétères sur un plan médical, sur un plan économique, sur un plan relationnel (Ariel)*

Ainsi le contexte social, par les effets conjugués des campagnes d'information émanant des pouvoirs publics, et de l'industrie pharmaceutique, les acteurs sociaux sont amenés à *consommer de la santé*. Nous sommes au cœur d'un bien étrange paradoxe où les personnes sont à la fois responsabilisées et mises en situation de consommateur. Les médecins que nous avons rencontrés décrivent une dictature de la santé qu'avait déjà pointé Ivan Illich dans *Némésis médicale* (1975). Pour cet auteur *corruption optima quae est pessima* (la corruption du meilleur devient le pire) et mène à une *contre productivité* c'est-à-dire à la situation où une institution - la médecine - devient à son corps défendant un obstacle à son propre fonctionnement éradiquant la maladie parfois au détriment de la santé du patient. Il semblerait que sur tous s'exerce *une pression des médias, industrie de santé, laboratoire pour faire peur aux gens... Faut faire attention à ça. Ne faut pas manger tant... Il faut manger cinq légumes, trois fruits, etc.* (Dr E, femme, rural)

Les campagnes d'information ont aussi selon eux un effet anxieux et provoquent des effets pervers. Alors que bien manger est une chose simple, ces campagnes ont pour effet de créer une confusion et de générer des inquiétudes, confusion et pression d'autant plus grande que les médecins se sentent eux-mêmes désarmés par manque de connaissances dans ces domaines: *Je ne sais pas quoi en penser... du tabac pareil que l'alcool... C'est difficile parce que... Moi je trouve qu'ils inquiètent les gens... on dit en médecine, anxieux... pas du tout thérapeutique... On a des cultures, des façons de manger différentes... Bon. Il faut faire la contrebalance de l'information publicitaire, de la publicité... Je crois qu'il y a un gros problème à ce niveau-là* (Dr G, homme, rural). Il semble donc qu'il y ait un hiatus entre ce que vivent les acteurs sociaux et la pression par les médias. Les médecins eux-mêmes semblent subir une pression médiatique: *Nous, la pression qu'on a par les médias professionnels, les laboratoires, les instituts de santé, etc. (...) c'est pour ça que je disais, y a une différence entre ce que nous pensons, nous dans le mode quotidien et la pression. Il faut, il faut pas* (Dr D).

Le Dr F (homme, urbain) pointe la difficulté qu'il y a à se conformer aux conseils qui *sont un peu farfelus comme les fruits et les légumes (...)* *On n'a que ça à faire de toute la journée.* Ces conseils lui semblent donc *un peu trop pointus et pas forcément accessibles au tout venant.* Or, une prescription si elle ne peut être suivie met l'individu face à ce que Grégory Bateson nomme un double bind: une contradiction impossible à résoudre et génératrice d'angoisse et de culpabilité. Cela est d'autant plus insupportable que le ton des campagnes est *infantilisant et trop professoral.* Il y voit une résurgence du discours médical tel qu'il était tenu il y a encore une trentaine d'années: *La médecine il y a trente ans c'était beaucoup plus de paternalisme. Le médecin ordonnait... le patient exécutait.*

Ainsi pour lui le ton des campagnes d'information pose problème. Il est uniformisé, *à la traîne* alors qu'aujourd'hui la relation médecin/patient est davantage centrée *sur le partenariat.* Le paradoxe est que ce partenariat est entravé par le discours univoque des campagnes d'information. *C'est pour ça qu'ici on en parle, dans l'échange... c'est pas possible dans la diffusion d'un message à grande échelle.* Il est aussi reproché à la presse de tenir un discours catastrophiste. *Dans la presse on est capable de faire de la sinistrose. En fait, on fabrique des pathologies, on fabrique des gens qui vivent mal (...)* *On renvoie des images, donc on culpabilise et c'est de ça que les mécanismes... C'est les grosses machines qui ont des intérêts derrière ça. Je pense que quand on nous montre un régime... Là déjà, c'est ciblé... Je veux dire, les régimes ils apparaissent dans les journaux généralisés, au printemps.*

Dans une étude réalisée pour l'Inpes au sein d'une équipe dirigée par Jean-Pierre Corbeau nous avons montré que les magazines⁶⁸ communiquent sur l'alimentation selon deux logiques, l'une valorisant l'hédonisme et la gastronomie (le plaisir, la commensalité) et l'autre relevant de la santé publique (diététique, risque d'obésité, diabète), qui s'appuient sur des arguments opposés et incompatibles, ce qui se traduit chez les individus par une certaine incertitude sociétale qui engendre l'anomie chez les mangeurs tiraillés entre ces deux logiques de consommation⁶⁹.

⁶⁸ Pour plus de précisions sur la méthode et les résultats obtenus voir *Impact des discours nutritionnels* (2007) ou *La cuisine des magazines* (Karen Montagne, 2008)

⁶⁹ Les mangeurs, sont confrontés à différentes injonctions répondant à trois logiques distinctes. Tout d'abord, le «bon manger» valorisant l'hédonisme et la gastronomie. Ensuite le «bien manger» ou manger sain, qui s'inscrit dans une logique de santé. Le mangeur est considéré comme responsable de sa santé et il doit donc adopter une alimentation conforme aux préceptes afin d'éviter les maladies dites de société telle que l'obésité, le diabète, le cholestérol, les affections cardiovasculaires, etc. Il se doit d'être performant et bien-portant à tout âge. Ensuite, le «beau manger» ou manger pour être beau (ou belle). Le devoir de minceur et de jeunesse est omniprésent dans les médias. L'injonction semble encore plus forte pour les femmes. La presse féminine à l'arrivée de l'été se focalise sur l'esthétique en oubliant les principes basiques de nutrition; les féculants ont disparus des régimes afin de permettre une perte de poids rapide. Il existe donc d'un côté une logique de plaisir et de l'autre une logique de contrainte. C'est cette double contrainte qui génère de l'angoisse (Synthétisé à partir du rapport INPES relatif à l'*impact des discours nutritionnels -2007-*).

De plus, comme le montre Christine Durif-Bruckert (1994), les informations nutritionnelles diffusées font appel à différents experts et usent de terminologies scientifiques, popularisées ou référées aux savoirs courants sur l'alimentation et le fonctionnement du corps entraînant parfois des effets pervers à tel point que certains individus en bonne santé se croient malade et consultent le médecin pour se rassurer: *S'ils sont en bonne santé, s'ils viennent au cabinet médical (...) chercher une validité, le tampon, la validité scientifique que je vais faire... - «Je mange que 4 fruits par jour»(...) «Je suis pas entre 5 et 10», les anti-oxydent, le cancer, les vitamines. «Je mange des viandes grillées tout l'été» «Je fais des barbecues, je vais attraper le cancer» «Je cuisine au micro-ondes». On est interpellé sur tous les sujets. Après, est-ce que c'est au médecin... On ne peut pas régler les problèmes de la société (Dr A)*

3/ L'omniprésence de l'industrie agroalimentaire

Les médecins que nous avons rencontrés prétendent souffrir d'une énorme pression de la part de l'industrie agroalimentaire et des laboratoires. *Les laboratoires font vendre des médicaments contre le cholestérol et compagnie et l'agroalimentaire pour faire bouffer des trucs qui feraient baisser le cholestérol ou qui ferait qu'on en aurait pas. Ils ont qu'à faire comme nous, ils mangent de l'huile d'olive, des tomates, des langoustines⁷⁰, voilà, et c'est bon. C'est mieux que la margarine proactive. Enfin, je rigole (Dr D).*

Il y a donc une création de besoins inutiles. *On voudrait qu'on ait seulement de l'éducation et ils ressortent avec des médicaments. Ça, ça me déçoit. Après, des nutritionnistes purs... des diététiciens... pourquoi est-ce qu'on en arrive à devoir aller chez quelqu'un pour apprendre à manger? On a créé une demande, on a créé un marché. La parapharmacie dans la diététique, on trouve de tout, mais bon. On trouve du bio, on trouve du phyto (Dr A)*

Il leur semble donc difficile de lutter à armes égales avec l'industrie agroalimentaire. Certains vivent, du reste, cette situation comme *un combat perdu d'avance (Dr S, femme, urbain)* Cependant l'industrie agroalimentaire en répercutant, en intégrant le discours hygiéniste ambiant crée des besoins inutiles, notamment en diffusant des informations fallacieuses mais simples à comprendre. Par l'effet d'échelle il est difficile de lutter (Dr G)

Ce n'est pas possible de présenter des aliments comme des médicaments par exemple... dans la publicité, je veux dire, alors que c'est des produits qui vont poser des gros problèmes par ailleurs... N'importe quoi... ... et ça marche très bien... Moi, même je sais pas ce que je mange... mais je dois en manger... On a ça d'un côté et puis d'un autre côté le discours nutritionnel qui

⁷⁰ C'est le repas que nous consommons au moment où a lieu l'entretien.

investit aussi les mêmes espaces, pour essayer de défendre un point de vue et les gens font pas la différence (...) C'est pareil, c'est pour la santé. Les enfants il faut qu'ils grandissent. N'importe quoi (...) Il suffit d'utiliser des arguments que les gens ne peuvent pas comprendre pour leur faire prendre n'importe quoi (...) C'est des discours... Enfin, c'est la mode... On va trouver d'autres solutions qu'on vendra plus demain... On est en retard, toujours... On s'en rend compte après... L'exemple le pire qui m'a choqué, c'était y a an et demi, j'ai reçu une publicité, une revue très sérieuse de médecine... ça s'appelle: «Les entretiens de Bichat». C'est une série d'entretiens sur la nutrition... Je l'ai reçu gratuitement car il y a beaucoup de publicité à l'intérieur, évidemment. Et bien comment dire? Le publicitaire qui avait sponsorisé l'édition, la revue, dans les pages nutrition, dans les pages pédiatriques, y avait un regroupement de marques, je sais pas comment ça s'appelle. C'était X (la marque) avec un encart magnifique. C'était presque un article médical sur les bienfaits... et tout ce qu'il y avait à l'intérieur de ces produits là... la rigueur, etc. de ces gens là. Ça veut dire que les médecins sont vraiment dépassés, à mon avis... Moi je suis très critique par rapport à ça, et j'ai trouvé ça tout à fait honteux. Mais ce qui est tout à fait intéressant c'est de voir (...) le lobby est tel qu'on n'a pas le moyen de lutter.

Ainsi, les conseils des médecins généralistes ont un impact moindre que ceux émanant de la communication effectuée par l'industrie agroalimentaire. Les médecins que nous avons rencontrés envisagent le rapport de force comme inégalitaire. En effet, l'industrie agroalimentaire s'immisce dans l'intimité des mangeurs par la publicité ou les annotations (qu'elles soient des allégations ou pas) sur l'emballage des produits. Dans *L'omnivore* Claude Fischler (1993) a analysé cette confusion induite entre des conseils médicaux ou experts en nutrition et des slogans publicitaires sous le terme de cacophonie alimentaire.

Les stratégies de persuasions sont de plus en plus sophistiquées et les informations sur les produits se sont complexifiées à tel point qu'il faut aujourd'hui disposer d'un *décodeur à étiquette* (pour reprendre la plaisante formule de MJ - journaliste). Il en résulte une confusion entre arguments publicitaires et injonctions nutritionnelles⁷¹. La presse féminine, familiale, âge mur, entretient cette cacophonie qui empêche de discriminer la nature des informations dans la mesure où les «publico-communicés» prennent forme de conseils nutritionnels et que les conseils nutritionnels s'intercalent au milieu de ces revues. Les «aliments» ces produits commerciaux basés sur une thématique santé sont l'emblème de ce télescopage entre discours nutritionnels et marketing.

⁷¹ Dans une enquête plus récente (parcours de vie et message nutritionnels - 2010) réalisé avec la même équipe et pour le même institut nous avons montré comment le secteur de la petite enfance est particulièrement la proie du marketing agroalimentaire. Les mangeurs sont en proie à une confusion entretenue entre la segmentation marketing de l'alimentation (identification de groupes d'âge ciblés en fonction d'un marché à conquérir) et une alimentation spécifiquement adaptée aux nourrissons et enfants. Par exemple, l'habitude d'acheter du lait maternisé incite à continuer ensuite à se fournir en produits de types petits pots, compotes, dont il est plus difficile de contrôler le contenu en sucre, matière grasse, sel, et qui habituent à un goût (qui fait qu'une compote maison par exemple sera alors rejetée). Nous ne revenons pas sur les bienfaits de ce type de produits, sur l'autonomie des femmes qui leur permettent d'avoir une activité professionnelle et leur permet de ne pas être cantonnées au rôle de mère nourricière (cf. l'analyse d'Elisabeth Badinter, 2010). Nous reviendrons en deuxième partie (chapitres 5 et 6) sur ces aspects.

La publicité joue ainsi un rôle de diffuseur de normes alimentaires: l'achat de tel ou tel produit peut même être présenté comme l'illustration réussie de «l'équilibre alimentaire». Comme nous le notions: *L'agroalimentaire a su pénétrer le quotidien en le rendant «pratique»*. *Les cantines scolaires, et la restauration collective en général, jouent un rôle premier dans la dissémination des goûts et valeurs attachés à de tels produits (Impact des messages nutritionnels)*. Les mangeurs tiraillés entre plaisir et santé ressentent l'information de façon angoissante créant de l'incertitude. Ces conventions en évolution lient les acteurs sociaux en des réseaux toujours plus complexes. Avec les crises alimentaires survenues au cours des dernières décennies le doute s'installe chez les mangeurs qui perdent confiance. La gestion du risque devient un enjeu cardinal pour les firmes de l'agro-business. C'est pourquoi nous avons rencontré ceux qui au sein des entreprises ont pour métier de communiquer en situation de crise, pour mieux comprendre leurs conceptions de responsabilité face aux risques émergents.

III - Précaution: quand la crise survient les professionnels de la communication remuent ciel et terre

Nous nous appuyons ici sur *la justification* telle que développée par Luc Boltanski et Laurent Thevenot (1991) et plus particulièrement à la production de discours avec des risques clairement identifiés.

1/ Savoir communiquer et savoir diriger: la figure du «bon» manager

Nous en avons rencontré quelques-uns, interviewé plusieurs, et passé beaucoup de temps avec certains.

Monsieur L est de ceux-là. Bien évidemment les conversations que nous avons eu n'ont pas toutes été enregistrées⁷² et les bribes de discours ont été reproduites de mémoire sur le carnet d'enquête, le soir ou le lendemain. Notons aussi que les discours tenus lors de conférences, ceux tenus dans le cadre d'un entretien formalisé et ceux tenus à bâton rompu lorsqu'une certaine confiance et estime se sont établies sont de nature radicalement différente. La connivence et l'intensité de la relation déterminant la qualité des confidences.

Monsieur L a travaillé en tant qu'ingénieur dans l'industrie lourde au cours des années quatre-vingt. Du reste, dit-il, *La qualité trouve ses origines dans l'acier des centrales nucléaires* - Ensuite il a travaillé pour un grand groupe de l'industrie agroalimentaire et il dirige actuellement un

⁷² A vrai dire nous avons réalisé seulement deux entretiens avec lui

cabinet de consultant spécialisé dans le management. Il est très volubile, n'hésite pas - et semble même trouver du plaisir - à me délivrer son expérience et j'adopte du reste sans trop de difficultés la place de disciple qu'il m'assigne. Une des particularités de son discours tient dans le lien qu'il tisse entre gestion du risque et gestion du personnel, sur le mode métonymique. Il a une conception «humaniste» (sic) du management: *la qualité elle naît dans la conception, dans l'esprit des ingénieurs et elle sort dans les mains et dans le cerveau des opérateurs (...) Personne connaît mieux le produit que l'opérateur qui le fabrique.* Sa conception de critique du «travail en miette» (Georges Friedman) puise ses racines (bien qu'il ne s'y réfère pas explicitement jusqu'à ce que nous lui posions la question) dans le post-fordisme envisagé par lui comme une plus grande autonomie laissée aux opérateurs.

Dans l'arsenal des crises, le mot crise on l'emploie pour tout ce qui déborde du système ou bien frappe le système pour des raisons plus ou moins fondées, et face à ça il faut être capable de mobiliser des ressources, dans certains cas extrêmement importantes quand il y a des enjeux qui deviennent très rapidement très importants, donc c'est dans les champs du management

Il établit ainsi une homologie entre la situation de crise et la situation de management qui nécessite, écoute et adaptabilité. Il s'agit pour le manager d'être à l'écoute des opérateurs: *avant les ingénieurs c'était tout et au-dessous c'était rien* dit M. L à propos de la structure taylorienne de l'organisation du travail, mais il convient également d'être transparents avec les consommateurs: *les consommateurs doivent être informés de façon simple et conviviale, pas les prendre pour des imbéciles* nous dit-il à propos des situations de crise.

Un tel discours est présent chez les experts que nous avons rencontrés et cela est d'autant plus vrai que les experts occupent des postes élevés dans la hiérarchie. Si nous suivons les analyses de Luc Boltanski et Eve Chiapello sur *Le nouvel esprit du capitalisme* (1999), la critique capitaliste du capitalisme est la condition de son renouvellement et de sa survie.

La représentation du risque, dans la mesure où elle est déterminée par l'organisation sociale (hiérarchique, individualiste, sectaire) guide le questionnement de notre première partie. Nous postulons qu'actuellement s'opérerait un glissement de l'organisation hiérarchique vers l'organisation vue comme un marché. Nous postulons aussi que ce glissement est à l'origine de conflits implicites et explicites entre différentes parties de la population, nous postulons enfin qu'il puisse parfois y avoir collusion involontaire entre différents acteurs en opposition apparente. Les mangeurs, lorsqu'ils se posent dans une contestation des savoirs des experts, dans un conteste où il existe une méfiance de plus en plus importante vis à vis du discours médiatique, politique et scientifique, affirment leurs valeurs qu'ils souhaitent différentes. *Les groupes écologistes ou les mouvements anti-sciences partagent certaines de leurs représentations et tout un militantisme de*

type nouveau, effectuée aujourd'hui une mise en question du social à travers les domaines de la vie individuelle (Claudine Herzlich, 1984, pp. 214, 215) mais contribuent en même temps à la déconstruction du modèle hiérarchique.

Cette expression des *savoirs assujettis* contre une société aliénante (nous retrouvons l'organisation sectaire de Mary Douglas) n'est pas sans ambiguïté dans la mesure où elle présente une certaine moralisation de l'aliment appelant à la responsabilité individuelle nourrissant *Le nouvel esprit du capitalisme* (cf. infra, troisième partie, chapitre 7)

Ainsi il absorbe une conception du management et de la communication de crise remettant en cause les structures pyramidales (un peu mais pas trop) et suppose que l'information, si elle est *simple et conviviale* sera perçue de façon favorable.

On assiste aussi à une redistribution des pouvoirs. Jusqu'à une période récente les médecins et nutritionnistes occupaient le devant de la scène, il semble aujourd'hui qu'on passe à un pouvoir émanant du législatif. Cela se traduit par une prolifération de textes de lois et de rapports que nous avons abordés lors du chapitre précédent, mais aussi par l'émergence d'officines privées ou se reconvertissent de nombreux spécialistes de l'agroalimentaire, faisant du conseil juridique et communicationnel auprès des pouvoirs publics ou des industries privées.

La description du risque est suivie de solutions pour y parer et s'en prémunir. Une réponse une fois formalisée suppose qu'il est de la responsabilité des individus d'adopter cette nouvelle méthode. Cependant, une *cité morale* (Luc Boltanski et Laurent Thevenot, 1991) n'existe pas seule, mais est en concurrence avec d'autres. Ces cités de justifications s'inscrivent dans la représentation culturelle, chacune correspondant à un type d'organisation (conçue comme une hiérarchie, un marché, une secte).

Le sens des solutions apportées, comme on a pu le voir dans le paragraphe consacré à la qualité relève d'une logique libérale et de responsabilisation des acteurs sociaux. Cela passe par une critique de l'organisation hiérarchique à la Max Weber et des routines qu'elle est sensée impliquer. Il s'agit donc au sein de l'organisation de plaider en faveur d'une plus grande fluidité puisque la critique permet de renouveler les méthodes.

Dans une démarche «qualité» on se demande quel risque on peut prendre ou faire prendre au consommateur. Ou au contraire, faut-il le penser et l'anticiper, l'éradiquer. Pris dans une chaîne d'interdépendance on se demande qui est responsable et à qui revient la responsabilité du risque pris. La question étant: qui doit-on informer et comment informer? Le bon communicant est celui qui restaure (encore la métaphore de la mère nourricière) la confiance.

2/ Communiquer en situation de crise: l'exemple de la peste aviaire.

M. L analyse ainsi la propagation de la crise: *Le problème avec ce genre de crise c'est qu'on sait jamais ce qu'il faut faire au moment où on va le faire. Quand ça saute dans une zone industrielle ça saute, y a plus rien dedans et c'est finit... le risque a disparu... y a plus de risque pour les autres personnes. Mais le risque alimentaire, le risque n'a pas disparu chez Leclerc... y a tellement de produits qui peuvent apparaître... Et là! Est-ce que le risque a disparu avec le poulet? Non! Là, vous devez avoir une communication de certitude? Non! Ça serait inapproprié, vous devez avoir une communication d'incertitudes. Une communication de certitude pourrait être catastrophique. Imaginez qu'on détecte un cas, mortel en France... Maintenant y a une grille de lecture - intolérance maximum, tolérance zéro. Voici comment certains professionnels confrontés à la crise de la peste aviaire décrivent leur retour d'expérience. La gestion du risque ici est primordiale.*

M. est chargé de communication dans une très grande coopérative produisant (entre autres et dans le cadre d'une de ses multiples activités) des volailles labellisées. Voici comment il analyse la crise liée à la grippe aviaire (2004). *C'est une crise qui a touché toute la profession, que ce soit les abatteurs, que ce soit les transformateurs, que ce soient les distributeurs, que ce soit ceux qui étaient situés sur du haut de gamme et encore plus ce qui étaient situés sur le bas de gamme. La réaction des professionnels s'est faite au travers d'une campagne de promotion (...) Les producteurs également! On a diminué le nombre de volailles en élevage... Evidemment, c'était les producteurs qui étaient les premiers touchés... alors nous avons décidé de diminuer la densité des animaux dans les bâtiments... Par exemple au lieu de onze on a mis sept poules pondeuses (...) Y en a, ils ont abattu les poules pondeuses... Ils ont abattu les troupeaux de vingt producteurs parce qu'il y avait pas de marché pour les poussins. Maintenant pour la reconstitution de toute la filière ça vas prendre un certain temps. Les syndicats ont fait des contres articles dans la presse pour rassurer les consommateurs (...) Le problème, ils n'ont pas expliqué depuis le début le phénomène de contamination, ce qui fait que les gens ont été inquiets*

Les volailles saines mais qu'on savait ne pas pouvoir vendre ont été congelées: *Il y a des produits qui vont être vendus en congelé... On espère que ça va marcher pour les rôtissoires... Le congelé en grande surface c'est interdit, mais on peut le vendre au petit secteur traditionnel en mettant produit décongelé.*

Nous, on sera pas capable de satisfaire tous nos clients en nous basant sur les ventes de l'année précédente à cause de ce qu'on a fait pendant trois ou quatre semaines, mais je suis incapable de dire si d'autres producteurs de volailles ont le même problème. Je peux juste soupçonner qu'ils ont eu le même genre de réactions et qu'ils ont réagit de la même façon... ça je peux pas vous

dire... mais quand ça chute de 20 à 30%, faut tout faire pour rassurer les consommateurs. Certains ont baissé les prix mais je ne suis pas convaincu que ce soit une bonne chose. Je pense qu'il vaut mieux garder l'argent pour gérer les stocks surgelés qui nous coûtent énormément.

La communication s'est effectuée à deux niveaux: profession/entreprise. L'entreprise s'est trouvée confrontée à deux alternatives: *se caler sur la communication de la filière* ou au contraire de se différencier.

Pour la filière ça c'est fait, et pour notre initiative propre de l'entreprise, on a fait de l'animation avec les personnels de l'entreprise dans les magasins. On a fait à peu près 350 animations depuis le mois de février (2005) jusqu'au 4 avril un peu partout en France.

Un vétérinaire-conseil travaillant pour cette même coopérative pointe la difficulté que peut avoir le public à trier entre différentes informations contradictoires: *Il y avait des longs articles qui expliquaient bien les problématiques, mais c'était la masse des informations qui étaient diffusées partout de façon massive, que c'était difficile de rentrer avec d'autres messages. Au départ la vision de la pandémie était tellement médiatisée avec des communications de l'OMS que contredire c'était quelque chose d'impossible. Mais petit à petit on a pris la parole. On préparé un spot publicitaire présentant les volailles en liberté filmées avec un hélicoptère... Une très jolie publicité, mais on a pas pu le diffuser, on a décidé de pas le diffuser parce que tout le monde a parlé de confinement de volailles et on nous aurait pas cru si on avait diffusé des images de volailles se promenant dans la nature (...) pourtant je peux vous dire qu'on a jamais enrhumé nos volailles (...)* La contamination est impossible, elles sont dans des bâtiments de 60 m² avec quatre cent volailles donc elles sont confortables... même la contamination par abreuvoir est impossible, on avait tout prévu à cause de la listériose. Donc dans le pire des cas un carré de bâtiment aurait pu être contaminé mais pas les environs (...)

Par contre le poulet de Bresse, la place c'est la catastrophe, la condition des poulets de Bresse, ils sont fermés, les poulets de Bresse AOC, sont fermés, sont traités, sont rachitiques, etc.

Dans ce type de crise la difficulté majeure réside dans la manière de diffuser le contenu scientifique nous dit Q, un ingénieur-qualité travaillant pour la grande distribution. Il a basé sa communication sur les rapports et communiqués de l'Afssa qui a clairement dit que la contamination, ça se fait au contact avec les oiseaux... y a pas de possibilité d'attraper le virus par la consommation. Il est prouvé que le virus est tué au bout de deux minutes à soixante et quelques degrés... On fait cuire et on fait à la cuisson convenable et y a aucun problème. Cependant cette communication n'a pas rasséréner les consommateurs : Ce qui a inquiété la population c'est que la grippe espagnole est en train de descendre en Afrique noire, et c'est vrai qu'au départ la grippe espagnole est une peste aviaire, donc à partir de là et avec les statistiques... (...) Et en plus avec les incertitudes sur la propagation du virus à l'homme ça a

vraiment compliqué les choses et c'est devenu une crise parce que, en fait, ça a été médiatisé. On a eu pas mal de soucis... Y a eu des morts avérés et on nous a montré du doigt. Il se trouve qu'ils ont mis les projecteurs depuis deux, trois ans. Ça a pris de l'ampleur et aujourd'hui on peut s'apercevoir que tout ce qui passe à la télé ça fait boule de neige.

Pour certains auteurs il existe un fossé entre le risque envisagé par les experts et le risque envisagé par les profanes. Pour Paul Rozin la pensée statistique ne va pas de soi. *Le grand public n'est pas formé à la mise en balance des risques et des bénéfices pas plus qu'aux raisonnements probabilistes et à la causalité multifactorielle* (Paul Rozin, 1998, p. 137) Pour Mary Douglas au contraire les individus ont une saisie statistique intuitive, le plombier qui choisira les outils à emporter pour effectuer un dépannage repose sur une pensée probabiliste intuitive des problèmes de plomberie possibles à partir d'éléments observés. Cependant ce type de rationalité probabiliste mise en œuvre au quotidien et semblable à «la raison pratique» telle que la définit Pierre Bourdieu (1980) est une compétence non conscientisée qui n'inclut pas la capacité à mettre en forme la logique qui y préside. De plus, elle n'agit pas dans l'absolu mais repose aussi sur des questions positionnelles (framing) c'est-à-dire le contexte dans lequel nous plaçons une situation, la façon dont nous situons l'événement. Paul Slovic par exemple montre que la perception du risque est influencée par les situations de types catastrophes et le sentiment d'être le jouet de forces qui le dépassent et sur lequel il n'a aucune prise (synthétisé de Paul Rozin, 1998)

Dans le cadre de la peste aviaire, Q désigne les journalistes, toujours en quête de sensationnalisme, comme en grande partie responsable de la *panique* suscitée par la maladie de la vache folle : *Les journalistes déboulent et on est sous le feu des projecteurs* Ainsi les consommateurs ne voient que *la partie émergée de l'iceberg*, ce qui est d'autant plus dommageable qu'en situation de crise les acteurs sociaux travaillent *en sous-marin*, *les politiques ont décidé que la crise serait gérée au niveau des préfectures et pas au niveau national*. Il y a donc eu une distribution de masque, *comme s'il y avait une bombe atomique tombée sur Paris (...)* et ça on le dit pas (rires) *car on veut pas créer un vent de panique... Demain on dit qu'il y a des masques dans les magasins, tout le monde va en acheter, faut être très prudent*. Le risque majeur selon lui est avant tout économique: *moins vingt pour cent dans les linéaires, moins trente pour cent de chiffre d'affaire chez les producteurs, c'était pas le moment pour le gouvernement de mettre tant de personnes au chômage*.

Donc, l'effet médias est selon lui délétère car *dans ce domaine là et surtout quand il n'y a pas de certitude, la science n'est pas aussi binaire que l'on croit et quand il y a une incertitude ça laisse place à des rumeurs, à l'interprétation*, ce que ne manquent pas de faire les journalistes.

On voit ici comment la diffusion de l'information circule. La presse diffuse un certain nombre d'informations sur l'alimentation dont l'impact est d'autant plus important que les sujets abordés

traitent de problèmes que tout un chacun pourrait rencontrer et le recours au discours scientifique validé par des experts, s'effectue de manière ponctuelle. Ainsi, la plupart de ces magazines ne s'instituent pas comme des sources d'informations capables ou désireuses d'orienter leurs lecteurs mais comme des *organes de transmission d'un savoir commun qu'il est nécessaire de partager* (Serge Moscovici, 1976, p. 317). Dès lors cela requiert une certaine adéquation entre le désir du lecteur de trouver des réponses à ses questions et le désir du magazine de faire passer son message: *Donc, dans la diffusion, la source de communication est toujours obligée de se définir comme agent de transmission des messages, pour répondre à sa fonction, et comme expression de ses lecteurs afin de les attirer et de susciter des identifications. Dans la diffusion, le problème de l'adaptation entre l'émetteur et le récepteur, la dépendance du premier à l'égard du second est fondamentale* (Serge Moscovici, 1976, p. 317). Ainsi l'alimentation a investi le monde social et personnel de chacun. D'une part elle est devenue une représentation sociale particulière de par le rôle des médias, et d'autre part par l'interprétation et l'assimilation que chacun en a fait: *Les représentations sociales sont des entités presque tangibles. Elles circulent, se croisent et se cristallisent sans cesse à travers une parole, un geste, une rencontre, dans notre univers quotidien. La plupart des rapports sociaux noués, des objets produits ou consommés, des communications échangées en sont imprégnées* (ibid. p. 319).

3/ Entre le marteau du pragmatisme et l'enclume de l'éthique

Les experts aussi indépendants soient ils doivent sans cesse négocier en leur fort intérieur entre préoccupations éthiques et pragmatisme professionnels. Comme le souligne Philippe Roqueplo : *intervenant comme expert dans un domaine complexe, un scientifique fonctionne toujours, consciemment ou non, comme l'avocat d'une certaine cause* (1996, p 111). C'est ce dont témoignent deux vétérinaires que nous avons rencontré au cours de la crise dite de la vache folle en 2001

Deux vétérinaires dans la tourmente – mars 2001

Les choses se compliquent lorsqu'on découvre que les experts ne sont pas toujours aussi sur d'eux qu'ils semblent le montrer lors des communications faites auprès du public.

Tel est le cas de Marc vétérinaire à la Direction des Services Vétérinaires (DSV), une administration qui intervient à tous les niveaux de la filière. Son travail se répartit en deux secteurs

distincts: celui de l'animal et celui de la viande. Marc veille à l'application des normes sanitaires au niveau des bâtiments (conformité des étables, évacuation du fumier afin d'éviter les pollutions). Il joue aussi un rôle dans la santé des animaux. En tant qu'inspecteur, il a le *pouvoir de dresser un procès-verbal* s'il constate un mauvais traitement infligé aux bêtes. Il contrôle aussi les papiers des animaux destinés à l'exportation. Cependant, il constate que depuis la crise de la «vache folle» les acteurs de la filière *se font la police eux-mêmes* car les contrôles étant plus rigoureux, personne n'accepte d'acheter un animal sans papier: *il ne passera pas à l'abattoir comme cela pouvait arriver avant, cela est à mettre au crédit de cette traçabilité qui facilite notre travail.*

Outre ce rôle de contrôleur, il a un rôle de prophylaxie. Il soigne, guérit et prévient les éventuelles maladies. Il existe un certain nombre de *grandes maladies qui causent des problèmes économiques*, aussi l'Etat a rédigé des textes de lois pour réglementer la santé animale.

L'Etat dit: «Cette maladie est une maladie qui est réglementée par l'Etat, au niveau national, il faudra faire ça, ça et ça. Il faudra la chercher, si vous la trouvez, il faudra faire abattre les animaux dans tel et tel délai, il faudra donner une indemnisation financière à l'éleveur, etc.». Donc c'est complètement cadré par une réglementation et moi je suis chargé de la faire appliquer.

Ainsi tous les animaux du département sont contrôlés par prises de sang et les lois qui régissent la santé animale décident s'il faut soigner les bêtes ou les abattre, si elles peuvent être jugées consommables ou pas. Tous les animaux malades ne sont pas exclus de l'alimentation: *il faut regarder les carcasses et si elles ne présentent aucune lésion, alors on peut la mettre à la vente.*

Marc précise que l'on fait abattre les bêtes pour éviter les contagions car on n'a pas le droit de soigner toutes les maladies. Pour lutter contre la tuberculose, il faut donner des antibiotiques qu'on utilise aussi pour l'homme et l'animal peut créer des résistances à des médicaments: *on veut surtout pas créer des résistances à ces antibiotiques parce que si tu crées ce genre de résistance, tu sauras plus après comment soigner chez l'homme. Faut surtout pas les soigner.*

Pour ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments Marc se base sur des données officielles et fait appel à la rationalité scientifique: *je ne pense pas grand chose de la farine de viande, à part qu'elle a été utilisée comme supplément dans l'alimentation comme source de protéines.*

Les industriels de l'équarrissage voulaient valoriser les déchets de leur industrie: *dans leur esprit ils se sont dit « si je veux gagner de l'argent, faire une marge sur ces produits qui n'ont pas une grande valeur, comme il y a quand-même des protéines animales dedans, qu'est-ce que je peux en faire? Tiens, je pourrais les incorporer dans l'alimentation animale en général».*

Ainsi par des traitements de broyage, les industriels de l'équarrissage ont créé un «produit» qui permettait de faire face aux besoins protéiques des bovins: *cette utilisation au départ, c'est plus par souci d'économie que par un réel souci d'efficacité.*

Pour Marc ces farines ne sont pas *plus efficaces qu'autre chose, mais elles sont moins chères. Tout le nœud du problème se trouve là. En fait, on se trouve dans une logique, et qui vaut pour beaucoup de choses dans la vie actuelle, dans une logique où on veut faire du fric.*

Il précise qu'il s'agit d'une logique industrielle qui visait à intensifier les productions animales (produire plus avec moins d'animaux): *pour les industriels de l'équarrissage c'était valoriser un produit qui n'a aucune valeur quasiment, pouvoir le revendre, et pour les éleveurs c'était donner une source de protéines à leurs bovins à un moindre coût. Donc tout le monde s'y retrouve.*

D'un point de vue éthique Marc est gêné pour répondre. Alors que son discours d'habitude est fluide on perçoit ici une certaine (relative) hésitation dans ses propos: *alors la... la discussion, je crois qu'elle a pas de ... Je pense que tu peux pas trouver de réponse à ça... En fait, instinctivement t'as envie de dire: «Et bien non, c'est pas logique!»mais est-ce que la logique prime en ce moment dans notre société? Je crois pas!*

On sent ici Marc se dépêtrer difficilement d'une contradiction entre pragmatisme (ce qui se fait) et idéalisme (ce qu'il pense qui devrait se faire). D'un côté il souhaite rester neutre (*on ne peut pas trouver de réponse à ça*) d'un autre, il ne peut s'empêcher de penser que la logique a déserté notre société.

Evidemment l'homme en général ne pense pas à toutes les dérivées qui peuvent s'en suivre, et notamment on s'imaginait pas qu'on allait se retrouver face à un agent infectieux qu'on connaît pas ou qu'on connaît mal, très, très résistant à des hautes températures, et qui a un profil particulier. C'est là que t'as l'impression que c'est la nature qui refait surface, qui nous dépasse à chaque fois. On croit tout maîtriser, en plus on est au XXIème siècle, on a l'impression qu'on maîtrise tout. En fait, tu maîtrises rien. Tu vois bien avec le Sida ou avec l'ESB, il y a chaque fois un virus, mais le pire c'est que c'est même pas un virus, ni une bactérie, c'est ce qu'on appelle une protéine infectieuse et encore on ne sait pas tout⁷³. C'est archi compliqué.

Marc propose finalement une réflexion sur l'évolution du savoir et les progrès scientifiques qui se heurtent à de nouvelles découvertes, c'est-à-dire à la maîtrise de la nature. D'un côté il s'abstient de juger d'un point de vue moral l'utilisation de farines de viande: *hormis qu'elles sont d'origine animale, ça reste quand même des protéines. Une protéine, c'est une protéine, ça le rend pas malade.* De l'autre, on perçoit dans son discours de façon sous-jacente une réelle condamnation

⁷³ Est-ce une partie de l'agent infectieux ou une conséquence ?

morale. Les farines ont été créées pour faire des économies, l'homme cherche à dominer la nature et n'y parvient pas: *c'est le retour de la nature.*

Il garde cependant une grande foi dans la sagesse de la science et les bienfaits de l'expertise: *avant c'était fait un peu comme ça, en dépit du bon sens, alors que maintenant, ça se base sur des raisons scientifiques et la prudence de l'administration qui se base sur des corrélations purement scientifiques avec des experts de haut niveau.*

Le cas de Rémy est sensiblement différent. Il travaille en libéral et intervient essentiellement auprès d'éleveurs bovins. En tant que vétérinaire il s'inscrit plutôt dans une logique sécuritaire: *les normes de sécurité, c'est jamais aberrant en soi.*

Ainsi pour lui la prophylaxie a permis au cours des dernières décennies d'éradiquer ou en tout cas de baisser fortement les maladies du bétail (la tuberculose et la brucellose notamment). Ainsi, lors des récentes crises sanitaires, et notamment celle de la «vache folle» il a souscrit complètement à l'abattage systématique des troupeaux, s'opposant ainsi au point de vue en vigueur chez les éleveurs.

On savait pas comment ça se transmettait, alors on a mis en place le principe de précaution. C'est vrai, si on savait pas exactement comment ça se transmettait. Ça serait plus facile... là on sait pas. Tu trouves une bête dans le troupeau... tu sais pas comment ça se transmettait, rien. Il y a une certaine logique à abattre tout.

De la même façon c'est la vaccination systématique qui a permis d'éradiquer la fièvre aphteuse. Toujours en tant que vétérinaire, Rémy a une assez grande confiance dans les experts. Il reproche par ailleurs aux politiques de ne pas les écouter suffisamment.

S'inscrivant dans une logique hygiéniste il possède un point de vue qui tranche radicalement du sens commun (qu'il s'agisse des éleveurs ou des mangeurs ordinaires). Pour lui il n'y avait pas au départ d'aberration à donner des farines de viande aux vaches, car *ça a plus grand chose à voir avec de la viande. C'est des protéines quoi (...). Ça enrichit le végétal.*

De la même façon il vitupère l'irrationalité des consommateurs qui pensent qu'un produit naturel est plus sain et nécessite moins de contrôle. *Les critères de sécurité, il faut aussi les appliquer aux produits naturels, que ce soit le lait cru...*

Héritier en cela de sa formation, Rémy fait montre d'une certaine compassion vis-à-vis des bêtes. Il déplore donc les tueries d'animaux lorsqu'elles ne sont pas guidées par un souci sanitaire mais économique:

Dans les années quatre-vingt-dix ils avaient envisagé pour désencombrer le marché, de nous payer, nous vétérinaires pour euthanasier des veaux. Ça a été abandonné, mais les politiques avaient envisagé ça (...) qu'on soit payé pour euthanasier des petits veaux qui naissaient. Tout ça parce qu'il y avait trop de viande.

Bien que favorable à une politique de prophylaxie forte, il souhaite que l'on ne tombe pas dans les excès du «tout aseptisé» comme dans d'autres pays. Et espère donc que la France conserve sa spécificité au sein de l'Europe.

En tant que mangeur il établit une distinction nette entre le sain qui relève de la catégorie hygiéniste et le bon qui relève de la catégorie organoleptique. C'est pourquoi il pense qu'il ne faut pas non plus tomber sans l'obsession sanitaire. Ainsi d'une certaine façon les mesures sanitaires ont bloqué et rationalisé (...). *Tout ça a écrêté aussi les différences de goût. En soit, c'est bien sauf pour le goût.*

Rémy établit une différence entre le sain et le bon: *on peut mettre plusieurs définitions là dessus. Faudrait mettre un aliment qui a du goût et tout ça parce qu'un aliment sain... On peut stériliser tout. C'est un aliment sain... Mais un aliment sain n'est pas forcément bon. (au goût)*

Il est contre l'idée cependant qu'un aliment bon au goût est bon pour la santé. Cela relève pour lui de l'irrationalité des consommateurs.

Des gens qui vont cueillir des champignons, qui voient des champignons bouffés par un lapin, ils se disent – «ben il est bon à bouffer». Le lapin est peut-être mort dix mètres plus loin. Un fromage pasteurisé par exemple, il est sain, alors qu'un fromage au lait cru il est pas forcément sain. Listéria et compagnie, c'est normal que ce soit surveillé. Faut qu'on prenne l'habitude de ça.

Pour Rémy le dirigisme d'Etat a aussi ses bons cotés. L'instauration des quotas, sous Michel Rocard alors ministre de l'agriculture (1984), a permis d'éviter une surproduction même si *avec ça les petits éleveurs qui avaient moins de vingt vaches ont dû prendre leur retraite.* Il faudrait adapter les structures aux besoins du pays et tenir compte des traditions et pratiques locales. *En Allemagne y ont des grandes structures, en Roumanie des petites exploitations très rentables pour eux. On va pas faire machine arrière avec les petites structures. Si c'est plus rentable pourquoi pas? Si ça permet aux gens de vivre mieux.*

Processus normatif ou processus informatif?

Pour le professeur N toxicologue (PrN) il conviendrait donc de passer d'un processus normatif à un processus informatif qui responsabiliserait les personnes: *En prenant l'exemple du vin et du brandy, en buvant beaucoup je suis qu'a 250 de la dose cancérigène... je vais donc boire un peu moins pour passer à 500 de marge... vous faites donc votre propre gestion du risque en ayant des outils... On passe d'une gestion de type Tchernobyl - circulez, y'a rien à voir, braves gens, dormez en paix, à une gestion où on donne l'information la plus pointue sur le risque.* Il semblerait qu'une certaine infantilisation des mangeurs se mette en place. La normativité ambiante leur faisant perdre tout contrôle sur leurs choix et décisions. Le problème majeur tient dans le fait que les acteurs sociaux, quels qu'ils soient ne possèdent pas de culture scientifique ce qui laisse la place à de nombreux fantasmes. *Moi ce que je crains c'est que devant l'inculture abyssale des gens qui sont incapables... ils ont jamais entendu parler de toxico... ils sont incapables de gérer les infos qu'on leur donne... Quand on va leur donner des informations comme ça, ils vont pas savoir décoder, ils savent pas ce qu'est une marge d'exposition, il va aussi falloir l'expliquer aux politiques.*

Toujours selon PrN les plus incompetents sont les medecins *qui comprennent jamais rien à la chose.* Il explique l'incompétence par l'intervention des mathématiques dans la sélection des formations médicales - *Résultat on a des medecins forts en math (cela n'aurait rien à voir avec la profession) mais nul en toxico.*

Il pointe une responsabilité des pouvoirs publics et de leurs politiques de santé et d'information qui, dans un contexte de privatisation de la recherche, démantèlent des laboratoires publics au profit d'officines privées dont les objectifs sont le profit.

Si on veut être responsable il faut aussi se donner les outils de la responsabilité (...). La contrepartie, si on donne aux gens la possibilité de définir leur marge d'exposition, c'est d'évaluer les conséquences en santé publique. Au lieu d'avoir simplement un ministère des malades avoir un ministère de la santé, qui s'occuperait de ça, c'est-à-dire avoir un outil pour surveiller la santé des Français. Avec les agences ça a commencé, on a aussi créé l'institut de veille sanitaire qui a été établi pour compléter les agences et donner aux instituts les moyens de fonctionner car aujourd'hui on est en train de démanteler les labos des services publics... D'un coté on dit qu'il faut plus de contrôle et de l'autre on démonte les labos... ça montre bien que comme toujours on a des politiques qui font le contraire de ce qu'ils disent.

L'information serait donc contradictoire, et à tel point que notre interlocuteur poursuit: *Alors vous allez dire tous ces trucs dans la bouffe, c'est de la bouffe de merde, alors j'arrête de bouffer...*

Mais la bouffe, y'a aussi des trucs biens, y'a des antioxydants, y'a des oméga 3, y'a des tas de choses! Mais alors qu'est ce qu'on fait? Mais si on veut aller jusqu'au bout de l'exemple, la substance la plus dévastatrice qu'il y a c'est l'oxygène, c'est ça qui nous crame; Alors par précaution on peut arrêter de respirer, comme ça on s'expose plus au danger, mais on meurt dans les trois minutes qui suivent.

JB, ingénieur à l'INRA illustre l'alternative présentée avant au travers de divers exemples et nous nous contenterons de donner celui des œufs. Il cite ce produit car il est riche en oméga 3 et donc intéressant d'un point de vue nutritif.

Il y a deux sortes d'œufs, l'œufs standard, poulet en batterie et l'œuf bio élevé en liberté qui va bouffer des vers et des trucs comme ça. Alors qu'est ce qui se passe aujourd'hui? C'est que les œufs des poules en liberté ont beaucoup plus d'oméga 3 que l'œuf standard...L'œuf standard... qu'est ce qui c'est passé? Les poules on leur donne de l'aliment industriel avec des mauvaises graisses et donc elles ne peuvent pas mettre les oméga 3 dans les œufs industriels parce qu'elles n'en mangent pas, alors que les poules en liberté vont manger un certain nombre d'animaux, d'insectes et de trucs comme ça. Donc les œufs de poules en liberté ont des oméga 3 alors que les œufs industriels n'en ont pas... mais lorsqu'on met des poules en liberté dans un champ et que le champ est contaminé en dioxines, elles vont avoir plus de dioxine que les autres... alors est-ce que je mange des œufs bio? Ou des œufs standards? En fait l'œuf standard et l'œuf de poule en liberté s'équivalent en termes de bénéfices et de risque... Alors qu'est-ce qu'on fait maintenant? Les industriels, ils ont fait des poules en semi-liberté... qui va donner de l'alimentation avec des oméga 3... à ce moment là on va avoir un œuf qui va avoir autant d'oméga 3 que les œufs bio et qui aura pas plus de toxicité que l'œuf standard. Et là effectivement le bénéfice risque explose... Mais pour en trouver sur le marché ces œufs c'est difficile car comme c'est la course suicidaire au prix le plus bas, et comme ils sont 10% plus cher que les autres, et que les distributeurs ils se disent, les consommateurs ils vont pas en prendre, alors que le consommateur bien informé, il se dit - pour 10%, un truc comme ça, j'y vais de suite. On a donc un système d'équation, on a deux équations. En haut Qu'est-ce qu'on va mettre? Les bénéfices, c'est-à-dire on va faire la somme de tous les produits qui sont bons dans l'aliment et en bas on va faire la somme de tous les risques, les métaux lourds, les dioxines, etc. et on va avoir une équation qui va vous donner d'un côté ce qui est bon et de l'autre ce qui est mauvais. Et avec cette équation on va pouvoir comparer différents aliments.

Conclusions provisoires

Nous avons dans cette partie posé les enjeux sociologiques auxquels nous étions confrontés. Nous nous sommes interrogés sur la production des discours des sciences sociales, discours juridiques, discours des professionnels qui sont confrontés aux risques et aux peurs alimentaires. Les entretiens effectués, mais aussi les lectures réalisées semblent suggérer en matière d'alimentation un glissement de pouvoir: en effet si le pouvoir pastoral, pour reprendre l'expression de Michel Foucault a longtemps été aux mains des médecins et des nutritionnistes, un glissement semblerait s'opérer au bénéfice du juridique (cf. les reconversions de spécialistes du marketing en gestionnaire du risque et le nombre de procès réalisés) et des toxicologues (sans doute dans un contexte de montée des préoccupations environnementales).

Les transformations des représentations des relations à la nature sont au cœur du rapport au risque alimentaire.

Les stratégies du pouvoir (économique ou législatif) consiste à intégrer la critique sociale (Luc Boltanski et Laurent Thévenot, 1991) en adoptant un positionnement favorable à l'environnement⁷⁴.

La dimension «développement durable» est très présente dans le discours des experts: cela est d'autant plus vrai que l'on se rapproche des instances décisionnelles.

La démarche qualité permet de prévenir le risque, la précaution de l'éradiquer.

Dans un contexte de responsabilisation individuelle l'information des consommateurs (avertis) s'avère nécessaire.

Du point de vue de l'information s'il est vrai qu'il existe une représentation sociale de l'alimentation basée sur le corpus de connaissances délivrée par les médias et qui se constituerait de l'ensemble des idées et valeurs sur l'alimentation partagées par un groupe d'individus, nous sommes en droit de penser que chaque individu s'approprie le savoir délivré de manière différente, qu'il l'intègre à sa propre trajectoire d'une manière qui lui est particulière. En effet une fois les informations délivrées, l'individu les intègre à son corpus de connaissances déjà existantes, pour en faire un ensemble dynamique et mouvant. Or, chaque individu ne dispose pas du même corpus de connaissances au départ. Dès lors, chacun intègre différemment les informations distribuées. De plus, de par son l'histoire personnelle, professionnelle, politique, familiale l'individu opère un tri dans la multitude d'informations qui lui est donnée et donc privilégie certains objets d'appropriation plutôt que d'autres. Ainsi, deux individus, ayant reçu des informations identiques, n'intégreront pas forcément les mêmes à leur corpus de connaissances, les concepts et objets de

⁷⁴ le positionnement «très écolo» de la chaîne de restauration McDonald est particulièrement symptomatique de ce type de positionnement.

pensées agrégés, différeront en fonction de chacun. Dès lors, même s'il existe une représentation collective des peurs alimentaires, chaque individu en fait une interprétation personnelle et particulière. Les informations à disposition permettent à l'individu de créer son propre outil d'appréhension de la réalité. L'individu utilise les informations collectées pour façonner son propre instrument référentiel de pensée. Il appréhende la réalité à l'aune de son cadre de référence, par rapport à son corpus de connaissances.

Deux questions découlent de cet ensemble de constat:

Comment au plus près des (et dans les) pratiques concrètes des mangeurs se construisent conjointement la confiance et la suspicion vis-à-vis de tel ou tel aliment? (deuxième partie).

La suspicion et l'apparition d'un danger devient un récit (une théorie naturelle) de la responsabilité: quels sont les récits qui émergent? (troisième partie).

Les hommes (dit une sentence grecque ancienne), sont tourmentés par les opinions qu'ils ont des choses, non par les choses elles-mêmes.

Montaigne, *Les essais*

Les anthropologues ne prétendent pas (à) faire passer des vérités de clocher pour des vérités générales (...) Ce qu'ils cherchent(...), c'est découvrir de quel intérêt peuvent être les vérités de clocher par rapport au niveau global, en quoi les découvertes particulières et approfondies peuvent ouvrir des pistes à des interprétations générales, brossées à grand trait.

Clifford Geertz, *observer l'islam*

Deuxième partie

DECONSTRUCTION DES DISCOURS ET PRATIQUES

Modes de vie, parcours de vie et peurs alimentaires

Introduction - Le premier plan des préoccupations et l'arrière-plan des conditions

Nous nous référons ici à l'ouvrage de Paul Farmer consacré à la description des étiologies sociales du *Sida en Haïti* (1996). Si le mot préoccupations renvoie à des activités et se résout dans des activités (dans la tradition interactionniste: carrière) celui de conditions évoque au contraire un contexte qui pèse sur l'individu (sociologie critique: trajectoire)

Nous essayons ici de lier les deux aspects.

Dans notre première partie nous nous sommes employés à planter le décor en nous intéressant aux fondements sociaux et culturels des peurs alimentaires. Ainsi nous avons retracé la genèse historico-politique des peurs en suivant les voies de réflexions ouvertes par des auteurs tels que Ulrich Beck ou Mary Douglas, avons décortiqué des mots tels que peur alimentaire, qualité ou précaution et montré, au travers des débats et controverses qu'ils suscitent qu'ils n'étaient pas neutres et avaient une histoire, qu'ils se présentaient comme autant de normes possibles, volonté d'imposer en action leurs valeurs⁷⁵ par des acteurs institutionnels juridiques ou politiques cherchant à effacer leurs traces pour imposer en contrebande un discours idéologique se parant des atours de la science. Nous avons enfin restitué les traductions grand public de ces débats notamment dans la presse et avons montré en quoi, loin de «calmer le jeu», et en vertu de l'adage selon lequel trop d'information tue l'information, ils contribuaient au contraire, mais à leur corps défendant, à brouiller les cartes.

Cette partie est consacrée à l'examen des pratiques alimentaires des mangeurs ordinaires dans leurs relations avec le risque et les crises alimentaires considérées comme le résultat d'un processus où interagissent des catégories classiques de la sociologie: l'habitat, le genre, la génération et les trajectoires socioculturelles avec un certain nombre de représentations de l'altérité (Jean-Pierre Corbeau, 2002). Cette altérité peut être l'aliment consommé et l'identité de cet aliment créé à partir de la représentation qu'on se fait de son mode de production et de distribution (chapitre 4), celui ou celle avec qui on partage un repas et qui éventuellement le prépare (chapitre 5) ou le corps vécu comme un alter ego (chapitre 6).

La question des peurs du point de vue des institutions a été abordée précédemment. Ici, nous ne les aborderons que de manière allusive et au travers de la représentation que les acteurs se font de deux concepts précédemment étudiés (du point de vue du discours juridique et savant) la qualité et la précaution.

Voici la définition que nous donnerons de ces deux mots: la qualité permet de se parer (prévention) contre le risque, la précaution, en situation de crise, de l'éviter. Il s'agit ici d'une

⁷⁵ Parsons Talcott dans *The social system* définit ainsi les valeurs: *un élément d'un système symbolique qui sert de critère pour choisir une orientation parmi les diverses possibilités qu'une situation laisse par elle-même ouvertes*, cité in Howard S Becker, 1963, p. 153.

définition opératoire qui se traduit en «activité» (Howard S Becker, 2002). Il s'agit donc de travailler sur la construction de la confiance/défiance.

Nous nous demandons donc, comment cela se traduit dans les pratiques et les discours des mangeurs? Nous chercherons à comprendre, au plus près des individus, ce qui se joue dans l'acte alimentaire et comment fonctionne l'incorporation en tant que processus symbolique.

Pour utiliser une métaphore photographique la première partie était un plan large, celle qui vient sera un plan rapproché. En donnant les paroles aux acteurs, en observant leurs faits et gestes, bref, en pénétrant dans leur intimité nous tenterons de montrer la construction sociale des peurs et de la confiance. Après avoir brossé certaines tendances lourdes, nous dresserons une série de portraits et de parcours de vie qui nous ont semblé significatifs, éclairant des relations entretenues entre les mangeurs et les aliments qu'ils incorporent.

Les entretiens et le recueil de discours présentent certains écueils, le moindre d'entre eux n'étant pas l'écart entre déclaratif et pratique réelle (Jean-Pierre Corbeau, 2002) dans la mesure où sont étroitement mêlés discours, pratiques, et représentations des pratiques.

De plus nos locuteurs ont une certaine propension à répondre ce qu'ils pensent qu'on attend qu'ils répondent, et la réponse qu'ils pensent la plus légitime pour être vue sous un jour favorable. (Pierre Bourdieu, 1979), ce qui renvoie à la notion de mise en scène telle que définit par la sociologie dramaturgique d'Erving Goffman⁷⁶: *A chaque activité sociale correspond un ensemble de rôles tenus par un ou plusieurs individus, rôles qui s'inscrivent dans des éléments multiples et souvent minimes. Ces rôles servent aux individus à donner d'eux-mêmes une image adéquate (adéquate à la situation, aux personnes présentes)...* (1981, p. 56)

Pour l'activité de manger/cuisiner, les mises en scène qui ont lieu au cours de l'entretien, apparaissent comme visant à mettre en avant certaines valeurs plus ou moins différenciées en fonction des catégories sociologiques précédemment énoncées. Les locuteurs lors des entretiens définissent leur identité par l'activité qu'ils évoquent mais aussi les valeurs qu'ils accordent de cette activité et qu'ils mettent en scène lorsqu'ils la pratiquent⁷⁷.

Nous analyserons ici les interactions intervenant dans les échanges auxquels nous avons participé ou que nous avons observés.

La conversation naturelle (...) ignore la transformation systématique en mots. Par suite, l'unité fondamentale de la parole naturelle pourrait fort bien n'être nullement conversationnelle, mais plutôt interactionnelle, quelque chose comme: événement mentionnable, mention, commentaire sur

⁷⁶ Erving Goffman, en particulier la mise en scène de la vie quotidienne (1956 et 1971) mais aussi et d'une façon générale l'ensemble de son œuvre.

⁷⁷ Pour se convaincre que l'action de se nourrir est une activité il suffit de se souvenir du moment où dans la pièce de théâtre *Le souper* de Jean-Claude Brisville, 1989 Fouché déclare à Talleyrand: *un pareil vin, on ne le boit pas... on en parle...* (Cf. aussi les analyses de Anne-Elène Delavigne sur *Le festin de Babeth*.)

la mention, soit une unité tripartite dont la première partie risque bien de ne mettre en jeu aucune parole (ibid. p. 56). Ce qui signifie que les acteurs sociaux par leurs actions et leurs discours dans un contexte déterminé énoncent de façon plus ou moins explicite/implicite des valeurs qu'ils souhaitent défendre: la qualité, le temps passé à préparer, le naturel, la défense *des petits contre les gros*, etc.

Nous allons donc ici examiner les peurs alimentaires à partir de différents angles de vue mettant chacun à jour et cristallisant différentes données: que disent les mangeurs qu'ils font? que font-ils vraiment? font-ils ce qu'ils disent qu'ils font? Nous suivrons pour cela donc les voies d'analyse ouvertes par l'ethnométhodologie et l'interactionnisme symbolique. Enfin, partant d'une méthodologie ethnographique (plan rapproché) nous élargirons à une analyse sociologique plus englobante (plan moyen ou large).

En premier lieu nous aborderons la hiérarchisation faite par les mangeurs des aliments et des réseaux de distribution en fonction de l'habitat (rural/urbain) et de la relation à l'aliment brut. En second lieu nous aborderons la question des peurs, stratégies et comportements alimentaires en fonction des âges de la vie et des rapports sociaux de genre. En troisième et dernier lieu nous aborderons la question du rapport au corps envisagé comme un alter ego.

QUALITE, PRECAUTION ET CONFIANCE DANS LE DISCOURS DES MANGEURS

Représentations de l'aliment et des réseaux

Mangeur des villes et mangeurs des champs: Tout en ne s'y réduisant pas, la qualité telle qu'elle apparaît dans les discours des locuteurs/mangeurs se pose comme un outil de prévention des risques. Nous l'avons vu précédemment cette même fonction transparaît de façon plus ou moins explicite dans le discours expert. Il y a donc congruence entre les deux discours mais le sens que les uns et les autres accordent à ce mot est différent et n'englobe pas les mêmes réalités: label, marques, etc.

Cependant, aux aspects purement sanitaires et prophylactiques la qualité allie d'autres aspects tels le goût, le naturel, etc. et permet d'entériner une représentation positive de la filière. S'interroger sur la qualité équivaut à travailler sur la construction sociale de la confiance/défiance.

Nous aborderons ici la hiérarchie des aliments et des réseaux de distribution en fonction de l'habitat (rural/urbain) et de la relation à l'aliment brut.

I - Les représentations et les valeurs

Nous allons tenter ici de faire une lecture interactionniste, de l'incorporation - C'est-à-dire en liant la relation entre un mangeur, un aliment et une situation (d'achat, de consommation)⁷⁸, démêlant ainsi les liens qui unissent le mangeur au produit, au lieu d'approvisionnement et à la personne chez qui il s'approvisionne.

1/ L'aliment naturel

Depuis deux siècles, la pensée positiviste a montré du passé une image négative où le risque alimentaire est perçu comme largement plus important qu'aujourd'hui. Cependant, un basculement

⁷⁸ Le diadrame du manger chez Jean-Pierre Corbeau)

de perspective opéré depuis quelques temps sous forme d'une *mutation de la pensée naturaliste* (Philippe Descola, 2005). Le passé y est valorisé, car perçu comme porteur de certaines valeurs telles que le «naturel», la «tradition». En matière d'alimentation cette conception semble très présente, tant dans le discours ordinaire que médiatique et cela s'exprime au travers d'une préoccupation grandissante de l'intérêt porté à l'environnement, intérêt qui pourrait traduire la difficulté actuelle dans laquelle l'individu se trouve à comprendre la transformation de l'ordre cosmique (à la suite de découvertes techniques et scientifiques) et à appréhender sa place au sein du vivant.

L'aliment naturel conforme: l'autoproduction

Dans le discours des mangeurs rencontrés, l'autoproduction apparaît comme le mode de production le plus en adéquation avec l'idée qu'ils se font de l'aliment naturel. La valorisation de ce mode agricole repose très souvent sur une expérience vécue. Les interlocuteurs concernés l'ont parfois expérimenté, le plus souvent ils connaissent des personnes pratiquant cette forme de culture ou d'élevage. Il s'agit très souvent d'un membre de la famille proche.

Par ailleurs, certains jeunes, issus de milieux ruraux et venus vivre en ville (travail ou études), lorsqu'ils reviennent d'une visite à leur famille, ramènent pléthore de produits avec eux. *Du jardin bien sûr, style, des salades, des tomates... quand c'est la saison, des fruits parce qu'on a beaucoup d'arbres fruitiers, des produits en conserves faits maison, oui parce que quand il y a beaucoup de haricots verts, on fait les conserves pour l'hiver. La viande, c'est pareil, ma mère, elle fait les confits* (Agathe, étudiante, 23 ans).

Pour Karine, enseignante (34 ans) issue de la campagne charentaise. *J'ai toujours ramené deux, trois trucs, donc c'est une habitude. Mais j'en suis fière, quand je fais goûter les haricots verts, c'est pas n'importe lesquels. Y a une fierté. C'est les haricots verts de mes parents, **de chez moi**, à la ferme. Y a quand même un lien affectif.*

Du reste posséder un potager est de plus en plus fréquent en ville (cf. les études sur le développement des magasins de jardinage qui soulignent la multiplication des enseignes de ce type). Il s'agit pour ces *marâchers des dimanches* d'un loisir mais cet aspect peut être mis en relation avec perte de confiance en l'agriculture conventionnelle mais aussi une façon d'avoir à sa disposition des légumes et fruits ayant «du goût» Aline (employée, 30 ans), une de nos locutrices, citadine déclare par exemple. *J'ai un potager chez mes parents.*

Certains ruraux exploitent des surfaces conséquentes où ils produisent outre des végétaux (fruits, légumes) des animaux (basse-cour mais aussi parfois, moutons, porc, voire vaches - surtout pour le

lait). Une telle activité n'est pas pour ces personnes un loisir comme c'est souvent le cas chez les citadins qui «jouent au jardinier», mais une façon de couvrir tout ou partie de ses besoins alimentaires. Pour certains cette activité est quasiment semi-professionnelle dans la mesure où ils vendent ou échangent les surplus pour un complément de revenu. Max (80 ans) et Geneviève (77 ans), pour donner un exemple, vivent quasiment en autosuffisance, ils cultivent suffisamment de légumes pour couvrir leur consommation personnelle et vendent les surplus, ils possèdent une basse-cour, produisent eux-mêmes leur huile (ils possèdent des noyers) en donnant à broyer leurs noix chez un artisan pour récupérer de l'huile. Jusqu'au milieu des années quatre-vingt-dix ils possédaient aussi des vaches dont ils vendaient le lait.

Il va sans dire que les mangeurs ont une *confiance aveugle* envers les denrées produites par eux ou des proches. *Au moins là, on sait ce que l'on mange* (Céline, employée 32 ans). *Mon père il ne va pas me filer n'importe quoi* (Patricia, secrétaire, 38 ans). *Je sais ce que j'ai donné à manger à mes lapins* (Martin, 75 ans).

Karen Montagne souligne dans un article consacré à la hiérarchisation des lieux d'approvisionnement dans un département rural que *le seul risque perçu est celui d'ouvrir un bocal mal conservé, mais là, c'est le savoir-faire de la cuisinière, sa connaissance des produits qui intervient comme garantie*⁷⁹ (...) *Il est également important de souligner que la notion de qualité-confiance de ces produits n'est pas la même que celle produite par les normes sanitaires et législatives des «labels et signes qualités», puisqu'une valeur est ajoutée par la connaissance du prix du travail que chaque aliment a coûté à celle ou à celui qui l'a produit.* (Karen Montagne, 2002)

Ainsi pour Manu (informaticien, 35 ans), citadin depuis une dizaine d'années mais qui a passé son enfance et son adolescence à la campagne: *Moi, de mon côté mes parents ont quelques poules. Quand ils tuent une poule, ils la mangent, on voit la différence. Les œufs, c'est pareil. On voit les œufs quand ils viennent de mon jardin. Tu fais la mayonnaise, la mayonnaise est jaune. Tu fais la mayonnaise avec les œufs en batterie, elle est blanche. Enfin, elle est blanchâtre.*

Au travers de ces propos, de prime-abord banaux, on peut voir surgir un certain nombre d'indications importantes. En premier lieu, ce qui est mis en avant, ce sont des considérations d'ordres organoleptiques davantage que prophylactiques. Les sens sont mis à contribution, le goût bien évidemment, mais aussi, dans le cas présent, la vue par le biais de la couleur: la mayonnaise doit être jaune pour être conforme à la représentation que l'on s'en fait. Par opposition, réalisée avec des œufs en batterie, elle est blanchâtre, c'est-à-dire ni vraiment blanche, ni vraiment jaune,

⁷⁹ Sur les savoir-faire de la cuisinière, Cf. Luce Giard, (1994, pp 287-293).

ni chair, ni poisson. Ainsi, dans l'acte alimentaire tous les sens sont en éveil (David Le Breton, 2006). Le toucher joue un rôle important, le mangeur peut valoriser *la tendreté d'une viande* ou au contraire la fermeté d'un aliment, *son croquant*, etc. L'ouïe aussi joue un rôle important. Souvent est évoqué le crépitement de l'aliment en train de cuire.

En second lieu, ce discours renvoie à deux formes d'antériorité. La première est vécue: c'est celle de l'enfance passée en milieu rural, évoquant des souvenirs d'heureuse insouciance. La seconde est imaginaire: c'est évoquer le temps des origines, d'une relation étroite, symbiotique de l'homme et de la nature. *Le produit qui vient du jardin, on a quand même le sentiment que le produit est assez naturel. Y'a pas eu d'ajout de produits chimiques pour l'aider à pousser et l'aider à se défendre. Et forcément les produits chimiques autour du produit dans la terre... forcément le produit va le prendre pour lui et va te le restituer quand tu vas le manger.*

Le thème du discours évoque une continuité entre terre, aliment et corps du mangeur. D'une certaine façon cette idée relève d'une représentation holistique du monde. Tout semble lié, les éléments positifs (naturels) ou négatifs (chimiques) migrent de la terre au mangeur par l'intermédiaire de l'aliment. Le moment de l'incorporation, celui où l'aliment franchit *les frontières du self* (Claude Fischler, 1993 et Paul Rozin, 1998) est critique dans la mesure où le produit ingéré, s'il est chimique, peut nous contaminer. Christine Durif-Brucker prolonge de façon très fine les travaux de Paul Rozin⁸⁰: *Dans l'acte alimentaire, il se joue effectivement une rencontre vitale puisque c'est de cette substance que le corps peut survivre. Mais c'est une rencontre dangereuse qui, dès qu'elle a eu lieu fait courir au corps le risque de contenir, de devenir même, la chose mauvaise, sale ou toxique* (Christine Durif-Brucker, 1994, p. 128). Pour cet auteur l'incorporation (cf. supra première partie, chapitre 1) a sur le plan psychologique trois conséquences. L'aliment est, au travers du discours, reconstruit. Cette reconstruction n'a guère de rapport avec les propriétés réelles de l'aliment. Elle permet de répondre à la question: *Que va-t-il m'arriver quand l'aliment pénètre en moi* (ibid.). L'interaction corps/aliment se structure autour de deux notions: *l'appropriation et l'envahissement* (ibid.).

Assez proche de l'autoproduction, par l'imaginaire qu'il véhicule (tant en matière de relation terre/aliment/mangeur que de confiance) est l'aliment issu de micro production (petit maraîcher, etc.) *Il y a longtemps en Andalousie on a acheté des oranges, seulement elles avaient un aspect, elles étaient creusées, elles étaient pas jolies à voir, et ma mère, elle voulait pas les acheter. Et en fait, on a fait le test, il se trouvait que ces oranges, y avait pas de pesticide, pas du tout et j'ai jamais mangé d'oranges aussi bonnes* (Alice, fonctionnaire, 33 ans).

⁸⁰ Bien qu'elle n'y fasse pas directement référence.

La rhétorique de ce discours prend forme de narration. Comme dans les contes de fées, il y a éloignement dans le temps (il y a bien longtemps) et dans l'espace. Par ailleurs, notre interlocutrice pour donner du poids à l'énonciation, accumule les détails «qui font vrais». Quant au contenu, il est explicite: ce type d'aliment, bien que n'étant pas d'un aspect avenant, est bon. Elle met en avant la différence entre apparence et essence, ce qui le place de façon symétriquement opposé, sur le plan santé et pour le goût, à l'aliment industriel (beau par l'aspect, mais mauvais par son essence).

Le bio: Nous assistons à une certaine généralisation, sinon des pratiques bio tout au moins des valeurs que ce type d'alimentation met en avant; ainsi le discours des mangeurs ordinaires est-il jalonné de références à la nature et sans pour autant être *probio* il valorise souvent les produits *biologiques* mais sans les faire coïncider avec le label AB (Agriculture Biologique). La désignation *bio* fait plutôt référence à une idée qu'ils se font de la production des denrées. Nous constatons qu'en fait, ce qui est plébiscité est davantage un mode de production que l'estampille AB.

Voici par exemple la façon dont Cécile définit le bio - *Ce que je peux appeler bio, c'est ce que je mange chez mes grands-parents. Par exemple, le lapin il mange que du trèfle, et les restes de ce qu'ils mangent qui vient déjà de leur terre. Ça c'est bio, ça c'est sain et c'est vachement bon. Ça a rien à voir avec les lapins d'industrie, ça c'est clair que y'a la qualité au niveau du goût et au niveau sain du produit.*

Pour Cécile (étudiante, 24 ans) le *bio* s'identifie à ce qui est produit de façon naturelle. Ce mode de production, elle le connaît, c'est celui que pratiquent ses grands-parents à des fins d'autoconsommation. Nous pouvons également noter que dans ce cas précis, elle connaît la provenance de l'animal et la façon dont il a été nourri: de manière naturelle avec du trèfle ou en recyclant ainsi leurs propres restes. Les personnes plébiscitant le *bio*, méthode de production, peuvent se montrer méfiantes vis-à-vis du label AB.

Pour Bertrand (inspecteur des marchés, 34 ans) - *Le bio, c'est ce qui a été produit de façon correcte, y'a des produits, y'a écrit bio dessus et en fait c'est de la merde. Cet état d'esprit montre une certaine méfiance concernant les produits de marque. Pour Bertrand, les industriels toujours prêts à faire du profit peuvent désigner par bio un produit qui n'en a que le nom*⁸¹.

Gérard (56 ans), éleveur bovin en Gironde quant à lui a une théorie sur la question: *Un animal, il est bio parce qu'il est resté deux ans dans un élevage bio. S'il a mangé des farines animales y'a dix ans... Parce que, où c'est qui y'a le plus d'éleveurs bio? C'est dans l'ouest. Dans l'ouest y'a*

⁸¹ Si le label AB correspond à des normes draconiennes (qui garanti une façon de produire mais aucunement une sécurité sanitaire supérieure à celle des autres produits), des imitations ont vu le jour ces dernières années. On voit ainsi apparaître des mentions telles que *naturel* ou *vert* qui n'ont rien à voir avec l'agriculture biologique (exemple trouvé de Saskia Steen: 2000).

tellement d'industriels que ce qui est bio là-bas est peut-être moins naturel que ce qui est pas bio ici, c'est moins naturel qu'une vache au fin fond du Médoc qui a mangé que de l'herbe.

Au-delà des rivalités qui opposent les éleveurs d'une région à l'autre cette remarque laisse apparaître une adéquation entre le discours tenu par les producteurs et celui des mangeurs ordinaires. L'aliment biologique labélisé et estampillé apparaît comme un aliment naturel perverti. Contrairement à l'aliment d'autoproduction (et sa version marchande micro production) qui apparaît conforme à la représentation que les divers interlocuteurs se font d'un aliment *naturel*, l'aliment biologique apparaît dans le discours de cet éleveur comme un aliment naturel perverti.

Jean-Claude (psychanalyste, 41 ans) - *Je suis très critique, moi. Je sens très bien que le truc naturel, c'est un élément marketing fort. Je considère qu'il y a deux sortes d'aliments. La nourriture de riches et la nourriture de pauvres. Et chacun est très content de sa nourriture. Quoi qu'on dise... quand tu vois Kaufman qui dit qu'on bouffe de la merde et tout...*

I *Tu veux dire Jean-Pierre Coffe?*

J-C *J'ai dit Kaufman? Kaufman?*

I *C'est celui qui était...*

J-C *avec Carton... Otage... Hé! Hé! Pourquoi j'ai dit ça?*

Nombreux sont ceux qui, cela est d'autant plus vrai que le mangeur est d'un niveau socioculturel relativement élevé - ont été sensibilisés tôt à l'alimentation (Chantal Crenn et al, 2009) prétendent ne pas être dupes du discours relatif aux labellisations et notamment le label *Agriculture Biologique*. Il s'agit selon eux d'un argument de vente visant à tromper le mangeur. Pour Jean-Claude si rupture il y a, elle ne se situe pas entre nourriture biologique et nourriture industrielle mais plutôt entre nourriture de riches et nourriture de pauvres.

Par ailleurs le lapsus entre Coffe et Kaufman suggère que les mangeurs sont pris en otage par le discours médiatique et commercial, qui tend à les responsabiliser et culpabiliser quant à leur mode d'alimentation.

L'idée de nourriture biologique comme facteur de distinction est aussi évoquée par Christelle (conseillère d'orientation, 34 ans): *Je pense que c'est un luxe de bourgeois. C'est un luxe, de pouvoir prendre soin de soi. Mais ça n'a pas de valeur. Quand je mange des trucs bio, j'ai pas l'impression de me faire particulièrement du bien. Ça m'est arrivé d'en manger, Quand tu vas chez Knock, le supermarché bio, c'est ça que j'achète: la possibilité d'appartenir à un groupe.*

Ainsi l'aliment biologique apparaît dans le discours comme un aliment naturel perverti par l'argent. Davantage que ses qualités réelles (gustatives ou prophylactiques) il est pressenti comme

un élément permettant de se distinguer du consommateur vulgaire. Un autre aspect évoqué par certains interlocuteurs est que l'argument biologique comme alibi écologique relève de l'imposture. *Moi le bio je le sens comme une énorme arnaque, de gens qui font les produits comme autrefois, sauf qu'ils le vendent en te disant – Moi, je protège la terre, je suis proche de la nature, donc je te le vends trois fois plus cher. La plupart des clients ils se disent – Du moment que j'achète bio, je suis pour la nature. Je pense qu'on peut être plus sensible à la nature sans forcément tomber dans le sectarisme* (Manu).

Relation santé, aliment, nature: Les mangeurs opèrent une relation entre qualité gustative et santé. *Ce qui est sain est meilleurs pour le goût et pour la santé* (Cécile). *Sain, c'est pas industriel* (Alice).

De plus, au-delà de la relation aliment/mangeur et santé, il apparaît une relation entre santé de la terre et santé de l'individu. *Quand c'est naturel ne serait-ce que pour la terre, c'est quand même beaucoup moins nuisible, parce que ça incorpore totalement et... et que le fumier ça existe depuis qu'il y'a des animaux.* (Alice). Ici il est fait référence aux temps anciens, au temps où les individus semblaient avoir conscience de la relation entre santé humaine et santé de la terre. Ces analogies sont par maints aspects proches de la médecine populaire ancienne qui repose en partie sur l'idée de sagesse du corps.

Les mangeurs peuvent adopter diverses stratégies pour entretenir leur santé par l'alimentation (Christine Durif-Brucker, 1994). On peut écouter les conseils des spécialistes (médecins, diététiciens, médias). Manger ce que l'on aime. Réaliser une synthèse des deux, en écoutant son corps. *C'est le foie qui légifère* (ibid. p. 138).

Françoise Loux (1983) montre que dans la société traditionnelle⁸² ce qui se joue est la nécessité de garder un équilibre entre humain et nature. Cela passe notamment par le respect du rythme temporel (Françoise Loux, Philippe Richard, 1972), suivant le moment de la journée, les saisons, les circonstances de récoltes. Au travers des discours rencontrés au-delà du respect de ces rythmes, c'est le mode de production qui assure l'équilibre. Par ailleurs, certaines associations sont pensées comme dangereuses (gras plus légumineuse, féculent plus viande), certains aliments sont bons par eux-mêmes (légumes, fruits, laitages), d'autres nocifs (gras⁸³). Ces assertions sont nourries du discours scientifique vulgarisé par la presse grand public. Elles permettent la reconstruction personnelle de la représentation du «bon» aliment.

⁸² Pour Françoise Loux il s'agit de la société rurale d'avant la première guerre mondiale.

⁸³ Cf. Les analyses de Claude Fischler sur la société lipophobe (1993)

Pour Christine Durif-Brucker les «bons» aliments entrent dans deux catégories⁸⁴. Il y a d'une part, les aliments dont le cheminement est lent à l'intérieur du corps et qui lui fournissent une substance énergétique (féculents, céréales): de ces aliments il ne faut pas abuser car ils entraîneraient un glissement du nourrissant, vers le trop riche. D'autre part, sont perçus comme bon les aliments frais qui *traversent le corps le drainent, l'aèrent* ainsi *l'aliment laisse dans le corps quelque chose d'utile et de nécessaire au corps en énergie, dans la construction et la consolidation de la masse musculaire ou de la charpente osseuse* (ibid. p. 139). L'aliment perçu comme sain par le mangeur (surtout chez les plus jeunes d'entre eux) est l'aliment «naturel». Il est défini par contraste: est naturel ce qui n'est pas industriel. On peut dire que cette opposition se pose comme la distinction culture/nature. Cependant il semble qu'aujourd'hui s'opère un élargissement de perspective. L'opposition classique était d'ordre binaire, l'introduction d'un troisième élément, l'industrie, complexifie le discours de nos interlocuteurs. On assiste donc à une opposition nature/industrie, la culture se posant comme faisant le lien. La culture selon les interlocuteurs, le moment de l'entretien, peut se faire l'alliée de la nature ou de l'industrie, être pensée comme positive ou négative.

2/ Aliment industriel et aliment naturel

Au-delà des qualités de l'aliment, c'est l'honnêteté des distributeurs qui est mise en cause. Nombreux sont les mangeurs qui doutent du fait que les grandes surfaces suivent les règles de sécurité. Christelle avant d'exercer son métier de conseillère d'orientation, pour subvenir à ses besoins a travaillé dans un magasin de hard-discount. Se basant sur son expérience professionnelle elle précise que la chaîne du froid n'est pas respectée: *J'ai travaillé à plusieurs reprises dans des supermarchés. Et puis, j'ai pu voir la nourriture entreposée dans des réserves qui étaient aussi des hangars*. Dans ce cas de figure, davantage que l'aliment lui-même, c'est ce qui se passe entre la fourche et la fourchette qui est perçu comme porteur de danger. Par ailleurs, les médias mettent de plus en plus l'accent sur l'aspect, la conservation des aliments, ce qui suscite chez les mangeurs un effet de méfiance et d'angoisse.

- *Ils commencent à faire baliser les gens. Faut bien organiser son frigo. C'est sûr que dans les magasins c'est pas que la nourriture, c'est aussi la façon de la conserver et de la préparer* (Alice).

- *Ils se dédouanent quoi... Ils disent – C'est pas notre faute si vous tombez malade. C'est votre faute. L'histoire du frigo, ils vont détecter la chaleur sur la chaîne du froid, justement pour voir*

⁸⁴ Cet aspect est confirmé par nos entretiens.

si elle est respectée entre le producteur et la grande surface. Je pense que c'est plus une opération pour nous dire - Venez pas vous plaindre si vous mangez des yaourts périmés, c'est votre faute. C'est pas notre faute (Manu).

Au travers de ces propos transparait le sentiment que tout est fait pour culpabiliser. Ce discours, entendu chez de nombreux individus, revêt un aspect paradoxal. D'un coté, les mangeurs semblent en demande de sécurité, de conseils, de garanties; de l'autre, ces conseils sont perçus comme une moralisation, une responsabilisation, une ingérence du pouvoir dans leurs pratiques. On peut observer une méfiance croissante vis-à-vis des discours publicitaires et médiatiques. Tout se passe comme si, dans l'esprit du mangeur, médias et publicité prenaient le pas sur le discours scientifique et médical, comme si l'économique prenait le pas sur le savant.

A l'opposé de l'industriel le traditionnel⁸⁵ est valorisé. Nathalie (éducatrice, 38 ans) cherche à définir la tradition: *Pour moi, la tradition, c'est la transmission de cet art (la cuisine), de génération en génération, au niveau de la production, de la préparation de tout, quoi. C'est une personne qui va faire d'une manière apprise avant. Moi, ce que je vois à l'heure actuelle, c'est qu'on a rompu cette tradition en faisant de l'industriel. C'est le grand bazar, quoi... Alors, vive la tradition.*

Derrière ces propos, on peut voir transparaitre l'idée de continuité. La tradition est ce qui se transmet depuis des temps immémoriaux et que l'on souhaite voir se poursuivre. *La tradition se définit - traditionnellement – comme ce qui d'un passé persiste dans le présent, où elle est transmise et demeure agissante et acceptée par ceux qui la reçoivent et qui à leur tour, au fil des générations la transmettent.* (Jean Pouillon, 1991, p. 710)

Dans cette perspective la tradition est synonyme de culture en tant qu'identité durable (ibid.). Cependant pour l'auteur, la distinction entre société traditionnelle et société moderne semble peu pertinente dans la mesure où toutes les sociétés sont traditionnelles même si elles se prétendent modernes. L'auteur soulève aussi une question cruciale: à quel moment parle-t-on de tradition? Si la tradition renvoie à ce qui se fait depuis des temps immémoriaux, cette question surgit au moment où cela ne va plus de soi: *Quand on constate qu'on ne fait plus aujourd'hui comme faisaient les grands-pères avant hier (...) La tradition dont on a conscience, c'est celle qu'on ne respecte plus ou du moins dont on est près de se détacher* (ibid. p. 712).

⁸⁵ Les industriels de l'agroalimentaire ont bien intégré ce goût pour la tradition (cf. chapitre 2) en proposant des produits industriels traditionnels, tel Tipiak entre autres.

Mais revenons aux propos tenus par Nathalie: *Si chaque produit garde son mode de préparation, on a des repères. Les scientifiques sont intervenus dans la chaîne alimentaire et ont tout foutu en l'air. A l'heure actuelle c'est le bazar. Y'a plus de repère, c'est finit.*

Au travers de ce discours on peut voir transparaître la question du sens que l'acteur attribue à son activité. Au cours des dernières décennies nous avons pu assister à une mutation de la filière agroalimentaire, mais aussi, à une transformation des manières de table. C'est dans ce contexte qu'a émergé une valorisation des produits du terroir considérés à la fois comme traditionnels et naturels. Ce phénomène puise ses racines dans les angoisses liées au développement de l'industrialisation et aux perspectives d'intégration des entités nationales au sein du système «monde». En ce sens l'exemple de José Bové, élevé au rang de héros national lors du démontage d'un restaurant McDonald's a été particulièrement significatif. Comme le suggère Jean-Pierre Poulain, *derrière ces phénomènes économiques et sociaux on peut repérer les signes d'une crise identitaire qui trouve dans la sphère alimentaire, malmenée par l'industrialisation, un lieu de cristallisation* (1997, p. 115).

En fait le discours sur l'alimentation semble être prétexte à évoquer un ensemble de problèmes qui déborde très largement du domaine strict des nourritures. Comme le montre Susan Sontag, on peut lire une société à partir de la façon dont elle envisage la maladie. Elle montre que la représentation du cancer fonctionne de façon métaphorique. La nature se venge d'un monde technocratique par les armes de la technocratie (pollutions chimiques par exemple). Il semble bien que les peurs alimentaires (dont l'enjeu central reste la santé) fonctionnent de façon similaire et s'inscrivent dans le débat culture et nature. La pensée positiviste avait, jusqu'à une période récente réalisé le clivage entre l'homme et la nature, cette dernière devant être domptée. Ce discours prométhéen qui a prévalu jusqu'aux années soixante-dix, quatre-vingt semble bien s'inverser. Comme le montre Bruno Latour la *double faillite du socialisme et du naturalisme* (Bruno Latour, 1997, p. 79) a ébranlé notre foi dans le progrès entraînant ainsi une perte de repère. Les sociétés occidentales par ailleurs valorisent un individualisme forcené de plus en plus difficile à assumer. On retrouve ce phénomène en matière d'alimentation. Les mangeurs contemporains sont plongés dans un univers de surabondance alimentaire et de pratiques sociales valorisant l'individualisme. Cela entraîne la perte de repères dont parle Nathalie (mais aussi une majorité de nos interlocuteurs).

Le discours sur les peurs alimentaires est donc un discours sur le social. Ainsi par exemple la préparation des aliments joue aussi un rôle important. Pour Rachel (ouvrière, 44 ans), fine cuisinière, la préparation est un facteur aussi important que le produit lui-même: *C'est les recettes de nos mères et de nos grands-mères... et tout ça. T'as l'impression que c'est plus sain parce que c'est la recette. Moi je sais, ma mère va me préparer un bon plat que je connais depuis vingt ans*

et je me dis: c'est bon! Mais en fin de compte, c'est peut-être la même recette avec des produits différents.

Elle valorise ainsi, alors qu'elle travaille, le statut de femme au foyer et/ou la mère nourricière, nostalgie sur un temps révolu sur lequel nous reviendrons plus en détail dans le chapitre suivant.

Dans un tel contexte la préparation autant que le produit joue un rôle de sécurité affective. Il semble qu'à une époque de grands bouleversements économiques et sociaux, la tradition en matière d'alimentation joue un rôle de «valeur refuge» sécurisant les individus. La redécouverte des terroirs et de la tradition s'accompagne d'une série d'enjeux économiques et politiques. (Cf. supra, chapitre 2 sur la qualité). Annie Hubert précise: *Nous avons besoin de voir pousser la salade, connaître le pré où vaches, brebis, cochons ont batifolé, nous représenter le pommier centenaire qui nous donne notre reinette préférée* (Annie Hubert, 2000, p. 355)

3/ L'aliment moderne

Nous entendons par-là, nous appuyant sur le discours de nos locuteurs, l'aliment produit de façon industrielle: il s'agit souvent dans le propos des locuteurs de produits déjà cuisinés dans les chaudrons des professionnels de l'industrie agroalimentaire.

Une idée récurrente chez les mangeurs: la saveur des aliments se perd.

I - Tout à l'heure, tu as fais une erreur. Tu as parlé de nourriture que tu injectes et pas que tu ingères.

Jean-Claude - Je me suis embrouillé, exact... Oui y'a cette idée d'addiction. La nourriture moderne tu l'injectes, ça se rejoint. C'est pour ça... Je m'en suis rendu compte. J'ai trouvé que le terme était joli, alors je l'ai gardé. Au niveau du goût, par exemple dans de l'alimentation de supermarché, on mise sur le sucré et sur le salé. Dans l'alimentation du potager, c'est pas ça. Dans l'alimentation de masse faut trouver des saveurs vachement addictives, le salé, le sucré quand tu goûtes, t'a envie d'en avoir encore plus. Tu vois, y'a satisfaction immédiate. T'as envie d'en avoir plus. T'es pas dans la recherche de saveur, t'as pas de dialogue. En fait, ta ration de sucre, ta ration de sel...

Ainsi au travers de la notion d'addiction, c'est la société de consommation qui est critiquée. L'aliment vidé de sa substance gustative, son absence de saveur est remplacée par des produits ajoutés qui poussent à en consommer davantage. A l'instar du toxicomane, le mangeur moderne, en recherche de saveur facilement repérable en «demande plus». Tout cela semble orchestré par l'industrie agroalimentaire. De façon plus terre à terre, Paul (ouvrier, 41 ans) dénonce dans la perte

de saveurs une société où les individus assujettis à des contraintes horaires importantes, ne peuvent plus prendre le temps: *Dans le système moderne il faut aller vite...A la débauche quand tu as de la route, il est dix-huit heures, il suffit que tu fasses deux ou trois courses, il est dix-neuf heures. Tout ça, c'est rapport à la société où les deux parents sont obligés de bosser. Alors on a pas toujours envie de faire la cuisine. Les surgelés ça dépanne bien, même si ça n'a pas une grande saveur. C'est pratique. Donc on rentre dans une société où on est obligé d'aller vite. Mais le week-end on peut faire une bonne gamelle avec des produits du terroir.*

Au-delà du mode d'alimentation, c'est la transformation de la société qui est critiquée. On peut aussi déceler un décalage entre le temps de la semaine où l'on travaille et le week-end où le temps permet d'avoir un rapport plus ludique avec l'aliment et prendre le temps de faire la cuisine avec des *produits du terroir*. On peut aussi renouer à ce moment avec des pratiques commensales où le repas devient ritualisé. Pour Rachel (ouvrière, 44 ans), *plus ça va moins les jeunes cuisinent. Avant, les filles étaient à côté de leur mère, elles apprenaient à faire la cuisine. Maintenant, elles aiment plus, parce qu'elles savent pas faire et c'est là qu'arrivent les surgelés. Parce qu'avant les femmes travaillaient pas, elles avaient le temps...* La cuisine apparaît dans ces représentations comme un savoir-faire qui se transmet de mère en fille; dans une société en changement, ce savoir-faire semble ne plus se transmettre.

L'offre dans les grandes surfaces est tellement diversifiée que le choix devient très difficile à faire. Rachel affirme: *Y'a tellement de quantité de choix que maintenant on choisit plus ou moins à l'aveuglette. Déjà une entrecôte, dans une grande surface, qui va valoir quarante-cinq francs le kilo et l'autre qui va valoir quatre-vingt... Alors la différence de prix pour la même viande, je comprends pas trop. On regarde plus le porte-monnaie que le label. C'est rassurant pour le porte-monnaie, mais pas pour le reste.*

Un dernier aspect important est que nous semblons vivre dans une société où tout est de plus en plus aseptisé, vivant à l'heure de l'obsession sanitaire: *On vit pas en chambre blanche. Si on stérilise tout, nous même au niveau de notre santé, notre système immunitaire va s'appauvrir. Je bois du lait stérilisé et du moment que j'ai bu du lait cru, j'ai été malade parce que mon organisme n'est plus habitué* (Alice). Nous sommes ici dans une conception du corps proche de l'ancienne médecine où la saleté était envisagée comme une seconde peau (intérieure dans le cas présent) permettant de lutter contre les agressions extérieures (Françoise Loux, 1983). Dans cette perspective, incorporer des aliments aseptisés a des effets négatifs: le progrès en matière de sécurité sanitaire, ne présente pas que des avantages. Pour Manu: *Personne ne meurt de manger du fromage au lait cru. Et dans le même temps cette même administration nous dit «faut pas manger*

ça parce que c'est dangereux» et qui va pondre un décret comme quoi les vaches pourront manger dix pour cent de leur alimentation en farines animales. C'est deux discours complètement antagonistes. L'Europe t'impose des restrictions tout en laissant les industriels prendre des libertés avec la nature⁸⁶.

Au travers des propos des mangeurs, sont mises en balance deux façons de produire. D'un côté la fabrication traditionnelle, de l'autre l'industrie qui pose problème. Au-delà du mode de production, c'est du mode de vie dont il est question: la sécurité sanitaire servirait de masque aux industriels et aux politiques *pour faire de l'argent* et homogénéiser les cultures

II – Lieux et Stratégies d'approvisionnement: construction sociale de la confiance et de la qualité

Les discours repérés ci-avant se structurent autour d'une série d'opposition industriel/naturel, moderne/traditionnel, savoir-faire culinaires/consommation de denrées préparées, «grands»/«petits», anonymat/convivialité⁸⁷.

Nous essayons maintenant de voir si les pratiques des mangeurs sont en adéquation avec leur idéal de consommation exposé dans le paragraphe précédent⁸⁸.

Dans cette perspective, l'observation des stratégies et des lieux d'approvisionnement s'avère être un moment déterminant pour la compréhension de la manière dont se construisent les représentations de la *filière du manger* (Jean Pierre Corbeau, 2002).

Elle permettra de comprendre comment se construit la confiance et la méfiance et comment les acteurs hiérarchisent les lieux d'achat, à partir des positions qu'ils occupent dans l'espace social, du savoir qu'ils ont *accumulé et constitué* (Peter L. Berger et Thomas Luckmann, 2006) mais aussi observerons les stratégies qui permettent de sauver la «face» (Erving Goffman, 1981)

Se fier à la qualité de l'aliment c'est d'abord se fier à celui qui vend: qualité du produit et qualité du vendeur se doivent d'être congruentes.

⁸⁶ Notons que ce discours a le vent en poupe y compris même chez les professionnels de la santé avec par exemple la fin de la stérilisation des biberons (cf site Inpes)

⁸⁷ Nous gardons ici les définitions données par nos locuteurs.

⁸⁸ Le recueil d'entretien repose sur du déclaratif et ne permet d'avoir qu'un discours reconstruit qui passe par le filtre des acteurs. Cependant la durée des entretiens mais aussi le partage de repas et l'ouverture des réfrigérateurs, le fait de les suivre lors des courses, peut limiter la distorsion. Nous avons réalisé des observations participantes sur plusieurs lieux d'achat: en centre ville dans un centre commercial «chic» - en banlieue populaire: dans un centre commercial classique, un magasin de hard discount, des petits commerces - en milieu rural: commerces du village, plus grandes surfaces dans la «grande ville» proche (3000 habitants). Ces observations se sont accompagnées d'entretiens rapides effectués auprès des personnes qui s'y approvisionnent et aussi qui travaillent sur les lieux.

Il convient d'opérer une distinction entre ceux qui vivent en milieu rural et ceux qui vivent en milieu urbain. Alors que les premiers pratiquent l'autoproduction ou ont un accès direct aux producteurs pour d'évidentes raisons de proximité, les seconds n'y ont pas accès, en tout cas de façon directe.

Les néo-urbains, venus à la ville pour travailler ou faire leurs études puis s'y sont installés, gardent donc des liens étroits (familiaux, amicaux, réseaux divers) avec le monde rural.

Pour les urbains c'est plus compliqué: dans un cadre de fragilisation du lien social on assiste à une théâtralisation de la proximité qui s'incarne par exemple dans la prolifération des AMAP depuis quelques années. Ainsi en recréant de la proximité on tourne la page de la peur: la peur c'est quand il n'y a pas de lien social. Il y a donc une relation dans l'esprit des mangeurs entre lien social, confiance, interrelations et qualité.

1/ Grandes surfaces, et moyennes surfaces, libres-services

Un lieu de passage obligé: Les plus rétifs à l'achat en grandes surfaces s'y approvisionnent tout au moins pour ce qui concerne les produits d'usage courant, non alimentaire (droguerie - produits d'entretien, de soins quotidiens - shampoing, savon, démaquillants, etc.) et pour *l'épicerie sèche*. Le plus souvent les mangeurs y effectuent la plus grande partie de leurs achats alimentaires en combinant éventuellement avec d'autres types de lieux d'achat.

Les raisons invoquées pour la fréquentation des GMS sont le gain de temps: *tout est sur place*. Les surgelés (légumes, produits cuisinés) sont souvent achetés pour des raisons de gain de temps et cela quel que soit l'âge ou la situation géographique (rural urbain) même si le recours à ce type de produit est fortement différencié. Quoi de commun entre l'achat d'un *aide genre de pâte feuilletée de temps en temps pour faire des tartes* (Giselle, secrétaire, 46 ans), le recours aux légumes surgelés pour éviter *la corvée d'épluchage* (Patxy, enseignant, 32 ans) et le recours systématique à des produits tout prêts?

Les produits à la coupe sont perçus de façon plutôt positive mais de façon différenciée selon les locuteurs (d'un signe d'égalité absolu avec celui acheté dans un commerce traditionnel chez le boucher à un pis-aller). La présence d'un «spécialiste» sur le lieu de coupe est déterminante dans la construction de la confiance.

Cependant en période de crise le petit commerçant traditionnel à très largement la faveur des mangeurs (cf. infra § III)

Les discounteurs sont perçus comme étant la grande surface du «pauvre». Nous avons observé trois types de mangeurs s’y approvisionnant.

Tout d’abord de nombreuses personnes interrogées l’utilisent en complément d’autres lieux d’approvisionnement. Dans cette perspective ce type de magasin joue un rôle proche de celui du commerce de proximité (de type épicerie ou supérette de quartier). On peut effectuer (par exemple) une fois par semaine ou deux fois par mois les principaux achats en grandes surfaces les achats particuliers en commerce spécialisé (boucherie, pâtisserie etc.) et au besoin se rendre dans un hard-discount.

Souvent les achats principaux (en grandes surfaces) sont effectués en couple et les achats d’appoint (en hard-discount) seul et le plus souvent par la femme.

Lorsque nous interrogeons nos interlocuteurs sur le lieu où ils effectuent leurs achats, ceux qui s’y rendent à l’occasion n’en parlent pas spontanément (parfois tout simplement par amalgame avec le supermarché, parfois parce que dévalorisant ce genre de lieux ils préfèrent l’occulter), puis, lorsqu’ils l’avouent, s’en excusent souvent. *Parfois ça m’arrive, mais pas souvent...* (Dominique, contremaitre, 51 ans) *Très rarement.... Quand il manque quelque chose...* (Valérie, institutrice, 38 ans) *Et puis c’est à coté... Je passe devant en sortant du travail* (Laurent, travailleur social, 44 ans).

Un second groupe de mangeurs, les moins favorisés financièrement, se rend volontiers dans ce type d’établissement. En effet, il existe dans les classes populaires une *représentation instrumentale du corps* (Luc Boltanski, 1968). Celui-ci est considéré comme un réceptacle accumulant de l’énergie sous forme calorique, perçu comme un *outil de production* qui ne peut fonctionner que s’il est suffisamment nourri. Ainsi les classes populaires valorisent la réplétion (Pierre Bourdieu, 1979). La quantité semble davantage être prise en compte que la qualité. Cette représentation du corps emmène aussi une relative indifférence vis-à-vis du risque à prendre. *La différence de prix pour la même viande, je ne comprends pas. (...) mais on regarde plus le porte-monnaie que le label. C’est rassurant pour le porte-monnaie mais pas pour le reste* (Rachel) mais malgré tout le *pas rassurant pour le reste* souligne le fait que la sécurité alimentaire n’y est pas assurée.

Il n’en reste pas moins que chez nos interlocuteurs ce type d’approvisionnement reste difficilement assumé. Ils l’expliquent eux-mêmes par les faibles moyens financiers dont ils disposent et comme quelque chose qu’ils font en attendant des jours meilleurs. Nous avons même assisté à des dénis. Caroline (parent isolé, travail intérimaire, 38 ans) nous *jure* ne jamais s’y rendre, ses parents qui *vivent à la campagne* lui ayant transmis *le goût de la qualité*. Quelques semaines passent. Je rencontre son fils (16 ans). Au cours d’une conversation anodine il me dira (sans la moindre culpabilité pour sa part) que c’est là que sa mère effectue la plupart de ses achats.

Ce type de déni, s'il en dit long sur les relations qui unissent observateur et observé peut également expliquer certaines évolutions des modes de consommation.

Il existe cependant un certain nombre de clients des discounteurs qui mettent en avant une qualité équivalente pour un prix moins important: *Quand on voit tout ce qu'on peut avoir pour vingt euros, on n'hésite pas, en plus franchement c'est vraiment pas mauvais* (Abdenbi, ouvrier, 33ans).

Autant que culture l'alimentation est action sociale, se ne sont pas ou en tout cas, ce ne sont pas uniquement les normes, les valeurs qui déterminent l'action sociale mais aussi les relations de face à face où se construisent les identités (Anthony Giddens, 1994). Dans une telle perspective les modèles culturels émergent au cours des interactions plus qu'ils ne les précèdent. L'acteur devient aussi metteur en scène de son mode de vie notamment par leur consommation qui concourt à la construction de leur «face». En transposant certaines études de Erving Goffman (1981) certaines pratiques de consommation peuvent aussi être stigmatisées au cours d'interaction portant atteinte au «moi»

Très souvent, même chez les plus pauvres, ce type de lieu d'approvisionnement est utilisé en parallèle avec d'autres: pour des occasions festives, des achats de produits (souvent la viande) sont effectués dans d'autres lieux (à la découpe en grande surface par exemple).

Il est donc possible d'établir un lien entre le type de produit et le lieu d'achat en lien avec la confiance et la qualité soupçonnée.

Ainsi les grandes et moyennes surfaces, les hard-discounts sont hiérarchisés chez les locuteurs. La notion de marque du produit est un révélateur d'un mode de mise en confiance du consommateur.

Dans les hard-discounts, les viandes, poissons et fromages sont disponibles surtout sous vide ou surgelés.

Les produits à la coupe (fromages, viandes, poissons), où on se trouve face à un professionnel qui peut expliquer, conseiller et recréer ainsi la convivialité des petits commerçants apporte une certaine confiance.

Pourtant la marque du distributeur est moins bien jugée que la marque traditionnelle: les supermarchés font du hard discount (Auchan, Leclerc, etc.). Ces marques sont à la fois source d'une valorisation moindre en terme de «qualité», mais disposent néanmoins d'un certain capital de confiance.

Jean Baudrillard (1981) a élaboré une théorie qui peut éclairer sur cette logique de marque. A la suite des analyses institutionnalistes de John Kenneth Galbraith, il dénonce les stratégies de création de besoins mises au point par les firmes multinationales dans une logique de marque tels que les McDo et autre Pizza Hut. Les marques selon lui ne se contentent pas de créer de faux besoins mais font émerger un nouveau *système* producteur de *signes*.

Avant la société de consommation les objets prenaient sens par rapport à leur usage (dans le sens économique classique: valeur d'usage/valeur d'échange). La nourriture servait à se nourrir tandis qu'avec la société de consommation émerge un nouveau besoin - Le besoin de signe.

Donc, ce n'est plus l'objet qui compte mais la «distinction» que cet objet permet de rendre visible. La mode devient le modèle de la société de consommation et les médias participent de ce processus. La consommation de masse en proposant (imposant?) à l'individu des signes distinctifs clé en main sous l'apparence de la liberté, impose un *simulacre* de liberté où l'individu est *absorbé par les signes*.

Par contre, l'achat dans ce type d'établissement est parfaitement assumé (le terme assumé n'est du reste probablement pas le mieux choisi dans la mesure où il n'est pas pensé comme un lieu où la qualité est moindre) par des individus primo-arrivant de l'émigration. Ils s'y rendent sans arrière-pensée, y voient une grande surface *comme les autres sauf que c'est moins cher* (Slobodan, 36 ans, marié, travailleur intérimaire).

Dernier cas de figure: certains mangeurs n'accordent qu'une place réduite à l'alimentation quotidienne, celle-ci ayant pour principale qualité d'être *efficace* (Boris, étudiant, 24 ans), c'est-à-dire rapide à préparer et à manger. Ces individus sont souvent des hommes (vivant seul ou en colocation), plutôt jeunes, d'un niveau socioculturel élevé (étudiant, jeune travailleur). Ces individus s'approvisionnent souvent en hard-discounts où ils achètent à profusion, pâtes, riz, céréales, conserves, alcools en tout genre. Le tout est complété (souvent) par des fruits et légumes crus (tomates, concombres) ou préparés, comme la salade en sachet permettant d'économiser un temps non négligeable.

Cela ne signifie aucunement que ces personnes n'aient que de faibles revenus financiers (la priorité est mise sur d'autres types d'activités - loisirs culturels, sports, voyages), ni que le plaisir de manger n'ait pour eux aucune importance (ils sont paradoxalement grands «consommateurs» de restaurants, souvent plusieurs fois par semaine), encore moins qu'ils n'aiment pas faire la cuisine (ils aiment la faire dans des situations de convivialité), seulement, ils déconnectent l'alimentation quotidienne (rapide, peu chère, fonctionnelle) de l'alimentation festive.

Peut-être d'une certaine manière ne font-ils que pousser à l'extrême, la logique d'une tendance en voie de se généraliser⁸⁹.

⁸⁹ Frédéric Précigout (2008)

2/ Commerces de proximité

Nous entendrons ici par commerce de proximité, l'épicerie de quartier ou le petit magasin en libre-service de type supérette. Ce type de lieu est souvent utilisé en dépannage. Cependant certains mangeurs y effectuent la majeure partie de leurs achats. Il s'agit la plupart du temps de personnes ne disposant pas de moyen de locomotion, souvent des femmes vivant seules et peu socialisées (qui cherchent éventuellement une compagnie auprès du commerçant ou des clients). Il peut s'agir de femmes âgées (des veuves par exemple) mais aussi de jeunes femmes de trente/quarante ans, célibataires, n'ayant pas de travail fixe, et n'accordant que peu de temps aux courses et aux repas.

Agnès (38 ans, célibataire)⁹⁰

A *j'y vais quand j'ai des choses de base à acheter. Moi je suis toute seule, alors c'est particulier. Au pire si j'ai des œufs... C'est pas comme si j'avais des enfants.*

I *Vous y allez plusieurs fois dans la semaine?*

A *Oui.*

I *Plutôt deux fois, trois fois...*

A *Plutôt trois fois...*

I *Plus?*

A *Oui, quelque fois.*

I *Chez l'épicier ou à Auchan*

A *Plutôt chez l'épicier.*

Elle avoue souvent faire des achats à *l'impulsion*, avoir peu de projet et souffre visiblement de la solitude. (Nous retrouvons ici encore le décalage entre le déclaratif et les pratiques)

D'une certaine façon il y a la recherche de contact, accompagnée de peu d'intérêt pour la l'alimentation. L'idée qu'elle soulève lorsqu'elle *ne sait pas quoi manger* montre qu'elle se laisse guider au fil de ses envies, et y vas plus souvent. L'organisation domestique est différente du fait de la solitude.

On assiste du reste à une segmentation de l'offre de commerces en fonction de la composition sociologique du quartier ⁹¹.

⁹⁰ Par convention I représentera intervieweur dans tous les dialogues

⁹¹ C'est ce dont nous nous sommes aperçus en arpentant Bordeaux: moyennes surfaces ne proposant que des produits de marque (ou éventuellement haut de gamme des marques distributeurs) dans des quartiers majoritairement troisième âge. Discounteurs dans les centres étudiants ou en banlieue populaire etc.

3/ Commerces spécialisés

Nous désignerons par commerces spécialisés, des lieux distribuant des produits à haute valeur symbolique (pain et viande surtout) ou difficiles à trouver ailleurs sous cette même forme (épicerie bio, épicerie exotique - tenues par des personnes d'origine idoine). On peut s'y rendre à des occasions particulières (acheter de la *bonne viande* parce qu'on a des invités) ou de façon quotidienne (on ne souhaite acheter que *de la viande de qualité*).

L'attrait pour les commerces spécialisés tient en grande partie dans la relation de face à face qui s'établit entre l'acheteur et le vendeur qui connaît le produit, se pose en quelque sorte en expert familial et joue aussi le rôle de «mère nourricière».

Les boulangeries sont (restent) très fréquentées. Nombreux sont ceux qui chaque matin se rendent chez leur boulanger quitte à se lever un quart d'heure plus tôt, afin de se procurer du «pain frais».

Le pain semble posséder encore dans notre société un statut symbolique particulier

Le statut de la viande reste quoi qu'on en dise très valorisé (cf. Rolland Barthes, 1957, pp. 77-79).

On se rend à la boucherie pour les *grandes occasions* ou tout simplement au quotidien: *Le petit boucher local, les petites épiceries de campagne, y a de la qualité. Dans les petits villages y a des habitudes au niveau de la viande et les commerçants sont obligés de faire une certaine qualité pour garder la clientèle... qu'elle ne s'échappe pas.* C'est au travers de la qualité que Paul (ouvrier, 41 ans) pense trouver dans les petits commerces une exigence commerciale. L'épicier, le boucher se doivent de proposer des produits haut de gamme s'ils souhaitent conserver leur clientèle.

En fait, le contact direct établit la confiance: *Chez le boucher y a le côté convivial, tu regardes le morceau de viande qui te plait, tu peux discuter avec le boucher* (Jeannette, fonctionnaire, 58 ans)

Rudy (28 ans) cuisinier de son métier est responsable de l'approvisionnement familial même s'il fait les courses avec sa femme. D'une façon générale ils effectuent leurs achats en supermarché, mais font une exception pour la viande. Il se sert chez un boucher traditionnel. *Vraiment différent d'acheter chez le boucher. Je prends plus mon temps pour regarder la viande, c'est pas de la viande aseptisée... Toute rouge, toute belle. C'est de la viande qui a un peu vieillie. Dans mon métier on connaît la viande, je préfère la viande vieillie, contrairement à tous les gens qui savent pas du tout ce qu'est une bonne viande. Une bonne viande, il faut qu'elle soit un peu vieillie, qu'elle sèche un peu...*

Anthony Giddens s'attache à comprendre comment se crée la confiance et la sécurité dans un contexte mouvant (donc psychologiquement insécure).

Il définit ainsi la confiance: il s'agit d'un *sentiment de sécurité justifié par la fiabilité d'une personne ou d'un système, dans un cadre circonstanciel donné et cette sécurité exprime une foi dans la «probité» ou l'amour d'autrui ou dans la validité des systèmes abstraits*⁹² (Anthony Giddens, p. 41, 1994)

Pour comprendre cette confiance il faut donc prendre en compte les deux paramètres précédemment énoncés.

Le *système abstrait concerne les domaines techniques, (les) savoir-faire, régis par des règles standardisées et donc valables quel que soit le professionnel qualifié qui le met en œuvre, le lieu duquel il opère* (ibid. p. 88). Ces techniques prolifèrent dans notre quotidien: nous savons comment les faire fonctionner mais ignorons tout de la façon qui leur permet de fonctionner (l'usage quotidien d'un four à micro-ondes n'implique nullement que nous ayons des connaissances techniques de mise en œuvre de ces micro-ondes).

Les *systèmes abstraits* nous simplifient la vie mais la rendent également opaque. Nous sommes disqualifiés quant à la maîtrise de notre environnement. Nous en sommes réduits à faire confiance aux *systèmes abstraits*. Il y a cependant une certaine ambivalence dans cette confiance: elle repose sur l'expérience car à force d'utiliser les *systèmes experts*, nous apprenons à les connaître. La confiance repose donc sur l'expérience du bon fonctionnement. Cependant nous connaissons aussi leurs limites. La confiance en la technique est moins forte que celle que l'on peut avoir envers les personnes qualifiées⁹³.

Cette *garantie de fiabilité* qui s'établit entre deux personnes, est récupérée par les *systèmes abstraits* qui réintroduisent cette confiance par la création de *points d'accès*. Cependant, ces rencontres peuvent être *normalisées, et prendre l'apparence de la confiance telle qu'elle existe dans les rapports amicaux ou intimes*. Pourtant, *tout le monde sait que le véritable dépositaire de la confiance est le «système abstrait»* (ibid. p. 91) et non les individus qui le représentent dans les contextes donnés.

La *garantie de fiabilité* fonctionne d'autant mieux que l'on a affaire à une personne qualifiée. Le petit commerce joue le rôle du *point d'accès*. Le vendeur établit la médiation entre *scène et coulisse* (cf. Erving Goffman). Il s'agit d'une personne que la plupart du temps on connaît bien et en qui on a confiance. Il établit le lien entre la façon dont les denrées ont été produites et le mangeur. C'est cette personnalisation qui crée la fiabilité.

Comme nous l'avons vu, les mangeurs établissent un lien direct entre qualité gustative et sécurité sanitaire des aliments. Aussi, il est récurrent dans le discours d'entendre que ce qui est bon au

⁹² Le savoir technologique.

⁹³ Lors de notre enquête sur la crise de la vache folle il est apparu clairement que les personnes faisaient davantage confiance aux petits bouchers qu'aux grandes surfaces plus anonymes.

goût, ne présente pas de danger et est bon pour la santé. Pour bon nombre de mangeurs un mode artisanal de production, où le producteur prend son temps pour produire, est un facteur de qualité tant organoleptique que prophylactique.

Les épicerie exotiques ont un statut particulier. Elles ont une saveur de madeleine de Proust pour les migrants: *c'est vraiment fabuleux, on se sentirait encore au pays, parce qu'on trouve de l'arachide, des bananes de toutes sortes et c'est avec ça qu'on fait nos sauces* (Marie Andrée, 73 ans)

Les marchés ont aussi une saveur exotique surtout pour ceux qui les fréquentent pendant les vacances. Mais d'autres raisons poussent les mangeurs à se rendre dans les marchés: le prix et la qualité. Effectivement les mangeurs les plus soucieux de réaliser des économies se rendent dans des marchés (à Bordeaux celui des Capucins est régulièrement évoqué), les légumes et les fruits y sont à la fois, selon ceux qui s'y approvisionnent, moins chers et meilleurs qu'en grandes surfaces, où ils ne sont pas assez murs. A l'instar de la relation décrite avec le boucher c'est la relation interpersonnelle qui joue entre acheteur et vendeur.

Pour Manu qui souvent s'approvisionne sur les marchés: *On voit aussi la tête du vendeur (...) Sur le marché on voit aussi le petit producteur (...) On se dit: celui-là on peut avoir confiance.*

Michelle (Cadre B fonction publique, 55 ans) et Albert (retraité de la fonction publique, 60 ans) achètent «l'épicerie» en Grandes surfaces, les fruits, les légumes, la charcuterie traditionnelle et la viande au marché. *Jusqu'à ce qu'Albert soit à la retraite, c'était moi, et depuis qu'Albert est à la retraite, c'est lui qui fait les courses, parce que moi j'ai horreur de faire les grandes surfaces. Moi je fais les marchés. J'aime bien aller au marché, c'est convivial, on rencontre du monde, on discute, on a de bons produits frais. C'est pas comme au supermarché, tu te sers sans faire attention.* Au marché il y a **ton fermier** (**ton** marque l'appartenance), **ton volailler** (Michelle).

Ainsi la perception de la «qualité» chez les personnes interrogées se construit sur la base de relations interpersonnelles de confiance (op. cit. Karen Montagne)

Francis est un marin pêcheur à la retraite mais *encore un petit peu en activité, juste pour améliorer la petite retraite* (Je ne suis qu'un pauvre paysan disait-on dans un sketch célèbre).. Nicole (63 ans) son épouse le seconde. Tous deux valorisent la cuisine comme activité féminine, et regrettent que les jeunes ne la pratiquent plus.

Ils sont assez méfiants vis-à-vis des grandes surfaces et n'y achètent que l'épicerie sèche. Ils préfèrent acheter *en petit. La viande aussi, c'est vrai. La viande on se sert chez le petit boucher.* Mais ils pratiquent beaucoup l'échange de services et de produits entre voisins. *Les fruits en été, entre voisins, y'a toujours quelqu'un qui en a. On n'en achète pratiquement pas. Le raisin, les pêches... Les légumes, c'est pareil. En campagne tout le monde se connaît, je te donne ça, je te donne ça. On s'en fait beaucoup de conserve, aussi.*

En bonne ménagère c'est elle qui s'occupe de l'approvisionnement, fait la cuisine et décide des menus. Cependant elle tient compte des goûts de son compagnon. *On est ensemble depuis trente-sept ans alors on a eu le temps de se connaître. Je sais très bien qu'il n'aime pas le chou et je n'en cuisine pas. C'est obligé, quand on est ensemble depuis tant d'années.*

La cuisine varie en fonction des saisons: *Davantage de grillé l'été, davantage de mijoté l'hiver.* Cependant le grillé (copieusement enduit de beurre lorsque c'est du bœuf) tient une place importante. Ils sont assez fier de l'identité médocaine de leur cuisine. Du reste David leur fils nie toute identité locale à la cuisine bordelaise qui selon lui est en fait médocaine - *On dit entrecôte bordelaise, mais en fait c'est à la médocaine, les sarments, c'est de chez nous... la moelle c'est nous qui la mettons - La lamproie on dit à la bordelaise mais c'est chez nous qu'on fait la lamproie au sang.* Ils s'adonnent à un certain chauvinisme culinaire et se réfèrent à leur tradition, tant pour justifier la pratique de la chasse (ils ne supportent pas de voir légiférer l'Europe et les euro-technocrates sur le sujet) que pour la cuisine. Ils reconnaissent préparer des recettes très proches de celles de leurs aïeux mais avec des variantes minimales selon le «pays» (et selon la ménagère du reste) mais revendiquent volontiers aussi l'influence arabe sur leur cuisine (les analyses de Christian Coulon sur le «grillé» dans *Le cuisinier médocain*, 2000)

Coté produits, ils ne manquent de rien et de part les réseaux de sociabilités entretenus, ils peuvent manger de tout. Du temps où Francis *faisait la mer* (la mer l'été et l'estuaire l'hiver), il n'était pas rare que des crustacés et parfois même des homards se retrouvent sur la table. Maintenant qu'il se contente de pêcher sur l'estuaire ils ont à disposition soles, bars, etc. Les petits poissons qui ne sont pas vendus atterrissent en friture dans leur assiette et cela comme entrée. Pour avoir dîné avec eux je dois leur reconnaître un appétit impressionnant.

Ils possèdent des animaux mais ne les tuent pas, ce qui à priori peut sembler paradoxal de la part d'un chasseur. *Les animaux de la maison, c'est les animaux de la maison. On a eu un lapin, on l'appelait «demain».* C'est-à-dire que jamais ils n'ont pu se résoudre à le sacrifier sur l'hôtel de la gastronomie repoussant sans cesse et jusqu'à sa mort naturelle la date de son exécution.

Je suis chasseur... J'ai des canards, j'ai des oies (...) Tout ce que je me sers pour la chasse, mes appeaux, je ne les mange pas. Les pigeons, je les ai donnés puisque je n'aime pas tuer mes bêtes. On a des poules...bon, on a les œufs...(...) Ça meurt de vieillesse parce que, c'est les animaux de la maison. C'est un peu nos enfants. (Francis)

La qualité, le bio, c'est ce qui est bien produit avec amour nous dit Nicole :

Le bio, c'est tout ce qui est naturel, en fait. (...) Il pêche le poisson lui-même. Nous on fait les produits dans le jardin. Ça c'est bio. On achète de la viande quand elle vient. Ça c'est du bio. Du moins à mon avis.(...) On achète les poulets chez son copain. Ça c'est du bio. Ce n'est pas du bio

dans les magasins bio. Pas du tout.(...) Par contre le terme bio dans les magasins, j'y crois pas trop, non, pas du tout.

La confiance est créée par la proximité qu'ils entretiennent avec l'aliment brut, soit parce qu'ils le produisent eux-mêmes, soit parce qu'il est produit par des personnes en qui ils ont confiance.

La distinction entre urbain et rural n'est peut être pas aussi limpide qu'il pourrait paraître de prime abord: ce n'est pas le lieu d'habitation qui prédomine dans la construction de la confiance mais le fait d'avoir accès ou non à l'aliment brut (réseaux, filière sans intermédiaire, auto production)

III - Les stratégies de crise: entre évitement et confiance

Si on définit la qualité comme une technologie de prévention du risque, la précaution, ce qui en situation de crise permet de l'éviter, il est possible d'analyser les implications de ces deux notions dans un contexte particulier. Nous partirons d'un exemple précis la «crise de la vache folle» de 2000 et les stratégies mises en œuvre par les acteurs-mangeurs pour «parer aux risques» selon l'expression consacrée par Dominique Bourg (2001). Ces stratégies étaient grosso-modo au nombre de deux, l'évitement (précaution) et la consommation restrictive (recherche de qualité)

1/ L'évitement

La première stratégie consistait à cesser toute consommation de viande bovine. Pour Christophe (enseignant en éducation socioculturelle dans un lycée agricole, 40 ans), *On ne sait rien sur cette maladie, les scientifiques non plus d'ailleurs. On dit qu'il n'y a aucun risque à manger du muscle. C'est faux. Ce qui est sûr c'est qu'on a pas réussi à prouver qu'il y avait un risque. Ne pas prouver qu'il existe un risque ne veut pas dire qu'il n'y en a pas.*

L'idée générale apparaît clairement, cadrant avec l'adage en vertu duquel il convient de s'abstenir lorsqu'il y a un doute. Xavier (inspecteur des douanes, 34 ans) avait également cessé toute consommation de viande bovine. Il éprouve une certaine méfiance vis-à-vis du discours des médias, en revanche il accorde un certain crédit dans celui des scientifiques (mot qu'il utilise pour désigner les experts) et se tient informé par des revues de vulgarisation scientifique. De plus sa paternité récente l'incite à redoubler de prudence - *J'ai arrêté de manger du bœuf en attendant plus d'informations.* Si Xavier a intériorisé le principe de précaution l'appliquant à lui-même de façon draconienne, c'est qu'il n'accorde guère de crédit aux médias ni à l'industrie agroalimentaire

toujours en *recherche de profits*. Un autre élément intervient, c'est qu'il est père. *Vis-à-vis de mon enfant il ne faut pas lui faire manger quelque chose qui pourrait... maintenant pour le reste de l'alimentation dont on parle pas, j'essaye de limiter la casse en me méfiant quand même*. Xavier montre son inquiétude en envisageant que son enfant pourrait contracter la maladie, sans nommer le risque et en laissant la phrase en suspens. Pourtant même s'il exclue le bœuf de son alimentation, il reste également méfiant quant aux autres denrées. Pour lui, ne plus consommer de viande de bœuf est douloureusement ressenti car c'est un produit qu'il apprécie particulièrement: *surtout l'entrecôte que j'adore*. *En attendant, je me rabats sur des produits de substitutions*. Cette dernière expression (produits de substitutions) semble faire référence à la toxicomanie: le bœuf, aliment apprécié mais néfaste doit être éliminé de sa propre consommation. Afin de surmonter le *manque* il se tourne vers d'autres produits moins attrayants (poulet, poisson).

Les personnes qui ne mangent plus de bœuf sont aussi celles qui formulent l'éventualité d'être déjà contaminées. Au moment du premier entretien, réalisé Mireille (67 ans) ne mangeait plus de bœuf. *C'est peut-être trop tard, je suis peut-être déjà contaminée, j'en sais rien, mais j'achète plus (de bœuf)*. *On en parle tellement que ça me met la tête comme une citrouille. Donc j'ai arrêté. Je suis pas près de me dire - j'ai arrêté mais je reprends. J'ai arrêté. Y'a plein de choses qu'on peut pas éviter parce que là, on sait qu'il y a un risque. Ne le prenons pas*. Au cours d'un second entretien (deux mois plus tard) Mireille avoue en consommer à nouveau. Non pas, nous dit-elle *parce que les médias en parlent moins*, mais pour accéder à une demande familiale. Son entourage souhaitant manger du bœuf, elle en prépare pour lui faire plaisir. Pourtant, lorsqu'elle n'en mangeait pas elle préparait souvent un double repas (bœuf pour les autres, autre viande pour elle): *Si ça tenait que de moi je n'en ferais pas à mes proches. Je ne peux pas les empêcher, mais moi, j'en ferais pas manger. Si ça tenait que de moi y en aurait plus chez moi*.

Isabelle (éducatrice, 39 ans), elle aussi formule la possibilité d'être contaminée. *Si je peux m'en empêcher, autant ne pas prendre le risque. J'ai déjà mangé de la viande de toute façon, mais je vais pas me dire -comme c'est trop tard je vais continuer d'en manger*». Comme Mireille, Isabelle a repris quelques mois plus tard la consommation de viande bovine, et n'attribue pas cela à la diminution du remous médiatique. Friande de certaines préparations qu'elle achète dans les magasins asiatiques, elle a appris que du bœuf entrainé dans leur composition, elle a donc repris la consommation de bœuf. Ainsi nous nous trouvons face à un paradoxe. Dans l'entretien elle affirmait - *Je vais pas me dire, comme c'est trop tard je vais continuer d'en manger*. La cohérence avec ce propos aurait été plutôt de cesser la consommation de ces préparations asiatiques.

La situation se complique, car même à l'époque où elle prétendait ne pas manger de bœuf, elle reconnaît avoir commis quelques écarts. Dans la petite ville où habite sa famille se tient

annuellement une fête de la vache. *Ils faisaient rôtir une vache sur la place du marché, tout le monde mangeait de la vache, c'était très populaire, sur la place, avec de grandes tables et on mangeait la vache rôtie.* Cet exemple montre que suivant le contexte, les circonstances, la méfiance peut s'estomper.

Pour les producteurs l'attitude des personnes qui ne mangent pas de bœuf est injustifiée. Gérard (éleveur bovin; 56 ans) tourne cette attitude en ridicule et en appelle au bon sens:

Les petits bouchers, ils travaillent normalement. Je vais au restaurant, je vois des gens manger beaucoup de viande. C'est les grandes surfaces qui n'en vendent plus. C'est pas la même clientèle. Les vrais consommateurs qui connaissent, vont chez les petits détaillants et les autres, ils sont attirés par n'importe quoi (la publicité). Ceux qui regardent la publicité croient n'importe quoi, parce que c'est écrit dans le journal. C'est une question de niveau intellectuel - pas de niveau financier - parce qu'y a des gens qui ont pas d'argent et qui vont chez le petit boucher. C'est un niveau intellectuel. Et les gens qui ont une belle situation, même s'ils gagnent beaucoup d'argent, même s'ils ont un certain poste, ils ont un niveau intellectuel inférieur aux autres, parce que le bon sens ça se mesure pas au niveau social ni à la réussite aux examens. Le bon sens, c'est autre chose. Le bon sens, c'est inné. Le bon sens... Faut être paysan pour avoir du bon sens et les paysans, à priori, ils mangent de la viande.

Le raisonnement de Gérard est quasi mathématique. Manger de la viande ou ne pas en manger est une question de *niveau intellectuel*. Celui qui va chez le petit commerçant a un *esprit indépendant* et fait *ses choix librement*. Les autres, ceux qui vont dans les grandes surfaces se laissent influencer par la publicité – ceux qui se laissent influencer par la publicité se laissent (par relation de cause à effet) influencer par les médias. Le *niveau intellectuel* n'a rien à voir avec la position sociale, c'est une chose *innée* qui relève *du bon sens*. C'est l'apanage des paysans. La preuve : ils mangent de la viande! – la boucle est bouclée. Dans cette perspective la quantité de viande consommée est un précieux indicateur pour mesurer *bon sens* et *niveau intellectuel*. Ce discours se retrouve, bien que de façon moins extrême, moins exacerbée chez certains producteurs.

D'autres sont plus nuancés. Pour eux, éleveurs et consommateurs sont *dans la même galère* (Alain, éleveur, 53 ans), pris en otage par les médias qui agitent des épouvantails.

Parfois *l'évitement* de la viande bovine, de choix individuel peut devenir un engagement collectif. C'est ce qui est notamment arrivé dans le cadre de comités de parents d'élèves faisant pression pour éliminer la viande de bœuf du menu des cantines. Deux éleveurs, exerçant des activités politiques, ont été confrontés à ce problème.

Les parents d'élèves, ils sont pas représentatifs. Les associations, elles, sont orientées politiquement. J'ai jamais été parents d'élèves à cause de ça, mais j'ai vu ceux qui y sont, c'est ceux qui peuvent avoir aucune place nulle part ailleurs, ils ont des enfants qui sont en difficultés parce que c'est génétique. Ceux-là ils sont... Faut les voir. Je dis au président des parents d'élèves de lire. Phonétiquement... j'ai compris! Eux aussi: faut pas de viande, faut pas de risque, le maire est inconséquent. A la fin, la viande a été interdite parce qu'ils ont lu. Ce sont des gens qui lisent peu, ils lisent pas du tout un rapport, ils lisent les titres et ça leur suffit (Gérard)

Cet exposé peut être mis en relation avec ce qui a été précédemment énoncé: pour Gérard, ceux qui ne mangent pas de bœuf sont influençables. Le reste de l'entretien permet aussi d'aller un peu plus loin dans l'analyse. Ces personnes, toujours selon lui ont un faible niveau culturel. Elles sont manipulées par les associations de parents d'élèves *orientées politiquement*. Ces orientations politiques sont les mêmes que celles du pouvoir en place (au moment de l'entretien en 2001), qui ne soutient pas la production (cela apparaît dans le reste de l'entretien).

Jean-Pierre (50 ans) éleveur mais aussi maire d'une petite commune des Landes a été confronté au même problème. En revanche, en faisant preuve de pédagogie et en mettant en avant de réelles qualités de tacticien il a réussi à retourner la situation.

On n'est pas une commune rurale, on est mille habitants mais sociologiquement on est une population urbaine (Mont-de-Marsan se trouve à une dizaine de kilomètres). On est plus que quatre ou cinq actifs (dans l'élevage). Le mardi suivant la fameuse émission de M6 (...) on avait une commission scolaire, où on retrouve les enseignants, les parents d'élèves, et effectivement la question est arrivée. Le secrétaire de mairie m'avait dit - la question va arriver. Je m'y étais un petit peu préparé. J'avais pas vu l'émission - heureusement! Et donc, d'entrée de jeu et sans trop de concertations avec mon adjoint, après il m'a fait confiance, j'ai dit non. J'ai eu la demande de l'interdiction de la viande dans la cantine. J'ai en général une attitude assez peu directive, mais là je l'ai été. Je connaissais pas non plus la réaction des maires de Bordeaux, Paris, Mont de Marsan et Dax. J'ai dit non, je ferais pas ça. Je préfère démissionner de mon rôle de maire plutôt que de faire ça. Alors si vous voulez quand on s'y connaît un petit peu, les gens font confiance. J'ai expliqué qu'on pouvait améliorer le menu de la cantine en donnant des viandes de meilleure qualité gustative et j'ai expliqué que les positions qu'avaient pris les pouvoirs publics assuraient la sécurité sanitaire, notamment avec le retrait des ris et compagnie, et j'ai senti qu'après quelques appréhensions des mamans ont basculé parce que dans ce genre de situation vous avez quelques personnes qui s'expriment et beaucoup qui observent. C'est comme ça que ça se passe, et j'ai senti au cours de la réunion que ça basculait, que si j'avais eu une attitude moins directive la

psychose aurait pu s'installer. J'ai expliqué que faire manger du bœuf de Chalosse⁹⁴ c'était au titre du bon goût, on en profite et comme ça vous aurez plus facilement connaissance de l'origine des animaux qui sont servis à vos enfants. Pour les steaks hachés c'était plus compliqué. Jusqu'à présent on s'approvisionnait en steaks hachés surgelés, produits industriellement. Là c'est difficile de trouver l'origine. Alors on a fait une opération steaks hachés à partir du bœuf de Chalosse. On a effectivement dépensé un peu plus d'énergie pour être pédagogique par rapport à ça. Et puis, ça s'est bien passé, les gamins étaient contents, Radio Bleu est venue à cette occasion, parce que, aussi bizarre que ça puisse paraître le fait de résister, on est devenu un cas.

On retrouve ici l'idée d'une construction de la confiance qui se constitue dans la relation de face à face: lorsqu'on est en mesure d'identifier le produit, qu'une personne compétente (ou en tout cas perçue comme telle) explique qu'il n'y a pas de risque, la confiance se rétablit. Du reste si certaines personnes en période de crise se sont abstenues de toute consommation de viande bovine, la plupart des locuteurs ont continué à manger du bœuf tout en prenant un certain nombre de précautions.

2/ La consommation restrictive

Une autre stratégie visant à réduire le risque consiste à effectuer ses achats chez le boucher. Bertrand (34 ans, inspecteur des marchés) explique: *Je vais chez un petit boucher, je connais le lieu de production, je connais la viande, je sais la qualité des bêtes, je sais comment elles sont élevées, à l'air et sans farines animales.* Nous nous trouvons ici dans une perspective proche de celle évoquée précédemment. Le petit commerçant est une personne à qui Bertrand fait confiance. Il permet d'acquérir des denrées dont la haute qualité est avérée: des bœufs élevés dans un pré et nourris avec des produits naturels et pour résumer, conformes à l'idée qu'il se fait de l'agriculture. Cette confiance, Jean-François (ouvrier agricole, 33 ans) la traduit par une formule digne d'un spot publicitaire : *J'ai confiance dans mon boucher, c'est pas un boucher, c'est **mon boucher***». Ce qui est intéressant dans cette phrase, c'est que **mon** s'oppose au **un**, anonyme. Il marque la relation privilégiée qui existe entre le boucher et son client. La notion de proximité définit la relation au petit commerçant et celle d'anonymat, l'achat en grande surface. C'est la relation interpersonnelle qui crée la confiance. Outre les conseils qu'il prodigue, ce qui établit la confiance, c'est l'idée même qu'on ne peut être empoisonné par une personne avec qui on a des relations fréquentes. Cette même idée est exprimée par Bruno (46 ans) responsable de l'association interprofessionnelle

⁹⁴ Le bœuf servi à la cantine n'est pas celui de son élevage, pour ne pas mélanger, responsabilités politiques locales et intérêt économique personnel.

Aquibev quand il explique que l'on a plus facilement confiance en la *face rubiconde* d'un boucher détaillant que devant la *vitrine réfrigérée* d'un supermarché. Pour Cécile (24 ans, étudiante) *le steak en supermarché, c'est un produit un peu bizarre*. On est en droit de s'interroger sur le sens du mot *bizarre*, sur ce qu'il contient. D'une certaine façon, ce mot évoque une difficulté que l'on peut avoir à définir, à identifier l'aliment. Le boucher, donc *l'homme de l'art qui connaît*, et aime son métier, cristallise la confiance que peut avoir en lui le consommateur.

Pourtant, le doute peut surgir au détour d'un propos. En *prenant de la viande chez son boucher, on se dit que bon, on sait où il prend sa viande, il doit savoir d'où elle arrive, pourtant même là il y a des facteurs qu'il ne peut pas contrôler* (David, 41 ans, fonctionnaire). On note ici que si la confiance dans le boucher n'est pas remise en cause, David pense que certains paramètres peuvent lui échapper.

On peut s'interroger sur cette confiance que les personnes accordent à leur boucher. Pourquoi n'y aurait-il pas d'escrocs dans cette profession⁹⁵?

Les entretiens montrent que certains locuteurs sont prêts à admettre qu'il y a des abus dans cette profession mais bien sûr, elle ne concerne pas leur boucher. Pour Alain (éleveur bovin) il faut établir une distinction entre les *bons* et les *mauvais* bouchers: *Parce que, qui dit boucher, dit qualité... On sait d'où ça vient même si chez certains bouchers c'est pas mieux que dans la grande distribution. Je vois à Bordeaux, y avait un boucher, il prend le téléphone, il arrive à sept heures trente, à huit heures. Ils sont capables de mettre la viande sur l'étal. Alors qu'il y avait le vrai boucher d'autrefois, il se levait à quatre heures du matin pour dépouiller la vache.*

Cette distinction établit le portrait du boucher tel qu'il devrait être. Il fait son travail comme un sacerdoce avec courage et abnégation. Il se lève à quatre heures pour *dépouiller* lui-même la vache. En revanche le mauvais boucher se comporte différemment. Il arrive tard à son travail et passe son temps au téléphone: d'un côté, travail manuel et connaissance intime du produit, et de l'autre, travail purement commercial.

Mireille (67 ans) qui autrefois a travaillé dans une boucherie se montre encore plus dure. *Ils font toutes les magouilles qu'ils peuvent. Ils ont pas peur les bouchers de quartier, du sucre dans les déchets⁹⁶, plein de merde, et tout. Alors ça n'a pas dû changer beaucoup. Peut-être oui, si y'a plus de contrôles. J'en sais rien. Il est meilleur le petit boucher! L'histoire chez Brunet⁹⁷ et H... qui nous vendait la viande, à nous, ils sont en prison. Alors les gens disent - «Moi je vais chez mon boucher parce que c'est la qualité», le boucher? Bof! J'y crois pas.*

⁹⁵ L'affaire Brunet, dont le verdict a été rendu le 15 mars 2001 (année de l'enquête) atteste des pratiques *douteuses* qui parfois ont cours dans cette profession.

⁹⁶ Il s'agit de la viande pour animaux. Rajouter du sucre est une pratique illégale qui rend la viande plus appétissante et les animaux familiers la consomment donc avec plus de plaisir.

⁹⁷ Depuis cet entretien ceux-ci ont été condamnés

Mireille trouve aussi que les bouchers étaient méprisants pour les clients: *Je suis choquée moi. On a l'impression qu'il y a deux races, l'acheteur et le vendeur. Ils jugeaient le comportement de la clientèle, un peu comme on aurait jugé une race d'animaux. Ça m'a toujours choqué. Ces gens là, les bouchers et autres, ils avaient des vacances comme les clients, ils vivaient comme les clients. Ils parlaient des gens qui achetaient comme d'une race spéciale.*

Notons qu'il faut prendre ces propos pour ce qu'ils sont, un témoignage singulier, dans un contexte donné. Sa valeur n'est pas généralisante, et il ne faut pas conclure que tous les bouchers ont des pratiques frauduleuses et méprisent leurs clients. Il s'agit d'un témoignage de l'intérieur (aux Capucins dans les années soixante-dix, quatre-vingt) qui apporte un point de vue différent de celui des autres mangeurs. Il y a d'un côté le boucher vu par les consommateurs de façon très positive, de l'autre le boucher vu par une personne ayant travaillé avec eux et qui les voit de façon négative. Ce sont deux discours orientés, qui chacun comporte sa part de vérité. Si la plupart des interlocuteurs accordent leur confiance aux petits commerçants ou aux produits bio, c'est qu'en donnant une identité au produit, ils en autorisent l'incorporation.

3/ Le naturel, encore - La tradition, toujours

Ce besoin d'être rassurés et de consommer des produits conformes à l'idée qu'ils se font de l'élevage repose sur une conception de l'agriculture liée au passé, une représentation mythique de l'agriculture où le paysan, sorte de bon sauvage apparaît comme gardien de la tradition et de la nature. Pourtant l'agriculture s'est modernisée mais cette modernisation n'a pas été bien intégrée.

La tradition

Cécile par exemple a une idée très précise de ce que l'on devrait faire en matière d'élevage. *On prend une vache, on essaie de l'élever le plus tard possible au lait, après on met le veau dans un pré parce que c'est pas un animal à manger de la graine⁹⁸.* Cécile oppose l'élevage, tel qu'elle se le représente (de façon idéale), à la façon dont elle pense qu'il est pratiqué majoritairement. L'élevage est dans cette perspective en accord avec la représentation traditionnelle, la vache est dans le pré et mange de l'herbe, le veau est nourri au lait. Ce point de vue est partagé par

⁹⁸ Il est intéressant de constater que le complément alimentaire est désigné par une métaphore végétale: la graine.

l'ensemble des mangeurs interrogés. David dit que *ça serait mieux si on produisait les choses de manière écologique*. Xavier, pour sa part est partisan de l'élevage extensif : *alors on revient à la notion d'élevage extensif. Il y aurait quelque chose d'intéressant pour des gens qui veulent revenir à la nature*. Ces deux remarques apportent une indication nouvelle. C'est la notion de nature. Pour le consommateur la méthode d'élevage idéale est liée à la nature.

Sur ce point le discours des éleveurs est en adéquation avec les représentations des consommateurs. Gérard est *contre l'élevage intensif et pour l'élevage extensif*.

Alain décrit la façon dont il élève les vaches: *On soigne plus à la fourche et compagnie, parce qu'on a un ensileur, mais enfin c'est un truc simple et ça prend dans le tas, ça distribue. On a les veaux, les petits veaux, je les fais boire au seau et les blonds, je fais la farine de maïs et je mets dans un coin pour qu'ils mangent seuls, tranquilles. Et après je donne du foin et comme ça, ça reste artisanal*. Il veut démontrer que son travail est radicalement différent de ce que montrent les médias. Il correspond à l'idée que se font les consommateurs de l'élevage. Certaines innovations techniques sont intervenues, on ne nourrit plus les vaches à la fourche mais à l'ensileuse. Ce sacrifice fait à la modernité ne change en rien le fond. Les produits donnés (foin, farine de maïs) sont *naturels*, cultivés par lui et ne présentent aucun risque. Par ailleurs, conformément aux représentations des consommateurs, ses vaches sont élevées en *plein air*. *C'est pas quatre cents vaches avec des machines, non, non, non... et moi je suis très mal équipé en bâtiments, je suis un peu anti-bâtiments, moi. J'ai encore quand même, je veux pas dire de bêtises, mais une bonne quarantaine de bêtes dehors tout l'hiver qui sont dans un bois, en bordure de bois et voilà, quoi. Moi, je mets du foin au milieu du bois et je donne un peu d'ensilage le matin. Voilà, elles ont cinq hectares. Alors elles s'y trouvent bien*.

Dans cette perspective la vache est à sa place, nourrie de produits naturels, dans un vaste espace extérieur.

Jean-Pierre qui, avant de reprendre l'exploitation familiale, a été ingénieur zootechnicien trouve que le progrès technique est une bonne chose pour l'agriculture et l'élevage. *Moi, je suis fils d'agriculteur, avec une exploitation de quatre ou cinq hectares, et mon père a fait partie de la génération de ceux qui ont modernisé l'exploitation. Il s'est constitué une exploitation viable etc. Après j'ai continué mais le grand pas, c'est mon père qui l'a fait. Et je crois que dans l'esprit du public, pour ceux qui sont sortis de l'agriculture, ils ont toujours la nostalgie du paysan bien gentil, qui avait trois poules et quatre canards, et qui à priori, parce qu'ils ont de bons souvenirs, ne peuvent considérer que ce qu'ils produisaient ne pouvait être que bon et que les autres, bof!. En toile de fond, je crois qu'effectivement on est encore une vieille société rurale qui a la nostalgie*

*des grands-parents ruraux. Et donc dans ce cas, on abandonne toute rigueur intellectuelle. Il met en avant, que les personnes ont une idée fausse de la société rurale. Le paysan⁹⁹ tel que l'imaginent les citadins n'existe plus. La société rurale n'a rien d'une *société froide* et le paysan n'est pas *le sauvage de l'intérieur*¹⁰⁰ qu'imaginent les citadins. Pour Jean-Pierre, c'est cette nostalgie d'un passé mythique qui empêche *toute rigueur intellectuelle* et incite à croire que par le passé les denrées étaient meilleures et plus saines.*

Le naturel

Nos interlocuteurs sont majoritairement en recherche de produits de qualité. *Je suis en recherche de nourriture authentique. On devrait offrir une alimentation saine (à tous) produite dans des règles tout à fait normales. On va vers une nourriture à deux vitesses. Est-ce que les gens sont prêts à payer trente francs de plus des steaks hachés?* (Bertrand).

Derrière tout cela, transparaît l'idée selon laquelle nous nous dirigeons vers deux types de productions alimentaires: il y aura les personnes aisées pouvant acheter une alimentation apportant toutes les garanties sanitaires et les autres devront accepter de consommer des produits n'apportant pas la même sécurité. D'un côté Bertrand regrette que tous n'aient pas accès à une nourriture *produite dans des règles tout à fait normales*, de l'autre, il fait appel à la responsabilité personnelle et s'interroge. *Les personnes sont-elles prêtes à payer plus cher?* Isabelle rejoint Bertrand sur ces points. *Ce qui est dommage maintenant si tu veux manger bien, il faut que tu aies de l'argent. Alors qu'on devrait tous manger bien, avec des moyens différents. Tous les steaks surgelés à vingt balles, c'est les gens qui n'ont pas de fric qui en achètent. S'il n'y avait pas autant de demande il n'y aurait pas autant de production. Quand tu peux aller acheter de la viande à vingt francs... Moi j'ai choisi de pas manger souvent mais de mettre le prix.*

Nous devrions tous *manger bien*, mais pour Isabelle manger bien est aussi une question de choix. Elle préfère consommer moins souvent de la viande, mais qu'elle soit de qualité. Dans les discours apparaissent aussi une assimilation entre les qualités organoleptiques d'un produit et la sécurité sanitaire. Dans les faits cela est inexact, la sécurité sanitaire est la même pour tous, quel que soit le produit. Bruno résume cet état d'esprit par la formule : *Il existe une confusion entre qualité gustative et sécurité alimentaire.*

⁹⁹ Jean-Pierre utilise le terme de paysan lorsqu'il parle des représentations que s'en font les citadins. Lorsqu'il parle de sa réalité, il emploie les termes *éleveur* ou *exploitant*.

¹⁰⁰ Comme le dit avec humour François Laplantine (1987, p. 15)

Pour Cécile, *ce qui est plus sain est meilleur* (au goût) et pour David, *quand c'est élevé naturellement, c'est meilleur. Quand tu achètes en supermarché, c'est pas pareil.*

Dans cette deuxième remarque on constate que d'un côté est évoquée la façon dont on produit, de l'autre (le supermarché) la production est éludée, l'aliment n'est attaché qu'au lieu d'achat. Ici apparaît l'angoisse que représente l'incorporation d'un produit anonyme.

Nous voyons apparaître le mythe du naturel. Cécile s'exclame - *Si ça continue on va se mettre à manger du plastique.* Le naturel, catégorie qui s'oppose à l'artificiel se trouve ainsi paré de toutes les vertus sanitaires. *Manger du naturel c'est mieux. Quelque chose d'artificiel y'a pas cet apport en vitamines qu'il y a dans le naturel.*

Isabelle dit: *La nature, c'est bon. C'est la main de l'homme et ce qu'il rajoute qui est mauvais. Si tu la connais bien, la nature est bonne. La nature est nourricière.* Dans cette perspective, il faut apprendre à apprivoiser la nature (qui est bonne pour qui la connaît), pour en tirer les bienfaits. L'artificiel est mauvais, c'est un produit manipulé par l'homme.

Autopsie d'une «confusion»:

Chez les éleveurs, il existe une pluralité des discours: certains valorisent un mode de production *traditionnel* et *naturel* (ne serait-ce que pour des raisons d'image) d'autres non. Bruno, pour sa part pense que considérer la nature comme bienveillante est une aberration car *le progrès s'est toujours fait contre la nature.* Il lui semble que les consommateurs ont une attitude irrationnelle et *font une confusion entre le bon et le sain.* Pourtant cette assimilation entre *tradition*, mode de production *naturelle*, et sécurité sanitaire est entretenue par certains professionnels.

Cet intérêt pour l'authentique peut s'expliquer par la nostalgie d'un *espace social où le mangeur vivait à l'abri d'une culture culinaire clairement identifiée.* (Jean-Pierre Poulain, 1997, p. 117).

Dans l'imaginaire contemporain cette *tradition* que l'on valorise se pose comme quelque chose de stable, d'immuable et faisant contrepoids à l'industrialisation. Dans les formulations des individus on peut retrouver une image idéalisée de la ruralité comme espace d'harmonie des hommes entre eux et avec la nature.

Pourtant cette redécouverte du terroir et de la tradition cache de nombreux enjeux politiques et économiques. (cf. supra, première partie, chapitre. 2)

Au niveau du commerce local on peut retrouver ce même discours qui entretient la confusion. L'entretien avec Marcel (69 ans), boucher en milieu rural est de ce point de vue édifiant. Nous en reproduisons ici une partie qu'il conviendra ensuite de commenter.

Y'a pas de danger puisque cette maladie, elle se fixe pas dans les muscles. Donc, les muscles c'est la viande. Donc sur la viande y'a risque zéro. Ça ne risque rien puisque c'est une maladie qui se fixe sur les abats, sur la cervelle et la moelle épinière donc elle se fixe pas sur le muscle. Là, c'est les scientifiques qui le disent. Donc eux ils savent de quoi ils parlent. Et ils ont dit, y avait pas de risque zéro (...) Les gens au départ ils ont réagi. La première semaine et y a eu une baisse, les gens en ont moins mangé et maintenant c'est reparti. Voilà, pour les fêtes en temps ordinaire pour la Noël on vend davantage de volaille. Et là c'est le contraire. On a vendu davantage de rôtis de bœuf que de volaille. Ceux qui ont été touchés, c'est les grandes surfaces. J'estime que les grandes surfaces, ils vendent de la qualité qui est moins bonne. Chez les petits bouchers on vend de la qualité qui est autre que les grandes surfaces. Et puis les grandes surfaces elles font des promotions. Y'a pas de miracle. Si tu vends bon marché, il faut acheter bon marché. Et bon et bon marché, ça va pas ensemble. Dans les grandes surfaces tu vas trouver de la petite viande¹⁰¹. Chez les bouchers tu as de la grosse viande. Nous, on prend des quartiers qui font cent dix, cent vingt kilos tandis qu'eux ils prennent des quartiers à quatre-vingt, quatre-vingt-dix kilos. Ce qui fait que j'ai une entrecôte qui va faire un kilo, dans les grandes surfaces une entrecôte qui va faire sept cents grammes, c'est plus maigre, c'est pas pareil, c'est pas la même qualité, on peut pas comparer. Disons que dans les grandes surfaces t'en as pour ton argent, c'est tout.

Comment Maurice présente-il son argumentation? Il adopte tout d'abord un discours stéréotypé qui vise à convaincre qu'il n'y a aucun danger à consommer de la viande (Appel au savoir des scientifiques, messages répétés *risque zéro, ça risque rien*). Par la suite il explique que les ventes ont chuté au début de la crise. Maintenant c'est fini. La preuve? Pour les fêtes de fin d'année les gens achètent davantage de bœuf que les autres années. Par opposition, les supermarchés ont pâti de la *crise*. Là, s'opère un glissement, il n'est plus question de sécurité sanitaire mais de qualité gustative. Les supermarchés vendent de la *petite viande*, les bouchers de la *grosse viande*. De l'expression *petite viande*, ressort l'idée d'une viande produite en quelque sorte, *hors sol*, vite fait. Ainsi l'organoleptique entérine des représentations des réseaux de distributions. La qualité gustative d'un produit est génératrice de confiance.

Ainsi par un habile jeu de glissements successifs¹⁰², Maurice fait un amalgame entre maladie de la vache folle et qualité gustative entretenant la fameuse *confusion* pointée par Bruno.

Pour résumer: Les mangeurs établissent une hiérarchie des lieux d'approvisionnement qui va du plus personnel au plus anonyme (existence ou absence de relation de face à face acheteur/vendeur) et en fonction de «l'étirement de la filière» (circuit court /circuit long) et cela que les mangeurs soient ruraux ou urbains –développement des AMAP et des potagers en ville.

¹⁰¹ Les stratégies d'achat du boucher: aller aux abattoirs et choisir non une bête ou une demi bête mais simplement un morceau

¹⁰² Conscient ou non.

Ce qui est vrai dans le déclaratif ne l'est pas forcément dans la pratique puisque ruraux et urbains ne sont pas à égalité face aux réseaux de distribution.

Ainsi la notion de qualité revêt une signification sensiblement différente dans ses acceptions juridiques et celles formulées par les mangeurs. Les crises alimentaires qui se sont développées ces dernières années (Vache Folle, Grippe aviaire, etc.) ne sont pas pour rien dans le désir d'identification de l'aliment en tant que vecteur de confiance. Cependant l'arsenal juridico-commercial que sont les labels et autres certifications restent moins efficaces dans la construction de la confiance que le face à face avec cet «homme de l'art» qu'est l'artisan commerçant ou ce qui est fait par soi-même et où on a la maîtrise absolue de «l'outil de production».

L'EFFET GENERATION

Peurs, stratégies et comportements alimentaires

Introduction: temps biologique, temps social

Dans le chapitre précédent nous avons abordé (entre autre) la construction sociale de la confiance/méfiace en fonction des représentations de l'aliment et du réseau de distribution à partir de l'habitat (urbain/rural) et de l'accès plus ou moins direct à la production de celui-ci (longueur du circuit de distribution). Ici nous aborderons cette même construction à partir de l'inscription historique et générationnelle des mangeurs.

Par le comparatisme entre générations nous pourrions comprendre le processus à l'œuvre dans les modifications intervenues au cours de la seconde moitié du siècle précédent dans leurs pratiques alimentaires et les représentations qui émergent. Pour ce faire nous brosserons dans une perspective régressive quelques portraits qui nous ont semblé significatifs. Nous verrons comment l'élargissement des palettes de produits à dispositions¹⁰³ et de goût pour la consommation à tout craind inhérent au «pacte fordiste» (Alain Lipietz, 1997) caractéristique des trente glorieuses ont modifié notre rapport à l'alimentation.

Nous tentons ici d'aborder les peurs, stratégies et comportements alimentaires en croisant génération, genre et parcours socioculturel. Dans cette perspective l'altérité est celui avec qui on mange et qui a éventuellement préparé le repas. Nous traiterons donc de rapports sociaux de genre. En toile de fond se profile la question des remises en cause de la division sexuée du travail: paradoxalement, cette émancipation des femmes est souvent critiquée et pas seulement par les hommes, les femmes au foyer valorisant leur statut et en tout cas dans les milieux populaires. Celles qui sont obligées de travailler pour faire «bouillir la marmite», souvent, sont contraintes d'assumer une double journée et regrettent d'être obligées de travailler.

¹⁰³ Notamment au travers du pacte le pacte productiviste passé entre l'état gaullien et les agriculteurs – Jean-Pierre Poulain, 2002- et les stratégies de pénétration du quotidien par les firmes de l'industrie agro-alimentaire. En rendant l'accès à l'alimentation pratique dans un contexte d'émancipation de l'esclavage domestique pour les femmes : notons que cette émancipation par les «tout prêt» et des appareils domestiques performants était et reste t le mode de communication marketing des salons ménagers de paris etc. mais dans la pratique ne modifie en rien la division sexuée des rôles sociaux. (cf. analyses de Dominique Méda, 2001)

*On devrait instaurer un salaire ou une allocation pour les femmes au foyer nous dit Fabienne (42 ans, ouvrière, mariée, trois enfants)sans remettre un instant en question l'assignation aux tâches domestiques des femmes. Eloïse (33 ans, enseignante, vivant en couple et ayant adopté un enfant) avec qui nous abordons la question la résume de façon imagée: *Si les mecs chopent du cholestérol c'est à cause de leurs femmes car si la chute a été provoquée par Eve qui a croqué la pomme, le cholestérol vient aux hommes car leur femme n'a pas réussi à les convaincre d'en manger suffisamment des pommes (...) Tu vois c'est toujours la faute aux femmes et tes nanas qui disent que les femmes cuisinent plus et patati et patata, elles sont plus que complice de ça!**

La question du genre semble cruciale dans la construction des représentations de ce que doit être l'alimentation et cela, quel que soit l'âge des mangeurs. Le discours des femmes que nous avons rencontrées, et cela quel que soit l'âge ou la catégorie socioculturelles d'appartenance, est plus empreint de réflexivité (notamment en accordant une plus grande place à la diététique) que le discours masculin. Nous pouvons d'ores et déjà proposer deux pistes à explorer pour expliquer cela.

La première piste serait d'ordre socioculturel: dans la société occidentale moderne, les femmes, davantage que les hommes, semblent autorisées à exprimer leurs craintes; mais aussi parce que dans la division sociale des genres, les femmes largement plus fréquemment que les hommes ont charge de la cuisine.

La seconde piste serait plutôt d'ordre bio culturel: par bio culturel nous n'entendons pas, comme le font des sociobiologistes tels que Edward O Wilson¹⁰⁴, que la différence de genre induirait des comportements différents pour des raisons innées (masculin/féminin), mais plutôt que la culture suggère des rôles différents qui sont intériorisés au cours de la socialisation. Nous pensons donc que les femmes (même si elles ne sont pas mères) ont été éduquées, afin de pouvoir assurer leur descendance et en tant que future responsable de l'alimentation de la famille, à prêter attention à la/leur santé.

Dans un contexte où la division sexuée des rôles persiste, on assiste à une remise en question du travail des femmes ou tout au moins à une interrogation sur une telle transformation sociale. Il semble se profiler une représentation décadentiste de la société qui revendique outre l'accès à des nourritures saines «comme avant» un retour aux valeurs traditionnelles. Une telle énonciation est surtout le fait des plus âgés de nos locuteurs, mais pas seulement: tout cela est sous-tendu par l'idée qu'au sein du ménage c'est la femme qui a charge de la sécurité alimentaire et qu'elle est en grande partie responsable si on n'est pas en sécurité. Pour caricaturale qu'elle puisse paraître cette idée transparaît dans le propos de nombre de nos locuteurs. Le fil conducteur de ce chapitre sera ce paradoxe abordé à partir des générations. Nous commencerons par les plus anciennes: celles chez

¹⁰⁴ Cf. les analyses de Marshall Sahlins, 1980

qui ce discours est tenu de façon plutôt explicite et bien assumé; puis dans un second temps nous partirons des générations les plus jeunes qui reprennent parfois à leur compte un tel discours (mais de façon plus voilée).

La génération (ou cohorte) désigne en sociologie des personnes dans une tranche d'âge similaire et caractérisée par le fait d'avoir vécu simultanément le même événement.

Déjà en 1928 Karl Mannheim notait que *le problème des générations est un problème qu'il faut prendre au sérieux. C'est un fil conducteur indispensable à la connaissance de la formation des mouvements sociaux et spirituels. Sa portée pratique devient évidente dès lors qu'il s'agit de comprendre avec précision les bouleversements accélérés de l'actualité immédiate* (Karl Mannheim, 1990, p. 39). *Le phénomène social de l'ensemble générationnel se fonde sur le rythme biologique des naissances et des morts* (ibid. p. 44). Il ne faut cependant pas en déduire qu'il ne soit réductible qu'à des données biologiques: en effet, *si l'être ensemble social des hommes n'existait pas, s'il n'y avait pas de structure déterminée de la société, s'il n'y a pas l'histoire qui repose sur des continuités spécifiques, alors l'ensemble générationnel qui repose sur le phénomène de la situation n'apparaîtrait pas, mais seulement la naissance, le vieillissement et la mort*¹⁰⁵ (ibid. p. 44). L'ensemble générationnel doit donc être envisagé comme *un type particulier de situation sociale* (ibid.).

L'auteur distingue à la manière de Marx à propos des classes sociales (en soi et pour soi) deux niveaux de conscientisation d'appartenance à une génération. *La simple contemporanéité ne suffit pas pour constituer une situation de génération analogue. Il faut être né dans un même espace historico social - dans la même communauté de vie historique - dans le même temps pour relever de cette situation, pour pouvoir en partager passivement les obstacles et les chances, mais aussi pour pouvoir les utiliser activement* (ibid. p. 58). Il s'agit d'un ensemble d'individus liés par la *participation au destin commun de cette unité historico-sociale* (ibid. p. 58). Y a-t-il donc situation de génération et conscience de génération? Ainsi des générations potentielles constituées de personnes dans une tranche d'âge similaire et caractérisée par le fait d'avoir vécu simultanément le même événement ne conscientiseront cette appartenance et deviendront générations effectives que si certains *événements fondateurs* interviennent permettant ainsi l'éclosion d'une *conscience de génération*. Ces événements fondateurs, (qui prennent souvent forme de ruptures), pour qu'ils influent sur la conscience de génération doivent survenir au moment où émerge l'identité (entrée dans l'âge adulte) et où se constitue leur idéologie (représentation du monde), *grandir dans un groupe ne signifie pas seulement souscrire aux valeurs caractéristiques du groupe, mais appréhender les choses sous l'aspect propre au groupe. Les concepts dans la nuance propre au*

¹⁰⁵ Idée de génération biologique et sociologique

groupe, les contenus psychiques-spirituels sous la forme propre au groupe (ibid. p. 62). Les événements jouent donc un rôle fondateur dans la constitution de l'identité du mangeur dans la mesure où ils constituent un pattern auquel l'acteur peut choisir de se conformer ou se soustraire.

Par ces intentions structurantes, des individus séparés spatialement, qui n'entrent jamais en contact personnel, peuvent être rassemblés: telle est la signification sociale de ses dispositions. Alors qu'une situation de génération semblable n'est qu'une potentialité, un ensemble générationnel se constitue à partir de la participation des individus relevant de la même génération à un destin commun et aux contenus qui en relèvent et qui y sont liés. Alors des unités de génération particulières peuvent surgir à l'intérieur de cette communauté de destin (ibid.).

Enfin il y a proximité entre les membres d'une même génération et distinction par rapport aux autres générations.

Pour Bernard Préel¹⁰⁶ si on souhaite comprendre les caractéristiques d'une génération il faut croiser *cycles de vie* et *cycles historiques*. Les *cycles historiques* sont marqués par ce qu'il nomme les générations mutantes¹⁰⁷. Selon lui l'effet socio-éco-historique est plus déterminant que la classe d'âge. Pour cet auteur les événements survenus au cours de la jeunesse marquent durablement les acteurs sociaux et créent une identité propre aux membres d'une même génération en même temps qu'un sentiment de rupture vis-à-vis des générations précédentes et les valeurs acquises à cette période sont conservées tout au long de la vie.

Le contexte socio-économique a des conséquences non négligeables sur toute la population. Cependant les événements historiques marquent tout particulièrement de leur empreintes l'ensemble des membres d'une même génération. Ainsi, le fait d'avoir vécu la même chose, au même âge, rattachent les acteurs sociaux à leur génération par un *processus de mémoire* (André Bruguière, 1994)

Ainsi les identités générationnelles se construisent et peuvent se lire de façon synchronique (le lien qui nous uni à notre cohorte) et diachronique (dans les rapports que l'on entretient avec nos aînés et nos descendants).

Par ailleurs tout au long de la vie nous changeons de classe d'âge ce qui induit des changements biologiques et physiologiques qui modifient le rapport à l'aliment.

Enfin le genre auquel on appartient modifie également notre rapport à l'alimentation.

¹⁰⁶ Bernard Préel, 1996

¹⁰⁷ La génération «Libération» qui a eu vingt ans à la fin de la deuxième guerre mondiale, la génération «Mai 68» qui a eu vingt ans à la fin des années soixante et la génération «Gorbatchev» qui a eu vingt ans à la chute du mur de Berlin (1989)

I - L'arrière garde ou l'avenir du passé

Pour des raisons évidentes, l'effet de génération est particulièrement perceptible chez les seniors dont les pratiques alimentaires se sont constituées tout au long de leur vie. Ils ont à la fois traversés l'histoire sociale qui leur est contemporaine et ont été traversés par leur propre histoire affective et biologique. Ils sont les témoins vivants de cette histoire qu'ils racontent et reconstruisent face à nous. Ils correspondent peu ou prou à ce que Bernard Prével nomme la *génération de la libération*: ils ont grandi pendant la guerre (c'est-à-dire une période de crise très dure¹⁰⁸), mais ont connu (et participé) à l'âge adulte la reconstruction de l'économie et la modernisation de la société (pour ce qui est des pratiques alimentaires voir supra, chapitre1). Selon l'auteur, dans leur rapport à l'argent, prévaut *l'épargne en prévision de récession* (ibid. p. 37). Nous allons montrer ici les implications alimentaires d'un tel constat (*tournés vers l'épargne en prévision de récession*) où la peur principale est celle du manque de nourriture

1/ valorisation des nourritures qui tiennent au corps.

Nous suivons ici l'analyse de Jean-Pierre Corbeau (2008): *Jusqu'au milieu des «trente glorieuses», les mangeurs français, comme, malheureusement encore une grande partie de l'humanité, redoutaient le manque de nourriture. L'imaginaire collectif était marqué par la peur de la famine (peur ravivée par les camps de concentration et les rationnements alimentaires des années quarante*¹⁰⁹

Suzanne a connu la guerre et ses privations, elle est à ce titre un témoignage vivant de cette période¹¹⁰. Elle a suivi des études jusqu'à 14 ans et a obtenu son certificat d'études, ce dont elle est très fière. C'est à cette époque (1937) qu'elle a commencé une carrière de vendeuse dans un magasin d'alimentation à Montargis. Elle y travaillera jusqu'en 1946. La guerre outre une période de privation a été également une période d'humiliation. Dans les souvenirs qu'elle raconte de cette époque il est souvent question de situations où l'occupant bien que repu accapare les maigres ressources de sa famille. *Après y a eu l'exode qui nous a amenés jusqu'à la Nièvre... et puis là on n'est pas allé plus loin parce que les Allemands étaient arrivés avant nous et nous ont fait*

¹⁰⁸ Même si des nuances notables existent entre ceux qui ont passé cette période en zone libre ou occupée, ceux qui étaient intégrés ou non (et si oui de quelle manière) à des réseaux d'approvisionnement, notons donc que la question de la perception des restrictions subies diffère de manière radicale en fonction du lieu de vie et de l'âge

¹⁰⁹ *Rationalités, individualismes, anomie et mangeurs obèses*. En ligne, non paginé, www.gros.org/gros/02rencontres.php

¹¹⁰ Même si par certains aspects son discours semble plutôt stéréotypé

descendre du train et marcher pendant que d'autres vidaient le train de tout ce qu'ils avaient pu amener. Ça pour eux c'était la bonne affaire mais pas pour nous...on a rien retrouvé.

Plus emblématique encore est l'affaire de la cave qui se déroula dans le magasin d'alimentation. Les premiers clients que nous avons eu avec ce qui restait dans le magasin, il restait pas grand chose puisqu'il avait été pillé, c'était des officiers allemands qui parlaient le français délicat et tout ça... mieux que nous les vendeuses. Ils avaient rien trouvé. - «Et votre cave?» - «La cave? Il y a rien.» a dit la nièce du patron. - «Je veux quand même visiter votre cave.» La nièce du patron me dit. - «Et bien amenez-le à la cave.» Il a dit. - «Passez devant moi». On descend à la cave. Qu'est-ce que je sens dans mon dos? Il avait mis le revolver.- «Ah! Y a rien dans cette cave?» Il a vu un Saint-Émilien. Il dit. - «Il en a combien? Prends-les.» Après - «Celui-là est encore meilleur, prends-le.» Ils ont vidé la cave. Et puis, je lui ai dit. - «Monsieur, il faut passer à la caisse». Il m'a regardé. - «Passer à la caisse? Pour payer quoi?» - «Ce que vous emmenez, il faut bien le payer.» Alors il a dit. - «Je n'ai rien pris, vous n'avez rien.» Et oui. J'avais dit au début qu'il y avait rien à la cave. Il volait pas... Y avait rien à payer.

Malgré tout elle dit avoir moins souffert de privations pendant la guerre que d'autres étant donné qu'on était vendeuses; il y avait quelque chose en plus, des surplus (...) Pour ne pas faire de jaloux, ça n'allait pas aux clients. Le patron nous disait. - «Prenez cinquante grammes». Ça marchait par cinquante grammes, ça marchait pas par kilo.

Tous ces gens qui faisaient la queue pour avoir cinquante grammes de beurre... alors une demi-livre fallait être six personnes. Pour un kilo de sucre, fallait être quatre personnes (...) Les Allemands, ils prenaient pas cinquante grammes, ils prenaient la motte de cinq kilos, alors on les contrariait pas (...) En dehors du magasin, y avait une grande pâtisserie pas loin. Et un jour, je m'étais fait une pièce qu'on m'avait laissée. En sortant j'avais dit. - «Tiens! La pâtisserie, je vais au moins m'acheter un gâteau, je veux savoir ce que c'est une religieuse»...On m'a pas laissé entrer, y a que les Allemands qui pouvaient rentrer. Ils n'ont servi que les Allemands.

Parmi les souvenirs alimentaires/culinaires concernant le moment de la libération celui des petits cadeaux faits par les G I frappe par son côté exotique: Les Américains, quand ils sont arrivés, ils nous ont donné quand même quelque chose. Ils jetaient ce qu'ils avaient à manger... Pas le casse-croûte parce qu'il y avait tout sauf du pain (...) Y avait une petite boîte de sauce tomate, du café en poudre, il y avait du coca-cola, et des biscuits.

L'après-guerre est dans ses souvenirs marqué par un (trop) progressif retour à la normale: C'est revenu petit à petit parce que les maisons qui fournissaient, envoyaient ce que le patron avait commandé avant l'occupation, d'après ce qu'il faisait. Alors! C'était du restreint quand même.

C'est revenu en quantité, vers 1950. Y avait de tout, pas à profusion, mais y avait de tout. Même pour les vins c'était avec parcimonie. Et c'était à la tête du client. C'était des gens qui avaient l'habitude de prendre un Ricard, un cognac, un Pernod, Byrrh, Dubonnet... et puis on s'est remis au café. On avait un torrificateur et on torrifiait le café. Le premier café qu'il a eu, il (le patron) nous l'a pas partagé, il l'a fait torrifier et il a repris l'habitude de goûter. Ça se goûte un café quand on le tire de la grille, pour voir s'il est grillé...ça sentait bon, le café, dans la rue... et il nous a invité le dimanche à un repas...et qu'est ce qu'on a eu? Une tasse de café. On pensait au moins avoir une demi-livre, mais non on à eu une tasse.

Joseph (77ans)et Eliane (75 ans) forment un couple de retraités. Ils ont deux enfants et trois petits enfants. Lui est issu d'une famille de petits cols blancs et était journaliste dans de la presse catholique régionale, elle d'une famille de migrants espagnols. Depuis la naissance de leur fille aînée, Eliane est femme au foyer, activité qu'elle valorise.

Les parents de Joseph pendant la guerre ont vécu à la campagne, et ont mis un certain temps à s'intégrer aux réseaux d'approvisionnement locaux. *Pendant la guerre elle travaillait, ma mère. Elle avait son commerce (...) Elle avait de quoi donner à bouffer (encore l'opposition bouffer/manger) des trucs pas mirobolants, parce que c'était la guerre.*

Ils ont dû tout d'abord apprendre à élever des volailles et à faire pousser des légumes. En quelque sorte faire leurs preuves pour imposer un certain respect afin d'être accepté par le voisinage, bénéficier de conseils et de pouvoir acheter ou échanger.

Joseph évoque les modes alimentaires de naguère: *C'est surtout lié à ce qu'on trouvait autour de soi pour manger, des poules et des lapins, dans un monde rural, ça coûtait pas cher à élever. En ville ils bouffaient pas des poules et des lapins.*

Ils semblent évoquer, y compris au cours des années de la «reconstruction» (1945/50) une certaine monotonie dans l'alimentation. Par contre l'élargissement de l'éventail des produits a été considérable au cours des années suivantes, notamment au niveau des légumes. C'est en effet à partir des années 1950, avec l'urbanisation et le «pacte productiviste» passé entre l'Etat français et le monde paysan que se sont modifiés les modes de consommation. Cela ne signifie nullement que les jardins vivriers et l'élevage à des fins d'autoconsommation disparaissent mais plutôt qu'ils n'occupent plus la même centralité dans l'alimentation. Cette variété dans l'alimentation tranche avec les habitudes culinaires de leurs parents.

Eliane: *Ces plats qui étaient bien consistants ... comme les sauces, ces grosses potées... quand ils faisaient des grosses potées, avec des pois chiches. D'un point de vue affectif elle reste très attachée à cette nourriture même si elle ne la pratique plus guère. Moi, je me rappelle de plein de choses que ma mère faisait. Une simple, ça je le fais (encore) omelette aux pommes de terre... je*

me régale et j'ai le goût de l'omelette qu'elle faisait, même aux pommes de terre avec... elle y mettait toujours un peu d'oignon, pour la rendre un peu plus...

Par contre Joseph n'a que peu de souvenirs de la cuisine que faisait sa mère, qui selon ses dires ne s'y intéressait pas particulièrement, car prise par son travail. - *Ma mère, c'était œufs mimosa mais à part ça? (Rire). C'était le hors d'œuvre du dimanche, mais en dehors de ça je me rappelle pas... Elle devait faire du steak comme tout le monde.*

Outre les questions de variété la quantité est aussi valorisée comme nous l'avons vu, dans un esprit de revanche sociale car pour la première fois à l'échelle d'un continent chacun peut se nourrir en quantité. Le souvenir des disettes encore très vivace pousse à une conception à la fois énergétique et hédoniste de l'alimentation. Les repas festifs ou pris au restaurant étaient une occasion de faire bombance et de mettre en scène la profusion.

Ce ne sera qu'au cours des années soixante qu'on trouvera un infléchissement de ce goût pour le roboratif.

La modification des menus a été mise en avant par les critiques gastronomiques Gault et Millau chantre de la nouvelle cuisine dans les années soixante-dix. Dans les restaurants on passe d'une composition: soupe - hors-d'œuvre froids - entrée chaude (poisson et/ou viande en sauce) - plat (volaille ou rôti, parfois grillade) - salade - fromage - dessert, à une simplification des menus: *Un petit truc en entrée qui met en appétit (...), un seul plat mais un grand plat, dessert* (Gault Millau, 1973, p 12)

La conception très roborative et énergétique de l'alimentation n'est plus (vraiment) celle de nos locuteurs. Cela est surtout dû à des problèmes de santé: Joseph ne peut plus se permettre de tels repas au quotidien. On bascule donc d'une peur du manque ou en tous cas d'exorcisation du manque dans une dynamique de revanche sociale, à une peur de la maladie, et quand bien même celle-ci serait déjà présente, la peur que celle-ci devienne réellement handicapante. Ainsi, même s'ils reconnaissent à la conception roborative de s'alimenter une part d'excès et d'exagération, la manière dont ils en parlent relève d'une certaine nostalgie.

Ainsi Eliane évoquant un repas pris dans un restaurant de campagne, où elle avait mangé avec son mari lors de leur voyage de noce: *Ça payait pas de mine. C'était un bistro qui faisait à manger mais y avait trois ou quatre gars du coin qui étaient à une table un peu plus loin, qui se tapaient la cloche... (...)...c'était trop copieux, mais c'était bon... Ça devait être connu parce qu'il y avait un monsieur derrière nous... (...) on voyait que c'était le monsieur du coin... aisé... paysan, mais aisé, ça se voyait... gordo y fresco que da asco verlo¹¹¹ (rire) comme on disait.... Bien rouge, tu*

¹¹¹ gros et frais

vois? Celui qui est là, qu'on sent qu'il mange bien... Je m'en rappelle plus comme entrée, la soupe évidemment et puis comme entrée, je m'en rappelle plus et puis qu'on nous avait porté du pot-au-feu... Oh! Bé, on avait dit, c'est rare mais c'est agréable à manger de temps en temps. On croyait que c'était fini (rire)... Et après le pot-au-feu... on nous avait porté du rôti (rire).

Les privations ont entraîné chez ceux qui ont connu ces moments difficiles une valorisation des nourritures qui tiennent au corps¹¹², comme le note Nina petite-fille de Suzanne (29 ans, professeur des écoles).

Moi je me souviens, mes grands-parents, des deux cotés, le repas c'était vraiment quelque chose d'important. C'est-à-dire qu'il y avait la soupe, l'entrée, le plat de résistance et un ou deux desserts... Donc voilà! Il fallait qu'on cale l'estomac. C'est des gens qui ont connu la guerre, qui ont connu des moments pas évidents et pour eux, le fait de manger, c'était important. Et mes parents étant plutôt des bons mangeurs et des bons vivants qui aimaient l'alcool, etc., etc.... On a un petit peu suivi dans cette même optique. En diminuant un peu les quantités parce que, d'une génération à l'autre, on a moins de motifs de manquer de quelque chose.

Ainsi la période de la reconstruction et les trente glorieuses (selon l'expression de Jean Fourastié - 1979-) sont marquées par la valorisation des nourritures abondantes et énergétiques, et le désir de consommer. L'économie du corps va de pair avec la gestion du porte-monnaie de même que les *comportements budgétaires (sont) tournés vers l'épargne en prévision de récession* (Bernard Prétel, op. cit.). On stocke des nourritures à l'intérieur du corps en prévision d'éventuelles famines.

2/ L'émergence d'une certaine gastro-anomie: la génération des baby boomers

Depuis la fin de la reconstruction le manque, s'il a pu subsister dans l'imaginaire n'est pas une préoccupation majeure. Annie Hubert (2000) a montré qu'à l'échelle de la longue histoire c'est la peur du manque qui a prédominé et qu'en période d'abondance il s'opère un *transfert de peur* vers l'empoisonnement.

L'émergence de l'abondance (qui correspond à une amélioration considérable du pouvoir d'achat et à une diminution des coûts de production qui «démocratise» l'accès à de nombreux aliments jusque là réservés à des minorités «chanceuses») renverse les codes et crée des décalages. (Jean-Pierre Corbeau, 2008)

Au contraire ces babies boomers ont découvert l'arrivée de produits nouveaux et aussi celle de l'abondance alimentaire. A l'instar de certains migrants qui ont fui la misère et se retrouvent dans

¹¹² Mais de façon sensiblement différenciée chez les ruraux (surtout s'ils ont accès à des réseaux d'approvisionnement parallèles) et chez les urbains. (cf. supra début du paragraphe)

un pays où règne l'abondance alimentaire, ils ont valorisé, dans un esprit de revanche sociale (Jean-Pierre Corbeau) les nourritures qui tiennent au corps. Ils parlent volontiers de «nourritures riches» (sous-entendu en lipides) là où les générations suivantes parlent plus volontiers de nourritures «grasses». Un tel glissement sémantique est loin d'être anodin. *La distanciation à l'aliment dont la fonction d'empoisonnement et l'abondance se substituaient, chez un certain type de consommateurs*¹¹³, à celle de la profusion inespérée et bénéfique (...) *On soupçonne l'aliment facile à acquérir et consommer d'être malsain, empoisonné par les technologies qui permettent de le rendre accessible à la majorité.* (Jean-Pierre Corbeau, op. cit.)

En même temps ils ont été exposés aux premiers discours nutritionnels valorisant la légèreté et aux premiers régimes hypocaloriques proposés dans la presse. Du reste il suffit de consulter la presse «senior» pour observer ce double discours valorisant à la fois l'hédonisme dans ses dimensions gastronomiques les plus débridées et les régimes hypocholestérolémiant, hypoglucidiques, hypocaloriques¹¹⁴, etc. Par ailleurs se trouvant à un âge où les maladies arrivent, ils sont particulièrement la cible des régimes, souvent proposés par des médecins et difficiles à accepter de par leur mode de vie. Cette double contrainte - valorisation du consistant, nécessité de manger léger pour éviter la maladie - est génératrice d'angoisse. Chez les générations précédentes l'angoisse et la volonté de santé semblaient moins omniprésente à tel point que certains, tel Max (80 ans) ont résolu le problème de façon originale. Lors de l'entretien que nous avons eu avec lui, il était relativement inquiet car ses *artères sont trop épaisses* et le docteur lui avait prédit un AVC *dans les mois qui viennent*. Il suivait un régime sous l'œil inquisiteur de sa femme. Un entretien avec sa fille deux ans plus tard nous a permis de comprendre comment il a réussi à allier santé et alimentation débridée. *Il mange comme un goret, il prend pas ses médocs et quand ça va plus il passe sur le billard et il se fait déboucher les artères ...je sais pas combien de temps il va tenir comme ça mais il est pas du tout angoissé*

Nous observerons tout au long de ce paragraphe les stratégies qu'ils élaborent pour se frayer un chemin dans un tel contexte et rendre leurs pratiques cohérentes.

Ils constituent donc en quelque sorte une génération charnière du point de vue des pratiques alimentaires et des discours qui leur sont inhérents.

Par ailleurs¹¹⁵, ils sont la plupart du temps grands-parents et constatent des différences dans la façon d'élever les enfants par rapport à leur propre génération. Ils jouent aussi un rôle dans l'éducation des petits-enfants, parfois très conflictuelle, de façon implicite ou explicite, entre belle-mère et bru.

¹¹³ Plutôt des femmes, d'un bon niveau socioculturel, urbanisées et disposant d'un certain pouvoir d'achat.

¹¹⁴ Impact des discours nutritionnels sur les comportements alimentaires: une approche socio-anthropologique qualitative auprès de groupes «ciblés» sous la direction de Jean-Pierre Corbeau (IUT de Tours) avec Chantal Crenn (IUT Bordeaux 3), Anne-Elène Delavigne (MHN), Matthieu Dubois de Labarre (Université de Bordeaux 2), Karen Montagne (Université de Tours), Frédéric Précigout (Université de Tours), Isabelle Téchoueyres (Université de Bordeaux 2) pour l'Inpes (2007)

¹¹⁵ Mais sur ce point nous sommes davantage dans une perspective «âge de la vie»

Au-delà des questions purement générationnelles interviennent des variables comme: classes sociales, genre, rural/ urbain, proximité avec l'aliment brut et enfin le parcours de vie.

Les changements sont souvent perçus sous une forme moralisée et négative. En effet le domestique reste, dans cette génération fortement marqué par le modèle de la famille conjugale, le domaine des femmes Il est régi par des lois qui lui sont propre pensé comme lieu de leur *souveraineté* (Yvonne Verdier, 1979).

Il existe une division sexuée des rôles relativement stricte: à la femme l'intérieur, aux hommes l'extérieur. C'est l'homme qui est chargé d'apporter les ressources matérielles et si la femme travaille cela répond à des nécessités financières; son salaire étant un salaire d'appoint elle se doit d'effectuer aussi les taches domestiques et ménagères (double journée). Ainsi les représentations sociales de genre ne sont pas sans conséquences sur la division sexuée des rôles¹¹⁶ (Dominique Méda, 2001).

Eliane, a le temps de faire la cuisine. De plus elle envisage cette condition comme un rôle à tenir (division sexuée des rôles) et une partie valorisable et valorisante, où il est plus évidant de mettre en avant son savoir-faire que dans d'autres activités domestiques (le ménage par exemple). Elle y consacre donc du temps, ce qui n'est pas le cas de sa fille qui élève seule ses trois enfants tout en assumant une activité professionnelle à temps plein. Le facteur temps apparaît donc comme un aspect déterminant dans le fait de cuisiner ou non¹¹⁷. Or, comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, faire soi-même est générateur de confiance¹¹⁸.

Claudine Attias-Donfut montre que *la confrontation des générations crée dans la majorité des familles des aires d'influences, elle familiarise avec les idées nouvelles, en favorise l'acceptation relative. Le changement introduit par la jeunesse gagne ainsi, par ondes de choc, les autres générations et se diffuse à l'ensemble du corps social à travers la médiation familiale* (2000, p.661)

L'entraide intergénérationnelle sera d'autant plus importante que le donateur a lui-même au cours de sa vie été donataire. Parlant de l'attitude de son petit-fils vis-à-vis de la soupe: *Il la mange avec plaisir (...) alors que Sophie croyait qu'il n'aimait pas la soupe*. En fait Sophie sert de la soupe en «brick» ce qu'Eliane n'apprécie que moyennement: *Oui, elles sont pas mauvaises mais c'est pas... ça vaut pas une soupe de poireaux, pommes de terre faites à la maison... Ça a un goût un peu standard*.

¹¹⁶ Tant professionnelles que familiales

¹¹⁷ Parcours de vie, messages nutritionnels et pratiques alimentaires sous la direction de Jean-Pierre Corbeau (IUT de Tours) avec Chantal Crenn (IUT Bordeaux 3), Anne-Elène Delavigne (MHN), Matthieu Duboys de Labarre (Université de Bordeaux 2), Karen Montagne (Université de Tours), Frédéric Précigout (Université de Tours), Isabelle Téchoueyres (Université de Bordeaux 2) (en cours)

¹¹⁸ Nous ne faisons ici que suivre les analyses de Ivan Illich sur *l'outil convivial*. (la convivialité, 1973)

Sur ce point précis il semble y avoir une rupture entre elle et ceux de la génération suivante, notamment ses deux enfants. Elle dit préparer tout: *Non. Les plats cuisinés, j'en achète pas. Non. Mais quand j'achète certains produits (il s'agit de conserves)... heu! ... je sais pas, ça me revient pas à l'idée.*

A propos de la façon de s'alimenter de son petit-fils: *Ça se perd et parce que, déjà mes petits-enfants, Aurelien (22 ans), il fait attention à la nourriture. Il surveille son poids. Par exemple le soir, il ne veut pas manger de viande. Il évite de manger de la viande. Et si j'en fais, et bien, il n'en reprend jamais. C'est un principe.*

et de Cloé la soeur cadette (19 ans) - *Cloé, elle bouffe n'importe quoi. Elle a grossi, elle mange beaucoup. Elle n'est pas faite pour être fluette, mais elle est gourmande. Elle à quelques petits bourrelets, mais elle mange mal. Elle adore tout ce qui est sucré, les gâteaux, les choses comme ça... Tous les gâteaux alors et puis pire, elle grignote beaucoup, et c'est pas bon ça... parce que... je sais pas, je suppose que l'estomac, il n'est jamais en repos. Y a un cycle quand même qui doit se faire. Elle grignote beaucoup. Alors elle essaye mais si elle a faim elle n'hésitera pas à en reprendre. Comme dit sa mère elle est de la génération malbouffe.*

Ses enfants par contre utilisent souvent des produits prêts (surgèles, etc.): sa fille (46 ans) parce qu'elle travaille et doit s'occuper de ses enfants, son fils parce qu'il travaille et est célibataire

Seule concession faites à l'industrie agroalimentaire pour des raisons de praticité mais surtout pour faire plaisir à ses petits enfants l'usage des sauces et des condiments semble être le point où elle sacrifie à la *modernité alimentaire*. *Un dimanche soir j'ai Patrice (son fils) où j'ai les enfants (en fait ses petits-enfants) qui viennent, et que je fais un rôti à midi et qu'on va le finir le soir, bé! Si j'ai pas envie ou pas le temps, je vais prendre de la mayonnaise (industrielle) comme ça, de la moutarde, oui et des cornichons, oui mais ça, ça fait pas parti des sauces. La vinaigrette chaque fois que j'ai essayé d'en acheter parce que, je vois que chez Sophie il y en a tout le temps. Elle en fait pas de vinaigrette, elle achète. Alors quand j'ai les enfants, régulièrement quand ils sont pensionnaires, ça m'est arrivé d'en acheter. Mais comme les trois-quarts du temps on ne mange pas de salade. Ces vinaigrettes les trois-quarts du temps, je suis obligé de jeter le flacon. On l'aime pas parce qu'on a pas le goût formé à ça, non plus. Oui (s'adressant à son mari), mais toi tu l'aimes pas. Les enfants ils l'aiment, parce qu'ils ne connaissent que ça et leur goût c'est forgé.*

Daniel (59 ans, tailleur de pierres) et Blandine (56 ans, femme au foyer.) Daniel a fait les Compagnons et travaille depuis sa quatorzième année. Ils ont trois enfants qui tous *vivent de leurs propres ailes*. Elle est née en Normandie (Evreux) et est venue rejoindre à Bordeaux Daniel qu'elle avait connu lors de vacances. Tous deux valorisent le savoir-faire féminin et la répartition

sexuée des rôles. *La société de consommation autrefois ça se voyait beaucoup moins. C'est vrai aussi qu'on travaillait davantage que maintenant. Dans les foyers on travaillait davantage que maintenant. Y'avait pas de machine à laver. Y'avait rien du tout. Tout le monde faisait tout à la main... que maintenant y'ont les machines, tout le confort nécessaire, y'a plus qu'à appuyer sur un bouton, ça marche tout seul. Y'a pas besoin de savoir-faire. Y'avait un savoir-faire, que maintenant y'a plus. Le progrès, pour moi, personnellement ça abêtit* (Daniel).

Ils tiennent un discours assez moraliste sur la transformation de la société. Les gens travaillent moins et les femmes ne tiennent plus leur rôle de ménagère. *Autrefois, elles (les femmes) passaient beaucoup de temps à la cuisine. Y'avait moins de produits sur le marché, ça c'est vrai, on mangeait de bonnes choses. Que, maintenant on ne mange pas de bonnes choses. On mange des choses qui sont bonnes au goût mais... Non, mais bon, je pense que... y'avait davantage de temps... dans la cuisine... que maintenant. D'abord elles n'ont plus le temps, elles travaillent. D'abord les femmes, elles ne travaillaient pas autrefois, donc elles avaient le temps de faire la cuisine. Maintenant, peut-être que si on vivait dans les mêmes années, probablement que les femmes elles travailleraient moins, aussi, et qu'elles pourraient être dans la cuisine, mais c'est vrai que l'on mangeait à l'époque... ce n'était pas la même chose, pas les mêmes plats* (Blandine).

Selon Daniel on accorde aujourd'hui plus de place à la présentation qu'aux préparations: *Joli, bien souvent, la façade, c'est important pour beaucoup de monde.*

Ils sous-entendent que bien présenter est une façon de palier aux faiblesses en matière de technique culinaire, mais on peut lier aussi cela à un habitus de classe dans la droite ligne des analyses de Pierre Bourdieu sur les goûts populaires et le parallèle qu'il fait entre *franc manger*¹¹⁹ et franc parler. Leur modèle de couple est basé sur une division sexuée des rôles stricts (le modèle de la famille nucléaire est très présent chez eux). Daniel a construit lui-même sa maison (en quelque sorte son chef d'œuvre).

- *Alors nous, de toutes façons on est très traditionnel, on est resté comme autrefois. Voilà. Nous c'est clair, on a pas évolué (...) moi j'ai un lave-vaisselle, une machine à laver... en dehors de ça on vit exactement... comme leurs parents* (Daniel).

- *On essaye de garder les traditions* (Blandine.)

Elle fait les courses, en grande surface parce que c'est moins cher mais, préférerait acheter en petits commerces, tant pour des raisons de convivialité que de goût. *La viande de boucher... traditionnelle... est meilleure que... C'est comme les charcuteries... Les charcuteries... c'est quand même meilleur que la grande surface. Ça c'est clair.* Elle fait la cuisine et tous deux disent qu'elle décide des menus et à la mainmise sur le choix des plats quelle va préparer.

¹¹⁹ La distinction chapitre 7 ; 1979

- I *Les menus? Qui décide?*
 B *Ah! Ben! C'est moi.*
 D *Ah! Moi, je ne décide rien du tout.*

Pourtant quand elle a changé de région, elle a totalement changé sa façon de faire. *De toute façon, déjà, dès qu'on s'est marié, j'ai été obligée de changer parce que la nourriture en Normandie c'est pas la même. ...* En effet Daniel détestait le goût et surtout l'odeur de la cuisine au beurre ainsi, les charcuteries quotidiennement servies sur les tables normandes : elle s'est donc adaptée à ses goûts.

Elle passe beaucoup de temps en cuisine (2h par jour dit-elle) et davantage le dimanche quand elle reçoit les enfants et les petits-enfants. Le fait de faire la cuisine est très valorisant pour elle. *C'est ce que je préfère, là oui. Quand je... Je passerais du temps.*

Même si la question n'est pas abordée de façon frontale il semble qu'elle a du mal à supporter que les choses soient différentes maintenant. Sa belle-fille, Marie non présente à l'entretien, mais se trouvant dans l'appartement, travaille à l'extérieur, ne s'occupe pas trop de la cuisine et de son intérieur. Pire encore c'est Vincent (leur fils, 28 ans) qui au sein du ménage prépare les repas la plupart du temps. Du reste nous avons assisté à une situation pittoresque, Marie surgissant dans la pièce alors que nous abordons la question des modifications dans la répartition des tâches au sein de la maisonnée... Silence... gêne... regard entre les deux époux... ... bafouillent et changent de sujet... Peut-être y a-t-il une prise de conscience qu'ils passent d'un discours général (les femmes actuelles sont des «souillons») à un discours plus ciblé (ma belle-fille ne fait pas la cuisine, et lorsqu'elle la fait n'y trouve pas de plaisir). Leur discours dès lors sera beaucoup plus policé.

Cette dévalorisation de la façon de s'alimenter chez les jeunes est toujours très présente chez les locuteurs de cette génération (surtout les ruraux et ceux des classes populaires). *Les jeunes... dans les jeunes, la majorité c'est des surgelés, c'est du vite fait,* (Pierre, 58 ans, agriculteur)

Et puis, c'est vrai que dans nos générations il y avait moins de produits tout préparés (...) *C'est vrai que... d'un côté c'est vraiment pratique...* (Germaine, 58 ans, sa femme).

Cela est très souvent expliqué par une nécessité «naturelle» de maintenir la division sociale des rôles. *La cuisine c'est le domaine des femmes* (Maurice inspecteur de police retraité, rapatrié d'Algérie, 75 ans). *Je ne suis pas Tony moi!* nous dit Mario (artisan, marié, deux enfants, 47 ans) en référence à *Madame est servie*¹²⁰ une série télévisée des années quatre-vingt. *Les femmes maintenant elles veulent travailler faire pareil que les hommes, mais qu'est-ce qu'elles y ont gagné?* (Mireille, 67 ans).

¹²⁰ Dans cette série l'employeur est une directrice d'agence publicitaire et l'homme de ménage un ancien footballeur professionnel. La femme travaille à l'extérieur alors que l'homme bien que très viril (ancien footballeur), joue le rôle d'homme au foyer.

Même constat chez des personnes des classes supérieures: *J'ai un rapport conradlorenzien à ma cuisine* (Emie, chercheuse, 67 ans).

Il existe une méfiance vis-à-vis de l'industrie agro-alimentaire perçue comme porteuse de dangers potentiels. C'est cette génération qui a fait circuler la rumeur du *tract de Villejuif sur les additifs alimentaires* (étudiée par Claude Fischler et Jean-Noël Kapferer). C'est à la même époque qu'est sorti un film emblématique de la malbouffe, *L'aile ou la cuisse*, mettant en scène de façon amusante les angoisses d'empoisonnement liées à une alimentation industrielle. Paradoxalement alors qu'ils se méfient de l'industrie agroalimentaire des produits nouveaux, ils sont excédés par l'obsession sanitaire des générations suivante: *Ils analysent tout maintenant, c'est vrai. Je ne sais pas... au point de vue nutritionnel, c'est ça que je veux dire. Au point de vue nutritionnel, autrefois on prenait un morceau de pot-au-feu, qu'on mettait... bon enfin.* (Robert, ouvrier, 57 ans).

Ils regrettent l'industrialisation des aliments qui leur font perdre leurs qualités organoleptiques. *C'est de plus en plus industrialisé, les plats, la nourriture. Avant c'était pas préparé industriellement, mais enfin, c'était meilleur au goût* (Rire). *Ça c'est clair.* (Raymonde, femme au foyer, 56 ans).

Des colorants en plus, des choses comme ça, et, c'est ça qui n'est pas nécessaire dans la cuisine. Ça devrait pas être nécessaire, ces choses là. Ça devrait pas être nécessaire dans la cuisine, pour manger. Pour manger on a pas besoin d'avoir une couleur machin un goût prononcé de ça...(Robert)

Le goût des produits aussi était différent

Quand j'étais jeune la pêche avait goût de pêche. C'était vraiment succulent, c'était bon (André, ouvrier, 63 ans).

Parce que moi je me rappelle que quand j'étais petite la nourriture, les goûts étaient pas du tout ce qu'ils sont à l'heure d'aujourd'hui, parce que y'a quarante ans les goûts étaient autrement que ce qu'ils sont, parce que lorsque vous mangiez quelque chose ça avait vraiment du goût. Et les cuisines n'étaient pas faites comme ça (Simone, ouvrière, 62 ans)

Consommer industriel, alors que l'on a de l'agrobusiness une image négative, est souvent expliqué par ce qui a été précédemment évoqué. Si on ne trouve plus le temps de faire la cuisine c'est aussi pour des raisons économiques. *La femme est obligée de travailler et si on travaille à plusieurs il faut toujours faire vite, toujours se dépêcher. Regardez, quand on arrive à midi, midi et demi, vous avez pas le temps de vous mettre à cuisiner quoi que ce soit* (Séverin, employé, 57 ans).

Il faut manger vite, il faut le préparer le soir. Ça se comprend tout seul. C'est pas possible, sinon. Tandis qu'autrefois si par exemple la femme restait depuis le matin, elle avait le temps de mijoter et de cuisiner (Georgette, femme au foyer, 55 ans)

Le goût pour la thésaurisation, l'économie et l'épargne (on ne gaspille pas le pain, aliment hautement symbolique) se retrouve aussi chez ceux qui bien que plus jeunes ont vécu dans des classes populaires et sont nés après la libération (cf. les analyses de Bernard Preel sur l'impact des pratiques de la génération précédente sur la suivante).

René (60 ans), Annie (56 ans): René est Ardéchois. Il a rencontré sa femme lors de vacances dans le bordelais. Il s'y est installé et depuis travaille comme tractoriste pour un château produisant un «Grand cru classé» du Médoc. Il est en fait comme un émigré au sens sociologique du terme, c'est-à-dire qu'il a adopté les denrées rares dans sa région d'origines. A l'inverse du couple précédent il existe un certain équilibre dans les façons de s'alimenter entre la région d'origine et la région d'adoption de l'homme. Ils conservent la nostalgie des nourritures du temps passé. Lui, a senti d'autant plus les changements car il a changé de région. Les plats de sa jeunesse étaient différents et sa femme a appris en à en faire certains. Leur alimentation est donc assez métissée: *La crique, c'est des pommes de terre râpées, très râpées, avec des œufs, de l'ail, du persil. C'est tout. Vous faites des petites galettes* (C'est un plat que préparait sa mère). *Oui, ça revenait pas cher ni rien, on était six.*

Les choix étaient guidés par des raisons économiques mais ils constatent que ce qui était bon marché à une époque ne l'est plus forcément aujourd'hui.

Quand il était petit, beaucoup d'abats de veau mais maintenant à l'heure d'aujourd'hui on peut pas. Pendant un certain temps on a pas pu en acheter parce qu'ils étaient hors du marché et maintenant ils sont hors de prix, on peut pas, mais autrefois c'était le plat qu'ils mangeaient tous les jours. Ce qui était un plat de pauvre est maintenant un plat de riche. Quand on était plus jeune, on mangeait pas de la viande tous les jours. On en mangeait le dimanche. Soit c'était le poulet ou un lapin, le dimanche. Et rarement des steaks. C'était trop cher aussi. (...) On mangeait beaucoup de pâtes C'était le ragoût, beaucoup de sauces. Ce qu'on mangeait aussi, c'était la soupe au lard, la soupe au gruau. (Annie)

L'accommodement des restes était un art pratiqué de façon régulière.

Il nous restait des nouilles, le soir, on y battait deux œufs dedans, ça faisait un souper. (...) Elle écrasait la pomme de terre qui restait avec la morue, un hachis d'ail et de persil et puis elle y battait des œufs et elle faisait... à la poêle (René).

Chez eux Annie tient le budget car René n'a pas *le sens du prix des choses*. Elle est donc contrainte de *faire attention, quoi. Ce qui lui fait plaisir, on peut pas.*¹²¹

¹²¹ son gendre David explique que c'est plus dur pour eux par le fait qu'ils ne sont pas bien intégrés dans les réseaux d'échange, de sociabilité, et de solidarité paysanne.

Il existe une vraie nostalgie d'une époque où la femme pouvait rester à la maison ce qui n'est plus le cas chez ses enfants. Les femmes travaillant, elles n'ont pas le temps de tout faire et les «gens» se font «empoisonner». Ce débat est encore présent dans les générations actuelles: si le discours est similaire les raisons invoquées et l'argumentation sont différentes. Cependant il n'est pas systématiquement fait mention d'implication des hommes (si ce n'est dans le choix du menu). On peut dire que d'une certaine façon un certain nombre de femme ont gardé «en tête» le modèle de la famille conjugale (plutôt dans les classes populaires).

D'autres en revanche revendiquent avec force l'égalité de statut. Ainsi Benoît (comédien, 35 ans) et Claire (enseignante, 35 ans) futurs parents se taquinaient sur la façon d'allaiter: lui voulait un allaitement au sein *plus naturel et n'engraissant pas l'industrie agroalimentaire* et elle envisageait le lait maternisé pour ne pas être *clouée à la maison comme ma mère en attendant que mon mec rentre du travail*. Chez ces deux là le conflit ne repose pas sur la valorisation/dévalorisation du statut de femme au foyer. Ils sont d'accord sur la question de l'égalité des genres, mais pointent le risque d'un discours ambiant valorisant le rôle de femme élevant ses enfants (risque dénoncé par Elisabeth Badinter dans *Le conflit, la femme et la mère*, 2010, *Flammarion*) dont la conséquence pourrait être un retour de la femme au foyer, en quelque sorte le retour à un modèle patriarcal proposé de façon insidieuse et détournée. Chez eux le problème s'est résolu par une très forte implication du père. La mère alterne allaitement au sein et lait maternisé. *Si t'allaites tous les jours, plus t'allaites plus tu produis, alors le pitchoun le soir il tète, tu vas te coucher, le lendemain tu te réveilles et t'as le sein comme ça, remarque, papa est content mais maman elle a mal alors on alterne*

3/ Les maladies du siècle.

Nous parlons ici des maladies de sociétés liées à l'émergence (diabète, cholestérol) d'une certaine abondance, abordées sous l'angle des représentations et des attitudes à leur égard en fonction de la génération et de l'âge. Annie Hubert a montré que dans les sociétés d'abondance s'opérait un transfert de peur du manque vers la peur de la maladie. Les seniors ont connu la peur du manque réactivée par la guerre et ses privations qui dans un premier temps s'est traduite par une valorisation des nourritures *riches* dans un esprit de revanche sociale (effet de génération) L'entrée dans la vieillesse (âge de la vie) est marquée par l'arrive de tout un cortège de maladie qui tranche avec les habitudes alimentaires et les formes alimentaires socialement acquises et valorisées. Les mangeurs se trouvent alors face à une double contrainte difficile à résoudre (pour s'en convaincre il suffit de feuilleter n'importe quel magazine de la presse senior qui propose simultanément des

recettes s'inscrivant dans l'imaginaire du lipidique et du roboratif et des conseils alimentaires santé complètement en contradiction avec les recettes données)¹²². Se confrontent alors deux peurs alimentaires entrant en contradiction et concurrence: la peur du manque et celle de la maladie – peur du trop - symbolisant le conflit entre temps biologique et temps social.

Pour certains, tant que ce n'est pas arrivé mieux vaut ne pas s'en préoccuper. Ainsi pour Francis et Nicole la question de la maladie n'a qu'une importance relative, ils n'en parlent que très modérément et encore lorsqu'on leur pose la question. Tout d'abord la stigmatisation du sucre est faite en relation avec les produits industrialisés qu'ils ne consomment pas. Ils critiquent volontiers le sucre présent dans les sodas, mais pas celui présent dans les desserts tels que le riz au lait préparé par Nicole: *C'est pas bon trop de sucre.... Les produits trop sucrés. Oh! Si... les produits, les sodas et tout ça...* Francis ajoute: *On en boit pas beaucoup.*

Mais aussi la maladie est quelque chose dont il vaut mieux ne pas parler, car énoncer cette possibilité, faire des analyses pourrait créer la maladie elle-même (pensée magique). *Parce que si jamais vous faites des trucs comme ça vous allez trouver quelque chose. Alors le mieux c'est de pas le faire. Tant qu'il y a pas de problèmes il faut pas aller les chercher* (Francis).

Mais que se passe-t-il lorsque la maladie survient? Bien qu'aimant les cuisines roboratives le goût pour le gras est entravé par des obligations liées aux problèmes de santé. Avec l'âge arrivent les maladies qui obligent à modifier la façon de s'alimenter. Dans la prise en compte et la résolution (éventuelle) de cette contradiction le rôle des femmes est prépondérant, car pèse sur elle l'obligation morale du maintien en bonne santé des hommes.

Les femmes usent de ruses et tactiques (Michel de Certeau, Luce Giard, 1994) visant à rendre plus douces les nouvelles obligations alimentaires. Au fond cette obligation de façon paradoxale fait que souvent c'est surtout la femme qui a peur pour son mari.

Pour améliorer le goût, en compensation de la diminution des matières grasses elle utilise des herbes et des épices. *D'autant plus que j'évite le gras pour Joseph, alors c'est pour donner du goût aux aliments. Quand tu peux y mettre du beurre. C'est pas pareil que si tu ne peux pas en mettre. Alors pour relever le goût. J'en mets.* Elle a découvert, ce qui met du baume au cœur de son mari, *c'est le docteur qui lui a dit (d'utiliser) de la graisse de canard (...)* *Si je fais des petites pommes de terre rissolées. Je mets de la graisse de canard.*

Pour les crudités, *de l'huile d'olive parfois de l'huile de tournesol si l'huile d'olive ne va pas... je n'utilise pas de l'huile comme la marque Lesieur, c'est de l'huile d'arachide, parce que c'est moins bon pour lui. Quand on est tous les deux, ça m'arrive de faire une petite sauce (...) avec du veau et des champignons, une petite blanquette... ? A l'ancienne... Alors la viande, j'enlève tout le*

¹²² Pour plus de détails cf. *la cuisine des magasins*. In *nourrir de plaisir*)

gras qui... C'est pas comme avant, tu vois?... Puisque j'enlève tout le gras. Je fais beaucoup plus léger, mais des blanquettes j'en fais pas parce que des viandes bouillis, d'une manière générale, il en mange, c'est pas la question, mais je sais que je vais pas le régaler. Je fais davantage de la viande grillée (Eliane).

Joseph dit ne pas grignoter, mais reconnaît aimer manger quelque chose dans le milieu de la matinée car il se lève de bonne heure. *Il ouvre le frigo...Il dit - Y a pas un petit quelque chose? (Eliane).* Mais aussi en milieu d'après-midi: *C'est un goûter. C'est pas vraiment du grignotage (Joseph).*

Eliane s'intéresse davantage aux conseils de santé que son mari alors que c'est *lui qui a des problèmes de santé*. Cet aspect illustre la difficulté qui existe à se conformer aux conseils.

- Non, la première fois qu'ils se sont rendus compte que ses artères étaient bouchées, ils t'ont envoyé voir une spécialiste de la nutrition. Hein! Qui lui a dit... (Eliane).

- Elle m'a fait une belle liste. Il faut manger ça et puis ça, et puis ça (Joseph).

Devant un régime impossible à suivre car trop drastique ils se sont adressés à un autre médecin qui après l'avoir interrogé longuement sur ces habitudes et ses goûts lui a proposé un régime «plus simple à suivre» car respectant davantage ses habitudes alimentaires.

Ils diminuent aussi les prises de féculant, d'abats (ce qui lui manque beaucoup) et de charcuterie. On remarque ici une sorte de combat entre femme et homme pour la nutrition. La femme cuisine et l'homme négocie pour avoir un peu plus de produits à son goût. On remarque ici à quel point la tolérance féminine pour les excès du conjoint s'évapore au moment où surgissent les soucis de santé (Karen Montagne, 2005).

I *C'est toi qui le mets au régime?*

J *Je prends ce qu'elle me donne (rire).*

E *De toutes façons, il mange ce que je lui donne, c'est vrai Parce que c'est moi qui fait la cuisine (rire)... mais, je fais en sorte que...*

I *Non, je veux dire, ça tiendrait que de lui ça serait... je ne sais pas, c'est à toi (Joseph) que je pose la question.*

E *Ça tiendrait que de toi, dit...*

J *Ah! Le jour où l'un de nous deux mourra qu'est-ce que je me taperai comme haricots (rire).*

E *Comme il a du mal à se retenir, je n'en fais pas, parce que si j'en fais, il va pas pouvoir ... si j'en fais et que je lui donne pour lui, son escalope de dinde ou de veau et bien, il va pas supporter.*

La manière de s'alimenter des seniors a profondément changé au cours de leur vie. La génération de la libération (Bernard Prél) à vécu le passage d'une économie agricole monotone¹²³ à une agriculture industrialisée, avec notamment l'arrivée de l'élevage intensif qui a permis à tous d'avoir accès à des aliments comme la viande ou la volaille, et celle des GMS offrant un large éventail de produits (les laitages industriels et les fromages remplaçant les laitages fait maison par exemple). Ce «changement de régime» a largement contribué à exorciser la peur du manque. L'âge arrivant mais aussi les changements de mode de vie a amené à diminuer les rations et changer les valeurs alimentaires¹²⁴. Avec l'entrée dans le troisième âge la peur de la maladie se substitue à la peur du manque. La peur joue souvent davantage sur le rapport à l'aliment pensé comme nocif (gras, sel, sucre, viandes) que sur les origines (traçabilité) des produits. Les locuteurs appartenant à cette génération pratiquent pour la plus part d'entre eux l'autoproduction ou tout au moins ont une relative confiance dans le réseau de distribution.

Notons que notre enquête se déroulant dans le sud-ouest on assiste à une mise en avant des valeurs de convivialité et de plaisir de manger, qui passent par le partage d'aliments culturellement chargés dans une région à forte identité culinaire¹²⁵. Les femmes sont davantage ouvertes aux questions de santé que les hommes, et donc davantage inquiètes ou en tout cas expriment davantage leur inquiétude.

Ce sont elles qui ont charge de l'alimentation et de la santé, les hommes (nourris par les femmes) semblent davantage souffrir des régimes imposés et vivent comme de terribles restrictions les injonctions alimentaires qui leurs sont faites. On assiste donc à une mise en équation coût/bénéfice (plaisir/santé - peur/restriction) qui se résoudrait souvent en faveur du plaisir «si ces dames ne veillaient au grain».

Le plaisir alimentaire devient, chez ces générations, lieu et objet de négociations.

¹²³ Cf. les travaux des historiens montrant un régime fondé essentiellement sur les salaisons, le pain, citons pour exemple Georges Duby, Armand Wallon (1975), notamment les parties III et IV et Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (1996).

¹²⁴ Sacralisation du pain ou la viande, préparations basées sur les restes dans une économie tournée vers l'épargne.

¹²⁵ Une enquête réalisée dans une petite région de l'Anjou (Les Mauges) montre que y compris dans ces tranches de populations le plaisir alimentaire est moins une priorité exprimée qui peut s'expliquer par une absence d'aliments identitaires. Dans cette perspective adopter le bio ou faire un régime entrer dans un processus de distinction sociale (Chantal Crene et al, 2007)

II – Les âges de la vie

A l'autre extrémité de la chaîne des âges— si on excepte l'enfance et l'adolescence que nous n'aborderons pas ici - les jeunes ont un rapport aux peurs alimentaires très différentes des locuteurs présentés précédemment. C'est pourquoi nous les présentons ici de manière contrastive. Dans un travail précédent nous avons montré ¹²⁶ qu'ils avaient des pratiques et représentations similaires plus affirmées que celles des autres générations (notamment en matière de recours au tout prêt, de déstructuration des repas, etc.). De part leur insertion pas encore faite ou récente dans le monde du travail ils sont économiquement, passablement *gênés aux entournares* mais par ailleurs sont très perméables aux discours dans l'air du temps (écologie etc.) sans pouvoir ou vouloir assumer le coût: c'est de cette double contrainte dont nous allons ici rendre compte.

1/ Les jeunes: entre contraintes économiques et discours dans l'air du temps

Une population hétérogène

Christian Baudelot et Roger Establet (2000) interrogent la notion de jeunesse¹²⁷. Tout d'abord ils contestent l'idée de l'allongement de la jeunesse comme apparition d'un *nouvel âge de la vie*. En effet la jeunesse est loin d'être une catégorie unifiée et il existe de notables différences entre l'étudiant doté d'un solide bagage culturel, celui qui possède des réseaux stables (notamment les solidarités familiales) qui le mettent à l'abri du risque de manquer, le jeune inséré dans la vie professionnelle qui possède des revenus réguliers ou encore le jeune en «galère». Ces catégories ainsi cavalièrement énoncées mériteraient un examen dans le détail. Parler des pratiques alimentaires des jeunes, définies comme catégorie sociologique pertinente dotée de caractéristiques propres, n'est possible que si l'on accepte de parler des jeunes dans toute leur multiplicité. On peut donc retenir l'effet «génération» comme un déterminant important, à condition d'opérer une segmentation au sein de ce que serait la jeunesse, et distinguer à la fois des catégories d'âges et des types d'autonomie de nature différente.

Pour Christian Baudelot et Roger Establet (2000) l'accession aux études supérieures, pour des jeunes issus des classes populaires et moyennes inférieures n'a eu que peu d'incidence sur la mobilité sociale intergénérationnelle. A l'inverse on peut observer un déclassement et une

¹²⁶ Frédéric Précigout, 2008

¹²⁷ Dont Pierre Bourdieu nous a appris qu'elle n'était *qu'un mot*, une *donnée biologique socialement manipulée et manipulable* (1984 p145) visant à établir sur elle un mode de domination de la part des autres classes d'âge

précarisation proportionnellement corrélés à la longueur des études (surtout si celles-ci sont en dehors des normes) pour qui ne possède pas un *capital social* (Pierre Bourdieu) conséquent.

Ce bouleversement dans les régimes des relations entre diplôme et emploi s'est traduit dans tous les milieux sociaux par un profond remaniement des valeurs et des comportements ayant trait aux rapports à l'école: surinvestissement généralisé mais aussi, pour les familles les moins expérimentées, difficultés croissantes de repérage et d'orientation (Christian Bodelot et Roger Establet, 2000, p. 149).

Cette remarque appelle une réflexion si on l'élargit à l'ensemble de la population. Le décalage entre espérances scolaires (ce qu'on pense être en droit d'attendre en fonction du niveau d'étude acquis/atteint) et la réalité sociale professionnelle (la position occupée dans la hiérarchie salariale et le niveau de responsabilités professionnelles) a des répercussions non négligeables: il favorise un rapport inquiet à l'alimentation, lié d'une part au fait que ces acteurs s'intéressent et s'informent sur les risques alimentaires: ils ont le temps soit parce qu'ils sont au chômage par intermittence soit par ce que leur travail ne leur demande pas un investissement intellectuel, ce dernier est transféré sur la lecture - (Parfois l'information est reconstruite et fantasmée, Serge Moscovici, 1976) et ne peuvent avoir accès pour raisons financières aux réseaux valorisés et perçus comme sécurisés. Et d'autre part parce que l'alimentation, le risque alimentaire est perçu de façon métaphorique par rapport à leur situation sociale. Pour Olivier Galland (2001) entre jeunesse et âge adulte il n'y a pas (plus?) rupture mais continuité. A l'encontre de Talcott Parsons¹²⁸ qui voit dans la Youth-Culture une contre-culture marquée par l'opposition aux adultes (dans une perspective hédoniste marqué par l'absence de responsabilité), Olivier Galland, voit la jeunesse comme une succession d'étapes marquant l'entrée dans l'âge adulte.

Isabelle Garabuau-Moussaoui (2002) dans les travaux qu'elle consacre à l'alimentation des jeunes confirme les analyses d'Olivier Galland sur la jeunesse comme un processus de séparation par étapes du giron familial. Elle découpe ce procès en trois étapes distinctes.

Dans une première phase, dite de *transition* (premier départ du foyer parental)¹²⁹, le mode d'alimentation est plutôt simple et fonctionnel: la sphère domestique n'est que peu investie; le recours au tout prêt est la solution la plus fréquemment adoptée¹³⁰. Dans une seconde phase dite *d'expérimentation et de créativité* les jeunes apprennent à cuisiner. Cette phase correspond à un moment où socialisation (apprentissage commun, échange de recettes) et l'insertion professionnelle se stabilisent. La troisième phase correspond au départ définitif du foyer parental

¹²⁸ L'article de Talcott Parsons de 1942, *Age and sex in the social structure of united states* qui fit état d'une des premières analyses sociologiques de la jeunesse synthétisé de Olivier Galland.

¹²⁹ Vécu comme temporaire pour les étudiants.

¹³⁰ Les locaux peu adaptés à la cuisine, des ustensiles culinaires peu nombreux, la faiblesse des revenus explique en partie cette attitude.

et où se fonde une identité culinaire personnelle, synthèse entre création et transmission, caractérisée par *un mode de réappropriation particulier* (Isabelle Garabuau-Moussaoui, 2002, p.132). On retrouve sensiblement les mêmes pratiques et les mêmes représentations chez les jeunes générations que dans les autres tranches d'âge mais elles apparaissent plus clairement car plus affirmées.

Des pratiques similaires mais plus affirmées que dans les autres classes d'âge.

Il existe tout d'abord une assez forte déconnection entre l'alimentation quotidienne qui doit être fonctionnelle et l'alimentation festive. Cela passe par la simplification des menus, ainsi que le raccourcissement du temps passé à la préparation (usage de produits prêts : plats cuisinés, légumes précuits) et du temps passé à table. Par contre ils peuvent aussi passer beaucoup de temps à préparer un repas festif de manière occasionnelle et fréquentent énormément les restaurants.

Nous nous sommes assez régulièrement rendus aux repas quotidiens effectués au sein d'une colocation constituée de deux garçons et d'une fille. Sans entrer dans les détails de l'organisation quotidienne, notons seulement que certains achats se font de façon collective (pour cela ils disposent d'un pot commun, un porte-monnaie qu'ils approvisionnent également en argent au fur et à mesure que le niveau de ce dernier baisse). Le partage des tâches se fait en théorie de manière égalitaire même si Boris et Aurélie déclarent: *On en fait plus qu'Arnaud qui n'en fiche pas une, pour la cuisine il fait quelques efforts mais pour le reste...* La journée, les repas sont pris séparément : Boris qui travaille de nuit (dans une brasserie, trois fois par semaine) se lève vers quatorze heures et se contente d'un café ; Aurélie, étudiante, mange le midi au restaurant universitaire ; Arnaud fait de même, mais se limite la plupart du temps à un sandwich. Par contre le soir ils dînent ensemble et font la cuisine à tour de rôle. Cependant il n'est pas rare qu'ils reçoivent des camarades qui *débarquent à l'improviste*. La soirée se déroule alors selon la formule des auberges espagnoles où chacun consomme et partage ce qu'il a apporté. Par contre nous avons assisté à un repas plus ritualisé organisé par Boris. Ce dernier se targue d'être un fin cuisinier («*quand je veux...*») et s'était lancé dans la préparation d'une blanquette de veau pour une douzaine de convives. Des tables avaient été mises bout à bout et le repas fut servi. Nous étant retirés afin de prendre quelques notes sur le déroulement des festivités, c'est avec stupéfaction que nous constatons à notre retour que l'ensemble des convives m'attendait pour commencer à manger: ce repas par maints aspects reconstruisait les codes conviviaux normalisés des générations précédentes, en rupture avec les habitudes de la colocation. Ainsi dans des occasions festives ou à

des moments où on dispose de temps les acteurs sociaux prennent le temps de faire eux même afin de se réapproprier une part de leur activité culinaire.

Il serait faux d'affirmer que cette classe d'âge se sente peu concernée par l'alimentation même si elle occupe une moins grande centralité dans leur quotidien. Les peurs alimentaires sont moins présentes que dans les autres classes d'âge. Si des régimes sont suivis c'est moins pour se prémunir de la maladie que pour des raisons esthétiques. Les pratiques à risques et excessives sont plus fréquentes, parfois avec une dimension *ordalique* (cf. les analyses de David Le Breton, 1991). Elles se présentent de façon différente selon le genre (ingurgiter d'énormes quantités d'aliments pour les garçons, excès de surveillance chez les filles pouvant déboucher sur des formes d'anorexies). Les moments festifs sont vécus du reste comme des moments de mise entre parenthèse du quotidien et peuvent donc déboucher sur des consommations excessives ou «non conformes» d'aliments et de boissons (Frédéric Précigout, 2003) Si l'on croise la variable «jeune» avec une autre (le genre ou la catégorie sociale), l'effet d'âge se trouve annulé. Lors de la mise en couple, les jeunes commencent à fonctionner sur des façons d'être semblables à celles de leurs aînés.

2/ Jeunesse, couples sans enfants et inégalités de genre dans les pratiques nutritionnelles.

On peut observer un moins grand souci diététique, notamment chez les hommes, que dans les autres classes d'âge, ce qui se caractérise par une plus grande consommation de féculents, de plats cuisinés, de produits sucrés, destinés avant tout à rassasier. Nous allons considérer ici le développement de pratiques considérées comme à risques ou tout au moins excessives, dont la configuration diffère selon le genre. Les jeunes femmes semblent toujours plus sensibles que les hommes aux discours nutritionnels et aux risques qu'on encourt à ne pas les suivre, la peur s'explique autant par des raisons esthétiques que par des questions de santé. Ainsi des différences importantes subsistent cependant en fonction des âges de la vie notamment dans la façon de s'informer sur l'alimentation: les plus jeunes d'entre-elles par exemples semblent moins enclines que leurs aînées à acheter régulièrement la presse «santé»; elles utilisent d'autres canaux d'information, elles font notamment fonctionner le bouche-à-oreille, sous forme de discussions entre «copines» et croient volontiers aux dires de certaines d'entre-elles «intronisées» ainsi comme «expertes-amateurs». Par contre, elles consultent volontiers cette presse dans les salles d'attente (coiffeur, médecin, etc.). Elles lisent aussi les pages santé de la presse jeune bien qu'elles semblent

ne pas l'acheter régulièrement (Isa, Jeune et Jolie, par exemple) et lorsque le temps le leur permet, elles suivent des émissions médicales à la télévision.

Le moment de la mise en couple est déterminant car il symbolise le moment de mise en confrontation de deux modes d'alimentation. En effet tant que le jeune vit chez ses parents, les choses vont de soi. L'individu est baigné dans une culture alimentaire qui peut être contestée (par exemple l'envie de ne pas s'éterniser à table, le goût de types d'aliments diffusés par le groupe de pairs qui peut entrer en conflit avec le mode d'alimentation familiale mais le modèle alimentaire est connu. Vivre seul n'implique pas non plus de négociation particulière. On mange comme on l'entend. Par contre la vie à deux suggère qu'on doive s'adapter à l'autre, à des modes d'alimentation différents qui parfois peuvent sembler aberrants ou irrationnels, et oblige à négocier des compromis tant sur ce que l'on mange que sur le mode d'organisation domestique.

Avec la généralisation du travail des femmes, on pourrait penser à une disparition (ou tout au moins à un estompement) de la répartition sociale des rôles. Nous ne pouvons que constater que, s'il existe bien un infléchissement, les femmes souvent règnent en maître sur le foyer, à moins qu'elles ne restent encore esclaves des tâches domestiques. Chez les jeunes couples rencontrés, il arrive très souvent que la femme finalement conserve la prérogative alimentaire ou même qu'elle lui revienne de fait. En effet, il peut exister un certain confort de la part des hommes à ne pas s'impliquer dans les tâches ménagères mais il semblerait aussi que les femmes, dès lors qu'elles pénètrent dans la cuisine, se comportent de façon plutôt autoritaire et ne laissent pas à leur conjoint la possibilité de trouver leurs marques.... Ainsi, Amandine (Bibliothécaire, 30 ans) établit *la liste des courses*, prépare les repas, et choisit les menus. Elle avoue volontiers: *J'ai un peu la mainmise sur l'organisation*. Depuis qu'elle vit avec son ami: *J'ai imposé ma façon de faire*. Cela ne signifie aucunement que le conjoint ne soit pas présent, tout simplement il se met à disposition, propose son aide tout comme on peut le voir chez les membres de la génération précédente.

Angélique (professeur des écoles, 25 ans) - *La cuisine, c'est mon domaine, parce que j'aime bien cuisiner et qu'il n'est pas très doué* (Rires).

I *Tu lui laisses la place, la possibilité de prendre sa place?*

A *Non! Je te jure, la cuisine c'est mon domaine, même au niveau ménage... dans ma cuisine je suis beaucoup plus maniaque que dans d'autres pièces... c'est nul, pour une fille du XXI^{ème} siècle mais... (rires) c'est mon domaine.*

L'alimentaire est dans cette configuration toujours un lieu de pouvoir féminin, un territoire à protéger. D'autres déplorent le manque d'imagination de leur conjoint en matière culinaire. Elles aimeraient qu'ils s'impliquent plus dans la composition des repas: *De temps en temps je lui dis -*

J'en ai marre, qu'est-ce que t'as envie de manger?». Comme Angélique, certaines femmes sont habituées à tenir compte de valeurs culinaires, nutritionnelles dans l'alimentation : *Il a des goûts bien arrêtés. La nouveauté, il s'en moque un peu... Il va chercher un kilo de pâtes et basta!*. Nous voyons là émerger, sous couvert du «goût», deux attitudes différenciées en matière de cuisine: le «goût des pâtes» pour le garçon, c'est-à-dire un relatif désintérêt pour la composition du repas, et la femme, garante de l'équilibre alimentaire, plutôt ouverte à l'adoption de nouveaux produits (la «variété»).

Cependant il arrive aussi que la cuisine s'avère être une *affaire d'homme*, qui s'accompagne d'une mainmise sur l'alimentation du foyer. Avec l'allongement de la période de célibat, des hommes développent une certaine propension à faire la cuisine: *Moi j'aime bien manger, et comme je suis tout seul...* (Denis, 42 ans). Il n'est pas rare qu'ils se mettent en la bénédiction de leur mère. D'autres enfin (ce sont souvent les mêmes que les précédentes), plus préoccupées par une question de santé et/ou de *ligne*, disent favoriser pour se faire une alimentation rapide, fonctionnelle, «efficace» (salades de légumes crus, jambon blanc, par exemple). Au moment de l'entrée en vie de couple, l'homme prend les *commandes*, fait la cuisine et initie sa compagne à la cuisine ou cuisine pour elle : *Avant de me rencontrer, Isa, elle ne faisait pas la cuisine* (Vincent, 28 ans). *La plupart du temps, c'est moi qui prépare la popote* (David, 41 ans).

Charlotte et Fabrice vivent ensemble depuis trois ans. Ils forment un jeune couple caractéristique des *unions juvéniles* de ce début de XXI^{ème} siècle. Charlotte, issue d'un milieu aisé (père médecin de campagne, mère professeur d'anglais), est venue s'installer à Bordeaux afin de suivre des études (de philosophie d'abord, puis de communication culturelle). Elle complète l'allocation que lui verse sa famille en servant de *modèle coiffure* ou en posant pour des catalogues de marques de cosmétique. Par ailleurs, elle pratique de nombreuses activités sportives et culturelles (piano, danse modern jazz, hip-hop). Jusqu'à sa rencontre avec Fabrice elle habitait seule et ne faisait pratiquement jamais la cuisine. Elle rapportait diverses denrées de chez ses parents lors de ses visites hebdomadaires, qu'elle complétait par des achats faits dans des commerces de proximité. Ses repas se composaient souvent de blanc de dinde, de charcuteries, de plats cuisinés *achetés tout prêts*, complétés de fruits et de crudités, de yaourts. Elle avoue: *Ma mère, elle nous a toujours bien fait à manger. Et par contre, moi j'ai un rapport à la nourriture...disons que la cuisine de ma mère ne m'a jamais poussé à m'y intéresser. Et je m'y suis pas intéressée du tout... ce qui fait que quand j'étais partie de chez moi, cuisiner ça ne voulait rien dire. Pendant des années, les années où j'ai vécu toute seule, je ne cuisinais pas. Faire des pâtes, c'était trop long pour moi. C'est-à-dire que quand j'avais faim, il fallait que je mange. Je passais dix minutes maximum à préparer quelque chose. Ensuite je mangeais et ça allait mieux et voilà...Et je rentrais le week-end chez moi et ma mère me faisait de bons plats et voilà...* L'alimentation était pour Charlotte une

préoccupation très secondaire. Fabrice a, pour sa part, longtemps vécu dans une petite commune en bord de mer (dans les Landes). Il est un grand amateur de sports de glisse (rollers, surf, etc.) et a officié longtemps comme travailleur saisonnier. Il s'est installé à Bordeaux depuis trois ans pour vivre avec Charlotte et aussi pour se former afin d'assouvir sa passion (il souhaiterait devenir musicien professionnel - musique électronique.) Pour lui, *la bouffe est quelque chose d'important... une affaire de famille. Ma mère est quelqu'un qui a toujours bien cuisiné, jusqu'à ce que ma sœur, ça devienne une passion pour elle. Sachant que mon père était un très bon cuisinier c'était un touche-à-tout. Il a eu deux affaires qui ont très bien marché pour lui.* Charlotte définit Fabrice comme un fin gastronome, ce qu'il ne conteste pas. Il a donc toujours aimé puis pris l'habitude, lorsqu'il a habité seul, de faire la cuisine. Au début de leur relation c'est Fabrice qui faisait exclusivement la cuisine, Charlotte se chargeant de mettre la table et faire la vaisselle. Petit à Petit au contact de son compagnon elle a commencé à s'intéresser, à mettre « la main à la pâte»: *Depuis que je vis avec Fabrice, qui cuisine et qui aime bien ça, je m'y intéresse un peu plus. J'aime bien les plats bien préparés et en fait, je commence un peu à m'intéresser.(...)Ou au moins à essayer de comprendre. Et au moins à regarder faire... J'ai l'impression que j'y arriverais pas. Ça m'énerve. Et j'aime bien quand on le fait tous les deux. Moi je fais des trucs tous simples, que je sais faire. Je vais couper l'oignon, mettre la poêle à chauffer.*

Ainsi Charlotte a fait l'apprentissage de la cuisine afin de partager la *passion* (Fabrice utilise souvent ce mot pour désigner son rapport à la cuisine) de son compagnon. Cet exemple, mais d'autres également permettent d'envisager la mise en couple comme un rite de passage (Martine Ségalen, 2008) de l'adolescence vers l'âge adulte. Il s'agit donc d'apprendre la vie à deux et aussi les habitudes de l'autre. L'ensemble des entretiens que nous avons pu réaliser semble montrer que d'une façon générale les femmes s'adaptent davantage aux habitudes de leur conjoint que l'inverse.

La différence de comportement face à l'alimentation et le risque entre les hommes et les femmes, même si elle est vraie pour toutes les classes d'âge, semble bien plus marquée chez les jeunes. Il semble qu'une absence de culpabilité soit présente chez les hommes, même s'ils reconnaissent que leurs pratiques sont à risques. Les femmes pour leur part conservent un regard plus réflexif sur leur alimentation et culpabilisent après avoir commis des excès, même si ceux-ci sont moins fréquents que chez les hommes.

Par ailleurs lors de la mise en couple s'opère une mise en place de routines alimentaires, qui pourront se transformer à nouveau lors de changement de vie: naissance d'un enfant, séparation, recomposition familiale, etc..

3/ couple avec enfant(s)

L'arrivée d'un enfant est souvent l'occasion de penser son alimentation, d'avoir une attitude réflexive vis-à-vis de sa santé. Cela vient assez souvent de la femme, responsable du maintien en bonne santé.

Depuis notre fils, on a instauré les horaires de repas, manger à table tous ensemble, ça a été instauré dès le départ, et plus équilibré. On essaye de faire une entrée. Ça a tout changé. Je fais beaucoup plus attention à ce qu'on mange. Depuis que j'allaité, je mange plus n'importe quoi. J'essaye de faire des légumes tous les jours pour habituer les enfants nous dit Nora (aide-soignante, mariée, 28 ans) qui vient d'avoir un fils

Je suis très vigilante par rapport à l'alimentation des enfants. C'est vrai que moi j'avais deux petits bébés, et donc y a un phénomène qui est lié aux habitudes alimentaires de l'enfant. J'avais deux petits bébés et on leur a donné du lait maternisé et compagnie. En huit jours ils ont doublé de volume, c'est trop riche. Les enfants sont surmédicalisés, entre guillemets. Ils sont hyper protégés, ils ont plus de problème de rachitisme comme il pouvait y avoir à mon époque (dans les années soixante). Maintenant les gamins, l'alimentation est bien trop riche. Le sucre, je fais la guerre. Entre le gâteau que je fais à la maison et la même part achetée, je vais mettre moins de sucre, moins de beurre et donc le résultat est pas le même (Giselle, secrétaire, 46 ans, divorcée, deux enfants).

Nous allons dresser le portrait de deux familles. La première vient d'avoir leur premier enfant, la seconde a trois adolescents.

Amandine (bibliothécaire, 31 ans) et Damien (Libraire, 36 ans) - Damien est issu d'un milieu populaire. Dans sa famille l'alimentation se devait d'être abondante, et d'avoir comme principale qualité de *tenir à l'estomac*. Dans cette perspective l'alimentation était *plutôt grasse, beaucoup à base de friture, pâtes, riz, etc. beaucoup de viande, et relativement peu de légumes*. Par ailleurs n'ayant guère le goût à faire la cuisine durant sa période de célibat, Damien se contentait de s'approvisionner une fois par mois, en faisant des stocks importants de pâtes, riz, briques de lait et céréales. Par contre, il mangeait souvent à l'extérieur, seul (McDo) ou avec des amis (restaurant). Il considère maintenant que cette alimentation était *très déséquilibrée*. La rencontre avec Amandine semble avoir radicalement bouleversé ses habitudes alimentaires. *C'est Amandine qui m'a fait découvrir les courgettes*. Soucieuse de diététique elle propose une alimentation à base de légumes et céréales (riz, semoule, boulgour), avec *très peu de viande*. Damien estime donc avoir changé de régime alimentaire, et d'être converti aux habitudes de sa compagne. *Elle m'a fait*

prendre conscience de beaucoup de choses, par rapport à la nourriture, par rapport à l'agriculture biologique. Pourtant les choses ne sont peut-être pas si simple. Le midi il ne peut rentrer dîner chez lui (sa pose travail n'est que d'une heure). Il déjeune donc dans une brasserie où le choix est limité. Y a de la viande obligatoirement, et les légumes, c'est neuf fois sur dix des frites. A la question (perfide): C'est pour toi une occasion de manger ce que tu ne manges pas chez toi? La réponse de Damien est quelque peu embrouillée. Non, non. Si on voulait de la viande plus souvent on ferait. Non, c'est pas ça. C'est juste des habitudes qu'on a prit... y a une alimentation différente. Il se trouve que le midi, au restaurant j'ai pas forcément le choix. C'est pas une question de se rattraper, sinon je mangerais tous les midis au McDo et c'est pas du tout le cas. Non, non, c'est pas du tout pour se rattraper en se disant - Tiens! J'ai pas mangé ça depuis longtemps.

L'arrivée de Jules, leur premier enfant, a modifié leurs pratiques alimentaires. *J'ai un potager chez mes parents*-(les deux événement sont concomitant).

- *Depuis que j'ai rencontré Amandine, et encore plus depuis qu'il y a Jules (leur fils), de me dire à un moment, que le prix c'est pas très important (...) c'est plus cher, le budget est plus important que ce que je faisais avant, mais au moins y a une qualité dans l'assiette*(Damien).

- *Ça, c'est depuis qu'il y a Jules... ou oui, dans le sens où je l'allait. En fait, je dois manger plus de viande qu'avant et j'essaie de bien m'alimenter* (Amandine).

Jacques (cadre, 50 ans) et Sylvie (cadre, 44 ans) - Ils appartiennent aux classes moyennes, tous deux sont cadres dans la fonction publique et sont parents de trois enfants (deux garçons, 17 et 14 ans et une fille 11 ans). Tous deux sont diplômés de l'enseignement supérieur (elle une licence, lui une maîtrise), de mœurs assez progressistes le partage des tâches ménagères n'est que très peu fixé par la division sexuée traditionnelle des rôles (il s'occupe du ménage et de la vaisselle par exemple).

Tous deux accordent une assez grande importance à la santé, à leur apparence vestimentaire (ils sont vêtus avec une certaine recherche, classique mais quelques notes de fantaisies) et corporelle. Jacques qui a été un fervent partisan du sport dans ses jeunes années, même s'il ne pratique plus cette activité dans un cadre de compétition, se déplace beaucoup à pied et à vélo (pour s'entretenir mais aussi pour faire des économies d'essence et aussi par respect pour l'environnement).

La crise de la Vache Folle semble avoir eu des conséquences non négligeables sur leurs pratiques alimentaires

C'est la vache folle qui a réveillé en moi, une espèce d'angoisse par rapport à la bouffe, assez importante et ensuite, bon, un discours ambiant soit dans la famille, soit dans mon entourage sur le développement durable, les produits biologiques, etc. Donc, je me suis mise à acheter un maximum de truc en produits bio, en allant au marché, le jeudi, à Bordeaux. (Sylvie) Cela ne les empêchait pas cependant d'aller s'approvisionner en grandes surfaces. J'y allais qu'une fois, au supermarché, je trouvais tout ce que je voulais, lessive, machin, tout ça et un grand choix... même si c'est pas énorme de produits bios, alors que si je vais à Leclerc, j'ai pas, beaucoup de légumes, beaucoup de fruits, des produits frais préparés à la maison qui est à coté de chez moi. J'ai un peu de produits bios, mais pas... Y en avait moins. Notamment en viande, et comme c'était le cœur du sujet (Sylvie)

Je faisais vraiment très régulièrement, alors... La viande, peu, le moins possible de produits préparés, (...) je faisais beaucoup de cuisine, une grande attention avec les enfants...

Si on remonte 17 ans en arrière, l'arrivée du premier enfant a profondément modifié leur manière de se nourrir. Ils pratiquaient auparavant une nourriture *d'impulsion et de plaisirs* (Jacques) Ils mangeaient très régulièrement au restaurant par exemple. L'arrivée de l'enfant les a fait s'orienter vers une alimentation davantage basée sur la santé.

J'achetais aussi du lait bio. J'achetais que du lait bio demi-écrémé... Alors j'achetais du lait demi-écrémé sur les conseils des pédiatres Moi, j'écoutais. C'est mieux, machin et puis, quand ils étaient petits comme je les faisais suivre par un pédiatre, par rapport à leur alimentation à eux, j'écoutais le pédiatre, dans l'introduction des légumes, machins... Plutôt préférer de préparer... que d'acheter du tout fait, des petits pots, tout ça, voilà. Et après j'ai gardé ça. Moi, je suis dans une famille où ma mère cuisinait beaucoup... et y a une grande pratique... de manger des fruits, des légumes et des... (Sylvie)

Lui remarque cependant que les *modes nutritionnelles* changent Cela ne lui donne pas un sentiment d'angoisse mais plutôt le conforte dans l'idée de ne pas trop *se prendre le chou* en matière d'alimentation des enfants, et d'avoir avant tout une *démarche de bon sens*. Elle, remarque que les pédiatres préconisent plutôt le lait entier plus que le demi-écrémé actuellement

C'est elle qui s'occupe de la cuisine. Cela est probablement lié à des habitudes familiales. Chez Jacques on ne cuisinait pas trop à la maison, alors que la mère de Sylvie (femme au foyer) y consacrait beaucoup de temps. Elle a une certaine *nostalgie* de ce type d'alimentation mais malheureusement n'a pas la possibilité de le reproduire:

J'ai pas les moyens en temps et en investissement. Dans la mesure où j'ai une vie active, je travaille à plein temps, trois enfants avec... je ne leur fais pas qu'à manger, il faut aussi comme il dit, il faut faire le ménage, ranger, les suivre pour les devoirs plus avoir du temps avec eux, de

loisirs, de discuter, tout ça. Donc, si tu veux... J'ai une nostalgie personnelle de ce type d'alimentation. Je sais ce qu'il est possible de faire. De temps en temps, j'essaye, mais alors, ça va être, pas comparable, quoi, je peux pas y consacrer le temps qu'elle y consacrait.

Les parents de Sylvie vivaient à la campagne (dans le Lot-et-Garonne) et possédaient un grand jardin, l'autoproduction tenait donc une grande place dans leur alimentation (pratique de la conserve maison très développée). Eux par contre ne possèdent qu'un jardin minuscule; ils ont fait pousser quelques pieds de tomate.

L'année dernière, on s'est amusé à faire en pots des tomates et on a eu de quoi faire une salade de tomate, mais ça c'était beaucoup plus pour le gag, pour notre fille, ça l'amusait aussi (Jacques). Alors à un moment donné j'avais le projet de faire une petite terrasse dans ma cour et sur cette petite terrasse de faire, un mini potager mais moi c'est vraiment la dînette, quoi, Et avec la nostalgie, comme ça... Tomates, fraises, mais après t'as plein de trucs miniatures, c'est super(...) Tu peux faire des petites carottes, des petites courgettes. J'avais envie de faire ça. T'as des petits arbres fruitiers aussi (Sylvie). Plus des herbes aromatiques. Tout ça, tout le monde peut en faire (Jacques)

Cependant des changements sont intervenus dans le budget alimentation lorsque les enfants ont grandi. *Ça, de mon côté, ras le bol, envie de changer ou pas possibilité de faire, donc... financiers. Les enfants grandissant, beaucoup de frais, importants, autres que ce qu'on avait avant. Et donc, on s'est rendu compte qu'on avait trente ou quarante pour cent de frais en plus en achetant comme on achetait, sur le marché ou bio, que si on faisait autrement. Donc, y a eu le choix de partir en vacances, de payer des vacances, de faire ci, de faire là, et de devoir restreindre le budget bouffe puisque l'on avait les moyens.(Sylvie)*

Ils se servent donc souvent chez des discounteurs. Dans leur stratégie d'approvisionnement intervient aussi une rationalisation par rapport au temps passé. Ils travaillent dans la même commune mais n'ont pas les mêmes horaires. Une fois par semaine Jacques sort du travail à dix-sept heures, et elle à dix-huit heures. Il se rend donc chez le discounteur à pied faire les courses, puis attends Sylvie avec le caddie. Cependant même dans le cadre des hard-discounts ils font attention à ce qu'ils achètent. Ils cherchent à avoir de la «qualité».

J'ai remarqué des produits qui sont meilleurs que certains produits qui sont vendus dans les autres supermarchés (Sylvie).

Des fois, pour la qualité tu te demandes, parce que quand tu as un poulet qu'est ferme et que dans les autres t'as des poulets qui partent comme ça...(Jacques).

Ils ont conscience des différences culturelles en matière d'alimentations, mais valorisent cependant l'alimentation à la française qui leur semble meilleure tant d'un point de vue gustatif que diététique. Ainsi Elie leur fils aîné qui s'est rendu aux Etats-Unis dans le cadre d'un échange linguistique leur a rapporté les représentations que les Américains se font de l'alimentation: *Ils prennent même pas de lait entier ni même de lait demi-écrémé. Ils prennent du lait total écrémé, c'est-à-dire tu as l'impression de boire de l'eau blanche, parce que le lait, c'est mauvais pour le cœur. Par contre ce qu'ils vendent comme beurre, c'est un beurre de cacahouète, qui est absolument dégueulasse, d'ailleurs la nana leur a même dit – «Y a que les Américains qui aime ça, apparemment les étrangers n'aiment pas» Et il paraît, que c'est lourd, c'est... mais ça, ça doit être pour le cœur. Mais enfin c'est mauvais pour le cœur, c'est elle qui dit ça...*(Jacques)

III –Trajectoires socioculturelles et peurs alimentaires

Le dernier aspect qu'il nous semble important de croiser avec la classe d'âge est la trajectoire socioculturelle. Cet aspect est assez différent de la notion de classe sociale entendue comme place occupée au sein du processus de production et s'accompagnant de pratiques, normes et valeurs inhérentes au groupe d'appartenance. Au contraire, parler en terme de trajectoire suppose, outre le fait d'intégrer des pratiques et représentations acquises lors de la socialisation, de tenir compte des études et du milieu professionnel dans lequel les individus évoluent au moment de la réalisation des entretiens. Pour ce qui est des catégories les moins favorisées économiquement, on peut voir se développer un rapport inquiet à l'alimentation.

1/ Un jeune couple issu des classes populaires.

Daniel et Sakina forment un couple mixte. Elle (27 ans) est issue d'une famille d'ouvriers agricoles originaires du Maroc. Malgré des origines populaires elle a effectué des études longues (DESS en urbanisme) mais n'a pas trouvé de travail dans son domaine. Elle est donc pour le moment surveillante d'internat. Lui (27 ans), issu de la classe moyenne (sa mère était institutrice), a également fait des études longues (DESS en gestion) et travaille en CDD pour une chambre de commerce. La mise en couple a relativement changé leur façon de s'alimenter et elle s'adapte aux goûts de son compagnon, qui du reste prend la prérogative en matière de cuisine. Les deux (surtout lui) semblent être relativement mal assurés, voire angoissés dans leur alimentation et encore très

dépendants des références familiales. On n'a d'ailleurs pas, à l'issue de l'entretien, une idée claire des plats qu'ils mangent, ni surtout du rôle que joue l'origine marocaine de la jeune femme.

Par contre il apparaît (chose que nous avons retrouvée chez d'autres personnes, seules ou en couple, issues des mêmes origines sociales) qu'ils ne sont que moyennement bien équipés en ustensiles culinaires. Ils possèdent une cocotte-minute qu'ils utilisent rarement. Leur mode de cuisson de prédilection est la poêle, symbole de la cuisine actuelle pour la rapidité de cuisson qu'elle implique. Ils n'ont pas de four, ce qui est un handicap pour elle, pour réaliser des plats qu'elle saurait faire, par exemple les gratins qu'elle dit adorer: *J'adore les gratins à tout et à n'importe quoi... des grillades j'adore ça, des tajines, des fraises, des glaces.* Daniel en revanche sait mettre en avant ses influences familiales, son goût pour le beurre salé en terre bordelaise: *C'est familial, on fait tout au beurre... et même de goût, je préfère le beurre. J'ai une tante qui vit en Charente et donc eux, ils ont du beurre salé... le matin c'était du beurre salé, le midi beurre salé sur tartine.* Il explique le rôle prédominant que continue à jouer sa mère en cuisine. Il s'en remet notamment à elle pour décider et départager ce qui est bon ou mauvais. Les goûts différents ont leur place quand il s'agit de découvertes culinaires reliées à des voyages: *Je suis d'ici! Simplement quand je suis allé en Dordogne, j'ai découvert l'huile de noix.* Aussi, quand il s'agit de goûts institués par une instance supérieure (par la religion par exemple): *Quand je vais au Leclerc j'essaye de prendre des produits qui me plaisent, j'essaye de prendre des produits selon le régime alimentaire de Sakina par rapport au porc.* Sinon, plus que de concilier les goûts, ils sont habiles à les faire coexister: *Moi j'ai mon poulet, lui il a son porc... Je fais cuire à base d'huile et lui il préfère avec du beurre.* On est loin du mythe du repas pris en commun qui consolide l'unité familiale. Chez eux il y a un repas pris en commun mais des aliments différents: *En fait, on ne mange pas la même chose et pas la même quantité.*

Cependant ils restent très «conformes» aux prescriptions alimentaires «normatives» à tel point que lorsqu'ils ne respectent pas les normes établies, cela la dérange et l'inquiète: *On ne respecte pas les horaires de repas... donc le matin petit-déj, à midi, etc., donc avec Daniel, on a décalé ça à trois heures de l'après midi, les jours où on ne travaille pas.* Mais par rapport à la composition des repas principaux, ils suivent les modèles occidentaux qui se sont imposés peu à peu, notamment pour ce qui est du petit déjeuner très sucré: *Alors moi c'est jus d'orange, gâteaux...j'aime bien un peu...et puis thé, tartine de Nutella et puis des petits BN, ce qui fait que pour moi le repas où je me fais plaisir c'est le petit-déj (Sakina)* Comme pour toute la génération qui travaille, jeunes couples ou familles, le repas du midi est plus rapide: *Le midi je mange souvent très mal parce que, il n'y a pas de cafété... Il n'y a rien autour, donc c'est souvent soit des sandwiches, soit des plats cuisinés que j'achète en grande surface, que je fais chauffer au boulot (Daniel).* Le repas le plus important,

c'est le soir. *Le soir j'essaie de manger équilibré mais je ne complète pas forcément. Je ne complète pas forcément bien le soir...donc mon alimentation va être très sucrée le matin, rudimentaire le midi et assez équilibrée le soir.* Les moments passés à table sont perçus comme des récréations. *C'est un moment de détente.*

Au contraire la solitude coupe l'appétit, comme on le voit avec les personnes âgées. *J'ai faim à chaque repas, c'est juste que j'ai la flemme de cuisiner, j'ai pas envie de cuisiner seule.* Ils associent la notion d'équilibre alimentaire au respect de la norme véhiculée des trois repas qui réprime la pratique condamnée du grignotage: *Tu prends que ce dont tu as besoin, ça veut dire, tu manges pas en dehors des repas, tu manges bien pendant tes trois repas, et pendant tes trois repas si tu n'as pas envie de te resservir, tu prends que ce dont tu as besoin (...)* *Le top de l'équilibre ça serait une entrée, un plat chaud, un dessert, avec pour dessert un fruit par exemple. A la limite ça serait peut-être une entrée crudités, un plat avec viande ou poisson avec ce qui va autour, un fromage et un fruit et à quatre heures un petit plaisir, un goûter sucré* (Daniel). Cela n'empêche pas un fonctionnement différent dans la pratique de ce modèle de la bonne alimentation qu'ils énoncent. *Une alimentation saine pour moi c'est quelque chose d'équilibré. Moi j'ai l'impression d'avoir une alimentation équilibrée, simplement il y a des moments, je prends du Nutella ou des machins... Je peux me permettre de prendre ça parce qu'en fait dans ma vie de tous les jours, j'ai une alimentation équilibrée. Puis bon, parce que je vais au sport aussi, à côté.* (Daniel fait entre deux et quatre heures de sport par semaine). Ils éprouvent également le sentiment que le contexte est peu propice à la bonne alimentation. Il oppose les aliments du jardin, représentant la qualité, aux produits issus de l'agro-industrie: *Je le sens pas le truc de trafiquer les plantes. Je pense que ça peut avoir une incidence sur les hommes* (dit-il à propos des OGM). Vont leur sembler plus naturel ce qui est commercialisé sur les marchés (en plein air) et à transformer soi-même (des volailles vivantes, à égorger) indépendamment des conditions de production: *C'était naturel parce que souvent mon père achetait des volailles au marché, ça lui arrivait de les tuer. On mangeait des viandes des supermarchés aussi* (Daniel). Le bon produit est le produit non transformé par le processus agro-industriel, le produit brut, le produit frais *Le vrai produit* (dit-elle, puis) *une alimentation saine, ça serait ce qui vient directement de la nature. C'est des produits qui viennent de la terre, non industriels et donc, qui ont du goût* Dans ce même état d'esprit, le «faire soi-même» est valorisé. *J'ai une machine à pain aussi. Je ne m'en suis pas servi ici, c'est toujours dans l'idée d'essayer de faire son truc à soi. Mais là, c'est vrai que j'ai pas trop le temps en fait* (Sakina). Pour eux, la bonne alimentation appartient au passé: *Moi, mes parents mangeaient vachement mieux que moi». Il explique le rôle de référent que continue de jouer sa mère. Elle, elle sait ce qui est bon ou pas bon. Elle, elle est calée là-dessus. A travers les produits qu'elle achète, je sais que si elle les prend, c'est que c'est bon.*

Ils portent un regard négatif sur leurs propres pratiques, *c'est pas le top*. Ils n'ont pas le sentiment d'y pouvoir changer grand chose et imputent cela à leur rythme de vie: *A l'époque où il y avait pas de chômage les gens allaient bosser à cinq kilomètres en vélo, mais moi je suis obligé de faire deux heures de route et de prendre un sandwich entre midi et deux heures. Ça été prouvé dans des études que les gens mangent de moins en moins bien et en peu de temps, donc d'un côté je suis responsable, de l'autre la vie actuelle, elle te pousse aussi à mal manger, à la malbouffe*. Son expression de la qualité - *choisir des marques* – n'est donc vécue que comme un pis aller par rapport à ce qu'il jugerait bon de faire: *et encore par rapport à moi-même quand j'achète une boîte D'aucy ou Bonduelle ou ce que l'on va appeler les marques reconnues, je ne suis encore pas satisfait par rapport à ce que c'est en terme de qualité. Même en l'achetant à un bon prix je suis pas encore satisfait par la boîte d'haricots verts qu'il y a à l'intérieur parce que je sais très bien que c'est des trucs industriels*.

La mauvaise conscience naît de l'opposition normative créée entre les aliments du jardin, représentant une qualité qu'il ne «pratique pas» dans son quotidien actuel, et les produits issus de l'agro-industrie dont il se nourrit. Il dit ne malheureusement pas mettre en pratique les conseils qu'il connaît. Tous deux expriment leur difficulté à suivre le modèle de l'alimentation idéale. A son avis *l'alimentation, c'est des règles de base et rien que c'est règles-là; franchement, c'est difficile de les tenir, donc après si on complique le truc...* La règle de l'équilibre notamment: *J'essaye de manger équilibré. Il mange équilibré, ça c'est vrai, par contre, à ma différence (Sakina). Il parle ainsi de cette attitude (suspendre son jugement et ses craintes éventuelles pour continuer à se faire plaisir) qui lui fait privilégier le présent et l'immédiateté au long terme et à la prévention, en toute connaissance de cause (cf. les études en sociologie du risque de David Le Breton (1991). On sait ce qu'il y a dedans mais en fait, on prend plus plaisir à les manger parce que même si tu as une grillade devant toi, même si ça été cuit avec des sarments de vigne, tu vas la manger ta grillade parce que ça va te faire plaisir! Moi, mon Nutella, je vais me le manger parce que ça me fait plaisir et on va occulter le fait qu'il y a (un risque) mais on n'est pas dupe de ça, on n'est pas dupe que ce soit malsain... (Daniel).*

Daniel surtout perçoit leur alimentation sous le signe de la contrainte. Il met systématiquement les contraintes en avant: contrainte de temps, contrainte d'emploi du temps, contrainte des sources d'approvisionnement, contrainte de budget, voire contrainte de régime (avec la différence de religion). Le budget est une des premières valeurs qu'ils mettent en avant dans le rapport à l'alimentation: *Moi je serais tentée de prendre les premiers prix*». Elle vient d'une famille simple où *on ne calculait pas trop pour le budget nourriture mais on avait quand même un budget viande qui était conséquent*. Elle privilégie la quantité. Elle cherche avant tout à ne pas consacrer trop de temps à cette activité: *On prend tout en boîte pour que ce soit plus rapide*. Il s'agit de *ne pas se*

*prendre la tête... Moi je me vois mal faire la bouffe le soir pour le lendemain, c'est vrai (...) A sept heures du soir, je ne vais pas m'amuser à faire la popote pour le lendemain midi! Dans ce cas-là, je vais passer mon temps qu'à faire la popote. Le manque de temps est présenté comme un obstacle à la réalisation de préparations spéciales: J'ai pas réussi à faire un bon pain mais là j'ai pas forcément le temps. Le manque de temps est ce qui empêche de réaliser la cuisine des parents: Justement je pense que peut-être, elle faisait une cuisine qui demandait du temps et donc je pense que mon passage à la fac et tout, je voyais au plus rapide. Elle dit: Je prends des idées à ma mère...Piquer des idées mais toujours des trucs simples c'est-à-dire quelque chose qui se fait rapidement, on n'a pas de four, donc quelque chose qui se fait à la poêle... Ils hiérarchisent les aliments en nobles et moins nobles. Les aliments dans lesquels il lui semble plus juste d'investir et pour lesquels la qualité se paye sont les produits animaux (viande, lait, œufs) tandis que pour elle, la qualité est moins sensible pour les denrées sèches, à l'instar des pâtes, pour lesquelles les jeunes (mais les autres catégories de la population aussi) iront plus facilement se fournir en discount ou à bas prix. Les légumes semblent peu faire partie de leur alimentation. Elle déplore d'ailleurs le fait qu'ils consomment *beaucoup moins de légumes* par rapport à ses parents et y voit la principale évolution dans les façons de se nourrir. Les légumes sont considérés parce qu'ils permettent de varier du quotidien. C'est elle qui introduit et prépare les crudités: *Toi tu aimes beaucoup les crudités alors tu nous en fais souvent*, une répartition d'après le genre, indépendamment des générations. Cela représente pour elle le bon aliment. *L'alimentation saine, c'est beaucoup de légumes, manger des légumes qui viennent du jardin, de la viande et du poisson bien frais.**

Comme on l'a vu pour les autres catégories de la population, le terme de *variété* recouvre l'usage ou l'appétence pour les légumes et les crudités qui introduisent de la variété dans un régime basé sur les féculents. *On mange assez équilibré. Il choisit de bons produits donc ça va, mais par contre je m'ennuie parce que, au quotidien, c'est répétitif ça me fait un peu penser aux menus à l'internat: lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et hop la semaine prochaine, lundi... Et ça j'en souffre* (rires), *non! Je plaisante! Je n'en souffre pas mais ça pourrait poser problèmes.* Elle relie cela au manque de pratiques culinaires: *On ne me demandait jamais d'aider donc, je n'ai jamais cuisiné quand j'étais dans ma famille, donc c'est pour ça que je te disais que je suis un peu à court d'idées.*

Ils mangent aussi beaucoup plus de produits préparés que la génération de leurs parents. Ainsi des viandes achetées déjà prédécoupées. *Par exemple, mes parents ne mangeaient pas de blanc de poulet, je pense que c'est pas le top.* La saisonnalité des plats cuisinés ressort de ce témoignage: *Surtout maintenant avec l'été sinon l'hiver non, plus pour les salades, les tomates...*

Tous deux semblent relativement peu concernés par le rapport santé/alimentation et ne vouloir pas trop s'y intéresser même si son inquiétude vis-à-vis des aliments rend Daniel plus consciencieux

(ou scrupuleux) au moment des achats. La cuisine qu'ils réalisent est grasse. Ils cuisinent beaucoup de fritures et à la poêle avec de la matière grasse. Le sucré est pour eux clairement associé au plaisir (*un petit plaisir*, dit-il comme on dit, un péché mignon). Elle se souvient des interdits posés par ses parents en matière nutritionnelle mais ne peut les relier à une injonction alimentaire plus générale, comme les conseils visant à une moindre consommation de sucre: *Après, tout ce qui était bonbons et tout, on n'y avait pas droit. Parce qu'on nous disait que c'était pas bien, que c'était pas bon. C'était posé comme interdit.* D'ailleurs leur alimentation est très tournée vers le sucré. Ils boivent au quotidien des limonades gazeuses, du Coca et de l'eau. Le rapport inquiet qu'ils entretiennent à l'alimentation induit une mauvaise interprétation des conseils de santé, source d'angoisse supplémentaire. Par exemple, après avoir lu des conseils de prévention de l'ostéoporose chez les femmes les encourageant à *manger des produits frais, des produits laitiers*, ce qui ne faisait pas partie de ses habitudes alimentaires: *Je n'ai pas bu de lait quand j'étais petite* est interprété par eux comme un manque: *Tu ne l'as pas dit, Sakina, que tu as une carence en lait, en produits laitiers?* Cela va la pousser à consulter: *Mais je sais pas si j'ai une carence. Pour ça il faut que je fasse un bilan, des examens j'en sais rien. Pendant un temps, je n'ai pas mangé de yaourts, pas de lait, pas de yaourts, donc je sais pas, mais surtout j'ai super-mal, un petit truc, ça me fait un gros bleu.* Nous constatons que ce jeune couple développe un rapport inquiet à l'alimentation et est en demande d'informations fiables.

2/ Un jeune couple déraciné

Très différent est le rapport à l'alimentation entretenu par Jérôme (26 ans) et Lise (26 ans), un jeune couple «déraciné» qui intègre de nouveaux modes de consommation alimentaire. Ils sont tous deux issus de la classe moyenne rurale. Tous deux sont professionnellement insérés (elle vient de réussir un concours de cadre dans la fonction publique et lui est éducateur). Contrairement au couple précédent, ils entretiennent un rapport serein à leur alimentation. Ils sont sous le signe de la découverte alimentaire. Eux-mêmes disent vivre une période de «transition». Ils ont connu un élargissement de leur palette culinaire en arrivant en ville, dans une région marquée culinairement (canards, volailles, etc.). Ils sont originaires d'une région très «enclavée» et avec de forts particularismes culinaires (viande, charcuterie, fromage), y compris dans les appellations des produits. Ils ont donc des habitudes culinaires/alimentaires affirmées: *En Haute-Loire, on est habitué à la très bonne viande. En charcuterie moi j'avais des habitudes de Haute-Loire. On est habitué à l'eau de chez nous, c'est toujours pareil.* Mais ils sont contents de découvrir autre chose, notamment les produits de la région où ils vivent (le Bordelais), à commencer par le vin: *Je bois*

beaucoup plus de vin ici. Du coup, on n'est plus du tout nostalgique à notre région quand il s'agit de vin. On admire Bordeaux, les produits de la mer, le poisson, les huîtres: On a découvert le poisson par exemple, chez nous y en a peu, c'est très cher, mais aussi les volailles et le canard. De ce point de vue là, ils sont comme les immigrés au sens classique; ce qui était rare dans la région d'origine est adopté au quotidien. Ils ont aussi découvert des produits d'autres régions de France accessibles dans les supermarchés qu'ils fréquentent, comme le beurre salé breton ou des huiles différentes (l'huile de colza, de pépins de raisin) ou plus exotiques (ils citent une recette de poisson crue de Calédonie).

Les produits achetés hors de leur région d'origine comme les produits tout faits peuvent être considérés comme des «pis aller», qu'ils consomment occasionnellement. Ils opposent ce qui est produit à une échelle artisanale ou maison (par exemple pour la mayonnaise) à ce qui est produit à l'échelle industrielle de l'agroalimentaire: *Même la mayo, je préfère la faire maison. Enfin on a toujours un pot au cas où, en urgence mais... quand tu veux de la mayonnaise, je préfère la faire moi-même. C'est sorti pour un plat style frites. Ils fustigent les produits tout faits et la bouffe américaine dégueulasse, même s'ils en ont en dépannage: On a de tout au frigo. On a les trois sauces, la mayo, ketchup, moutarde...*

Leurs choix et valeurs alimentaires balancent entre des valeurs idéologiques dans l'air du temps et les contraintes du budget. Leur origine rurale fait qu'ils prêtent davantage attention aux conditions de production des produits qu'ils achètent. Ils vont privilégier des produits de «terroir» à l'instar du fromage de chèvre produit à Selles-sur-Cher. Une des premières raisons qu'ils donnent est la familiarité avec le produit et le fait de faire fonctionner l'interconnaissance et les réseaux locaux, *c'est plutôt pas mal, parce que ça fait marcher les artisans qu'on connaît, les producteurs qu'on connaît.* Ils évoquent aussi la priorité nationale, qui renvoie aux problématiques du commerce dit équitable. Cela témoigne aussi de cette extension de la sphère du politique, constatée par les sociologues du politique, à des domaines relevant du quotidien comme le rapport à l'alimentation. Cette appropriation de valeurs dans l'air du temps (par exemple dans le discours du courant antimondialiste) est sensible aussi quand ils disent vouloir «soutenir» par leurs achats le petit marché du dimanche qu'ils fréquentent, tout en continuant d'effectuer leurs courses principales, en voiture, à la grande surface ou en privilégiant le moins cher, même produit à l'autre bout du monde. Cela montre que leur découverte culinaire intègre des produits concrets (huîtres, etc.) et des valeurs plus immatérielles, symboliques.

Une seconde raison donnée à leur préférence pour les «produits locaux» fait fonctionner l'opposition de produits qui seraient plus sains si on se les procure directement à la source, à la campagne (chez eux par exemple), par rapport à ceux que l'on se procure en ville, une fois qu'ils y ont été acheminés: *On sait que ça a été élevé dans un environnement qui est apparemment plus*

sain qu'à proximité d'une grande ville, puisque c'est que des montagnes, du vert à perte de vue, des champs aussi ou qui ne seraient pas traités aux insecticides. J'ai pas envie de bouffer des insecticides... donc, je préfère acheter des produits qui viennent du jardin de mes parents, que des produits en grandes surfaces. Pourtant les produits bios ne sont pas considérés comme une alternative, parce qu'ils en ignorent les conditions de production spécifique: *Le bio, généralement, on fait pas attention à ça, ça me suggère plus un argument de vente - Nature, saine, donc on va vendre plus facilement* Une troisième définition de la qualité des aliments qu'ils donnent renvoie au goût meilleur des aliments: *Sur certains produits, des choses toutes bêtes, des légumes... On mange des légumes chez nos parents, on mange des légumes ici, et ils seront plus fades ici, parce que c'est des légumes du jardin aussi, qu'il n'y a pas de produits....* Ils ont l'habitude des produits du jardin ou de la basse-cour. Les parents leur en apportent: *Ma mère apporte à chaque fois de pleines glacières de viande (...)* Les parents viennent régulièrement. *Ils nous font à chaque fois le plein... des produits qui viennent de chez nous.* Ils consomment aussi des conserves faites maison, qu'il s'agisse des légumes ou de l'alcool de verveine: *C'est essentiellement pour les haricots et les ratatouilles (...)* *C'est aussi pour profiter des légumes.* Et ils disent consommer toutes sortes de légumes, tout en citant plutôt des légumes du sud: *Courgettes, tomates, aubergines, poivrons, brocolis, chou, haricots.* Ils ont d'ailleurs installé une jardinière pour les herbes aromatiques.

Il entre en jeu aussi dans leurs choix alimentaires la question du budget: *On ne paye pas les produits qui viennent de chez nous.* Ils font attention où ils font leurs courses: *Tel supermarché est plus cher... On achète au discount... On y va à la fin (du marché) comme ça ils bradent...* Ils épargnent sur les produits de base tel le beurre, la marque la moins chère. Ils ont des pratiques rationnelles d'achat: *On essaie de finir toutes les réserves qu'on a avant de faire des grosses courses. Avant de reprendre des produits. Même, on mange des conserves, n'importe quoi. Le peu qu'on achète, on essaye de le passer rapidement pour renouveler.* Ils développent des pratiques de cuisine comme l'utilisation des restes: *On va faire du riz, il reste du riz, ce riz va être utilisé pour une salade... On ne gaspille pas en bouffe.* La recherche du goût (et non du sain) peut leur faire mettre un prix plus élevé: *j'ai goûté, le moins cher Leclerc, je l'ai trouvé dégueulasse, donc je prends juste le prix au-dessus* ou l'envie de se faire plaisir: *par contre pour certaines choses on se fait souvent plaisir, quand même au niveau nourriture... Y a de bonnes notes de frais. En même temps on peut craquer pour un bout de viande chez le boucher, qui nous fait trop envie et qui est cher, mais il a l'air d'être tellement beau et bon...*

Ils s'inscrivent dans une tradition familiale, régionale mais aussi nationale (la norme des trois repas, etc.). Ils citent les plats qu'ils font d'après ces modèles: *Y en a plein qui sont issus de ma mère (...)* *Les pommes de terre, le quasi de veau au four. Chez moi, c'est la ratatouille, les petits potages, toutes les recettes de petits potages... essentiellement des recettes à base de légumes*

quand même chez moi. Et toi, blanquette de veau, tout ce qui est viande, en fait. Mais ils subissent aussi une influence propre à leur génération et à leur lieu de vie en termes de valeurs (comme on l'a déjà vu par exemple à propos de la politisation de l'alimentation) et plus concrètement dans la façon de cuisiner. Ainsi ils pratiquent une cuisine plus épicée: l'épice, ma mère n'en utilise pas, c'est rarissime...et par contre j'adore tout ce qui a du goût, tout ce qui est bien relevé. Ils sont attirés par une cuisine exotique: L'autre fois on a goûté une salade calédonienne... c'est extra... on n'a pas l'habitude de manger du poisson frais, enfin, cuit au citron avec du lait de coco... mais c'est extra. Du coup on va en faire. On aime bien découvrir....

Ils portent une attention aux quantités de matière grasse: *Ma mère, on va dire, elle est anti matière grasse, elle cuisine exclusivement avec l'huile d'olive et très peu. Je reproduis un peu la même chose pour cuisiner mais peut-être en moins grandes proportions que ma grand-mère... sans toutefois se soumettre à la norme de l'allégé: Quand je vois étiquette - allégé - j'ai plutôt tendance à me faire changer de rayon, moi je cherche toujours le plus gras possible, le plus de matières grasses pour un fromage blanc.*

La variété est une valeur nutritionnelle spontanément citée: J'essaye de varier au maximum. J'aime bien les huiles différentes, pour changer. Il n'y a pas tellement de trucs qui reviennent en permanence (...) J'essaye de varier de temps en temps (...) Chaque huile a aussi ses propriétés particulières, pour varier un peu ça fait pas de mal... Questionnés plus directement, ils citent la mesure, l'équilibre comme essentiels à une bonne santé par l'alimentation: les excès commencent à être difficile pour le corps, en fait.... Ils opposent le sain au bon (mais pas le contraire): La plupart du temps je pense que ce qui est bon est sain, mais je dirais que ce qui est sain n'est pas vraiment bon. Je pense au soja, par exemple. C'est soi-disant très sain et je trouve ça dégueulasse. Elle a un passé de régime et d'anorexie à l'époque de l'adolescence. Les critères d'un corps en bonne santé qu'ils donnent sont esthétiques: Un corps ferme et athlétique.

3/ Entre contraintes sociales et aspirations éthiques

L'industrialisation de l'alimentation, tant au niveau de la production que de la transformation est perçue par les mangeurs, et cela quel que soit leur âge, leur sexe ou leur catégorie socio-économique comme porteuse de risques et de dangers. On assiste dans une telle perspective à une valorisation des modes de productions *naturels* et *traditionnels* (cf. supra, chapitre 4) perçu et envisagé comme instrument de lutte contre des risques que ferait peser le système alimentaire moderne sur la santé.

Les choses se compliquent quand on sait que pour de multiples raisons (économiques, temps, etc.) les acteurs sociaux ne peuvent pas s'y conformer. Le recours au tout prêt est fréquent chez chacun, et on assiste à une certaine rationalisation des pratiques culinaires. Cela est particulièrement vrai chez ceux qui cuisinent. *L'art de faire les choses «à temps» existe, ce n'est pas le chronométrage, mais l'art de maîtriser le rythme* (Alan Watts, 1972 p. 54). Dans une société orientée vers l'efficacité sociale le temps consacré à l'alimentation (achat et éventuellement production, préparation, repas, gestion des restes) s'amenuise et s'adapte au rythme de la journée et des emplois du temps.

Les tâches réservées jusqu'à une période récente à la famille ou à la communauté proche sont dans une large mesure prises en charge par l'agrobusiness, la grande distribution dépossédant les mangeurs de la maîtrise de leur alimentation. Comme le notait Luce Giard *le savoir-faire personnel et empirique a été remplacé par le savoir scientifique de la collectivité codifié dans des énoncés transmis dans l'anonymat, exigeant un savoir lire et faire confiance* (Luce Giard, 1994, p.295). Cette perte de maîtrise est créatrice d'angoisse.

Il apparaît que les mangeurs les moins favorisés socialement, culturellement et financièrement ont l'impression de courir davantage de risques dans leur alimentation (notamment parce qu'ils ont, pour des raisons budgétaires, moins le choix). La quantité est plus souvent prise en compte que la qualité. En même temps ces personnes développent un rapport inquiet à l'alimentation. En recherche d'informations fiables, les discours des médias leur paraissent, à juste titre, contradictoires et ils ne savent pas quelle opinion adopter et ressentent les informations distillées de façon particulièrement anxiogène: *Quand on sait rien, on n'a pas peur... mais quand on sait un peu, on reste dans le doute. Y'a plus de doutes parce qu'on peut mettre un doute sur tout* (Isabelle éducatrice 39 ans). Ce rapport inquiet à l'alimentation, les rend à la fois moins ouverts aux influences «dans l'air du temps» et plus perméables à une interprétation catastrophiste du rapport aux aliments. A l'opposé, il semble également que les jeunes mangeurs dotés de ressources culturelles, sociales et financières suffisantes, ayant fait des études supérieures et bien insérés professionnellement soient relativement sereins et bien informés. Le contact avec la filière agroalimentaire, la connaissance de réseaux de distributions les rend confiants car non seulement ils sont prêts à mettre le prix pour acquérir des produits de qualité, tant gustative que sanitaire, mais ils ont une représentation bien précise des différents paramètres régissant cette qualité. Cet ensemble de propositions mérite néanmoins d'être nuancé, au regard tout d'abord de la situation d'entretien. Dans l'interaction entre l'enquêteur et son informateur se joue la question de la «présentation de soi» (Erving Goffman). L'interlocuteur ne souhaitant pas «perdre la face» (ibid.),

il cherchera à justifier ses pratiques et aussi à montrer sa compétence à l'enquêteur, ce qui est plus facile lorsqu'on possède un «capital culturel» (Pierre Bourdieu).

LE GENRE ET LE RAPPORT AU CORPS

D'un risque esthétique à un risque santé

Intro: corps (de femmes) en représentation

Ce sont majoritairement les corps de femmes qui sont soumis à des contraintes. Les pratiques de déformations sont aujourd'hui rares chez les hommes, quelle que soit la société(...) on peut se demander pourquoi les femmes (Annie Hubert, 2004, p. 6) Annie Hubert illustre ensuite cette proposition par de nombreux exemples tels que *le bandage des pieds des Chinoises* (ibid.) ou les variations des tours de taille des européennes.

La question du rapport au corps du mangeur (et plus particulièrement de la mangeuse) est complexe et cela d'autant plus que le corps est un objet hautement culturel. Alain Corbin (2006) montre que le corps est un concept qui ne va pas de soi. En effet *le corps est une fiction, un ensemble de représentations mentales, une image inconsciente qui s'élabore, se dissout, se reconstruit au fil de l'histoire du sujet, sous la médiation des discours sociaux et des systèmes symboliques* (p. 13).

A l'interface du biologique et du culturel, les normes et valeurs s'inscrivent dans le corps. Le corps est soumis de plus en plus à un travail de mise à distance de la nature marqué par l'autocontrôle (Norbert Elias, 1973).

Dans un tel processus, la subtilité n'est pas toujours sans se mêler à quelque perversité, l'accroissement d'émancipation à un accroissement de contrainte, fût-elle plus indirecte. Les techniques bruyamment libératrices d'aujourd'hui et dénonciatrices des «rigidités» (...) ne sont-elles pas à leur tour bien loin, pour le moins, d'être dénuées de toute ambiguïté, nous dit Georges Vigarello dans *Le corps redressé* (2004, p. 10). Pour lui, la notion de beauté loin d'être universelle est, au contraire une construction sociale et historique *qui épouse les grandes dynamiques sociales, les ruptures culturelles, les conflits de genre ou de générations.*

Ainsi l'histoire s'inscrit dans le corps, silhouettes et formes changent avec le temps. Etudier les critères de beauté c'est étudier les imaginaires corporels des mobilités et des tonicités. C'est donc

une histoire sociale où s'énoncent dans les gestes et les mots quotidiens, les critères d'une esthétique physique directement éprouvée, ceux de l'attraction et du goût (ibid. p. 10).

A l'encontre des images d'Epinal (cf. le tableau de Bruegel l'ancien - *Repas de Noces Paysannes*) mettant en scène l'abondance alimentaire, Nicole Pellegrin (2006) montre qu'au contraire les régimes alimentaires ruraux sont surtout marqués par la monotonie et la frugalité (omniprésence des céréales et rareté des *cochonailles*): la peur du manque domine.

Le basculement de la peur du manque à celle de l'empoisonnement et de la maladie du «trop» s'accompagne d'un basculement des normes de beauté.

Pour Jean-Louis Flandrin, en Europe tout au long de l'histoire se dégage une hiérarchie alimentaire qui longtemps a recoupé la hiérarchie sociale. Ainsi au cours du moyen-âge, les nourritures les plus prisées, occupant le sommet de la hiérarchie correspondaient aux nourritures convenables pour les élites sociales: aux classes intellectuelles et oisives le manger léger (volatiles, fruits, végétaux poussant en hauteur...) et aux classes laborieuses paysannes dont les estomacs accoutumés à «consumer» des nourritures moins sophistiquées, le roboratif donnant force physique (racines et tubercules, viandes lourdes, de porc...).

Ces hiérarchies alimentaires se modifient dans le temps en fonction des «mode» et des contingences économiques: ainsi, le gratin de macaroni du dimanche devient un plat commun, la morue, à l'origine un plat de pauvre devient un plat festif, les «pibales», ces alevins d'anguilles, qui comme nous le confiait un «vieux Bacalanais¹³¹» étaient pêchées principalement par les enfants et qui souvent *partaient à* (la confection de) *la colle* sont devenues en quelques décennies, suite à un engouement ibérique un met dont le prix au kilo se chiffre en centaines d'euros. Les usages de la pomme de terre tel qu'analysés par Marc de Ferrière le Vayer et Jean-Pierre Williot (2008) sont emblématiques de ces bouleversements hiérarchiques. Ce produit a mis un certain temps à s'imposer dans le régime alimentaire européen (XVIII^{ième} s). Cependant avec son adoption il est devenu un aliment de base au même titre que le pain (cf. le film de Claude Autant-Lara, *Les patates*). De plus, certaines variétés luxueuses sont mises sur le marché et les grands-chefs la déclinent de multiples façons et la proposent sur leurs tables étoilées (cf. la purée de pommes de terre de Joël Robuchon)

Au moyen-âge la cuisine des riches favorisait les goûts épicés (épices rares et chères - effet de distinction) qui contrebalançaient la *maigreur*¹³² des nourritures ingérées¹³³. La mise en scène de la richesse passe par des banquets, moments de partages de nourritures monstrueux et ostentatoire entre de nombreux convives. Les normes esthétiques sont alors la minceur *des corps féminins*

¹³¹ Bacalan est un quartier populaire de Bordeaux sur les bords de Garonne.

¹³² 1/3 des jours de l'année étaient «maigre».

¹³³ Cf. aujourd'hui on retrouve une telle éthique notamment dans les recommandations des nutritionnistes dans le cadre des régimes hypocaloriques: remplacer le gras (exhausteur de goût) par des herbes et épices.

effilés, maigres, rappelant la déchéance d'Adam et Eve ils expriment le dé érotisation correspondant à la mise sous péché constante du corps (Gilles Boëtsch, 2004, p. 69) sous l'influence de la religion catholique.

Autour du XVI^{ième} siècle un glissement de la minceur vers l'opulence corporelle s'installe: démocratisation des épices qui ne jouent plus leur rôle distinctif, édit du pape qui autorise le beurre et la crème les jours maigres.

Mais aussi s'opère une transformation de la distribution des pouvoirs qui entraîne un «changement de régime» alimentaire: vedettariat du cuisinier et apparition de la grande cuisine (venue d'Italie via François 1^{ier}) sauces, mousse, aspic et autres nourritures molles et onctueuses sont valorisées.

La forme des banquets se modifie alors, il y a une multiplication des services et des plats. La finalité n'est plus de montrer sa richesse en nourrissant beaucoup de convives mais de se «montrer» en train de manger «trop». Cela s'accompagne d'un changement de normes esthétiques: au XVIII^{ième} siècle les gens de pouvoirs ont pris quarante kilos par rapport au XVI^{ième} siècle (synthétisé de Jean-Louis Flandrin, 1996).

La nouvelle cuisine dans les années soixante/soixante-dix renoue avec les idéaux gustatifs (et donc l'implication corporelle qu'ils entraînent à moins que ce ne soit le contraire) du XII^{ième}, XIII^{ième} (Claude Fischler, 1993)

Dans un contexte d'émancipation féminine les critères de beauté tendent de plus en plus vers l'androgynie (Georges Vigarello, 2006).

Enfin les normes s'inscrivent dans l'individualisation et la valorisation de l'hédonisme. Cela ne doit pas faire oublier qu'une norme est par définition collective et cette individuation ne fait que masquer les contraintes de la transformation de soi qui en cas d'échec mène à une culpabilisation/victimisation du non conforme perçu comme déviant.

Nous nous intéresserons ici aux relations entre l'alimentation et le corps, comment s'opère un glissement de la peur liée à l'esthétique à la peur liée à la santé dans un contexte de moralisation des pratiques alimentaires où la forme du corps apparaît comme une projection des valeurs sociales du temps.

Dans un premier temps notre attention se portera vers les célibataires car nous avons trouvé dans cette population les cas les plus représentatifs de cette réflexivité par rapport au corps et en particulier sur la peur liée à l'esthétique utilisée comme *un miroir grossissant* (cf. Pierre Bourdieu, 1998) Ensuite nous aborderons le glissement d'un discours porté sur l'esthétique à un discours porté sur la santé avant d'envisager le moralisme afférant à cet ensemble de représentations en le mettant en lien avec ce qui a été évoqué dans les chapitres précédents.

I – Genre, rapport au corps et réflexivité alimentaire

C'est chez les célibataires qu'apparaissent les plus notables différences, davantage en tout cas que dans les autres populations étudiées, entre discours et pratiques. Cela est encore plus vrai chez les hommes que chez les femmes. Tout d'abord parce que les filles dès leur plus jeune âge ont été socialisées de telle manière qu'elles possèdent dès le départ du foyer un minimum de connaissances. Ensuite les jeunes femmes célibataires (surtout celles qui sont trentenaires) sont particulièrement intéressées par l'alimentation et cherchent à avoir une alimentation «équilibrée» Elles vont parfois jusqu'à développer des pratiques alimentaires qu'on pourrait qualifier d'orthorexiques (adeptes d'une alimentation «saine», de régimes, pratiquant le sport, etc.).

Nous formulons l'hypothèse d'un lien entre l'adoption d'une alimentation «diététiquement correcte» et une volonté de séduction.

1/ les plaisirs de l'ascèse

Karine (enseignante, 34 ans). Originaire de la campagne charentaise, elle revendique l'éducation nutritionnelle reçue dans sa famille: *Mes parents ne vont pas manger comme dix, et pas faire attention. C'est pas bon pour leur santé. Il y a le côté se respecter et avoir une image correcte. (...) On mange bien, mais on mange pas gras et en grandes quantités, voilà! Y a pas de chocolat, pas de sucreries. Le repas traditionnel, c'est une salade de tomates, des haricots verts et on se fait plaisir avec une viande ou un poisson grillé et au dessert, un fruit*

Elle achète du pain complet, beaucoup de légumes (courgettes, tomates, melons charentais), et peu de viande (deux repas de viande et un de poisson par semaine), *jamais de frites*, peu de féculents, et lorsque c'est le cas, toujours *mélangés à des légumes* afin d'en faciliter l'assimilation. Elle ne mange jamais à la cantine du collège où elle travaille: *J'ai mangé dans la cantine de mon ancien établissement, parce que c'était un établissement où il y avait un bon cuistot (...) La bouffe était bonne, mais je ne vais pas payer cinquante balles pour un repas dégueulasse. Au contraire, ça va me faire rager de manger mal, pas équilibré, j'ai besoin de me faire plaisir.* Ces propos soulignent la représentation d'une congruence entre les bienfaits nutritionnels et le plaisir gustatif (Matthieu Duboys de Labarre, 2003). Elle prépare «à manger» chez elle les repas qu'elle consommera sur le lieu de travail: des carottes râpées, du poisson, *une petite quiche aux légumes que je me suis faite.* Par contre, cela ne signifie pas que le repas soit un moment qui *s'étire* dans la durée, comme chez les couples installés; elle mange donc très rapidement: *Je suis seule, c'est ça qui fait que je mange*

rapidement. J'ai horreur des repas qui durent longtemps. Ça, c'est pour moi une perte de temps. Je mange en un quart d'heure, je m'arrête un petit peu et je prends mon dessert. Par contre j'apprécie énormément de faire à manger pour les autres, et de prendre du temps pour les autres. Elle surveille énormément sa ligne - Je pense qu'il y a le côté esthétique par rapport aux femmes qui a primé, de faire toujours attention à la ligne - mais confesse avoir un goût prononcé pour les produits laitiers qu'elle juge trop lipidiques. - sinon je mange tous les jours du fromage. En général c'est du gruyère parce que c'est ce qui se garde le mieux. Faut faire attention. Sinon je mangerais tout. Je suis catastrophique. Faut pas que je mette le nez dans le fromage. Sinon adieu la ligne. Elle suit donc un régime et prétend trouver un certain goût à son ascèse (le régime) - J'en fais tout le temps. C'est-à-dire, je fais attention tout le temps. Mais c'est devenu un plaisir énorme, c'est-à-dire que je vais pas concevoir de bouffer, mal manger et de me rendre malheureuse parce que je vais pas rentrer dans mes robes. Donc je mange bien, j'aime ce que je mange et je garde la ligne. J'ai la possibilité de bouffer des frites, de la purée à gaver mais je sais pas, ça me fait pas envie. Elle considère ne pas vouloir contrarier la nature - Bon je cherche pas non plus à contrecarrer la nature parce que ça s'équilibre sur un mois. On prend un ou deux kilos, je varie d'un ou deux kilos sans aucun problème. Je vais pas me rendre malade pour deux ou trois kilos. Par contre j'ai pas envie d'avoir de la graisse partout. Ça, ça m'intéresse pas. Enfin elle se force à faire trois repas par jour, mais ne s'oblige pas à des contraintes d'horaire. Il lui arrive de manger le soir vers dix-sept heures trente. Ce que dit Karine est emblématique des femmes célibataires que nous avons rencontrées, qui sont trentenaires, ont réalisé des études supérieures et occupent une position sociale élevée, se consacrant en priorité à leur carrière professionnelle. Elles cherchent à rester séduisantes, ont le souhait de rencontrer un compagnon et de faire des enfants. Elles considèrent par ailleurs comme un devoir d'être en bonne santé car elles pensent qu'un corps en bonne santé leur permettra d'avoir des enfants en bonne santé.

2/ le prix à payer (pour être en bonne santé)

Chez les hommes célibataires il semble exister un moindre investissement culinaire expliqué souvent par un moins grand intérêt par les relations entre alimentation/santé et une moins grande peur de tomber malade. Nombreux sont ceux qui adoptent une attitude fataliste face à ce type de problème. Nombreux sont ceux qui ne savent ni ne cherchent à apprendre à cuisiner. L'explication qu'ils donnent pour expliquer leur manque d'investissement dans la cuisine passe souvent par une rationalisation par l'économique de pratiques plus individuelles. Une de nos locutrices nous disait non sans humour et avec une pointe de moquerie: *les hommes veulent changer le monde, nous on*

est moins ambitieuses on veut juste vivre mieux (Emie, 67 ans, chercheure). Concédon-lui qu'elle n'a pas complètement tort.

Bien manger, ça coûte les yeux de la tête: j'ai essayé d'acheter du frais, eh bé! c'est pas dans mes prix (Nico, étudiant, 24 ans).

Les Verts, à Bègles, ils ont proposé des produits bio à la cantine. Ça permet aux enfants dont les parents ont des petits salaires, de bien manger,(Pascal, employé, 27 ans).

Moi je suis étudiant, j'ai essayé de me conformer à ce que tu as dit. Manger cinq fruits et légumes par jour. Bé! au bout de quelques jours j'étais ruiné. Par contre je fais gaffe et j'évite les trucs genre gâteaux, pizzas. Voilà! Pour manger bien, faut juste éviter les gâteaux, les pizzas, toutes ces cochonneries (Yanick, étudiant, 24 ans).

Manger sain c'est surtout une question de revenus (Ralph, ouvrier, 28 ans).

Ce moins grand intérêt peut s'expliquer par leur attitude moins réflexive et par une moindre angoisse de l'impact de l'alimentation sur leur santé (ou en tout cas n'établissent pas spontanément de lien entre les deux). Cette distinction homme/femme est souvent confirmée lors de l'installation hors du domicile parental par les formes de soutien logistiques (ustensiles de cuisine achetés pour le jeune, plats préparés par les mères et ramenés au domicile par le jeune).

3/ Alerte et reprise en main

Cependant et malgré la vie de célibataire certaines alertes sur la santé, la peur de tomber malade peuvent être le signal d'une *reprise en main*. Philippe (43 ans, ouvrier) en est un exemple: récemment son médecin lui a signalé certains problèmes de santé notamment un taux de cholestérol élevé ainsi que des problèmes hépatiques. Il les explique par les *mauvaises habitudes* alimentaires prises au cours de la période qui a suivi sa séparation il y a deux ans, d'avec sa compagne et qui l'a passablement bouleversé.

En effet à cette période *je ne faisais pas attention à moi, c'était tout et n'importe quoi*. Il consommait en grande quantité des produits qu'il estime toxique tel la charcuterie, les plats cuisinés, l'alcool. Depuis le diagnostic de son médecin, il dit se préoccuper de sa santé, ce qui passe pour lui par une attention à son alimentation et la pratique d'un exercice physique. *Je m'occupe de moi*. Ces paroles peuvent s'interpréter comme une façon de trouver du positif dans sa situation de célibat. Il s'est inscrit dans une salle de sport et cuisine davantage. Il s'est procuré le livre de cuisine d'un chef médiatique officiant à la télévision et trouve semble-t-il dans l'image de ce chef une compensation à cette situation de célibat, d'homme obligé de faire la cuisine qui serait

dévalorisante, puisque selon lui les hommes en couple ne ou n'ont pas à cuisiner. Il dit respecter «l'équilibre alimentaire » et essaye, dans la mesure de ses moyens financiers limités, d'acheter des produits de «qualité» et bio. Son discours semble être assez mimétique de celui que tiennent ces mentors médiatisés de la gastronomie: *Je préfère manger un bourguignon avec de la bonne viande qu'une entrecôte* dont il ignore la provenance.

Précisons que chez certaines femmes on rencontre l'affirmation assumée d'une absence totale de savoir-faire culinaire. Cela peut s'exprimer comme l'expression d'un refus conscient¹³⁴ ou par la concurrence de la cuisine avec d'autres activités (travail/études).

Avec le temps, les jeunes apprennent souvent à cuisiner d'autant plus qu'un logement personnel permet des formes de convivialité/sociabilités: ces moments de partage sont une occasion de cuisiner souvent de façon ludique (jouer à). Les situations de colocations, (cf. infra) sont souvent propices aux apprentissages.

II – Trois parcours singuliers

1/ Mamadou: l'apprentissage par les pairs

Mamadou à 43 ans. Il est né au Sénégal. Il vit seul en France où il enseigne les mathématiques et la physique dans un lycée privé mais est marié au Sénégal où il a une petite fille. Au moment de l'entretien, il ne l'a pas encore vu «en vrai» (il possède une photo d'elle, placardée sur le mur de son appartement). Sa fille, qui est née trois mois auparavant, a été conçue lors de son dernier voyage «au pays».

Il est le troisième enfant d'une fratrie de cinq (quatre garçons, une fille) mais possède également des demi-frères car son père est polygame (trois femmes). Il est originaire d'un village rural.

La cuisine était faite par les coépouses:

A la maison, tant que les jeunes filles étaient toutes jeunes, c'était les mamans qui font la cuisine. Mais c'est vrai qu'après leurs enfants, les filles, elles commencent à apprendre la cuisine, très tôt. (...) autour de 10, 11, 12 ans. C'est-à-dire qu'elles sont à côté, elle seconde la maman et puis c'est fréquent qu'avant d'avoir 15 ans elles savent cuisiner. Du coup, si les mamans ont une occupation, qu'elles ne peuvent pas être là, c'est les sœurs qui vont cuisiner...

¹³⁴ Cf. les analyses de Luce Giard (1994) qui au cours de sa jeunesse assimilait la cuisine à une sorte d'esclavage domestique dont elle voulait absolument se dégager.

L'alimentation est une affaire de femmes, quelque chose allant de soi. C'est un territoire féminin dont les frontières ne sont pas à protéger car il ne vient pas à l'idée des hommes d'y pénétrer.

Je rentre même pas dans la cuisine, moi, avant de venir en France. (...) T'est éduqué de telle sorte qu'il y a aucune raison que tu fasses la cuisine. Et de deux, même si tu veux le faire, je ne pense pas qu'on va te laisser faire (...) Normalement tu verras pas un homme faire la cuisine.

A son arrivée en France (Prépa en physique/chimie) Mamadou n'avait jamais cuisiné. Pendant la première année étant interne, il bénéficiait de la restauration collective évidemment très différente de celle préparée par ses mères.

Cette cuisine de restauration rapide et donc peu savoureuse, comportait des plats «exotiques» qu'il n'avait jamais mangé. *Les plats pour moi c'était fade. C'est terrible, j'ajoutais du sel, du poivre, ce que j'avais sous la main.*

Le plus dur était l'omniprésence du porc dans les menus que Mamadou, pour des raisons religieuses (il est musulman) se refusait de consommer. *A l'époque, à l'internat, c'était très difficile... Il fallait tous les jours que je demande ce qu'il y a dans le repas. Tous les jours, et ça m'est arrivé de ne pas pouvoir manger parce qu'il n'y avait pas quelque chose de prévu pour... voilà... Moi, de toute façon, s'il y a du porc je le mangerai pas...*

Cette année-là a été très dure à vivre. *Y avait la solitude aussi, pendant les classes de prépa, la concurrence, la nourriture.*

A la fin il intégra un IUT et se retrouva en village universitaire. Il possédait donc une chambre (bénéficiait de tickets resto U), mais chaque étage était doté d'une cuisine collective. C'est là qu'il découvrit les joies d'apprendre à faire la cuisine. Au début des années quatre-vingt-dix, très peu des jeunes africaines fréquentaient les universités françaises. *Il y en avait deux ou trois dans le village. L'apprentissage de la cuisine se fit donc par le biais des hommes.*

On était un groupe de garçons. On s'entendait bien, donc y en a un qui nous a appris à cuisiner... enfin... on a regardé un peu au début, et j'ai commencé à bricoler au fur et à mesure, jusqu'à savoir faire des trucs de chez moi.

Mamadou retrouvait dans le village universitaire (avec une cuisine commune) une organisation assez proche de celle de la maison sénégalaise décomposée en plusieurs lieux avec une vie communautaire. En fait, la transmission culinaire se faisait par les hommes, les anciens (en France depuis plus longtemps) apprenant aux nouveaux. L'apprentissage se faisait surtout le week-end et pendant les vacances. En effet chacun ayant des horaires différents en semaine les repas et la cuisine n'étaient pas pris en commun. (Recours au resto U ou cuisine vite faite) mais le week-end les personnes disposant davantage de temps (pour préparer et consommer) et étant plus détendus, le temps consacré au repas et à la convivialité était plus long.

L'été était souvent une période de nostalgie pour ceux qui n'avaient pas la possibilité de rentrer au pays. Une certaine douleur de l'exil s'y faisait ressentir, douleur qui était en partie comblée par la convivialité, et les agapes (même si ce mot semble quelque peu déplacé, de part sa connotation chrétienne à propos de musulmans) qui recréaient tant bien que mal l'ambiance du Sénégal tout en permettant de tromper l'ennui. *Les gens se retrouvent chez lui, par exemple, il cuisine, et puis le lendemain, si on se retrouve chez quelqu'un d'autre, il cuisine ou bien quelqu'un d'entre nous dit - C'est moi qui vous invite à manger demain. Voilà! Donc, ça nous permettait de manger à trois, quatre et plus...*

Ces années de galère commune ont permis de tisser des liens insécables. *C'était bien, parce que ça nous a permis de lier des liens, parce que les gens avec qui j'étais à l'époque, sont tous rentrés, ils sont mariés, ont des enfants... mais on a gardé vraiment des liens. Dès que je rentre... par exemple aujourd'hui, le lendemain je suis chez quelqu'un d'autre ou bien, s'il passe quelqu'un d'autre, il débarque avec ça famille, chez moi avec ses enfants. Voilà!*

Les courses étaient effectuées en supermarché, mais les épices achetées chez un Sénégalais qui tenait une épicerie ou dans les supermarchés asiatiques. Bien que préparée en compagnie de Sénégalais la cuisine n'était pas objet pour autant d'ostracisme et de repli sur sa propre culture culinaire. Au contraire Mamadou, est un homme très généreux et aimant faire partager aux autres ses préparations. Il possédait (et possède toujours) des amis Français métropolitains et Antillais qui vivaient avec lui sur le campus et qu'il invitait parfois. *Je les invitais souvent chez moi, parce que le goût de la cuisine, ça change un peu.*

Cependant s'il y avait invitation il n'y avait pas forcément échange de savoir (*je t'apprends le bourguignon, tu m'apprends le yassa*). Cela s'expliquait entre autre, selon Mamadou, non par son manque de curiosité pour les cuisines autres, ni par la volonté de garder secrètes ses recettes mais plutôt par le manque de goût pour les choses de la cuisine des étudiants Français. Même si cette assertion est sujette à caution, force nous est de constater qu'il m'a autorisé (bien qu'étonné par ma demande et l'intérêt que je portais à l'approvisionnement) à le suivre alors qu'il faisait les courses et m'a «embauché» comme marmiton lors d'une mémorable préparation de poulet yassa et de bœuf en sauce, et que de même je l'ai initié à la préparation d'un pot-au-feu.

Lorsque ses camarades sont rentrés au Sénégal, Mamadou a continué à faire la cuisine, et du reste, ce plaisir lui a valu une certaine notoriété. C'est autour de ce cadre particulier que se sont nouées bon nombre de ses relations. *Je suis en train de cuisiner, quelqu'un passe, ça sent bon. Qu'est-ce que tu fais? Je l'invite. J'ai connu énormément de monde comme ça.* Cependant Mamadou, bien que souvent invité, ne se pliait pas trop aux invitations des autres.

M *Ça arrivait, mais bon, moi, je n'aime pas trop qu'on m'invite.*

- I *T'avais peur qu'on te fasse bouffer du allouf.*
- M *Non, non. Ce n'est pas ça. Je sais que les gens ne vont pas le faire. C'est parce que je voulais pas embêter les gens. Je sais que la cuisine, par exemple, si on m'invite, c'est plus facile pour lui de cuisiner le porc ou des trucs comme ça. Une viande qui se cuisine tranquillement.*
- I *Je mange pas du porc tous les jours, moi.*
- M *Je sais, même si le plat n'est pas du porc ils ajoutent des lardons, des trucs, alors...*
- I *C'est vrai, ça dépend des gens.*
- M *C'est très difficile de faire une cuisine comme ça, alors à l'époque, quand on m'invitait, j'expliquais. Les gens, ils disent - Non, non, non, ça peut pas marcher comme ça, tu peux pas inviter tous les jours et refuser qu'on t'invite. Il faut que tu dises pourquoi. Après les gens ont commencé à s'adapter.*
- I *D'accord. Dont là, ils t'ont invité sans faire de porc.*
- M *Voilà! Essayer de faire un effort mais c'est pas beaucoup. Moi souvent c'est l'inverse, quoi. J'aime bien cuisiner, donc j'invitais souvent. Donc une période comme ça, je me suis fais beaucoup de connaissances, d'amis. Et puis c'est souvent ça, une personne va dire - Oh! J'ai mangé chez un gars, il est tellement gentil, tout ça - Elle vient, elle me présente les copines, les amis et puis après on se retrouve avec plein de connaissances, comme ça.»*

Malgré tout, pour Mamadou la cuisine reste une affaire de femme, la faire reste un pis allé. *Là-bas, franchement... là-bas ils te font la cuisine... tu vas te dire – Je sais pas cuisiner...* Pour lui il ne s'agit pas seulement d'un problème de produits utilisés (difficulté à trouver des produits sénégalais en France mais aussi leur état de fraîcheur) mais plutôt de «coup de main»: *C'est les femmes, quoi... et donc le coup de main, parce que même ceux qui sont ici quand... Les femmes Sénégalaises... Quand je vais manger chez une famille sénégalaise, ça n'a rien avoir avec ce que je fais... Quand c'est une femme qui le fait c'est dix fois meilleur...* Lorsqu'il rentre au Sénégal Mamadou mange énormément de fruits «locaux» qu'il ne trouve pas en France, mais achète aussi sur place des produits français pour sa famille tels que des mandarines. *Quand je suis là j'achète souvent... mais c'est vrai quand j'achète, elle va vouloir des oranges, des trucs comme ça... alors que moi, par exemple c'est les mangues, des trucs qui me manque... des produits tropicaux, quoi... Si non, tous les fruits, tu les as là-bas... et en plus de bonne qualité.*

Il lui arrive aussi de ramener de France du fromage qui bien que n'étant pas un produit de culture locale est fort apprécié de ceux qui ont vécu en France. Il se sent particulièrement en sécurité alimentaire bien que possédant des revenus restreints car il a la maîtrise totale de l'outil de production et à confiance dans son réseau d'approvisionnement.

Avoir un chez soi favorise l'émergence et l'épanouissement de préférences alimentaires spécifiques tel que le végétarisme. Cette indépendance autorisant la mise en pratiques des normes qu'on s'est choisit: règle d'alimentation saine afin de plier aux risques sélectionnés par soi

2/ Emma: J'ai un bon boulot, j'ai usé mes chaussures sur tous les dancefloors de la terre, je me suis énormément amusée mais à 35 ans je suis seule

Lors de sa présentation, Emma insiste particulièrement sur son parcours universitaire et professionnel. *Je suis juriste et gestionnaire. J'ai un DESS de droit et de gestion. J'ai exercé successivement dans l'ordre, les métiers de gestionnaire de structure de santé, après j'ai du tenir un hôtel-restaurant à Sarlat avec des amis, ensuite j'ai enseigné à l'université Bordeaux IV : maître de conférence vacataire en droit et chef de projet en communication visuelle au Campus de B...* (il s'agit d'une école de commerce privée) *au BTS de communication visuelle. Je vis seule avec mon chien. Voilà.* Elle est très diserte pour parler de son travail, elle passe vite sur son statut sentimental. Elle est emblématique de ces jeunes femmes qui ont consacré beaucoup de temps à leur évolution professionnelle mais moins pour ce qui est de leur vie sentimentale. Par contre elle a pendant et après ses études beaucoup festoyé: *J'ai usé mes chaussures sur tous les dancefloors du monde* (elle parle en particulier de Ibiza, Goa et Essaouira, hauts lieux du clubing international). Elle est issue d'une famille de commerçants aisés, son père petit entrepreneur à la tête d'une PME (quinze salariés), sa mère assistante de direction puis attachée parlementaire auprès d'un député. Notons aussi que les parents de sa mère ont migré du Vietnam et ont tenu un commerce à Bordeaux. Pour elle, l'alimentation est très importante. Avant d'être une source de plaisir c'est une source de santé même si, nous le verrons plus loin, les deux aspects sont liés dans son esprit. Elle accorde une grande importance à l'équilibre alimentaire, mais aussi à la régularité. Ne mangeant pas de viande elle veille à la remplacer par d'autres sources de protéines animales (œuf, produits laitiers, poissons). Bien qu'étant mince elle consulte régulièrement un nutritionniste: *Le meilleur de la place* (du reste elle ne veut que le meilleur: son psychanalyste, son traiteur, son coiffeur) et accorde une grande importance à son apparence physique: *Tu vois je n'ai pas de vue particulière sur toi et pourtant je me suis faite jolie, j'ai passé beaucoup de temps à choisir les vêtements que je porte maintenant.*

Voici comment elle définit son alimentation en comparaison avec celle que préparait sa mère. *Bon, moi j'ai gardé les grandes bases de l'alimentation familiale, c'est-à-dire, la qualité des produits, la diversité, le fait de faire, j'ai gardé le principe de l'équilibre alimentaire. Je fais un vrai petit*

déjeuner, je mange tous les midis et le soir ça dépend. Là, je viens de faire un goûter parce que j'avais hyper faim, bon je ne sais pas trop à quelle heure j'aurais faim de nouveau mais je mange pas entre les repas et la grande différence avec mes parents, c'est que eux ils sont profondément carnivores, ce que je ne suis pas, et qu'ils ne mangent pas de poisson alors que j'aurais tendance à manger du poisson à tous les repas. Sinon, je n'ai pas appliqué de... Alors y a une énorme différence entre ma façon de m'alimenter et ma génération, pas dans mes amies, c'est toujours pareil.

Par contre elle considère que les jeunes générations sont «limite» (sic) En effet à propos de ses élèves: *Je ne mange pas de la Junk Food mais alors pas du tout. La Junk Food, c'est tout ce qui est industriel, qui nécessite une préparation industrielle, c'est-à-dire les denrées et les gâteaux industriels. Je n'en mange pas, tout ce qui est bonbons, barre, tagada, Carambar, gelati et compagnie, je n'en mange pas, tous les desserts lactés hyper sucrés où on ajoute plus ou moins de la gélatine, etc. je n'en mange pas.*

La gélatine provoque chez elle le plus grand dégoût de part son origine animale (Emma ne mange pas de viande) et du reste elle la soupçonne de véhiculer le prion. *La gélatine c'est fait avec... enfin jusqu'à maintenant c'était fait avec des os de bovins, mais depuis l'affaire de l'encéphalopathie bovine ils l'on refusée. Je sais plus avec quoi c'est fait mais les épaississants, les E machin, les sifiants, ce qu'il y a dans la Danette... Non pas dans la Danette, dans la Mont Blanc. La Mont Blanc, c'est une ineptie alimentaire par exemple y'a plus d'amidon de blé que de lait, quoi. Je ne mange pas de saucisse Knacki Herta... Je ne mange pas. Je ne peux pas imaginer. Evidemment du fait que je ne mange pas de viande je ne pourrais pas manger de charcuterie industrielle. Si je mangeais de la charcuterie, ce serait de la charcuterie artisanale. Tout ça je ne peux pas.*

Emma au moment de l'entretien préparait une thèse en droit (en vue d'une titularisation de poste à Bordeaux IV) ce qui, couplé au cours qu'elle donne à l'université, et aux responsabilités qu'elle exerce à B... lui laisse moins de temps pour faire la cuisine.

J'ai décidé de passer toutes mes journées à travailler. Alors je pourrais m'amener le pique-nique. Mais en fait le pique nique, ça demande à le préparer le soir, ça demande à aller dehors. J'aime pas manger seule... Le R.U. c'est la facilité, ça coûte pas cher. Quatre euros maxi, t'as mangé. Par contre, je trouve que les légumes ont aucun goût. Le plat du jour je ne peux jamais le prendre parce que je trouve ça tout le temps dégueulasse, même, la dernière fois j'ai pris des petits pois... la sauce des petits pois était dégueulasse. C'est des petits pois en boîte, c'est pas trop le problème mais la sauce n'était pas bonne et j'ai pris du poisson, y'avait une sauce blanche sur le poisson, la sauce blanche elle était immonde. J'aurais préféré qu'ils servent le poisson nature... c'est ça aussi le problème... J'aime bien les crudités râpées. Moi ce que j'aime, c'est l'assiette anglaise.

Moi je mange régulièrement tout dans la même assiette et j'aime qu'il y ait cinq, six trucs différents, ça j'adore. Je déteste le plat unique, même si c'est très bon. Ça me vient du fait que mon grand-père était cuisinier dans un restaurant asiatique et que depuis toute petite il me faisait une multiplicité de plats, et que ma mère a gardé ça. Chez ma mère tu as trois entrées... en dehors du plateau de charcuterie, deux ou trois légumes, viande. Pour moi, y'a du poisson ou quelque chose qui va remplacer les protéines, une salade verte, un plateau de fromage, comme ça avec plusieurs fromages et des fruits, des laitages ou elle te fait un gâteau.

De part ses origines elle a été influencée par les produits asiatiques et certains plats tels que l'omelette chinoise mais déteste les fritures et sauces trop lipidiques à son goût. Elle est aussi une amatrice de sushi. Il y a donc influence de la cuisine asiatique sur ses pratiques. *Toutes les saveurs que je connais depuis l'enfance... J'adore les fruits exotiques, j'adore la mangue, j'adore la papaye, puisque j'en mange en entrée, en salade de fruits, au petit déjeuner, j'adore les omelettes chinoises. Par contre tu diras qu'à deux ans je me baladais avec un travers de porc caramélisé et que tu aurais pu faire n'importe quoi tu n'aurais jamais pu me l'enlever des mains. Donc je mangeais, j'ai mangé de la viande presque trop tôt. Finalement je mange pas un bonbon maintenant, mais quand j'étais petite mon grand-père avait les poches remplies de bonbons gélatineux que je déteste au jour d'aujourd'hui, que je mangeais à longueur de journée.*

A l'arrivée la conscience d'appliquer des «bonnes» pratiques et la confiance qu'elle accorde à son réseau de distribution font qu'elle n'éprouve pas d'angoisse particulière par rapport à son alimentation

3/ Leila: entre autocontrôle et lâcher prise

Troisième d'une fratrie de quatre dont elle est la seule fille, Leila (34 ans) semble assez caractéristique de ces jeunes femmes issues de milieu populaire (Père ouvrier retraité, mère faisant des ménages.) en quête d'ascension sociale (possède un DEUG, travaille comme guichetière à la poste, essaye de s'intéresser à l'actualité culturelle). Le désir d'avoir un aspect physique agréable semble être corrélé à cette volonté d'ascension sociale. Elle pratique donc une activité sportive régulière et souhaite surveiller au plus près son alimentation. En fait elle oscille en permanence entre autocontrôle et lâcher prise.

Nous la rencontrons par l'intermédiaire de deux de nos locuteurs (Nora et Rudy) qui la connaissent bien. La rencontre ne sera pas simple et elle trouve des prétextes pour ne pas me recevoir chez elle (*c'est tout petit, pas en ordre, j'ai pas eu le temps de faire le ménage*) au final, faisant contre fortune bon cœur, l'entretien aura lieu à mon domicile et je n'aurais donc pas l'occasion d'ouvrir

le placard et le réfrigérateur. Il sera également difficile de lui faire parler de manière précise de son alimentation, et en tout cas très compliqué de démêler le «vrai» du «faux». Une des difficultés de l'entretien vient du fait qu'elle est constamment dans un rapport de séduction qui oscille entre «*je ne suis qu'une pauvre fille toute seule qui n'arrive pas à se débrouiller seule*» bref se faire plaindre et *regarde comme je suis séduisante* – visible dans sa gestuelle. Du reste, Nora nous explique lorsque je lui fais part de cette difficulté. *Oui elle est comme ça, quand je lui ai présenté Rudy elle n'a pas pu s'empêcher de le draguer, c'est une fille bien et pour rien au monde elle me l'aurait pris, mais elle est comme ça, elle cherche à tester son charme dès qu'il y a un mâle dans les environs* et Rudy, goguenard de répondre: *Elle est un peu hystéro...* Mais justement l'intérêt d'un tel entretien est de mettre en perspective la situation d'énonciation avec ce qui est dit. Voici ce que nous avons pu reconstituer à partir de son entretien en le croisant avec ce que Nora et Rudy ont pu nous dire de ses pratiques.

Elle ne rentre pas chez elle le midi, de part la distance entre son lieu d'habitation et son lieu de travail. De fait elle déjeune à l'extérieur. Ayant une vie sociale assez remplie, elle mange souvent à l'extérieur le soir, parfois chez des amis, parfois au restaurant, parfois elle invite. Elle avoue aimer aussi faire la cuisine pour les autres: *J'aime rassembler des gens d'origines différentes... En fait j'adore cuisiner pour les autres*. Elle prépare surtout des spécialités algériennes (couscous, et surtout poulet aux olives qui est visiblement sa spécialité).

Vivant seule, elle consacre également peu de temps à la préparation des repas, l'alimentation ici est fonctionnelle. Elle dispose de peu de matériel pour préparer la cuisine. Au détour de ses propos elle précise ne pas faire de cuisine en ce moment car depuis une semaine sa bouteille de gaz est vide. De ce fait elle ne fait rien cuire (manque d'intérêt pour faire du chaud et du cuit, cela est d'autant plus étonnant que l'entretien a lieu à mi-novembre, elle attend simplement que son frère ou un ami vienne lui changer la bouteille). Ses repas sont donc constitués de salades composées. Lorsque le gaz fonctionne elle fait souvent des pâtes. Elle cuisine à l'huile d'olive aussi bien pour la cuisson que pour les crudités, cela par tradition familiale et non pour suivre le régime crétois, ce qui ne l'empêche pas d'y *mettre les formes*, de refuser de se laisser trop aller à la facilité.

Mais je fais quand même attention, je fais pas n'importe quoi, je n'ouvre pas une boîte de sardines, tout ça, ce n'est pas trop mon style. Donc, même quand c'est pour moi, je mets la petite chandelle, je mets l'encens. Ouais! Un peu. Je mets de l'encens et puis je peux faire une salade de chèvre chaud. Quelque chose d'un peu joli, quoi. Voilà! Juste pour me dire que la vie est belle...

Il s'agit de tromper la solitude, mais je crois aussi qu'il y a une certaine volonté de se faire plaindre, elle fait un peu comme dit l'expression populaire *sa mijaurée* Elle fait ses courses deux ou trois fois par semaine et achète en petites quantités dans une moyenne surface à proximité de

chez elle. Elle achète donc à l'impulsion et en fonction de son envie du moment. *C'est des petites courses, très petites courses, Moi je suis vraiment au compte-gouttes, dans le besoin de l'instant.*

Son rapport au coût des aliments est assez ambivalent. *Le prix, je fais attention. Après quand je veux me faire plaisir, je vais mettre le prix, ça dépend des finances, de l'envie, ça dépend de quelle chose, mais tout est pris en compte, du moment, de l'humeur...*

Elle n'achète pas de viande car elle n'a pas un goût prononcé pour cette denrée: *J'aime pas ça et puis, je crois aussi que manger trop de viande, en fait, ça va me pourrir le corps, je suis un peu dans ce cas, mais beaucoup de poisson, et des viandes blanches, de temps en temps*

Parfois sa mère lui en procure et elle la congèle pour le cas où elle aurait des invités. Il lui arrive aussi de congeler du pain ou des restes, mais ne possède pas (ou peu) de produits surgelés chez elle.

Le matin semble être un repas très important auquel elle prend beaucoup de plaisir. Elle consomme des tartines de pain au beurre, *et du bon beurre*, avec de la confiture *maison* faite par sa mère. *Le café, le petit déj en fait c'est sacré.*

D'une façon générale, bien que gourmande, Leila ne mange pas énormément. Elle se contente d'un plat unique (chez elle ou au restaurant) même si elle aime certains desserts tel que le crumble. Elle n'a pas le sentiment de se surveiller outre mesure mais seulement de faire un peu attention. Lorsqu'elle est dans des cadres conviviaux (ce qui est fréquent) elle ne se «lâche» pas particulièrement. Si «lâchage» il y a, c'est surtout sur l'alcool. *Je suis assez excessive. Je vais pas boire pendant quelque temps et puis me trouver avec des potes et là... C'est peut-être pour que je sois plus à l'aise, me sentir mieux, me sentir un peu légère, quoi que je suis quelque fois triste quand je bois.*

Il lui semble important d'avoir une alimentation saine: L'équilibre alimentaire pour elle consiste à *se suffire de l'essentiel, c'est vivre encore plus, rester en forme, juste d'avoir de quoi ce qui convient au corps. C'est ça. C'est l'essentiel et pas être dans la compulsion, je sais pas trop expliquer,, l'alimentation saine, boire, manger un petit peu, pas trop, pas d'excès.*

Ce qui est bon au goût n'est pas forcément bon pour la santé: *C'est peut-être ce qui est, où y a pas de rajout. C'est pas de modifier le goût de la nourriture en mettant, je sais pas, des arômes... alors ça, c'est sain, peut-être, Ce qui est bon? C'est quand c'est aromatisé c'est quand ça fond dans la bouche. J'ai appris y a pas longtemps, il y a quelques semaines que dans beaucoup d'aliments ils mettent des arômes. En fait c'est pas le goût de l'aliment. Par exemple, un jambon de poulet, ils vont mettre de l'arôme de poulet pour accentuer le goût de poulet. Par exemple, la confiture de fraise, ils vont mettre des arômes de fraise pour accentuer le goût de fraise. Donc en fait, je me rends compte que ce qu'on bouffe c'est pas très naturel.*

C'est gênant pour elle de ne pas manger naturel car *dans une époque où y a tellement de maladie.*

Une de ses amies à un cancer du sein ce qui la tourmente passablement. *Donc, t'as des événements comme ça, dans la vie qui te tombent dessus, directement ou indirectement qui font que tu vas... T'as des déodorants, t'as plein de choses, tout ça, t'as de l'aluminium dans les déodorants et ça c'est cancérigène. Donc le truc, c'est que moi, j'ai acheté un déodorant sans aluminium. Le problème c'est que ce n'est pas efficace, donc quelques heures après l'avoir mis, tu sens que tu transpires un peu, tu sens les odeurs, tu sais pas quoi faire. Tu te dis – Je vais aller dans une parapharmacie, je vais trouver quelque chose peut-être d'un peu plus efficace sans aluminium, mais y en a partout de l'aluminium. T'as plein de composants dans les produits cosmétiques, même dans la bouffe t'as plein de trucs. Tu connais pas, tu sais pas ce que c'est, et puis bon. Je vais peut-être finir par le manger, le truc mais ça va me trotter, là, ça va rester dans ma tête. Si ça se trouve j'ai peut-être fais une grosse connerie et puis je vais le payer cher un jour.*

Elle prétend avoir fait l'expérience de l'anorexie. *J'ai fais un peu d'anorexie, peut-être juste avant de me marier. J'avais 21 ans. Et en fait, ça a été une courte anorexie, on va dire, puisque ça a duré un mois et demi, deux mois. Je ne mangeais plus rien. Je pense que c'est le stress ou alors je pressentais déjà ce qui allait se passer. Peut-être. J'en sais rien, inconsciemment, des fois tu sens les choses et puis tu te voile la face. Tu dis – de toutes façons les invitations, tout est envoyé, et là... (rire). Ouais! Pendant deux mois, je bouffais plus.* En fait, elle se lance dans une explication générale de l'anorexie, tout en donnant l'impression qu'elle parle d'elle.

A propos du contrôle du corps: *Parce qu'en fait c'est la seule chose que tu peux contrôler. Parce que peut-être on a toujours contrôlé ta vie et que là, tu te dis – Ils ont tout décidé pour moi, mais ça encore, je peux le décider et je vais leur montrer que je décide ça. Ça peut être une raison d'anorexie, le fait, de contrôler ça et de dire – Là, vous m'avez rendu bien malheureuse et maintenant ce que je fais, je me venge.*

Leila fait de la natation pour *s'entretenir* mais pas de régime car elle se considère être à son poids de forme. (mais elle est plutôt «maigre» si on s'en tient à ses déclarations).

Précisons pour finir que si nous nous sommes davantage penchés sur la situation des femmes que celles des hommes vivant seuls c'est que le discours ainsi que les pratiques semblent beaucoup plus poussés par un souci de santé que chez les hommes. Ensuite les célibataires que nous avons choisis ont dépassé la trentaine et nous sommes donc dans une perspective de véritables adultes vivant seuls et dont un bon nombre d'entre eux ont par le passé vécu en couple.

III- Culpabilité, genre et rapport au corps

Nous cherchons ici à voir comment s'opère le glissement de l'esthétique vers la santé au travers d'un ensemble de discours moralisés tenus par différents locuteurs (qu'ils soient en couple ou célibataire)

1/ Excès et culpabilité

Agnès, 38 ans (1,73m, 65 kilos - dit-elle). Elle dit avoir été boulimique au cours de son adolescence. Elle a été licenciée de son poste d'assistante de justice voilà six mois. Elle est née dans une famille bourgeoise (d'un père juge et d'une mère avocate). Comme elle a connu des dysfonctionnements en matière d'alimentation, elle affirme être *incollable sur la diététique*, soulignant par-là qu'une bonne connaissance des règles diététiques n'entraîne pas forcément des pratiques conformes à celles-ci. *Là, ça va mieux, sans rentrer dans les détails, j'étais très complexée comme beaucoup d'adolescentes. J'étais pas obèse, maintenant je mange plus normalement, mais c'est vrai que, j'ai fait de la boulimie-anorexie, ça a duré longtemps. C'est presque fini. J'ai commencé vers douze, treize ans, ça a duré une quinzaine d'années. Donc, c'était une obsession. Je mangeais tout le temps, après, je me faisais vomir et puis après y a plein de choses qui s'ensuivent, tu perds la boule, tu sors plus. Et puis tu as une image de toi, et maintenant, c'est pas une obsession, je mange un peu. Je me fais plaisir. Avant je me réveillais le matin - qu'est-ce que je vais manger. Maintenant, ça m'a passé, mais pendant l'entretien elle engloutit un paquet de biscuits secs qu'elle a posé dans une assiette pour accompagner le café qu'elle a offert. De plus, selon ses voisins (les personnes qui m'ont dirigé vers elle pour l'entretien) elle est relativement souvent sujette à des crises de boulimie. En fait, elle se modère mais surtout accepte parfois de manger beaucoup. J'en ai tellement souffert, j'ai plus envie d'en souffrir, d'ailleurs, la plupart du temps c'est les femmes qui souffrent de ça. Avoir une alimentation saine dépend selon elle des habitudes prises au cours de l'enfance. Ça dépend des habitudes qu'on a pris au départ. Il faut changer les habitudes qui sont ancrées au départ. Maintenant les boulimies sont passées, c'est vrai que globalement je me soucie de ma personne. Je crois que ça vient de l'enfance, si t'as appris à manger de tout, oui je mange un peu de tout.* Elle se souvient de cette période de sa vie avec une certaine douleur. Du reste il a été assez difficile d'obtenir des informations précises de sa part. Pensant que ce manque d'informations était lié à un déficit de confiance, nous avons proposé un second entretien pour aller davantage en profondeur. Bien qu'elle l'ait accepté, elle a par la suite trouvé une série de prétextes pour s'y soustraire. Peut-

être cela était-il dû au refus de revenir sur ces épisodes finalement peu lointains. *Quand j'étais dans la période, je faisais des régimes, des substituts de repas, des gâteaux sans sucre, mais c'était ridicule parce que je me disais, c'est diététique et j'en mangeais deux fois plus.*

Ces excès sont vécus par Agnès de façon coupable; un domaine que les hommes auraient tendance à valoriser ou tout au moins à mieux assumer,

Fabrice et Charlotte: *La différence entre j'aime bien manger et j'aime bien, bien manger c'est le deuxième bien qui me correspond.* Fabrice avoue donc qu'il aime manger en quantités excessives et pense qu'il fera attention à sa santé au moment où celle-ci sera déficiente. Nous voyons ici apparaître une représentation fataliste de la santé qui, par ailleurs, peut être reliée au sentiment d'insouciance qui caractérise la jeunesse. Penser la vieillesse, accompagnée de son cortège de maladie, est difficile à envisager d'autant plus que le corps fonctionne bien. *Il sera toujours temps de se serrer la ceinture.* Il a aussi un très grand goût pour la viande: *Donc je suis capable de manger de la viande toute seule. De la viande avec de la moutarde.* Fabrice sait pourtant que ces excès l'ont conduit au surpoids dans la mesure où il *est allé jusqu'à peser 102 kg pour 1,75 m.* *Chez moi, ma mère, elle était sévère de chez sévère. Et j'ai fait l'internat et la première période j'ai bien mangé, la seconde non. Je mangeais hyper mal, c'est-à-dire que quand on se retrouvait devant le plat, que ce soit le midi ou le soir, voilà, tu te gavais. Pendant mon enfance j'étais un petit gros, après j'étais un grand baraqué, après je me suis tassé.* Il a connu une alimentation déséquilibrée quand il vivait seul : *J'ai fait une crise de carence, un truc bien, une bonne crise de carence alimentaire, c'était il y a quatre ans. J'étais carencé, mais dans tous les sens du mot. Je manquais de tout quoi. Moi je le sentais pas, mais j'avais aussi toute une baisse de moral qui allait ave.. En fait, je l'ai pas senti. Je mangeais vraiment très mal, c'était le repas du soir, je m'envoyais un quignon de pain comme ça. Moralement, ça allait pas. J'étais fatigué. Mais moi je pensais que c'était parce que ça allait pas moralement. Et non! En fait j'étais carencé. Il a fallu que je fasse une cure de repas normaux. Et puis de repas équilibrés, légumes, féculents, produits laitiers. En fait, les seules calories que je prenais, c'était les trois verres d'alcool que je prenais le soir. Pas par alcoolisme. C'est en fait que je faisais une saison très dure. Je me levais, j'allais travailler, je me couchais. C'était pendant l'hiver à Vieux Boucau. C'est bien l'hiver à Vieux Boucau, y'a personne. Et le peu de personnes qui passent, on boit un verre ou deux et puis c'est tout. La nourriture était devenue son seul plaisir, son «refuge». J'ai des périodes l'hiver où j'ai besoin de ce moment où on se retrouve devant un bon plat. Et puis comme c'est bon j'ai du mal à dire stop.) En fait mon refuge c'est pas de manger des pâtes au beurre. Des fois quand je vais pas bien, je dis – tiens, on fait un bon repas, ça va me remonter le moral.*

Sa compagne, Charlotte, a eu à *une époque, des comportements un petit peu anorexiques*. Si elle est sortie de cette anorexie c'est, dit-elle, grâce à un entourage familial à la fois attentif, non autoritaire et structurant. *Mes parents ne m'ont jamais forcée à manger, sauf rarement, mais on se souvient pas, donc ça n'a pas dû nous traumatiser. Par contre, tu étais assis à table avec tout le monde. Mais tu n'avais pas faim, tu n'allais pas pour autant faire autre chose. Tu restais à table. Je pense que cette période de quelques mois où je n'ai pas mangé, si j'avais pas eu derrière toutes ces années d'équilibre, et peut-être que j'aurais penché vers une alimentation, sans aucunes règles, sans aucun équilibre*. Depuis qu'elle partage la vie de Fabrice, elle a découvert des attitudes alimentaires basées sur l'excès qui au final s'accompagnent d'une certaine culpabilité. *J'ai rencontré une sensation que je ne connaissais pas qui est le fait de manger, ne plus avoir faim mais continuer à te remplir. Et en fait c'est une sensation assez particulière. Tu te fais plaisir. Après tu n'es pas particulièrement bien parce que tu as trop bouffé. C'est un truc que je connaissais pas. Moi j'ai toujours mangé à ma faim et après quand je n'avais plus faim, je m'arrêtais. Ça doit être ancré dans mon éducation. Et en fait, j'ai découvert autre chose. C'est le fait de manger, de ne plus en pouvoir et de continuer. Et c'est assez pervers, c'est-à-dire qu'après tu t'en veux plus ou moins mais sur le moment c'est plaisant*. Nous pouvons voir ici que Charlotte calque certaines de ses attitudes sur celles de son compagnon et y trouve au final un certain plaisir. Cet aspect met en avant la nécessité de s'interroger sur les modifications alimentaires qui interviennent lors de la mise en couple et le rôle qu'y joue le repas.

2 / La peur du surpoids

La peur du surpoids (cf. les travaux de Jean Claude Kaufmann sur les enjeux de séduction, 2005) concerne davantage les femmes que les hommes (tous âges et catégories socioculturelle confondues) du reste à la question de la relation établie entre poids et beauté, les femmes parlent de préférence de leur propre poids (elles se trouvent en général trop «grosses» même les plus minces), éventuellement de celui de leurs amies, sœurs, mères ou belles-filles (jamais de celui de leur fille). Les hommes par contre pensent plutôt à la relation poids beauté chez les femmes (leur partenaire réelle ou éventuelle) qu'à leur propre poids, sauf en cas de surpoids vraiment excessif. Cependant ils n'évoquent pas forcément les excès de poids comme un handicap. Ils avouent la plupart du temps spontanément préférer les femmes «un peu rondes» ou préférer la beauté «intérieure» à l'apparence physique. Cependant, en «grattant» un peu, on découvre qu'il s'agit parfois d'un discours de façade (d'une concession faite au politly-correct). *Les mecs sont royal*

faux-cul, Romain, il disait que ma copine c'est un boudin... Les filles, on est quand même contrainte à un certain équilibre taille/poids (Laetitia, éducatrice, 31 ans).

Les femmes ont une attitude plus réflexive à leur corps. *Mais c'est surtout après, entre le poids et l'acceptation de soi. C'est surtout ça qui est important, y a des gens gros qui sont parfaitement bien dans leur peau. Mais moi je dois surveiller ma ligne pour être bien dans ma peau (Ségoène, journaliste, 40 ans)*

Par ailleurs l'obsession du poids idéal concerne beaucoup les femmes jeunes, sans enfants (célibataire ou en couple). Pour les autres, peut-être en passant du statut de femme à celui de mère la volonté d'être mince est moins importante. Là aussi il existe des nuances selon les milieux d'appartenance (les femmes issues de milieu populaire semblent moins préoccupées par leur apparence physique, surtout si elles sont femmes au foyer). D'une façon générale, il s'agit de limiter la «casse», «rester mince» pour être en forme et non pour séduire. Bien évidemment il s'agit là d'un discours convenu implicitement (même dans les catégories populaires le désir d'être «jolie» demeure).

Mais quel regard porte-t-on sur les gros (et encore plus sur les grosses): *Nous les filles, on est contrainte par la réalité sociale, moi je suis grande (1,75 m) une fille qui fait 1,60 m et qui est un peu costaud elle peut garder son charme. Moi si je prenais vingt kg, ça ferait quelque chose de monstrueux. C'est pas pareil, une petite boulotte et une grande. Déjà, une grande boulotte ça fait bizarre d'associer ces deux mots. Une grande on dira, un grand cheval, une grosse vache (Charlotte). Notons pour ceux qui en plus d'être gros son grands il s'opère un passage du gros au monstrueux (Jean-Pierre Corbeau, 2002) qui les fait entrer dans une autre catégorie. Le petite boulotte peut sembler sympathique la grosse vache entre dans une catégorie d'anormalité.*

Être gros, c'est ne pas se respecter. *Moi je vois ma cousine, son visage est beau, mais c'est vrai que son corps n'est pas beau. Parce que c'est vrai que ça déborde, et même pour elle c'est lourd Quand les chairs tombent, c'est laid. Y a des femmes fortes, forte, c'est pas... mais obèse c'est l'excès. Ça abîme les chairs et puis c'est quand même lié à la santé. Une personne obèse, elle a du mal à se déplacer, elle s'essouffle, elle a les seins qui pendent (passage de l'esthétique au sanitaire). Si on se met à grossir c'est qu'on fait pas attention à soi. Quelque part il n'y a pas de respect de soi (Charlotte). Les qualités psychiques se lisent sur le corps. Le gros c'est celui qui ne se contrôle pas. Il en va de même pour les maladies liées à une mauvaise alimentation.*

3/ La moralisation de l'alimentation

Il existe un conflit entre les normes de santé telles que présentées par les spécialistes (experts, nutritionnistes ou diététicien), les normes de beauté et les normes de convivialité, ce qui amène à une certaine angoisse. Ainsi les mangeurs expriment les représentations qu'ils se font de l'aliment au travers d'un discours normé sur un axe bien/mal, quasi théologique, comme le montrent quelques termes et expressions utilisés pour en rendre compte: *un repas normal* (Alice fonctionnaire, 33 ans). *Manger équilibré* (Rodolphe, ouvrier, 38 ans), *ma sœur elle fait l'inverse de ce qu'elle devrait faire* (Armelle, femme au foyer, 44 ans).

Cette moralisation se porte davantage sur les femmes, qui ont en charge l'alimentation de la famille lorsqu'elles sont mariées et avec des enfants ou qui lorsqu'elles n'ont pas d'enfant se doivent, selon certaines normes sociales d'avoir un corps en bonne santé pour pouvoir en avoir. On trouve donc une logique dans le continuum corps-jeune-et-mince/maintenir-son-propre-corps-en-bonne-santé / maintenir-celui-du-conjoint-et-des-enfants-en-bonne-santé / rester-à-la-maison-pour-s'acquitter-correctement-de-cette-tache.

Il est donc possible de lier les formes d'altérité telles que nous les avons définies dans cette partie: le choix du bon aliment dépend de la femme qui l'achète et a en charge le maintien du corps, le sien et celui de ses proches en bonne santé.

Une telle représentation du monde, des relations sociales, des rapports sociaux de genre ne va pas de soit et a une histoire qu'il faudrait reconstituer.

Howard S Becker montre comment un collectif organisé a obtenu l'interdiction de l'utilisation de la marijuana mais aussi l'adhésion du plus grand nombre à leur point de vue. L'alimentation à côté d'autres objets a suivi un rapport semblable. Le dogmatisme du «manger droit» ignoré jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle aujourd'hui semble s'imposer à tous.

L'adhésion à un tel discours normatif suppose l'adhésion à un ensemble de normes et de valeurs. Il est sanctionné par la réussite ou l'échec. Le diabétologue-nutritionniste déclarant à son patient ayant suivi sans écarts le régime auquel on l'avait astreint - *C'est un sans faute* - sous-entendant par-là, à la fois l'écart pensé comme une faute, mais la référence aussi aux épreuves sportives: le régime vu comme un parcours du combattant. Les termes de ce discours illustrent bien la tendance à la moralisation de l'alimentation déjà décrite par Jean-Pierre Corbeau.

On remarque tout un jeu d'accusation (de l'autre, éloigné ou proche), déculpabilisation (de soi ou du proche).

Il a bouffé comme un con toute sa vie, il faisait pas attention, et c'était des pâtés et des apéritifs, et maintenant il se plaint (Marine, employée, 36 ans).

Et ma fille c'est sa faute si elle a du diabète?. On a tous un terrain à ça dans la famille, mon père il avait ça et mon beau-père aussi (Ginette, femme au foyer, 63 ans).

J'ai le pancréas qui filtre pas le sucre, il m'a dit ça le médecin, et c'est de naissance nous dit Isa les larmes aux yeux lors de notre premier entretien (2006) mais depuis elle a perdu beaucoup de poids et met ça sur le compte de la volonté et d'une stratégie alimentaire particulière. Cependant la recherche d'une alimentation de qualité peut plus facilement devenir une priorité quand on a les revenus adéquats et qu'on y est sensibilisé par son parcours. C'est une question de priorité, c'est aussi une question de choix, quand on veut, on trouve le temps, quand on veut, on achète un peu plus cher quitte à pas acheter une télévision à écran plat (Coralie, infographiste, 38 ans).

Il existe des stratégies qui consistent à trouver les meilleurs produits aux meilleurs prix. A leader Price il y a des trucs pas mal, par exemple leur cola, je te mets au défi de faire la différence avec le Coca. Il suffit pour cela de sortir de la logique de marque. Moi j'ai essayé d'en proposer quand on tient la buvette mais s'il y a pas écrit Coca ou Pepsi les gens n'en veulent pas (Jacques, cadre fonction publique, 50 ans).

Un présupposé fréquemment relevé auprès de nos informateurs, surtout masculins mais aussi chez les femmes qui cuisinent et valorisent cet acte, sous-entend, nous l'avons vu précédemment, le désir d'un retour des femmes en cuisine.

Ainsi Rachelle (ouvrière, 44 ans) - avant les filles restaient près de leur mère et regardaient, après elles s'y mettaient.

Blandine (femme au foyer, 56 ans) - maintenant les femmes elles travaillent, elles ont plus le temps de faire la cuisine et de s'occuper des enfants, c'est ça le progrès, mais moi je crois qu'on y a beaucoup perdu.

Alda (femme de ménage, 54 ans) - C'est du travail. Quand on cuisine frais on prend plus de temps. C'est vrai que vous prenez des haricots surgelés, vous prenez une poignée, y a plus qu'à mettre à bouillir, tandis que pour le frais. Je fais tout: les haricots verts, les poivrons les tomates. Moi je fais tout

Géraldine (secrétaire intérimaire, 28 ans). Avant, les gens faisaient tout eux-mêmes, alors que maintenant, c'est des trucs congelés, pizzeria et cochonneries Nous voyons apparaître ici un discours normatif

Ana (institutrice, 29 ans) - Ils font encore le pain, la famille au Portugal, pas pour économiser, ils ont de l'argent, mais pour le plaisir, ils font leur pain eux-mêmes, On prend du plaisir à faire la cuisine, à mijoter un petit plat qui va être partagé, qui va être apporté

Un tel discours décadentiste ne va pas sans poser problème, surtout quand il est tenu par des institutions (cf. les recommandations de l'OMS) et de façon subtile suggère un retour des femmes au foyer (ou en tout cas culpabilisent celles qui ne souhaitent pas y revenir).

Ainsi les formes de peurs alimentaires se structurent à partir d'un certain nombre de paramètres sociologiques tels que la trajectoire socioculturelle, la classe d'âge, la génération, l'habitat et le genre. Ces variables interagissent entre elles et avec le parcours de vie singulier vécu par l'acteur social.

Par ailleurs un détour par la santé a semblé nécessaire, car somme toute, l'enjeu principal tel qu'il est verbalisé par nos locuteurs est le maintien en bonne santé. La peur alimentaire n'est pas un état stable assimilable à une catégorie sociale de population mais s'inscrit dans une dynamique dont il convient d'évaluer les transformations. La prise de risque peut être plus importante face à une situation critique (en situation de disette la peur de s'empoisonner en consommant des produits issus de l'industrie agroalimentaire s'efface devant la nécessité de s'alimenter suffisamment). Les formes de peurs évoluent en fonction des contextes, des rapports de forces, et cherchent à dire quelque chose de la société sous forme métaphorique. Il est donc question de responsabilité. Tout comme le discours savant, le discours du mangeur ordinaire cherche à mettre en forme, c'est une explication à leurs maux présents ou à venir, réels ou virtuels.

Ce sont ces aspects que nous allons maintenant examiner.

Un précepte de l'anthropologie britannique - le seul peut-être, au nom duquel je puisse me dire ethnographe - veut que l'indigène ait toujours raison, qui entraîne l'enquêteur dans des directions imprévues.

Jeanne Favret-Saada, *les mots, la mort, les sorts*

Troisième partie

RECOMPOSITION

Logique des peurs alimentaires et sens donné par les acteurs

Introduction - peurs alimentaires et accusations.

Nous devons reconnaître avec Didier Fassin (1990) que ce qui se passe au travers de la maladie, ce qu'en disent les individus, *met en jeu beaucoup plus que du biologique*¹³⁵.

Notre enquête met en évidence que nos locuteurs formulaient diverses interprétations des risques liées à l'alimentation, ces représentations dépendant de représentations, elles-mêmes liées à des situations et au contexte social.

Pour Sylvie Fainzang (1989) *les modèles fondamentaux d'explication de la maladie dans les sociétés lignagiales africaines qui apparaissent sous la forme idiomatique de maladie sanction et maladie persécution se retrouvent également, sous des formes différentes en occident* (p. 58).

Par ailleurs le discours sur la maladie *fournit le moyen d'expression des tensions entre individus et entre groupes que procure, suivant des modalités différentes, le discours sur la sorcellerie dans d'autres types de société. Il est révélateur des conflits (...) sociaux* (Ibid.)

Pour mieux comprendre ce qui se joue dans les peurs alimentaires, nous observerons comment fonctionnent les systèmes de mise en accusation dans les différentes interprétations qu'en font les acteurs sociaux/mangeurs.

Cependant, un même locuteur au cours de l'entretien peut glisser/basculer d'un type d'interprétation à l'autre, faisant apparaître une contradiction que nous ne percevons qu'au moment de la retranscription. Ces divers glissements/basculements sont à mettre en contexte avec la situation d'énonciation. Parfois c'est la question posée qui induit une réflexion chez la personne qui construit une explication, il doit donc donner son opinion sur un point auquel jamais il n'a réfléchi, d'autres peuvent changer d'avis pendant l'entretien ou entre deux entretiens. Dans un tel contexte la lecture de la retranscription peut montrer qu'untel dispose d'un discours organisé et réfléchi sur les risques alimentaires, alors que tel autre ne dispose d'un même discours qu'à la fin de la rencontre. Ceci pourrait provenir du fait que les questions et leurs premières réponses (souvent celles les plus terre-à-terre, leur proposant de décrire leurs pratiques) leur posent alors des interrogations dont ils ne s'étaient pas préoccupés auparavant. Ce sont ces données qui fournissent le matériau de notre réflexion. Il ne s'agit donc pas seulement de reproduire le discours mais de le comprendre, l'interpréter et reconstruire la rationalité afférant à un tel discours. Ensuite nous tentons d'analyser de façon critique/distancée ces discours et de les agencer selon les contextes qui les ont suscités, et les théories auxquelles ils se réfèrent, implicitement ou explicitement, consciemment ou non. C'est donc l'articulation des diverses données qui engendre l'analyse.

¹³⁵ *Maladie et médecine* in sociétés, santé et développements (p. 39).

D'une façon très générale nous avons repéré deux grandes catégories d'accusations (nous reviendrons ultérieurement dessus en détail). L'accusation endogène: le malade est considéré comme responsable de son mal, c'est le *paradigme de la maladie-sanction du type* (Sylvie Fainzang, p. 71). Dans l'accusation exogène: le mal vient de l'extérieur et cela peut être lié à des entités bien définies (l'industrie agroalimentaire) ou à un mode de vie particulier lié à un contexte social: la mise en accusation de la société (vu, tel que le montre Sylvie Fainzang, comme un personnage susceptible d'intervenir dans la vie des individus). Dans une telle perspective la responsabilité est diluée, tout comme dans la tragédie où les héros sont soumis à un destin funeste. Par ailleurs dans une société où la peur du manque s'est très largement estompée¹³⁶ deux peurs alimentaires émergent: la première est liée à la maladie de l'abondance (être malade car on se nourrit trop) la seconde est la peur de ce que faute de mieux nous désignerons sous le terme de boîtes noires: des risques dont l'examen du contenu nous est interdit ou tout au moins n'a pas été fait¹³⁷.

Dans cette partie nous examinerons ces deux formes de peurs en les associant aux deux types d'accusation (Chapitres 7 et 8) puis nous tenterons de recomposer les logiques de peurs (chapitre 9) décrites dans cette troisième partie en les articulant avec les analyses institutionnelles évoquées en première partie, microsociologiques (parcours de vie) et macrosociologique (génération, position géographique, catégories sociales, genre) vues en deuxième partie.

¹³⁶ Dans les sociétés européennes *le risque de manquer vraiment de nourriture est faible, non que la précarité ait disparu des sociétés modernes, mais elle s'y développe même de façon suffisamment scandaleuse pour que des dispositifs d'aide se mettent en place et que la reconnaissance d'un nouveau droit à la nourriture se profile* (Jean-Pierre Corbeau, 2002, p. 11)

¹³⁷ Ce sont ces peurs qui ont suscité de nombreux débats et ont abouti à la mise en place du principe de précaution. Nous nous intéresserons ici à l'ESB.

ABONDANCE ALIMENTAIRE, FIGURES DE L'EXCES ET PEURS

Nous nous intéressons ici aux peurs alimentaires concernant les maladies dites de société. Nous nous interrogerons tout d'abord sur le sens que les acteurs sociaux accordent à ces maladies en montrant comment dans nos sociétés, dans un idéal de santé parfaite (Lucien Sfez, 1995) l'explication donnée à la maladie entre dans un processus d'accusation du malade. Nous donnerons aussi la parole à ceux qui en sont victimes (ainsi qu'à leurs proches) afin de comprendre le sens qu'ils accordent à cet état qu'ils subissent. Il est donc ici, comme dans la précédente partie, question des figures de l'altérité, des responsabilités. Nous insisterons enfin sur deux pathologies particulièrement symptomatiques de notre début de siècle: l'obésité et l'anorexie au travers du sens que ceux qui en souffrent (ou en ont souffert) lui accordent.

I - Les étiologies sociales: Maladie et santé

Si l'alimentation a été de tout temps perçue comme un moyen de préserver la santé quelles sont les conceptions que les acteurs sociaux se font de ce mot? La question semble particulièrement épineuse au sens où «santé» est souvent comprise comme «absence de maladie», ce qui n'est évidemment pas suffisant.

1/ Peurs alimentaires et conceptions de la santé

S'il est vrai que la maladie constitue une expérience singulière vécue, éprouvée par l'individu, la santé quant à elle semble absente de la conscience. Elle est un phénomène négatif, souvent défini de manière privative. En réalité, comme le souligne Claudine Herzlich (1996), dont nous nous inspirerons largement pour la rédaction de ce paragraphe, il n'y a pas un concept unique de santé

mais une pluralité de santé¹³⁸. A travers son étude, elle relève trois directions dans la conception de la santé.

La Santé vide qui se définit comme une simple absence de maladie. La santé est alors pôle négatif, qui ne prend d'importance que lors de l'irruption de la maladie qui la détruit. Dans cette forme de la santé, seule la maladie est expérience, événement.

Pas avoir trop de cholestérol, trop de diabète (Ginette, retraitée, 63 ans). *Etre bien, ne pas avoir mal, ne pas se plaindre* (Karim, cuisinier, 46 ans). *Ne pas penser à son corps, c'est signe de bonne santé* (Annick, horticultrice, 53 ans). On est donc en bonne santé lorsque le corps se fait oublier.

C'est, ne pas être malade au point de contrarier sa vie de tous les jours, (...) qui t'empêche de faire des choses. Mon beau-père qui a des problèmes liés à l'alimentation, il a du cholestérol, il est pas en bonne santé parce que... il est pas condamné, mais disons, il est tout le temps obligé de faire attention à ce qu'il mange. Je vais retourner le problème, être en bonne santé c'est ne pas avoir de contraintes (Christine, secrétaire de mairie, 43 ans). *Etre en bonne santé, c'est courir, marcher, ne pas être malade* (Patrick, ouvrier, 58 ans). *Ne pas avoir de maladies, bien dormir. Bien dormir, c'est important aussi* (Agnès, assistante juridique, 38 ans). *Se lever le matin, avec la pêche* (Michelle, Cadre B fonction publique, 55 ans). *Faut pas prendre de médicaments, c'est ça être en bonne santé* (Geneviève, 77 ans). *C'est être bien dans son corps* (Patricia, secrétaire 38 ans). *Pouvoir bouger, ne pas être empêché de n'importe quoi* (Benoît, comédien, 35 ans).

Fond de santé

Opposé à ce concept de *santé vide* apparaît celui de *Fond de santé* qui au lieu d'être un simple état représente un *capital*. Il s'agit des capacités ou prédispositions d'un corps à être fort ou résistant face à la maladie. Ce fond est variable d'un individu à l'autre. Il y a des degrés qui font que certains auront un fond de santé très important, ce qui les rendra très résistants, et d'autres non. Il peut également varier, par accumulation ou dilapidation mais il subsiste de façon permanente chez l'individu. C'est un capital dont l'individu est plus ou moins doté au départ et qu'il peut faire varier par un certain mode de vie.

Etre en bonne santé, c'est un grand mot. Il faut que ça vous mène jusqu'à la fin de votre vie. Etre en bonne santé, ça vous aide à vivre le plus longtemps possible (Robert, retraité, 57 ans).

Je préfère être en bonne santé que d'avoir de l'argent (Farida, femme au foyer, 58 ans). *A présent c'est presque des souvenirs. Le matin, je suis plus fatigué que quand je me couche. Faut deux*

¹³⁸ L'examen de notre matériel révèle de même une conception pluraliste de la santé. Il existe dans la représentation, non pas une, mais des *santés* (Claudine Herzlich, 1996, p. 79).

heures pour se mettre à circuler (Max, 80 ans). Moi je prends un médicament tous les cinq ans je ne suis pas malade (Benoît, comédien, 35 ans).

L'équilibre

L'équilibre est la troisième et dernière forme de santé et il constitue *une expérience autonome* (Claudine Herzlich, 1996, p. 83) personnelle et immédiate qui représente une présence: on se sent en équilibre ou on sent qu'on l'a perdu. L'équilibre intègre les troubles qui peuvent le menacer et tente de se maintenir, de s'adapter. *Faut pas faire d'écart (Jean-Paul, retraité SNCF, 62 ans). Manger sain (Albert, retraité fonction publique, 60 ans). Un esprit sain dans un corps sain. Ouais! Je pense que les deux vont de paire. Exemple: si tu manges trop de sucre, ça nuit à tes dents, donc tu mâches moins, quand t'as des problèmes de digestion, ça fout en l'air ton moral, donc tu as tendance à te replier sur toi, donc à devenir égocentrique, donc tu te coupes des autres et tu déprimes et quand tu déprimes t'as plus faim (Nancy, agent d'assurance, 36 ans). Tout est bon et tout est mauvais. Le pharmacien...tous sont remède et poison (Patxie, enseignant, 32 ans). Faire du sport, avoir une alimentation équilibrée (Arnaud, étudiant, 24 ans).*

A l'opposé des deux autres formes de santé qui pourraient se définir respectivement comme «l'être» de la santé vide (c'est un état impersonnel) et «l'avoir» du fond de santé (c'est une caractéristique personnelle, un capital), l'équilibre serait alors «le faire» dans la mesure où il va au-delà de l'organique pour se constituer en véritable norme de vie.

Ainsi, la santé apparaît comme multiple. Elle ne peut être réduite à un concept unique. Sa définition s'élabore en fonction d'un ensemble de valeurs, de normes sociales et de modèles culturels propres à des individus membres d'une même société. L'image de la santé, autant que celle de la maladie, se structure logiquement à l'intérieur d'un tissu relationnel unissant les individus à la société à laquelle ils appartiennent. Dès lors, les différentes conceptions de la maladie et de la santé qui émergent dans une société sont directement en lien avec les interactions que l'on peut observer entre l'individu et son autre, et révèlent les rapports qu'entretient l'individu avec autrui.

2/ Penser sa maladie c'est déjà faire référence aux autres¹³⁹

La maladie, impliquant le passage d'un état à un autre, entraîne une modification biologique du sujet et finit par aboutir au changement de l'être du sujet. En effet du statut d'individu sain on passe au statut d'individu malade. Un tel changement implique une modification du rapport que l'acteur social entretient avec, tout d'abord, son propre corps, ainsi qu'une évolution de son rapport à l'altérité. La maladie est intrinsèquement ambiguë dans la mesure où elle est cette expérience intime vécue par un individu singulier et dans un même temps cette expérience socialement admise et partagée. *C'est bien le paradoxe de la maladie (...) elle est à la fois la plus individuelle et la plus sociale des choses. Chacun d'entre nous l'éprouve dans son corps et parfois en meurt; de la sentir en lui, menaçante et grandissante, un individu peut se sentir coupé de tous les autres, de tout ce qui faisait sa vie sociale; en même temps tout en elle est social, non seulement parce qu'un certain nombre d'institutions la prennent en charge aux différentes phases de son évolution, mais parce que les schémas de pensée qui permettent de la reconnaître, de l'identifier et de la traiter sont éminemment sociaux* (Marc Augé et Claudine Herzlich, 1991, p36). Si dans nos sociétés occidentales la maladie est le plus fréquemment associée au domaine de la médecine et aux compétences des médecins, sa signification va plus loin. La maladie ne peut se réduire à la définition étiologique qu'en donne la médecine, plaçant le symptôme comme seule valeur déterminante de son existence: *La maladie a cessé d'être exclusivement un fait du corps, objectivable en seuls termes organiques.* (Claudine Herzlich, 1996, p. 14). La maladie n'est jamais que cela, elle est intrinsèquement malheur et désarroi. C'est en ce sens qu'elle nécessite inéluctablement une explication, une interprétation afin de donner un sens à ce qui au départ n'en a aucun. *Notre culture nous apprend à vivre la maladie comme un non-sens radical (l'absurdité, le hasard) qui ne révèle rien et que rien ne peut justifier* (François Laplantine, 1992, p. 118). C'est à travers cette interprétation que se dégage notre rapport au social, car elle se produit dans l'imbrication complexe de conceptions et d'images appartenant à une société tout entière. *Elle demeure toujours un événement malheureux exigeant une interprétation qui n'est jamais purement individuelle: interprétation collective partagée par les membres d'un même groupe social, mais aussi interprétation, qui au sens propre, met en cause la société et parle de notre rapport au social* (Marc Augé et Claudine Herzlich, 1991, p 22). En effet, la maladie ne peut être appréhendée de manière isolée comme un événement purement individuel que l'on pourrait analyser en tant qu'objet d'étude séparé. Elle fonctionne comme un signifiant, un support de sens qui fait appel à tout un réseau relationnel. Le malade, en tant que tel, appartient à un tissu social qui mêle à la fois *rapports de pouvoir, échanges économiques, sociabilité quotidienne, rapports à l'espace et au*

¹³⁹ Marc Augé et Claudine Herzlich, 1991, p 36.

temps (Préface de Jean Benoist, in Michèle Cros, 1996, p 11) et qui font que la personne malade fait partie intégrante de tout un système de représentations partagées par un groupe social. L'imaginaire qui sous-tend la notion de maladie, est une donnée essentielle qui constitue la base de toute construction systémique explicative. *Qu'il s'agisse de se réconcilier avec les dieux ou avec les arcanes de son propre inconscient, nous avons sans cesse à faire à des systèmes explicatifs, à des constructions – qu'elles soient sociales ou personnelles – qui tentent de mettre à distance avec plus ou moins de bonheur – l'inexplicable, le mystère, la souffrance* (Michel Simon, in Michèle Cros, 1996, p. 37). Ainsi, la maladie en tant qu'événement individuel et social, est révélatrice de tout un système de représentations propres à une société donnée. Projetant l'individu dans un tissu relationnel dense, la maladie révèle la présence de tout un système explicatif visant à donner du sens et à interpréter la souffrance, le malheur et parfois l'exclusion¹⁴⁰. Il apparaît que la maladie, en tant qu'événement imprévisible, entraînant le passage d'un état à un autre, nécessite sens et interprétation de la part de l'individu et de la collectivité qui l'entoure. C'est ainsi que surgissent des représentations et conceptions de ce qu'est la maladie à travers les discours recueillis. L'individu, même s'il n'éprouve pas directement la maladie dans son corps, vit une expérience de la maladie à travers l'altérité, aventure qui demeure toujours solitaire et singulière. La maladie suscite/interroge l'ensemble des acteurs sociaux de telle façon que tous, d'une manière ou d'une autre y prend part, *Les maux de l'autre, ce sont d'abord les maux de chacun dans les regards multiples des autres: il y a autant de maux que de regards posés sur ce carrefour qu'est la maladie.* (Jean Benoist, in Michèle Cros, 1996, p. 9).

Les explications de la même maladie chez une même personne peuvent s'exprimer et s'interpréter de façons radicalement différentes selon la personne qui explique. Ainsi chez Eliane et Joseph: on trouve une justification par l'hérédité du côté du malade, et l'accusation des excès de la part de sa femme. Du reste Joseph marque un certain agacement et lorsque sa femme détaille les excès auxquels il s'est livré il lui rétorque: *Tu veux que je me déshabille?* sous-entendant ainsi qu'ils ne sont pas en consultation chez le médecin.

E *Et au départ il avait dit d'éviter justement toutes ces graisses, toutes ces huiles qui sont...*

I *Parce que tu as du cholestérol?*

E *Oui.*

J *Non, non. J'en ai pas énormément mais il faut que je fasse attention.*

E *Si. Il en a eu tellement que ça lui a complètement tapissé les...*

¹⁴⁰ C'est ainsi que Claudine Herzlich détermine d'après son étude trois conceptions de la maladie: la *maladie destructrice* qui est vécue comme dévaluation et exclusion, la *maladie libératrice* qui, par son caractère positif, assure une évocation et une libération des forces de l'individu, enfin, la *maladie métier* qui met l'accent sur la lutte du malade contre la maladie, la force qu'il doit libérer pour que son combat soit efficace. (Cf. Herzlich, 1996, pp. 140-146)

J *Mais j'ai une hérédité là-dessus... C'est l'histoire du centenaire... y en a un qu'est devenu centenaire parce qu'il n'avait jamais fait d'excès et l'autre était centenaire parce qu'il avait toujours bien bouffé. C'est tout*

On voit ainsi que les explications données au mal lié à l'alimentation s'articulent autour de la question de la responsabilité, chaque forme de responsabilité renvoyant à une ou plusieurs formes d'accusations.

3/ La santé cassée: quand l'événement modifie la pratique

Armelle (44 ans) mère de trois enfants (deux filles 18 et 10 ans, un garçon de 14 ans), mariée à Patricio (patron de bar, 43 ans). Elle a travaillé douze ans comme secrétaire médicale, tout en aidant son mari à tenir le bar. Depuis la naissance du troisième enfant, elle ne travaille plus qu'*au bar* où elle prépare les plats du jour et fait la vaisselle *à l'ancienne* (c'est-à-dire à la main).

De tous temps elle a été préoccupée par la santé de ses enfants tout en cherchant à leur *faire plaisir*, du reste elle a un côté *maman poule* très affirmé à tel point qu'une personne de son entourage la décrit comme: *c'est le genre de maman à aimer ses enfants pendus ses mamelles* Pour le goûter des enfants, *le gros pot de Nutella. C'est pas forcément bon pour la santé, mais enfin... Là je mets un frein au Nutella. Ils veulent que du Nutella, les brioches... Je vais les chercher à l'école, les deux plus jeunes et du coup, j'emmène un fruit, je ruse... comme ils sont affamés.*

C'est un événement tragique qui a été à l'origine de cette conversion. En effet depuis sept ans Raoul a développé une grave maladie (tumeur au cerveau). Au départ elle a tenté de faire ingérer à Raoul, des compléments alimentaires qui se présentent sous forme de capsule. *Les omégas, tu sais oméga 3, mais le problème c'est que, Raoul veut prendre aucun cachet, parce qu'il en a tellement pris...* Il prend déjà énormément de médicaments sous forme de cachets.¹⁴¹ Elle a ensuite modifié profondément l'alimentation de la famille. *J'utilise l'huile de pépins de raisin, j'utilise d'autres huiles, en assaisonnements crus. En cuit, c'est l'huile d'olive. Moi je cuisine énormément. Je cuisine de toutes les façons, en fin de compte. Et puis, ça dépend de ce que j'ai fait au restaurant. Le soir pour les enfants je fais beaucoup plus attention.* Pour les légumes elle utilise une poêle antiadhésive, afin de limiter l'apport en matières grasses cuites. *Après, les légumes... C'est vrai que je mets toujours une noisette de beurre sur les légumes.*

¹⁴¹ On retrouve ce même refus chez les personnes âgées

Si la maladie de son fils a modifié leur façon de s'alimenter (tant dans la préparation, le contenu que l'organisation des repas), cela s'est fait dans la continuité (dit-elle) car contrairement à sa sœur Corinne, elle a de tous temps eu un goût prononcé pour les légumes et a été intéressée par la nutrition. *Comme je cuisine beaucoup, je mangeais déjà des légumes, des purées de légumes... enfin, non, je faisais beaucoup de fruits, de légumes. Donc en fin de compte c'est plutôt mon alimentation que j'ai inculquée aux enfants.* Elle souhaite limiter chez ses enfants la prise de produits «malbouffe» et tout particulièrement pour Raoul sur qui elle focalise tout particulièrement son discours. *Raoul est génération Ketchup. Raoul est Hyper ketchup.* Elle évite que ce produit *gavé de sucre* soit consommé régulièrement tant pour des raisons de santé que des raisons esthétiques qui limiteraient son intégration au sein du groupe de pairs. En effet le traitement qu'il subit limite sa croissance et il est d'une taille très en dessous de la moyenne des adolescents de son âge. *J'ai pris ça à un moment donné parce qu'avec ses problèmes de croissances il fallait pas qu'il grossisse non plus.. Mais donc c'est une habitude alimentaire que j'ai pris d'acheter avec moins de sucre.* A l'heure du goûter elle lui donne deux grands verres de lait bio.

La pratique du bio s'est imposée à elle comme moyen parmi d'autres de lutter contre la maladie.

A cause de la maladie de Raoul, pour plein de raisons, parce qu'on se sent impuissant devant cette maladie, en temps que parents on sait pas comment trop agir et moi j'ai lu pas mal de bouquins, et c'est vrai y a plusieurs facteurs. On se dit que si y a un facteur de l'environnement, les pesticides, les machins, donc c'est peut-être infime à mon niveau mais c'est le seul truc que j'ai trouvé sur quoi agir, moi, en tant que parent, quoi. Et puis ça peut pas faire de mal.

Elle a élargi ce mode d'alimentation à l'ensemble de sa famille. *C'est que par rapport à la maladie de Raoul, j'ai pas envie qu'il s'avale... gavé de pesticide. Si c'est bien pour lui, ça ne peut pas être mauvais pour les filles. Maintenant, que ce soit meilleur pour elles, je crois pas. Non, je vois pas. Maintenant, c'est clair, je me pose des questions sur tout ce qui est conservateurs, certaines salaisons, et à force de lire des choses et c'est vrai qu'aux niveaux des tumeurs cérébrales de l'enfant comme Raoul ou des leucémies, y a quand même des choses qui ont été mises en rapport. Y a pas que ça, puisque moi, j'ai trois enfants... pourquoi lui, pas les filles. Je pense qu'il y a aussi au niveau génétique une sensibilité... quelque chose... plein de petits points... mais moi, ce que je peux contrôler ce n'est que celui-là en fin de compte.*

Ainsi, au travers de l'alimentation, apparaît un des rares points où elle peut reprendre en partie le contrôle sur une situation qui lui échappe et sur laquelle elle n'a pas de prise. *Moi je crois que tout s'est déclenché, j'en étais consciente avant mais tout s'est déclenché y a trois ans avec la maladie de Raoul. Je pense que de toutes façons par rapport à tout ce que j'entendais et tout ce que j'ai lu et même le médecin, le cancérologue de Raoul, m'a dit – C'est clair qu'il y a 30% de cancers en plus chez l'enfant qui sont liés à notre façon de vivre, donc à l'environnement. Donc*

l'environnement ça englobe tout, c'est la pollution... c'est... Maintenant on ne peut pas revenir en arrière.

Transparaît ici la culpabilité de ne pouvoir se conformer aux conseils nutritionnels: l'idée qu'aussi consciencieuse et scrupuleuse soit-elle, ses efforts seront vains car l'idéal de perfection dans la conjuration de la maladie est inaccessible.

Cependant elle ressent la difficulté qu'il y a à faire changer les goûts des enfants. Dans une étude pour l'Inpes (Chantal Crenn et al, 2007) nous avons montré comment l'industrie agroalimentaire avait su pénétrer le quotidien en le rendant pratique. Nous montrions par exemple comment au travers des nourritures spécifiques pour enfants elle était parvenue à formater les goûts. *Et puis il faut faire changer le goût aussi au niveau des enfants. Par exemple la pâte à tartiner. Nutella, on a du mal à le remplacer. Ils trouvent toujours que c'est pas le même, pas assez onctueux, ça n'a pas le même goût de noisette. Enfin, y a plein de choses où ils ont du mal. Il faut un certain temps pour qu'ils oublient le goût de l'autre chose. Moi, j'ai pas réussi encore... le Nutella.*

Cependant pour certains produits, les enfants se sont très bien habitués. *Mais le lait maintenant ils préfèrent. Par exemple, moi maintenant j'ai pas trouvé de différence, je mets du café dedans donc forcément, mais eux... lui Raoul qui le boit comme ça il trouve qu'il est meilleur, mais bon. Le beurre, je sais pas. Y en a qui trouvent une différence.*

Cette difficulté à s'adapter au «goût bio» est encore plus présente chez d'autres familles lors des repas bio pris par les enfants dans les cantines scolaires. En effet la ville où habite Armelle est administrée par le très médiatique maire écologiste Noël Mamère. *A Bègles, c'est bio et ils arrivent avec des grosses pommes, des fois y a des asticots, les enfants ils accrochent pas du tout. Ouais! Les fruits, les légumes, la viande, y a un gros pourcentage de produit bio, donc, c'est super, c'est très bien mais c'est pas forcément adapté. Et le poulet bio, il arrive, t'as une cuisse immense comme ça. Sur un gamin de trois ans... Ça s'accroche à l'os, ils ont jamais vu ça... Ils connaissent le poulet qui dégringole...*

Cependant elle remarque que ce changement d'alimentation a un coût et qu'il n'est pas à la portée de toutes les bourses et limiter le risque par le bio a un coût qui implique un choix de vie. *Quatre flans marque X, ça doit être, des fois t'en a à moins de un euro, bio c'est deux euros cinquante. Bon, quand t'as trois enfants c'est clair, ça a un coût. Voilà. C'est pour ça que je me suis mis au bio... par rapport à Raoul, mais... Je pense pas que tu puisses, à quatre avec un salaire, te faire un chariot bio, lessive bio, moi je vois quand même la différence. J'ai quand même une charge supplémentaire financièrement que j'avais pas*

Elle adopte une stratégie bio intermittente (cf. les analyses de Claire Lamine, 2008) en triant dans le bio entre ce qui est nécessaire de ce qui est superflu. *On diversifie l'alimentation. Je dis, c'est vraiment les produits basiques. Je ne suis pas arrivée, les biscuits je les prends pas bio. Y a plein*

de trucs mais j'essaie vraiment de diversifier. C'est ce qu'ils disent aussi, parce que c'est pas évident avec les enfants

Dans une telle perspective elle mesure les bienfaits de la politique municipale tant en matière sociale que d'alimentation et de santé¹⁴². *Mais c'est pas tout. Je veux dire, bon, il a la chance, on a la chance d'être à Bègles, donc au niveau de l'alimentation c'est suivit aussi l'école.*

Elle montre aussi comment dans sa ville on fait de la pédagogie pour le bio dans une perspective politico éthique.

Moi je l'ai su, avant l'école. Moi je l'ai su à la crèche qui est une crèche familiale qui dépend aussi du même secteur, c'est la mairie qui donne... et c'est vrai quand y a eu le problème de la vache folle, et tout ça, enfin, à la crèche, c'était affiché... tous les produits bios sont marqués mais à l'école, je m'en rappelle pas... Par contre, je crois que sur le menu... c'est marqué. Par exemple tomate bio, viande bio, machin... (...) Par contre, je crois que c'est dit en réunion de rentrée par la directrice, il me semble, qu'elle explique surtout à la maternelle, leur difficulté avec le bio, justement les tout-petits.

Il s'agit de faire de la pédagogie pour expliquer les bienfaits d'une alimentation biologique. En effet pour les enfants manger de tels produits ne va pas de soit: *on dépend aussi, c'est une école ZEP donc y a quatre-vingt pour cent des enfants qui sont de la cité et qui mangent pas forcément bio et qui mangent pas du tout comme ça. Donc quand ils voient arriver une pomme comme ça, grosse avec trois asticots dedans, ils comprennent pas, ils veulent pas la manger.(...)Donc ils expliquent aux parents progressivement, comment ils vont les faire, et pourquoi, si leur gamin arrive un jour en disant – y avait un asticot dans une pomme - c'est pas parce que la pomme était pourrie mais c'est du bio, y a pas, forcément, de conservateurs ni de pesticides... Donc c'est comme ça que... Après nous on en entend pas trop parler, je pense que c'est quelque chose d'acquit...*

Ainsi la maladie de son fils a renforcé son attitude éco citoyenne. Armelle est issue d'une famille de militants très ancrés à gauche. Déçue par le PCF (la tradition familiale), elle s'est au fil du temps rapprochée des Verts (en tout cas de l'aile gauche des Verts). *A coté de ça, c'est vrai, je prends aussi la lessive bio, le sol... c'est vrai y a plein de produits, bon, y a l'air, je veux dire... c'est infime ce que je fais, mais, c'est le seul truc où j'arrive à être active. Voilà Bon, et pour l'environnement, pareil, parce que tout est recyclé, les bouteilles, les emballages plastiques. J'ai pas tout fait bio. C'est vrai que le lait, les produits de bases, les œufs, le beurre, la crème, certains yaourts, mais c'est vrai que ça reste un budget. Heu! On y va petit à petit. L'environnement, y a plein de trucs comme ça. Avec tout ce qu'ils disent, tu te dis - même si c'est un tout petit peu - à*

¹⁴² Nous verrons un peu plus loin les liens qu'elle établit entre santé et politique notamment au travers de la maladie de son fils.

participer à un petit peu moins de pollution. Je crois que ça fait parti d'un tout, chez moi, quoi. C'est aussi par rapport à l'environnement, à la façon de vivre, à la protection de la nature. Enfin, ça s'englobe dans un projet que j'arrive pas... Je vais pas à fond... Je fais ce que je peux, j'y vais de plus en plus, petit à petit, mais je crois, voilà, c'est une prise de conscience sur certaines choses. Tu as des gens qui en sont pas arrivé encore là. Par exemple, je sais pas, au niveau de clim, tout simplement des voitures... t'en as qui vont la brancher dès qu'il fait vingt dehors parce que... et moi je le fais pas même si j'ai la clim dans ma voiture parce que je sais... enfin des trucs bêtes. Eteindre la télé, des petits trucs comme ça. Alors après peut-être que moi ça fait parti d'une prise de conscience aussi.

Elle établit un lien entre son militantisme politique et les maladies de société, la pollution liées aux externalités négatives de l'industrie agro-alimentaire des *capitalistes en quête de profit* et qui ne se préoccupent pas de la santé de leurs *concitoyens*. Dans *La maladie comme métaphore* Susan Sontag montre comment : le cancer est décrit en termes qui marquent le comportement négatif de *l'homo economicus*: refus de dépenser et de consommer. L'image du cancer est utilisée comme le signe de la rébellion contre l'écosphère abimée, attaquée ou menacée. C'est la nature qui se venge, d'un monde technocratique par les armes de la technocratie (pollutions chimiques, radiations). Ce discours sur les facteurs environnementaux du cancer est très présent dans les médias. Tout ce qui est chimique et qui pollue, contamine le monde entier reprenant d'une certaine façon les discours hygiénistes du XIX^{ième} siècle qui décrivaient les grandes épidémies comme l'effet visible de la pollution morale de la société. Dans un tel contexte les visions alternatives des médecines peuvent être valorisées. *Y a un an c'est vrai j'ai lu plusieurs bouquins sur les problèmes de pollution, de conservation, des pesticides, et puis un truc sur le cancer avec le professeur Belpomme et enfin plusieurs qui font parties du plan anti-cancer. J'ai lu pas mal de choses et c'est vrai qu'à chaque fois ça revient, quoi. Après, pff! enfin, c'est une goutte d'eau, je veux dire...*

Du reste elle regrette le manque d'ouvertures d'esprit de la médecine «classique». Il transparait aussi la déception vis-à-vis de cette médecine, la volonté de tout essayer pour repousser la maladie et le désespoir d'une mère. En toile de fond se profile la figure de la mère nourricière, la culpabilité de ne pas pouvoir avoir de prise sur le destin de son enfant qui se lie à la volonté d'un retour à la nature mère-nourricière/terre-mère. Dans une telle perspective l'incorporation, via l'aliment ingéré, de la nature doit permettre de rendre le corps naturel, le faire revenir à un équilibre non pollué (cf. supra les analyses de Susan Sontag). *Non, le médecin, le cancérologue est complètement fermé (...) à tout ça et quand je lui en ai parlé, il m'a dit qu'il ne connaissait même pas le professeur Belpomme (...) Enfin il a pas trop bien pris, d'ailleurs. Il m'a dit - Si tous les*

gens qui pouvaient s'offrir du bio ne tombaient pas malades, ça voudrait dire que ça serait une maladie que pour les pauvres et pas pour les riches

Les analyses de Janine Pierret (1991) permettent de comprendre ce divorce entre patient et médecine classique: le discours médical est un discours sur la maladie et non sur l'homme malade. La médecine a construit ses objets à partir de différente manifestation du corps malade pour les identifier et les organiser dans des ensembles, repérer les mécanismes à travers les disfonctionnements. Cet objet (la maladie) s'est donc imposé comme un objet naturel. A certaines périodes de l'histoire (hygiénisme) la maladie a été considérée par rapport à ses liens avec le social, mais uniquement dans un sens d'étiologie sociale, oubliant ainsi que la maladie est toujours inscrite dans une société à laquelle elle nous renvoie et qui nous signifie quelque chose.

Ivan Illich dans *Némésis médicale* (1975) montre comment par une contestation les individus veulent sortir de la mainmise des corps professionnels. Cela est aidé par les nouvelles découvertes de l'épidémiologie qui bouleversent les conceptions pasteurienne de la maladie (une maladie, une cause).

Avec l'allongement de l'espérance de vie apparaissent (ou en tout cas prolifèrent) les maladies de société dégénératives, attribuées au mode de vie, à l'environnement, à la pollution.

Armelle s'intéresse donc sinon aux médecines parallèles, tout au moins au discours hétérodoxe de certains chercheurs. Cela s'explique par le fait qu'elle a fait *le tour de la question*. Elle est en recherche de discours supplémentaires autres et alternatifs, par exemple celui tenu par le professeur Belpomme, qui selon elle accorde une grande place à l'alimentation dans le traitement du cancer. *Ils avaient fait tout un article sur les cancers de l'enfant et l'alimentation justement. Ça parlait de l'alimentation, c'est un cancérologue, et après il a parlé des cancers de l'enfant. Il parlait effectivement de salaison, et tout ça? Bon, j'avais déjà une alimentation pour les enfants, très équilibrée mais c'est vrai que par rapport au bio il a... et plus de fruits, de légumes, c'est vrai que c'est par rapport à la maladie, à la lecture...*

Elle prend ses conseils de nutrition à l'extérieur de l'hôpital car à l'hôpital le malade n'est selon elle pas pris dans sa globalité (cf. ce qui a été dit précédemment). Elle se tourne donc vers des formes de soin un peu plus alternatives. *J'ai eu un médecin généraliste qui est homéopathe. Elle m'a orienté un petit peu, et aussi en parlant avec des gens. C'est vrai qu'il y a pas mal de gens sur Bègles qui font beaucoup, soit qu'ils consomment du bio, soit qu'ils font..., des médecines alternatives, qui soignent beaucoup aux plantes, alors je sais pas pourquoi sur Bègles? Est-ce qu'ils sont venus là parce qu'il y avait une politique comme ça, au niveau des écoles? De l'alimentation et tout ça... Ben, pourquoi ils se retrouvent ici? Je me suis jamais posé la question mais, c'est possible aussi?*

En fait, la conversion au bio de Armelle est un moyen pour elle de conjurer la peur et la maladie. Au travers d'une alimentation *saine et naturelle* elle trouve le moyen d'avoir une emprise là où elle n'a pas de prise ailleurs: face aux médecins, qui ne considèrent pas son fils en tant que personne mais comme un malade, qui *infantilisent les parents et traitent les malades comme des objets*, face à une maladie incontrôlable (le bio comme technologie de purification du corps malade) et intolérable.

Comme nous l'avons vu à travers les propos recueillis, la maladie est fréquemment associée au domaine médical et à l'intervention de spécialistes assurant une valeur scientifique et grave à la maladie. De même, la maladie est vécue comme troublante et angoissante dans la mesure où elle représente un événement extraordinaire, hors du domaine du contrôlable et du maîtrisable de l'homme. Il s'agit maintenant pour nous, d'interroger une conception de la maladie véhiculée par notre société, qui tend à présenter la santé comme un capital à économiser, à préserver afin d'éviter autant que possible l'apparition de cet événement mystérieux et terrifiant qu'est la maladie.

II – L'idéal de santé parfaite: la santé comme capital et responsabilisation des individus

Dans une société d'abondance la peur de s'empoisonner en mangeant trop, trop mal, trop industriel prédomine, il semble nécessaire d'effectuer un détour par les représentations de la santé et de la maladie. On assiste à l'avènement d'un nouvel hygiénisme¹⁴³ qui impose la santé comme un devoir et place le malade en situation de déviant à tel point que la maladie, la peur de la maladie, plus encore que la peur de la souffrance est la peur de l'exclusion.

Dans nos sociétés industrielles actuelles, la maladie vécue comme rupture de l'ordre, comme accident dans la réalité maîtrisée et contrôlée, nécessite plus qu'une interprétation, elle exige d'être évitée à tout prix.

1/ La santé parfaite

En effet, un des meilleurs moyens pour ne pas perturber l'ordre dans lequel l'homme vit est d'éviter de perturber cet équilibre et donc d'enrayer autant que possible les événements susceptibles de l'ébranler. Dans son ouvrage consacré à la santé parfaite Lucien Sfez (1995) relate une situation à laquelle il a été confronté et qui pour être exotique n'en reste pas moins frappante:

¹⁴³ Cf. les analyses de Patrice Bourdelais et Olivier Faure, 2005.

lors d'un séjour chez des amis aux Etats-Unis il constate que la maîtresse de maison a subi une ablation du sein. Supposant qu'elle a été victime d'un cancer il s'enquiert de sa santé, or il n'en est rien. Elle a seulement des prédispositions à cette maladie et a effectué une intervention à titre préventif. Pour excessif qu'il soit – la France n'est pas les Etats-Unis - cet exemple est assez emblématique des peurs par anticipations qu'on peut avoir mais aussi du devoir de santé, qui, semble-t-il, incombe à tout un chacun.

C'est ainsi que l'état de santé, de simple constat impersonnel, devient un devoir que l'homme doit remplir et dans lequel il est donc contraint de s'investir. La santé, d'état se transforme en idéal, vers lequel l'existence humaine doit tendre.

Si la maladie constitue un événement nocif, perturbant l'équilibre et l'ordre de l'existence humaine, l'homme doit donc éviter d'entrer en contact avec elle. Il doit transformer l'état de santé aléatoire en un état de santé permanent de son organisme: *La maladie est nuisible, nocive, indésirable. Elle est tout entière privative: c'est l'a-normalité ou l'a-nomalie qui doit être évitée – par un réseau très dense de tabous dans les sociétés traditionnelles, par la prophylaxie et la prévention dans nos sociétés* (François Laplantine, 1992, p. 117). Dès lors, la santé devient un capital, à la disposition de l'homme, qu'il doit préserver par une hygiène de vie particulière et des stratégies singulières. La maladie ne se cantonne plus à être cet événement entraînant le développement de conceptions et d'explications lui donnant sens dans une société donnée, elle devient radicalement le Mal; elle est en quelque sorte *diabolisée* pour devenir ce qu'il faut éviter à tout prix: *la santé est un capital qu'il faut préserver par une hygiène de vie adéquate et entretenir comme un magot (...) La métaphore de la santé comme capital est néanmoins notable et particulièrement contemporaine. Elle se situe aux antipodes des causes du mal comme transgression active puisqu'elle est fondamentalement conservation et thésaurisation.* (Bernard Hours, 2001, p. 7). Le pathologique est intégralement négativisé et la maladie, plus qu'un dysfonctionnement biologique devient une déviance sociale, entraînant le rejet et l'exclusion de l'individu (François Laplantine, op. cit.).

L'individu contemporain n'est plus dans une logique stratégique de combat du mal mais plutôt dans une dynamique de fuite et d'évitement. Il ne tente plus de fournir des interprétations et explications du mal mais au contraire imagine toutes sortes de stratégies pour l'éviter. Dès lors, la santé devient un capital qu'il faut économiser, préserver par une hygiène de vie particulière qui vise une prise de risque la plus réduite possible. En effet, pour éviter le contact avec la maladie, l'homme se voit contraint de mener une existence la plus réglée possible, il doit obéir à des normes de vie précises qui ont pour but de l'éloigner de la maladie. C'est là qu'intervient la notion de prévention constituée essentiellement de règles et de normes visant à protéger l'individu de la

maladie. Plus que d'interdits, il s'agit de prescriptions positives et de recommandations concernant l'hygiène de vie que l'homme doit suivre en vue de limiter les risques encourus. Les prescriptions ont tendance à devenir de véritables normes de conduites appliquées non plus à des individus mais à des cohortes de malades potentiels définis selon des critères particuliers (sexe, âge, patrimoine génétique, habitudes alimentaires).

2/ La santé comme conservation et thésaurisation

Il existe face à la santé deux modèles explicatifs: le fatalisme (lié à l'idée de capital) et la responsabilité (liée à l'idée d'équilibre). *Mon frère, en fait, il a toujours fait attention et tout ça, et un jour on lui a enlevé la vésicule biliaire* nous dit Florent (ouvrier, 29 ans).

Pourtant un tel type de discours s'efface au profit d'un autre valorisant la responsabilité. Dans notre société dominée par l'individualisme et la rationalité en finalité l'individu mangeur se déclare spontanément responsable de sa santé et donne des recettes pour maintenir ou faire «fructifier» son capital. Cela passe essentiellement par une activité physique régulière et une bonne alimentation. *Il faut bouger aussi, bouger, nager, un peu de sport. Si on peut pas faire de sport, marcher* (Liliane, retraitée, 60 ans). *Ne pas s'avachir. Effectivement si on reste à rien faire, ça va pas aller. Tandis que si on bouge. Et puis on prend un temps pour se reposer, on prend un temps pour bouger, on prend un temps pour tout et c'est là que tout va bien* (Florence, secrétaire, 44 ans). *Il faut manger équilibré. Si un jour j'ai fais des excès (alimentaires), le lendemain je fais attention.* Le discours est parfois teinté de moralisme - *Ah oui! Quand même! C'est pas le voisin qui va être responsable de votre santé. Vous devez gérer votre santé si vous voulez vivre correctement (...)* *Vous devez superviser les choses* (Louise 82 ans).

C'est ainsi, qu'apparaissent dans les magazines, de nombreuses rubriques intitulées «Santé enfant», «Etre en forme» ou encore «Bien vivre»¹⁴⁴ suivies le plus souvent de toute une série de conseils sur l'hygiène de vie qu'il faut tenir pour ne pas tomber malade.

L'expression, *être en forme* ou *rester en forme* est fréquemment utilisée (dans les magazines et dans le langage commun) et renvoie à la notion de préservation d'un certain capital, qu'une hygiène de vie trop laxiste pourrait dilapider rapidement, et ainsi conduire l'individu au désastre qui serait de ne plus être en forme. Mais qu'est-ce que - *ne plus être en forme* - signifie? C'est en quelque sorte passer de l'autre côté de la barrière. En effet, il semble qu'il y ait véritablement une frontière au-delà de laquelle l'individu ne doit pas aller sous peine de non-retour. Cette frontière

¹⁴⁴ *Famili*, mars 2002, *Top famille*, février et avril 2002.

serait la délimitation entre ceux qui sont en *forme* c'est-à-dire en bonne santé et ceux qui ne le sont plus et qui sont alors sans doute malades et qui peut-être ne retourneront jamais à l'état de bonne santé.

Ces prescriptions normatives diffusées par la presse s'adressent à des catégories de personnes définies arbitrairement, en fonction de l'âge, des habitudes alimentaires, du sexe et finalement du mode de vie de l'individu. Dès lors apparaissent des sortes de programmes personnalisés qui décrivent de façon précise comment éviter la maladie, en faisant du sport par exemple, en mangeant certains aliments plutôt que d'autres. L'individu est encouragé à investir son état de santé pour ne plus le subir comme simple absence de maladie. Nous dépassons la conception de *santé vide* de Claudine Herzlich pour aborder une conception à mi-chemin entre *le fond de santé* et *l'équilibre*, une santé empreinte d'impératifs auxquels l'individu devra répondre. Même si l'individu ne possède pas, au départ les mêmes aptitudes, capacités biologiques de résistance à la maladie (fond de santé), chacun est à même d'agir sur sa santé et d'accroître son capital par un mode de vie et une hygiène particulière.

Pour prendre quelques exemples:

Pleine vie - septembre 2005: Dans les pages «littéraires» (p. 32) le magazine présente dix livres dont trois sont consacrés à l'alimentation et à la santé.

- *Ma cuisine Des fruits et Des légumes* par Béatrice Lagrange: *un livre pour ceux qui ne mangent pas suffisamment (c'est nous qui soulignons) de fruits et légumes alors que 400 grammes au minimum par jour sont essentiels pour la santé.*

- *Le guide équilibre santé* par Marc Salomon : *A partir de connaissances validées en matière de nutrition, de condition physique et psychique (...) ce livre permet de mieux se connaître.*

- *Guide Vidal: Sport et santé: qui évoque aussi l'alimentation à suivre.*

Plus loin (p. 80) un publi-communicé: *Les sélections santé du docteur Pichard.* Présenté comme *docteur en médecine et docteur en nutrition sélectionne pour Label Santé les produits naturels les mieux adaptés pour répondre aux besoins de chacun.* En effet ce Monsieur propose des produits permettant de mincir et d'éliminer le cholestérol naturellement: *le thé vert et les algues (...) connues pour intervenir dans le métabolisme des cellules et l'élimination.* Il propose aussi des compléments alimentaires *permettant de stimuler l'énergie sexuelle.*

Marie Claire - septembre 2005: *Dossier énergie* (pp. 62-77), à propos des vitamines D: *Des études scientifiques ont montré qu'elles participaient à la formation des globules blancs, boucliers anti microbes (...)* *On les trouve dans les jaunes d'œuf, les laitages ou certaines huiles végétales*

enrichies. Suivent divers trucs et tours de main pour avoir la forme: test pour calculer son capital forme sans oublier les indispensables trucs des stars - Mais où puisent-elles leur tonus?

Marie France - octobre 2005 (p. 40) *Diabète à la une: révolution dans les traitements, une nouvelle molécule soigne le diabète et fait maigrir (...) On imagine aisément le bénéfice médical et esthétique de ce nouveau produit.*

Santé magazine - octobre 2005 (p. 55) *Spécial Grossesse: vitamines, oligoéléments – faut-il en prendre? On vous recommande une prise de poids limitée à environ un kilo par mois grâce à une alimentation variée et équilibrée (p.74): médecine: le vin c'est bon pour la santé. (...) Selon de nombreux médecins, sans abus et bien maîtrisée la consommation modérée de vin rouge serait bonne pour la santé.*

Imaginons un individu dont le fond de santé est peu élevé, il sera plus vulnérable face aux agressions quotidiennes qu'un autre dont le fond de santé est très développé. Cependant, si celui qui a de grandes capacités de résistances ne prend pas soin de son capital santé, il va rapidement le dilapider et se retrouver en situation de faiblesse, de vulnérabilité; alors que celui qui au départ semblait faible sera à même, par une hygiène de vie particulière et stricte, de devenir plus fort et plus résistant en accroissant son capital santé.

Cette conception de la santé amène l'idée d'une certaine égalité face à la santé. Elle remet en cause l'idée d'une fatalité de la maladie. Ainsi, chacun serait à même en quelque sorte de «gérer» son capital santé comme on gère son compte en banque, le diminuant ou l'accroissant par un certain mode de vie. En outre et malgré cela, nous percevons facilement un glissement et certains locuteurs évoquent l'idée d'une certaine fatalité. Cela se retrouve d'une part chez des individus issus de milieux modestes. Effectivement la «gestion» de la santé est plus difficile à assumer lorsqu'on a des moyens financiers limités. *Je pense que c'est un luxe de bourgeois. C'est un luxe de prendre soin de soi* (Christelle, conseillère d'orientation, 36 ans). Il peut y avoir aussi l'idée d'un destin tracé qu'il ne faut pas (qu'on ne peut pas) contrarier. *Moi je pense que chacun, sa destinée. On est né et chacun doit suivre son chemin. Y en a qui sont plus ou moins fragiles que d'autres, c'est tout.* (Kader, Ouvrier, 60 ans). Enfin, les individus confrontés, directement ou indirectement à des problèmes de santé (que ce soit pour des raisons «accidentelles» ou des raisons liées à leur âge) reconnaissent un certain fatalisme. *La maladie que j'ai, et ma fille qui a la même, on n'y est pour rien, quand même* (Huguette, femme au foyer, 58 ans).

3/ L'impératif de santé

Comme nous l'avons vu les prescriptions données concernent un certain mode de vie et une hygiène particulière à adopter. Ces stratégies préventives ont pour but de garder l'individu en bonne santé et de l'éloigner autant que possible du risque de maladie. Cependant, les techniques préventives vont plus loin et de devoir, la santé devient une vertu, la manifestation d'une certaine qualité morale: *Le devoir de santé génère la santé comme une vertu ou une sagesse, c'est-à-dire comme une vraie philosophie, un réservoir de valeurs non plus sanitaires mais existentielles et morales. La santé, d'hygiène devient une éthique, un corps sain exprimant une âme saine* (Bernard Hours, 2001, p. 7).

La santé du corps est révélatrice d'un bon fonctionnement organique et biologique.

Ludivine (informaticienne, 29 ans) - *Non, mais moi c'est clair, si je danse pas, ça va pas. Je pète les plombs quoi...j'suis pas bien je pleure et tout. J'ai besoin de sentir mon corps, souffrir quelque part, enfin c'est pas vraiment souffrir parce que j'y trouve du plaisir. C'est plutôt éprouver mon corps, le sentir vivre, connaître chaque muscle, que tu fais travailler, c'est important. Et puis c'est une hygiène de vie, ça va avec le reste. Moi je prends soin de ce que je mange, j'peux pas bouffer des frites et des trucs comme ça tout le temps, j'aime que les fruits et les légumes en fait... Ah! Si, le poisson aussi, j'adore... Enfin voilà, moi avec la danse j'oublie tout, je me vide de mes problèmes. Tu vois des fois, si je suis stressée ou contrariée et ben après avoir bien sué pendant deux heures, je me sens bien, je suis apaisée dans mon corps parce que j'ai mal partout et dans ma tête aussi, je suis bien.*

Nicolas (ingénieur-qualité dans une régie de gaz, 38 ans): *Après, moi j'ai fait beaucoup de sport. Là, un peu moins, mais entre dix-huit et vingt-cinq ans je faisais que ça. Dont, j'ai été para, j'ai fait de la muscu, beaucoup de muscu, j'ai fais du triathlon. Ça, ma amené à prendre la nourriture comme je dirais, un outil, pour atteindre un objectif. Ne pas bouffer n'importe quoi, tout ce qui est acide aminé, protéinique etc. Beaucoup de pâtes, beaucoup de viandes blanches, au gril. Alors, moi je coupe la scène en deux. Pour moi, y'a deux familles. Y'a la première partie, viande blanche, aiguillette de poulet, quelque chose comme ça, la dinde... La deuxième partie, viande rouge, souvent steak haché quand j'ai pas le temps. En entrée y'a souvent carottes râpées, des pousses de soja, du maïs, petite salade, du jambon aussi. Je suis très jambon, Serano, et en légumes... La viande toujours cuisinée le plus souvent sans graisse, donc saisie. J'arrive à un stade, on en parlait justement ce matin, je sucrais de moins en moins les choses. Par exemple pour déjeuner y'a trois, quatre ans je mettais deux sucres de catégorie quatre dans un bol. Aujourd'hui je peux même plus en prendre la moitié. Plus ça va et moins j'ai besoin de ça. J'ai toujours été*

habitué à manger et je me régalaïs, je remets pas ça en cause, avec des viandes qui étaient cuites... des graisses, machins. Ma grand-mère aussi cuisinait toujours en sauce machin. Bon même si c'était bon, moi aujourd'hui je trouve... ça m'est plus un besoin. Dont, je préfère cuire mes viandes comme ça. Et après, en légumes y'a la moitié de la semaine, pâtes et riz, et la deuxième moitié, haricots verts, salade. Voilà! Moi aussi, je lis des bouquins à la cantôche au gaz, sur, comment définir un repas. J'ai acheté un bouquin sur la diététique du sportif et puis voilà. J'essaie de comprendre un petit peu comment ça se passe au niveau du métabolisme, tout ça.

Lucienne (75 ans femme de ménage à la retraite): *Des légumes, des fruits, des trucs comme ça. Des légumes et des fruits surtout... et puis, un peu de dessert, mais jamais trop. Je pense, qu'il faut jamais trop. Enfin moi, je le vois comme ça. Je pense qu'il faut pas faire des gros repas. C'est toujours les légumes, toujours les légumes, toujours les fruits, un peu de vin parce que je pense que ça fait du bien. Il paraît que c'est bon pour le cœur aussi. Le tanin et tout ça il paraît que c'est bon pour le cœur, et puis par goût. Je trouve que l'on apprécie mieux ce qu'on mange avec un peu de vin, quand même. Je pense que je fais attention. Je fais attention pour l'ensemble des repas, pour l'ensemble des choses mais, si j'ai envie de quelque chose comme du bœuf bourguignon alors qu'on doit pas en manger trop souvent, je mangerai même si c'est pas bien. Non, je regarde... Je crois que si on le mange avec plaisir ça doit faire moins de mal, quand même. Il me semble. Mais enfin, des fois si tu mange trop, ça te pèsera sur l'estomac, parce que le bœuf bourguignon, c'est assez lourd, hé! Et bé! Faire attention un peu à tout. Faire attention un peu à tout, ne pas trop manger. Pas trop de matière grasse, ni des trucs comme ça. Pas trop de sucre aussi. Le sucre, c'est pas bon, le sucre, alors il faut faire un peu attention à tout et ne pas trop manger d'un coup. Je pense qu'il faut fractionner ces repas, que c'est le mieux. Enfin, c'est mon idée. Maintenant est-ce que c'est bien, est-ce que c'est mal, je sais pas, je ne saurais pas te dire, mais je pense que si on fait attention, pas trop de gras, je te dis, ça le gras et tout. Bon, c'est pas pour ça que je maigris tellement.. Qu'il y a assez à manger... Les pot-au-feu, par exemple, bon il faut les garder le lendemain, par exemple, pour l'écume. Il faut enlever tout le gras. Enfin les femmes, on est habitué aussi, on le fait naturellement, ces choses là. Tu vois, parce que j'aime bien le pot-au-feu. Même pour moi toute seule, je m'en fais, et le bouillon je suis obligé d'en congeler, parce que jamais je pourrai tout boire, avec la viande. Je ne pourrais tout boire ce bouillon. Mais ça se congèle très bien, tout ça. Oh, oui! Et je te dis, le lendemain j'enlève la couche de gras et puis voilà. Après je me fais ma soupe avec du pain. Tu vois des tailles de pains et du gruyère dessus. Ça, c'est bon.*

L'individu apparaît comme apte à agir sur son capital santé en le préservant ou au contraire en le dilapidant. Ainsi dans un contexte de responsabilisation des individus ces derniers sont amenés à se demander s'ils ont «prise» ou «déprise» sur leur santé via leur alimentation. La peur d'être malade et d'être exclu¹⁴⁵ amène à des stratégies de prévention, de préservation et de fructification de son capital santé.

Mais que se passe-t-il chez ceux qui portent sur leur corps les signes de la dilapidation de ce patrimoine?

III - Stigmates et déviance: médicalisation, risque avéré et réactions

Nous nous intéressons ici à la déviance¹⁴⁶ alimentaire, à ceux qui de part leurs pratiques portent sur leur corps les stigmates de cette déviance. Au travers du cheminement de trois personnes (deux obèses et une anorexique) nous montrerons quel sens ils donnent à leurs parcours, comment fonctionnent les accusations et qui est désigné responsable du mal: le malade ou le mode de vie?

Notons que dans les cas que nous étudions à chaque fois s'opère un glissement du risque esthétique au risque pour la santé. Avec la médicalisation qui suppose un risque avéré (pour **la** santé) on observe une modification du discours et des représentations chez les mangeurs observés. De plus le corps (trop gros, trop maigre) est marqué *au fer du stigmaté* (Erving Goffman), et fait entrer le sujet dans un processus de déviance (Howard Becker). La modification du regard porté sur les gros est en cela particulièrement significative comme le montre l'analyse de Georges Vigarello sur *l'Histoire de l'obésité* (2010).

Selon lui, les représentations du *gros* et du *gras* se sont transformées sur la longue durée historique. On passe d'une image valorisée du *gros majestueux* au gros stigmatisé dont le *relâchement moral* (son manque de volonté) se lit sur le physique. Nous entrons dans une période de dictature des apparences.

1/ Corinne ou la carrière d'une *addict* alimentaire

Corinne (37 ans) femme au foyer, mère de deux adolescents (Kevin -16 ans, Jordan - 13 ans), mariée à Claude, maçon, 37 ans. Elle et son mari sont issus des classes populaires - elle est fille d'électricien, lui fils de boulanger. Elle a un surpoids important (110 kilos, dit-elle, pour 1,58 m).

¹⁴⁵ Cf. les analyses de Alain Corbin sur l'histoire des sensibilités (année)

¹⁴⁶ Cf. deuxième partie, chapitre 6

Elle se considère comme une toxicomane de l'alimentation (nous reviendrons sur ce point) et possède une longue carrière d'*addict* alimentaire.

Comment en est-elle arrivée là?

Sa prise de poids est liée selon elle, à *des mauvaises habitudes, qu'on prend depuis des années. Donc, c'est pas évident, après de quitter ses habitudes.* Corinne dit ne jamais avoir été mince, mais sa prise de poids a démarré à l'adolescence. *Je me rappelle, je grignotais beaucoup. Donc, déjà j'ai commencé vers quatorze, quinze ans à être un peu charnue, on va dire. J'étais pas grosse mais j'étais un peu rondelette...*

La rencontre avec son futur mari à l'âge de dix-sept ans a amplifié sa manie pour le grignotage. En effet, ses beaux-parents tenaient une boulangerie et à cette époque - *la boulangerie, le pain, alors là, les chocolaines, les gâteaux, les bonbons et là, je me suis jetée dessus, sans faire attention.* Son entourage, surtout sa sœur, lui disait de faire attention et de se surveiller si elle ne voulait pas devenir comme sa grand-mère maternelle. Mais à l'époque, dit-elle, cela ne lui posait pas de problème et elle allait jusqu'à rétorquer: *C'est mignon d'être comme mamie.* Cela était sans doute d'autant plus vrai qu'elle n'avait à ce moment là pas de problème de poids particulier, elle était seulement un peu *rondelette*.

Il semble que les grossesses lui aient *été fatales*. C'est à cette époque qu'elle est entrée dans la spirale des régimes à répétition dont on connaît les effets néfastes sur le corps (cf. le fameux effet yoyo régulièrement évoqué par nos locuteurs ayant pratiqués ces régimes, les médecins la plupart du temps ne voient dans la perte de poids qu'un procès mécanique dépendant de la volonté du «patient» sans tenir compte de l'histoire de la personne, de ses caractéristiques et donc expulsent ces données.) On trouvera des expressions chez des nutritionnistes (à propos d'une personne s'étant tenue à son régime) de type: *C'est un sans faute* (cf. problème du positivisme scientifique). Il est du reste piquant de constater la récurrence d'un jeu de mot involontaire rencontré chez certains de nos locuteurs (trois sur quatre n'ayant aucun lien entre eux) pour désigner une catégorie particulière de spécialiste: les *endoctrinologues*.

J'en ai eu fait plein (des régimes). *Donc... Y a quelques années... c'est pour ça que j'avais tout arrêté parce que ça ne marchait pas ou je faisais le système yoyo, comme ils disent. C'était, voilà, par des copines, comme ça. On en parlait, on en entend parler, machin, un tel et on nous envoie d'un côté, de l'autre... et puis voilà! On essaye, comme on dit.*

Le problème est qu'il est difficile de se tenir au régime. *Ça marche un temps et puis on arrête, et puis on recraque et on retombe et on reprend du poids et voilà! Et souvent plus qu'on avait perdu.*

Des habitudes familiales difficiles à modifier

Leur alimentation rentre dans le cadre de ce que Raymond Ledru (1979) nomme *le consistant nourrissant*. Corinne a en partie intégrée les modes alimentaires de sa belle-mère et fait donc à son mari (et à ses enfants) une alimentation proche de celle qu'il a connue au cours de son enfance. Selon elle, dans sa propre famille il y avait une plus grande (bien que relative) présence de légumes et de crudités.

En effet si on s'en tient aux canons de la diététique tels qu'elle les a intégrés, elle fait *tout ce qu'il ne faut pas faire: beaucoup la poêle, pratiquement tous les soirs, au moins une poêle, après, la friteuse de temps en temps* (en fait plusieurs fois par semaines). Ses modes de cuisson favorisent l'utilisation de matières grasses, pour l'avoir vu cuisiner, dans des proportions importantes. *C'est de famille ça, ma grand-mère déjà on disait pas qu'elle faisait des haricots au beurre mais du beurre aux haricots. Beaucoup de féculant: Les pâtes, car les enfants adorent. Au moins une fois, si ce n'est pas deux, dans la semaine...* (mais décalage entre déclaratif et pratiques) *Je réduis* (les repas de pâtes) *parce que sinon, ça serait que ça... et puis après, le riz, les pommes de terre. Tout ce qui est à base de féculents, plus que les légumes, en tout cas. Après, j'essaye d'intégrer des légumes mais, bon, c'est pas toujours facile avec leurs goûts alimentaires.*

Elle pointe donc la difficulté, de part les goûts familiaux et la pression exercée sur elle par son mari et ses enfants, de faire des légumes verts. Mais malgré tout elle essaie de les intégrer sinon de façon journalière du moins le plus souvent possible. *J'essaye d'en faire au moins tous les deux jours. Je fais des poivrons ou des tomates farcies, mais ça va être toujours un plat avec de la farce. C'est rarement cru, juste avec... Les courgettes, pareil. Si je fais des courgettes je mets quelques pommes de terre ou je fais un petit gratin pour que ce soit meilleur au goût. J'essaye d'intégrer quand même, au moins l'hiver parce que l'été c'est plus des salades composées. Mais au moins l'hiver, voilà, je fais quand même des haricots, des courgettes, des poivrons, quand même au moins deux fois, voire plus si je peux, dans la semaine.*

De plus, ils semblent consommer de la viande en importante quantité (surtout du bœuf et du porc) au repas du soir et le week-end (les enfants mangent à la cantine, le mari *sa gamelle*, elle grignote)

Pour le pain, *Claude, il en mange une baguette aussi le midi. Donc lui, ça lui fait une bonne quantité de pain, dans la journée, les fruits pas trop. La charcuterie, moi j'évite... Heu! Les enfants un petit peu mais bon, ils en abusent pas, Claude pas mal parce que sur les chantiers, justement le midi il s'amène surtout des sandwiches, donc c'est souvent à base de charcuterie. La*

grande quantité de pain consommée par Claude vient de son héritage familial (nous rappelons que ses parents étaient boulangers).

Sa vie de femme au foyer favorise la prise de poids, ce qui l'amène pour tromper l'ennui, à mettre en place des rituels de grignotages qui rythment la journée. Par ailleurs ces ingestions inopinées sont d'autant plus faciles à faire qu'elles s'effectuent hors de la vue de qui que ce soit¹⁴⁷.

Elle n'aime pas trop cuisiner, fait souvent des cuissons à la poêle et achète régulièrement des plats cuisinés, prêt à réchauffer, (mais il est difficile de dire à quelle fréquence car lors de l'entretien elle déclare des fréquences qui vont de une à six fois par semaine). En outre l'examen de son congélateur révèle qu'il regorge de plats surgelés: poêlées de légumes, pizza, etc. Cela vient entre autre du peu d'intérêt pour ce que son mari trouve dans son assiette (la quantité passe avant la «qualité»), et qui explique aussi son désamour pour la cuisine Elle fait seule les courses et il n'intervient pas dans le choix des achats: *Lui, il est pas embêtant au niveau de la nourriture... il est très simple donc... il s'en fiche un peu, tant qu'il a sa viande, et ses pâtes il est content.* Elle aime malgré tout préparer certains plats que faisait sa mère: *des lentilles au chorizo*, mais elle organise les repas surtout en fonction du *goût de la famille: je prends en compte suivant ce qu'on aime*, de la facilité de préparation: *y a des fois, j'ai pas du tout envie de faire la cuisine, des fois un peu plus, ça dépend du temps que j'ai... Bon, je ne suis pas une grande cuisinière qui va passer des heures au fourneau, quoi.* Et aussi du budget: ils sont quatre mangeurs dotés d'un appétit féroce, surtout les trois mâles, un salaire d'ouvrier plus deux crédits (maison et voiture). On comprend que dans un tel contexte on cherche davantage la quantité que la qualité. Leur alimentation est avant tout fonctionnelle.

On sent une certaine culpabilité de la part de Corinne tant par rapport aux aspects nutritionnels, culinaires qu'au type de sociabilité qui a cours pendant les repas (peut-être la présence l'interviewer joue-t-elle)

I *Vous regardez la tété pendant le repas?*

C *Oui. Je sais que c'est pas bien mais... (rire).*

I *Moi j'en sais rien. J'ai pas d'idée sur la question.*

C *Enfin, soit disant que c'est pas bien (rire).*

I *Pourquoi?*

C *Parce que les gens nous disent que ça coupe un peu la communication, ce qui est vrai. D'ailleurs les enfants nous le font remarquer. Souvent ils nous disent... enfin, c'est surtout papa qui veut regarder les infos... parce qu'on mange au moment des infos et donc, souvent ils*

¹⁴⁷ Cf. les analyses de Claude Fischler et Estelle Masson (2008) sur l'alimentation des américains et des français: selon eux le fait qu'en France les repas soient pris dans un cadre commensal et sous le regard de l'autre - ce qui n'est pas le cas aux Etats-Unis - implique une plus grande retenue susceptible d'expliquer en partie le *french paradox*.

disent – Oh! On ne peut pas parler. Parce que lui il dit: chut. Parce qu'il veut écouter. Bon, voilà. On a la télé tout le temps allumée pendant le repas.

Dans un tel contexte il est difficile de suivre un régime: récapitulons - 1/Elle n'aime pas trop faire la cuisine et donc a du mal à *se motiver* pour préparer deux repas différents. 2/Elle est gourmande et a du mal à se restreindre lorsqu'elle voit *ses trois hommes* manger.

Cependant elle s'emploie tant bien que mal à cuisiner *sain*, c'est-à-dire selon ses mots, *pas trop gras, pas trop sucré pas trop salé* (reprise bien intégrée du slogan Inpes pour le PNNS) et *beaucoup de légumes*

Des médecins manquant d'écoute

Pourtant ce n'est pas faute d'avoir tenté des méthodes diverses que variées:

J'ai fais, diététicienne, nutritionniste, endocrinologue, hôpital de jour au Haut-Lévêque (...) J'ai fait les aiguilles dans les oreilles, j'ai fais l'acuponcture... J'ai fait? Enfin tout... n'importe quoi. J'ai tout fait. Hein! J'ai été à une ou deux séances de weight watchers... bon! ça j'ai pas continué. J'ai fais jusqu'à l'anneau gastrique. Et donc j'ai fais jusqu'à la démarche avec chirurgien, psychothérapeute, etc. L'anneau gastrique n'a pu être préconisé car ses goûts vont davantage vers les produits mous ou liquides – glaces, soda – contre lesquels l'anneau gastrique s'avère inefficace. Il me montrait effectivement, comment ça aller se passer, l'opération sur écran, etc. Mais là, y a quelques années. Là, je m'étais arrêtée quand même depuis quelques années. J'en avais tellement marre parce que, à chaque fois je perdais, je grossissais... que j'avais tout arrêté. Donc là j'avais vraiment arrêté depuis quelques années. J'avais vraiment tout stoppé. Et donc là effectivement, je mangeais comme je voulais, quand je voulais, je faisais tout et n'importe quoi... enfin! Là, je ne faisais plus attention.

Elle reproche au médecin de ne pas être à l'écoute des patients. Lorsqu'elle éprouvait des difficultés à tenir un régime et qu'elle se confiait au médecin celui-ci se contentait de lui dire qu'il fallait tenir et la sermonnait sur ses écarts. Nous rencontrons là encore la situation de déshumanisation qui mène à une perte d'identité du patient, ce qui semble assez représentatif de la médecine officielle et en tout cas dans les propos tenus par nos locuteurs.

Une autre interlocutrice racontait que face à la difficulté qu'elle avait eu à tenir son régime au travail, elle ne pouvait manger au restaurant d'entreprise avec ses collègues et devait amener son repas du midi dans un *Tupperware*. Elle demandait des conseils pour pouvoir manger avec eux en

évitant le gras mais son nutritionniste lui aurait répondu: *De toute façon la nourriture de cantine, ils réfléchissent pas, c'est beurre et compagnie même dans les légumes verts, c'est vous qui voyez, si vous voulez maigrir c'est de votre responsabilité.*

Ce manque d'empathie semble avoir des effets délétères sur les patients. Nous supposons que la réussite ou en tout cas le succès des médecines alternatives (homéopathie, acupuncture etc.) ne tient pas forcément dans les résultats techniques mais plutôt dans leur aspect holistique et les conséquences qui en découlent: écouter le patient et ce qu'il a à dire. Christine médecin généraliste reconverti à l'acupuncture et à l'homéopathie (pour le rééquilibrage alimentaire et le sevrage tabagique) nous explique ne prendre que dix patients par jour et donc passer du temps avec eux, les écouter et prendre le temps d'établir un traitement *cousu main, sur mesure*. Elle nous dit aussi en payer le prix, dans le sens le plus matériel du mot. *Dix consultations au lieu de vingt ça fait deux fois moins de revenus. Quand j'entends mes collègues qui me disent - Kiki t'as de la chance d'avoir le temps avec tes patients - Je leur dis que s'ils voulaient, ils pourraient en faire autant, sous-entendant que l'appât du gain l'emporte sur l'éthique. Cet aspect se retrouve chez nos locuteurs, mais peut-être plus encore, ce qui leur pose problème est la position de celui qui sait et qui se refuse à prendre l'autre (et ce qu'il a à dire) en compte. Non, mais si tu veux, tu as beau leur dire, je pense qu'ils n'écoutent pas forcément non plus, parce que je lui ai dit, tu vois? hier au téléphone, au médecin généraliste que j'ai revu, je lui ai dit – Vous savez, c'est très dur, le régime que vous m'avez donné, j'ai faim (Corinne)*

Ainsi culpabilisée et n'osant avouer à son médecin qu'elle avait fait des écarts et donc n'avais pas perdu de poids (ou même en avait repris) au lieu de demander de l'aide elle disparaissait sans donner signe de vie et se replongeait, avec encore plus de culpabilité, dans son addiction.

Depuis deux semaines Corinne a entamé un régime *pour des raisons de santé, en ce moment... parce que j'ai pris du poids et que mon foie est trop gros*. S'opère ici un glissement du régime suivit pour des raisons esthétiques à un régime suivit pour retrouver la santé.

Diabétique, Corinne doit adapter absolument son *alimentation, et donc enlever certaines choses comme le jus de fruit, le sucre. J'ai abusé de sucre, parce que moi je suis attirée par le sucre, par tout ce qui est cochonnerie, tout ce qui est gâteau, soda, etc. donc moi j'ai abusé de ça depuis des années et bon, voilà, ça m'a fait monter mon taux de sucre qui maintenant a engendré... un problème au foie, qui est trop gros, qui est plus gros que la normale et donc on m'a absolument interdit tout ce qui est, sucre, soda, jus de fruit. Enfin, voilà. Donc là, je mange... enfin je suis au régime.*

Elle fait assez confiance à sa sœur aînée qu'elle considère comme ayant davantage qu'elle *les pieds sur terre...* (du reste elle semble nourrir vis-à-vis de sa sœur un certain sentiment d'infériorité). Celle-ci lui a conseillé de changer de médecin généraliste car elle avait quelques

doutes vis-à-vis du diagnostic émis sur son état de santé (la sœur a une formation de secrétaire médicale). Corinne a donc rencontré le généraliste de sa sœur qui a fait des examens *plus poussés* et a émis le même diagnostic. Ce dernier lui a conseillé une psychothérapeute nutritionniste et par ailleurs spécialiste de l'hypnose - *pour m'enlever ce goût sucré.*

Annie Hubert (2004), dans le compte rendu qu'elle fait du livre de Paul Campos¹⁴⁸, montre qu'avoir mis l'accent sur le surpoids a créé l'obésité. Selon ce juriste spécialiste de la santé publique c'est l'édiction des tables de poids qui a donné à certaines personnes le sentiment d'être en danger. Par ailleurs les modèles physiques proposent des modèles inaccessibles qui font entrer les personnes dans la spirale des régimes. *Traînant parfois un excès de poids depuis l'enfance, empêtrés dans des schémas de surconsommation à l'âge adulte et pourtant très conscients du handicap social et médical que représente l'obésité, les Américains se lancent à corps perdu dans les régimes* Peter N. Stearns (2004, p. 21). Ainsi, plus les personnes entamaient des régimes, plus elles reprenaient du poids, entrant ainsi dans une spirale d'obésité. Une diététicienne, hétérodoxe du reste, souligne que *les nutritionnistes, souvent ils font n'importe quoi!!! Si tu savais le nombre de personnes qui sont devenues obèses à cause d'un régime pour 3 ou 4 kilos de trop. Après, nous, on doit ramasser les morceaux, leur apprendre à cuisiner, à prendre du plaisir à manger.* Au-delà du conflit larvé entre diététiciens et nutritionnistes qui jouissent du prestige d'une spécialité médicale mais *ont à peine fait un DU en nutrition*, la diététicienne souligne l'aspect délétère que peuvent avoir des comportements excessifs de la part de praticiens maîtrisant davantage les ressorts de la physiologie que de la psychologie humaine.

Ainsi que le souligne Claude Fischler, bien connaître les règles alimentaires n'implique pas forcément qu'on les suive. C'est du reste le drame des gros qui de part leur situation sont très au courant de ce qu'il faut faire (ils ont testé moult régimes) mais ne parviennent pas à s'y tenir, d'où le rapport toxicomane à l'alimentation que met en avant Corinne:

Parce que je sais pertinemment... ce qu'il faut et qu'il ne faut pas (rire) En plus, grosse culpabilité parce qu'on sait très bien que... voilà! Comme on sait que c'est pas bien de fumer et qu'on continue. Enfin, je veux dire... voilà! Et on sait pourtant...

Nous ne pouvons que nous interroger sur les raisons qui la poussent à établir une comparaison entre son rapport à l'alimentation et l'alcoolisme mais à ce sujet nous ne pouvons qu'établir des hypothèses. Première possibilité: discours de son thérapeute pour la déculpabiliser. Deuxième: relation avec la maladie de son père, ancien alcoolique. Troisième: le psy a appris que le père était alcoolique et il use de cela comme d'un levier thérapeutique

¹⁴⁸ *The Obesity Myth: Why America's Obsession with Weight is Hazardous to Your Health*, 2004

Une autre raison invoquée est que les obligations familiales ne l'aident pas à suivre le régime. En effet l'organisation domestique rentre parfaitement dans la définition de la famille conjugale telle que décrite par Emile Durkheim. Elle assure seule la charge de l'organisation domestique: *Moi je fais tout ce qui est intérieur. Voilà! Tout ce qui est course, ménage, cuisine, enfants... Enfin, tout. Le mari fait l'extérieur, moi je fais l'intérieur.*

Devant une personne suffisamment «enrobée» les confidences et les informations affluent. Il n'en aurait pas été de même devant une personne «svelte». La confrontation des expériences, du ressenti qui lors de l'entretien prend parfois la forme d'une conversation à bâton rompu modifie profondément la relation questionneur/questionné. J'évoque à la fois le plaisir de manger, parfois de façon excessive, la difficulté de se soumettre à des restrictions. En parlant de cela Corinne se «lâche» davantage.

Vers une reprise en main médicale et personnelle

Au moment de l'entretien Corinne suit un nouveau régime. Elle dit qu'elle va tout faire pour s'y tenir car il ne s'agit plus d'un risque esthétique, mais une question de vie ou de mort.

Là, on m'a quand même fait peur, puisqu'on m'a dit que mon foie il était trop gros, et que si je continuais comme ça à quarante, quarante-cinq ans je pouvais faire une cirrhose... Donc moi qui n'ai jamais bu une goutte d'alcool... moi je croyais que ça n'arrivait qu'aux alcooliques et là, quand elle m'a dit ça, j'ai dit – C'est pas possible, je bois pas (d'alcool) ...Elle m'a dit – Oui mais, là c'est parce qu'il est trop engraisé. Et donc je peux déclencher une cirrhose à l'âge de quarante, quarante-cinq ans, donc je m'approche de trente-huit ans, je me dis – J'ai pas envie... Bon! Voilà!... me taper une cirrhose...

Depuis elle n'utilise plus les mêmes les matières grasses: *récemment on s'est mis à l'huile d'olive* (pour l'assaisonnement), et pour la cuisson elle utilise de la margarine aux oméga 3. *Apparemment c'est meilleur pour la santé que l'huile de friture quelconque type tournesol. S'il y a une salade composée, des fois je fais un petit shaker et puis y a un petit peu de vinaigrette pour ceux qui veulent s'en rajouter*

Maintenant, elle essaye de cuisiner et manger sain tout en préservant la saveur des aliments: *J'essaye de donner des choses saines mais c'est plus, on va dire à la maison des choses bonnes au palais. Leur alimentation reste malgré tout assez lipidique - S'il y a, par exemple, des frites, alors*

là y a la mayonnaise, et sucrée - Ils prennent des tartines briochées. Je leur fais des tartines briochées et Claude, ça dépend, il prend du cake, des tartines, des madeleines, ce qu'il y a...

Le régime qu'elle se doit de suivre est pour elle une douleur et elle a énormément de mal à s'y soumettre *Moi, j'ai pas de volonté. Je suis hyper gourmande.* Cela est d'autant plus difficile pour elle qu'elle considère la nourriture comme un des plus grands plaisirs de la vie *C'est un plaisir de manger comme y en a c'est un plaisir de boire un coup, de fumer une cigarette. Moi le plaisir c'est de manger. On m'a enlevé les plaisirs comme je dis...* Par ailleurs, elle a faim entre les repas et vit son régime comme un véritable sevrage en analogie avec la toxicomanie. La privation obligatoire provoque un manque. *C'est du manque. Moi j'estime que c'est comme quelqu'un qui se drogue ou qui fume ou qui boit ou qui ... voilà!... Y a un manque... Alors voilà... Je ne peux pas doser...*

Ce régime particulièrement contraignant, au-delà de la perte de poids est une nécessité pour se refaire une santé : éviter la cirrhose, réduire le diabète, etc. Il y a donc obligation d'un changement radical qui nécessite un sevrage. Elle établit un parallèle entre l'ancienne dépendance de son père et son mal. *C'est pareil pour les alcooliques quand on leur dit – C'est fini, il faut plus boire un verre – sinon après ils retombent dans le truc, moi j'en suis là. C'est pareil. Si je craque un petit peu, une part de gâteau dans la semaine quand je suis invitée, je risque retomber dans mon rituel et dans mon... comme je dis, encore, un alcoolique qui va prendre un verre, - Oh! Pour un verre je peux - Et donc après il va être amené à en prendre un autre, et un autre, un autre, un autre... et voilà. Et là, moi, je suis un peu dans ce système...*

Elle suit des séances d'hypnose pour *s'enlever ce goût sucré* Voici comment elle raconte sa première séance. *Bon, d'abord on a discuté un peu comme ça, eh! mais très peu. Ça a durée cinq minutes et après elle te fait allonger, elle te met une lumière bleue, donc t'es pas endormie, hein!... Bon elle te dit de fermer les yeux, etc. Donc on s'en va dans une relaxation profonde et là à ce moment, elle te fait imaginer les aliments que tu manges, dans ta bouche... Donc elle te dit de les imaginer, donc un aliment sucré, notamment, voilà, avec... Donc elle te fait un peu écœurer entre guillemets, mais moi ça ne m'écœure pas (rire). Donc un aspect gélatineux, noirâtre, une pâte gluante, etc. Donc elle te répète ça maintes et maintes fois pendant dix, quinze, vingt fois... Bon, y a un truc de ballon aussi... Bon ça je sais pas à quoi ça sert, où t'es accroché à un ballon, où t'as la main accrochée à un ballon et tu lâches le ballon et tu laisses ton bras... tu lâches ton bras assez lourdement. Bon, ça je sais pas exactement ce que c'est. Et après c'est surtout par rapport à l'amalgame justement de ce saindoux, sucré, fabriqué, machin, etc. qu'elle insiste bien sur ces mots là et après elle te dit, une fois que je vous aurai réveillée, entre guillemets, vous allez me faire ce type de chose qu'elle m'a parlé... Donc, elle me fait amener des gâteaux, du chocolat*

que j'aime. Elle me réveille, entre guillemets, et une fois qu'elle m'a bien ancré ça dans la tête, cette pâte sucrée, machin, tout, là elle me le fait faire. Donc, elle me fait manger les gâteaux et évidemment pas l'avalé. Donc, elle me fait recracher. Dont ça fait deux séances que je fais comme ça. Alors c'est très désagréable mais en même temps... c'est désagréable de faire ça devant quelqu'un, c'est gênant... Donc, tu mâches tes gâteaux ou ton chocolat. L'autre jour, c'était trois cents grammes de gâteaux, et la dernière fois, c'était trois cent grammes de chocolat, et elle te le fait recracher. Tu mâches, tu mâches et tu recraches en regardant cette pâte comme elle t'a dit, gluante, gélatineuse, noirâtre, etc. Et donc tu recraches cette pâte. Donc là, j'avais trois plaques à faire comme ça, carré par carré, à recracher et à regarder, parce que c'est important et voilà! Et c'est pour soit disant, t'enlever dans l'esprit ce goût sucré que tu as ancré en toi, quoi. Donc pour l'instant ça ne m'a pas fait d'effet parce que j'en ai toujours autant envie. D'ailleurs, c'est ce que je lui ai dit. Au goût du palais c'est toujours aussi bon et j'ai envie de l'avalé... Donc je le crache par force, mais je veux dire, je l'avalerais bien, quoi. Et donc là, la prochaine séance, elle me fait amener quatre plaques... du coup parce que ça m'a pas assez dégoûté (rire) vu qu'elle dit que normalement je devrais sentir un goût très, très, très sucré, donc je pense à l'éccœurement et à un goût gras. Donc du coup, elle m'a dit – On va encore faire plus fort et amener une plaque de plus, donc quatre plaques. Donc voilà. Je ne sais pas du tout si ça marche. J'en sais rien. Je suis en train de tester. Je fais le cobaye. Donc je verrai bien¹⁴⁹.

Le manque au quotidien

Le manque se fait ressentir au quotidien où les habitudes alimentaires sonnaient comme autant de petits rituels scandant sa journée de femme au foyer. *Mais c'était au quotidien que je mangeais et que je buvais un soda machin Et en plus j'avais des rituels, le soir quand les enfants étaient couchés j'aimais bien avoir mon moment de détente, de plaisir, de non-stress, parce qu'ils te stressent toute la soirée, donc là c'est... pff! Tu te relâches. Je regarde les émissions télé ou comme ça et là j'avais mes carrés de chocolats avec mon jus de fruit. Voilà! Donc y a les rituels qui manquent. C'est un tout qui est très difficile (soupir) Voilà! C'est d'autant plus dur que ses proches ne sont pas contraints eux à faire un régime. Elle est donc en permanence en proie aux tentations: Ils ne font pas du tout attention. Mon mari, charcuterie, pain, etc. donc, moi, qu'il ne faut pas... et les enfants justement les cochonneries que j'adore... C'est vrai, ils ont pas du tout*

¹⁴⁹ Notons que les traitements des déviances alimentaires passent par un soin du psychisme et souvent par des thérapies de choc relativement violent. Nourris à l'antipsychiatrie au début de nos recherches nous nous étions intérieurement insurgés contre ses intrusions forcées dans l'intimité des mangeurs. Notre point de vue depuis est quelque peu nuancé suite à des échanges avec des praticiens intervenant auprès d'anorexique en milieu fermé mais aussi à des entretiens avec d'ex-anorexiques qui souvent confient que si on ne m'avait secoué comme ça à l'heure d'aujourd'hui je serais morte

des problèmes de poids, ils sont hyper sportifs, donc musclés, donc ils n'ont pas de graisse à perdre, donc je les laisse un peu... Donc ça c'est dur, ouais!

Situations de convivialité et de partage

Il lui est encore plus difficile de résister aux tentations surtout dans un contexte de convivialité: Justement ce week-end j'avais une soirée chez des amis qu'on avait pas vus depuis un moment, en plus... Je savais pas du tout ce qu'elle cuisinait... ça façon de... heureusement il y avait des crudités, il y avait de la viande grillée, barbecue... donc ça a été, avec salade, etc... donc j'ai pu gérer... mais bon, l'apéritif, moi je bois pas mais moi c'était les sodas, etc... donc là ça a été de l'eau donc, c'était un peu dur et bon, le dessert ça a été... moi j'avais apporté une grosse tarte aux fruits... bon, j'en ai pas mangé mais enfin, ça ne m'a pas trop dérangé, par contre le dimanche on était d'anniversaire de mon filleul, donc là, c'était que le dessert... Alors là ça a été beaucoup plus dur, parce que c'était que des gâteaux, des sodas, du champagne, des bonbons, heu!... Que des choses que tu aimes manger, que ce que j'adore manger et qu'il ne fallait absolument pas que je touche. Enfin, ça a été beaucoup plus dur.

L'alimentation est un socle de convivialité de relation aux autres un des ingrédients de la vie sociale et il est donc difficile de ne pas se soumettre aux rituels de convivialité. C'est vrai, là, on se sent frustré, on se sent pas forcément à l'aise justement à la table parce que, on se sent un peu à part, et on a pas spécialement envie d'en parler avec tout le monde... donc j'ai fait style de prendre ma part de gâteau et je l'ai refilée doucement à Kévin et j'ai repris son assiette qui était vide. Et voilà... J'ai rusé un peu comme ça. Mais, bon, c'est vrai que c'est pas marrant quoi. C'est pas facile. C'est hyper tentant. C'est difficile de résister.

En fait, se soigner sous le regard des autres est d'autant plus dur que si elle ne tient pas son régime elle éprouvera une grande culpabilité.

Dans le cas de Corinne c'est le risque santé qui amène à une prise en main. Le cas que nous allons analyser maintenant est sensiblement différent. Même si le risque morbide existe au moment de la prise en main ce n'est pas lui qui la provoque.

2/ Nelly: histoire d'une guérison

Au travers du portrait de cette femme de 33 ans (célibataire, sans enfants) nous essayons de retracer un cheminement réflexif qui mène d'une alimentation, visant de façon plus ou moins

consciente à l'autodestruction, à un souci de soi. Elle est chef dans un restaurant gastronomique. *J'ai pas choisi, c'est une vocation, comme les prêtres ont choisi d'être prêtre. Je me suis jamais posé la question, j'ai toujours voulu faire ça. Ma grand-mère disait - Toi Nelly t'es attirée par le fourneau comme un aimant.* Pourtant elle dira, plus tard, qu'au lycée hôtelier les raisons qui ont présidé au choix de la cuisine plutôt qu'à celui de la salle étaient liées à son surpoids.

Elle est catégorisée obèse (100 kilos pour 1,57 m), est suivie depuis quelques années par un thérapeute, ce qui a une influence notable sur le ton de l'entretien, empreint de références psychanalytiques, de réflexivité et qui parfois prend des allures de confession. Nous tentons ici de déterminer les points de ruptures, les moments clé où elle modifie sa façon de s'alimenter.

Elle explique sa prise de poids par un viol dont elle aurait été victime au cours de son enfance. *Un pourri qui décide d'abuser de moi, il s'occupe de moi et mes parents travaillent alors... Quand on est une petite fille de sept ans on ne sait pas ce que veut dire le mot sexe, on n'a pas conscience des dégâts que ça peut faire. Alors je l'ai rangé dans mon inconscient et mon corps, il a réagit.*

Pour elle le fait de ne pas avouer/dire à ses parents ou à son entourage ce qui lui était arrivé explique sa prise de poids¹⁵⁰ *La seule façon que j'ai trouvée de m'exprimer c'est de me mettre à manger.* Au départ cela n'a pas inquiété ses parents: *je mangeais très bien à table. J'étais une très bonne mangeuse* ce qui n'était pas une nouveauté car de tout temps elle avait eu un *appétit charmant*. Dans sa famille on a toujours aimé manger, ses parents étaient viticulteurs *et le vin ça s'accompagne toujours d'un bon repas. Ma mère a toujours cuisiné très gras sans faire attention à la diététique*¹⁵¹ Le changement majeur intervenu est qu'elle s'est *mise à cacher la nourriture*. Ainsi elle a commencé à prendre du poids vers 8 ans et à devenir «grosse», c'est-à-dire qu'elle portait sur son corps les stigmates de son mal être, vers l'âge de dix ans.

En fait, Nelly était souvent seule, ouvrait les placards pour y dérober des paquets de gâteaux dont elle mangeait la moitié puis refermait, *les collait à la glue pour que ça ne se voit pas* et remettait le paquet ainsi rendu comme neuf dans le placard¹⁵².

Comme ses parents travaillaient, elle passait l'ensemble des grandes vacances chez les grands-parents qui la laissaient manger tout ce qu'elle voulait. *J'étais la petite princesse, on me donnait des sous pour aller chercher une glace à la boulangerie, pour acheter des bonbons, ils me faisaient ce que je voulais à manger.* Lorsqu'elle rentrait en septembre elle avait pris 10 kilos en deux mois.

En plus au cours de l'année elle prenait aussi du poids. Ses parents s'inquiétant de la transformation de son corps tentèrent alors de la mettre au régime. Ils essayaient de la secouer

¹⁵⁰ Avant cet événement elle était *une adorable petite fille blonde toute menue* et constate ainsi, non sans une certaine amertume, ce qu'elle est devenue et ce que virtuellement elle aurait pu devenir: *Les blondes ça fait kifer les mecs ...mais pas quand elles sont grosses.* Elle évoque aussi le regard des hommes sur elle, parfois cela s'avère douloureux: *Au lit, quand ils voient mon corps (nu) je sens un truc dans leur regard, pas tous mais souvent.* Elle n'a du reste pas eu d'histoires longues (seulement des aventures).

¹⁵¹ Sa mère semble, à un degré moindre du sien, avoir aussi des problèmes de surpoids.

¹⁵² A l'instar de Corinne elle compare sa boulimie à une drogue dont on ne peut se passer.

C'est pas possible ma fille, regarde comment tu vas devenir une grosse vache et les garçons ils te regarderont pas (mais cela ne faisait que la renforcer dans son addiction). Une telle argumentation ne pouvait porter ses fruits car justement *inconsciemment* selon ses dires, n'être pas regardée par les garçons, se protéger d'eux était le résultat escompté. *En fait j'ai tout fait pour qu'on s'occupe de moi*. Elle mangeait tout ce qui lui tombait sous la main mais essentiellement *des gâteaux salés, de la charcuterie*, du fromage, des barres chocolatées, des sodas: des nourritures lipidiques et glucidiques procurant une satisfaction immédiate et coupable. A partir de sa douzième année elle est devenue une spécialiste des régimes (proposés par le médecin ou par sa mère, trouvés dans la presse féminine). Cela fonctionnait un certain temps, *j'étais contente de perdre, et j'étais aussi contente parce que ma maman les faisait avec moi* mais après *je reprenais, plus le bonus*.

Passons sur les années d'adolescence, visiblement douloureuses (relations aux autres et particulièrement aux garçons), l'apprentissage d'un métier de bouche pour arriver aux années d'activité professionnelle. Elle faisait de très nombreux repas dans la journée et quand elle travaillait, *léchait les cuillères. Tu passes à coté des croûtons que tu viens de faire griller, tu grignotes des croûtons*. Le métier qu'elle pratiquait légitimant de la sorte sa prise de poids¹⁵³.

Si elle était invitée à prendre un café et qu'on lui offrait un biscuit *j'en mangeais un, je n'osais pas en manger deux car j'étais bien élevé chez les autres* - ou peut-être la honte d'être perçue comme gloutonne. *Quand j'arrivais chez moi je sautais sur les gâteaux*. A vingt-cinq ans elle pesait 130 kilos. C'est qu'elle *était rendue* selon une des «belles expressions» dont les médecins ont le secret, à un état «d'obésité morbide»

Le chef de cuisine qu'elle avait à l'époque lui a fait prendre conscience qu'il n'était pas normal *de faire ce poids la. Elle m'a expliqué que j'avais le droit d'être heureuse et que c'était à moi de me faire aider, et de changer. Pendant quatre ans elle m'a répété - Mais Nelly arrête de te rendre malheureuse, il se passe quelque chose dans ta tête pour que tu combles ce besoin comme ça, tu peux trouver autre chose*.

Cette prise de conscience provoquée s'est traduite par la pose d'un anneau gastrique avec des résultats satisfaisants: contrairement à Corinne son addiction allait plutôt vers du solide et parce qu'elle *avait soigné le mental* en consultant un psychologue, car dit-elle, *l'anneau fait rien, il t'empêchera de manger un steak de viande qui est très équilibré, qui est très sain, mais par contre il t'empêchera pas de manger une poche de Lion ou une poche de Mars*.

Cela s'est accompagné d'un certain souci de soi. *J'ai aussi pris conscience quand j'ai vu que je me mettais à manger des boîtes de raviolis comme ça, sans même les mettre dans une assiette*. Ainsi elle cuisinait dans son travail et quand elle recevait des amis, mais jamais pour elle. Elle

¹⁵³ Dans la même veine, j'ai pu rencontrer un patron de bistrot déclarant, sans le recul de Nelly, et me semble-t-il sans la moindre pointe d'humour *mon métier c'est d'être alcoolique*.

commençait à ressentir la honte de ce qu'elle mettait dans son caddy. *Des gens qui voient - Ah! Elle est grosse - et ce qu'elle met dans son caddy.*

Lorsqu'elle consulte le chirurgien pour se faire faire une gastroplastie, ce dernier lui impose *un an de délais* pour faire le point, lui conseille de rencontrer un endocrinologue et un psychologue.

Elle lie cela et la volonté de maigrir à la découverte de sa féminité. A l'adolescence elle s'habillait *comme une vieille de soixante ans* car il y avait que ça qui lui allait.

Le psychologue lui a expliqué que *les problèmes d'obésité chez les femmes sont très souvent liés à des abus sexuels durant l'enfance. Prendre du poids c'est se protéger, quand t'est grosse t'est pas belle, quand t'est pas belle les gens ils sont pas attirés, s'ils sont pas attirés, ils viennent pas vers toi, et s'ils viennent pas vers toi ils te font pas mal. Être gros c'est aussi se repositionner en tant que victime. T'es victime alors tu peux te plaindre, t'as des raisons de te plaindre, t'es victime de la société qui aime pas les gens gros.*

C'est au cours d'une séance qu'est remonté le souvenir du viol. *J'ai tout pris dans la tête. J'ai compris pourquoi j'éprouvais le besoin de me détruire par la nourriture.*

En 2005 elle a effectué un stage de *reprogrammation d'inconscient* (thérapie transgénérationnelle), où via des jeux de rôles elle a fait *tout remonter*. Au retour de ce stage elle a perdu du poids *comme par magie*. *Du jour au lendemain* elle a changé sa façon de s'alimenter. Le soir du retour de stage *je me suis retrouvée toute seule, j'ai ouvert un paquet de gâteaux apéritifs, comme par réflexe, habituel. J'avais envie de manger, au lieu de me faire à manger, ouvrir un paquet de gâteaux. Je me suis assise sur un coin de la table devant la télé pour manger des gâteaux à l'arrache* (à la volée), *et d'un seul coup je me suis dit – C'est pas ça qu'il faut que tu manges. Pourquoi tu mange ça? Je suis allé ranger mes gâteaux, j'ai fini de regarder la télé, et je suis allé me faire à manger et j'ai mis mon couvert, j'ai coupé mon pain dans la panier à pain, j'ai mis un set de table, j'ai mis le couvert, comme si je m'invitais moi-même à table et je me suis fait à manger et depuis ce jour là je suis presque tous les jours à table.*

Elle ne fait pas de régime, mais mange à table, et ne grignote pas, son but étant de résoudre le problème de la dépendance. Elle a ainsi perdu 35 kilos en six mois (dit-elle) en mangeant normalement: par exemple le petit déjeuner se compose de pain, beurre, yaourt, thé. *Par contre j'ai toujours acheté les choses qui me faisaient plaisir et je me suis aperçu que je pouvais garder une plaquette de chocolat presque un mois sans la toucher. Quand je l'ouvre j'en mange un morceau.* Le seul *truc* qu'elle n'a pas chez elle, *c'est des gâteaux apéro*. Sur cet aliment elle ne saurait pas se contrôler.

Elle a *rechuté* en 2006 à la suite d'un changement professionnel qui l'a stressé et repris 10 kilos en deux ans. C'est selon elle l'anneau qui lui a permis de ne pas reprendre plus. *Je mangeais n'importe quoi*. En 2008 elle a arrêté de grossir et depuis septembre 2009 elle mange équilibré

(cuisine moins grasse), fait de l'exercice (vélo d'appartement). Ainsi au moment de l'entretien (en décembre 2009) elle avait déjà perdu 6 kilos. Elle évite les prix discounts *qui sont pas très bon pour l'équilibre* mais *part du principe qu'il faut se faire plaisir*.

Une alimentation saine est pour elle une alimentation où on respecte le produit (c'est le métier qui veut ça), pas rajouter de gras superflu, ni de sel superflu, *qui n'est pas dans l'excès*. Elle rêve de se *gaver de charcuterie*, de *s'envoyer un plateau de fromage gigantesque*, des gâteaux apéritifs.

Elle se fixe comme objectif d'arriver à 60 kilos *pour pouvoir rentrer dans des vêtements qui me plaisent*.

Par rapport au cas étudié précédemment Nelly est célibataire, les justifications de la prise en charge sont différentes puisque relevant d'une volonté d'être *bien dans sa peau*. (son corps?). Les stratégies sont également différentes. Nelly passe par une prise en charge chirurgicale, mais aussi par une thérapie psychologique incluant l'hypnose. Paradoxalement le fait de ne pas se soumettre à un régime, mais seulement de conscientiser ses prises alimentaires permet des résultats plus significatifs.

3/ Marion: l'expérience de l'anorexie.

Nous passons ici de l'obésité à l'anorexie, du trop au pas assez, en nous basant sur l'exemple de Marion.

Elle a 27 ans, est psychologue pour enfants et vit en couple. Elle estime que maintenant sa vie est *nickel*, *mais ça n'a pas toujours été le cas*. Nous reconstituerons ici son parcours de vie de manière chronologique.

Enfance et collègue

Au cours de son enfance Marion était très surveillée par sa mère. Elle pratiquait la gymnastique de haut niveau depuis l'âge de cinq ans. Elle se souvient qu'au cours de sa sixième année, de retour d'une compétition elle a voulu boire un deuxième verre de lait après le premier verre réglementaire, sa mère *avait dit – Non, faut pas que tu sois trop grosse* Sa mère venait d'une famille où *elles étaient toutes maigres et elle voulait une petite fille svelte* Marion était donc tout le temps épiée dans sa façon de s'alimenter. Ce n'était pas le cas de ses frères pour qui la mère disait qu'il *fallait qu'ils mangent, ils sont en pleine croissance*. Selon Marion le sport servait de prétexte à sa mère pour la maintenir dans la surveillance incessante, utilisant des paroles

faussement attribuées à son entraîneur - *Faut que tu fasses attention, alors qu'il avait jamais dit ça.*

La figure de la mère comme responsable de son mal est omniprésente dans son discours (peut être à mettre en lien avec le type d'explication causale ayant cours dans la psychanalyse - Elle est psychologue de métier et a suivi une thérapie)

*Elle voulait une fille parfaite, elle me comparait à mes copines, elle disait que j'étais trop grosse alors que c'était pas vrai, je faisais même pas 30 kilos (pour 1,45 m, 1,50 m). Lorsque à l'adolescence elle a pris des formes de femmes (et donc du poids) la situation avec sa mère s'est compliquée et a été très conflictuelle. Sa mère stigmatisait sa prise de poids. Marion s'est mise au régime toute seule à tel point qu'au collège j'avais fait un malaise parce que pendant une semaine j'avais presque rien mangé, je m'étais établi un programme, je mangeais des légumes et un yaourt le midi, et le soir une pomme, j'arrivais à jeter la nourriture sans qu'ils le voient. Elle ne lie pas ça à des prémices possibles de son anorexie future mais plutôt comme quelque chose par rapport à sa mère. Elle reproche aussi à sa mère d'avoir tenu un double discours devant les médecins - *il faut que tu manges* - et en face à face - *t'es trop grosse*. Elle cherchait aussi à lui donner une image négative des hommes (par rapport à son père) et de la sexualité *comme quoi c'était sale. Si je mettais du verni à ongle je me faisais traiter de prostituée, alors que quand je mettais du verni c'était pas du rouge*. Peut-être existe-il un lien entre ce refus de la sexualité insufflé par la mère et la volonté d'avoir un corps maigre et asexué?*

Lycée

Si au collège elle cherchait à ressembler au modèle proposé par sa mère il en a été tout autrement au lycée. *Je voulais partir de la maison. A seize ans je voulais me faire émanciper* Si l'omniprésence de la mère est évidente Marion parle peu de son père. Lorsque je l'interroge sur le sujet elle le définit comme *papa poule dans l'enfance* et absent au cours de son adolescence. Tout suggère dans son discours qu'il y a une mise en concurrence mère et fille par un rapport de séduction au père.

Adolescente Marion était *un peu rebelle, fumer du shit sous la fenêtre du proviseur, sortir sans que les parents le sachent, sécher les cours*. Cette rébellion se réalisait aussi au travers de l'alimentation - *pas manger le matin, fumer des clopes le matin et le soir, faire des soirées entre copines et manger tout ce qui était le plus gras possible, on se faisait des grosses soirées, pizza et compagnie, des magnums, des chips, des pizzas*, dans une perspective très hédoniste. – manger quand on en a envie, ce dont on a envie- cela était pour Marion une forme de révolte dirigée sur sa

mère qui était *très dans l'alimentation*. Malgré tout elle n'avait pas prit beaucoup de poids *J'avais beau manger, mon corps bougeait pas, comme si j'avais atteint mon poids maximum (56 kilos pour 1, 63 m) J'ai jamais pu même en mangeant comme un ogre dépasser ce poids.* (Est-ce une justification tendant à expliquer une certaine maigreur par des prédispositions biologiques?).

L'année de DEUG

Au moment de l'arrivée à l'université, elle a décidé de se reprendre en main, et d'avoir une vie *saine*. Elle faisait des attaques de paniques et ne pouvait plus manger au self. Inquiète, elle a fait un bilan de santé. *J'étais un peu devenue parano par rapport à la santé. J'avais l'impression d'avoir un poumon compressé.* Cela est passé par le sevrage tabagique. Elle faisait beaucoup de footing. *Je me suis mise à m'intéresser à mon alimentation, à manger plus équilibré, et du coup j'étais en meilleure santé. J'étais fière de contrôler tout ça.*

Elle dit que s'occuper de l'alimentation, ne plus faire d'excès, lui permettait de *manger sainement*. *Je mangeais des légumes, des féculents, mais pas des glaces, du Nutella et ainsi de prendre soin d'elle sans se rendre compte qu'elle se conformait à l'image d'elle que souhaitait sa mère.* Elle ne buvait plus une goutte d'alcool. Elle considère qu'à cette époque elle avait une attitude saine vis-à-vis de l'alimentation, entièrement tournée vers la réussite des études. Elle ne s'intéressait plus *aux garçons* et n'était plus dans une attitude de séduction. *Je me maquillais toujours mais c'était accessoire, le shopping c'était devenu fonctionnel, le plaisir de faire du shopping c'était fini, si j'avais pu commander par correspondance et avoir directement mes vêtements à ma taille ça aurait été mieux.*

Elle estime qu'à cette époque son *corps s'était amélioré: avec l'alimentation et avec le footing, j'avais sculpté mon corps* et en même temps *mon corps j'en profitais pas trop*. Avantage connexe mais non négligeable sa mère ne lui *faisait plus de réflexions*. Elle avait fini par prendre du plaisir à rester chez ses parents, ne plus sortir, se plonger dans ses études et à surveiller son alimentation, à devenir une *petite fille modèle*, à être dans un désir de perfection. *J'avais une très mauvaise image de moi et il fallait que je la répare en étant parfaite.*

Il n'y avait pas de conflit sur l'alimentation, puisqu'elle se conformait au modèle maternel. Il y avait une homologie entre sa perte de poids et sa réussite scolaire. *Ma mère m'exposait comme un objet - elle a réussi ses études, elle est belle - J'avais maigri, elle me faisait plus de reproche, j'étais bien dans ma peau ça allait, j'étais encore coquette j'étais mince quoi* (elle pesait 48 kilos).

Petit à petit elle estime s'être dé-sociabilisée: lorsqu'elle sortait avec des amis qui *buvaient un peu* elle avait l'impression de perdre son temps et aurait *été mieux à étudier*. Elle les voyait parfois par stratégie, c'est-à-dire quand elle aurait fini ses études elle ne voudrait pas les avoir perdu de vue et se retrouver seule. Pourtant dans la pratique c'est ce qui se passait, elle s'éloignait d'eux et commençait à entrer dans la maladie. *Partager des choses m'intéressait de moins en moins.*

2^{ème} année de DEUG

Elle ne conserve plus de souvenir de cette époque, *intérieurement j'étais morte*, et considère que c'est à cette époque qu'elle est tombée malade.

J'ai commencé à peser mes aliments et à calculer les calories que je mangeais. Elle pesait ses aliments dans la balance à aliments, dans la cuisine, en se déroband au regard des autres: *Ça me gênait au début, c'était quelque chose de secret, je ne voulais pas que ça se sache. Je changeais d'habitudes alimentaires et c'était un petit peu mon jardin secret. Mon corps il était mort, ça c'est un peu personnel, mais au niveau de la sexualité j'avais plus d'envie, il fallait que je le contrôle et il me servait qu'à me transporter. J'essayais de faire bonne figure, de cacher que j'étais pas bien parce que je ne savais pas encore que j'étais pas bien.*

Elle sentait bien que quelque chose changeait en elle mais mettait cela sur le compte de la volonté de réussir ses études. *Ce n'était pas un régime, c'était un contrôle de moi, le footing que je faisais c'était pas un petit footing.*

Tous se rendaient visiblement compte de sa maigreur, ses frères osaient lui faire des réflexions à ce propos mais pas son père. Sa mère semblait satisfaite par sa perte de poids. *Elle me faisait que des compliments, elle me comparait à elle.* Un jour un de ses frères lui avait fait la réflexion à table *comme quoi j'étais maigre. Il m'engueulait, il me disait : bouffe t'es trop maigre.* Mais sa mère s'était insurgée, prenant la défense de sa fille. *T'inquiètes pas à son âge j'étais comme ça, c'est de famille.*

A cette période des «rituels de balance» se sont mis en place: *Je me pesais toutes les semaines, même matin, même jour.* Elle voyait qu'elle perdait du poids et elle était contente. *Les chiffres commençaient à avoir de l'importance. J'avais un chiffre en tête - 679 calories par jour et c'était un chiffre qu'il fallait pas que j'aie en dessous ni au-dessus.* Un jour elle avait calculé ce qu'elle avait mangé, c'était tombé sur ce nombre «magique» et elle avait gardé ce premier calcul de kilocalories consommées. Elle le prenait comme un jeu, un défi, *c'était toujours dans le contrôle.* Elle calculait ses journées d'alimentations à l'avance. Elle notait sur un papier. La combinaison

d'aliment idéale qui lui permettrait d'arriver à ce nombre de calories et ça lui prenait une heure le soir avant de s'endormir. *C'était devenu tellement fou que j'avais une jouissance à sortir les aliments. Je m'accordais le plus gros repas le soir. Je pouvais manger une demi-pizza le soir.* Elle mangeait seule dans sa chambre et repoussait le repas le plus tard possible. Le but du jeu consistait à tester sa résistance à la faim, au début vingt et une heures, puis elle repoussait jusqu'à minuit. *C'était comme de la fantaisie, la nourriture.* Manger prenait aussi une dimension esthétique. Elle compensait la nourriture qu'elle ne mettait pas dans son assiette en quantité nutritionnellement suffisante par des assemblages esthétique de couleurs. *Si je faisais des assiettes de crudités, fallait qu'elles aient toutes la même couleur, c'était comme un jeu quoi. Au niveau du goût, je ressentais plus le goût des aliments.*

Elle avait une relation paradoxale aux matières grasses, elle ne mettait plus d'assaisonnement dans les crudités mais elle *continuait à manger du gras car je mangeais toujours des pizzas, mais tout était calculé.* Elle mangeait des produits allégés – surtout les produits laitiers; beurre, fromage. Elle faisait les courses avec sa mère (ce qui rendait sa mère heureuse, car à l'adolescence Marion s'y refusait) et mettait dans le panier les produits qu'elle voulait consommer elle-même. Il est étonnant de noter que sa mère ne se soit pas aperçue que sa fille n'allait pas bien car elle voyait ce qu'elle mettait dans le panier (déli?)

Elle se préparait des salades qu'elle amenait à l'université. Les rares fois où elle a concédé à acheter un Sandwich ou à manger avec une amie elle était *complètement paniquée car je ne savais pas le nombre de calories que ça faisait.*

Du coup elle avait beaucoup de mal à manger avec les autres et s'est mise à manger seule. (Désocialisation)

Cependant elle n'incluait pas dans le décompte des calories le petit déjeuner qu'elle a conservé sous une forme *normale* et qui lui a ainsi permis de ne jamais être *en trop mauvaise santé - trois biscottes avec une très fine couche (cinq grammes) de beurre minuscule, de la confiture ou du miel, une orange entière et un yaourt nature*: petit-déjeuner typique des anorexiques, peu calorique mais énergisant.

A la maison elle faisait la cuisine pour les autres (pas selon ses préceptes mais une cuisine classique) et aimait beaucoup ça. *Plus c'était gras plus c'était bon, pour les autres*¹⁵⁴ (configuration souvent entendue chez des top-modèles) *j'avais du plaisir à toucher les graisses et ça me dégoûtait pas du tout, l'odeur j'aimais bien.* Elle préparait le goûter de son petit frère sportif (laitage, fruit, tartines) et se mettait en colère s'il refusait de manger.

Vers la fin de sa deuxième année de DEUG elle a commencé à avoir des soucis de santé: malaise dû à la sous-nutrition, engelures aux pieds, problèmes cardiaques. Elle commençait à ne plus *tenir*

¹⁵⁴ Cf. Karen Blixen auteur de la nouvelle *Le dîner de Babette*, vantant la gastronomie était elle-même une grande anorexique.

la route dans ses études, alors que jusque-là, elle était très énergique et n'avait aucun problèmes de santé. A la question - *Tu te trouvais belle? Elle répond. Je me trouvais neutre, j'étais asexuée, j'étais ni une femme ni un homme.*

La prise de conscience de son état anorexique s'est fait en plusieurs temps. Elle a croisé une ancienne camarade de lycée qui a été choquée en le voyant si maigre. Étudiant la psychologie elle a compris qu'elle avait les symptômes d'une maladie qu'elle étudiait en cours, mais cela ne lui faisait pas peur et elle se trouvait grosse. *Sur les bras je trouvais encore des trucs à perdre* (le miroir déformant), *en fait mon corps malade je n'en ai aucun souvenir.* (Elle faisait du 32/34 et s'habillait avec du «douze ans»)

Elle est allée voir un thérapeute. Elle s'est mise à parler de cela et très rapidement est passé de l'anorexie à une oscillation entre boulimie et anorexie. Elle mangeait à nouveau avec sa famille et avait envie de guérir. Mais dès lors qu'elle mangeait sans calculer, *après je m'arrêtais plus.* A la suite d'une crise de boulimie elle passait une journée ou deux sans manger et faisait *encore plus de footing.* Le fait de ne pas se contrôler était anxiogène au point de lui donner *des idées de mort.*

Sa mère n'était pas gênée par le fait qu'elle mange beaucoup mais son père essayait de la limiter. Elle mangeait beaucoup de fromage et des sucreries (elle se relevait la nuit pour en manger) et qu'elle allait chercher dans la cuisine. Ensuite elle se faisait *un peu vomir* mais n'y arrivait *pas trop* alors elle *compensait par le sport*

Elle était très angoissée en période de boulimie et était heureuse lorsqu'elle retournait dans le contrôle où elle ne mangeait pas. Cette expérience a duré trois mois et elle a réussi à *reprendre le contrôle* sur son corps: elle était retombée dans *l'anorexie* (elle était arrivée à ne peser plus que 36 kilos). *J'étais cachectique, je n'étais pas maigre, j'étais «camp de concentration», j'avais plus que la peau et les os.*

C'est à cette époque qu'elle est entrée à l'hôpital, son psychologue ayant décidé de la faire hospitaliser.

Elle avait des TOC (ménage, lavage de main).

L'hospitalisation

J'avais vu un médecin qui m'avait dit - faut que vous mangiez sinon on vous hospitalise. Moi je lui avais dit - De toutes façons, c'est très bien ce que je mange, j'étais très ferme dans ma décision. Et puis, je pouvais pas faire autrement, j'avais connu la boulimie et ça m'avait détruite, j'avais failli

me suicider, je lui avais dit - Je peux pas faire autrement, si je suis pas malade. Je lui avais pas dit comme ça, si je fais pas du sport, manger peu, ça inclus tout quoi, je lui avais dit - Je peux pas faire autrement.

Cependant, le risque morbide étant important, son psychologue a fait une demande d'hospitalisation en urgence. A cette époque elle était un peu en *dehors des réalités*. La veille de son hospitalisation par exemple, elle avait appris le décès subit et inattendu de sa grand-mère et malgré tout avait fait son footing *comme si de rien n'était*. Elle avait vécu l'enterrement comme si c'était un rêve, sans se rendre compte de ce qui se passait réellement. La difficulté de l'enterrement tenait surtout du fait qu'elle était obligée de voir des membres de sa famille, qu'elle n'avait pas vus depuis longtemps et qui la montraient du doigt à cause de sa maigreur, et parce qu'on la soutenait car elle ne pouvait pas rester debout. Aussi parce qu'elle s'était sentie trahie par sa mère qui avait lu contre sa volonté un texte d'elle sur sa grand-mère.

Finalement entrer à l'hôpital a été ressenti comme une libération. Etre loin de sa famille la soulageait: *enfin j'étais débarrassé de ma mère*. Elle a donc vécu avec sérénité (et plutôt soulagement) le «mois d'isolement» (rupture totale avec la famille à des fins thérapeutiques) prévu pour les patientes nouvellement hospitalisées au sein de l'institution où elle était *enfermée*.

Du reste elle a décidé de s'en *remettre à l'institution*¹⁵⁵ (lâcher prise ne plus chercher à contrôler, laisser son destin entre les mains des autres) et de se laisser soigner - *Tous mes plateaux repas je les ai mangés*. Ses voisines n'en faisaient pas tant et résistaient à l'institution - *Il y avait une grosse boulimique qui faisait du trafic de petits suisses qui essayait qu'on lui refille nos petits suisses pour qu'elle les bouffe et qu'elle les vomisse après dans les chiottes. Une autre fille qui mangeait rien sauf les fruits...*

Au début de son hospitalisation elle ne grossissait pas (sa constitution et les repas servis étaient très légers pour ne pas les rendre malades), mais *on devait grossir parce que c'était équilibré, et y avait les nutritionnistes qui passaient nous voir*.

On ne la croyait pas. Le docteur P l'avait accusée devant tous les médecins du service de se faire vomir. Elle était furieuse contre lui. *Il y avait des visites, tout le service, et toi t'était la bête curieuse qu'on venait observer. Le docteur P il te rend pas joyeux, il te dit des choses pas joyeuses* Dans sa tête elle refusait de grossir, ne dormait pas, bougeait et on dut lui administrer des antidépresseurs (Norset) à la suite de quoi elle s'est mise à dormir tout le temps. Elle a échappé malgré tout à la sonde naso gastrique (car à l'époque ce n'était pas la politique de l'hôpital) malgré qu'on lui ait dit, suite à une analyse de sang *si tu continue comme ça dans deux mois t'es morte. Il m'a pas dit ça pour me faire peur. C'était la réalité*.

¹⁵⁵ cf. les analyses de Muriel Darmon (2008)

Elle est enfin devenue moins passive et décide de se prendre en main. *Avant, même si je mangeais tout ce qu'on me donnait, dans ma tête je refusais de guérir.* Elle a décidé de se soigner et de sortir de cet hôpital où la vie était, selon ses dires horribles. *Les douches froides. Des infirmières un peu brutus. Prise de sang le matin sans être prévenue. Les infirmiers qui passaient dans la chambre la nuit pour voir si on respirait, si on était pas morte. Une copine qui s'était ouvert les veines dans la douche devant moi... Tout ça, j'ai pris conscience que j'étais pas en vacances.*

Elle s'est mise à se recentrer sur elle et à un peu moins discuter avec les copines. *Tous les soirs c'était réunion dans le salon, on avait des intérêts en commun et on parlait de bouffe, de graisse, de cuisses. Comment tricher avec les repas* La sexualité ne faisait pas partie des centres d'intérêts. *Ça faisait pas envie, ça faisait partie des trucs dégoûtants.* Elles comparaient leur physique. Marion qui faisait 36 kilos (à son entrée) était parmi les plus maigres. Elle avait donc *la cote.* *Elles disaient – T'es fine, t'es belle, t'as des cuisses vachement fines.*

Se monter contre les médecins faisait aussi partie de la construction d'une identité commune ainsi que l'envie de braver les interdits, notamment ne pas respecter les horaires de sortie. A la suite de discussions avec le personnel de santé de cette institution, il s'est avéré qu'il s'agissait d'une stratégie visant une prise en main: communiquer avec les autres sur des sujets autres qu'alimentaires.

Quand elle se voyait dans la glace lors des séances de kiné elle supportait très bien l'image de son corps (puisqu'elle était au poids qu'elle trouvait idéal) mais ne supportait pas son visage. *J'avais le teint jaune, les yeux dans le vide, et c'était moche quoi, j'avais des cheveux tout plats.*

Le studio

Elle est sortie de l'hôpital quand elle a atteint le poids de 45 kilos. *C'était la barre pour sortir.* Elle ne voulait pas retourner chez ses parents, et elle a pris un studio (avec l'accord des médecins et des parents) et s'est remise aux études. Elle ne souhaitait pas retourner dans sa famille car elle pensait qu'elle y retomberait malade. *C'est le système familial. On tombe malade dans une famille.*

Cependant c'était dur pour elle de se retrouver seule face à sa maladie. Elle était retombée dans la boulimie/anorexie. Elle faisait seule ses courses (deux, trois fois par semaine), elle alternait entre phase d'anorexie où elle *calculait* les calories et phase de boulimie. *C'était surtout le soir, toutes les courses que j'avais faites. Je ne mangeais pas tout mais presque et après je me faisais vomir, j'étais limite, les yeux injectés de sang, très, très mal. Le lendemain j'étais comme si je m'étais*

tapé une cuite, quand je me réveillais, et le lendemain j'avais des crises d'angoisses, j'avais du mal à respirer et je culpabilisais. J'avais la culpabilité d'avoir fait ça.

Quand elle revenait chez ses parents pour manger c'était dur car elle avait l'impression d'être une charge *Fallait pas trop que je vienne, ma mère elle me faisait pas à manger.*

Marion essayait de faire des repas équilibrés (trois par jours et était ainsi monté à 45 kilos). Du reste si elle perdait à nouveau du poids son père jouait son rôle en l'*engueulant*. Il lui disait – *T'as intérêt à manger*. Elle se sentait encouragée car les interventions de son père lui semblaient saines (contrairement à celles de sa mère).

Dans son frigo il y avait *beaucoup de produits allégés, des steaks de soja*, mais aussi des sucreries (gâteaux par exemple) qu'elle dévorait lors de ses crises boulimiques puis se *faisait vomir*.

L'année suivante elle était retournée chez ses parents. Elle se *sentait prête* à retourner dans sa famille et à y retrouver sa place afin de trouver un cadre affectif sécurisant. *J'avais besoin de retrouver mon père, mes frères*, mais sa mère ne voulait pas qu'elle rentre. *Elle m'engueulait toujours, mais ça me gênait pas, j'étais blasée*. Par contre au niveau nourriture elle se sentait guérie (ne calculait pas les calories). Elle disait manger un petit peu trop parfois, *mais c'était pas de la boulimie, c'était du plaisir. Je me faisais pas vomir*. Malgré tout elle ne supportait pas son corps et se trouvait trop grosse (alors qu'elle ne pesait que 47, 48 kilos) et gardait l'espoir de maigrir. Elle était en quelque sorte anorexique croyante mais pas pratiquante. Petit à petit elle est arrivée à 56 kilos et a recommencé à angoisser. Elle est restée quatre ans chez ses parents.

Elle a rencontré un garçon, est partie de chez ses parents, d'abord dans un studio (seule), ensuite en couple.

Sa façon de manger a changé à nouveau. Elle dit que chez ses parents, elle avait des tendances boulimiques. *Je mangeais pour me déstresser, ce n'était pas un comportement sain. Je compensais mes problèmes affectifs par de la nourriture* (mais ne se faisait plus vomir). Elle souhaitait donc à nouveau perdre du poids. *Je me disais pas- Faut que je perde 15 kilos. Je me disais - Faut que je perde 5 kilos, et je les ai perdus depuis que je suis en couple. Depuis que je mange que par plaisir, que par envie, c'est-à-dire que maintenant la nourriture c'est sain.*

Elle déclare manger la même chose que son compagnon (il me l'a confirmé) sauf la viande rouge qu'elle ne mange jamais. Ils ne font pas de double repas et les préparent avec les mêmes matières grasses.

Son rapport à la nourriture est plus serein. *J'angoisse pas si je finis pas, j'angoisse pas si je mange pas la nourriture, c'était pas naturel, pas complètement. Là, maintenant, des fois j'avais faim, je savais pas pourquoi, j'avais mangé y avait une heure et j'avais faim. J'étais vraiment dérégulée en fait. Je réapprenais à manger en fait.*

Journée type. Le matin: orange, yaourt, pain ou brioche avec Nutella. Le midi au travail: sandwich plus pâtisserie. A quatre heures: fruit. Le soir repas commun avec son compagnon: crudités, plat principal, fromage, dessert.

Repas idéal. *Plateau de fruits de mer, pot de foie gras, magret de canard en brochette avec une sauce fruitée, des pommes sautées, salade, glace maison avec chantilly maison, café avec le chocolat à coté.*

Elle n'a plus de soucis de fourchette chez ses parents. En fait selon elle c'est le corps qui légifère. *Quand j'ai envie de manger un truc, je le mange. Mais je ne mange pas en excès, même si je suis gourmande. Quand j'ai assez mangé, j'ai même plus envie de manger. J'ai mon corps qui se gère tout seul. J'écoute mon corps. Je suis presque contre les régimes maintenant. Quand je vois des collègues qui me montrent ce qu'elles font comme régime, j'ai envie de leur dire - Mais stop. En fait c'est comme si maintenant j'avais trouvé la vérité. Avant j'aurais jamais pensé que j'étais capable de manger des chichis au marché de Noël. Tout est redevenu normal. On dirait que c'est un peu comme si on voyait les choses d'une certaine manière et que d'un coup tout revient à sa juste mesure.*

Le déclaratif colle-t-il à la pratique? Selon son compagnon elle mange bien et en quantité suffisante. Comme dans les deux cas précédemment étudiés et bien que portant sur un mal symétriquement inverse, on retrouve des étapes relativement récurrentes¹⁵⁶. L'origine se trouve dans l'enfance, la prise en charge passe par un soin psychique et une restauration de sa propre image. De plus la guérison n'est jamais définitivement acquise, ce qui entraîne une peur de la rechute. Ainsi Marie-Jeanne (DJ, 26 ans), une (ex?) anorexique rencontrée nous dit à propos des jours précédents l'entretien: *Je me suis fait peur ces derniers jours! Le plus dur c'est quand on est anorexique, avec boulimie et vomissement. Ouais! J'ai peur en ce moment. Ça fait un an que j'ai arrêté ce comportement. C'est dur car on est toujours sur la brèche. On a toujours peur que ça recommence.*

Au cours de ce chapitre nous nous sommes intéressés à la peur d'être rendu malade par la nourriture qu'on ingère. Les maladies examinées sont celles dites de société. Le malade peut donc être tenu (par lui-même ou les autres) responsable de son mal, ce sont des maladies perçues comme des maladies du trop (trop de sucre rend diabétique, trop de nourriture rend obèse, un trop grand contrôle de soi crée une maigreur morbide) ou du pas assez (pas assez de volonté rend malade, pas assez de nourriture) pourtant dans un second temps l'explication donnée (par lui-même ou par les autres) peut être celle d'une responsabilité diffuse: un mode de vie qui dérègle et

¹⁵⁶ Les autres entretiens effectués avec des obèses ou des anorexiques recourent peu ou prou des carrières relativement proches

détruit les individus. Nous allons maintenant analyser, à travers un autre type de peur; la peur liée à l'industrialisation dans laquelle le danger se dissimule dans tous les aliments à tel point que le risque n'est plus identifiable et les responsables, en tout cas dans un premier temps, plus difficile à désigner.

BOITES NOIRES ET MISE EN ACCUSATION DE L'INDUSTRIE

Introduction : les soins et la nature

Depuis deux siècles, la pensée positiviste a montré du passé une image négative où le risque alimentaire est perçu comme largement plus important qu'aujourd'hui. Cependant, un basculement de perspective semble s'opérer depuis la seconde moitié du XX^{ième} siècle, ce basculement est concomitant à l'urbanisation triomphante dans les pays occidentaux. Si le passé est valorisé, c'est parce qu'il est perçu comme porteur du «naturel». En matière d'alimentation cette conception semble très présente, tant dans le discours ordinaire que médiatique ou savant. D'une façon plus générale, cette *mutation de la pensée naturaliste* (Philippe Descola, 2005) s'exprime au travers d'une préoccupation grandissante de l'intérêt porté à l'environnement, intérêt qui pourrait traduire la difficulté actuelle dans laquelle l'individu se trouve à comprendre la transformation de l'ordre cosmique (à la suite de découvertes techniques et scientifiques) et à appréhender sa place au sein du vivant.

Ainsi, à un moment où il semble qu'il y ait une meilleure sécurité sanitaire des aliments, les acteurs sociaux en appellent au naturel et au traditionnel (cf. chapitre 4) dans une telle perspective l'aliment industriel est discrédité car porteur en germe de tous les maux. Les crises alimentaires telles que celle de la vache folle ont accentué cette façon de voir les choses. Les OGM inquiètent eux aussi car porteurs de peur et/ou de danger. Ces peurs, portent sur des objets dont on ne sait s'ils relèvent de la nature ou du social, du scientifique ou du politique (cf. les analyses de Bruneau Latour, 2007). Faute de mieux nous les nommerons «boites noires» car l'examen de tels objets reste à faire (ou nous est interdit)

Les transformations du monde médical par rapport au soin. Il y a une connotation symbolique dans de telles attitudes (nature immuable et généreuse, le bon sauvage, etc.), qui entraîne un éclairage nouveau sur la santé notamment avec l'éclosion de la médecine prédictive (cf. Jacques Ruffié, 1993, qui montre comment on essaye de savoir dès l'état embryonnaire quelles vont être

les tendances pathologiques afin d'intervenir par thérapie génique¹⁵⁷). Car tel est le paradoxe: d'un côté les savoirs préventifs se perdent (Hippocrate, Gallien et consort) et de l'autre on assiste à l'apparition et la prolifération de la médecine prédictive¹⁵⁸.

Tout se passe comme si nous vivions sous l'égide d'un nouvel hygiénisme mais radicalement différent de celui du XIX^{ième} siècle dans la mesure où ses critères de prédilection sont, santé, jeunesse, beauté, longévité dans la mouvance d'un courant très narcissique venu des Etats-Unis (cf. les analyses de Lucien Sfez sur la santé parfaite), qui est lié à la culture des vacances et des loisirs.

La biomédecine actuelle en pleine mutation et de part son côté extraordinaire suscite des incompréhensions et angoisses, ce qui explique l'existence de médecines parallèles (savantes ou populaires). Alors que la médecine classique se situe dans une perspective naturaliste¹⁵⁹, ignore le monde des représentations pour se consacrer à l'analyse, les médecines parallèles considèrent le patient dans sa globalité¹⁶⁰ (médecines holistiques) et écoutent sa parole. C'est sans doute cette attention portée au patient qui en fait le succès.

Dans de nombreuses cultures il y a entre nature et culture une harmonie primordiale et c'est la rupture de cette harmonie qui amène la maladie (dans le christianisme le péché entraîne la chute)

La médecine n'est plus un moyen de rééquilibrage, car elle se veut neutre: la nature est un objet à disséquer, classifier, comprendre. Tout cela est sous-tendu par une idéologie du progrès constant.

La volonté d'un retour à des soins plus naturels. Pour Michel Serres (1992) On repense la relation homme /nature en interprétant la nature comme une projection de l'homme. Ainsi on cherche des lois de la nature s'appliquant à l'homme. Nous avons donc à notre disposition un ensemble de justifications représentatives et rationnelles en vue de l'émergence du sens. C'est donc dans un tel contexte qu'il faut interpréter la mise en accusation de l'industrie agro-alimentaire

¹⁵⁷ Cf. certains mouvements qui aux Etats-Unis font du corps et de la santé le cadre obsessionnel de leur existence- Lucien Sfez (1995)

¹⁵⁸ Ce paradoxe s'exprime par exemple au travers du refus des OGM alimentaires d'un côté et de l'autre de demandes à corps et à cris des thérapies géniques.

¹⁵⁹ Le naturalisme est défini par Philippe Descola comme une conception du monde où seuls les humains sont dotés d'intériorité. Cependant ils sont rattachés à la nature par ses caractéristiques matérielles. L'humain peut accéder à la nature par la méthode expérimentale au travers d'un dialogue qu'il établit avec elle (hypothèse, expérience, vérification par la preuve).

¹⁶⁰ Ces médecines se situent souvent dans une perspective analogique: *Ainsi dans une ontologie analogique, le monde est peuplé de singularités. Comme un monde de ce type est impossible à penser et impossible à vivre, il faut pouvoir tisser entre ces singularités des liens de correspondance, d'analogie. Cette conception s'exprime, par exemple, dans les corrélations entre le microcosme et le macrocosme. L'analogisme use de l'analogie afin de cimenter un monde rendu friable par la multiplicité de ses parties, et il le fait avec une systématisme admirable* (Philippe Descola, 2005, p. 315). L'univers européen jusqu'à la Renaissance était dominé par l'analogie et a été décrit par Michel Foucault dans *Les Mots et les Choses* (1966): *Jusqu'à la fin du XVI^{ième} siècle, la ressemblance a joué un rôle bâtisseur dans le savoir de la culture occidentale.* Cette vision du monde était basée sur l'idée que le fossé séparant l'homme de la nature, n'est pas irréductible comme on l'imaginera au XVII^{ième} siècle avec l'avènement de la pensée cartésienne: l'univers y est envisagé au travers d'un système de correspondances établissant des relations entre le microcosme et le macrocosme. La ressemblance y joue un rôle primordial car elle a organisé le jeu des symboles, permis la connaissance des choses visibles et invisibles, (...) *l'art de les représenter. Le monde s'enroulait sur lui-même: la terre répétant le ciel, les visages se mirant dans les étoiles et l'herbe enveloppant dans ses tiges les secrets qui serviraient à l'homme* (ibid. p. 32)

Nous analyserons tout d'abord les relations entre culture, nature et industrie dans le discours des mangeurs, ensuite nous dresserons le portrait d'une visiteuse médicale qui nous a semblé très emblématique du discours ambiant et investie dans tous les combats de réforme alimentaire et enfin nous nous pencherons à titre d'exemple sur la crise dite de «la vache folle» car elle a été révélatrice de ce que pour parodier Freud on pourrait nommer le *malaise dans la culture* alimentaire.

I - Nature, culture et industrie

Dans un contexte de modification des relations à la nature, suite aux découvertes ayant engendré une évolution du monde médical, il apparaît la volonté d'un retour à des modes thérapeutiques et alimentaires plus naturels. Avec les crises qui ont secoué l'alimentation l'industrie est accusée d'être responsable d'un certain nombre de maladies alimentaires car cherchant à faire du profit en faisant fi de la nature.

Que ce soit le sport ou bien une alimentation particulière, chacun développe la stratégie qui lui correspond le mieux pour affronter les agressions quotidiennes et entériner le risque de maladie. Actuellement de nombreux courants se développent visant la bonne santé. C'est ainsi par exemple que l'aromathérapie ainsi que la phytothérapie font de nombreux adeptes car elles allient la recherche de pureté physiologique avec celle d'une harmonie spirituelle. Les qualités supposées des plantes sont censées se transmettre à l'individu jusque dans son esprit: *Cette thérapeutique s'adresse bien sûr aux maux du corps, mais est tout autant présentée comme une voie d'accès au bien-être, au bonheur, et comme une invitation et un support à une vie spirituelle riche et harmonieuse. Alors que l'herboriste utilise le corps concret et palpable de la plante pour soigner le corps de l'homme, l'aromathérapeute se propose de soigner l'âme de l'homme en s'appropriant l'âme de la plante à travers son odeur impalpable et immatérielle.* (Raphaële Garreta, 1998, p.84). A travers cette pratique, émerge une vision holiste de l'homme, le présentant comme partie intégrante de la nature. Dès lors, il doit revenir à la source mère, la nature, par un certain mode de vie et une hygiène valorisant tous les produits dits «naturels». Nous comprenons pourquoi une telle conception récolte tant de succès dans notre société industrielle où le progrès technique ne cesse de croître pour présenter des produits de plus standardisés mais aussi perçus comme manipulés et modifiés, où l'ère des machines et de la technique a pris le pas sur un monde «enchanté», «traditionnel», «naturel»¹⁶¹

¹⁶¹ Vision du monde somme toute pas si nouvelle, puisque sans remonter aux romantiques Allemands, elle est au fondement de la pensée de Martin Heidegger.

1/ Les paradoxes du progrès technique

Nombre de nos interlocuteurs perçoivent le risque comme étant plus important que par le passé. Pour Xavier (inspecteur des douanes, 34 ans) *La qualité des produits mise en œuvre au niveau de l'hygiène est peut-être meilleure actuellement. Maintenant ils se permettent de mettre sur le marché des trucs, alors qu'on n'a pas assez de recul.* L'argumentation de Xavier s'articule sur la base d'une opposition: d'un côté, l'hygiène qui semble meilleure aujourd'hui, de l'autre, le manque de recul sur les produits. Ce qui est ici sous-entendu, alors que la technique a progressé et que nous pourrions disposer de produits d'une hygiène parfaite, on ne s'est pas préoccupé de leur dangerosité avant la mise sur le marché. Xavier désigne des responsables: «*ils*» qui paraît relativement vague. Il peut s'agir d'industriels, d'hommes politiques, etc. Xavier dit au cours de l'entretien - *Vue la traçabilité, on n'a pas suffisamment de recul.* Il estime que nous devrions appliquer le principe de précaution en attendant que les experts se prononcent. Pour lui, le remède à l'insécurité passe par la mise en œuvre de la *traçabilité*. Il utilise très souvent ce concept comme une incantation magique pour conjurer un danger potentiel.

Le point de vue de Bertrand (inspecteur des marchés à Bordeaux, 34 ans) est relativement analogue. *Il y a une grande diversité par rapport au choix de notre alimentation, mais comme on arrive en France à une période où tout est basé sur le profit, on arrive à une détérioration de ce qu'on a.* Nous nous trouvons comme avec Xavier, dans une opposition entre la technique qui permet d'avoir des aliments à la fois plus variés et plus sains, et le *profit* qui amène à une *détérioration* de notre alimentation. Le mot *profit* est utilisé très souvent par Bertrand. Il permet de désigner des responsables, et semble être la cause de tous les maux de notre société, particulièrement en matière d'alimentation (élément très sensible puisqu'il nous concerne tous, de façon quotidienne). Notons que pour Bertrand, inspecteur des douanes, le problème du *profit* semble faire partie de ses préoccupations professionnelles.

Pour Mireille (67 ans), les dangers liés à l'alimentation existaient auparavant, mais n'était pas de même nature qu'aujourd'hui. *Par le passé il y avait des choses avariées, il n'y avait pas de dates, quelquefois on était malade, quelquefois dérangé mais bon... c'était surtout ça. Maintenant c'est sournois. Y'a eu des stocks que les dates, mettons le 10 janvier, et elles avaient pas été vendues, et soit disant que c'est vrai, ils ont enlevé... ils ont remis des étiquettes qui vont un petit peu plus loin. Parce que moi-même je vois, une fois on a acheté des trucs avec des dates limites, c'est-à-dire on peut les garder trois jours, et bien le lendemain, c'est arrivé que ça commençait à sentir...*

Mireille, contrairement à Xavier et Bertrand, ne parle pas de la production mais de la distribution. Elle établit une distinction entre le passé, où le risque sanitaire était lié à une certaine

méconnaissance des règles d'hygiène, et le présent, où le risque *sournois* est lié à la malhonnêteté des distributeurs. Son argumentation se fait sur la base d'un amalgame entre informations et expérience personnelle expliquant que des fautes ont été commises. Par ailleurs elle a l'impression qu'elle achète parfois de la viande qui ne lui semble pas fraîche. Elle établit un lien entre deux données (une information d'une part, une expérience de l'autre), alors que rien ne permet d'affirmer qu'il y ait corrélation. Nous sommes en présence d'un mécanisme de pensée typique de tout humain. Créer un lien entre deux informations qui, peut-être n'ont rien de commun, permet de donner du sens à un événement, à le rationaliser.

Quels enseignements pouvons-nous tirer de ces trois témoignages? Qu'ont-ils en commun? Nos locuteurs pensent que nous nous trouvons dans une situation paradoxale. Alors que les évolutions de la technique pourraient permettre d'avoir une bonne sécurité sanitaire, par leur malhonnêteté et leur quête du profit, producteurs et distributeurs mettent la santé des personnes en péril. Pour résumer leur impression: les moyens techniques autrefois étaient limités, mais la sécurité sanitaire meilleure.

Au travers de cet ensemble de témoignages apparaît la figure de l'industrie agro-alimentaire comme repoussoir, porteuse de tous les dangers et contre laquelle on ne peut rien. La peur peut atteindre son paroxysme lorsqu'elle porte sur des produits nouveaux.

Nous voyons ici révélée une grande méfiance vis-à-vis de la nouveauté alimentaire. Claude Fischler (1993) a décrit cette crainte sous le terme de néophobie. Les OGM font partie de ces objets qui suscitent angoisse. Lors des entretiens cette thématique peut être spontanément abordée par des locuteurs se sentant particulièrement concernés. Parfois, chez d'autres, c'est au moment où on leur pose la question qu'ils s'expriment sur le sujet. Les discours dans les deux cas sont différents, plus ou moins construits, reprenant ou pas un discours ambiant stéréotypé. Mais quoi qu'il en soit et à quelques exceptions près¹⁶² tous sont contre.

Patricia (secrétaire, 38 ans.) - *Au lieu de vouloir faire des choses nouvelles, avec des trucs qui n'existent pas encore... Y a tout ce qu'il faut dans la nature, j'en suis persuadée, pour qu'on vive bien. Et plutôt ces choses, ces anciennes espèces qui étaient résistantes... plutôt revenir à du bio, à des cultures bio... Faire attention à la terre, arrêter les pesticides, ça veut dire reprendre la jachère, faire reposer la terre. Maintenant avec les connaissances qu'on a, je suis sûre que sans faire de grands rendements, y aurait assez pour tout le monde.*

Nicole (retraîtée, 63 ans) - *On sait pas trop. Finalement. Parce que c'est à long terme.*

Francis (artisan pêcheur, 65 ans) - *Parce qu'on a le maximum avec le naturel, tout ce qu'y a naturel possible, et ça c'est pas naturel Les canards ils en mangent des OGM, parce que sur les*

¹⁶² Deux sur l'ensemble des personnes rencontrées.

granulés que je donne, c'est tout OGM. Alors, je mange pas les canards, ce n'est pas naturel donc ça peut pas être... hein! Bon. Rien ne vaut quelque chose de naturel. Si c'est du fabriqué, du... tout ce que vous voulez ça peut pas être bon. On sait pas... parce que c'est récent. Donc on verra ça dans cinquante ou soixante ans. Et, même avant, même, si c'est rendu public.

Pour Mireille, *on mange des trucs manipulés, des farines animales, des hormones. Y'a plein de trucs.* L'idée formulée est que la nourriture que nous absorbons n'est pas naturelle. La formulation, d'elle-même est révélatrice. Elle donne à croire que nous nous nourrissons d'hormones et de farines animales. L'idée sous-tendue (que nous pouvons de prime abord mettre sur le compte d'une formulation erronée), n'est pas anodine: si on se réfère au principe d'incorporation, nous devenons ce que nous mangeons. Un animal nourri aux hormones et aux farines animales devient lui-même hormone et farine animale. Nous nous nourrissons donc de ces produits. Du reste le mot *manipulé* est lui-même lourd de signification. Il évoque une intervention humaine contre la nature.

A propos des OGM, Noémie (commerçante, 38 ans) nous dira quelque chose de relativement similaire. *Ah! Mutation cellule!... C'est-à-dire que si on pousse, des graines, à la base pour qu'elles soient plus productives, qu'elles soient plus jolies à l'œil, plus attrayante et qu'elles rentrent plus dans la norme de ce que les gens attendent d'une belle tomate... euh! qui n'ait pas de noir, qui a une forme idéale, ronde, sans se dire, qu'il y a plus d'une trentaine de variétés de pommes de terre, plus d'une dizaine de variétés de tomates... dans la tête des gens, une tomate, c'est une tomate ronde, qui brille, qui a la peau très tirée, très lisse. Voilà, et euh! et je me dis - Voilà, c'est que à fortiori, consommer tout le temps des produits comme ça, c'est qu'on avale des OGM et forcément au niveau de nos cellules, les cellules au bout d'un moment, au fil des générations, mutent... Avec l'apparition de tous les nouveaux cancers qu'on peut avoir, parce que justement, y a un dérèglement qui fait que le métabolisme ne comprend plus rien à ce qu'on lui envoie et c'est comme une machine déréglée qui se met à faire n'importe quoi.*

Pour Isabelle (éducatrice, 39 ans), *la viande était meilleure avant. Tu choisissais un bon morceau de viande de bœuf ou de jambon, le jambon par exemple il avait pas le même goût avant. Maintenant c'est du jambon reconstitué.* L'idée sous-tend que la qualité gustative des aliments était meilleure *avant*. Le mot *avant* est du reste relativement vague. Pour Isabelle, il fait référence à son enfance, pour d'autres interlocuteurs (nombreux sont ceux qui pensent que les nourritures étaient *meilleures* avant) il peut s'agir de l'époque des grands-parents, des années cinquante ou soixante. Pour résumer, ils parlent d'une époque qu'ils n'ont pas nécessairement connue. Il s'avère donc impossible de dire si la viande était meilleure ou non. Cette idée se réfère à un passé *mythique*, un âge d'or en adéquation avec les représentations que l'on se fait de l'élevage. Un

dernier point, le jambon d'aujourd'hui est *reconstitué* c'est-à-dire artificiel. Nous nous retrouvons dans le même cas qu'avec les *trucs manipulés*.

Pour Cécile (étudiante, 24 ans), *l'animal qu'on élevait et qu'on mangeait c'est pas pareil que sous cellophane*. Une fois de plus le *naturel* revient au galop, l'animal élevé de façon traditionnelle, s'oppose à l'artificiel, *sous cellophane*. Nous pouvons aussi pour interpréter ce propos nous référer au principe d'incorporation: savoir d'où vient ce que l'on mange est plus sécurisant que de manger une nourriture dont on ignore la provenance.

Pour Mireille il *faudrait revenir peut-être à des choses plus simples, des légumes moins beaux mais ça fait rien, des trucs de saison peut-être. On veut des fraises, des ci, des là hors saison. Qu'on revienne pas comme avant parce que, bon, il faut avancer. Mais pas avancer d'une manière que tu vas te casser la figure, avancer mesurément*. Mireille reproche aux consommateurs de vouloir des denrées que les modes de production naturels ne peuvent fournir. Pour elle, les consommateurs étaient moins exigeants avant. En respectant le rythme des saisons et de la nature ils se portaient mieux: ce qui est bon au goût, ce qui est naturel, est bon pour la santé. Ces éléments permettent de mettre en évidence deux idées présentes dans de nombreux entretiens: les aliments étaient meilleurs et plus naturels *avant*, en perturbant la nature nous pourrions aller au-devant de certaines déconvenues.

2/ L'obsession sanitaire

Un dernier aspect important est que nous semblons vivre dans une société où tout est de plus en plus aseptisé, vivant à l'heure de l'obsession sanitaire. *Non, c'est du commerce, c'est tout ce qu'on voudra, Bon, c'est vrai qu'y a certains producteurs, certains produits qui sont, faut pas exagérer, qui sont, bon mais en majorité... C'est pas en faisant tout sous vide, tout sous inox. On vivait avant sans ça, et puis on vivait. Et maintenant, le moindre truc, vous attrapez une maladie, alors qu'avant on attrapait pas plus de maladie que maintenant, alors moi, je crois pas, je pense pas que... Avant on vendait du poisson, on était pas aux normes. A l'heure qu'il est, on est aux normes pour vendre notre poisson. Laboratoire et ce qui s'en suit. Avant, on vendait notre poisson dans un chai, dans un ci, un là. On vendait du poisson frais et de qualité, on a jamais eu de problème, jamais, depuis quarante ans. Et puis un laboratoire, qui vaut beaucoup de sous, et on a des problèmes avec les vétérinaires, tout le temps et puis, le poisson il a rien de plus ni de moins C'est tout inox, c'est carrelé... Mais nous on n'a jamais empoisonné personne, y a jamais personne qui*

s'est plaint qu'ils avaient jeté le poisson ou qu'ils étaient intoxiqués. Maintenant, cela dit, dans certains métiers... Alors là c'est différent. Il y en a qui font n'importe quoi aussi. Si vous avez la conscience d'avoir un produit de qualité, même qu'il soit aux normes, il est de qualité. Les normes, pour moi c'est.... ceux qui fabriquent les produits comme nous, comme beaucoup de monde, des produits à la ferme, du produit de qualité, des petits trucs...Peut-être. Et y a pas besoin d'être aux normes (Nicole, retraitée , 63 ans).

Ici est mis en avant la rationalisation juridico-légale émanant de directives européennes, dont la conséquence est selon eux (c'est un discours que nous avons souvent rencontré) d'éradiquer la petite paysannerie.

Pour les mangeurs l'obsession sanitaire n'est pas non plus sans effet sur la santé. *On vit pas en chambre blanche. Si on stérilise tout, nous même, au niveau de notre santé, notre système immunitaire va s'appauvrir. Je bois du lait stérilisé et du moment que j'ai bu du lait cru, j'ai été malade, parce que mon organisme n'est plus habitué (Camille, bibliothécaire, 32 ans).*

Nous sommes ici dans une conception du corps proche de l'ancienne médecine où la saleté était envisagée comme une seconde peau (peau intérieure dans le cas présent) permettant de lutter contre les agressions extérieures (Françoise Loux, 1983). Dans cette perspective, incorporer des aliments aseptisés a des effets négatifs. Il en ressort que le progrès en matière de sécurité sanitaire, ne présente pas que des avantages. Pour Manu (informaticien, 35 ans), *personne ne meurt de manger du fromage au lait cru. Dans le même temps où cette même administration nous dit -Faut pas manger ça parce que c'est dangereux – elle va pondre un décret comme quoi les vaches pourront manger 10% de leur alimentation en farines animales. C'est deux discours complètement antagonistes. L'Europe t'imposer des restrictions tout en laissant les industriels prendre des libertés avec la nature.*

Au travers des propos des mangeurs, sont mises en balance deux façons de produire. D'un coté la fabrication traditionnelle, de l'autre l'industrie qui pose problème. Au-delà du mode de production, c'est du mode de vie dont il est question: la sécurité sanitaire servirait de masque aux industriels et aux politiques *pour faire de l'argent* et homogénéiser les cultures: *Aujourd'hui, c'est trop aseptisé, ce qu'on mange. Des produits infâmes, sans qualité gustative. Vous allez voir, un de ces jours on va faire bouillir le foie gras (Gérard, éleveur bovin).*

Ce que montre Gérard, c'est que sous prétexte de sécurité sanitaire nous consommons des produits qui n'ont aucune saveur. Pour lui, les personnes avaient autrefois le sens de ce qui est *bon* et se préoccupaient peu des problèmes qui semblent si importants aujourd'hui. Cette obsession de la sécurité dans notre société, tourne au ridicule. Il fait donc une prédiction qu'il veut emblématique: *Un de ces jours, on va faire bouillir le foie gras.*

Cécile pense également que les produits sont trop aseptisés, mais outre la perte de qualité gustative, cet excès sanitaire peut engendrer certains dangers. *A force de tout aseptiser, on n'a plus d'anticorps.* Ce qu'elle met en avant relève d'une autre logique. Un excès d'hygiène nuit à la santé. Si on mange des produits *trop aseptisés* le corps n'est plus en mesure de fabriquer ses défenses. Cette conception proche de l'ancienne médecine populaire, où la saleté corporelle était envisagée comme une seconde peau, permettant de lutter contre les agressions extérieures¹⁶³, en est une version modernisée. Dans cette perspective, incorporer des aliments sur-stérilisés a un effet négatif (cette conception est également proche de certaines médecines alternatives). La vaccinologie populaire est ainsi intégrée par le discours savant. Notons que ce discours a le vent en poupe y compris chez les professionnels de la santé: par exemple la suppression de la stérilisation des biberons (cf. site Inpes). Il n'est donc pas sans fondements rationnels.

Ces deux discours ont en commun l'idée selon laquelle les progrès, en matière de sécurité sanitaire ne présentent pas que des avantages. Pour Gérard les produits que l'on mange perdent en qualité organoleptiques et pour Cécile ils contribuent à affaiblir l'organisme.

Une idée, relativement proche est exprimée par Séverine (employée, 36 ans) qui pense que certaines directives sont trop contraignantes. *J'ai entendu parler qu'on allait plus manger de choses fumées maintenant, parce que c'est pas hygiénique ou je sais pas quoi, parce que c'est décrété comme malsain ou je sais pas quoi. On va perdre des choses.* Ce que Séverine met en avant, est que sous couvert de sécurité sanitaire, des aliments bons d'un point de vue gustatif et reconnu comme tel depuis des générations vont disparaître. David (fonctionnaire, 41 ans) qui participe à l'entretien va reprendre ce même argument en l'enrichissant d'un élément supplémentaire. *Il y a deux poids, deux mesures. Il faut voir à continuer à éradiquer des maladies mais il faudrait pas exagérer. C'est pas parce que le roquefort est fait avec des moisissures que c'est forcément quelque chose de mauvais. Les gens ils en ont mangé pendant des années et des années et personne je pense en est mort. Il faut pas non plus exagérer. Ils feraient mieux de regarder autre chose à la base. Je prends l'exemple de la centrale nucléaire. Y'a des destructions de tonnes et de tonnes de poissons chaque semaine. Et puis y'a aussi des contaminations, parce que des poissons bizarres y'en a de plus en plus. C'est peut-être un hasard s'il y a de plus en plus de poissons mal formés. Mais s'en est peut-être pas un aussi.*

Tout d'abord David explique que sous prétexte de sécurité sanitaire certaines réglementations peuvent s'avérer exagérées. Il prend l'exemple d'une hypothétique interdiction du roquefort (réminiscence sans doute du débat qui a agité l'Europe autour de la question des fromages au lait

¹⁶³ Françoise Loux (1983).

cru). Pourtant ce fromage qui contient des moisissures n'est pas mauvais pour la santé. Il en veut pour preuve que depuis très longtemps des personnes en consomment et n'ont jamais été malades. Il en réfère à la *tradition*, à un passé quelque peu mythique, aux usages. Il sous-entend que les excès de contrôles sont inutiles que d'autres choses sont autrement dangereuses. La centrale nucléaire détruit des tonnes de poissons et rend les autres *bizarres*. Ces poissons *mutants* représentent certains fantasmes liés au progrès technologique. Ce problème est aux yeux de David plus important, or, prétend t-il, on ne s'en préoccupe pas. Les pouvoirs publics exercent des contrôles draconiens sur des produits anodins et se montrent laxistes sur ce qui selon lui, pose réellement problème.

Gérard tient un raisonnement assez voisin. *On était à deux doigts d'empêcher les fromages au lait cru, hé! Et je peux vous dire que la listéria qu'il y a eu, où ça a été fait? C'est dans les petites maisons fromagères. C'est pas chez Danone ou c'est pas chez machin, vous comprenez. Eux ils s'en foutent! C'est pas le fromage qui les intéresse*». Gérard suggère que les pouvoirs publics et les médias s'attaquent aux faibles, c'est-à-dire aux *petites maisons fromagères*. Les plus faibles sont désignés comme responsables et sacrifiés, alors qu'ils font bien leur travail.

Quant à Marcelle (épicière en milieu rural, 64 ans) la manière dont on produisait les denrées avant, était meilleure et plus saine, par contre, les nouvelles méthodes de production sont néfastes. *Avouez qu'autrefois, on parlait pas de salmonelle, et l'œuf il était au cul de la poule et on l'amenait sur le marché*. Ce qui ici est mis en avant, c'est une valorisation du passé. La façon dont on produisait autrefois était naturelle et ne présentait aucun danger¹⁶⁴. Par opposition à ce modèle d'élevage traditionnel, les nouvelles méthodes de production sont aux yeux de Marcelle néfastes. *Dans les grandes usines d'abattage, c'est là qu'il y a des problèmes. Et pourtant c'est l'hygiène à cent pour cent, un excès d'hygiène est dangereux*. Les excès de contrôles sanitaires sont pour Marcelle inutiles. Sont mises en balance, deux façons de produire: artisanat et tradition d'un côté, industrie et sur-modernité de l'autre. Au-delà du mode de production ce qui semble remis en question, c'est le mode de vie. Cette idée peut être mise en parallèle avec la politique agricole européenne. Marcelle la trouve aberrante et dit *-Vous croyez pas qu'on nous emmerde à vouloir des trucs aux normes, y'a des normes européennes et y'a des normes françaises en plus qui sont plus sévères que les normes européennes, et ça c'est vrai. En plus, vous allez au fin fond de l'Italie... Ils font partie de l'Europe. Vous croyez qu'on va leur demander des vitrines réfrigérées aux Siciliens? Aux Italiens? Aux Grecs? Au fin fond de l'Espagne. Ils ont leurs petites productions, ils vont pas avoir leurs vitrines réfrigérées, ils ont même pas l'électricité pour la brancher. Et on nous emmerde... La France! C'est les Français qui en veulent le plus*.

¹⁶⁴ On peut noter que les faits démentent cette proposition. Il y a eu dans le passé de nombreuses épidémies et maladies liées à l'alimentation. La sécurité sanitaire n'a jamais été aussi grande qu'aujourd'hui.

Marcelle pense qu'en plus d'être inutiles, les normes sont excessivement contraignantes. Les agriculteurs français y sont davantage assujettis que les autres agriculteurs européens. Derrière ce discours on peut voir apparaître la crainte de la dilution dans un espace plus grand: l'Europe, le monde, qui font peur à Marcelle. Elle affiche des idées *anti-européennes* et pense qu'en matière d'alimentation les Français devraient vivre en autarcie. *On est dans un pays, on a de la chance d'avoir des bons produits. On a la chance d'avoir tout ça, notre agriculture, nos prés assez grands, nos bœufs, et on s'emmerde à importer. L'Amérique, tout ça moi j'aime pas, l'Europe non plus. On a de bons produits alors pourquoi on va nous emmerder à manger la merde des autres? Qu'on nous laisse nos racines.*

Là encore les normes européennes trop strictes, étranglent les agriculteurs qui bientôt ne pourront plus produire, de plus les normes françaises sont encore plus sévères. Marcelle se croit trahie par les *politiciens* qu'elle *jetterait, tous à la Garonne*. Ce discours révèle la nostalgie d'un temps mythique où les personnes vivaient en autarcie. Elle estime que c'est dans son pays que l'on produit les meilleures nourritures. Elle n'accepte pas de devoir manger des denrées venues de l'étranger. Pour elle l'enjeu non seulement est économique, mais aussi culturel, l'Europe, la mondialisation symbolisent la perte des *racines*.

Au travers de ces discours, sont mises en balance deux façons de produire. D'un côté la fabrication traditionnelle, de l'autre l'industrie (laitière, nucléaire) qui pose problème. Au-delà du mode de production, c'est un mode de vie qui est remis en question. Tout se passe comme si la *société* actuelle sacrifiait les uns pour aider les autres: la sécurité sanitaire serait le masque derrière lequel se cachent des enjeux politiques et économiques.

3/ La mise en accusation des médias

Enfin il semblerait que les mangeurs ressentent l'information comme particulièrement anxiogène. Les discours des médias leur semblent contradictoires de telle manière qu'il leur semble difficile de se faire une opinion. Facteur aggravant, les personnes ont l'impression que les médias alertent sur le danger, sèment le doute sans pour autant proposer de solutions. Pour Isabelle, *quand on sait rien on n'a pas peur, mais quand on sait un peu, on reste dans le doute, y'a plus de crainte, parce qu'on peut mettre un doute sur tout*». Abreuvées d'informations, qui souvent se contredisent les unes les autres, les personnes sont plongées dans le doute. Nombreux sont ceux qui se trouvent dans un état d'esprit qu'on pourrait résumer par l'adage: trop d'information nuit à l'information. Cécile pense que *c'est un peu flou, on a tellement d'informations qu'on sait plus*. Pour Isabelle ce

constat est doublé d'une interrogation sur les possibilités d'actions. *A force d'en entendre parler, je ne sais plus quoi faire* ».

Ce qui est attendu par nos interlocuteurs, le rôle qu'ils assignent aux médias, c'est de délivrer une information claire, précise, qui les guide dans leur choix et leur décision. Or, pour Xavier au lieu de donner des *repères* ils font du *sensationnalisme*. Au cours de la maladie dite de la vache folle les éleveurs avaient attribué un rôle décisif aux médias dans la propagation de ce que certains d'entre eux nommaient une psychose. Dans la mesure où pour eux le risque est *minime voire inexistant*, ou encore *derrière nous*, les médias *désinforment, amplifient la psychose*. Georges (éleveur bovin, 54 ans) porte une accusation très vive vis-à-vis de la télévision. *La télévision pour moi c'est plus néfaste que la presse. La presse elle, détaille. Y'a des écrits, on lit une fois, on lit deux fois, on essaye de se rassurer en lisant et on comprend. A la télévision où vous voyez des images en passant, on n'a pas pu faire autrement que de mettre des images à faire peur. Et quand on montre des animaux on montre des animaux dans un état pas possible.*

Georges oppose la presse écrite, qui permet la réflexion, à la télévision qui montre des documents choquants. Il est inquiet quant au devenir de sa profession¹⁶⁵ dans ce contexte de crise. Il peut donc grâce à une lecture attentive se *rassurer* et il pense que c'est vrai aussi pour chaque individu. Par contre la télévision par les effets conjugués d'images fugitives et d'une volonté de faire selon son expression *du spectacle* ne permet ni recul, ni réflexion, amplifie l'événement. En focalisant sur des animaux malades, l'exception devient une généralité.

Alain (53 ans), lui-même éleveur, ne partage pas cet avis dans la mesure où il pense que la presse écrite joue le même rôle amplificateur. *Dans la région aquitaine on a eu un seul cas. On a vu dans la presse, un cas de vache folle dans les Landes. Le lundi on a annoncé qu'il y avait effectivement un cas de vache folle. Trois jours après on annonçait que l'abattage total du troupeau avait été fait. Ils l'ont annoncé trois fois. Les gars qui connaissent, on sait que c'était annoncé trois fois mais ceux qui lisent les journaux ont cru qu'il y en avait trois (cas) finalement.*

Dans une telle perspective les médias sont vus comme mus par une quête de sensationnalisme. Par ailleurs, transparait l'idée qu'ils font mal leur travail. Cette idée est particulièrement vivace chez les éleveurs qui leur attribuent un rôle décisif dans la crise qu'a suscité cette maladie.

Georges a recours, pour expliquer son point de vue sur la télévision à une expérience personnelle. En effet, quelques mois avant notre visite une équipe de télévision avait réalisé un reportage sur son exploitation. *Les médias vous savez, ils sont venus ici, mais ils cherchent l'extraordinaire, vous pouvez leur montrer le travail que vous faites, et bé!... S'ils voient (c'était pas le cas) une vache qui boite, et bé, c'est celle là qu'ils vont filmer.* Il apparaît dans cet exposé que Georges

¹⁶⁵ Il est aussi, des éleveurs rencontrés, le seul à avoir exprimé, de façon implicite, des craintes quant à une propagation de l'épizootie.

établit une comparaison entre lui-même qui fait bien son travail, et la télévision qui le fait mal. Il met aussi l'accent sur le manque d'objectivité des médias qui ne mettent en avant que les points négatifs, sans tenir compte *du travail que vous faites*. Le procédé utilisé pour la démonstration est par ailleurs étonnant. Tout d'abord Georges part d'une anecdote vécue: une visite de la télévision puis, il imagine que si une vache avait boité, c'est celle-là même qui aurait été filmée. En fait, la première partie vraie, est là pour crédibiliser la seconde qui est une illustration inventée. De même qu'on peut comprendre cette explication comme une stratégie qui vise à convaincre, on peut aussi voir le manque total de crédit accordé aux médias. Plus tard, Georges précisera. *La liberté des médias, c'est très bien, mais il faudrait pas exagérer.*

L'idée selon laquelle il faudrait une intervention politique pour empêcher les médias de propager des idées fausses est souvent revenue.

Le jour où nous avons pris rendez-vous par téléphone avec Gérard, et lui avoir exposé notre sujet d'enquête, il répondit du tac au tac – *La vache folle, c'est surtout une maladie qui existe dans les médias*. Ce qui est sous-entendu dans cette réplique et par la suite lors de l'entretien qui suivra est : que cette maladie, posée comme problème, a été *inventée* par les médias. Par la suite il nous montrera, documents à l'appui que tout ce qui a été annoncé s'est ensuite avéré faux – *Ils avaient annoncé un pic pour les années 2000-2001, on va voir, ça va s'estomper tout seul.*

Alain émet une autre hypothèse: si les médias s'acharnent sur les producteurs de viande c'est parce que ces derniers ne disposent pas de moyens de pression. *Les journalistes n'ont jamais dévié sur le fait que la vache folle pouvait se transmettre au lait. Elle ne se transmet pas. Mais ça n'empêche pas qu'il y aurait pu avoir des journalistes qui le disent ou qui l'écrivent. Alors il faut savoir que le budget de communication des produits laitiers est dix fois supérieure à celui de la viande. Moi qui suis producteur de lait et producteur de viande, je m'amusais à regarder un jour ce que je dois payer en taxe interprofessionnelle (...) disons trois ou quatre fois plus de taxes interprofessionnelles sur le lait que je n'en paye sur la viande. Bon, je sais pas si tu regardes un peu la télé, on voit souvent des publicités de produits laitiers, des marques avec des gros groupes, c'est vrai qu'ils représentent un pouvoir. S'ils enlèvent la publicité quelque part, les médias ça les intéressent pas trop.*

Ce qui est suggéré ici, c'est que les producteurs de viande bovine ne disposent pas de moyens de pression financiers. A l'opposé, les industriels laitiers pourraient retirer aux médias qui s'attaqueraient à eux leur publicité, les privant ainsi d'un revenu important. Les médias, toujours en quête de boucs émissaires (ceci transparaît dans le reste de l'entretien) s'acharnent sur les producteurs de viande, les désignant comme responsables. Les médias sont perçus comme un

pouvoir qui s'attaque aux faibles plutôt qu'aux forts. Pour certains consommateurs en revanche, les médias ne font pas leur travail mais cela pour des raisons radicalement différentes. Pour Bertrand (inspecteur des marchés à Bordeaux) les médias sont inféodés au *système* (politique, économique), ils cachent l'étendue du problème. *En France, contrairement aux Etats-Unis les médias sont muselés par le système en place. Ils racontent ce qu'on leur dit de raconter et quand ils racontent, ils racontent mal, font du spectacle, et de l'autre ils essayent de nous endormir en disant qu'il n'y a pas de risque: le pire reste à venir.*

Il transparaît donc dans les discours comme dans les faits, que les médias ont tendance à amplifier le problème en le mettant en scène, à créer un effet de panique. Ils créent selon l'expression de Paul Rozin un effet de *distorsion de la mémoire* (1998, p. 138). En effet, quand des personnes se trouvent face à un choix qui implique un risque, elles se fient à leur mémoire, aux souvenirs d'informations reçues. Or, une image télévisée s'imprime plus facilement dans l'esprit qu'un chiffre ou une évaluation statistique. Par ailleurs, un événement inhabituel, par exemple la vache lâchée par la grue, s'imprime également facilement dans la mémoire.

II - Alimentation, santé et naturel: Portrait de Cathy - entre conversion et continuité

Nous allons à présent dresser le portrait d'une mangeuse qui nous semble particulièrement significatif. Cathy (38 ans, 4 enfants) est visiteuse médicale pour un laboratoire qui propose de la «supplémentassions alimentaire» terme qu'elle préfère à celui de «complément alimentaire» car selon elle: *compléments alimentaires j'entends plutôt, soins des ongles et cheveux, pour pousser le bronzage au niveau du soleil et tout ça, c'est pour améliorer la vie mais ça n'a pas un côté foncièrement vital. C'est-à-dire que... on peut remédier, ça permet en fait de compléter tout ce dont le corps, et les cellules ont besoin pour fonctionner et qu'on ne peut fondamentalement plus trouver dans l'alimentation, parce que, en majeure partie (...) l'appauvrissement des sols qui est quand en même reconnu.*

On le voit ici, la politique du laboratoire (à laquelle Cathy adhère) consiste à se positionner, nous y reviendrons ultérieurement, contre la médecine «institutionnelle» et ses modes d'intervention sur la santé qu'elle nomme allopathie (le terme bien qu'officiellement référencé n'est pas utilisé par ceux qui la pratiquent, on peut y voir deux interprétations: ils se situent dans une perspective de domination qui fait que ce type de médecine se confond avec la «Médecine» et se passe donc parfaitement de qualificatif ou que les médecines minoritaires se définissent contre et lui accolent ce qualificatif déqualificatif, par opposition à l'homéopathie et aux autres médecines dites douces.

Notons que pour les médecins qui les pratiquent, si certains le font pour des raisons réellement motivées par l'éthique (ou l'idéologie) nombreux également¹⁶⁶ sont ceux qui pour palier au manque de débouchés croissant au sein de la profession pratiquent ce type de spécialisation en niche (l'économie verte est en pleine expansion) en innovant dans le sens schumpétérien du terme. Il en va de même pour les laboratoires.

La position du laboratoire consiste aussi à s'opposer aux futilités par trop «cosmétiques» de certains laboratoires de compléments alimentaires d'où la distinction opérée par Cathy entre «suppléments» et «compléments».

Cathy se réfère dans son argumentation essentiellement à la méthode du docteur Kousmine , cette méthode à la fois marginale (médecine holistique prenant l'homme dans son entier et dans son rapport à l'environnement) et savante (théorisée par un chercheur «labellisé comme tel», pratiquée par du personnel médical diplômé) à laquelle elle n'aura de cesse de chercher à nous convertir (notamment en prêtant des livres et en proposant d'assister et d'intervenir dans des séminaires de formation aux visiteurs médicaux, ce que nous avons fait et qui s'est avéré fort instructif).

Mais avant de revenir sur la façon dont Cathy envisage l'alimentation dans ses rapports au corps et à la santé peut-être faut-il revenir sur sa trajectoire personnelle qui pour sembler éclatée par certains aspects n'en reste pas moins cohérente.

Elle est issue d'une famille plutôt aisée mais non-conformiste (mère professeur d'allemand, père psychanalyste) Ses parents divorcent vers sa douzième année. Elle est deuxième d'une fratrie de trois. Très tôt elle a quitté le cocon familial pour s'insérer dans divers mouvements alternatifs (teuffeurs, squatters) puis a tenté dans la première moitié des années quatre-vingt-dix, une expérience communautaire (une dizaine de personnes partagent un arial dans les landes girondines, mais où chacun avait des activités professionnelles séparées: Cathy par exemple s'occupait d'un centre de vacances et de loisirs sur la commune). C'est à cette époque que nous nous sommes connus et avons tissé des liens amicaux. Nous sommes restés en contact tout au long des deux années de vie de la communauté, puis nous nous sommes perdus de vue chacun vacant à ses occupations¹⁶⁷.

¹⁶⁶ D'après diverses discussions que j'ai pu avoir avec des praticiens ainsi le Dr C qui pratique l'acupuncture et la naturopathie: *j'y ai toujours cru, au début on était une poignée et on nous regardait comme des bêtes curieuses, mais depuis y'a plein (de médecins) qui ont flairé le bon filon (...) et puis maintenant coté généraliste c'est saturé: si tu veux pas aller te perdre en Auvergne et bien la nutrition, les médecines douces, c'est un débouché possible.*

¹⁶⁷ J'ai renoué le contact alors que je travaillais pour ma de la thèse vers 2005 sur les conseils d'un ami qui avait partagé avec elle cette expérience et était toujours en contact avec nous deux

Selon les dires de Cathy, (mais confirmés par nos souvenirs), il y a, à la fois rupture (avec l'expérience de l'airial) et continuité dans son mode de vie: continuité par sa pente écologique mais rupture car en intégrant le laboratoire de très fortes préoccupations de santé se sont faites sentir (alimentation «saine», et surveiller son corps) ainsi qu'une volonté de stabilité professionnelle (elle développe parfois une argumentation très «exécutive woman») pour «faire bouillir la marmite» (pour elle et ses quatre enfants). Pendant longtemps elle s'est adonnée aux délices des excès d'alcool, du chanvre indien (sous toutes ses formes, space cake, infusion, cigarette - *ceci dit c'est naturel*) et avait un goût immodéré pour la cuisine du terroir et les plats qui tiennent au corps. A l'époque c'était souvent elle qui cuisinait pour la communauté et qu'elle régalaient de plats roboratifs à base de porc, de canards gras, de pommes de terre, (aligot, farçous - elle est native de l'Aveyron), de cassoulets, et autres nourritures «fines».

Quinze ans plus tard elle porte également un regard très critique sur la société de consommation et ses excès, tout, en y participant de part son métier. Elle semble très bien assumer cette contradiction. Elle a l'impression (y croit-elle vraiment ou cherche-t-elle à rationaliser et légitimer après coup sa pratique?) que les suppléments qu'elle propose sont des palliatifs indispensables (ou en tout cas très utiles) pour suppléer les carences de l'alimentation quotidienne et des méfaits de l'industrie alimentaire.

L'entretien que nous avons avec elle montre son positionnement idéologique mais elle parle peu de ses pratiques. Cependant par l'observation participante il a été possible de les mettre en vis-à-vis et aussi de confirmer qu'il y a congruence.

Nous reconstruisons la théorie qu'elle s'est «bricolée» (à partir de son expérience, de ses lectures et des argumentaires proposés par le marketing de l'entreprise) pour expliquer l'état de «décadence» alimentaire et les risques qui en découlent.

1/ Transmission familiale et continuité

Elle se positionne dans un contexte de transmission familiale, la volonté de s'inscrire dans la continuité avec sa mère et paradoxalement, sans probablement se rendre compte de la portée politique de ses dires, reprend à son compte l'argument sempiternel du travail des femmes qui leur laisse peu de temps pour s'occuper de l'alimentation. *Dans les générations précédentes, disons que les femmes travaillaient moins, elles étaient plus à la maison et elles étaient plus soucieuses d'apporter un menu équilibré pour les enfants et puis pour l'homme qui travaillait, quoi!. Disons que tout le monde est logé à la même enseigne. C'est-à-dire que les femmes et les hommes travaillent, ont des horaires pas forcément plus flexibles du côté des femmes.*

Un tel argumentaire fait écho à son vécu quotidien. Il sous-entend qu'une alimentation «naturelle» est faite par les femmes dont la place «naturelle» est au foyer. Il est possible aussi qu'il tienne en partie au fait qu'elle assume seule la charge de ses quatre enfants et un emploi du temps chargé (elle est visiteuse pour l'ensemble de la région aquitaine, habite le Pays basque et elle est amenée à faire des déplacements réguliers sur Bordeaux).

Fait assez significatif, son discours balance en permanence entre la distance du «spécialiste» (discours englobant et généralisant) et le discours individualisé. ... *Même si c'est souvent la femme qui est à l'initiative de la liste des courses parce qu'elle va plus penser le repas que l'homme. On va s'alimenter, quand on va aller faire les courses, c'est toujours aller vite, on va pas forcément prendre le temps de regarder les rayons, de voir la qualité des produits qu'on va acheter. Sans parler de faire un calcul des coûts, également. Euh! Voilà!. Donc, notamment ce qui marque pour moi les générations précédentes, c'est le vite fait, le tout prêt, avec tous les conservateurs que ça peut contenir. C'est-à-dire que c'est plus facile de fait, d'ouvrir un paquet de surgelé, d'ouvrir une boîte de conserve, quitte à faire un repas mélangé.*

Pourtant, et selon elle, l'alimentation étant une chose importante (pour la santé) il est nécessaire d'y passer du temps. La preuve elle trouve, bien que *surbookée* du temps à y consacrer

Quand on observe dans les magasins, qui va plus se tourner vers les (produits bruts) ... majoritairement je veux dire. Il paraît que les femmes de trente ans ne le font pas. Là y a un retour justement par rapport à ça. Mais... euh!... C'est plus les personnes âgées qui vont prendre le temps d'écosser des haricots, des petits pois et de les faire cuire, après, qui vont servir de préparation à la base d'un menu, plutôt que des femmes de trente ans qui vont trouver plus vite fait d'ouvrir deux boîtes de conserve d'haricots verts, sachant que là c'est évidemment chargé en conservateurs, que c'est pas forcément bon pour l'organisme mais qui parallèlement n'apporte aucune valeur nutritionnelle à l'organisme, quoi!

Alors qu'elle se positionne comme féministe il y a dans son discours une absence totale de remise en cause des rôles de genre. Ses critiques allant davantage vers les femmes que vers les hommes qui ne cuisinent pas ou n'aident pas aux tâches ménagères

Sa façon de contrecarrer le risque consiste à faire elle-même: elle écosse les petits pois et les haricots. Par certains aspects elle a un petit côté moraliste à l'instar de ces «alcooliques repentis» faisant la leçon aux autres sous prétexte qu'ils s'en sont sortis et qu'ils souhaitent faire profiter de leur expérience. Cependant, même si sa nourriture n'était pas forcément équilibrée ou bio elle a toujours aimé cuisiner. Prendre du temps pour la cuisine n'est donc pas pour elle une charge ou du moins c'est une charge librement consentie.

L'équilibre alimentaire était déjà un souci chez sa mère. D'une certaine manière (il semble que le virage nutritionnel se soit amorcé à la naissance de son premier enfant, conforté à la naissance du second et entériné au moment de son embauche dans le laboratoire) elle se tourne vers un modèle qu'elle a expérimenté au quotidien jusqu'à sa dix-neuvième année.

Elle cherche la continuité en rattachant sa façon de penser à son enfance et à la façon de faire de sa mère et n'évoque pas du tout son passé *destroy*; en même temps elle a toujours beaucoup cuisiné donc il y a quand même continuité.

Son rapport à sa mère empreint d'affectivité ressemble à un rapport à « mère nature ». *Ma mère nous a pas mal fait réfléchir. Le matin, on a toujours eu du miel, le matin on avait des céréales, on avait du pollen, des choses comme ça, depuis toujours. Après on avait du pain, de la confiture, du pain, du beurre, des choses comme ça, quoi. (...) Mais on avait un certain choix qui faisait qu'elle était à l'écoute de ce dont notre corps avait besoin. Et c'est là où l'on peut rejoindre peut-être avec une petite partie l'instinctothérapie, quoi. C'est-à-dire se tourner vers l'aliment dont on a le plus besoin. Y en a, l'instinctothérapie par exemple, leur corps a besoin de lentilles et bien ils vont manger des lentilles à tous les repas pendant quinze jours. Alors là on peut dire, c'est pas équilibré. C'est une façon de voir. Par contre, c'est ce qui va correspondre au corps puisque le corps a envie de ça. Et puis après ils vont pas manger de lentilles pendant huit mois, et ils vont le remplacer par autre chose. C'est entre parenthèse que je voudrais préciser par rapport à ça, c'est aussi l'intérêt d'initier mes filles à faire le marché avec moi. C'est pour ça que j'aime bien les prendre avec moi, et qu'elles y prennent goût aussi, c'est qu'on part pas au marché avec un menu de ce qu'on va manger. Pas tout le temps. Très rarement d'ailleurs. Nous notons sa forte volonté de transmettre ces préceptes à ses quatre filles*

Ma mère, elle a toujours été très ouverte à la consommation des fruits, des légumes crus et cuits. C'est-à-dire qu'elle en a toujours consommé énormément. Elle a souvent pris le temps, même si elle cuisinait du surgelé d'avoir des légumes frais à la maison. Donc, y avait toujours des légumes frais qui étaient majoritaires dans un menu. Quand je dis légumes ça peut être aussi du poisson frais plutôt que du poisson surgelé qui arrive de Thaïlande ou des choses comme ça, et par contre la différence c'est qu'elle va penser des produits types yaourt, lait, je sais pas... chocolat en poudre, des choses comme ça. Y a quelques années quand on était plus jeune elle pensait acheter du Van Houten en chocolat autant maintenant elle achète Tonimalt, Nesquik, Nestlé, Poulain, des choses comme ça. A la question sur la différence entre ces produits Cathy répond: Différence? c'est que ce n'est plus du cacao pur et non sucré. C'est plus encore une fois une préparation toute faite.

Il est possible de mettre en relation l'aspect réformiste et le lien à l'Allemagne (où ce courant est très fort) par sa mère

La différence entre la nourriture que prépare Cathy et sa mère tient surtout dans les quantités de viandes utilisées. Lors du premier entretien, son frère cadet vivait encore chez sa mère, était un grand sportif et travaillait dans le bâtiment comme tailleur de pierres: *Elle va cuisiner de la viande le soir parce qu'elle part du principe qu'avec le métier qu'il fait, il a besoin de manger, donc du fait qu'il a un métier difficile, physique, qu'il a besoin de manger... Par contre de là à ce qu'il est besoin forcément de viande midi et soir systématiquement, c'est pas forcément...*

L'homéopathie est une pratique familiale: *J'ai toujours été soignée par homéopathie, c'est-à-dire plutôt une approche médecine douce et ensuite au niveau de l'alimentaire, comme je disais tout à l'heure j'avais une mère qui pouvait se passer de viande mais qui ne pouvait pas se passer de légumes. Même si elle nous achetait de la viande quand on était petit et qu'on a pas manqué de viande ni de laitage étant petits... Après quand le pédiatre me disait, bon on ne sait pas exactement sur quoi elles sont allergiques il faudrait peut-être, suite à certaines études sur le lait de vache, il faudrait peut-être supprimer le lait, essayer de supprimer... On donne pas de médicament pour contrer.- Essayez de supprimer et après on voit.*

Et après on se revoyait un mois ou deux plus tard et on faisait le point et je disais - effectivement y a une certaine amélioration.

2/ Manger sain c'est manger bio: culpabilité et réparation

Cathy trouve qu'actuellement la nourriture n'est pas sûre car gorgée de pesticides et autres additifs nocifs pour la santé. Se nourrir de façon *saine* coûte assez cher et n'est pas à la portée de toutes les bourses, à moins qu'on veuille bien se donner la peine de chercher les bons endroits. Son discours balance encore entre excuse de celui qui ne se nourrit pas sainement puis dénégaration par son propre exemple. Il s'agit à la fois de désigner un coupable, on se nourrit mal car on ne fait pas d'effort, et de se valoriser: *moi je ne suis ni dupe ni inféodée au système.*

Moi j'essaye de trouver des aliments pas forcément avec un coût très élevé. Comme je dis souvent il suffit parfois simplement de changer de magasin et non de se dire qu'on ne peut plus rien manger parce que tout est mauvais aujourd'hui. Simplement de changer de magasin pour essayer de trouver des choses, types magasins bio, ou Biocoop pour trouver des aliments types les lentilles corail, des choses comme ça ou la quinoa qu'on trouve maintenant dans certaines grandes surfaces mais qu'on trouvait pas jusqu'à y a peu de temps. Le soir on a pas forcément besoin de viande, par contre on a besoin de protéine et là il vaut mieux se tourner vers des protéines

végétales. Par exemple, si on prend le riz, qu'on fait riz et lentilles, y a des gens qui vont avoir l'impression d'avoir deux féculents dans le même repas, or quand on y réfléchit, c'est une céréale et une légumineuse qui va faire qu'au niveau de l'organisme c'est synthétisé comme une protéine.

Il semble que Cathy soit moins obsédée ou concernée par la santé que par la norme, il y a chez elle l'obsession du correct même si ce correct se retrouve dans l'alternatif c'est-à-dire comme dans un combat d'avant garde. On retrouve ici la militante qu'elle fut et dit toujours être.

L'idée de «correction» (dans le sens de rectifier, de règle, son côté moraliste d'ancienne fumeuse de marijuana, buveuse, etc.) est peut-être ce qui la caractérise le mieux; elle se rattrape le soir de ses excès du midi comme elle se rattrape maintenant d'une vie d'excès dans sa jeunesse.

On retrouve également toute l'idéologie du «temps» qu'on donne à cet «acte» qu'est la cuisine, notamment avec la mythification du passé idéalisé. Il y a aussi une contradiction entre l'idée que les vieux incarneraient le «sauveur», détenteurs de pratiques «ancestrales», gardiens d'un «savoir immémorial» de la cuisine car ils auraient du temps pour *écosser les petits pois*. Pourtant sa mère achète du «mauvais» chocolat maintenant qu'elle est *vieille* (relâchement des normes?).

Son discours sur la mauvaise alimentation est chargé d'images qui frappent, et qui visent à frapper, inspiré en parti par le discours qu'elle sert aux médecins lors des visites médicales (nous l'avons suivi dans quelques visites étant-présenté comme stagiaire).

C'est ce qui va faire que ça va faire parti des déchets de l'organisme, qui vont encrasser l'organisme et encrasser le foie. Vu que du coup, le foie c'est un petit peu une poubelle, c'est un petit peu un... enfin une poubelle? Tout passe par le foie. Ils disent: Le matin quand je me réveille, je n'ai pas faim parce J'ai mangé trop lourd le soir. C'est-à-dire, la digestion de la veille n'a pas complètement fonctionnée. Alors ça peut se passer une fois en passant quand on est invité, etc. mais des gens qui mangent comme ça depuis des années, c'est là où on va voir apparaître des troubles, type arthrose, type trouble articulaire, du mal à se lever le matin, une mauvaise digestion, des flatulences, une mauvaise haleine et après à fortiori une baisse de la vision, etc. etc. En fait ce qui se passe c'est que là, on a deux flores. La flore de putréfaction qui se trouve en bas à gauche de l'intestin, c'est la flore qui digère les protéines et la flore de droite c'est la flore de fermentation qui digère les fibres, les fruits, les légumes, les céréales etc. Et donc quand y a trop d'excès en fait, d'acide arachidonique c'est-à-dire de viande il va y avoir la flore de putréfaction qui se trouve au niveau gauche qui va gagner sur la flore de fermentation et c'est ce qui va donner justement la putréfaction, à savoir, la mauvaise halène le matin, la langue blanche, l'halène chargée, les migraines, etc. etc. Voilà, en fait c'est qu'au niveau de l'organisme le corps n'a pas pu éliminer les toxines pour se régénérer.

Selon elle une consommation de viande est plutôt positive à condition de ne pas en abuser. Il s'agit donc de trouver un certain équilibre, un certain juste milieu. *Une viande blanche, une viande rouge, une volaille une fois par semaine et tout le reste, du poisson. Puisqu'en fait ça respecte, encore une fois on rejoint certaines théories chinoises ou autres, ça respecte la journée. Le jour on est réveillé, on est actif et la nuit on doit jeûner, on est au repos, pour justement laisser la place, à chaque organe de faire son travail d'élimination.*

Elle s'approvisionne en grandes surfaces, marchés locaux, en Biocoop et magasins bio indépendants

Le bio: elle y voit une solution à la prévention du risque. Elle passe de considérations de santé à des considérations environnementales. *Ce que je pense du bio? C'est que... c'est... c'est difficile, à mon avis... C'est bien, à mon avis... Le bio est, prend toute sa valeur, c'est-à-dire... le bio, théoriquement, on dit pas de pesticide, pas d'insecticide, pas de choses qui viennent nuire à la pousse d'un légume ou d'un fruit, voilà! Après par exemple on va trouver des choses dans Biocoop ou des magasins bio, qu'on va trouver dans tous les Biocoop de France et de Navarre...*

Elle établit une critique du bio en calquant son argumentaire sur celui de la critique qu'elle fait de l'agrobusiness. En effet, selon elle le problème principal est la mainmise sur le bio par l'industrie et des grands groupes qui se l'approprient. En même temps Cathy ne se rend pas compte (ou en tout cas ne formule pas) qu'elle travaille pour un de ces groupes. *Et à partir de là je me dis -. Dès qu'il y a surproduction d'un produit, style type emballage, je citerai pas la marque. Je peux le citer mais tu peux ne pas le mettre. C'est «Soy» par exemple. Même si Soy c'est quelque chose de très, très vérifié et ben en discutant avec ceux qui tiennent les Biocoop, y'en a certains qui vont dire – Mais ben si, c'est certifié bio donc, mais si, c'est du bio, on peut y aller tranquille. D'autres vont me dire, il vaut mieux avoir plusieurs fournisseurs, petits, indépendants qui ne font pas de surproduction, où là y a une grande transparence plutôt que de se retrouver dans une entreprise style, type Danone mais labellisé bio qui va faire quand même de la surproduction et qui au bout du compte on vérif... pas... sachant que, quand on parle de bio, le bio, en fait est un label de certification de la transformation d'un produit. Bien sur il faut que théoriquement, il faut que ce soit bio, mais si à la base la matière première même bio, est pas d'une extrême grande qualité, même si on applique les procédés de fabrication bio, à l'arrivée on aura pas forcément une céréale d'excellente qualité.*

Le bio acheté en GMS lui semble moins sécuritaire que celui acheté chez un petit producteur.

Par exemple, je te donne l'exemple des huiles, parce que c'est l'exemple le plus probant. Si! Je vais pouvoir acheter par exemple du bio en passant... parce que si je veux faire un plat avec des

lentilles corail et que j'en trouve dans un magasin bio, style Leclerc AB ou Champion AB, je vais le prendre. Une huile est stockée sur des palettes, donc dans des hangars en attendant d'être livrée dans des grands magasins et qui peut rester, je parle de l'huile d'olive, aussi, et qui peut rester des mois, enfin, des semaines, à la lumière, aux néons, enfin à diverses agressions, puisqu'il ne fait pas forcément une température relativement fraîche dans le rayon des huiles, même si y a le sigle AB. C'est une huile raffinée

Il s'agit là d'une critique implicite du système de distribution alimentaire et de la confusion entretenue via les informations contenues sur les étiquettes. Pourtant elle n'a pas vraiment une conscience politique car quand elle parle de l'huile au supermarché, elle ne l'évoque que par rapport aux qualités de l'huile et non par rapport au type de production qu'induit le fait d'avoir cette huile au supermarché. Elle reste sur la thématique santé sans pour autant remettre en question les asymétries de pouvoir entre firmes multinationales et micro production, ni du reste les rapports asymétriques nord/sud dans le domaine de l'industrie agroalimentaire. Il est possible aussi que du stockage à l'approvisionnement elle y voit des problèmes en temps et en condition (chaleur, froid, lumières etc.) qui dégradent le produit, alors qu'en petite distribution on le ménage.

Cependant elle accorde sa confiance aux petits producteurs dont la proximité apparaît comme un gage de qualité. En fait c'est l'interrelation qui est source de confiance.

Comparée à d'autres qui vont pas faire du bio, parce qu'y a pas la certification AB mais qui sont en plus petites quantités, qui sont indépendants... je veux parler par exemple de fermiers qui font, je sais pas moi, qui vont faire par exemple quatre-vingt poulets au mois, bio, mais ils auront pas la certification parce que déjà ils n'auront pas les moyens de se payer la certification bio or, ils font bien du bio parce qu'eux-mêmes ils ont une prise de conscience et ils y font attention.

Elle doit en permanence négocier entre obligations professionnelles, convictions et pratiques Mais de part son travail elle est amenée à manger souvent à l'extérieur. Dans une telle perspective plusieurs cas de figure peuvent se présenter: elle peut avoir préparé «la gamelle» la veille ou acheter à manger sur place (dans un Biocoop s'il y en a dans le secteur) sinon elle fait avec les moyens du bord, mais parfois mange au restaurant avec un «Client»

Quand j'invite un thérapeute, donc au resto ou un médecin, donc, suivant le thérapeute ou le médecin, c'est lui qui va choisir, c'est lui qui aura réservé, donc elle adaptera son repas en équilibrant le soir, en fait au restaurant qu'il aura choisi, au risque de manger de la viande, de l'autruche, etc.... mais c'est le midi, donc c'est pas vraiment gênant. Ça veut dire que le soir je fais attention à manger plus léger.

Elle bannit le fromage au lait de vache s'inscrivant ainsi dans un courant actuel «sans lactose» s'opposant à l'interprofessionnelle du lait communicant sur les besoins en calcium. Il y a aussi le doute posé sur le fait que les vaches reçoivent pléthore d'antibiotiques

Je bannis. Pourquoi? Parce que dans le lait de vache, comme je dis - c'est une blancheur trompeuse. C'est-à-dire que, il n'y a plus rien, si ce n'est le nom qui soit bon pour la santé. Le blanc pur devient suspect (homologie au pain blanc/pain bis, sucre blanc/sucre roux). Pour que les vaches soit productives, les veaux, on va leurs injecte des vaccins, on va leurs injecter des hormones, qu'ils grandissent plus vite. On va injecter des hormones, aux vaches pour quelles grossissent plus vite et qu'elles soient encore plus productives.

Elle adopte des points de vue différents qui l'amènent à de nouvelles classifications et représentations de l'aliment.

3/ Mainmise de l'industrie sur l'alimentation

Elle éprouve une grande méfiance vis-à-vis de l'information classique qui selon elle est une forme de propagande (cf. Serge Moscovici, 1976) orchestrée par l'industrie agroalimentaire.

Les produits miracles proposés par l'agrobusiness ont surtout des effets négatifs sur la santé. *Mais pourquoi le taux de diabète ne baisse pas? Bé, ils sont revenus à la source. Ils ont carrément analysé les comprimés de Canderel, et il s'est avéré que dans le Canderel on trouve quatre-vingt pour cent de glucose, donc de sucre* Il y a une volonté selon elle à la fois de créer de l'angoisse et de proposer des solutions qui ne guérissent pas. *Pour provoquer des malaises et des obèses de manière à que, à fortiori ils se sentent suffisamment mal dans leur peau, parce que, on les empêche de penser par eux-mêmes, qui fait que, en dernier recours, étant mal dans leur peau. Certains, contactent un psy, d'autres contactent pas un psy mais vont commencer par la nutri quitte à venir au psy dans un deuxième temps, etc. Donc ce qui veut dire que ça fait fonctionner aussi le monde pharmaceutique.*

Désinformation

Tout suggère une volonté de désinformation de la part des grands groupes: *ce qui traduit quelque part, c'est que les gens ne savent plus qui croire, où aller. Il arrive plus (à faire le tri) entre info et intox. Ils ont consciences qu'ils alimentent d'une manière ou d'une autre des gros manitous, je sais pas comment dire autrement. Ils vont essayer de consommer certains produits dans*

l'espérance que ça touche le plus à leur conviction sans jamais avoir la certitude de faire vraiment bien.

En outre selon elle (ce qui n'est pas forcément faux) *ils commandent des études de santé induisant des conclusions en leur faveur, ainsi ils favorisent une mauvaise information.* Elle reprend le discours normé posé par les antisystèmes. Les grands groupes industriels commandent des études biaisées et/ou dont ils faussent les résultats. Ils interprètent en leur faveur. *Les grands groupes, type Danone, Nestlé et j'en passe, les médecins qui sont à la tête de la diététique et de la conception de ces aliments soit disant bons pour la santé, qui sont cotés en bourse et qui s'en mettent plein les fouilles sont aussi les gens qui sont à l'initiative des études en faveur des laboratoires, de l'institut Pasteur donc du coup ils se rincent deux fois. Quand je dis qu'elles sont pas... Y a des bases vraies... Tout n'est pas que du virtuel et de la pure invention... Simplement le discours tend à tirer, justement à empêcher les gens de penser par eux-mêmes pour mieux les diriger, et ça se fait sur du long terme.* Elle accuse donc les laboratoires d'expertise d'être inféodés à l'industrie agroalimentaire. Elle estime également que la recherche publique n'est pas neutre car à la solde des puissants (elle cite l'exemple des champs d'OGM de l'INRA).

Y a beaucoup de laboratoire, par contre ça se dit pas, que dans les revues scientifiques internes, qui fusionnent en grands groupes dont la tête se situe aux Etats-Unis. Elle en arrive à voir une collusion entre les politiques et l'industrie agroalimentaire. Cathy s'inscrit dans une logique d'anti-vaccinations. Au cours de l'affaire de la grippe A, elle a fait circuler des tracs expliquant que si on se faisait vacciner on risquait d'attraper la maladie et que le remue-ménage fait par le ministère de la santé autour de cette grippe n'avait pour objectif que d'écouler des stocks de vaccins pour permettre aux laboratoires fabricants *de se rincer.*

Elle fait donc surtout confiance aux laboratoires privés versés dans la médecine *alternative* tel que celui où elle travaille. La confiance vient donc de *l'alternatif* qui propose des solutions différentes (mais au final au moins aussi normées).

Une américanisation des mœurs alimentaires

Cathy pointe les risques de ce que le politologue Paul Ariès (1997) nomme la *Macdonalisation du monde* socio-économique où les firmes de l'alimentaire manipulent les mangeurs. Elle met aussi en cause la société qui crée des obèses mettant cet état de fait en lien avec les modes d'alimentation américaine. *On a créé des hamburgers, on a créé des obèses, pour aussi faire travailler les diététiciens, derrière, pour que les gens remédient à ça, quoi!. On a laissé se développer en fait tout un circuit de malbouffe sous prétexte que les gens n'ont pas beaucoup de*

temps pour manger et qu'il faut se remplirrrr et non pas se nourrirrrr... . Ce dire qu'effectivement on a bien mangé.

L'arrivée de chaînes de restauration rapide, crée selon elle des besoins chez les mangeurs en rendant pratique la pause déjeuner mais aussi en créant des addictions grâce à des ingrédients cachés. *Mais à la fois donc à plus grande échelle on va implanter des restaurants comme ça. Ça va créer à fortiori des obèses, puisque dedans y a tellement de choses, de liants et de sels, cachés qui fond que, au niveau gustatif... et donc le message envoyé au cerveau, c'est - C'est bon, j'en ai envie, j'ai envie d'y revenir.* Cela ne va pas sans effets pervers (sur la santé) tel l'apparition des maladies de société liées à ces gammes de produits susceptibles d'avoir des effets néfastes sur la santé.

Il y a selon elle un intérêt de la part des grands laboratoires pour qu'on ne croie pas ce qui est fait par les laboratoires alternatifs, *donc donner l'impression que se sont des charlots* et continuer à assurer leurs revenus.

Pour résumer, Cathy a bien intégré la pensée dominante correspondant à sa profession. Notons qu'il s'agit d'un métier où une adhésion est nécessaire pour l'exercer (soit déjà avant, soit rétrospectivement par une rationalisation du vécu) à l'instar des métiers de l'environnement qui au début étaient constitués de militants associatifs qui se professionnalisaient alors que maintenant il y existe des filières spécifiques. Cathy se trouve un peu dans ce cadre, en ce sens, elle est militante. Son assiette correspond à son discours sur l'alimentation et son alimentation est un reflet de son positionnement au monde. Son parcours pose la question de savoir comment une vision du monde (ou un engagement au monde, marqué par le souci du collectif, de changer les données sociales qu'elle a expérimenté un moment par un mode de vie) à un moment est recyclé par le «nouvel esprit du capitalisme». Elle exprime maintenant par sa profession et le contenu de son assiette. Elle a eu une évolution logique car dans ce type de milieu alternatif il peut y avoir une sorte d'alimentation «conforme»? En même temps elle n'est pas vraiment le type du consommateur/mangeur politique. Elle est plus un mangeur idéologiquement conforme que «consommateur politique». Elle a du reste fait circuler de nombreux *mail* (par exemple soutien au film «Nos enfants nous en voudront»). Elle épouse tous les combats de réforme alimentaire de son époque.

III – Une peur alimentaire dans l’imaginaire contemporain: l’exemple de la vache folle

La crise dite de la vache folle fournit un exemple de la façon dont au-delà des risques réels et avérés peut se répandre une peur où la dimension symbolique a joué un rôle majeur. Nous allons tenter de montrer comment.

L’Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) appartient à une catégorie de maladies connues sous le nom l’Encéphalopathie Spongiforme Transmissible (EST) dont la forme la plus commune est la tremblante du mouton. Son issue est toujours fatale. Chez l’homme elle existe sous plusieurs formes dont la plus connue, la Maladie de Creutzfeldt-Jakob (MCJ), a été identifiée dans les années vingt. A la fin des années soixante-dix, Stanley Prusiner, neurologue américain, obtient en purifiant des tissus cérébraux prélevés sur des victimes de la MCJ, un agent transmissible non conventionnel: le prion. Il injecte le prion à des animaux sains et certains sont bientôt atteints d’encéphalopathie spongiforme. Il apparaît alors que l’EST pourrait franchir la *barrière des espèces*. Le premier cas de «vache folle» a été observé en 1986. Après deux ans de recherche, des épidémiologistes britanniques mettent en évidence que l’ESB trouverait probablement son origine dans les farines animales que l’on ajoute à l’alimentation des vaches laitières, pour faire face à leurs besoins en protéines. En 1988 les farines animales sont interdites. Cependant, la maladie n’est pas éradiquée car les contrôles ne sont pas assez stricts. La crise éclate le 20 mars 1996 Stephen Dorrel, alors Ministre britannique de la santé, annonce à la Chambre des Communes que des scientifiques ont identifié dix cas d’une nouvelle forme de la maladie de Creutzfeldt-Jakob. Plus alarmant, il existerait un lien entre cette maladie et celle de la «vache folle». Dans un premier temps, le risque est perçu comme maîtrisable puisque circonscrit à une seule catégorie d’aliments. Pourtant on ne tarde pas à découvrir qu’il existe de nombreux produits dérivés du bœuf, notamment la gélatine que l’on retrouve entre autre dans les yaourts, dans certains médicaments et dans des rouges à lèvres. De plus, certains soupçonnent que toutes les formes d’élevage utilisent des farines animales d’origine anglaise: après la «vache folle», le *saumon fou* titrent certains journaux. Ce sont toutes sortes de denrées alimentaires qui semblent potentiellement contaminées. La mise en place d’un embargo sur les produits bovins en provenance de Grande-Bretagne, ainsi que diverses mesures sanitaires permettent de rétablir un semblant de confiance chez les consommateurs. Cependant le marché de la viande bovine est en chute libre. Plusieurs pays européens mettent en place un système d’identification national de la viande. Un an plus tard l’Union européenne se prononce pour la levée partielle de l’embargo sur les produits bovins britanniques mais les pays de l’UE trouvent que cette mesure est prématurée. En 1998 en France se

créaient divers organismes relatifs à la sécurité sanitaire des aliments: Institut de veille sanitaire (InVS), Comité national de sécurité sanitaire (CNSS), AFSSA. Dans le cadre du principe de précaution, l'Europe annonce la mise en place d'un programme de tests rapides pour diagnostiquer l'ESB.

Pourtant, au cours de l'année 2000 une nouvelle crise éclate. On apprend que cinq ans après l'interdiction des farines animales, un nombre croissant de bovins sont contaminés. En effet courant octobre un animal «suspect» est «interpellé» à l'entrée de l'abattoir de la Soviba. La viande issue des animaux du même troupeau abattu la semaine précédente est immédiatement rappelée sur décision de Carrefour.

C'est aussi à cette époque (novembre 2000) qu'on découvre les premiers cas d'ESB en Allemagne et en Espagne. Les médias diffusent une information particulièrement anxiogène¹⁶⁸ et révèlent au grand public que les farines contaminées continuent à circuler. Tous les éléments sont en place pour que l'angoisse s'empare des consommateurs.¹⁶⁹

Annie Hubert (2000) a montré comment dans les sociétés économiquement développées le progrès technique nous a mis à l'abri du manque de nourriture. L'ancienne peur du manque de nourriture est donc de nos jours remplacée par une peur de l'empoisonnement, par un processus de transfert. Or, que s'est-il passé avec l'ESB? La sécurité sanitaire n'a jamais été aussi grande qu'aujourd'hui, les gouvernements, l'administration sont attentifs et mettent en place des contrôles sanitaires qui servent de garde-fou, pour qui tenterait de contrevenir à la règle. Les progrès scientifiques ont aussi grandement amélioré la qualité sanitaire des aliments (éradication de la tuberculose chez le bœuf). Pourtant, la maladie de la vache folle est malgré tout cela, apparue. Pour Marian Apfelbaum *le procédé qui a été à l'origine de la maladie de la vache folle n'a été ni un accident ni une négligence, mais un progrès nutritionnel, en chauffant moins les farines destinées à l'alimentation animale, à la fois on diminuait le coût du traitement et résultat plus important, on améliorerait la qualité des protéines. Cela avait été une décision raisonnable en apparence, mineure et sans danger. En effet nul ne savait alors et nul ne pouvait prévoir scientifiquement que la tremblante du mouton était liée à une protéine thermostable qu'une fois avalée par une vache, non seulement cette protéine allait se reproduire mais encore se transformer pour devenir un agent d'une nouvelle maladie, qui transmise au mouton le tue plus vite que la tremblante initiale, qu'avalée par l'homme elle pouvait provoquer une maladie immanquablement mortelle.* (1998, pp. 9 et 10)

¹⁶⁸ Notamment *la vache folle: la grande peur* diffusée sur M6 le 6 novembre 2000.

¹⁶⁹ La levée de l'embargo sur le bœuf britannique a lieu en France en 2002

Du point de vue de la recherche les choses sont compliquées. Depuis l'arrivée de la maladie on compte une centaine de décès par l'ESB dans l'Union européenne (ce qui est peu en comparaison avec les accidents de la route) et pourtant elle a suscité énormément de remous. Notons qu'en France en tout cas, la confiance envers le pouvoir politique et scientifique a été douchée par l'affaire du sang contaminé quelques années plus tôt¹⁷⁰. Mais notons aussi qu'à une problématique technico-scientifique se substitue une incertitude posant des problèmes d'ordre symbolique.

1/ Penser le rapport à l'animal

Le statut de la chair

La viande est un aliment ambigu avec lequel nous entretenons des rapports complexes. Du reste, de tous les produits alimentaires c'est elle qui est le plus objet de tabous. C'est aussi à son propos que se manifestent les sentiments de néophobie et de néophilie. Les nouveaux légumes et fruits s'intègrent sans trop de difficulté dans notre alimentation quotidienne, par contre les viandes nouvelles (kangourou, bison, autruche) sont l'objet de sentiments plus contrastés. On peut être très curieux à leur égard et les adopter, soit au contraire les rejeter hors de la sphère du *comestible* (exemples trouvés dans Claude Fischler, 1993). En fait, le sentiment d'altérité qu'on éprouve vis-à-vis de l'animal rend difficile sa consommation. Afin de résoudre ce problème, dans notre société il s'opère une dissociation entre l'animal vivant et le produit comestible.

Noëlie Vialles (1987), dans son remarquable ouvrage - *Le sang et la chair : les abattoirs des pays de l'Adour* - analyse les rapports, entre les humains et les animaux de consommation.

C'est à partir du XVIII^{ème} siècle que la Grande Boucherie de Paris, qui opérait dans l'actuel quartier du Châtelet et des Halles, est reléguée à l'extérieur de la ville¹⁷¹. C'est à cette même époque que se fait la dissociation entre les fonctions d'abattage et de boucherie. Pour expliquer ce changement Noëlie Vialles avance deux raisons: Cet *exil à l'extérieur des villes* est lié à une *politique d'urbanisation soucieuse d'hygiène publique* mais elle est aussi *une expression du profond changement des sensibilités à l'égard des réalités comme la mort, la souffrance, la violence (...) et enfin les animaux eux-mêmes que l'on perçoit de plus en plus comme des frères inférieurs* (Noëlie Vialles, 1987, p. 19). Or, l'abattage des bêtes est une synthèse de tout cela. Dans cette perspective l'abattage doit être *massif et anonyme* mais aussi non violent (indolore). Dans les

¹⁷⁰ Le VIH se transmettant entre autre par le sang il a fallu mettre en place des procédures visant à détruire le virus, si malgré les précautions un produit était infecté. Il y a eu des retards dans cette mise en place notamment en France. On a découvert en 1984 que le chauffage d'extraits du plasma permettait d'inactiver. Mais la France n'avait pas les capacités de traitement. On a donc continué à distribuer des produits non chauffés (notamment aux hémophiles) jusqu'en 1985. Lorsque l'opinion publique est alertée un grand nombre d'hémophiles sont déjà contaminés.

¹⁷¹ Il en va de même en province.

faits, l'abattage devient invisible, occulté: *il doit être comme n'étant pas* (Ibid. p. 21). Tout cela contribue à créer une distance de plus en plus importante entre le consommateur et la bête qu'il mange. Le consommateur (surtout s'il est citadin) n'est pas confronté à l'animal. Il achète des morceaux de viande, mais l'origine de la nourriture est *soustraite à ses regards*: l'*exil des abattoirs* lui permet donc de se nourrir *sereinement* (Ibid. p. 28) de viande. Par ailleurs un autre élément contribue à créer une distance: la viande est *dés-animalisée*, notamment par *l'esthétisation* de la chair et des carcasses. De plus dans le jargon des bouchers on trouve de nombreuses métaphores végétales (on parle de *l'abattage des bêtes* comme de *l'abattage des arbres*, et dépecer la viande se dit *faire des fleurs*, etc.). *On s'aperçoit qu'à dés-animaliser ainsi la nourriture carnée, on tente de l'innocenter, d'aligner l'abattage des bêtes sur celui des arbres, le régime carnivore sur le régime végétarien et d'édulcorer le sang en sève (...)* Il faut se résoudre à constater seulement que tout se passe comme si la nourriture n'était accessible ou acceptable, que par la médiation végétale qui de quelque façon qu'on la considère, revient toujours à dés-animaliser les bêtes pour s'approprier leur chair (Ibid. pp. 69 et 70).

Ainsi, l'abattage mis hors de la vue mais aussi la préparation (présentation) des viandes va permettre, dans l'esprit du mangeur, une dissociation entre l'animal vivant et la chair qu'il consomme. Pour sa part Florence Burgat précise que *l'éloignement et l'enfermement de la tuerie, en soustrayant à la perception la présence effective de la mort, vont rendre peu à peu impensable ce qui est la possibilité même de l'alimentation carnée*. Le boucher n'est plus celui qui tue et donc, *le décentrement géographique de la mise à mort éloigne l'idée de l'animal encore vivant: il y a dans notre représentation de la viande une a-temporalité du passage de la vie à la mort. En d'autres termes, la carcasse n'est pas le cadavre* (Florence Burgat, 1995, p. 109).

Cet éloignement des tueries, influe sur les relations que nous entretenons avec la viande et l'animal. Pour certains, la viande saignante renvoie à l'animal vivant et provoque une certaine (vraie) culpabilité. Ils préfèrent donc manger un aliment suffisamment transformé pour qu'il ne leur y fasse pas penser. Pour d'autres, la mort de l'animal est ressentie de façon différente. *La vache, ça reste quand même un quintal de viande* (Bertrand, inspecteur des marchés, 34 ans). L'animal est «chosifié», réduit à son utilité de consommation. La vache *reste* avant tout un quintal de viande. Cette conception est proche de celle de Descartes pour qui l'animal, fonctionne de façon mécanique, est dépourvu d'âme. Si on s'en tient à cette perspective, l'animal peut subir n'importe quel traitement cruel, son but (sa fonction unique) étant d'être utile à l'homme. Cette conception s'inscrit ainsi dans la pensée moderne qui oppose la nature à la culture. Quelle que soit la stratégie adoptée, tout se passe comme si pour pouvoir ingérer de la chair, les interlocuteurs

devaient établir une distance entre eux et l'animal qu'ils consomment. Pour y parvenir deux stratégies sont possibles. La première consiste à envisager la chair comme dissociée de l'animal, la seconde à établir une frontière nette entre l'humain et l'animal. Ces deux stratégies ont été conceptualisées par Noëlie Vialles sous les termes de *sarcophagie* et *zoophagie*.

Sarcophagie et zoophagie

Pour Noëlie Vialles, deux logiques s'opposent: *Celle du mangeur de substance et celle du mangeur de bête*. D'un côté le *sarcophage* (mangeur de chair) *qui ne consent qu'à consommer une substance abstraite où rien ne soit identifiable à l'animal et qui se détourne des abats où se reconnaît trop bien l'origine de la nourriture*, de l'autre les *zoophages* (mangeurs de bête) *qui aiment reconnaître le vivant dans ce qu'ils consomment et qui en conséquence prisent particulièrement les abats, notamment ceux où est sensé se concentrer telle ou telle vertu du vivant (cervelle, foie, testicules)*¹⁷² (Op. cit. p. 140).

Cette tendance à la *zoophagie* s'exprime également dans l'attrance pour le *beefsteak*, si bien décrite par Roland Barthes (1957). On le mange *saignant (rappelant alors le flot de l'animal égorgé) ou bleu (et c'est le sang lourd, le sang pléthorique des veines qui est suggéré par le violine, état superlatif du rouge)*. Pour le grand sémiologue le prestige du *bifteck* tient dans sa *quasi-crudité* où le sang est visible et *quiconque en prend, s'assimile la force taurine*¹⁷³ (p. 78).

Pourtant nous sommes passés à l'ère de la *sarcophagie*. Comme le souligne Claude Fischler (1997) nous voulons manger de la chair mais nous ne voulons pas qu'elle nous rappelle l'animal.

Cependant la culture occidentale ne s'est que depuis quelques temps préoccupée de ces questions. La pensée des *modernes* considérait le concept d'*animalité* comme *borne négative et de repoussoir pour définir l'humain* (Florence Burgat, Robert Dantzer, 1997, p. 73). Cette conception s'inscrit ainsi dans l'opposition classique chez les modernes entre culture et nature. Pourtant la recherche dans les domaines de l'éthologie ou de la zoologie a bouleversé cette représentation. Claude Fischler (1997) montre que lorsqu'on cherche à saisir ce qui fait *le propre de l'homme*, la frontière séparant l'humanité de l'animalité, les choses sont floues. Dans ce domaine il semble de plus en plus difficile d'établir une frontière nette, sans ambiguïté. Nous sommes d'une certaine façon contraints de reconnaître à l'animal une *suggestivité*, une *individualité*, une *sensibilité*. Les rapports de plus en plus proches, qui se dessinent entre les animaux de compagnies et leurs maîtres ont sans doute aidé à faire émerger cette considération, cet intérêt pour la condition des animaux.

¹⁷² Notons que c'est dans les abats que se concentre le prion.

¹⁷³ A l'opposé du steak, le McDo (dont il est la version sarcophage) surcuit (rien n'y rappelle le sang), haché (rien n'en rappelle la texture) noyé sous une sauce sucrée (rien n'en rappelle le goût) caché entre deux morceaux de pain (la viande est dissimulée à la vue).

Nous commençons à entrevoir la complexité des relations que nous entretenons avec l'animal de consommation. Pourtant la préoccupation pour le bien-être animal est dans notre société occidentale relativement récente.

Dans une société de plus en plus *sarcophage*, la crise de la vache folle, montrée par les médias, nous a fait prendre conscience que la chair que nous consommons est issue d'un animal tué pour notre alimentation, réveillant ainsi certains sentiments de culpabilité. Quelles sont alors les représentations et les statuts culturels des bovins dans notre alimentation?

Le statut des bovins

Edmund Leach dans *Aspects anthropologiques de la langue: Injures et catégories d'animaux*, propose quelques pistes qui peuvent s'avérer fécondes pour comprendre les relations entretenues entre l'homme et l'animal qu'il consomme. Cet article porte sur la notion de tabou. En anthropologie ce terme désigne les *prohibitions qui sont explicitées et qui reposent sur des sentiments de péchés et de sanctions surnaturelles au niveau conscient* (Leach Edmund, 1982, p.268). L'auteur utilise ce terme dans un sens plus général qui *couvre des interdictions concernant la nourriture, explicites ou implicites, conscientes ou inconscientes* (Ibid. p. 269). L'hypothèse formulée par l'auteur est que les règles qui régissent la consommation de viande sont les mêmes que celles qui régissent la sexualité. De même que nous ne mangeons pas de chiens ou de chats (animaux familiers) nous ne pratiquons pas l'inceste avec ceux qui nous sont très proches (sœurs, frères). Par contre, nous pouvons consommer les animaux domestiques sous certaines conditions (jeunes ou castrés). Cela correspond à la prohibition du mariage entre cousins germains, mais à l'existence possible de relations sexuelles. Le gibier plus éloigné de l'homme mais vivant sous son contrôle peut être consommé sous certaines conditions. Sur le plan des alliances matrimoniales cela correspond avec la distance requise (*ni trop près, ni trop loin*) pour entretenir des relations sexuelles avec quelqu'un tout en pouvant l'épouser. Les animaux lointains ne peuvent pas être consommés, de la même façon que nous ne pouvons entretenir aucune relation sociale avec les étrangers lointains.

La notion de tabou s'attache aux catégories intermédiaires: animaux familiers, gibier. Elle est encore plus forte pour les animaux qui ne peuvent trouver leur place que dans les interstices de ces catégories (chèvres, cochons, chevaux, ne sont ni vraiment des animaux familiers, ni vraiment des animaux domestiques).

Par ailleurs, il semble que nous ayons honte de tuer des animaux de grande taille. Les Anglais, en ce qui concerne le bétail utilisent des termes distincts pour désigner un mâle intact, une femelle

intacte, un jeune animal qui tète, une femelle qui n'est pas adulte, un mâle castré. De même il peut intervenir un changement de nom entre l'animal avant et après la mort (*bull* devient *beef*). Le traitement linguistique des catégories animales *reflète le tabou ou la valeur rituelle, mais ces deux termes sont seulement des mots portemanteaux qui couvrent tout un complexe de sentiments et d'attitudes, l'impression peut-être que l'agression, qu'elle se manifeste dans la sexualité ou dans la mise à mort, est en quelque sorte une perturbation de l'ordre naturel des choses, une espèce d'impiété nécessaire* (Ibid. p. 289).

Il ne nous semble pas trop spéculatif d'étendre (au moins) à l'ensemble du territoire français un statut d'animal (presque) familial à la vache. De cela, le monde du cinéma ou de la publicité nous fournit de nombreux exemples. Citons pour mémoire: le film - *La vache et le prisonnier*, mettant en scène les relations très proches entre un homme et une vache (il se confie à elle, lui parle) et la publicité - *La vache qui rit*, présentant l'animal sous un jour anthropomorphique.

Isabelle (éducatrice, 39 ans) cherche à définir l'animal familial - *L'animal familial, c'est le contraire de l'animal sauvage. La vache, c'est docile comme animal, on l'amène au pré, on l'amène dans la ferme, elle se révolte pas. On peut la caresser, lui taper dessus quand ça ne va pas.* La définition se fait ici sur la base d'une opposition entre *l'animal familial* et *l'animal sauvage*. Le premier se trouve intégré à la société humaine. L'animal familial ici n'est pas défini par sa nature mais par l'usage qu'on en fait. Par ailleurs, on peut le *caresser*, lui *taper dessus* car il est *docile*. C'est l'homme dans cette perspective, qui choisit la façon dont il va l'utiliser en fonction de son humeur, de critères définis par lui. Cette définition semble dans un premier temps en tout cas, cadrer avec celle que fait Claude Lévi-Strauss du bétail (1962). L'animal familial s'oppose à la nature car intégré à la culture - il est *métonymique à la société humaine* (Ibid. p.247). Un peu plus loin Isabelle apporte quelques précisions qui montrent que pour elle, *familier* est différent de *bétail*. *Le bétail, ça me fait penser à un troupeau. Ça fait penser à l'animal qu'on va manger alors que l'animal familial on ne pense pas à la nourriture, on pense pas qu'on va manger une vache.* Ici aussi la définition se fait sur la base d'une opposition. Le bétail est assimilé au troupeau dont le dictionnaire propose plusieurs définitions de ce mot. Il peut s'agir d'un *ensemble d'animaux d'une même espèce, vivant ensemble* ou encore *multitude, foule, considérée dans son comportement collectif, impersonnel, passif* (Grand Larousse universel, 1997). Ce qui est commun aux deux définitions, c'est l'aspect anonyme. Un troupeau est un ensemble. On n'a donc aucune difficulté à imaginer la nourriture car cet anonymat dés-animalise. Dans ce contexte on comprend très bien l'expression en vigueur chez les éleveurs, les maquignons et les bouchers: *viande sur*

pattes. L'animal familier est en revanche posé comme individualisé. Il est donc plus difficile de penser à la nourriture.

Le bœuf par contre a, pour Isabelle une fonction radicalement différente: *Le bœuf pour moi, c'est la viande qu'il y a chez le boucher. La vache, c'est l'animal qu'il y a dans le pré. Quand on se promène à la campagne on dit: regarde la belle vache! On dit pas: Regarde le bœuf! Quand on va chez le boucher on dit: je voudrais un kilo de bœuf. On dit pas: Je voudrais un kilo de vache!*

Pour résumer, le bœuf est de la nourriture que l'on trouve chez le boucher, la vache est un animal bien vivant que l'on voit en «liberté». Ces deux animaux semblent relever de catégories différentes. Le bœuf est perçu comme pourvoyeur de viande. La vache par contre peut avoir d'autres usages, notamment la production de lait. Son statut revêt une certaine ambiguïté. Pour Isabelle *les enfants se nourrissent de lait. Le lait de la mère d'abord, le lait de la vache ensuite. C'est pour ça que c'est un animal familier comme le chien ou le chat, même si on n'en a pas à la maison. Tous les enfants savent ce que c'est une vache et pour la plupart ils en ont approché.*

Dans cette perspective, la vache prend le *relais* de la mère auprès de son enfant. Elle acquiert quasiment un rôle de nourrice¹⁷⁴.

La double catégorie vache/bœuf, permet d'avancer deux explications possibles (qui sont peut-être complémentaires). La vache représente l'animal vivant, le bœuf l'animal mort. Edmund Leach montre qu'en anglais un changement linguistique intervient entre l'animal vivant et l'animal mort (bull devient beef). Le bœuf pourrait donc être une catégorie large, visant à définir la viande¹⁷⁵. Bien évidemment cette catégorisation n'a rien d'universel, elle change d'un pays à l'autre. Les Espagnols consomment de la *vaca* et non du *buey*. Une autre explication consisterait à dire que dans l'imaginaire le bœuf est pourvoyeur de viande, la vache productrice de lait¹⁷⁶. Cette explication lui conférerait un statut particulier. D'un côté, on peut trouver l'animal très proche, familier, de compagnie, tel le chien, le chat, de l'autre *l'animal nourriture*¹⁷⁷ comme le bœuf ou le mouton par exemple. La vache a un statut d'*animal nourriture* mais de façon indirecte. Le lait est ressenti comme extérieur à l'animal et sa production n'implique pas de mise à mort.

Pour résumer, la vache est un animal presque familier dans la mesure où il est ressenti comme proche de l'homme, sans pour autant vivre avec lui. Il peut être aussi considéré comme presque domestique car pourvoyeur de nourriture, mais d'une façon indirecte: la production de lait n'implique pas la mort. Son statut est donc ambigu. De nombreux anthropologues comme Edmund

¹⁷⁴ Sans chercher à généraliser, on peut retrouver dans de nombreuses religions cette association vache/lait/nourrice ou tout au moins terre nourricière. La Déesse *Hathor* dans le *Panthéon égyptien* symbolise entre autre la fertilité, la maternité. La vache en Inde est également l'archétype de la mère fertile. On retrouve cette même symbolique chez les Germains où Audumla, la vache nourricière est l'ancêtre de la vie, de la fécondité (exemples trouvés dans Jean Chevalier et Alain Gheerbrant, 1982)

¹⁷⁵ Du reste *beef* et *bœuf* ont une étymologie commune. Le *Concise etymological dictionary of the English language*, (1911) montre que *beef* vient de l'ancien français *béf*. Par contre *vache* et *cow* ne partagent pas la même étymologie.

¹⁷⁶ Il est à remarquer que les personnes ont associé la vache au lait et non aux dérivés du lait.

¹⁷⁷ Expression empruntée à Noëlie Vialles

Leach et Mary Douglas, ont montré que plus un animal est ambigu plus il est susceptible d'être sujet à des tabous.

2/ Risques, transgression et désinformation

Les aléas du productivisme

Comme nous l'avons vu précédemment certains de nos interlocuteurs mettent ce changement de mode de production traditionnel sur le compte des industriels et du pouvoir qui cherchent à faire profit de tout. *Avant il y avait moins de soucis de productivité C'est un problème politique. Tout se fait dans un souci de productivisme. Ça, c'est un problème économique. Mais après, c'est un problème politique puisqu'on fait des farines qui viennent d'autres pays. C'est ce qui fait qu'on ne contrôle pas tout* (Cécile).

De plus apparaît une idée nouvelle: celle du productivisme responsable de la maladie de la vache folle.

Xavier met en balance d'un côté, progrès technique et insécurité sanitaire, *au nom du productivisme on nous fait manger n'importe quoi alors qu'on a fait des progrès en matière d'hygiène*, qui pourrait permettre d'accéder à une meilleure sécurité, de l'autre l'appât du gain qui pousse à mettre en péril la santé des consommateurs.

Pour Bertrand le problème se pose au niveau de la politique européenne. *La PAC est basée sur le profit*». Les consommateurs se font de la production industrielle une image peu glorieuse, et la maladie de la vache folle est apparue parce que les industriels souhaitaient faire des économies.

L'équarrissage, moi j'ai vu ça à la télé. Ils font bouillir des animaux à cent trente degrés pour que les virus soient tués. Pour faire des économies ils les faisaient bouillir à cent degrés. Et à cent degrés y'a pas mal de virus¹⁷⁸. C'est là que la maladie a pu passer, a priori. Le bouillon, le jus, ça partait dans la rivière. C'était dramatique. C'est arrivé parce que des mecs voulaient faire des économies (David). Tout d'abord, David explique que nous avons les moyens pour que la maladie n'apparaisse pas. Il suffit de faire *bouillir* les bêtes mortes, à cent trente degrés. Le mot *bouillir* est intéressant. On peut y voir une réélaboration de l'idée de pasteurisation. Ainsi le profane réinterprète les savoirs scientifiques à sa manière. Faire *bouillir* est aussi une façon de rétablir une certaine *pureté*. Pourtant au nom du profit ce moyen de garantir la sécurité n'a pas été appliqué.

¹⁷⁸ Le prion n'est pas un virus mais une protéine.

Enfin, l'image du *bouillon* se déversant dans une rivière est très forte¹⁷⁹ et exprime une forme de dégoût.

Cette idée d'une maladie liée à la recherche du profit est également exprimée par Isabelle. *A mon avis si on les nourrissait avec des farines animales, c'est parce que ça coûtait moins cher que de les mettre dans un pré. C'est des questions économiques. Je ne vois pas comment ça pourrait être un autre problème... parce que je sais pas depuis quand ça existe...comme si on nous l'avait caché.*

On peut trouver plusieurs choses intéressantes dans ces propos. Tout d'abord au nom du profit, les industriels ont perturbé le fragile équilibre qui existait entre l'homme et la nature: une vache est à sa place dans un pré en se nourrissant d'herbe. Au lieu de cela on les nourrit de farines animales. D'autre part Isabelle à l'impression qu'on nous a caché la façon dont on nourrissait les vaches¹⁸⁰. Cela laisse à supposer que les pouvoirs publics et les producteurs puissent être honteux de ces pratiques et ne souhaitent pas les porter à la connaissance des consommateurs. Cela entraîne un sentiment de désinformation et de tromperie: la crise de la vache folle est une crise de la confiance. L'idée générale qui se dégage de ces entretiens est qu'au nom du profit, des transgressions ont été commises.

Les formes de la transgression

Connaître les tenants et les aboutissants rendent le discours plus réfléchi, la vache folle apparaît ici comme un élément remettant en question certaines représentations de l'agriculture et de l'élevage. Dans ce contexte de productivité, de nombreux consommateurs pensent que les éleveurs ont commis des transgressions pour accroître le rendement et/ou faire des économies. Un terme émerge parmi les autres pour symboliser la transgression: *les farines animales*, terme qui suppose qu'on ait rendu les vaches cannibales ou tout au moins carnivores. *Le fait de transformer un animal végétarien en animal carnivore je trouve que c'est une aberration totale. Avant, les vaches étaient dans les prés. Elles mangeaient de l'herbe, elles étaient très bien, et voilà à quoi on en arrive maintenant* (Cécile).

Le point de vue de Cécile prend la forme d'un constat: il met en opposition productivité (alimentation industrielle) et alimentation naturelle des vaches. Au-delà des conditions sanitaires,

¹⁷⁹ Le père de David est marin pêcheur sur l'estuaire de la Gironde.

¹⁸⁰ En fait, on peut retrouver certains textes d'une quinzaine d'années où l'on parle de farines animales (par exemple celui de Noëlie Vialles - 1987). On est plutôt tenté de penser que les personnes ne se sentaient pas concernées par la question. De plus dans une société à tendance sarcophage, les individus ne souhaitent pas connaître les modes d'élevage pour oublier la bête sur pied.

Cécile met en avant des considérations éthiques liées au bien être de l'animal. *Elles étaient très bien*. Ce changement de régime alimentaire des vaches lui semble d'autant plus *une aberration* que l'on a transformé des animaux végétariens en animaux carnivores. La conclusion qui en découle est laconique. *Voilà à quoi on en arrive maintenant*. Xavier a un point de vue assez proche. *La vache folle ça me fait penser aux farines animales qu'on a mélangées aux farines classiques, qu'on aurait incorporé des restes de carcasses d'animaux pour faire des farines. C'est apparemment incompatible avec l'alimentation classique des vaches*.

Plusieurs éléments caractéristiques sont utilisés. Accolés, les deux mots *farines* et *animales*, présentent un aspect quelque peu paradoxal. Le mot *farine* (à résonance végétale) accolé à *animale*, a de quoi étonner. Ce paradoxe se retrouve aussi dans la dénomination *graines* qu'utilise souvent Cécile pour désigner le même produit. On peut expliquer ce mot par l'aspect des farines qui rappelle les granulés. Pourtant on peut aussi l'interpréter comme une forme de métaphore végétale qui aurait pour but de donner le change: une vache nourrie de farines ou de graines ne mange pas (en tout cas de façon symbolique) de produits issus d'autres animaux. Ce subterfuge sémantique fonctionne, tant qu'aucun problème n'apparaît. Cependant, lorsqu'une maladie comme l'ESB surgit, l'expression *farine animale* a valeur de trahison auprès du public, et des consommateurs en particulier.

Un autre aspect qui ressort du discours de Xavier, est celui de *restes de carcasses*. Il évoque une injonction du Deutéronome – *Vous ne pourrez manger aucune bête crevée*. En effet les occidentaux, ne veulent pas manger du cadavre. Comme le souligne Noëlie Vialles *on n'obtient de la viande qu'en tuant les animaux. Les animaux morts, de mort naturelle, de maladie ou d'accident, sont réputés impropres à la consommation* (p. 3). De nombreux exemples viennent confirmer cette hypothèse. Au XIX^{ième} siècle, les Tziganes qui poussés par la faim, consommaient parfois des animaux morts, étaient méprisés¹⁸¹. Des exemples équivalents peuvent se retrouver dans certaines sociétés Autres. Ainsi en Inde, les intouchables (méprisés par les autres castes) peuvent se nourrir d'animaux qui n'ont pas été tués pour la consommation¹⁸². Dans cette perspective, manger un animal qui lui-même a été nourri de «*cadavre*» n'a rien d'anodin. Dans la mesure où l'on devient ce que l'on mange (principe d'incorporation), manger une vache, elle-même nourrie (en partie) de «*cadavre*», c'est, sur le plan symbolique, se nourrir de charogne¹⁸³. Du reste, même si la dose de farine animale incorporée par la vache est minime, cela ne change rien une fois encore, sur le plan symbolique. En effet des anthropologues tels que Edward Burnett Tylor ou James Frazer ont mis en évidence les lois de la magie contagieuse que l'on pourrait résumer de la façon suivante: si deux entités entrent en contact, elles s'échangent symboliquement

¹⁸¹ Exemple cité par Isaac Chiva (conférence donnée à Bordeaux à l'occasion de la sortie de son livre *Mémoire des Carpates*.)

¹⁸² Exemple cité par Claude Fischler (1993).

¹⁸³ On ne mange pas dans notre culture de mammifères terrestres carnivores.

leurs propriétés. Comme le souligne Paul Rozin, *notre incapacité à appréhender la notion de dose et ce caractère définitif que prend la contamination, ont de multiples conséquences dans notre vie quotidienne, dans le domaine de l'alimentation* (1998, p. 139). Ainsi les effets conjugués du principe d'incorporation et de la magie contagieuse font naître chez le mangeur un sentiment d'angoisse. Une maladie comme celle de la vache folle a pour résultat de conforter ce sentiment, d'où l'expression de Xavier, qui bien que prudente n'en reste pas moins explicite. *C'est apparemment incompatible avec l'alimentation classique des vaches.*

Dégoût et abus de domestication

Ces sentiments de répulsion s'accompagnent d'une perte de respect vis-à-vis du pacte de domestication établi entre l'homme et l'animal et de la fierté du travail d'éleveur.

De tout cela il découle une certaine aversion, un écoëurement. Pour Mireille, *puis ça m'a un peu dégoûté aussi, à force d'entendre parler de ces trucs, ces farines, ces carcasses d'animaux morts, je ne sais pourquoi ça me dégoûte. Je crois même qu'en ce moment, même si tout risque était exclu, je resterais quelque temps en sans manger.* Ce constat confirme ce qui a été dit précédemment. La manière dont on nourrit les animaux écoëure Mireille. Elle reconnaît que son attitude n'est pas rationnelle mais sans savoir pourquoi, et que ce qui se passe au travers de la peur de l'ESB, ne tient pas uniquement à des raisons sanitaires. Isabelle aussi éprouve un certain dégoût. *C'est assez écoeurant quand on voit broyer ces carcasses. C'est aussi écoeurant de voir des animaux tués à l'abattoir. C'est des images. Quand on voit des grues qui soulèvent des vaches, et qu'on voit des animaux lâchés de trois mètres et qui se cassent les membres.* Outre ce qui a été précédemment évoqué c'est l'image de la mise à mort qui provoque l'aversion. Cette déclaration confirme l'hypothèse selon laquelle nous vivons dans une société *sarcophage* où l'on accepte de manger de la chair mais où l'on ne souhaite pas qu'elle nous rappelle l'animal. L'exil des abattoirs hors des villes, avait soustrait l'instant de la mort à nos regards (Noëlie Vialles, 1987). Or, la médiatisation de la crise de la vache folle, les images diffusées par la télévision, obligent à regarder cette réalité en face. Nous sommes désormais contraints de savoir que nous mangeons vraiment des animaux. Dans ce contexte, l'abattage massif apparaît comme inhumain. C'est justement cela que dénonce Isabelle en mentionnant l'image forte de la grue mécanique.

Comme le souligne Noëlie Vialles, *dans la domestication alimentaire traditionnelle, l'échange prend plutôt la forme d'un contrat individuel (...) entre un homme et un animal. La nourriture et les soins dispensés à l'animal donnent un droit sur sa chair. Le consommateur légitime ainsi sa*

nourriture carnée, par des soins et un investissement préalable. Abattant l'animal, il récupère si on peut dire la monnaie de sa pièce (p. 129).

Les choses sont différentes dans le cadre de l'abattage industriel. *Il n'y a plus ni contrat ni combat (pas de combat puisqu'il n'y a pas l'affrontement direct de la mise à mort). Celui qui abat n'a aucun rapport avec l'animal (...) il ne tue pas une bête nourrie par ses soins, mais une bête à la chaîne contre rémunération* (id.).

Du reste, cette rupture de contrat symbolique est d'autant plus dure, selon Noëlie Vialles (cela semble confirmé par les entretiens) qu'on abat des bêtes de réforme. Cela apparaît comme un abus de domestication, or les premiers cas de vache folle ont été découverts chez des vaches laitières de réforme¹⁸⁴.

Trahison et cannibalisme

Pour Mireille, *oui, en quelque sorte on les trahit* (les vaches), *par ce qu'on leur fait faire inconsciemment. Elles mangent des choses qui ne leur conviennent pas.* Elle trouve intolérable qu'on puisse à leur insu, faire manger aux vaches des nourritures carnées. Le sentiment de trahison spécifiquement humain va dans le sens d'une anthropomorphisation des vaches¹⁸⁵.

Un autre point relève de l'anthropomorphisme. Plusieurs interlocuteurs s'indignent qu'on ait transformé les vaches en animaux cannibales. Cette idée trouve aussi un parallèle avec la maladie du kuru découverte au début des années cinquante par le docteur Carleton Gajdusek. L'anthropologue Robert Glasse (1968) s'est intéressé à cette maladie qui sévissait chez les Fores de Nouvelle-Guinée. Une partie de la population (essentiellement des femmes et des enfants) était atteinte par une maladie proche de la MCJ. Les premiers symptômes étaient un manque de coordination dans les mouvements, puis les malades ne pouvaient plus se tenir debout et finissaient par mourir. Or, les Fores pratiquaient une forme d'auto cannibalisme. Il consistait à manger les cadavres du groupe après les avoir fait cuire. Les hommes qui mangeaient les muscles (symbole de force) n'étaient pas atteints. En revanche, les femmes et les enfants qui consommaient cervelles et viscères, contractaient le kuru. Quand, suite à la pression des missionnaires, le cannibalisme disparut, le nombre de malades passa de deux cents à cinq par année. Ainsi le cannibalisme pouvait entraîner la mort. La ressemblance entre le kuru et l'ESB poussa la presse à s'emparer de cette maladie, et à établir un parallèle avec l'histoire de la vache folle, amalgamant réalité biologique (la mort par ingestion de denrées contaminées) et représentations mythopoïétiques¹⁸⁶ (sanction liée à des pratiques cannibales).

¹⁸⁴ Quelques cas de vaches allaitantes atteintes d'ESB, ont été récemment recensés.

¹⁸⁵ Le vocable «*vache folle*» procède de la même manière, la folie étant une maladie spécifiquement humaine.

¹⁸⁶ Activité qui pousse l'humain à créer des mythes.

Le dernier point à aborder s'inscrit dans les rapports entre homme et nature. Nous l'avons vu précédemment de nombreux interlocuteurs considèrent que la nature est bienveillante et les humains non. Dans cette perspective plus l'animal est nourri de façon *artificielle*, plus il est suspect. Ainsi Marcelle déclare: *Tout est trafiqué, tout ce bazar, vous croyez que c'est naturel... La vache folle le jour où ça va se déclencher, on sait pas les conséquences que ça va avoir, mais on va avoir le retour de médaille.* Pour Marcelle les faits sont évidents. Au nom du profit, les industriels ont contrarié l'ordre naturel des choses, et ont commis de nombreuses transgressions. Marcelle de façon prophétique annonce qu'elles seront suivies de lourdes sanctions.

3/ Les sanctions

Les transgressions dénoncées dans le discours ont pour conséquence que la nature se venge mais les sanctions retombent sur les mangeurs qui paient l'incurie des industriels

La nature se venge

La maladie de la vache folle trouve son origine dans les farines animales que l'on ajoutait à l'alimentation des vaches pour faire face à leurs besoins en protéines¹⁸⁷. Ces farines dont certaines étaient fabriquées à partir d'animaux contaminés, et ayant été insuffisamment chauffées (justement pour conserver un taux protéinique élevé) ont elles-mêmes contaminé semble-t-il¹⁸⁸ des animaux qui s'en nourrissaient. C'est donc de cette manière que la maladie se serait développée. Or, dans le discours des interlocuteurs, l'expression *farine contaminée* (ou une autre ayant la même signification) n'est jamais utilisée. L'élément déclencheur désigné est: *farines animales* ou *farines carnées*. Tout se passe comme si l'émergence de la maladie était liée à la nature animale des farines. Afin de mieux saisir la signification de tout cela, nous allons nous appuyer sur deux exemples concrets.

Le fait de nourrir des animaux avec d'autres animaux, alors que se sont des herbivores... ben, c'est inconcevable. Et quand on sait que c'est pour du fric! (Isabelle). Pour elle les industriels ont contrarié *l'équilibre naturel* à des fins économiques, en modifiant le régime alimentaire des vaches, commettant ainsi une transgression. Cette transgression est, selon elle à l'origine de la maladie.

¹⁸⁷ Pour des besoins de rendement.

¹⁸⁸ Sur ce dernier point la recherche n'est pas absolument certaine.

I *A un moment, tu parlais des farines animales. Je ne t'ai jamais entendu parler de farines contaminées?*

Isabelle *Effectivement. Euh! Parce que j'ai cru. Je vois pas trop. Je savais pas qu'elles étaient contaminées, les farines. Je comprends pas. Qu'est-ce que tu veux dire? Contaminée par quoi?*

I *Par la maladie.*

Isabelle *Pour moi, y avait pas un rapport comme ça... Farines contaminées... Je sais pas comment est la maladie. C'était... dans ma tête, j'avais imaginé que parce que les vaches avaient mangé des farines animales... Que le fait de manger ça, ça les contaminait. Mais j'avais pas imaginé que les farines animales étaient contaminées. J'ai cru que c'était le fait de manger ça... de la viande. Oui, j'avais pas pensé que... oui... j'avais pas imaginé ça comme ça.*

Il semble que la question bouleverse passablement Isabelle. D'habitude elle s'exprime de façon normalement fluide, or tout semble dans son discours marquer le trouble.

- Redondance: *les vaches avaient mangé des farines animales... Que le fait de manger ça...*
- Hésitation: *Euh!*
- Phrase inachevée: *C'était... Dans ma tête j'avais imaginé que...*
- Justification: *Je sais pas comment est la maladie.*

Outre le fait d'être prise en flagrant délit d'ignorance, elle est déstabilisée par le décalage qui se fait entre les causes réelles et celles qu'elle attribue à la maladie. Bien que l'information sur la contamination des farines ait été diffusée par les médias, elle n'a pas retenu ce paramètre. Sa représentation de la maladie fonctionne différemment. L'interprétation que fait Isabelle de la maladie s'inscrit dans une perspective de transgression et de sanction: les vaches ont été nourries de farines animales, on les a ainsi privées de leur alimentation naturelle (l'herbe). C'est ce changement même qui est la cause de la maladie.

Séverine – *La première fois que j'ai entendu ça... le fait qu'on donne quelque chose d'animal à des vaches, j'ai trouvé ça complètement contre nature. On avait un peu ri quand j'ai dit - C'est la nature qui se venge - mais je reste de cet avis, que c'est pas normal de faire manger de la viande à des vaches qui sont faites pour manger de l'herbe. L'homme a voulu faire n'importe quoi. Il y a sûrement des raisons financières, c'était peut-être moins cher, peut-être plus pratique que de donner du fourrage, mais pour faire beaucoup moins cher on a de gros soucis.*

Comme Isabelle, Séverine pense qu'à des fins de profit l'homme a commis des actes *contre nature*¹⁸⁹. Nous retrouvons ici l'opposition - nature bienveillante/homme malveillant. Pour elle, l'agriculture et l'élevage doivent être respectueux de la nature. Ne pas la respecter entraîne automatiquement des sanctions. Attaquée, la nature répond en propageant la maladie. Du reste, des expressions telles que *contre nature* mais surtout *la nature se venge* personnifient la nature, en font un personnage mythique susceptible d'intervenir dans la vie des humains.

En cours d'entretien nous posons à Séverine, la même question qu'à Isabelle.

I *Vous avez employé le terme de farines animales et pas de farines contaminées, pourquoi?*

S *Moi, dans ma tête c'est pas la farine qui était malsaine...quoi! C'était le fait de le donner à des vaches qui est malsain. Dans ma tête elles étaient pas contaminées au départ. Après ils ont dit que ça venait de bêtes malades. De toute façon, faire manger de la viande à des vaches... C'est normal que leur corps n'accepte pas.*

Ainsi Séverine n'ignore pas (contrairement à Isabelle) que la maladie est liée à l'absorption de produits contaminés. Malgré cela elle continue à penser que derrière les raisons biologiques se cachent des raisons d'une nature radicalement différentes: *la nature se venge* des crimes commis contre elle. D'un côté, une raison empiriquement explicable, la maladie est due à l'absorption de produits contaminés, de l'autre, une interprétation mythopoïétiques - la nature se venge de l'offense faite par les hommes.

De l'ambiguïté à l'anomalie

Par son statut culturel, la vache est un animal ambigu dans la mesure où elle peut être perçue comme un animal proche ou un animal nourriture (mais d'une façon particulière, car dans l'imaginaire de nombreuses personnes, la nourriture qu'elle produit est le lait). Or, de nombreux anthropologues ont montré que plus un animal est perçu comme ambigu, plus il est susceptible d'être l'objet de tabous. Mary Douglas établit une distinction entre ambiguïté et anomalie. Est ambigu ce qui peut-être interprété de deux façons. La vache dans sa représentation traditionnelle, nous l'avons vu, peut être considérée comme un animal *presque familier* ou *pas tout à fait domestique*.

Or, de l'ambiguïté à l'anomalie il n'y a qu'un pas. Pour Mary Douglas (1971) est anormal ce qui *ne s'insère pas dans une série ou un ensemble donné* (p. 58). La vache folle est anormale: elle se

¹⁸⁹ Ce point de vue est majoritaire chez les mangeurs.

nourrit de farines animales, et finit dans nos assiettes sous forme de bœuf (cf. supra, première partie, chapitre 1)

Par ailleurs, les charognards sont dans le Lévitique considérés comme impurs. Nous avons vu que dans nos sociétés nous ne consommons que des bêtes tuées par la main de l'homme. Or, les vaches consommant des farines animales issues de l'équarrissage, sont devenues symboliquement des charognards. Comme le dit Mary Douglas, en présence d'une anomalie deux attitudes peuvent être adoptées: on peut, soit les ignorer, soit les percevoir. Tant que ne se pose aucun problème sanitaire, on ignore la façon dont est élevé le bétail. Nous vivons dans une société de plus en plus sarcophage¹⁹⁰, nous souhaitons consommer de la chair, mais nous ne voulons pas qu'elle nous rappelle la bête sur pied. Quand l'ESB est apparu faisant des victimes, cette anomalie a été perçue, soulevant une vague d'indignation. La médiatisation de cette maladie a bouleversé nos catégories et représentations (la vache folle n'est pas à sa place). Nous ne supportons pas le désordre. Dans cette perspective il faut remettre la vache à sa place. Les interlocuteurs ont tous une idée sur la question.

Si on faisait les choses plus traditionnellement ce serait plus sain (David). Il faut retourner en arrière. (Jean-François). Tu prends une vache, tu essayes de l'élever le plus longtemps possible au lait, après tu la mets dans le pré (Cécile).

La médiatisation de cette maladie donnait une image de l'élevage qui ne cadrerait pas avec nos représentations traditionnelles, contribuant ainsi à en créer des nouvelles.

¹⁹⁰ Cf. chapitre 2, *Sarcophagie et zoophagie*, p.28.

Deux ensembles de représentation de l'élevage bovin

1^{ER} ENSEMBLE DE REPRESENTATION (TRADITIONNEL)	2^{IEME} ENSEMBLE DE REPRESENTATIONS (MODERNE)
Le paysan est le gardien de la tradition	L'industriel bouleverse les méthodes d'élevage séculaire
L'élevage est conforme à la nature	L'industrie bouleverse l'équilibre naturel
La sécurité sanitaire est importante	La sécurité sanitaire décroît
La vache est dans un pré, se nourrissant d'herbe	La vache est devenue carnivore en se nourrissant de farines animales
La vache donne du lait. (Le bœuf de la viande) C'est un animal presque familial	La vache après avoir donné du lait est <i>réformée</i> et produit de la viande sous l'appellation <i>bœuf</i> : c'est un animal de boucherie
La vache est à sa place	La vache n'est pas à sa place
La vache est un animal ambigu	La vache folle est un animal anormal

Ce tableau montre bien que nous avons affaire à deux ensembles de représentations de l'élevage symétriquement opposé. Deux figures apparaissent, celle du paysan perçu comme gardien de la tradition pratiquant une forme d'élevage conforme à la nature, et celle de l'industriel qui en représente l'antithèse.

En résumé notre société où dominant le rationalisme et l'hygiénisme nous incite à penser la crise de la vache folle (et les crises alimentaires) uniquement en termes sanitaires. Pourtant dans l'angoisse que nous éprouvons face à cette maladie, ce qui se joue dépasse largement cette seule logique. Le rapport affectif qui existe entre l'humain et l'animal, les représentations que nous avons de l'élevage, les relations avec la nature ont été bouleversées par la médiatisation de cette maladie. Notre représentation du monde s'en trouve changée. Désireux de trouver une explication, le mangeur désigne des responsables (l'industrie). Nommer le responsable permet ainsi de rationaliser l'angoisse. N'ayant pas renoncé à la représentation traditionnelle, une fois les coupables désignés, il est possible de remettre la vache à sa place pour repartir sur de nouvelles bases, plus écologiques.

FORMES DE PEURS – FORMES D’ASSOCIATIONS

Une tentative de lecture interactionniste des peurs alimentaires

Il est maintenant temps d’ajouter un peu de liant pour rendre homogène la sauce et permettre aux différents ingrédients entrant dans sa préparation de s’accorder entre eux.

Les résultats de notre enquête suggèrent que la déconstruction sociale du risque alimentaire et les peurs qui y sont afférentes se constituent en opposition à un Autre.

Jean-Pierre Corbeau (*Le troisième âge et les médias*, non daté) montre qu’il est possible d’analyser *valeurs et attitudes* des acteurs sociaux à partir de *l’espace de perceptions*.

En effet, on observe chez nos locuteurs, différents paliers de perception du risque, des peurs et du discours ambiant qui se caractérisent dans le registre langagier par des changements de personne (dans le sens grammatical du terme), on passe/glisse/bascule ainsi du *je* au *nous* puis au *eux*, du plus intime et personnel au mode le plus impersonnel. L’espace du *je* correspond au niveau de *l’individuel*, avec tout ce que cela peut supposer de *déterminismes culturels et d’apprentissages* (ibid. p.7), l’espace du *nous* renvoie pour sa part à *l’expérience vécue dans un espace donné par celui qui revendique ou assume cette appellation* (ibid.). L’espace du *on* enfin est celui où le mangeur ne se sent *pas véritablement responsabilisé* (ibid.) et correspond à *l’acceptation sans esprit critique des clichés et des stéréotypes qui traversent notre société* (ibid.). Dans les faits le *on* impersonnel permet de légitimer ce que fait le *je* ou le *nous*, par exemple en braconnant (Michel de Certeau, 1994) dans l’ensemble des informations à disposition afin de reconstruire sa propre théorie du risque alimentaire, le *eux* à trouver des responsables. Il est donc ici question de la construction sociale de l’identité.

Nous postulons que la construction individuelle des peurs alimentaires peut se décrypter à partir de ces espaces de perception qui eux-mêmes participent à la construction sociale du risque.

I - Confiance/défiance: l’espace du je

C’est dans le cadre de la confiance et de la défiance vis-à-vis d’un objet ou d’une situation singulière que s’exprime le *je* envisagé comme la réaction et la position que l’acteur social manifeste face aux autres.

1/ La construction sociale de l'identité comme processus interactif: notre dette envers George Herbert Mead

Pour George Herbert Mead (1963) le *soi* d'un acteur social se construit au travers d'un procès social basé sur la relation à *autrui* car l'individu agit en émettant des hypothèses sur les intentions de ceux avec qui il interagit. *Le dispositif de la raison ne serait pas complet s'il ne s'incluait pas lui-même dans son champ d'expérience ou si l'individu ne se situait soi-même dans le champ d'expérience que celui des autres soi avec qui il agit dans une situation sociale* (p. 209). *Il est donc nécessaire à l'émergence d'une conduite rationnelle que l'individu se réfléchisse lui-même selon une attitude impersonnelle et qu'il devienne un objet pour soi* (ibid.). *Nous nous scindons en toute sorte de soi, distinct selon nos relations (...) nous sommes fait d'une pluralité de soi qui correspondent à une pluralité de réponses sociales. C'est le processus social qui est responsable de l'émergence de soi: en dehors de ce type d'expériences le soi n'existe pas* (ibid.) Ainsi la prise de rôle d'*autrui* passe par un jeu permanent d'ajustements et d'appropriations mutuelles des rôles qui se résout dans l'interaction, car comme le dit George Gurvitch dans la préface de *L'esprit, le soi, la société* (édition de 1993): *la vie sociale comme la vie mentale se fondent sur la communication*. Ainsi de proche en proche l'individu prend en compte un nombre croissant d'*autrui* et passe de l'*autrui* significatif (groupe primaire) à l'*autrui* généralisé qui incarne la communauté en totalité. Il représente ce moment de la socialisation par le jeu de baseball où le joueur occupe une position particulière au cours de la partie: *la différence entre le jeu libre et le jeu réglementé est que dans ce dernier l'enfant doit maîtriser les attitudes de tous ceux qui y participent* (p. 222). L'attitude d'*autrui* généralisé est *l'attitude de la communauté en totalité*. Ainsi dans le cadre d'un groupe social tel que l'équipe de baseball l'équipe fait office d'*autrui* généralisé, pour autant qu'elle entre comme processus organisé ou comme esprit d'une activité sociale dans l'expérience de ses membres (p. 223). L'individu joue donc son jeu en fonction des autres joueurs, tout en ayant en tête l'idée que son jeu dépend du jeu des autres membres. *L'individu humain conscient de soi adopte donc des attitudes sociales organisées du groupe humain (...) dont il est membre* (p. 224). Ainsi, le **Soi** (total) se construit par la prise en compte et incorporation de la norme et de la règle.

*Ainsi le soi parvient à son développement accompli en organisant des attitudes individuelles des autres en attitudes organisées du groupe ou de la société et en développant ainsi une réflexion individuelle du modèle général de conduite dans lequel il est engagé avec *autrui** (p. 226).

Le «*Soi*» d'un individu se construit par la résolution du conflit qui oppose le **je** au **moi**. Le **je** est la réaction et le positionnement que l'acteur social adopte face aux autres: le **je** permet à la personne

de gagner en liberté individuelle, face aux normes et aux contraintes sociales, et de réaliser son *identité propre*. Le *je*, c'est l'individualité qui agit sur le *moi* c'est-à-dire les attitudes des autres que l'acteur social intériorise et accepte d'endosser. C'est la dialectique structurant la relation entre le *je* et le *moi*, qui est au fondement de l'identité sociale

Les normes, en matière d'alimentation, qui constituent autant de règles et de conduites inhérentes à un groupe social (classe d'âge, catégories socioculturelles, lieu d'habitation – ville, campagne - genre) sont légitimées par des valeurs (traditionnel/moderne, naturel/artificiel, léger/lourd, qualité, sécurité, etc.), ces principes qui organisent l'orientation des actions. C'est l'incorporation de ces normes, règles et valeurs qui donne au *je* la possibilité de passer au *nous* puis au *eux*.

C'est le respect ou la congruence, par l'altérité, de ces normes et valeurs qui les constituent en un *nous*, un *on*, un *eux*, ou qui pour le moins structurent la confiance et la défiance.

2/ La construction de la confiance/défiance

Ce qui prévaut dans la façon d'appréhender un événement, un risque alimentaire, ce sont les significations qu'on lui accorde. Ainsi la construction sociale de la confiance/défiance repose sur la constitution préalable d'un stock de connaissances dans lequel on puise pour apprendre, comprendre et agir: *ce monde existait avant notre naissance, d'autres, nos prédécesseurs, y ont fait leurs expériences et l'ont interprété comme un monde organisé. Il est alors livré à notre interprétation. Toute interprétation de ce monde est basée sur des expériences préalables, les nôtres propres ou celles qui nous sont transmises par nos parents ou nos professeurs; ces expériences, sous forme de connaissances disponibles, fonctionnent comme des schèmes de référence* (Alfred Schütz, p. 12, 1987) Les informations distillées sur les risques alimentaires sont nombreuses, elles apparaissent dans les médias privés, mais aussi dans le discours institutionnel, autour de questions de santé individuelle, de maladies de société mais aussi dans des visées plus politiques où sont relatés les divers «scandales» ayant secoué l'industrie agroalimentaire. Afin d'attirer l'attention, dans l'objectif de proposer une information et une éducation à la santé et à l'alimentation, les pouvoirs publics mais aussi les médias privés doivent trouver un équilibre qui requiert une certaine adéquation entre le désir du récepteur de trouver des réponses à ses questions et l'objectif (du média, de l'institution) de faire passer son message: *donc, dans la diffusion, la source de communication est toujours obligée de se définir comme agent de transmission des messages, pour répondre à sa fonction, et comme expression de ses lecteurs afin de les attirer et de susciter des identifications. Dans la diffusion, le problème de l'adaptation entre l'émetteur et le récepteur, la dépendance du premier à l'égard du second est fondamentale* (Serge Moscovici,

p.317, 1976). Si le risque alimentaire est le non-respect de la règle (par *je, nous, eux*), la prolifération des informations crée une certaine opacité (quant aux règles à suivre) dont la conséquence est que s'estimant abreuvés d'informations contradictoires, les mangeurs sont plongés dans le doute. En même temps et malgré une certaine suspicion vis-à-vis des médias les individus en intègrent le discours et se l'approprient. Ainsi la représentation sociale de l'alimentation est basée sur un stock de connaissances acquis de diverses façons. Chacun s'approprie le savoir délivré de manière différente, qu'il intègre à sa propre trajectoire (d'une manière qui lui est particulière). Une fois les informations délivrées, l'individu les intègre à son propre stock de connaissance, pour en faire un ensemble dynamique et mouvant. Or chaque individu ne dispose pas du même corpus de connaissances au départ. Dès lors chacun intègre différemment les informations distribuées. *L'homme se trouve, à chaque moment de sa vie quotidienne dans une situation biographiquement déterminée, c'est-à-dire dans un environnement physique et socioculturel qu'il a défini. Il y occupe une position, non seulement en termes d'espace physique et de temps extérieur ou de son statut et de son rôle à l'intérieur du système social, mais aussi de positions morales et idéologiques* (Alfred Schütz, 1987, pp. 14-15). Cela signifie que la situation a une histoire et que la connaissance s'acquiert à partir d'un matériau constitué de leur vie quotidienne (savoirs et expériences). Ainsi pour décider si un aliment est digne de confiance et mérite d'être acheté et/ou consommé le mangeur fait le tri des informations mises à disposition, ensuite il compare avec d'autres situations précédemment vécues et reconstruites puis fait son choix. La confiance ne dépend pas seulement de l'information dont on dispose mais surtout d'un «pattern» qui se construit et se transforme tout au long de notre vie, ce «pattern» est composé des valeurs auxquelles un individu adhère. Cela signifie que l'individu construit son propre outil d'appréhension de la réalité. L'individu utilise les informations collectées pour façonner son propre instrument référentiel de pensée. Il appréhende la réalité à l'aune de son cadre de référence, par rapport à son corpus de connaissances. Nous sommes ici dans le domaine du *je*.

L'environnement en matière d'alimentation est un univers de surabondance alimentaire et de pratiques sociales où l'individualisme est valorisé, le mangeur régulant lui-même son alimentation, qui entraîne une perte de repères et de sens (cf. les travaux de Jean-Pierre Poulain (2002) et Claude Fischler 1990). Les effets conjugués d'une industrie alimentaire qui introduit une distance entre le mangeur et l'aliment qu'il consomme, le discours dramatisé des médias et l'individualisme créant des situations d'anxiété.

Pour Anthony Giddens la confiance est un *sentiment de sécurité justifié par la fiabilité d'une personne ou d'un système, dans un cadre circonstanciel donné et cette sécurité exprime une foi dans la probité ou l'amour d'autrui* (Giddens, 1994, p 41). La garantie de fiabilité s'établit entre deux personnes. Ce sont les relations à l'altérité que nous avons analysées dans la deuxième partie.

Comme le montrent Peter Berger et Thomas Luckman (2006): *J'appréhende les autres au moyen de schémas de typification même dans une relation de face à face, bien que les schémas soient plus vulnérables à son inférence qu'à d'autres formes plus lointaines de relation* (p. 46). *La réalité de la vie quotidienne contient des schémas de typification en fonction desquels les autres sont appréhendés et traités dans les rencontres en face à face* (p. 47). *Ces typifications affectent continuellement notre interaction mutuelle* (p. 47). *Les schémas de typification (...) sont bien sur réciproques* (p. 47). *Les deux schémas de typification font partie d'une négociation continue à l'intérieur de la situation de face à face* (pp. 47-48) *La réalité sociale de la vie quotidienne est donc appréhendée dans un continuum de typifications qui deviennent progressivement anonymes à partir du moment où elles sont extraites du ici et maintenant de la situation de face à face* (p. 50). *Il existe des pôles, le premier est celui de ceux avec qui j'interagis souvent et «intensément»* (p.50): *«le cercle des intimes»* et à l'autre bout de la chaîne *«les abstractions hautement anonymes»* (p. 50) que l'on ne rencontre jamais. Les acteurs sociaux attribuent aux individus ou aux situations des caractéristiques en congruence avec leur représentation du monde.

C'est justement ici que le **je** intervient dans cet espace social. Il se constitue dans le rapport à l'autre dans les relations de face à face au travers de la dialectique confiance/défiante.

Ainsi dans l'acte alimentaire la solitude du mangeur que ce soit au moment de l'achat d'un produit ou de son incorporation est génératrice cristallisant ici, et ainsi, les crises identitaires des acteurs sociaux et mettant l'accent sur l'importance du lien social dans la construction du sentiment de sécurité. De plus le risque est perçu de façon différente selon qu'on le maîtrise ou non. Une de nos interlocutrices nous dit: *En voiture, si je fais des conneries ça passe mais je n'accepte aucune erreur venant des autres. Je contrôle mon volant mais je sais pas d'où vient la bouffe*. Pour ne pas mourir de faim on est obligé de manger, donc de prendre un risque. Ne pas exercer un contrôle induit une perception aggravée du risque. Pour retrouver le contrôle les individus peuvent développer diverses stratégies. Au niveau de l'approvisionnement les individus accordent une plus grande confiance aux petits commerçants. La première raison basement utilitariste consiste à considérer que le commerçant, s'il souhaite conserver sa clientèle, se doit de proposer des produits de haute qualité: *les commerçants sont obligés de faire une certaine qualité pour que la clientèle s'échappe pas*. Un autre aspect, c'est le contact direct qui inspire la confiance. *Y'a aussi la tête du vendeur - Sur le marché on voit aussi le petit producteur - On se dit: celui là on peut lui faire confiance*. Il s'agit d'une personne que la plupart du temps on connaît bien et en qui on a confiance. *J'ai confiance en mon boucher, c'est pas un boucher, c'est mon boucher*. Au-delà de la question de l'approvisionnement, la question des circonstances de l'incorporation est également primordiale.

Le vendeur établit ainsi la médiation entre la façon dont les denrées ont été produites et le mangeur. Le vendeur joue ici le rôle de *gatekeeper* (Kurt Lewin, 1947) entre l'acheteur et le produit acheté et perçu comme à *risque*. Il sera d'autant plus perçu comme un expert que le *je* aura déjà *expérimenté* le vendeur et l'aura inclus dans un schéma de typification favorable.

Le discours sur l'aliment et les risques qu'il entraîne, dramatisé par les médias, amène le mangeur à effectuer un contrôle réflexif sur son corps. Or, que se passe-t-il dans des circonstances festives?

3/ Les circonstances d'incorporation

L'alimentation moderne est devenue un *lieu d'affirmation de l'individualisation* (Jean-Pierre Corbeau, 2002, p. 95). Dans une telle perspective l'incorporation dépend de la rencontre entre un *mangeur identifié* avec un aliment précis dans une situation particulière (ibid. pp. 30-31). La conséquence est que des aliments perçus comme dangereux (il peut s'agir d'aliments jugés comme transgressifs, OGM, vache folle ou le gras, l'alcool) ne présentent plus semble-t-il, le même danger lorsqu'ils sont pris en groupe.

Isabelle qui en 2001 avait, suite à la crise de la vache folle cessé toute consommation de viande bovine, fait un «écart». En effet dans la petite ville où habite sa famille se tient annuellement une fête de la vache: *Ils faisaient rôtir une vache sur la place du marché. Tout le monde mangeait de la vache, c'était très populaire (...) des grandes tables et on mangeait la vache rôtie*. Cet exemple montre que dans le cadre d'une prise de repas en commun, la méfiance peut s'estomper.

Il semble donc que les aliments perçus comme dangereux ne présentent plus le même danger lorsqu'ils sont pris en groupe. Dans ces moments de partage où l'aliment et la parole circulent l'individu se sent rassuré et en oublie ses choix alimentaires habituels: *Quand on fait la fête on à l'impression que ça va bien aller, qu'on va pas être malade... mais ça va pas forcément bien aller après. Ça, c'est sur!* En fait, il existe une homologie entre la confiance qu'on éprouve pour ses hôtes et celle qu'on a vis-à-vis des aliments. Ainsi les propriétés des convives se transfèrent aux aliments. *Ça dépend aussi des personnes. Y'a des repas avec plein de gens que je connais pas. Avec des gens que je connais, ça va*. Par ailleurs les moments de fêtes déculpabilisent des femmes soucieuses de l'apparence physique. Ce que l'on absorbe en groupe devient un interdit dans un contexte de routine. *On se dit qu'on s'empoisonne involontairement seul, alors qu'on va pas se faire empoisonner dans un repas festif. Les gens trinquaient pour que les contenus s'échangent. Deux chopes de bières qui se choquent fait que la situation est sécurisée. Et ce truc de se regarder dans les yeux... T'inquiètes pas, j'ai pas mis de poison dans le verre. On est dans l'échange. Le fait de partager le même plat, tu sais qu'il l'aura pas empoisonné...parce qu'il va le manger.*

Alors que manger seul, là **on** est dans le contemporain. **On** se ferait empoisonner, mais dans cette vision de l'individu isolé par une société moderne.

Dans le cadre de la convivialité c'est moins l'expérience de l'aliment qui compte que l'expérience du groupe. Il n'est pas exclu non plus que la question du risque partagé joue de façon significative.

II - Identité et appartenance: l'espace du *nous*

Le *nous* pose la question des catégories sociologiques utilisées et de leur pertinence. Pour résumer, comment en fonction de son appartenance sociale vécue (en soi) ou revendiquée (pour soi) se structure l'appartenance et/ou l'attachement à un groupe donné. Pour l'instant contentons-nous de dire, sans déflorer ce qui va suivre, qu'un sentiment général de *perte* et de *nostalgie* particulièrement bien incarné par le critique gastronomique Jean-Luc Petitrenaud sillonnant au volant d'un taxi londonien rétro une France rurale figée dans un passé mythifié et allant à la rencontre de ces bons sauvages (de l'intérieur dirait François Laplantine) que sont nos artisans des métiers de bouche comme pour recueillir les dernières paroles avant extinction définitive. Le «mieux avant», présent dans bon nombre de discours, est lié à une expérience du passé (quand bien même cette expérience serait de deuxième main, embellie par ceux qui l'ont vécu ou fantasmée par les autres) créant ainsi des schémas de typification en adéquation avec une norme souhaitée.

Le *nous* se structure par un positionnement au risque, à l'intérieur d'un groupe dont les individus ont la conscience d'avoir des éléments de similitude entre eux. Cette appartenance inclut le fait d'être opposé à un *eux* que nous définirons plus loin.

1/ Nous ruraux/nous urbains

Ceux qui vivent à la campagne, éprouvent de façon évidente le sentiment d'appartenance à un territoire. Ils ont vécu au cours des cinq dernières décennies la désertification des campagnes et ressentent de façon collective la peur de la dilution dans un espace mondialisé ignorant selon eux les particularités locales.

C'est chez eux qu'apparaît de façon paradoxale l'idée que les denrées étaient meilleures *avant* (sous-entendu avant l'Europe et la PAC), sur le mode du **on** et sans pour autant avoir une grande inquiétude sur le mode du **je** car ayant accès via leur réseau relationnel ou leur production personnelle à des produits *secure* et de *qualité*. Dans un contexte où la règle est l'étirement de la

filière et la perte de contact avec l'aliment brut c'est cette proximité qui crée la sécurité. Le cas de Kader (ouvrier à la retraite, dans le nord de la Gironde) est sur ce point édifiant. Il passe une bonne partie de son temps libre à s'occuper de son jardin et de sa basse-cour (du reste immense) il a une entière confiance dans les denrées qu'il produit à des fins d'autoconsommation. Par contre une fois par semaine il se rend chez *le boucher arabe* (sous-entendu halal) pour s'approvisionner en viande de mouton, agneau, bœuf et parfois même veau (sa viande préférée, ses deux plats favoris étant la blanquette et le rôti de veau). Il se rend à Bordeaux (bien que n'y ayant jamais vécu) alors qu'il existe pléthore de bouchers dans son environnement proche et l'hypothèse selon laquelle il en profiterait pour voir des amis s'écroule. En l'interrogeant il semblerait que la viande halal le rassure car selon lui mieux sécurisée. Chez lui il consomme ses lapins et poulets sans la moindre inquiétude bien qu'ils n'aient subi aucun abattage rituel. Ainsi il se sent en parfaite sécurité avec les animaux qu'il élève¹⁹¹ dans la mesure où il a la maîtrise totale de l'outil de production, l'abattage rituel rassure aussi dans la mesure où c'est la méthode d'abattage qui est parfaitement identifiée et sécurisée par un abatteur mandaté par une instance supérieure (religieuse)¹⁹².

Nombreux sont ceux qui produisent et connaissent des réseaux parallèles dont ils n'hésitent pas du reste à nous faire profiter. *Si vous voulez une bonne volaille pour Noël c'est le moment, ma voisine en produit en caye* (occitan médocain intraduisible: proche de «à la dérobé, en cachette») *si vous voulez, je lui parle de vous*. Dans le même temps ils fustigent l'industrie agroalimentaire soupçonnées de faire baisser la qualité et la sécurité ainsi que les entités supranationales soupçonnées de vouloir les *éliminer*. Dans une telle perspective ce ne sont pas les normes juridiques et sanitaires qui créent la sécurité mais au contraire le circuit parallèle (par définition, hors des normes) où l'aliment est identifié via le producteur qui fabrique en petit pour une clientèle triée sur le volet. Pour Jean-François la mondialisation est source de dangers pour les individus et les avancées technologiques ont engendré de nombreuses catastrophes, tant en matière agricole qu'au niveau écologique. Or, selon lui personne ne parle de ces catastrophes - *Depuis qu'il y a la centrale de Blaye, il y a beaucoup de cancers de la glande thyroïde*, mais aussi l'utilisation d'OGM et les pesticides produits par la firme Monsanto, *fabriqués dans la même usine que le napalm pour la guerre du Viêt-Nam*.

Dans le raisonnement de Jean-François, on peut voir apparaître la peur de l'étranger et en particulier des Etats-Unis. Après avoir détruit des vies humaines au Viêt-Nam avec le napalm, les Américains font de même, avec les pesticides fabriqués dans les mêmes usines que le napalm. Ici, Europe et Tiers-monde se trouvent également victimes des Etats-Unis.

¹⁹¹ On pourrait aussi s'interroger sur la taille des animaux tués. Selon Edmund Leach (1982) si l'animal est petit, le poids du tabou est moins important Il peut donc être perçu comme moins porteur de danger.

¹⁹² Cf. Les analyses de Florence Bergeaud Blacker, 2010

Chez les citadins le contact avec l'aliment brut s'impose moins comme une évidence. On retrouve chez eux un discours quelque peu décadentiste sur les pratiques alimentaires et en particulier sur le mode de distribution en GMS. Ce discours prend souvent forme de *on*, chez ceux qui ont des réseaux de distribution qui leur permettent d'échapper à l'anonymat des grandes surfaces. Le *nous* urbain paradoxalement se structure autour d'une volonté de retour ou tout au moins une nostalgie de la société villageoise. Un de nos locuteurs, travailleur social, chargé de relancer des jardins ouvriers ne nous disait-il pas : *dans chacun de nous il y a un paysan qui sommeille*. De nombreuses tendances et pratiques actuelles semblent lui donner raison. Ainsi pour François Sigaut, *la cuisine n'est plus dans le prolongement de l'agriculture puisque les aliments préparés viennent de l'extérieur (ou pour certains d'un potager et d'une basse-cour, qui n'ont rien à voir avec l'exploitation proprement dite) La cuisine et l'agriculture relèvent de deux secteurs différents et occupent dans l'espace social des emplacements qui ne sont plus homologues entre eux* (op. cité), ce qui peut expliquer une certaine théâtralisation de la proximité, qui exorcise une fragilisation du lien social. La fréquentation des marchés, le retour en grâce des petits commerçants qui un temps furent conspués car forçant la main, jouant de façon plus ou moins honnête avec les balances. Un responsable de l'interprofessionnelle aquitaine de la filière bovine nous déclarait en période de crise de la vache folle: *là c'est les petits commerçants qui ont eu la confiance. Avant les gens ils faisaient confiance aux supers, ils choisissaient et partaient avec la quantité qu'ils voulaient, y avait personne pour leur forcer la main, mais là ça a été le contraire (...) Le boucher, il sait expliquer, il dit pourquoi y a aucun danger*. La mode des AMAP¹⁹³, créée par des mangeurs dans le but à la fois de maintenir des paysans sur un territoire et s'inscrivant dans une logique d'engagements réciproques non basés sur l'équivalence¹⁹⁴ s'inscrit aussi dans cette perspective. En effet côté mangeur: *l'achat à l'avance des produits de la récolte sur une période donnée, la gestion de la vie du groupe (fonctionnement, distribution, communication, animation...). la prise en compte des réalités de l'exploitation*. Côté producteurs: *l'engagement technique et économique de fournir des produits de qualité nutritionnelle, organoleptique, environnementale et sociale, la transparence sur la vie de l'exploitation (méthodes de production, prix des produits fournis ...)*¹⁹⁵.

Ainsi, au travers d'une logique de don contre don (Mauss 1999), ce type d'exploitation recrée de l'identité et du lien social lui-même générateur de confiance¹⁹⁶. Il n'est pas exclu que le passage d'une société rurale à une société urbaine plus individualiste, rationalisée et cloisonnée où le lien social semble plus lâche, soit créateur d'anomie. Ce sentiment d'impuissance, ces peurs et

¹⁹³ Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne.

¹⁹⁴ Mais plutôt dans une logique de don et contre don dans le sens où l'entendait Marcel Mauss.

¹⁹⁵ Source: www.amap-aquitaine.org

¹⁹⁶ Ici encore, il est question du sentiment de perte des racines en lien avec l'individualisme.

incertitudes devant les mutations d'une société, qui pousse parfois les acteurs sociaux à des stratégies de retrait social ou au contraire à la reconstruction d'une communauté perdue. L'alimentation les théâtralise sans pour autant se rendre compte que la communauté rurale paysanne traditionnelle¹⁹⁷ serait sans doute très difficile à supporter: qui de nos jours souhaiterait vraiment mener une vie dépourvue de tout confort technologique et où l'expression de l'identité individuelle serait réduite à sa portion congrue?

Pour résumer: contrairement aux ruraux, le *nous* citadin semble moins affirmé. En effet le sentiment d'appartenance est diffus, par contre il y a chez eux un désir d'appartenance à la ruralité ou en tout cas à une ruralité fantasmée et communautaire qui se construit par l'envie de recréer du lien entre les hommes et les produits. Cela ne signifie pas que le *nous* citadin, souhaite être comme le *eux* paysans réels mais de bénéficier des mêmes avantages qu'eux.

2/ *Nous* les femmes, *nous* les hommes

L'émergence d'un *nous* féminin apparaît de façon relativement tranchée et affirmée notamment en matière d'alimentation. Cela s'explique en grande partie par une socialisation primaire où prévaut encore le modèle de la famille conjugale (Emile Durkheim) qui implique une séparation entre intérieur/féminin et extérieur/masculin dans laquelle l'homme va gagner à l'extérieur la nourriture que la femme cuisine/accommode à l'intérieur. Ainsi dès leur plus jeune âge les petites filles sont baignées dans un environnement où elles sont amenées à observer leur maman faisant la cuisine, puis à les aider, via l'imitation et/ou l'apprentissage. C'est largement aux femmes, toutes générations et milieu social confondus (mais avec des nuances significatives) qu'incombe la charge de cette tâche. Ce statut de mère nourricière incorporé depuis la prime enfance amène à une réflexibilité plus grande vis-à-vis du contenu de l'assiette. Elles sont donc particulièrement attentives aux injonctions nutritionnelles¹⁹⁸. Les raisons qui les poussent à se conformer à ces injonctions varient en fonction des âges de la vie. Chez les plus jeunes d'entre-elle la peur de la maladie insidieuse se déclenchant sur la durée n'est pas présente et si elle l'est parfois dans le déclaratif elle apparaît dans l'espace social du *on* registre langagier, sous-entendant une faible implication personnelle: *On dit que faut pas manger trop gras* (Gwénaëlle, 25 ans, télévendeuse) - *On sait plus ce qu'on mange quand on achète du tout prêt, on sait pas les conséquences sur le métabolisme* (Julie, 22 ans, étudiante dans une école de commerce). Par contre chez ces mêmes

¹⁹⁷ Françoise Loux utilise cette expression pour désigner le mode de vie dans les campagnes françaises d'avant la première guerre mondiale.

¹⁹⁸ Notons que la presse dite familiale a un lectorat largement féminin.

locutrices apparaît une surveillance de soi pour des raisons esthétiques qui passent par des régimes qu'elles *se passent les unes les autres* (Noëlie, 22 ans, vendeuse), mais les incidences sur la santé peuvent être pressenties dans l'immédiateté et faire système avec le risque de prise de poids. *Samedi j'ai mangé des frites au fromage* (de la poutine), *j'ai été mal toute la journée*, le lendemain *je suis montée sur la balance, j'avais pris un kilo, je suis partie courir* (gestes mimant une course effrénée avec dépense physique) *et j'ai bu de l'eau pour éliminer. Le lendemain je les avais reperdus* (Noëlie). L'intérêt porté à la santé vient donc avec l'âge, notamment avec l'arrivée des enfants où les femmes endossent souvent le statut de mère nourricière chargée du bien être de l'ensemble de la famille et se poursuit au troisième âge avec la peur provoquée par l'annonce de l'arrivée des maladies de société (les siennes et celles du conjoint). Le **nous** féminin est particulièrement présent chez une catégorie de femmes que nous avons rencontré: les femmes célibataires, hautement diplômées et ayant fait passer leur carrière, parfois dans un milieu masculin particulièrement *machiste* (Adeline, 37 ans, attachée territoriale à la région et gérant une équipe où les hommes, *cadre B* sont majoritaires *et les femmes à la photocopieuse*), avant leur vie personnelle. Cette dernière dotée d'un sens de l'humour particulier dit s'être réveillée *à l'approche de la date de péremption*. Le souci de soi peut alors prendre des formes obsessionnelles qui s'accompagnent d'une surveillance accrue de ses prises alimentaires et d'une recherche d'équilibre qu'elles expliquent par le désir d'avoir un physique séduisant pour attirer le regard des hommes et un corps en bonne santé pour accueillir un enfant. Le **nous** masculin, s'il existe s'exprime de manière plus discrète. Tout d'abord les préoccupations de santé tant que la maladie n'est pas là et ne les affectent guère ou alors sur le mode du **on** comme nous l'avons vu précédemment chez les jeunes femmes, et quand bien même la maladie est présente la préoccupation ne se traduit pas forcément en actes. Nous pouvons même assister à des stratégies extrêmes. Tel Max qui ne fait pas attention à son alimentation et qui se fait déboucher chirurgicalement les artères quand *ça devient grave*. Ainsi même s'ils prétendent s'inquiéter de leur santé (et aussi/surtout de leur apparence physique), leur bonne volonté nutritionnelle est souvent rapidement entamée. Un hédonisme débridé émerge souvent à l'orée de la quarantaine (et pas seulement dans les classes populaires), hédonisme qui se renforce au moment de la retraite, l'aliment créant des filiations affectives et parfois identitaires. Par contre un domaine où le **nous** masculin semble particulièrement présent porte sur le lieu où alimentation et politique se trouvent enchevêtrés comme par exemple pour dénoncer l'utilisation *irresponsable* des OGM. Plusieurs raisons sont évoquées: sanitaire et sécuritaire, mais aussi économiques et politiques supposant une main mise de l'industrie, vue comme un danger pour la biodiversité. Pour certains, directement impliqués, il est possible d'assister à un balancement permanent entre le **on**, le **nous** et le **je**. *On sait pas trop de quoi il retourne, néanmoins le problème actuellement dans ces produits transgéniques, c'est qu'on te*

dit... c'est à partir des céréales notamment des maïs, **je** crois... Non? Y a ces V machin, E qui correspondent à des produits transgéniques mais que toi, tu ne sais pas interpréter, (Pierre, retraité). Max qui a vécu la rationalisation économique et les monopoles qu'exercent les semenciers s'exprime ainsi. (le **ils** remplace le **eux**, le **on** remplace le **nous**) **Ils** ont, comme le blé, comme les haricots, les pommes de terre, **ils** ont sélectionné, sélectionné et finalement **on** a perdu nos vieilles semences et **on** peut pas ressemer les graines qu'on récolte. C'est des hybrides, **ils** repoussent pas. Les tomates, celles qui poussent pas, le plant se fait mais la tomate se forme pas. C'est rien, quoi! Les semences d'une année à l'autre, sur deux ans, il (son beau-père qui était agriculteur et dont il a repris la ferme) changeait de terre. **Nous on** avait des terres qui étaient sableuses, et là les terres d'en haut sont argileuses. Alors la première année, la semence **on** l'achetait, **on** la mettait en bas et l'année d'après **on** se servait de cette semence pour les terres argileuses, et **on** rachetait de la semence en plus petite quantité... et puis **on** faisait un roulement et le blé c'était pareil, **on** mettait pas blé sur blé. **On** mettait le blé mais l'année d'après, des pommes de terre. Maintenant vous avez un champ de maïs, dans les Landes c'est pareil. Alors **ils** mettent de l'engrais en pagaille et la terre, ça s'appauvrit. Et **on** doit racheter la semence. Avant, **on** mettait notre maïs. (...) Les OGM, ça c'est du poison. **On** avait de bons plants et **on** détruit pour y mettre autre chose. Et bé, ça fera pareil. Maintenant qu'on est habitué à avoir de bons aliments, **ils** vont **nous** les détruire pour **nous** mettre des OGM... qu'on ne sait pas quel risque ça va entraîner. Et de toute façon ça va détruire le reste, ça va se propager. Si **on nous** met des produits OGM dans un coin ça va tout contaminer, et va savoir après où ça va aller. Non, ça, c'est pour les gros capitalistes, les grosses grandes firmes agroalimentaire. Ça vaut rien pour **nous**, au point de vue santé et pour la terre. **Ils** peuvent chercher pour la médecine, ça peut servir mais pas pour le reste. Les grosses firmes elles développent ça pour pas qu'on garde les graines justement. Le maïs, c'est cher les grains. Pour faire un hectare il faut une dose, et une dose, y a dix mille grains ou douze mille et ça vous coûte... en anciens francs ça valait six cent francs pour un hectare. Vous vous rendez compte, y en a dix kilos, même pas. Et vous êtes obligés d'y passer. Alors le reste (les OGM) c'est pareil.

Benoît, bien qu'étant typiquement urbain s'est également impliqué dans cette lutte en tant que «faucheur volontaire».

C'est compliqué, c'est pas une peur, **je** prends pas ça comme une peur. J'ai l'impression qu'**on** sait pas encore quoi que ce soit. **Moi je** suis assez d'accord avec ce que certains peuvent appeler, le principe de précaution, qui fait que tant qu'**on** connaît pas un petit peu le produit, bé! Y a un droit de réserve. **On** fait gaffe (...) faut pas faire n'importe quoi parce qu'il y a des précédents assez fâcheux, gaz à effet de serre ou nucléaire... mais **je** sais pas quoi, enfin. A l'origine ça part d'une bonne intention, les OGM. Il s'agit de...c'est quelque chose qui peut se produire très vite en

très grandes quantités pour nourrir le plus possible de gens sur la planète. Ça c'est pas forcément une mauvaise chose. Le problème, c'est quand ces trucs deviennent l'apanage et le monopole de certaines industries qui en plus se démerdent pour que les plants soient stériles. C'est ça le plus pernicieux. Je sais pas s'il y a vraiment un danger en soi. Est-ce que c'est dangereux? Est-ce que c'est comme les pesticides? Il a fallu plus de 30 ans pour ce rendre compte que c'était vraiment dangereux. Il faudrait étudier ça pendant de longues années. Et voilà! Au moins, qu'il y ait une conscience, parce que le nouveau produit miracle ça n'existe pas. Y a toujours des contrecoups, que ce soit en cosmétique ou autre. Il faut mettre le principe de précaution en œuvre... mais là, c'est pas que dans la bouffe, ça touche des domaines plus larges, ça touche la politique aussi. Permettre à un maximum de gens d'être conscients de ce qu'ils bouffent puisqu'il s'agit de bouffe... Et pas être dans des habitudes de consommation. Je comparerais ça, au gavage des oies. Je me suis engagé (dans les faucheurs volontaires) parce que je trouve ça légitime. C'est dans l'esprit de sensibiliser les gens, qu'ils aient une attitude de responsable. Mais malheureusement dans ce pays si on veut que les choses soient un minimum entendues, faut frapper fort comme Bové qui démonte les McDo, quitte à faire quelques jours de tôle pour alerter les gens, parce que sinon on est noyé dans une masse d'info, toutes d'ailleurs plus inintéressante, les unes que les autres. L'idée, c'est de dire - Attention, au niveau des OGM parce qu'on sait pas bien. Vous en foutez partout, vous rendez le sol stérile, voilà! Et on sait pas du tout à quoi on s'expose. Et vous vous mettez, en tant qu'agriculteur, sous la botte des multinationales qui contrôlent votre production. Je l'ai fait par idéologie¹⁹⁹.

Il convient donc de distinguer un **nous** féminin basé sur une praxis²⁰⁰ sociale c'est-à-dire inscrit dans la pratique et le questionnement sur la pratique d'un **nous** masculin politique et idéologique. Ce **nous** est parfois très proche du **on** car abstrait et pas forcément en adéquation avec la pratique réelle. L'émergence d'un **nous** de genre est lié à la division sociale sexuée des rôles qui scinde l'espace social en public/masculin et privé/féminin et dont la conséquence sociale est que les femmes ont la responsabilité de l'alimentation familiale mais aussi de la gestion de son propre corps (mince /juvénile). Ainsi au-delà d'un **nous** féminin apparaît aussi un **moi** féminin entendu comme les attitudes des autres, intériorisée et endossées notamment par rapport au corps et à la santé.

¹⁹⁹ Les portraits de Max et Benoit outre la distinction masculin/féminin peuvent servir aussi à illustrer la distinction rurale urbaine.

²⁰⁰ La praxis étant entendue ici comme une pratique conscientisée permettant de penser le vécu dans sa complexité (cf. critique de la raison dialectique Jean-Paul Sartres).

3/ Un *nous* générationnel problématique et un *nous* de classe (encore plus) problématique

Le *nous* générationnel semble problématique dans la mesure où il existe un discours sur l'alimentation relativement homogène et où toutes générations confondues émergent une vision du monde alimentaire commune sur un mode décadentiste. Cela signifie que tous (en tout cas en grande partie) considèrent que l'alimentation était plus sûre avant: le *avant* en question se situant au cours de l'époque «bénie» des *trente glorieuses*. Lorsque nous posons la question - *La sécurité sanitaire est-elle meilleure maintenant ou était-elle meilleure avant?* On obtient une réponse du type: *Avant on risquait une colique parce qu'on mangeait quelques fois des trucs avariés. Maintenant on mange des trucs manipulés* (Jocelyne, 62 ans, retraitée). Si nous demandons de situer plus précisément cet avant (un peu trop commodément général) – *Avant? Au siècle dernier? Avant? Au moyen âge?* Nous pouvons obtenir une réponse du type – *Non! Dans les années soixante*. Certains (rusés du reste) lorsqu'on leur pose la question demandent de préciser le *avant*. *De quel avant tu me parles?* (Cécile, 24 ans, étudiante) Il n'y a pas de lien entre la génération qui parle et la période «bénie» de la sécurité alimentaire: cette période se situe toujours peu ou prou entre la fin de la guerre et le milieu des années soixante-dix. On remarque du reste un élargissement important en fonction de l'âge, les plus âgés excluant la période de reconstruction où *il y avait des manques* (Guy 76 ans) et le début des années soixante-dix où *on a commencé à bouffer n'importe quoi. On a commencé à nous parler du veau aux hormones et du poulet à l'aspirine* (ibid.). Autre détail savoureux, chacun, et cela quel que soit son âge, considère avoir une moins bonne hygiène alimentaire que ses prédécesseurs mais meilleure que ceux qui sont plus jeunes. *Nous on mangeait équilibré* mais les jeunes *maintenant, c'est pizza et cochonnerie* (Géraldine, 28 ans, secrétaire). Les anciens y apparaissent comme les gardiens/les sauveurs de la «tradition» et du «savoir manger».

Il est cependant une génération particulière qui se constitue en un *nous* singulier et affirmé: *la génération de la libération* (Bernard Prél, 2000) et dans une moindre mesure celle des *baby boomers*. En effet, ils ont connu la guerre et/ou la reconstruction et les privations afférentes à cette période historique entraînant une peur du manque, exorcisée par la suite dans un esprit *revanchard* (Jean-Pierre Corbeau). Ils ont valorisé la réplétion, les nourritures qui tiennent au corps (cf. Les pratiques des mangeurs populaires analysées par Pierre Bourdieu – 1979 et Claude Grignon – 1993), dont le concours des bébés Nestlé est une illustration possible²⁰¹.

Par ailleurs, à cette époque, le secteur d'activité économique majeur est le secteur industriel. Luc Boltanski a décrit dans *la découverte de la maladie* (1968) ces travailleurs de *force* envisageant le

²⁰¹ Pendant la guerre on distribuait des biscuits aux enfants pour pallier les carences vitaminiques (les tickets de rationnement avaient toujours cours après la guerre). *A l'école on avait droit à des biscuits vitaminés. Suivant l'âge, les J3... Moi (à la libération) j'étais J3, j'avais droit en plus à un petit peu plus de viande, un petit peu plus de lait, et de matière grasse.* (Octave, 80 ans, militaire à la retraite).

corps comme réceptacle accumulant de l'énergie sous forme calorique, perçu comme un *outil de production* qui ne peut bien fonctionner que s'il est suffisamment nourri dans une *représentation instrumentale du corps*.

Ils ont aussi connu l'apparition des GMS et de la diversification des palettes alimentaires liée entre autre à la révolution agricole²⁰² Ces mangeurs ont ensuite vécu l'émergence d'une tertiarisation de l'économie s'accompagnant d'une certaine sédentarisation. Ils ont donc connu la transition diététique menant d'une alimentation *énergétique* à une *alimentation régulée* (Mathieu Delabarre, 2000). Tous ont conscience d'avoir vécu une rupture. On ne valorise plus la quantité comme avant - *Nos parents, tout ce qu'ils te servaient, tu devais le manger. Et surtout ne fallait pas en laisser. Voilà! on devait manger en grande quantité, c'était peut-être trop mais maintenant c'est l'excès inverse* (Henri, 65 ans, retraité) - *Je me souviens de ces repas où on se mettait à table et on ne sortait pas avant cinq heures ...après t'étais obligé d'aller faire la sieste pour digérer.* (André, 63 ans, ouvrier) Cette nostalgie s'explique en partie par le fait qu'ils ne puissent plus manger ainsi. Mais cette valorisation de la réplétion et le sentiment d'être passé d'une peur du manque à une peur de la maladie est particulièrement conscientisée par cette génération. C'est donc l'expérience, le sentiment d'avoir vécu les mêmes situations au même moment (Karl Mannheim, 1990), le stock de connaissance qu'on peut mobiliser en fonction des situations concrètes (Alfred Schütz) qui crée l'identité générationnelle.

Si l'émergence d'un *nous* générationnel n'est pas évidente, celle d'un *nous* de classe semble franchement problématique. En effet nos locuteurs, mis à part ceux qui sont relégués aux extrêmes marges de l'exclusion ou certains particulièrement politisés (qui se définissent eux-mêmes comme «ouvrier» ou plus rarement comme «prolétaires»), se qualifient volontiers comme appartenant à la classe moyenne. Cette tendance accrédirait-elle les discours en vogue dans les années soixante-dix/quatre-vingt sur la *moyennisation de la société française* (Henri Mendras, 1994) liée à une atténuation des disparités économiques au cours des trente glorieuses et à une certaine homogénéisation des styles de vie, une convergence des valeurs, et ceux plus récents sur les *insiders* et les *outsiders* (Alain Tourraine, 1991) selon lesquelles on serait passé d'une société pyramidale à une société où *l'important est de savoir si on est au centre ou à la périphérie* expriment cet effritement des classes sociales à l'œuvre dans une société où *la lutte des classes* s'efface au profit d'une *lutte des places*? Ou alors faut-il suivre l'analyse marxienne de **Louis Chauvel** (2001) postulant une disparition de la classe *pour soi* mais le maintien des classes *en soi*. S'il nous semble difficile de trancher aux regards des maigres éléments d'analyse dont nous disposons, il est possible néanmoins, à défaut de pouvoir définir des *nous* clairement conscientisés de proposer quelques éthos de mangeurs face aux peurs alimentaires.

²⁰² .Cette révolution a eu pour conséquence à la fois de pouvoir nourrir tout le monde en quantité suffisante mais aussi de créer une perte de lien avec l'aliment brut

Nous l'avons vu à propos de la génération de la libération et celle des baby boomers, dans les classes populaires il existe une *représentation instrumentale du corps* perçue comme un *outil de production* qui ne peut bien fonctionner que s'il est suffisamment nourri. (Luc Boltanski, 1968) Cette valorisation de la réplétion n'a pas disparu et amène donc à préférer au regard des moyens financiers limités la quantité à la qualité. Cette représentation du manger est relativement présente chez des migrants primo arrivants qui consomment en masse ce qui n'était pas disponible chez eux, dans une logique du *tant qu'il y en a, on en mange* très proche des réactions de revanche sociales trouvées chez nos locuteurs ayant connu la guerre. *On m'a filé un tuyau sur Leader et c'est vrai que là y avais plein de trucs pas cher*, nous confie Achille (30ans, ouvrier) qui à son arrivée en France avait du mal à se retrouver dans l'alimentation au regard de ses faibles moyens mais aussi de sa méconnaissance des produits locaux et du manque d'habitude à faire la cuisine. *Quand tu vois tout ce que tu peux acheter avec quinze euros, tu n'hésites pas*. (Aishatou, 32 ans, étudiante). Du reste une anthropologue africaniste intervenant à l'université de Dakar nous disait alors que nous échangeons sur des questions d'alimentation: *ça me semble vraiment intéressant d'en parler dans une société où le risque est quasi inexistant, car la faim taraude les esprits... enfin les ventres...*

Ainsi chez les mangeurs aux conditions financières modestes on trouve une certaine propension à prendre davantage de risques. Ainsi pour Rachel: *La différence de prix pour la même viande, je ne comprends pas. Mais on regarde plus le porte-monnaie que le label*. La quantité est ici davantage prise en compte que la qualité et semble amener paradoxalement à une relative indifférence vis-à-vis du risque à prendre. Cependant, et juste après, elle nuance son propos en ajoutant un très «Gastrolastress»²⁰³ *C'est rassurant pour le porte-monnaie, mais par pour le reste*.

A l'opposé, les mangeurs dotés de ressources financières importantes et ayant fait des études supérieures, sont relativement sereins et bien informés. Ils paraissent confiants dans leurs réseaux de distribution, prêts à *mettre le prix* pour acquérir des produits de qualité tant gustative que sanitaire (l'organoleptique entérine la représentation que le mangeur se fait du réseau de distribution). Ce sentiment de sécurité se retrouve aussi chez des mangeurs moins aisés mais ayant conscience d'être dépositaires d'une culture et d'une identité alimentaire forte. Ces derniers utilisent une part non négligeable de leur budget (financier) à l'achat de produits de *qualité* et de leur budget (temps) à débusquer ces produits à des prix abordables et à les préparer. Peut être est-ce dans cette catégorie de personnes que se trouvent ceux qui développent le plus un *nous* sinon de classe tout au moins socioculturel. *Oui je suis un bobo et je l'assume, je suis technophile et je suis en plein dans le cliché, à la Bourdieu. J'adore la cuisine exotique et celle des terroirs et tant pis si*

²⁰³ Néologisme créé par Jean-Pierre Corbeau (2002), de la contraction de *Gastrolâtres* et de *Stress*

c'est parce que j'ai pas les moyens de me faire une côte de bœuf tous les jours (Romain, journaliste, 33 ans) ce qui ne les empêche pas d'être un peu gastrolastress. *Moi toutes les semaines je jeûne, ça purifie le corps* (ibid.). Par contre, c'est aussi dans la catégorie moyenne qu'apparaît le plus la peur alimentaire. Souvent on retrouve des personnes ayant fait des études très longues mais n'ayant pas obtenu un travail à la hauteur de leur espérance. Le travail qu'ils effectuent mobilisant relativement peu leur intellect ce dernier est «disponible» pour chercher des informations sur l'alimentation: aspect encore plus vrai chez les mangeuses que chez les mangeurs. Ils (ou elles) sont en recherche d'informations fiables, mais en même temps ne font qu'une confiance limitée vis-à-vis des médias. Pour eux, l'information est ressentie de façon particulièrement anxiogène. Les discours des médias leurs paraissent contradictoires de telle manière qu'il leur est difficile de se faire une opinion. Pour eux les médias alertent sur le danger, sèment le doute, sans pour autant proposer de solutions. *Quand on ne sait rien, on n'a pas peur... mais quand on sait un peu, on reste dans le doute. Y'a plus de doute parce qu'on peut mettre un doute sur tout* (Isabelle). Par ailleurs, les personnes sont souvent tenues (de part la modicité de leurs revenus) d'acheter des produits qui ne sont pas forcément haut de gamme. C'est dans cette catégorie de population que l'on peut voir émerger le plus de «fantasmes».

L'examen des discours et pratiques afférents aux catégories sociales qui se traduisent par des éthos mais pas (forcément) dans la conscience des acteurs sociaux pose la question: qu'est-ce qu'un *nous*?

Les auteurs rattachés au courant dit des *Subaltern Studies* et notamment **Edward P. Thompson** peuvent éclairer ce questionnement. Son étude sur *la formation de la classe ouvrière anglaise* (1992) en se constituant contre une certaine doxa marxiste ou *l'infrastructure* (économique) détermine la *superstructure* (idéologique) montre que la constitution de la classe sociale résulte d'un processus historique au cours duquel se structurent les représentations: *J'entends par classe un phénomène historique, unifiant des événements disparates et sans lien apparent* (p. 13). Pour cet auteur l'appartenance à une classe a lieu avant tout dans l'esprit des acteurs sociaux. Nous retombons ici sur quelque chose qui peu ou prou ressemble à si méprendre à un *Autrui généralisé*. En extrapolant un peu il est possible d'affirmer qu'il n'existe pas de classe sans *conscience de classe* (et dans une telle perspective les classes en soi n'existent pas) et en poussant le bouchon encore un peu plus loin, Marx en définissant des classes basées sur des rapports de domination bien réels dans un contexte historique donné, a sans doute contribué à les figer (du reste Weber ne dit pas autre chose dans *Le savant et le politique*). Des unions et alliances transgressives au regard de l'orthodoxie marxiste auraient pu se constituer (les catégories INSEE classant par exemple l'artisan dans la méta-catégorie 2 - artisans, commerçants, chefs d'entreprises et non dans la catégorie 6 - ouvriers - ne font au final pas autre chose). La possibilité d'exprimer un *nous*,

consiste à ce que le *je* ait conscience d'appartenir à ce groupe et de se constituer par rapport à un groupe auquel on s'oppose: un *eux*

Richard Hoggart (1970) montre comment *la plupart des groupes sociaux doivent l'essentiel de leur cohésion à leur pouvoir d'exclusion, c'est-à-dire au sentiment de différence attaché à ceux qui ne sont pas nous (...)* Corrélativement, *cette cohésion engendre le sentiment que le monde des autres est un monde inconnu et souvent hostile, le monde des autres constitue un groupe occulte, mais nombreux et puissants, qui dispose d'un pouvoir presque discrétionnaire sur l'ensemble de la vie (...)* *Eux*, *c'est, si on veut, le dessus du panier, les gens de la haute (...)* *Ils finissent toujours par vous avoir, on ne peut pas leur faire confiance, ils ne vous disent jamais rien* (pp. 117-118)

III - Les accusations: l'espace du eux

Les experts supposent une irrationalité des mangeurs qui peut se régler par une information claire et pédagogique. Notons que les médecins sont au premier rang de la contradiction entre le discours officiel et les pratiques réelles. Claire Lamine pour sa part propose de *substituer un continuum à l'opposition risque objectif/risque subjectif*. (Claire Lamine, 2008, p133). Pour notre part nous supposons que les interprétations relèvent selon l'expression de Charles Wright Mills détournée par Paul Farmer (1996) d'une «*imagination sociologique*». En effet pour cet auteur les explications du mal sont la mise en forme mythopoiétique d'un malaise réel qui prend forme de récit.

Nous avons repéré trois peurs. La première est la peur du manque qui dans nos sociétés économiquement développées tend à s'estomper. La seconde est la peur de la maladie qui renvoie à la peur de la mort. La troisième, la peur des boîtes noires qui renvoie à l'absence de maîtrise sur l'aliment.

Chacune de ces peurs renvoie à des représentations du mal et à des accusations différentes. Pour Sylvie Fainzang les mises en accusations rendent compte des tensions sociales (interindividuelles, intergroupe, sociétales). En cela nous dirons qu'elles sont des métaphores sociales. Dans un tel contexte l'acteur social est amené à développer des *stratégies paradoxales* (Sylvie Fainzang, 1989) qui lui permettent de mettre en lien ce dont il souffre avec d'autres aspects de sa vie quotidienne.

1/ L'accusation de moi et de il

Nous reprenons la définition que George Herbert Mead fait du *moi* c'est-à-dire l'expression individualisée des attitudes des autres que l'acteur social intériorise et accepte d'endosser. Le *Il* pour sa part renvoie à un individu clairement identifié.

Ces accusations prennent forme d'autoaccusation et de l'accusation de l'Autre proche. Notons cependant que l'autoaccusation est rarement avancée. Elle correspond au *paradigme de la maladie-sanction du type - C'est ma faute* (Sylvie Fainzang, 1989, p. 71).

Boîtes noires: exemple de la vache folle

Des éleveurs reconnaissent que leur profession a commis quelques erreurs (en utilisant, notamment par le passé, des produits polluants), cependant aucun ne se considère directement responsables. Reconnaître certains torts, correspond à une stratégie qui consiste à faire amende honorable afin de prouver son honnêteté et son objectivité. Les accusations portées sur d'autres personnes gagnent ainsi en force et efficacité. En utilisant la forme collective *nous les éleveurs*, en globalisant, on se déresponsabilise soi-même. On retrouve par la suite des arguments pour se dégager du *nous*, ce qui revient à accuser la *profession* (les instances dirigeantes ou de conseil). L'accusation de l'Autre proche relève de cette logique. Certains producteurs accusent les autres éleveurs d'avoir cédé à la facilité de la technique, en intensifiant l'élevage. Cette accusation de plus, est portée sur des éleveurs, soit d'une autre région (par exemple, la Bretagne), soit d'un autre pays (la Grande-Bretagne...). Cette forme d'accusation se retrouve aussi chez les consommateurs. Certains d'entre eux pensent qu'en désirant acheter moins cher on a favorisé le productivisme, et de façon indirecte participé ainsi à l'apparition de l'ESB. Les consommateurs qui portent ce type d'accusation prétendent ne pas entrer dans cette catégorie.

Un autre type d'accusation de leur profession a été fait par des producteurs. Pour eux, la profession manque d'unité et chacun cherche à s'en sortir de façon individuelle, ce que nous pouvons démontrer par deux exemples. Les producteurs de vaches allaitantes n'ont pas soutenu les producteurs de vaches laitières. Au travers de l'utilisation du label VBF (Viande Bovine Française) les éleveurs sous-entendent que ce qui arrive en Grande-Bretagne ne peut pas arriver en France et lorsque des cas de vaches folles sont apparus dans les populations bovines françaises - laitières d'abord, allaitantes ensuite - les consommateurs n'ont plus fait confiance à l'ensemble de la profession.

Maladies de société

Pour ce qui concerne les maladies dites de société l'interprétation se structure autour de la dichotomie fatalité/responsabilité. Nous avons vu que les mangeurs expriment les représentations qu'ils se font de l'aliment au travers d'un discours normé sur un axe bien/mal, qui s'exprime au travers d'expressions telle que : *Un repas normal - Elle mange n'importe quoi - C'est pas du tout équilibré - etc.*

Les normes de santé et l'intrusion du discours nutritionnel dans le quotidien ont pour conséquence de désigner celui qui les transgresse comme déviant. S'instaure alors tout un jeu d'accusation (de l'autre éloigné ou proche), déculpabilisation (de soi ou du proche). Le malade accuse la fatalité, une mauvaise hérédité, un mode de vie qui *stresse* et qui ne laisse pas aux personnes *le temps de se poser pour prendre le temps de cuisiner et de manger*. A l'inverse ceux qui sont en bonne santé mettent plutôt l'accent sur la responsabilité du malade: c'est la *maladie sanction* (Paul Farmer, 1996). On peut aussi trouver des basculements de points de vue tel Elisabeth qui voici quelques années souffrait d'obésité et mettait son mal sur le compte de la physiologie (ou de la biologie?) – *j'ai le pancréas qui filtre pas le sucre* - mais qui quelques années plus tard suite à un régime a perdu beaucoup de poids et met ce résultat sur le compte de la volonté et d'une stratégie alimentaire particulière.

Parfois certaines accusations logiques et cohérentes au départ s'avèrent non fondées. Nadège nous explique à propos de son frère atteint d'hyperglycémie. *Au début on a cru que c'était à cause de son alimentation* (selon elle très riche en lipides et glucides). *On a pensé que ça allait s'arranger en mangeant équilibré*. Cependant le taux ne baissant pas des examens approfondis ont été réalisés posant un diagnostic de diabète de type 1, lavant en quelque sorte son frère de toute responsabilité. Certaines caractéristiques visibles à l'œil nu (embonpoint excessif ou maigreux extrême) marquent la personne *au fer du stigmaté*, les différenciant (séparant) des «normaux». Dans ce cas précis, rares sont ceux qui posent des accusations explicites sur le «souffrant» afin de montrer une certaine largeur d'esprit. Néanmoins au détour d'une phrase peut surgir un certain moralisme diffus attribuant à la victime une responsabilité. Ceux qui sont atteints de ces troubles trouvent toujours (en tout cas pour ceux que nous avons rencontrés - sept anorexiques et neuf obèses) une explication externe mais mettant en accusation une personne particulière. Quelques exemples parmi ceux que nous avons présentés: Nelly - un viol est à l'origine de son obésité, Corinne - vit un appétit incessant et met son obésité en relation avec l'alcoolisme de son père (comme le mode de reproduction d'addiction sur un autre objet - l'alimentation), Marion - explique son anorexie par la violence symbolique exercée sur elle par une mère trop exigeante.

2/ L'accusation de eux et de elles

La mise en accusation des «mauvaises femmes»

Les *elles* dont il est question ici se sont les femmes qui ne jouent pas leur rôle d'épouse ou de mère c'est-à-dire celles qui pour diverses raisons refusent *la prise de rôle d'autrui* (George Herbert Mead, 1963). Il s'agit d'un *elle* relativement globalisé et qui désigne une catégorie large et non des femmes nominativement identifiées. En cela il se rapproche du *on*: les «mauvaises femmes» comme méta concept. La moralisation à l'œuvre dans l'alimentation contemporaine se fixe davantage sur les femmes. En effet, celles qui sont mariées ont la charge de l'alimentation de la famille et sont donc responsables, par ricochet de la santé de leurs proches. Pour celles qui sont célibataires ou qui n'ont pas d'enfant, il y a un devoir dicté par les normes sociales de garder un corps en bonne santé pour pouvoir en avoir. On trouve donc une logique dans le continuum corps – jeune – et – mince/maintenir – son – propre – corps – en – bonne – santé/maintenir – celui – du – conjoint – et – des – enfants – en – bonne – santé/rester – à – la – maison – pour – s'acquitter – correctement – de – cette - tâche.

Notons que ce discours n'est paradoxalement pas le seul fait des hommes, mais également celui des femmes qui lorsqu'elles endossent ce rôle le valorisent et vilipendent celles qui ont un mode de vie différent.

Cette accusation peut ressembler aussi à une mise en accusation de la société et d'un mode de vie qui ne permet pas de maintenir le modèle de la famille conjugale: *rester à la maison pour s'occuper de l'intérieur c'est bien joli, mais avec le SMIC de mon mari comment on fait. A un moment ils avaient parlé d'une allocation. Ça, c'est bien* (Patou, 46 ans, ouvrière).

Ce discours est d'ailleurs relayé par des institutions tels l'OMS qui implicitement, en valorisant l'allaitement maternel sans remettre en question l'implication ou la non-implication des hommes dans les tâches domestiques, incite à un retour des femmes dans la sphère domestique et culpabilisent celles qui ne souhaitent pas se soumettre à un tel dictat..

Eux et Nous

Les configurations que nous exposons ici relèvent d'une *accusation de l'Autre éloigné* (Fainzang, 1989) vu comme détenteur de pouvoir et toujours prêt à manipuler. Cet Autre n'appartient pas au groupe social ou professionnel de l'accusateur. Les principaux accusés sont les médias et le pouvoir politique. Ces interprétations fonctionnent sur le modèle de la *persécution* (ibid.).

Dans le cadre des diverses crises alimentaires, les médias apparaissent, aux professionnels comme toujours en quête de sensationnalisme, avides et cherchant des boucs émissaires pour vendre du papier. Dans cette perspective, ils véhiculent des informations fausses ou mal interprétées. *Les journalistes déboulent et on est sous le feu des projecteurs* nous dit un ingénieur qualité ayant été confronté à la grippe aviaire. La conséquence d'une telle attitude est que les *consommateurs* ne voient que *la partie émergée de l'iceberg*.

Pour les mangeurs ordinaires, les médias font mal leur travail, mais pour des raisons différentes: ils sont en collusion avec le pouvoir politique et ne donnent pas toutes les informations afin d'endormir les consciences.

Dans le cadre des maladies dites de société la pléthore d'informations mise à disposition dans la presse (notamment féminine et familiale) est contradictoire et ne diffuse pas une information claire de telle façon qu'elles alertent sur le danger sans pour autant proposer des solutions.

Le pouvoir politique n'est pas en reste: pour de nombreux locuteurs, les conséquences de l'utilisation des OGM, additifs alimentaires, etc., seront apocalyptiques. Alors que les pouvoirs publics ont la possibilité d'endiguer le désastre, par exemple en légiférant et en appliquant le principe de précaution, ils sont en collusion avec l'industrie agroalimentaire. Détail piquant lorsque le principe de précaution est employé de façon stricte: Par exemple²⁰⁴ lors de l'épidémie de grippe A, le pouvoir politique est soupçonné d'agir pour des raisons d'aide à l'industrie pharmaceutique en constitution des stocks de vaccins inappropriés.

Lors de la crise de la vache folle les éleveurs ont pour certains d'entre eux pensé que les pouvoirs publics avaient sacrifié les producteurs pour s'affranchir de leurs responsabilités et que dans le pire des cas ils ont orchestré eux-mêmes la crise

Alors qu'il n'y avait plus de risque, ils ont entretenu la panique pour créer des débouchés aux Pays de l'Est (producteurs de bovins) candidats à l'entrée dans la UE.

Ce discours est particulièrement présent chez les agriculteurs détenteur d'un *nous* corporatiste.

François (58 ans, troisième garçon d'une fratrie de douze) éleveur de vaches laitières a pris, avec son frère aîné *la suite de ses parents* et s'occupe de l'exploitation montée en GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun). Il a choisi ce métier car il lui permet d'être au contact de la nature et des animaux mais aussi pour la liberté que procure un travail indépendant - *sans avoir quelqu'un sur le dos à me commander ou quoi!* Pourtant, il doit reconnaître que depuis quelques années les contraintes qui pèsent sur la profession modifient le travail et émoussent sa motivation - *On a d'énormes contraintes à tous les niveaux, qui nous empoisonnent la vie. La liberté qu'on avait un temps n'est plus celle qu'elle était. Disons que pour moi ça a de moins en moins d'intérêt.*

²⁰⁴ Même si l'exemple n'est pas dans le domaine alimentaire il est relativement parlant.

Ces normes de qualités en fait, empêchent selon lui de faire un produit qui soit réellement de qualité. *Je suis pas sûr, par rapport à nos aïeux qu'on soit performant au niveau de la qualité. On rentre dans un moule.* Ainsi sous couvert de sécurité et de qualité ceux qui légifèrent tendent à une homogénéisation du goût, poussent les paysans à normaliser leurs pratiques, *avec des produits qui se ressemblent d'un lieu à l'autre.*

A ces contraintes sont venues se surajouter les récentes²⁰⁵ crises alimentaires telle que la maladie de la vache folle, que François a vécu (et vit encore) avec pessimisme et avec un certain fatalisme. *On vit ça comme on a pu le vivre, en tendant le dos parce que ça peut arriver à n'importe qui d'entre nous.* Ainsi, il déplore l'abattage systématique des troupeaux, qu'il juge inutile. Il a l'impression de subir des contraintes venant de là-haut (la UE, l'Etat, les producteurs de farine), d'être le jouet de forces qui le dépassent. *A une époque, dans les années soixante, soixante-dix, on a demandé aux agriculteurs de se moderniser et maintenant y a un retour en arrière. Mais chez nous, c'est toujours plus d'intensification... mais jusqu'à présent on voit pas d'extensification, alors que... bon... il y a des subventions pour l'extensification.*

Il pense que les éleveurs ne font plus confiance aux directives de l'Etat et de la UE qui selon lui changent les règles du jeu en fonction des circonstances et sans tenir compte des agriculteurs. *Moi, je parle du lait. Un temps il fallait de la matière grasse et après non. La matière grasse, il faut la rayer des cartes, faut des apports protéiques, pour un lait à moins de deux cent cinquante mille cellules, alors nous, on essaye de s'en approcher et le jour où, parce qu'avec les animaux ça marche pas comme ça, nous parvenons à être tip top pour le service, pour servir les industriels et compagnie, on nous dit. C'est plus ça qu'on veut maintenant. On court derrière une carotte et...*

Ainsi pour François, la seule façon de s'en sortir est de ne pas accorder trop de crédit aux recommandations. Au moment où on lui demande de faire marche arrière, cela demande trop de temps, avec au bout la crainte de devoir à nouveau changer de méthode de travail. Il faudrait donc être capable d'anticiper sur les demandes futures. C'est là aussi, le problème que rencontrent les industriels face à une demande du public, des médecins, de l'Etat, etc. Cette difficulté lui fait présager très négativement l'avenir du monde agricole. *Je pense qu'on est la dernière génération, j'ai trois garçons et pour rien au monde, j'espère qu'ils vont faire ce boulot parce que c'est trop de contraintes, par rapport à ce que ça apporte.*

Par ailleurs, François déplore qu'une moitié de son revenu vienne de subventions. Ainsi, cela semble sous-tendre que ses produits ne servent plus à rien, qu'ils n'ont plus de valeur. *On se demande pourquoi on bosse. Au moins un moment, les paysans ils avaient la fierté, ils se disaient - On nourrit une partie de la population.*

²⁰⁵ Au moment de l'entretien (2003)

Il trouve aberrant de faire naître des veaux qui seront vendus sur le marché bien portants et qui seront ensuite *tués, par camions entiers*.

Son attitude est différente pour ce qui concerne les quotas laitiers qui sont un moindre mal. Le fait que ces quotas soient remis en question est encore un *acquis* qui s'en va. Pour lui si tout le monde se met à produire autant de lait qu'il le souhaite ce sera la catastrophe et les *petits* devront mettre la clé sous la porte.

Ainsi François adopte une attitude paradoxale. Il se sent pris dans un faisceau de lois et de directives qui visent à éliminer la petite paysannerie. Il pratique une certaine intensification, ne veut pas recourir à l'extensification, appelle de ses vœux les quotas qui sont un moindre mal, il a automatisé sa *ferme*. Mais il regrette le passé, pense que la manière de produire d'antan était meilleure. *Mes parents travaillaient à la main, et il y avait trois ou quatre bonnes femmes qui venaient traire le matin et tous les soirs quand ils avaient trente vaches. Ça faisait vivre du monde. La mécanisation a supprimé des emplois.*

De plus pour lui, les produits étaient de meilleure qualité avant. Il a l'impression d'assister à la fin d'un monde. Les crises alimentaires ont accentué tout cela. Sa principale peur est de perdre son travail.

Alain, éleveur (entretien du 8 février 2001) – L'interprétation qu'il propose n'est pas très éloignée de la précédente. Cependant de part sa profession d'éleveur et de ses activités syndicales, il possède des connaissances plus justes. Pour lui la crise de la vache folle est avant tout une crise économique et politique. La première crise qui a éclaté en 1996 n'a pas eu de conséquences catastrophiques, le gouvernement de l'époque soutenant les producteurs. Par contre la crise d'octobre 2000 a eu des effets qu'il juge désastreux. Pour Alain, le gouvernement par son attitude a laissé la possibilité à une *psychose* de se développer. Les éleveurs depuis plusieurs mois, au cours de l'année 2000, avaient mis en place avec les pouvoirs publics, des tests de dépistage des animaux à risques. Ces tests devaient être effectués sur quelques quarante mille bêtes. Il avait été convenu, en accord avec les pouvoirs publics d'en publier les résultats en février 2001, une fois tous les tests faits. Cependant les accords n'ont pas été respectés et le ministre de l'Agriculture²⁰⁶ a communiqué quotidiennement les résultats aux médias. Alors, *à partir du moment où on cherche une maladie, on la trouve. Et donc on l'a trouvée, et tous les jours à la télévision on entendait, y a un cas de vache folle ici, un cas de vache folle là.* Lorsqu'en octobre on découvre qu'une vache atteinte par l'ESB avait été abattue pour la consommation²⁰⁷ le terrain était déjà prêt pour que s'installe un mouvement de panique. Par ailleurs, l'information est mal interprétée par les médias. *Alors que les viandes n'avaient jamais été dans le circuit de la chaîne alimentaire ces derniers prétendent qu'on l'a retrouvée dans les rayons de vente.* Une fois de plus, selon Alain, le ministre

²⁰⁶ Ce n'est pas le même qu'en 1996.

²⁰⁷ Elle a été découverte avant d'être mise dans la chaîne alimentaire.

de l'Agriculture n'intervient pas suffisamment pour dire la *vérité* et laisse ainsi, les éleveurs dans un profond désarroi.

Par ailleurs, la décision est prise de tester les bovins de plus de trente mois avant de les déclarer aptes à la consommation. Comme l'explique Alain: *Jospin il a décidé de mettre en place le test au premier janvier, malheureusement la première semaine de janvier il y avait des manifestations d'éleveurs et aussi sur les chaînes d'abattage parce qu'il n'y avait pas suffisamment de tests. Ce qu'on espérait c'est que le redémarrage, que le consommateur soit tranquille parce que les bêtes ont été testées, et là, à la télévision on voyait des bêtes qui étaient pas testées. Le consommateur imaginait qu'il mangeait peut-être de la vache folle, de la viande non testée.*

La médiatisation de la crise, la *mauvaise interprétation* qu'en ont fait les journalistes sont à l'origine de la panique qui s'en est suivi, mais pour Alain, les véritables responsables sont les membres de l'actuel gouvernement (2000). D'une part les pouvoirs publics ont été passifs, d'autre part les ministres concernés (agriculture et santé) se sont contredit: *à quelques jours d'intervalle sans être cohérents sur ce qu'ils déclaraient (...) alors quand on voit (...), des ministres qui parlent et qui disent pas la même chose, c'est sûr que les gens ils ont plus confiance.*

Pour Alain il ressort du discours que cette passivité met les éleveurs en danger. *Et la profession ne voit pas le bout du tunnel.* Par ailleurs, il a l'impression que le pire est à venir. *On n'a aucune aide précise du gouvernement et de l'Europe.* Dés lors, cet immobilisme cache peut-être des desseins obscurs. *On est en train de se demander si quelque part, en haut, on n'a pas décidé de sacrifier la production pour des raisons X ou Y.* Nous voyons ici apparaître l'hypothèse d'un complot. *Moi, j'ai mon interprétation personnelle qui est que demain on va rentrer les Pays de l'Est, qui sont à un niveau beaucoup plus bas que le nôtre, qui ont quand même à la base pas mal de vaches, et qui sont à des prix très bas, et est-ce que quelque part on veut pas aligner ces prix avec les nôtres?*

Ici tout s'explique, la crise de la vache folle a été orchestrée par le gouvernement français et l'Union européenne pour permettre aux Pays de l'Est d'y entrer. Pour Alain, les prix de production étant plus élevés en France qu'en Europe de l'Est, il n'y a pas de concurrence possible. Les éleveurs français ne pourront pas s'aligner sans remettre en cause leur pouvoir d'achat. L'interprétation d'Alain est donc que la production bovine a été sacrifiée sur l'autel des intérêts économiques.

Cette hypothèse, fonctionne comme une métaphore du malaise dont souffre la société paysanne depuis quelques décennies. La crise de la vache folle peut être vue comme un amplificateur de cette détresse. Cela est d'autant plus difficile à vivre pour Alain, étant lui-même touché par cette situation, qu'il a l'impression que bientôt il n'y aura plus de paysans. Cette inquiétude peut

s'interpréter aussi à la lumière de l'histoire de l'agriculture depuis les années cinquante. *J'ai un fils qui va s'installer. Alors comme il me dit: si jamais demain la vache folle s'étend au lait et qu'on consomme plus de lait (...) comme c'est avec la viande, moi, j'envoie un CV, je trouve du boulot à l'extérieur, moi je fous le camp - Son raisonnement c'est ça. Moi j'ai galéré jusqu'à maintenant pour créer une structure viable (...) y a le gosse qui arrive, il veut un salaire quand même.*

Dans cette perspective, raisonner en terme de complot est rationnel. Ici l'hypothèse du complot donne du sens aux malheurs qui accablent le monde paysan et s'explique par l'histoire du monde rural depuis l'après-guerre, notamment les malentendus avec le pouvoir politique et la désertification accélérée des campagnes.

Notons que la distinction entre l'Autre proche et l'Autre éloigné est à nuancer. D'une part l'Autre proche est désigné comme un tout, appartenant à un ensemble dont on cherche soi-même à se distinguer: les éleveurs bretons ou britanniques n'appartiennent pas à «notre groupe», les consommateurs qui cherchent à obtenir de la nourriture bon marché ne partagent pas «nos valeurs». D'autre part, il n'y a pas rupture entre l'Autre proche et l'Autre éloigné, mais continuité. Plus l'Autre est proche, plus il est présenté comme coupable par négligence. Par contre, plus l'Autre est éloigné, plus il est perçu comme puissant et animé par des motifs inavouables. Dans cette perspective, les acteurs sociaux, quoi que pour des raisons souvent différentes, ont l'impression d'être le jouet de forces qui les dépassent et sur lesquelles ils n'ont aucune prise. Désigner l'ennemi, permet de reprendre le contrôle et éventuellement de pouvoir agir.

3/ L'accusation de on

La mise en accusation de l'industrie

L'industrie est une catégorie qui dans la société contemporaine s'oppose à la nature. Cette opposition semble avoir remplacé celle qui chez les modernes existait entre la culture et la nature. Ce type de mise en accusation combinant de façon originale, *sanction* et *persécution*, est d'autant plus opératoire, que l'industrie (comme du reste la nature) est personnifiée. En effet l'industrie ayant bouleversé l'équilibre naturel en rendant les plantes transgéniques ou les vaches carnivores, la nature se venge, et envoie une maladie. Il y a bien une sanction. Cependant dans cette accusation, l'industrie sort indemne. Les victimes sont les consommateurs. Comme toujours les «petits», les «sans grades» paient les erreurs, les égarements des puissants. Il y a bien aussi

persécution. Ces étiologies imputent à l'Autre une responsabilité significative dans l'apparition de la maladie.

Pour les industriels (mais aussi certains savants - cf. François Ewald, 1986) - ce type d'accusation est l'expression d'un obscurantisme qui empêche tout progrès scientifique et ne peut se résoudre que dans une remise en question du principe de précaution

La mise en accusation de la société

Cette catégorie a été étudiée par Sylvie Fainzang (1989) et reste, comme dans le cas de la mise en accusation de l'industrie, une catégorie du *on*. La société est aussi personnifiée et perçue comme susceptible d'intervenir dans le quotidien des *gens*. C'est ici un mode de vie qui est mis en avant et dénoncé, le *stress* de la vie moderne qui ne permet pas d'avoir le temps de s'occuper de soi et des autres, qui «oblige» des individus à mal se nourrir par manque de temps, les femmes *obligées de travailler* ne pouvant cuisiner *de façon sérieuse*

Se dessine alors un chemin sinueux de mises en accusations, qui peut fonctionner de façon symétrique et inversé entre les maladies de sociétés et les risques industriels, qui se structurent autour de la sanction et la persécution, la fatalité et la responsabilité

Pour les maladies de société **ego** est dans un premier temps désigné comme responsable du mal qui l'accable (responsable bien identifié) puis la responsabilité se trouve diluée dans un tout plus vaste, un mode de vie qui écrase l'individu et ne lui permet pas de s'occuper de lui. Cette interprétation fonctionne sur le mode de la tragédie: c'est-à-dire une situation où les acteurs (sociaux) se trouvent impuissants face à des forces qui les dépassent et les manipulent.

Pour l'industrie c'est le contraire: **ego** (la victime) n'est bien évidemment pas responsable du mal qui l'atteint, il y a donc persécution mais de proche en proche les véritables coupables paraissent, industriels agroalimentaire avides de gains (vaches folles), savants *se prenant pour Dieu* et transgressant *l'ordre naturel*. D'un risque diffus et insaisissable on passe à l'accusation d'acteurs sociaux clairement identifiés et identifiables. Ce type d'explication renvoie à la *Némésis*, ce messenger des dieux envoyant la mort comme punition et qui étymologiquement signifie «le don de ce qui est dû» utilisé ici par antonomase.

« Je tiens ici pour paradigmatique des philosophies du sujet que celui-ci y soit formulé en première personne - ego cogito - que le «je» se définisse comme moi empirique ou comme je transcendantal, que le «je» soit posé absolument c'est-à-dire sans vis-à-vis, ou relativement, l'égologie requérant le complément intrinsèque de l'intersubjectivité. Dans tous ces cas de figure, le sujet c'est «je».

Paul Ricœur, *Soi-même comme un autre*

Conclusions

LE MANGEUR ET SES METHAPHORES

Peurs alimentaires et lien social

Tout au long de ce travail consacré à la construction sociale des peurs alimentaires nous n'avons cessé d'interroger les discours des acteurs de la filière du manger. Notre objectif n'était pas d'évaluer la réalité du risque et des peurs ? ni de légitimer tel ou tel discours mais au contraire d'extraire un certain nombre de représentations et de montrer les interactions (proches ou à distances) contribuant à la stabilisation (provisoire) de ces représentations.

Nous avons privilégié le discours sur l'objet, plutôt que l'objet lui-même. En effet, l'information naît d'une rencontre entre l'enquêteur et son interlocuteur, les positions occupées, ce que les deux participants attendent l'un de l'autre, le niveau de confiance qui s'établit, induisent des réponses différentes. Cela signifie que la présence de l'enquêteur a des conséquences non négligeables sur l'émergence de la réflexivité, définie comme réflexion sur ses propres pratiques, du locuteur auquel il s'adresse. En effet la problématique si elle décide de l'objet d'enquête, elle a aussi une influence sur le propos par la formulation des questions: untel peut donner un avis sur un point sur lequel il ne s'était jamais interrogé, tel autre, changer d'avis en cours d'entretien ou entre deux entretiens; untel peut déjà avoir un discours structuré et réfléchi sur les peurs alimentaires, tel autre ne dispose de ce discours structuré qu'à la fin de l'entretien. C'est l'analyse des entretiens, croisée avec les observations, qui permet la compréhension de leur rationalité

Mais aussi, les locuteurs par les réponses qu'ils apportent, ont une conséquence importante sur la construction de la problématique, elle-même en perpétuelle redéfinition en fonction des données obtenues. Nous avons donc analysé les interactions intervenant dans les échanges auxquels nous avons participé ou que nous avons observé.

Nous avons donc eu accès à des informations singulières: pour reconstituer leur sens nous les avons confrontées les unes aux autres, mais aussi les avons articulées avec le contexte historique et social au sein duquel elles ont émergé. Nous avons donc abordé la question sous l'angle des représentations.

Notre argumentaire s'est structuré autour de trois grands questionnements, chacun sous-tendus par une hypothèse centrale.

Nous nous sommes tout d'abord penchés sur le discours savant et institutionnel. Nous avons en comparant ces discours montré comment la construction de la peur alimentaire pouvait se lire par une appréhension positionnelle et que la sélection (choix) des risques s'organise en fonction de critères culturels tels qu'établis par Mary Douglas. Dans une telle perspective les peurs apparaissent comme autant de récits des risques auxquels correspond un modèle d'organisation sociale (sectaire, hiérarchique, marchand). Ces récits s'incarnent au travers de trois outils

technologiques dont au final la signification n'est pas très différente, tant dans la société civile que dans les sphères du pouvoir (politique, économique, juridique, savant): la qualité, l'éducation et la précaution. Ils montrent aussi chacun à leur manière le type de rapport perçu par le mangeur entre lui et eux (le pouvoir) qui sont autant de métaphores du lien social et politique; nous y reviendrons plus loin.

Ensuite, dans une perspective micro sociologique, nous avons articulé les pratiques singulières, envisagées comme une accumulation d'expériences et ces ensembles plus vastes que sont les catégories sociologiques: l'habitat, le genre, la génération et l'appartenance socioculturelle. Cela se traduit en matière de sentiment de sécurité ou d'insécurité par la description de diverses formes de relations à l'altérité: l'aliment consommé et l'identité de cet aliment créé à partir de la représentation qu'on se fait de son mode de production et de distribution, celui ou celle avec qui on partage un repas, et qui éventuellement le prépare et enfin le corps vécu comme un alter-ego. La question des peurs dans son rapport aux institutions s'envisage sous l'angle des représentations que se font les acteurs sociaux de la qualité comme outil pour parer aux risques et la précaution comme moyen, en situation de crise, de l'éviter. Nous avons donc observé des différentiels entre le local et le global.

Enfin nous avons montré comment la reconstruction des récits et des appréhensions des peurs mettait en scène *les tensions sociales* (Sylvie Fainzang, 1989) et, au travers de la désignation de responsables, permettait de remettre en ordre et en forme des événements vécus, de plus ou moins loin. Dans un tel contexte, les représentations sociales de l'alimentation, basées sur le corpus de connaissances, se constituent de l'ensemble des idées et valeurs sur l'alimentation partagées par un groupe d'individus, que chacun s'approprie le savoir délivré de manière différente et qu'il l'intègre à sa propre trajectoire d'une manière qui lui est particulière.

La déconstruction sociale du risque et de la confiance qui en est le corollaire se constitue par rapport à un «Autre».

La confiance se fonde sur un sentiment de sécurité mais aussi sur une éthique des acteurs sociaux en relation, dans lequel les pouvoirs publics ont leur rôle à jouer. Paul Ricœur parle de *visée éthique* qui est à la fois antérieure à la morale et à l'acceptation des normes sociales. Elle émerge dans le *triangle herméneutique*: le **je**, le **tu**, le **il**. *La similitude est le fruit de l'échange entre estime de soi et sollicitude pour autrui (...)* L'équivalence entre le «toi aussi» et le «comme moi-même» repose sur une confiance qu'on peut tenir pour une extension de l'attestation en vertu de laquelle **je crois que je peux et que je vaux** (1990, p. 133). L'éthique s'enracine dans l'interaction et la confiance.

Le *il* représente les institutions qui pour être éthiques se doivent d'être *des institutions justes*. Ce que Ricœur nomme *une bonne vie* ne reste pas au niveau des interactions proches mais prend en compte des interactions à distances. L'institution y apparaît comme *un système de partage, de répartition, portant sur des droits et des devoirs, des revenus et des patrimoines, des responsabilités et des pouvoirs, bref des avantages et des charges* (ibid)²⁰⁸. En ce qui concerne l'alimentation, la confiance se construit sur la façon dont on perçoit le discours du distributeur et la rhétorique de vente, sur la possibilité d'identité des producteurs et des produits bruts qu'ils proposent (labellisation, traçabilité); le tout garanti par les institutions. Cependant le rapport à l'altérité ne va pas toujours de soi dans un contexte où domine l'injonction à être soi même, en même temps que prolifèrent, se télescopent, se contredisent et se concurrencent les normes sociales. C'est de cette contradiction que cherche à rendre compte le concept d'anomie en suggérant une corrélation à trouver entre l'autonomie croissante des individus et une certaine dissolution du lien social.

Pascal Hintermeyer (1982), analyse le lien social à partir de cinq métaphores sur le social: machines, corps, champs, jeu, tissu. Il dresse également l'idéal type des relations entre l'Etat et l'intervention sociale dans chacune de ces métaphores.

Si on se représente la société comme une machine on s'intéresse à *ses mécanismes, ses rouages, ses sources d'énergie ainsi qu'aux réparations propres à pallier d'éventuelles pannes*. L'Etat est un régulateur, l'intervention sociale une réparation. Si la représentation est biologique on se représente la société comme susceptible de s'autoréguler dans une perspective fonctionnaliste: l'Etat y apparaît comme un cerveau, l'intervention sociale est adaptation. Si on se représente la société comme un champ, l'Etat est organisateur, l'intervention sociale facilite la transformation. Si on se représente la société sur le mode du jeu il s'agit d'en *explicitier les règles et à se pencher sur les rôles, les chances et les tactiques des participants*, l'Etat est l'arbitre garant des règles du jeu et l'intervention invite chacun à participer à la partie de jeu social. Enfin, se représenter la société comme un tissu évoque *la solidité de la trame qui insère les individus, les accrocs ou les déchirures qui la détériorent, les travaux de ravaudage qui la restaurent*. L'Etat est destructeur, l'intervention se pose contre l'Etat et prend part à la résistance contre cette destruction

L'acte alimentaire est lui-même traversé par ces diverses approches. Dans un lien social de type machine, il est avant tout fonctionnel et se doit de remplir le ventre (dans une conception énergétique de l'aliment). Dans la conception de type biologique elle est une recherche d'harmonie et de stabilité. Dans ces deux perspectives le pouvoir (politique ou économique) est lointain et tenu

²⁰⁸ Paul Ricœur, *Éthique et morale*, in Revue de l'Institut catholique de Paris, n°34, avril-juin 1990, p. 133

hors jeu par le mangeur, la collectivité peu présente ou réduite à l'entourage immédiat. Le mangeur cherche des solutions proprement individuelles pour pallier le risque (manger en quantité suffisante ou disposer de produits de qualité). Il en va tout autrement dans les autres métaphores. Si le lien social est envisagé comme un champ cela signifie qu'il y a des contradictions, des affrontements et des intérêts divergents entre les divers acteurs de la filière du manger, l'Etat y est présent en synthétisant les attentes des uns et des autres en définissant des seuils d'acceptabilité du risque. Il est le lieu où s'élabore le compromis qui s'appliquera à l'ensemble des acteurs. Dans le lien social perçu comme un jeu l'Etat est garant de la règle, il y joue le rôle d'arbitre (maintien du contrat social). Des institutions émanant de l'Etat, centralisées, déconcentrées ou décentralisées, assurent la pédagogie de l'acte alimentaire afin que les mangeurs apprennent les règles du jeu. Une structure telle que l'Inpes par la diffusion d'informations est assez emblématique de ce rôle de diffusion des règles.

Si la société est perçue comme un tissu, l'Etat est vu comme destructeur (dissolution libérale des particularismes locaux, abaissement des barrières tarifaires créant de l'insécurité en même temps que prolifération de normes conduisant à éradiquer la petite paysannerie: cette perception existe aussi bien dans des versions nationalistes aux relents très Maurassiens²⁰⁹ ou plus généreuse dans sa version alter mondialiste²¹⁰) le mangeur s'y fait donc militant et cherche à reprendre les accroc: les diverses jacqueries menées par la confédération paysanne, mais aussi la création d'AMAP où l'intérêt porté pour l'environnement est assez emblématique d'un mangeur s'opposant à l'Etat ou en tout cas cherchant à pallier à ses carences.

Dans une perspective qui n'en est pas trop éloignée Albert O. Hirschman (1995) propose une typologie des types de relations à l'institution. La loyauté, qui suppose une fidélité sans faille et acritique, une acceptation du jeu sans la conscience d'y participer. la *macdonalisation du monde* proposé par Paul Ariès répond à ce modèle, la défection pour sa part suppose une fuite lorsque l'institution ne propose pas le produit souhaité par le mangeur, qui cherche une solution individuelle à sa crise identitaire (c'est la figure du *consomacteur* de Robert Rochefort (2001) ou du mangeur créatif du regretté François Ascher (2005), la prise de parole enfin esquisse la figure d'un mangeur militant restant dans le jeu mais contestant la règle pour collectivement orienter l'institution vers une règle jugée par lui moins inique et plus respectueuse des spécificités de tout un chacun, dans la perspective de ce que Ivan Illich nommait *La convivialité*.

²⁰⁹ Cf. Pampille, épouse de Léon Daudet dressant un état des lieux des traditions culinaires locales.

²¹⁰ Nous ne renvoyons pas ici au débat quelque peu spéculaire entamé par Luc Ferry dans le *Nouvel ordre écologiste* (il en existe de très bonnes critiques cf. Bruno Latour, *Arrachement ou attachement...?* -1993) mais nous nous contentons de signaler qu'à l'instar des langues le *localisme* peut abriter des représentations très différentes du rapport à l'altérité

Le mangeur d'aujourd'hui semble partir à la recherche d'un paradis perdu, comme si *l'avenir de l'humanité* (se trouvait) *dans son passé* (Jean-Loup Amselle, 2010). Cette volonté de retour à un âge d'or à la fois plus convivial et communautaire, bien qu'illusoire, n'en reste pas moins symptomatique et significative d'une société où s'affaiblissent les solidarités.

A l'encontre de Emile Durkheim qui voit dans l'anomie l'absence de normes liées à la montée de l'individualisme et la dissolution de la vie sociale traditionnelle, Jean Duvignaud nous a appris que l'anomie n'était pas forcément pathologique, qu'au contraire elle était «créatrice» dans la mesure où elle contribuait à l'apparition de nouvelles formes de sociabilité. Il n'est pas non plus exclu que la perte de repère, la difficulté à trouver un équilibre entre contrainte, normativité sociale et aspiration individuelle, induise des formes de contestations susceptibles d'accoucher de nouvelles normes plus acceptables par chacun.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages utilisés

- AMSELLE Jean-Loup. *Rétrovolution - Essais sur les primitivismes contemporains*. Paris: Stock/Un ordre d'idées, 2010
- APFELBAUM Marian. *Risques et peurs alimentaires* (sous la direction de). Paris: Odile Jacob, 1998
- APFELBAUM Marian, ROMON, Monique, DUBUS Michelle. *Diététique et nutrition*. Paris: Masson, 2009
- ARDANT Philippe, MATHIEU Bertrand. *Institutions Politiques et Droit Constitutionnel*, LGDJ/Manuel, 2007
- ARENDT Hannah. *La crise de la culture - Huit exercices de pensée politique*. Paris: Gallimard/Folio-essai, 1989
- ARON Jean-Paul. *Le mangeur du XIXe siècle*. Paris: Robert Laffont, 1992
- ASCHER François. *Le mangeur hypermoderne - Une figure de l'individu éclectique*. Paris: Odile Jacob/Science humaine, 2005
- ATTIAS-DONFUT Claudine. *Rapports de générations - Transferts intrafamiliaux et dynamique macrosociale*. Paris: Revue française de sociologie, 2000, (pp. 643-684)
- AUGE Marc, HERZLICH Claudine. *Le sens du mal – Anthropologie, Histoire, Sociologie de la maladie*. Paris: Archives contemporaines/Ordres sociaux, 1991
- AYMARD Maurice, GRIGNON Claude, SABBAN Françoise. *Le temps de manger - Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux* (sous la direction de). Paris: MSH/INRA, 1994
- BADINTER Elisabeth. *Le conflit - La femme et la mère*. Paris: Flammarion/Lettre, 2010
- BARTHES ROLAND. *Mythologie*. Paris: Seuil, 1957
- BARTHES ROLAND. « Le bifteck et les frites » in *Mythologie*. Paris: Seuil, 1957, pp. 77-79
- BARTHES ROLAND. « Le vin et le lait » in *Mythologie*. Paris: Seuil, 1957
- BATAILLE-BENIGUI Marie-Claire, COUSIN Françoise. *Cuisine reflet des sociétés* (texte réunis par). Paris: Sepia/musée de l'homme, 1996
- BAUDELLOT Christian, ROGER ESTABLET. *Avoir trente ans - En 1968 et en 1998*. Paris: Seuil/L'épreuve des faits, 2000
- BEAUCHAMP André. *Gérer le risque, vaincre la peur*. Québec: Bellarmin/essai, 1997
- BECK Ulrich. *La société du risque - Sur la voie d'une autre modernité*. Paris: Alto-Aubier, 2001

- BECKER Howard S. *Outsiders - Etudes de sociologie de la déviance*. Paris, Métailié/Leçons de choses, 1985
- BECKER Howard S. *Les ficelles du métier – Comment conduire sa recherche en sciences sociales*. Paris: La Découverte/Guides Repères, 2002
- BELMONT Nicole, IZARD Michel. « Frazer et le cycle du rameau d'or » in *Le rameau d'or*. Tome 1, (FRAZER James-Georges). Paris: Laffont/Bouquin, 1981
- BENOIST Jean. « PREFACE » in *Les maux de l'autre* (CROS Michèle). Paris: L'Harmattan, 1996
- BERGER Peter, LUCKMANN Thomas. *La construction sociale de la réalité*. Paris: Colin/Individu et Société, 2006
- BLOCH Ernst. *Le principe espérance*, tome 1. Paris: Gallimard/Bibliothèque de philosophie, 1976
- BLOCH Ernst. *Le principe espérance*. tome 2. Paris: Gallimard/Bibliothèque de philosophie, 1991
- BOËTSCH Gilles. « Les femmes ne vieillissent pas – Poids réel et poids idéal » in *Corps de femme sous influence - Questionner les normes* (HUBERT Annie). Cahier de l'Ocha, n°10, 2004
- BOLTANSKI Luc. *La découverte de la maladie*. Paris: MSH/Centre de sociologie de l'enseignement et de la culture, 1968
- BOLTANSKI Luc, CHIAPELO Eve. *Le nouvel esprit du capitalisme*, Paris: Gallimard/NRF-essais, 1999
- BOURDIEU Pierre. *La distinction - Critique sociale du jugement*. Paris: Minuit/Sens commun, 1985
- BOURDIEU Pierre, CHAMBOREDON Jean-Claude, PASSERON Jean-Claude. *Le métier de sociologue*. Paris: Ecole des Hautes Etudes/Mouton Pratique & Co, 1980
- BOURDIEU Pierre. « La jeunesse n'est qu'un mot » in *Question de sociologie*. Paris: Minuit, 1984
- BOURDIEU Pierre. *Le sens pratique*. Paris: Minuit/Sens commun, 1994
- BOURDIN Alain. *Mac Luhan – Psychotèque*. Editions universitaires, 1970
- BOURG Dominique, SCHLEGEL Jean-louis. *Parer aux risques de demain - Le principe de précaution*. Paris: Seuil/essai, 2001
- CERTEAU (de) Michel, GIARD Luce, MAYOL Pierre. *L'invention du quotidien - Arts de faire* tome 1. Paris: Gallimard/Folio-Essais, 1990
- CERTEAU (de) Michel, GIARD Luce, MAYOL Pierre. *L'invention du quotidien - Habiter, cuisiner*. tome 2. Paris: Gallimard/Folio Essais, 1990
- CHAMPAGNE Patrick. *Faire l'opinion*. Paris, Minuit, 1990
- CHATEAURAYNAUD Francis, TORNAY Didier. *Les sombres précurseurs – Une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*. Paris: EHESS, 1999

- CORBEAU Jean-Pierre, BOUZAR Wadi. *Le troisième âge et les médias deux études de cas*. Paris: UNESCO Développement culturel/Dossier documentaire 27
- CORBEAU Jean-Pierre, POULAIN Jean-Pierre. *Penser l'alimentation - Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse: Privat, 2002
- CORBEAU Jean-Pierre. « Nourrir de plaisir » (sous la direction de). *Les cahiers de l'OCHA*. n°13, 2008
- CORBIN Alain, COURTINE Jean Jacques, VIGARELLO Georges. *Histoire Du Corps* (sous la direction de). Paris: Seuil/Univers historique, 2006
- COULON Christian. *Le cuisinier médoquin*. Bordeaux: Confluences, 2000
- COVA Bernard. *Au-delà du marché - Quand le lien importe plus que le bien*. Paris: L'Harmattan, 1995
- CROS Michèle. *Les maux de l'autre - La maladie comme objet anthropologique*. Paris: L'Harmattan, 1996
- CROZIER Michel, FRIEDBERG Erhard. *L'acteur et le système - Les contraintes de l'action*. Paris: Seuil/Poche, 1992
- DARMON Muriel. *Devenir anorexique - Une approche. Sociologique*. Paris: La Découverte/Poche, 2008
- DESCOLA Philippe. *Par-delà nature et culture*. Paris: NRF/Gallimard, 2005
- DOUGLAS Mary. *De la souillure - Essais sur les notions de pollution et de Tabou*. Paris: Maspero, 1971
- DOUGLAS Mary. *Risk and blame, essays in cultural theory*. Routledge, 1992
- DOUGLAS Mary. *Comment pensent les institutions, suivi de La connaissance de soi et Il n'y a pas de don gratuit*. Paris: La Découverte/Poche, 2004
- DOUGLAS Mary, WILDAVSKY Aron. *Risk and Culture: An Essay on the Selection of Technical and Environmental Dangers*. 1982. University of California Press
- DOZON Jean-Pierre, FASSIN Didier. *Critique de la santé publique - une approche anthropologique* (sous la direction de). Paris: Balland/Essais Document, 2001
- DUBY Georges, WALLON Armand. *Histoire de la France rurale* (sous la direction de). Paris: Seuil/ Points Histoire, 1992
- DUPUY Jean-Pierre. *Pour un catastrophisme éclairé - Quand l'impossible est certain*. Paris: Seuil/Points essais, 2004
- DUPUY Jean-Pierre. *Petite métaphysique des tsunamis*. Paris: Seuil/DEBATS, 2005
- DURIF-BRUCKERT Christine. *Une fabuleuse machine - Anthropologie des savoirs ordinaires sur les fonctions physiologique*. Paris: Métailié, 1994

- DURIF-BRUCKERT Christine. *La nourriture et nous - Corps imaginaire et normes sociales*. Paris: Colin, 2008
- DURKHEIM Emile. *La division du travail social*. Paris: Puf/Quadrige/Grands textes, 2007
- EHRENBERG Alain. *La fatigue d'être soi - Dépression et société*. Paris: Odile Jacob, 2000
- ELIAS Norbert. *La civilisation des mœurs*. Paris: Calman-Lévy/Pocket, 1973
- EWALD François. *L'Etat providence*. Paris: Grasset, 1986
- FAINZANG Sylvie. « Pour une anthropologie de la maladie en France. Un regard Africaniste » in *Cahier de l'homme*. Paris: EHESS, 1989
- FARMER Paul. *Sida en Haïti - La victime accusée*. Paris: Karthala, 1996
- FASSIN Didier, JAFFRE Yannick. *Sociétés, développement et santé*. Paris: Ellipses, 1990
- FAVRET-SAADA Jeanne. *Les mots, la mort, les sorts - La sorcellerie dans le bocage*. Paris: Gallimard/Folio/Essais, 1977
- FERRIERES Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires - Du Moyen Age à l'aube du XXème siècle*. Paris: Seuil/Univers historique, 2002
- FERRY Luc. *Le nouvel ordre écologique - L'arbre, l'animal et l'homme*. Paris: Grasset/Poche, 1992.
- FISCHER Gustave-Nicolas. *Les domaines de la psychologie social – Le champs du social*. tome 2, Paris: Dunod, 1990
- FISCHLER Claude. « Gastro-nomie et gastro-anomie - sagesse du corps et crise bio-culturelle de l'alimentation moderne » in *La nourriture - Pour une anthropologie culturelle de l'alimentation* (sous la direction de). Paris : Seuil/Communication, 1979, pp 189-210
- FISCHLER Claude. *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob, 1993
- FISCHLER Claude. *Manger magique, aliments sorciers, croyances comestibles* (sous la direction de). Paris: *Autrement*, n°149, 1994
- FISCHLER Claude. *Pensée magique et alimentation aujourd'hui* (sous la direction de). Paris: Cahiers de l'OCHA, n°5, 1994
- FISCHLER Claude. « Le consommateur partagé » in *Le mangeur et l'animal*. Paris: *Autrement*, 1997, pp 135-148
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo. *Histoire de l'alimentation* (sous la direction de). Paris: Fayard, 1996
- FOUCAULT Michel. *Les mots et les choses*. Paris: Gallimard, 1966
- FRAZER James-Georges. « La magie sympathique » in *Le rameau d'or*. Paris: Laffont/Bouquin, 1981
- GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle. *Cuisine et indépendances, Jeunesse et alimentation*. Paris: L'Harmattan, 2003

- GARINE (de) Igor. « Les modes alimentaires - Histoire de l'alimentation et des manières de table » in *Histoire des mœurs*. Paris : Gallimard/La pléiade, 1991, pp. 1447-1627
- GIDDENS Anthony. *Les conséquences de la modernité*. Paris: L'Harmattan, 1994
- GODARD Olivier et al. *Traité des nouveaux risques*. Paris: Folio. 2002
- GOFFMAN Erving. *Asiles études sur la condition sociale des malades mentaux*. Paris: Minuit/Sens commun, 1968
- GOFFMAN Erving. *Stigmates Les usages sociaux des handicaps*. Paris: Minuit/Sens commun, 1975
- GOODY Jack. *La raison graphique - La domestication de la pensée sauvage*. Paris: Minuit/Sens commun, 1979
- GUILHEMANS Marie-Françoise, LALANDE Françoise. « Sécurité, qualité, traçabilité: trois concepts souvent confondus mais distincts » in *Risques et peurs alimentaires* (sous la direction de APFELBAUM Marian). Paris : Odile Jacob, 1998, pp. 224-258
- HABERMAS Jürgen. *L'espace public – Archéologie de la publicité comme dimension constitutive de la société bourgeoise*. Paris: Payot, 1997
- HARRIS Marvin. *Cannibales et Monarques - Essai sur l'origine des cultures*. Paris: Flammarion, 1979
- HERZLICH Claudine. *Santé et maladie - Analyse d'une représentation sociale*. Paris: EHESS, 1996
- HIRSCHMAN Albert O. *Défection et prise de parole*. Paris: Fayard/Espace Du Politique, 1995
- HOGGART Richard. *La culture du pauvre*. Paris: Minuit/Sens commun, 1970
- HOURS Bernard. *L'état sorcier – Santé publique et société au Cameroun*. L'Harmattan, Paris: 1986
- HOURS Bernard. *Systèmes et politiques de santé – De la santé publique à l'anthropologie* (sous la direction de). Paris: Karthala, Paris, 2001
- HUBERT Annie. « L'alimentation comme pratique culturelle » in *Sociétés développement et santé*. Paris: Ellipses, 1990, pp. 259-273
- ILLICH Ivan. *La Convivialité*. Seuil, 1973
- ILLICH Ivan. *Nemesis médicale*. Paris: Seuil, 1975
- JODELET Denise. *Folies et représentations sociales*. Paris: Puf, 1989
- JONAS Hans. *Le principe de responsabilité - Une éthique pour la civilisation technologique*. Paris: du Cerf, 1995
- LAMINE Claire. *Les intermittents du bio - Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*. Paris: MSH/Natures sociales, 2008
- LAPLANTINE François. *L'Anthropologie de la maladie*. Paris: Payot, 1992

- LASCOUMES Pierre, CALLON Michel, BARTHE Yanick. *Agir dans un monde incertain - essai sur la démocratie technique*. Paris: Seuil/la couleur des idées, 2001
- LATOUBR Bruno. *Nous n'avons jamais été moderne - Essai d'anthropologie symétrique*. Paris: La découverte/poche, 1997
- LATOUBR Bruno. *Politique de la nature - Comment faire rentrer les sciences en démocratie*. Paris: La Découverte, 2007
- LEACH Edmund. *L'unité de l'Homme*. Paris: Gallimard, 1982
- LEACH Edmund. « Aspects anthropologiques de la langue - injures et catégories d'animaux » in *L'unité de l'homme*. Paris: Gallimard, 1982, pp. 263-297
- LE BRETON David. *Passions du risque*. Paris: Métailié, 2000
- LE BRETON David. *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*. Paris: Métailié, 2006
- LE BRETON David, HINTERMEYER Pascal. « Le Risque Entre fascination et précaution ». *Revue des Sciences Sociales*, n° 38, 2007
- LEDRU Raymond et al. *L'évolution des comportements alimentaires sous leurs aspects qualitatifs*. Toulouse: Le Mirail, 1979
- LEWIN Kurt. Décisions de groupe et changement social in *Psychologie sociale, textes fondamentaux anglais et américains* (textes réunis par André Lévy). tome 2, Paris: Dunod 1978, pp. 498-519
- LIPPIETZ Alain. *La Société En Sablier- Le partage du travail contre la déchirure sociale*. Paris: La découverte, 1996
- LOUIS GILBERT. *Qualité et origine des produits agricoles et alimentaires* (rapport présenté par). Editions des Journaux officiels de la République Française, 2001
- LOUX Françoise. *Traditions et soins d'aujourd'hui*. Paris: Masson/Inter éditions, 198.
- MACQUET Claude, VRANCKEN Didier. *Le travail sur Soi - Vers une psychologisation de la société*. Paris: Belin/Perspectives sociologiques, 2006
- MANNHEIM Karl. *Le problème des générations*. Paris: Nathan Université/Essais et recherche, 1990
- MARGETIC Christine. « De la qualité aux marques - enjeux économiques, enjeux territoriaux » in *De la vache à la viande, regards croisés sur l'élevage bovin et sa filière*, (textes réunis et présentés par PERCOT Marie). Nantes: SES,). 2001
- MARTUCCELLI Danilo. *Forgé par l'épreuve. L'individu dans la France contemporaine.*, Paris: Colin, 2006
- MARTUCCELLI Danilo, SYNGLY (de) François. *Les sociologies de l'individu*. Paris: Colin, 2009.

- MAUSS Marcel. *Sociologie et anthropologie*. Paris: Puf, 1999
- MC LUHAN Marshall. *Pour comprendre les médias - Les prolongements technologiques de l'homme*. Paris: Seuil/Points Essais, 1977
- MEAD George Herbert. *L'esprit, le soi, la société*. Paris: Puf, 1963
- MEDA Dominique. *Le temps des femmes - Pour un nouveau partage des rôles*. Paris: Flammarion, 2001
- MENDRAS Henri. *La seconde révolution française - 1965-1984*. Paris: Folio, 1994
- MILLS Charles Wright. *L'Imagination sociologique*. Paris: Découverte/Poche, 2006
- MONTAGNE Karen. « La cuisine des magazines » *Les cahiers de l'Ocha*. n° 13, 2008, p 131 138
- MOSCOVICI Serge. *La psychanalyse, son image et son public*. Paris: Puf, 1976
- NEMEROFF Carol J. *Tabou américain in Manger magique*. Paris: Autrement, 1994, pp. 38-59
- RICŒUR Paul. *Soi-même comme un autre, Soi-même comme un autre*. Paris: Le Seuil, 1990
- PERETTI-WATEL Patrick. *Sociologie du risque*. Paris: Colin, 2000
- PIAULT Fabrice. *Le Mangeur - menus, mots, maux* (sous la direction de). Paris: Autrement, 1993
- PIERRET Janine. « La signification sociale de la santé - Paris, l'Essonne, l'Herault » in *Le sens du mal – Anthropologie, histoire, sociologie de la maladie* (sous la direction de AUGE, Marc, HERZLICH Claudine). Paris: Archives contemporaines,/Ordres sociaux, Paris, 1991,
- POULAIN Jean-Pierre. « Mutations et modes alimentaire » in *Le mangeur et l'animal - Mutations de l'élevage et de la consommation*. Paris: Autrement, 1997, pp. 103-120
- POULAIN Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui - Attitudes, normes et pratiques*. Paris: Privat, 2002
- POULAIN Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation*. Paris : Puf/Sciences société, 2002. pp. 67-82
- PRECIGOUT Frédéric. « Sociabilité et convivialité dans l'alimentation des jeunes » in *nourrir de plaisir* (sous la direction de CORBEAU Jean-Pierre). Paris: cahiers de l'Ocha, n°13, 2008
- PREEL Bernard. *Le choc des générations*. Paris : La Découverte, 2000
- RAUDE Jocelyn. *Sociologie d'une crise alimentaire - Les consommateurs à l'épreuve de la maladie de la vache folle*. Paris: Tec & Doc/Lavoisier/Sciences du risque et du danger, 2008
- RIFKIN Jérémy. *La fin du travail*. Paris: Editions La Découverte/La Découverte/Poche, 2005
- RIFKIN Jeremy. *Le Siècle Biotech*. Paris: Pocket, 1999
- ROCHEFORT Robert. *La société des consommateurs*. Paris: Odile Jacob, 2001
- ROQUEPLO Philippe. *Entre savoir et décision - L'expertise scientifique*. Paris: INRA, 1996
- ROZIN Paul. « La magie sympathique » in *Manger magique*. Paris: Autrement, 1994, pp. 38-59
- SAHLINS Marshall. *Critique de la sociobiologie - Aspects anthropologiques*. Paris: Gallimard/Sciences humaines, 1973
- SCHÜTZ Alfred. *Le chercheur et le quotidien, Phénoménologie des sciences sociales*. Paris: Méridiens Klincksieck, 1987

- SERRES Michel. *Le contrat naturel*. Paris: Flammarion/Champs, 1992
- SFEZ Lucien. *La santé parfaite – Critique d’une nouvelle utopie*. Paris: Seuil/L’histoire immédiate, 1995
- SIGAUT François. « Alimentation et rythme sociaux - Nature, culture et économie », in *Le temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux* (sous la direction de AYMARD Maurice, GRIGNON Claude, SABBAN Françoise). Paris: MSH/INRA, 1994, pp.81 a 111
- SIMMEL Georg. *Philosophies de la modernité*. Paris: Payot/Critique de la politique, 1989
- SONTAG Susan. *La maladie comme métaphore*. Paris: Christian Bourgois/Essais, 1993
- STANZIANI Alessandro. *La qualité des produits en France, XVIII^{ième} - XX^{ième} siècle* (sous la direction de). Paris: Belin/Histoire & Société, 2004
- STANZIANI Alessandro, BRUEGEL Martin. *La sécurité alimentaire, entre santé et marché* (sous la direction de), Paris: Belin/Revue d’histoire moderne et contemporaine, 2004
- STEARNS Peter N. « Plus de françaises minces plus d’américaines obèses - Pourquoi? » in *Corps de femmes sous influence: Questionner les normes* (sous la direction de HUBERT Annie). Paris: Les Cahiers de l’OCHA, n 10, 2004
- TARDE (de) Jean-Gabriel. *Les lois de l’imitation*. Paris: Les empêcheurs de penser en rond, 2001)
- THOMPSON Edward P. *La formation de la classe ouvrière anglaise*. Paris: Gallimard/Seuil,1992
- TOURAINÉ Alain. « Face à l’exclusion » in *Citoyenneté et Urbanité*. Paris: Esprit, 1991, pp. 166, 171-173
- TREMOLIERES Jean *La nutrition humaine*. Tiers-Monde, Volume 5, n°20, , 1964, pp. 795-814
- VERDIER Yvonne. *Façons de dire, façons de faire - La laveuse, la couturière, la cuisinière*. Paris: Gallimard/Sciences humaines, 1979, p. 338
- VIALLES Noélie. *Le sang et la chair - Les abattoirs du pays de l’Adour*. Paris: MSH, 1987
- VIGARELLO Georges. *Les métamorphoses du gras - Histoire de l’obésité du Moyen Age au XX^e siècle*. Paris: Seuil/Univers historique, 2010
- WARNIER Jean-Pierre. *Le paradoxe de la marchandise authentique - Imaginaire et consommation de masse* (sous la direction de). Paris: L’Harmattan/Dossiers sciences humaines et sociales, 1994
- WATTS Alan. *Matière à réflexion - Essais sur la relation de l’homme avec la matérialité*. Paris: Denoël/Gonthier, 1972
- WEBER Max. *Le savant et le politique*. Paris: Plon/10-18, 1994
- WEBER Max. « Les types de domination » in *Economie et société*. tome 1, Paris: Plon/Pocket, 1995, pp. 285-390
- WEBER Max. *Essais sur la théorie des sciences*. Paris: Plon,1959

ZEMPLENI Andras. *Exposer le sens - L'objet et le corps au musée anthropologique*. Le débat, n° 108, 2000, pp. 96-114

Articles utilisés

BOSSERMAN Philippe. *Georges Gurvitch et les durkeimiens en France, avant et après la seconde guerre*. Paris: Puf/Cahiers internationaux de sociologie, vol LXX, 1981, p. 120/123

BURGUIERE André. *Génération et filiation.*, Paris: Seuil/Communications-Ecole des hautes études sociales, n°59, 1994

CASTEL_Robert. *Riscophiles et riscophobes: l'individu selon le MEDEF*. Paris: Le monde, 7 juin 2001

CHAMPION_Françoise. «Sectes» entre guillemets. Actualité des religions, n° 6, juin 1999, p.40

CHAUVEL Louis. *Le retour des classes sociales*. Paris: Presses de Sciences Po/Revue de l'OFCE, n° 79, octobre 2001

CORBEAU Jean-Pierre. « Pour une représentation sociologique du mangeur » in *Pour une étude pluridisciplinaire de la consommation alimentaire*. Grenoble: Pug/Economie et société, 1997

DELAVIGNE Anne-Elène. *Aliments purs, aliments sain(t)s, la dimension identitaire des peurs alimentaires au Danemark*. Etudes rurales, n°169-170, janvier-juin 2004, pp. 29-41

DOUGLAS Mary. *La pureté du corps*. Paris: Terrain, n°31, septembre 1998, pp. 5-12

EWALD François. *La protection des personnes et de l'environnement est justifiée, le principe de précaution n'est pas un bon instrument pour l'atteindre*. Paris: Le monde, 10 janvier 2010

GALLAND Olivier *Adolescence, post-adolescence, jeunesse : retour sur quelques interprétations*. Paris: Revue française de sociologie, vol. 42, n°4, 2001, pp. 611-640

GARRETA, Raphaële. *Ces plantes qui purifient – De l'herboristerie à l'aromathérapie*. Paris: Terrain, n°31, sept. 1998, pp. 77-88

GLASSE, Robert. *Cannibalisme et Kuru chez les Fores de Nouvelle Guinée*. Paris: L'Homme, Juillet-septembre 1968, tome 8, n°3, pp. 22-36

HUBERT Annie. *Alimentation et santé. La science et l'imaginaire*. Issy les Moulineaux: Masson/Cahiers de la nutrition et de la diététique, Juin 2000, pp 353-356

HUBERT Annie. *L'anthropologie nutritionnelle, aspect socioculturels de l'alimentation*. Cahier santé, 1991, n°1, pp.165-168

KARPIC Lucien. *L'économie de la qualité*. Revue française de sociologie, n°XXX, 1989, pp. 187-210

- LATOURET Bruno. *Arrachement ou attachement à la nature ?* Nouvel humanisme ou nouvel ordre/Ecologie politique, n°5, 1993
- LOUX, Françoise, RICHARD Philippe. *Alimentation et maladie dans les proverbes français – Un exemple d'analyse de contenu*. Paris: Puf/Revue Ethnologie française, tome 2, 1972, pp 267-286
- MONTAGNE Karen. *A la recherche de la qualité - Mode d'approvisionnement et question de « confiance » dans le Gers*. Auch: Université d'automne du Gers, septembre 2002
- OLOGOUDOU Michelle. *Le rôle de l'éducation dans l'alimentation*. Paris: Notes d'Iéna, n°159, 16 janvier 2004
- POUILLON Jean. « Tradition ». In *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie* (sous la direction de BONTE Pierre, IZARD Michel). Paris: Puf, 1991, pp 710-712
- RICŒUR Paul. *Éthique et morale*. Paris: Revue de l'Institut catholique de Paris, n°34, avril-juin 1990,
- ROQUEPLO Philippe. *Folie des vaches, folie des hommes - Eviter l'état d'urgence*. Paris: Le monde diplomatique, mai 1996

Documents et sites internet

- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe. *Produits locaux entre nature et culture - De la ferme voisine au terroir*. - Entretien réalisé par AMILIEN Virginie, TECHOUEYRES Isabelle. *Anthropology Of Food*, 4 mai 2005
<http://aof.revues.org>
- CAPP Gilbert. *La Sécurité sanitaire des aliments Un enjeu majeur*. Paris: Journal officiel de la République française, avis et rapports du Conseil économique et social, 2001
<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr>
- Commission européenne - *Sécurité alimentaire de la ferme à la table*. 2000
<http://europa.eu>
- CORBEAU Jean-Pierre. *Rationalités, individualismes, anomie et mangeurs obèses*, 2008
<http://www.gros.org/gros>
- DURKHEIM Emile. *Définition du fait moral*. Québec: Edition électronique TREMBLAY Jean-Marie, 2002
<http://jmt-sociologue.uqac.ca>
- GODARD Olivier, « Le principe de précaution », Ceras - revue *Projet* n°293, Juillet 2006. URL :
<http://www.ceras-projet.com/index>.

- HUBERT, Annie. compte-rendu de_Campos Paul Campos *The Obesity Myth: Why America's Obsession with Weight is Hazardous to Your Health*, 2004
www.lemangeur-ocha.com/
- KOURILSKY Philippe, VINEY Geneviève. *Le principe de précaution. Rapport au premier ministre*. 1999
<http://lesrapports.ladocumentationfrancaise.fr>
- LATOUR Bruno. *Du principe de précaution au principe du bon gouvernement - vers de nouvelles règles de la méthode expérimentale*.
<http://www.bruno-latour.fr/poparticles>
- LOUIS Gilbert, rapporteur. *Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires*
<http://www.conseil-economique-et-social.fr>
- PRECIGOUT Frédéric. *Quand restaurer ses convives c'est restaurer la confiance*. 2003
www.lemangeur-ocha.com/
- SYLVANDER Bertil: *Produits locaux entre vente directe, circuit-court et action collective*.
 AMILIEN Virginie s'entretient avec Bertil SYLVANDER, 4 mai 2005
<http://aof.revues.org/index227>
- AMAP . www.amap-aquitaine.org
- Vie publique. www.vie-publique.fr

Dictionnaires et encyclopédies

- BONTE Pierre, IZARD Michel. *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie* (sous la direction de). Paris: Puf, 1991
- CHEVALIER Jean - GHEERBRANT Alain. *Dictionnaire des symboles*. Paris: Laffont/Bouquin, 1982.
- Concise etymological dictionary of the English language, 1911
- FERREOL Gilles, CAUCHE Philippe, DUPREZ Jean-Marie, GADREY Nicole, SIMON Michel, *Dictionnaire de sociologie*. Paris: Armand Colin, 1995
- LALANDE André. *Vocabulaire technique et critique de la philosophie* (sous la direction de). Paris: Puf, 2006
- LAROUSSE Grand Larousse universel. Paris: 1997
- GUERRIEN Bernard Dictionnaire d'analyse économique. Paris: La Découverte, 2002

Sources écrites diverses

APFELDORFER Gérard. *Maigrir c'est dans la tête*. Paris : Odile Jacob, 2009

BERGEAUT-BLACKLER Florence. *Comprendre le halal*. Liège: edipro/Guide pratique, 2010

BLIXEN Karen. *Le dîner de Babette*. Paris: Gallimard, 1989

BRISVILLE Jean-Claude. *Le souper*. Arles: Actes Sud, 1992

COHEN_Jean-Michel. *Savoir maigrir, spécialiste de la nutrition en France* . Paris: Succès du livre, 2009

Marie Claire. *Dossier énergie* septembre 2005, pp. 62-77

Marie France. Octobre 2005

Pleine vie. septembre 2005

Santé magazine. octobre 2005

Rapport et participation à des enquêtes

CORBEAU Jean-Pierre. *Parcours de vie, messages nutritionnels et pratiques alimentaires* (sous la direction de) avec CRENN Chantal, DELAVIGNE Anne-Elène, DELABARRE Matthieu, MONTAGNE Karen, PRECIGOUT Frédéric, TECHOUEYRES Isabelle. Réalisée pour l'Inpes, 2010

CORBEAU Jean-Pierre. *Impact des discours nutritionnels sur les comportements alimentaires - Une approche socio anthropologique qualitative auprès de groupes «ciblés»* (sous la direction de) avec CRENN Chantal, DELAVIGNE Anne-Elène, DELABARRE Matthieu, MONTAGNE Karen, PRECIGOUT Frédéric, TECHOUEYRES Isabelle. Réalisée pour l'Inpes, 2007

OULAYE Adolphe, PRECIGOUT Frédéric. *La restructuration de la poste centrale de Bordeaux* Réalisée pour la Poste Aquitaine, 2002

PRECIGOUT Frédéric. «La restauration des postiers pendant la pose méridienne» in *La restructuration de la poste centrale de Bordeaux*. Réalisée pour la Poste Aquitaine, 2002

PRECIGOUT Frédéric. *Une peur alimentaire dans l'imaginaire contemporain - Enquête sur la maladie de la vache folle*. Réalisée pour la pour l'interprofessionnelle des producteurs bovins aquitains (Aquibev), 2001

Ouvrages et articles consultés

- AGIER Michel. *Ni trop près ni trop loin. De l'implication ethnographique à l'engagement intellectuel*. Gradhiva, n°21, pp. 69-76, 1997
- ANZIEU Didier, MARTIN Jacques-Yves. « Interaction, affectivité » (chapitre VI) in *La dynamique des groupes restreints*. Paris : PUF/Le psychologue, 1968 pp. 211 à 302
- AUGE Marc. *Non-lieux - Introduction à une anthropologie de la surmodernité*. Paris: Seuil/La librairie du XX^e siècle, 1992.
- BACHMANN Christian, LINDENFELD Jacqueline, SIMONIN Jacky. *Langage et communications sociales*. Paris: Hatier, 1991.
- BALANDIER Georges. *Anthropologie politique*. Puf/Quadrige, N° 54, juillet 2004
- BALANDIER Georges. *Le dédale - Pour en finir avec le XX^e siècle*. Paris: Fayard, 1994.
- BASTIDE Roger. *Anthropologie appliquée*. Paris: Payot, 1971.
- BAUDELLOT Christian, ESTABLET Roger. *Elitisme républicain - L'école française à l'épreuve des comparaisons internationales*. Seuil/La république des idées, 2009
- BESSY Christian, CHATEAURAYNAUD Francis. *Experts et faussaires - Pour une sociologie de la perception*. Métailié/Leçons de choses, 1995
- BOURDELAIS Patrice, FAURE Olivier. *Les nouvelles pratiques de santé, objets, acteurs, pratiques sociales - XVIII^e-XX^e siècles*. Belin/Histoire & Société, (2005)
- BRISEBARRE Anne-Marie. *A propos des vaches folles*. Le journal des anthropologues, N°74, 1998, pp. 67-82
- BURGAT Florence, DANTZER Robert. « Une nouvelle préoccupation: le bien être animal » in *Le mangeur et l'animal*. Paris: Autrement, juin 1997, p. 69-86
- BURGAT Florence. *L'animal dans les pratiques de consommation*. Paris: Puf/Que sais-je?, 1998
- CANGUILHEM Georges. *Le normal et le pathologique*. Paris: Puf, 1966
- CAZES-VALETTE Geneviève. « La vache folle » in *Culture Nourritures*. Paris: Internationale de l'imaginaire N°7, Acte-Sud/Babel, 1997, pp 205-233
- CHEVASSUS-AU-LOUIS Bernard. « L'appropriation du vivant » in *La nature et les risques*. Paris: Odile Jacob poche, 2002, pp 62-78
- CHIVA Matty. « Risque alimentaire, approche culturelle ou dimension universelle » in *Risques et peurs alimentaires* (sous la direction de APFELBAUM Marian). Paris: Odile Jacob, 1998, pp.125-134

- CORBEAU Jean- Pierre. « Pas liés, paliers et pallier » in *Confiance et lien social* (sous la direction de BALSÀ Casimiro). Fribourg - Suisse: Academic Press, 2005, pp. 207-248.
- CORBEAU Jean-Pierre. « Le mangeur pluriel » in *Le mangeur du 21^e siècle*. Dijon: Educagri, 2003, pp. 43-58
- CORBEAU Jean-Pierre. « De la présentation dramatisées des aliments à la représentation de leurs consommateurs » in *Identités des mangeurs. Images des aliments* (sous la direction de GIACHETTI Ismène). CNERNA/CNRS, Polytechnica, 1996, pp. 175-198.
- CORBEAU Jean-Pierre. «Liens sociaux, individualisme et pratiques alimentaires» in *Le lien social - Identités personnelles et solidarités collectives dans le monde contemporain*. Université de Genève: Actes du 13^o Colloque de l' AISLF, 1989, pp 735-743
- CORBIN Alain. *Le miasme et la jonquille - L'odorat et l'imaginaire social aux XVIII^e et XIX^e siècles*. Flammarion/Champs Histoire, 2008
- COULON Christian. *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire*. Bordeaux: Confluences, 2003
- COURNIL Nicolas. « La vache folle en représentation » in *Modernisation du monde rural en Aquitaine*. Actes du colloque de la Fédération Historique du Sud-Ouest, 1999, pp 449-460
- CRENN Chantal. Actes du Colloque du GALF Groupe des Anthropologistes de Langue Française et le Laboratoire d'Ecologie Humaine de l'Université Cadi Ayyad, Faculté des Sciences-Semlalia (Marrakech, Maroc): *Biodiversité des populations humaines du pourtour méditerranéen*, Axe : Environnement et santé, «Expériences et constructions de la représentation du diabète et de l'obésité des Marocains et Tunisiens du vignoble bordelais dans le milieu médical », 2005, pp. 514-534
- DELAVIGNE Anne-Elène. « Les nouvelles figures mythiques de la peur : la représentation des salmonelles au Danemark » in *Nature ambiguë, poisons d'origine biologique et expériences toxiques* de BOUJOT Corinne. Puf/Ethnologie Française, XXXIV, 2004, pp. 471-479
- DELUMEAU Jean. *La peur en occident - XIVE – XVIIIe siècle*. Paris: Fayard, 1978
- DELUMEAU Jean. *Rassurer et protéger - Le Sentiment de sécurité dans l'Occident d'autrefois*. Paris: Fayard, 1989
- DESLYS Jean-Philippe, GRASSI Jacques. *La traque du prion*. Biofutur, Octobre 1999, pp 34-37
- DESLYS Jean-Philippe, PICOT André. *La vache folle: les risques pour l'homme*. Paris: Flammarion/Domino, 2001
- DUBOYS de LABARRE Matthieu. *Les peurs alimentaires de nos jours - Genèse socio-historique - Information diététique*. Revue de l'association des diététiciens de langue française, N^o4, 2000.
- DUBOYS de LABARRE Matthieu. *Modernité et alimentation - vers une "acculturation culinaire"?* Bastidiana, cuisine, alimentation, métissage, n^o31-32, 2000.

- DURKHEIM Emile. *Les formes élémentaires de la vie religieuse - Le système totémique en Australie*. Cnrs sociologie, 2008
- EWALD François, GOLLIER Christian, De SADELEER Nicolas. *Le principe de précaution*. Puf/que sais-je ?, 2009
- FABRE Daniel. «L'ethnologue et ses sources» in *Terrain*, N°7, octobre 1986, pp. 03-12
- FABRE, Gérard. *Epidémies et contagions - l'imaginaire du mal en occident*. Paris: Puf/Sociologie d'aujourd'hui, 1998
- FAINZANG Sylvie. «L'objet construit et la méthode choisie - L'indéfectible lien» in *Terrain*, n°23, oct. 1994, pp 161-172.
- FAUCONNET Paul. *La Responsabilité - Étude de sociologie*. Editions Universitaires de Dijon/Corpus des oeuvres de philosophie en langue française, 2010
- FISCHLER Claude, MASSON Estelle. *Manger - Français, Européens et Américain face à l'alimentation*. Odile Jacob/Sciences Humaines, 2008
- GARFINKEL Harold. *Etudes d'ethnométhodologie*. Puf/Quadrige, 2007
- GARINE Igor (de). « Culture et nutrition ».in *La nourriture - Pour une anthropologie culturelle de l'alimentation* (sous la direction de FISCHLER Claude). Paris: Communication-Seuil, 1979
- GEERTZ Clifford. *Savoir local, Savoir global - Les lieux du savoir*. Paris: Puf, 1986
- GOFFMAN Erving. (1971), *La mise en scène de la vie quotidienne - Les relations en public* Tome 2. Paris: Editions de Minuit, 1984
- GOFFMAN Erving. *Façons de parler*. Paris: Editions de Minuit/Le sens commun, 1987
- GOFFMAN Erving. *La mise en scène de la vie quotidienne - La présentation de soi*, Tome1. Paris: Editions de Minuit, 1973
- GOFFMAN Erving. *Les rites d'interaction*. Paris: Editions de minuit/Le sens commun, 1988
- GOODY Jack. *Cuisines, cuisine et classes*. Paris: Editions du Centre Pompidou, 1984
- GOUD Byron. *Comment faire de l'anthropologie médicale?- Médecine rationalité et vécu*. Plessis-Robinson: Institut synthélabo pour le progrès de la connaissance, 1998
- GURVITCH George. *Déterminismes sociaux et liberté humaine - Vers l'étude sociologique des cheminements de la liberté*. Paris: Puf, 1959.
- HYMES Dell H. *Vers la compétence de communication*. Paris: Hatier/Didier, 2000)
- KAHN Axel. « Les enjeux éthiques de la génétique » in *La nature et les risques*. Paris: Odile Jacob/poche, 2002, pp 79-85
- KAPFERER Jean-Noël. *Rumeurs - Le plus vieux média du monde*. Points/Seuil, 2010
- KARPIK Lucien. *L'Économie des singularités*. Gallimard/Sciences Humaines, 2007
- KAUFMANN Jean-Claude. *Casseroles, amour et crises - Ce que cuisiner veut dire*. Armand Colin, 2005

- KILANI Mondher. « La vache folle ou le déclin de la raison sacrificielle » in *Allez savoir*, N°6, octobre 1996, pp 46 à 48.
- LAHIRE Bernard. *L'Invention de l'illettrisme - Rhétorique publique, éthique et stigmates*. Paris, La découverte/Textes à l'appui », 1999
- LARRÈRE Catherine & Raphael. *Du bon usage de la nature - Pour une philosophie de l'environnement*. Flammarion/Champs Essais, 2009
- LASCOURMES Pierre. *La précaution, un nouveau standard du jugement*. Esprit N°237, novembre 1997, pp. 129-140
- LATOUR Bruno. *L'espoir de pandore - Pour une version réaliste de l'activité scientifique*. La Découverte, 2007
- LATOUR Bruno. *La science en action; introduction à la sociologie des sciences*. Paris: Gallimard, 1995.
- Le BRETON David. *Anthropologie du corps et modernité*. Puf, 1990
- LEACH Edmund. « Huîtres fumées et Fourme d'Ambert » in *Lévi-Strauss*. Paris: Seghers, 1970
- LEVI-STRAUSS Claude. *La pensée sauvage*. Paris: Plon, 1962.
- MALINOWSKI Bronislaw. « Introduction, sujet, méthode et but de cette enquête » in *Les argonautes du Pacifique Occidental*. Paris: Gallimard, 1922, pp 57-82
- MASQUELIER Bertrand. - SIRAN, Jean-Louis. *Pour une anthropologie de l'interlocution – Rhétoriques du quotidien* (sous la direction de). Paris: L'Harmattan, 2000
- MAUSS Marcel. *Manuel d'ethnographie*. Paris: Petite bibliothèque Payot, 1961
- MEDINA Xavier. « Fin de siglo y crisis alimentarias - Sobre el consumo de carne y la crisis de las “vacas locas” en españa » in *Actes du colloque de Borgas*. 2001
- MONTANARI Massimo. *Le ferment divin*. Paris : Maison des Sciences de l'Homme, 1991
- MORIN Edgar. *La rumeur d'Orléans*. Paris: Seuil, 1969
- MORIN Edgar. *Science avec conscience*. Paris : Fayard, 1982.
- MOSCOVICI Serge. « La mentalité prélogique des primitifs et la mentalité prélogique des civilisés » in *Psychologie sociale des relations à autrui*. (Sous la direction de). Paris: Nathan/université, 2000, pp 208-231
- MOSCOVICI Serge. *Psychologie des minorités actives*. Paris: Puf/quadrige, 1982
- OUEDRAOGO Arouna P. « Assainir la société – Les enjeux du végétarisme » in *Terrain*, n°31, sept.1998, pp 59-76.
- PAILLAT Monique. *Le mangeur et l'animal: mutations de l'élevage et de la consommation* (sous la direction de). Paris: Autrement, , Juin 1997.
- PIAULT Fabrice. *Le Mangeur: menus, mots, maux*. (sous la direction de). Paris: Autrement/

- PINÇON Michel, PINÇON-CHARLOT Monique. *Voyage en grande bourgeoisie* - Paris: Puf, 1997
- POULAIN, Jean-Pierre. « La nourriture de l'Autre : entre délices et dégoûts. Réflexion sur le relativisme de la sensibilité alimentaire » in *Cultures, Nourriture*. Paris: Actes Sud/Babel, 1997, pp 115-138
- RABINOW Paul. *Le déchiffrement du génome: L'aventure française*. Odile Jacob/Sciences, 2000
- RICOEUR Paul. « Avant la loi morale: l'éthique » in *Encyclopaedia Universalis*. Supplément II les enjeux, Paris, 1990, PP. 62-66
- ROZIN Paul. « Réflexions sur l'alimentation et ses risques, perspectives psychologiques et culturelles » in *Risques et peurs alimentaires*. Paris: Odile Jacob, 1998, pp 135-147
- SARTRES Jean-Paul. *Critique de la raison dialectique*. Tomes 1 & 2, Gallimard, 1985
- SCHUMPETER Joseph Aloïs. *Capitalisme, socialisme et démocratie*. Payot/Bibliothèque historique, 1990
- SEGALEN Martine. « Les études comparatives » in *ethnologie, concepts et aires culturelles* (sous la direction). Paris: Armand Colin/Collection U, 2001, pp. 253-271
- SEGALEN Martine. *Rites et rituels contemporains*. Paris : Nathan-Université/Collection 128, novembre, 1998
- SEGALEN Martine. *Sociologie de la famille*. Paris: Armand Colin/Collection U, 2008
- SFEZ Lucien. *Le rêve biotechnologique*. Paris: Puff/Que sais-je?, 2001
- SHWEDER Richard A. « La pensée magique est-elle une illusion? » in *La pensée magique et l'alimentation aujourd'hui*, (sous la direction de FISCHLER Claude). Paris: Cahiers de l'OCHA N°5, 1994, pp 45-52
- SINGLY François (de). *Sociologie de la famille contemporaine*. Armand Colin/Collection 128, 2007
- SPERBER Dan. *Pourquoi les animaux parfaits, les hybrides et les monstres sont-ils bon à penser symboliquement?* Paris: L'Homme, T 15 avril/juin 1975, pp 5-34
- STANZIANI Alessandro. *Histoire de la qualité alimentaire XIXème-XXème siècles*. Seuil/Liber, 2005,
- STOCZKOWSKI Wiktor. « La pensée de l'exclusion et la pensée de la différence – Quelle cause pour quel effet ? » in *L'Homme*. n°150, 1999, pp 41-58.
- VIGARELLO Georges. *Le propre et le sale. L'hygiène du corps depuis le Moyen Age*. Paris: Seuil/ Points Histoire, 1985
- VIGARELLO Georges. *Le sain et le malsain - Santé et mieux depuis le moyen-âge*. Paris: Seuil/L'Univers historique, 1993.

Tableaux synoptiques des différents locuteurs

Pour une plus grande clarté et lisibilité nous vous proposons ici deux tableaux synthétisant certaines caractéristiques de nos locuteurs. Cependant un tel type de présentation occulte et ne rend pas compte de certaines spécificités de notre méthode d'enquête, celle-ci reposant en partie sur l'observation participante. Ce qui signifie qu'au-delà des entretiens formalisés nous avons partagé des moments (courses, cuisine, repas, discussions à bâton rompu, etc.) avec nos informateurs. Ces moments ont été consignés dans un journal d'enquête et exploités lors de notre analyse. De plus certains locuteurs que nous avons rencontrés ne sont pas cités explicitement dans le corps du texte, pourtant leurs propos ont été intégrés dans notre réflexion générale.

Tableau des locuteurs:

mangeurs ordinaires, métiers de bouche, agriculteurs et éleveurs

<i>nom</i>	<i>Age</i> ²¹¹	<i>activité</i>	<i>sexe</i>	<i>Situation familiale</i> <i>Structure du foyer</i> ²¹²	<i>diplome</i>	<i>Durée de l'entretien principal</i>
Abdenbi	33 ans	ouvrier	M	célibataire	sans	1 h 30
Achille	42 ans	ouvrier	M	marié, 2 enfants	sans	1 h 30
Adeline	37 ans	attachée territoriale à la région	F	célibataire	Licence	1 h
Agathe	23 ans	étudiante	F	célibataire	Master	2.h 30
Agnès	38 ans	assistante juridique	F	célibataire	Licence	1 h 30
Aishatou	32 ans	étudiante	F	célibataire	Licence	1 h
Alain	53 ans	éleveur	M	marié	CAPA	3 h
Albert	60 ans	retraité fonction publique	M	marié	Brevet	1 h 30
Alda	54 ans	femme de ménage	F	mariée, 2 enfants	Sans	1 h 30
Alice	33 ans	fonctionnaire	F	célibataire	DESS	2.h 30
Aline	30 ans	employée	F	En couple 1 enfant	BAC	1 h 30
Amandine	31 ans	bibliothécaire	F	en couple, 1 enfant	DUT	1 h 30
Ana	29 ans	institutrice	F	en couple	Maitrise	1 h 30
André	63 ans	ouvrier	M	marié	CAP	2 h
Angélique	25 ans	professeur des écoles	F	en couple	Maitrise	1 h 30
Annick	53 ans	horticultrice	F	en couple	DEUG	1 h

²¹¹ l'âge, le statut matrimonial et professionnel sont ceux correspondants à l'époque de l'entretien principal.

²¹² nous ne signalons que les personnes adultes ou mineurs vivant sous le même toit

<i>nom</i>	<i>Age</i>	<i>activité</i>	<i>sexe</i>	<i>Situation familiale Structure du foyer</i>	<i>diplome</i>	<i>Durée de l'entretien principal</i>
Annie	56 ans	femme au foyer	F	mariée	Sans	2 h
Armelle	44 ans	femme au foyer	F	Mariée, 3 enfants	BAC	2 h
Arnaud	24 ans	étudiant	M	célibataire en co- location	Licence	1 h
Benoît	35 ans	comédien	M	en couple, 1 enfant	Licence	2 h
Bertrand	34 ans	inspecteur des marchés à Bordeaux	M	marié, 1 enfant	Licence	1 h 30
Blandine	56 ans	femme au foyer.	F	mariée	Sans	1 h 30
Boris	24 ans	étudiant	M	célibataire en co- location	Maitrise	2 h
Bruno	46 ans	responsable de l'interprofessionnelle bovine aquitaine	M		CAPA	2 h
Camille	32 ans	bibliothécaire	F	mariée, 1 enfant	DUT	1 h 30
Caroline	38 ans	travail intérimaire	F	parent isolé, 1 enfant	Sans	1 h 30
Cathy	39 ans	commerciale	F	divorcée, 4 enfants	sans	3 h
Cécile	24 ans	étudiante	F	célibataire	Master	1 h 30
Céline	32 an	employée	F	célibataire	CAP	2 h
Charlotte	30 ans	responsable-administratif	F	couple	DESS	3 h
Christelle	36 an	conseillère d'orientation	F	couple	Maitrise	2 h
Christine	43 ans	secrétaire de mairie	F	mariée	BAC	2 h
Christophe	40 ans	enseignant en éducation socioculturelle	M	divorcé	Licence	2 h
Claire	35 ans	enseignante	F	en couple, 1 enfant	Licence	1 h 30
Coralie	38 ans	infographiste	F	célibataire	Licence	1 h
Corinne		femme au foyer	F	mariée, 2 enfants	CAP	2.h 30
Damien	36 ans	libraire	M	en couple, 1 enfant	BAC	1 h 30
Daniel	59 ans	tailleur de pierres	M	marié	CAP	1 h 30
Daniel	27 ans	travaille en CDD	M	en couple	DESS	2 h
David	41 ans	fonctionnaire	M	divorcé	BAC	1 h 30
Denis	42 ans	infirmier	M	célibataire	Licence	1 h
Dominique	51 ans	contremaitre	M	divorcé	CAP	2 h
Eliane	75 ans	femme au foyer	F	mariée	Certificat d'étude	2 h
Eloise	33 ans	enseignante	F	en couple, 1 enfant	Doctorat	1 h 30
Emie	67 ans	chercheure	F	mariée	HDR	2 h
Emma	35 ans	enseignante	F	célibataire	DESS	2 h

<i>nom</i>	<i>Age</i>	<i>activité</i>	<i>sexe</i>	<i>Situation familiale Structure du foyer</i>	<i>diplome</i>	<i>Durée de l'entretien principal</i>
Fabienne	42 ans	ouvrière	F	mariée, trois enfants	CAP	1 h 30
<u>Fabrice</u>	32 ans	ouvrier	M	en couple	Niveau 1 ^{ière}	2 h
Farida	58 ans	femme au foyer	F	mariée	Sans	1 h
Florent	29 ans	ouvrier	M	en couple	Sans	2 h
Francis	65 ans	retraité artisan pêcheur	M	marié	CAPA	1 h 30
François	58 ans	éleveur de vaches laitières	M	marié, 1 enfant	CAPA	1 h
Geneviève	77 ans	retraîtée	F	mariée	Certificat d'étude	2 h
Georges	54 ans	éleveur bovin	M	marié	CAPA	2 h
Georgette	55 ans	femme au foyer	F	mariée	Brevet	1 h 30
Géraldine	28 ans	travailleuse intérimaire	F	célibataire	CAP	1 h
Gérard	56 ans	éleveur bovin et conseiller municipal	M	marié	BAC	1 h 30
Germaine	58 ans	femme au foyer	F	mariée	Sans	1 h
Ginette	63ans	retraîtée	F	mariée	Sans	2 h
Giselle	46 ans	secrétaire	F	divorcée, deux enfants	Licence	1 h 30
Guy	76 ans	retraité	M	marié	CAP	1 h
Gwénaëlle	25 ans	télévendeuse	F	en couple	BTS	2 h
Henri	65 ans	retraité	M	marié	Brevet	1 h 30
Huguette	58 ans	femme au foyer	F	mariée	Sans	1 h 30
Isabelle	39 ans	éducatrice	F	célibataire	DUT	1 h 30
Jacques	50 ans	cadre fonction publique	M	en couple, 3 enfants	Maitrise	1 h 30
Jean-Claude	41 ans	psychanalyste	M	célibataire	DESS	2 h
Jean-François	33 ans	ouvrier agricole	M	célibataire	Sans	2 h
Jeannette	58 ans	fonctionnaire	F	mariée	Brevet	1 h 30
Jean-Paul	62 ans	retraité	M	marié	Brevet	1 h 30
Jean-Pierre	50 ans	éleveur/maire	M	marié	Diplôme d'ingénieur	1 h 30
Jérôme	26 ans	éducateur	M	en couple	BAC	1 h 30
Jocelyne	62 ans	retraîtée	F	mariée	Sans	2 h
Joseph	77 ans	journaliste retraité	M	marié	BAC	2 h
Julie	22 ans	étudiante dans une école de commerce	F	célibataire	Master	1 h 30
Kader	60 ans	ouvrier à la retraite	M	marié	sans	1 h
Karim	46 ans	cuisinier	M	divorcé	BP	2 h

<i>nom</i>	<i>Age</i>	<i>activité</i>	<i>sexe</i>	<i>Situation familiale Structure du foyer</i>	<i>diplome</i>	<i>Durée de l'entretien principal</i>
Karine	34 ans	enseignante	F	célibataire	Licence	1 h 30
Laetitia	31 ans	éducatrice	F	mariée, 2 enfants	Licence Pro	1 h 30
Laurent	44 ans	travailleur social	M	célibataire	BAC	2 h 30
Leila	34 ans	travaille comme guichetière à la poste	F	célibataire	DEUG	1 h 30
Liliane	60 ans	retraîtée	F	veuve	Brevet	1 h 30
Lise	26 ans	cadre fonction publique	F	en couple	Licence	2 h
Louise	82 ans	retraîtée	F	veuve	Certificat d'étude	1 h 30
Lucienne	75 ans	femme de ménage à la retraite	F	divorcée	Certificat d'étude	1 h
Ludivine	29 ans	informaticienne	F	célibataire	DESS	1 h
Mamadou	42 ans	enseignant	M	marié, 2 enfants	Maitrise	2 h 30
Manu	35 ans	informaticien	M	en couple	DESS	1 h 30
Marcel	69 ans	boucher	M	divorcé	CAP	1 h 30
Marcelle	63 ans	épicière	F	mariée	sans	1 h
Marie-Andrée	73 ans	retraîtée	F	divorcée	Sans	1 h
Marie-Jeanne	26 ans	DJ	F	célibataire	Licence	2 h 30
Marine	36 ans	employée	F	mariée, 1 enfant	CAP	1 h 30
Mario	47 ans	artisan	M	marié, 2 enfants	CAP	1 h 30
Marion	27 ans	psychologue pour enfants et vit en couple	F	en couple	DESS	3 h
Martin	75 ans	retraité	M	marié	CAP	1 h
Maurice	75 ans	retraité	M	marié	Certificat d'étude	1 h 30
Max	80 ans	agriculteur retraité	M	marié	sans	2 h
Michelle	55 ans	cadre B fonction publique	F	mariée	BAC	1 h 30
Mireille	67 ans	retraîtée	F	mariée	brevet	1 h 30
Nancy	36 ans	agent d'assurance	F	en couple	BTS	1 h
Nathalie	38 ans	éducatrice	F	célibataire	Licence	1 h 30
Nelly	33 ans	célibataire, sans enfants	F	célibataire	CAP	2 h 30
Nico	24 ans	étudiant	M	célibataire	Master	1 h
Nicolas	38 ans	ingénieur qualité dans une régie de gaz	M	en couple, 1 enfant	DESS	1 h 30
Nicole	63 ans	agricultrice retraitée	F	mariée	sans	1 h 30
Nina	29 ans	professeur des écoles	M	en couple	Maitrise	1 h 30

<i>nom</i>	<i>Age</i>	<i>activité</i>	<i>sexe</i>	<i>Situation familiale Structure du foyer</i>	<i>diplome</i>	<i>Durée de l'entretien principal</i>
Noëlie	22 ans	vendeuse	F	célibataire	CAP	1 h
Noémie	38 ans	commerçante	F	mariée, 2 enfants	BAC	1 h
Nora	28 ans	aide-soignante	F	mariée, 1 enfant	CAP	2 h 30
Octave	80 ans	militaire en retraite	M	marié	Brevet	1 h 30
Pascal	27 ans	employé	M	célibataire	Master	2 h
Patou	46 ans,	ouvrière	F	Divorcé, 3 enfants	CAP	1 h 30
Patricia	38 ans	secrétaire	F	en couple	Niveau Bac	1 h 30
Patrick	58 ans	ouvrier	M	marié, 1 enfant	CAP	2 h
Patxie	32 ans	enseignant	M	célibataire	DEA	1 h 30
Paul	41 ans	ouvrier	M	en couple, 1 enfant	CAP	1 h 30
Philippe	43 ans	ouvrier	M	célibataire	CAPA	2 h 30
Pierre	58 ans	agriculteur	M	marié	CAPA	1 h 30
Rachelle	44 ans	ouvrière	F	en couple, 1 enfant	Sans	1 h 30
Ralph	28 ans	ouvrier	M	célibataire	CAP	1 h 30
Raymonde	56 ans	femme au foyer	F	mariée	Sans	2 h
René	60 ans	ouvrier	M	marié	Sans	2 h
Robert	57 ans	ouvrier	M	marié	CAP	1 h 30
Rodolphe	38 ans	ouvrier	M	marié, 2 enfants	CAP	1 h 30
Romain	33 ans	journaliste	M	célibataire	Maitrise	2 h
Rudy	28 ans	cuisinier	M	marié, 1 enfant	CAP	2 h 30
Sakina	27 ans	Surveillante d'internat	F	en couple	DESS	2 h
Ségolène	40 ans	journaliste	F	Divorcée, 1 enfant	Sciences politiques	2 h
Séverin	57 ans	employé	M	marié	CAP	1 h 30
Séverine	36 ans	employée	F	Divorcée, 2 enfants	BAC	1 h 30
Simone	62 ans	ouvrière	F	mariée, 2 enfants	CAP	2 h
Slobodan	36 ans	travailleur intérimaire	M	Marié, 1 enfant	BAC + 4	1 h
Sylvie	44 ans	cadre fonction publique	F	en couple, 3 enfants	DUT	2 h
Valérie	38 ans	institutrice	F	Divorcée, 2 enfants	Licence	1 h 30
Vincent	28 ans	formateur d'adultes	M	en couple, 1 enfant	Licence	1 h 30
Xavier	34 ans	inspecteur des douanes	M	Marié, 1 enfant	Licence	1 h 30
Yanick	24 ans	étudiant,	M	célibataire	Licence	1 h 30

Tableau des «experts»

Ariel	médecin nutritionniste	M	Doctorat	1 h 30
Dr A	médecin	M	Doctorat	1 h
Dr B	médecin	M	Doctorat	1 h 30
Dr D	médecin	M	Doctorat	3 h
Dr E	médecin	M	Doctorat	1 h
Dr F	médecin	M	Doctorat	1 h 30
Dr G	médecin	M	Doctorat	1 h
Dr P	médecin	M	Doctorat	1 h 30
Dr S	médecin	F	Doctorat	1 h 30
JF	ingénieur-qualité	M	Doctorat	2 h
JB	ingénieur à l'INRA	M	Doctorat	1 h 30
L	consultant	M	Diplôme d'ingénieur	2 h 30
M.	chargé de communication dans une coopérative agricole	M	Diplôme d'ingénieur	1 h 30
MP	Journaliste indépendante	M	Licence	
PrN	toxicologue	M	Doctorat	2 h 30
Q	ingénieur-qualité	M	Doctorat	1 h 30
Lech	vétérinaire-conseil travaillant pour une coopérative agricole	M	Doctorat	2 h 30
Rémy	vétérinaire libéral		Doctorat	1 h 30
Marc	vétérinaire à la DSV		Doctorat	1 h 30

Lexique

AB	Agriculture B iologique (Label)
AFSSA	Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
AJR	Apport J ournalier R ecommandé
AMAP	Associations pour le M aintien d'une Agriculture P aysanne. Il s'agit de partenariats de proximité entre un groupe de consommateurs et une ferme se développant à partir de la vente directe
AOP	Appellation d' O rigine P rotégée
CES	Conseil E conomique et S ocial
CNSS	Comité National de Sécurité Sanitaire
DEMETER	Organisme associatif de contrôle de l'agriculture biodynamique
DGAL	Direction Générale de l' A limentation
DGCCRF	Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
ESB	Encéphalopathie Spongiforme B ovine. Elle est également appelée <i>maladie de la vache folle</i>
EST	Encéphalopathie Spongiforme Transmissible
GAEC	Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
GMS	Grandes et Moyennes Surfaces: dans le secteur de la grande distribution en France
IGP	Indication Géographique Protégée
INAO	Institut National de l' O rigine et de la qualité
Inpes	Institut National de P révention et d' E ducation pour la S anté : c'est un établissement public administratif créé par la loi du 4 mars 2002 relative aux droits des malades et à la qualité du système de santé
Inra	Institut scientifique de R echerche A gronomique publique: intervenant dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de la sécurité des aliments, de l'environnement et de la gestion des territoires
Insee	Institut National de la Statistique et des E tudes E conomiques
InVS	Institut de V eille S anitaire : établissement public, placé sous la tutelle du ministère chargé de la Santé
OGM	Organisme G énétiquement M odifié: c'est un organisme vivant dont le patrimoine génétique a été modifié par l'homme
OMS	Organisation Mondiale de la Santé: c'est l'institution spécialisée de l'ONU pour la santé
PAC	Politique Agricole Commune (Européenne)
PNNS	Programme National Nutrition Santé
STG	Spécialité T raditionnelle G arantie

Loi n° 95-101 du 2 février 1995, dite loi Barnier. Elle est relative au renforcement de la protection de l'environnement

Marque commerciale: Il s'agit d'un signe permettant à une entreprise de distinguer les produits ou services qu'elle commercialise des produits ou services identiques ou similaires de ses concurrents

Marque de distributeur: Marque possédée par un distributeur et utilisée pour des produits fabriqués sur demande pour le distributeur

Principe de précaution: Il provient plus spécifiquement du droit de l'environnement, ainsi que de certains champs de droit scientifique (sang contaminé, vache folle, etc.). La précaution vise les risques probables, non encore confirmés scientifiquement, mais dont la possibilité peut être identifiée à partir de connaissances empiriques et scientifiques

table des matières

REMERCIEMENTS	3
SOMMAIRE	4
INTRODUCTION	6
<i>Problématique</i>	11
<i>Méthodologie</i>	13
<i>Plan</i>	18
PREMIERE PARTIE - FONDEMENTS CULTURELS: Justifications politiques et enjeux sociologiques	20
<i>Introduction - Des risques aux peurs: une construction historique et sociale</i>	21
Chapitre 1 - UN ESPACE SOCIAL EN TRANSFORMATION : Les peurs alimentaires comme construction historico-culturelle	23
I – L’alimentation humaine à l’interface du biologique et du culturel: des enjeux bio-culturels sous-jacents à l’expérience des mangeurs	23
1/ La condition de l’omnivore	23
<i>L’ordre du comestible</i>	23
<i>L’incorporation</i>	25
2/ Choix du comestible, tabous et pensée classificatoire	27
3/ Un contexte macro-social	29
<i>La mutation de la filière et des pratiques de table</i>	29
<i>De nouvelles angoisses liées à l’abondance</i>	31
II – La peur c’est <i>la société du risque</i> : le risque comme principe d’organisation politique	33
1/ Risque, assurance et société marchand	33
2/ Risque et culture	34
<i>Une perception positionnelle du risque</i>	35
<i>Sélection des risques et préférences organisationnelles</i>	36
3/ Les modes de diffusion des informations alimentaires	37
<i>Le médium c’est le message</i>	37
<i>Le message c’est le massage</i>	38
III – La peur, le risque, la responsabilité et la morale	39
1/ Morale et responsabilité	40

2/ Individu et responsabilité	41
3/ Risque et incertitude : deux notions distinctes bien que souvent confondues	43
Chapitre 2 - LA CONSTRUCTION SOCIALE ET JURIDIQUE DES NORMES : Les mots du risque (sont-ils des appellations non contrôlées ?)	45
I – Quand la sécurité alimentaire dépend des pouvoirs publics: expertise, information, éducation	46
1/ Le rapport Gilbert Capp	46
2/ Heurs et malheurs de l'expertise	48
<i>L'opératoire et l'analytique</i>	48
<i>Forums hybrides et consultations citoyennes.</i>	50
3/ Informer et éduquer	52
II – Les enjeux de la qualité alimentaire: entre marketing et santé publique	54
1/ Confiance et transparence: une définition problématique	54
<i>Contrat de confiance</i>	55
<i>Une représentation plus qualitative de la qualité</i>	56
2/ Les produits de «qualité»	57
3/ Les enjeux économiques	60
<i>Le rapport Gilbert Louis</i>	60
<i>L'exemple du label (Bertil Sylvander)</i>	61
III – Précaution et responsabilité: enjeux et controverses	62
1/ Le rapport Kourislsky	64
2/ Positions et justifications	66
3/ Précautions, sciences et politique	68
Chapitre 3 - LA GESTION DES PEURS ALIMENTAIRE ET LA DIFFUSION DE L'INFORMATION : Où on retrouve des experts, le risque, la qualité, la précaution et bien d'autres choses déjà évoquées...	73
I – Prévention: la qualité comme discours : qu'y a-t-il sous les étiquettes?	73
1/ Qu'y a-t-il sous les étiquettes? Des informations susceptibles d'éclairer le consommateur averti	75
2/ Qu'y a-t-il sous les étiquettes? Des inscriptions destinées à duper les mangeurs	76
3/ Responsabilisation: informer ou former (les mangeurs)?	78
II – L'information est-elle source de confusion?	79
1/ Pléthore d'informations et insuffisance de formation	80
2/ Des campagnes de santé anxiogènes	82
3/ L'omniprésence de l'industrie agroalimentaire	84

III – Précaution: quand la crise survient, les professionnels de la communication remuent ciel et terre	86
1/ Savoir communiquer et savoir diriger: la figure du «bon» manager	86
2/ Communiquer en situation de crise: l'exemple de la peste aviaire	89
3/ Entre le marteau du pragmatisme et l'enclume de l'éthique	92
<i>Deux vétérinaires dans la tourmente – mars 2001</i>	92
<i>Processus normatif ou processus informatif ?</i>	97
<i>Conclusions provisoires</i>	99
DEUXIEME PARTIE - DECONSTRUCTION DES DISCOURS ET PRATIQUES: Modes de vie, parcours de vie et peurs alimentaires	101
<i>Introduction - Le premier plan des préoccupations et l'arrière-plan des conditions</i>	102
Chapitre 4 - QUALITE PRECAUTION ET CONFIANCE DANS LE DISCOURS DES MANGEURS : Représentations de l'aliment et des réseaux	105
<i>Mangeur des villes et mangeurs de champs</i>	105
I – Les représentations et les valeurs	105
1/ L'aliment naturel	105
<i>L'aliment naturel conforme: l'autoproduction</i>	106
<i>Le bio</i>	109
<i>Relation santé, aliment, nature</i>	111
2/ Aliment industriel et aliment naturel	112
3/ L'aliment moderne	115
II – Lieux et Stratégies d'approvisionnement : construction sociale de la confiance et de la qualité	117
1/ Grandes surfaces, et moyennes surfaces, libres-services	118
<i>Un lieu de passage obligé</i>	118
<i>Les discounteurs</i>	119
2/ Commerces de proximité	122
3/ Commerces spécialisés	123
III – Les stratégies de crise: entre évitement et confiance	127
1/ L'évitement	127
2/ La consommation restrictive	131
3/ Le naturel, encore - La tradition, toujours	133
<i>La tradition</i>	133
<i>Le naturel</i>	135

<i>Autopsie d'une «confusion»</i>	136
Chapitre 5 - L'EFFET GENERATION : Peurs, stratégies et comportements alimentaires	139
<i>Introduction: temps biologique, temps social</i>	139
I – L'arrière-garde ou l'avenir du passé	143
1/ Valorisation des nourritures qui tiennent au corps.	143
2/ L'émergence d'une certaine gastro-anomie: la génération des baby boomers	147
3/ Les maladies du siècle	155
II – Les âges de la vie	159
1/ Les jeunes: entre contraintes économiques et discours dans l'air du temps	159
<i>Une population hétérogène</i>	159
<i>Des pratiques similaires mais plus affirmées que dans les autres classes d'âge.</i>	161
2/ Jeunesse, couples sans enfants et inégalités de genre dans les pratiques nutritionnelles	162
3/ couple avec enfant(s)	166
<i>Amandine, bibliothécaire – Damien, Libraire</i>	166
<i>Jacques, cadre – Sylvie, cadre</i>	167
III –Trajectoires socioculturelles et peurs alimentaires	170
1/Un jeune couple issu des classes populaires	170
2/ Un jeune couple déraciné	175
3/ Entre contraintes sociales et aspirations éthiques	178
Chapitre 6 - LE GENRE ET LE RAPPORT AU CORPS : D'un risque esthétique a un risque santé	181
<i>Intro: corps (de femmes) en représentation</i>	181
I – Genre, rapport au corps et réflexivité alimentaire	184
1/ les plaisirs de l'ascèse	184
2/ le prix à payer (pour être en bonne santé)	185
3/ Alerte et reprise en main	186
II – Trois parcours singuliers	187
1/ Mamadou: l'apprentissage par les pairs	187
2/ Emma: J'ai un bon boulot	191
3/ Leila: entre autocontrôle et lâcher prise	193
III– Culpabilité, genre et rapport au corps	197
1/ Excès et culpabilité	197

<i>Agnès, 38 ans</i>	197
<i>Fabrice et Charlotte</i>	198
2 / La peur du surpoids	199
3/ La moralisation de l'alimentation	201
TROISIEME PARTIE - RECOMPOSITION: Logique des peurs alimentaires et sens donné par les acteurs	204
<i>Introduction - peurs alimentaires et accusations</i>	207
Chapitre 7 - ABONDANCE ALIMENTAIRE, FIGURES DE L'EXCES ET PEURS	207
I – Les étiologies sociales: Maladie et santé	207
1/ Peurs alimentaires et conceptions de la santé	207
<i>Fond de santé</i>	208
<i>L'équilibre</i>	209
2/ Penser sa maladie c'est déjà faire référence aux autres	210
3/ La santé cassée: quand l'événement modifie la pratique	212
II – L'idéal de santé parfaite: la santé comme capital et responsabilisation des individus	218
1/ La santé parfaite	218
2/ La santé comme conservation et thésaurisation	220
<i>Pleine vie - septembre 2005:</i>	221
<i>Marie Claire – septembre</i>	221
<i>Marie France - Octobre 2005</i>	221
<i>Santé magazine – octobre</i>	221
3/ L'impératif de santé	223
<i>Ludivine, informaticienne</i>	223
<i>Nicolas, ingénieur qualité</i>	223
<i>Lucienne, retraitée</i>	224
III - Stigmates et déviance: médicalisation, risque avéré et réactions	225
1/ Corinne ou la carrière d'une <i>addict</i> alimentaire	225
<i>Comment en est elle arrivé la?</i>	226
<i>Des habitudes familiales difficiles à modifier</i>	227
<i>Des médecins manquant d'écoute</i>	229
<i>Vers une reprise en main médicale et personnelle</i>	232
<i>Le manque au quotidien</i>	234

<i>Situations de convivialité et de partage</i>	235
2/ Nelly: histoire d'une guérison	235
3/ Marion: l'expérience de l'anorexie	239
<i>Enfance et collègue</i>	239
<i>Lycée</i>	240
<i>L'année de Deug</i>	241
<i>2eme année de DEUG</i>	242
<i>L'hospitalisation</i>	244
<i>Le studio</i>	246
Chapitre 8 - BOITES NOIRES ET MISE EN ACCUSATION DE L'INDUSTRIE	250
<i>Introduction: les soins et la nature</i>	250
<i>Les transformations du monde médical par rapport au soin</i>	250
<i>La volonté d'un retour a des soins plus naturels</i>	251
I - Nature, culture et industrie	252
1/ Les paradoxes du progrès technique	253
2/ L'obsession sanitaire	256
3/ La mise en accusation des médias	260
II – Alimentation, santé, et naturel: Portrait de Cathy: entre conversion et continuité	263
1/ Transmission familiale et continuité	265
2/ Manger sain c'est manger bio : culpabilité et réparation	268
3/ Mainmise de l'industrie sur l'alimentation	272
<i>Désinformation</i>	272
<i>Une americanisation des mœurs alimentaires</i>	273
III – Une peur alimentaire dans l'imaginaire contemporain : l'exemple de la « vaches folle»	275
1/ Penser le rapport à l'animal	277
<i>Le statut de la chair</i>	277
<i>Sarcophagie et zoophagie</i>	279
<i>Le statut des bovins</i>	280
2/ Risques, transgression et désinformation	283
<i>les aléas du productivisme</i>	283
<i>Les formes de la transgression</i>	284
<i>Dégoût et abus de domestication</i>	286

<i>Trahison et cannibalisme</i>	287
3/ Les sanctions	288
<i>La nature se venge</i>	288
<i>De l'ambiguïté à l'anomalie</i>	290
Tableau	292
Chapitre 9 - FORMES DE PEURS - FORMES D ASSOCIATIONS : Une tentative de lecture interactionniste des peurs alimentaires	294
I – Confiance /défiance : l'espace du je	294
1/ La construction sociale de l'identité comme processus interactif: notre dette envers George Herbert Mead	295
2/ La construction de la confiance/défiance	296
3/ Les circonstances d'incorporation	299
II – Identité et appartenance: l'espace du nous	300
1/ Nous ruraux/nous urbains	300
2/ Nous les femmes, nous les hommes	303
3/ Un nous générationnel problématique et un nous de classe (encore plus) problématique	311
III – Les accusations : l'espace du eux	311
1/ L'accusation de moi et de il	312
<i>Boites noires: exemple de la vache folle</i>	312
<i>Maladies de société</i>	313
2/ L'accusation de eux et de elles	314
<i>La mise en accusation des «mauvaises femmes»</i>	314
<i>Eux et Nous</i>	316
3/ L'accusation de on	319
<i>La mise en accusation de l'industrie</i>	319
<i>La mise en accusation de la société</i>	320
CONCLUSIONS : LE MANGEUR ET SES METHAPHORES : Peurs alimentaires et lien social	321
BIBLIOGRAPHIE	327
TABLEAUX SYNOPTIQUES DES DIFFERENTS LOCUTEURS	344
LEXIQUE	350
TABLE DES MATIERES	352