

Université
de Toulouse

THÈSE

En vue de l'obtention du

DOCTORAT DE L'UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

Délivré par :

Université Toulouse 2 Le Mirail (UT2 Le Mirail)

Cotutelle internationale avec :

Présentée et soutenue par :

Olivier LEPILLER

Le mercredi 26 septembre 2012

Titre :

Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel: sociologie
historique d'une "digestion" difficile (1968-2010)

ED TESC : Sociologie

Unité de recherche :

CERTOP-CNRS, Université de Toulouse II - Le Mirail

Directeur(s) de Thèse :

Jean-Pierre POULAIN, sociologue, professeur des universités, Toulouse II

Rapporteurs :

Gilles BOËTSCH, anthropologue, directeur de recherche, CNRS, Aix-Marseille II

Jean-Pierre CORBEAU, sociologue, professeur des universités émérite, Tours

Autre(s) membre(s) du jury :

Franck COCHOY, sociologue, professeur des universités, Toulouse II

Raphaël LARRÈRE, sociologue, directeur de recherche, INRA Ivry-sur-Seine

À mon père, Michel Lepiller.

REMERCIEMENTS

Mes premiers remerciements vont à Gilles Boëtsch, Franck Cochoy, Jean-Pierre Corbeau et Raphaël Larrère, qui ont accepté d'évaluer mon travail et de venir le discuter à Toulouse. Je tiens à leur signifier toute ma gratitude pour cet honneur qu'ils me font.

La réalisation de ce travail de thèse a bénéficié du soutien et de l'accompagnement de nombreuses personnes que je voudrais remercier ici à différents titres.

Je tiens tout d'abord à signifier chaleureusement ma gratitude envers Jean-Pierre Poulain pour son encadrement, qui a su m'indiquer des pistes fructueuses et me laisser en explorer d'autres tout en sachant modérer à bon escient l'enthousiasme dont j'ai pu faire preuve pour certains exotismes. Je tiens également à le remercier pour sa préoccupation active des conditions matérielles sans lesquelles cette thèse n'aurait pu être réalisée. Sans oublier les expériences de partage et d'échange à la fois scientifiques et amicaux qu'il a permis, comme à Istanbul ou à Kuala Lumpur.

Le choix lui-même de m'engager dans cette recherche doctorale doit aussi beaucoup à Jean-Pierre Poulain. C'est dans le cadre de la formation qu'il a créé à l'Université de Toulouse-Le Mirail, master professionnel Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, que l'idée de réaliser une thèse a germé, suite à un stage au Viêt Nam avec le CIRAD, plus précisément avec Muriel Figuié et Nicolas Bricas. Je les remercie pour m'avoir donné envie de suivre cette voie, dans le cadre de ce stage qui a été plus qu'un stage : un avant-goût de la recherche.

Même si les derniers temps d'un doctorat sont plutôt solitaires, j'aime à concevoir la recherche comme un travail d'équipe. Cette thèse doit beaucoup à mon appartenance à une belle équipe, amenée à grandir et à s'enrichir encore de nouveaux membres, le pôle Tourisme-Alimentation-Santé du CERTOP à l'Université de Toulouse-Le Mirail. La sympathique compagnie, le soutien, les conseils, les critiques de ses membres m'ont beaucoup apporté.

Je tiens à remercier, en particulier, deux amis qui m'ont montré la voie de la soutenance : Anne Dupuy et Tristan Fournier. Pour les moments, les réflexions et les expériences partagés depuis maintenant quelques années, merci aussi à tous les autres doctorants qui arrivent au bout de leur recherche : Marie Etien, Anne-Emmanuelle Fiamor, Elise Mognard, Eric Olmedo-Panal ; et à ceux qui se sont engagés plus récemment dans le doctorat : Marine Fontas, Estelle Fourat, Julie Leport, Diana Oliveira, Amandine Rochedy, Frédéric Zancanaro. Tous les membres du pôle devraient être remerciés, mais ils sont trop nombreux pour les énumérer. Des remerciements particuliers, cependant, à Jacinthe Bessière et Laurence Tibère, co-responsables du pôle, ainsi qu'à Daniela Chiang, pour l'intérêt qu'elles ont montré pour ma recherche lors de séminaires.

Merci de même à l'ensemble des membres et personnels qui animent et « font tourner » le pôle TAS, le CERTOP et le CETIA.

Anne Lhuissier a également toute ma reconnaissance, d'une part pour m'avoir convié à participer au projet « Genèse et transmission des normes alimentaires en France au XX^e siècle : des dynamiques publiques aux dynamiques familiales » financé par la Fondation Nestlé France, et d'autre part pour m'avoir permis, en compagnie d'autres doctorants participant à l'atelier de l'équipe SOLAL à l'INRA d'Ivry-sur-Seine, de mettre à l'épreuve de regards critiques bienveillants la solidité de mon travail. Merci en particulier à Thomas Depecker, Arouna P. Ouedraogo et Philippe Cardon d'avoir discuté mes textes.

Je remercie sincèrement toutes les personnes qui ont bien voulu m'accorder un peu de leur temps précieux en s'entretenant avec moi et en facilitant mon enquête.

L'obtention, début 2011, d'un « Prix du projet de recherche » m'a permis de financer la fin de ma thèse. Merci à la Fondation Benjamin Delessert pour ce soutien matériel.

De fidèles amis m'on fait bénéficier de leur expertise en sciences humaines en me relisant. Merci à Erwan Le Méner pour ses critiques avisées et ses indications bibliographiques toujours pertinentes, ainsi qu'à Frédéric Vagneron pour ses relectures. Merci également à Alexandre Borrell et à Blaise Dufal avec qui j'ai partagé l'expérience de doctorant. Et je n'oublie pas, bien sûr, tous les autres amis. Merci à eux.

Pour son soutien affectif tout au long de ces années de thèse et sa précieuse aide de relecture au moment d' « essayer les plâtres », je remercie ma mère, Claude Got. Merci aussi à ma sœur Sandrine Mbemba-Lepiller et à mon frère Nicolas Lepiller pour leur soutien.

Aussi solitaire que soit une fin de thèse, je l'ai malgré tout partagée au quotidien. Aussi je tiens à remercier du fond du cœur ma compagne, Iris Veshi, pour son soutien, son aide, sa patience et pour avoir toujours trouvé des mots justes dans les moments de doute.

Une pensée pour mon père, Michel Lepiller, qui a contribué à éveiller chez moi un intérêt scientifique tant pour les choses de la nature que pour les choses humaines. J'aime croire qu'il m'a transmis un peu de ses propres qualités, fort utiles pour achever ce travail, de curiosité, de confiance et de persévérance. Je lui dédie ce mémoire.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS	5
SOMMAIRE	9
INTRODUCTION GENERALE	11
CHAPITRE UN. Etat de l'art : Les approches existantes de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel	27
Introduction	27
I. Comprendre l' « irrationalité » des consommateurs dans le contexte de l'industrialisation des années 1960 et 1970	30
II. La réaction à la « modernité alimentaire » et la persistance de la « pensée magique »	34
III. Des « goûts de classe » dans un contexte de « crise du goût »	38
IV. Appréhender le changement à travers les mutations du « sentiment de l'existence » et l'alimentation	42
V. L'analyse de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel dans les termes de la psychologie sociale	51
VI. L'étude sociologique « pragmatique » des « mangeurs » de produits biologiques	63
VII. Une approche sociohistorique des effets de la « <i>countercuisine</i> » américaine	68
Conclusion	80
CHAPITRE DEUX. Cadrage théorique	83
Introduction	83
I. La sociologie des compétences critiques, des disputes et des accords en justice	84
II. La sociologie du changement normatif	122
III. La sociologie des mangeurs	137
IV. L'anthropologie de la nature	150
Conclusion	178
CHAPITRE TROIS. Mise en problématique	181
Introduction	181
I. Une étude centrée sur les disputes entre des producteurs de réflexivité de la filière du manger	184
II. Les industriels face à la critique	185
III. Le travail de naturalisation : un travail de qualification	186
IV. Un travail de qualification fondé sur la fonction institutionnelle de la nature	188
V. Le travail de naturalisation, un travail de qualification convoquant l'autorité de la nature	193
VI. Les acteurs de la critique de l'alimentation industrielle	202
VII. Le modèle des effets de la critique dans les changements de l'alimentation	210
VIII. Pistes suivies par l'enquête	219
Conclusion	223
CHAPITRE QUATRE. Terrains et méthodes	225
Introduction	225
I. Les terrains à dimension sociohistorique	227
II. Les terrains contemporains : monographie d'une campagne publicitaire axée sur la « naturalité » et analyse des arguments de vente de produits alimentaires industriels	242
III. Les entretiens d'experts	251
IV. Les terrains complémentaires	252
Conclusion	254

CHAPITRE CINQ. Le travail de naturalisation des aliments industriels	255
Introduction	255
I. Le contexte du travail de naturalisation : le marketing de la « naturalité »	256
II. Le travail de naturalisation d'un fromage industriel : le cas de Mini Babybel	262
III. Une typologie du travail de naturalisation des produits alimentaires	279
Conclusion	297
CHAPITRE SIX. La démarginalisation de la critique de l'alimentation industrielle (milieu des années 1960 – fin des années 1970)	303
Introduction	303
I. Les résistances à l'industrialisation de l'alimentation après la guerre	305
II. Les diététiques alternatives et la critique radicale de l'alimentation industrielle entre le milieu des années 1960 et la fin des années 1970	319
III. La critique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> et <i>Les Cahiers de nutrition et de diététique</i> entre le milieu des années 1960 et la fin des années 1970	345
Conclusion	379
CHAPITRE SEPT. L'affaiblissement et l'« apprivoisement » de la critique de l'alimentation industrielle (fin des années 1970 – milieu des années 1990)	383
Introduction	383
I. Le tournant préventif en nutrition et ses effets	384
II. L'affaiblissement de la critique dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	425
III. Le rôle de la sociologie de l'alimentation dans l'« apprivoisement » de la critique de l'alimentation industrielle	477
Conclusion	501
CHAPITRE HUIT. La relance de la critique de l'alimentation industrielle et l'institutionnalisation de sa « domestication » (milieu des années 1990 – 2010)	505
Introduction	505
I. La relance des différentes critiques dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	506
II. Les moments de réassurance face à la crise	545
III. La crise de la vache folle et la légitimation du travail de naturalisation explicite dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	572
IV. La « malbouffe » et l'agrégation de la critique	581
V. Une domestication de la critique de plus en plus institutionnalisée	599
Conclusion	618
CONCLUSION GENERALE	623
Retour sur les résultats	623
Discussion	629
Ouverture	638
BIBLIOGRAPHIE	647
LISTE DES SIGLES	679
TABLE DES FIGURES	681
TABLE DES MATIERES	685
ANNEXES	697
RESUME	713

INTRODUCTION GENERALE

Ce travail de recherche trouve ses origines dans une réflexion sur la valorisation du naturel et sur la « naturalité » dans l'alimentation d'aujourd'hui, entamée au cours d'un Master de Recherche en Sociologie à l'Université de Toulouse II-Le Mirail. Dans le cadre de ce master, nous nous étions intéressé au travail de naturalisation des aliments modernes, en étudiant les arguments de vente associés à la valorisation du « naturel » de certains aliments industriels emballés (Lepiller, 2006).

Dans la continuité de cette recherche, nous voulions initialement dans le cadre de notre thèse nous pencher sur la valorisation du naturel du point de vue des mangeurs, sur ses significations et sur son importance dans la réalisation des pratiques alimentaires. Lors de notre revue de littérature, nous nous sommes aperçu qu'il existait déjà une riche littérature sur les représentations et l'imaginaire liés au « naturel¹ ».

De plus, il nous est vite apparu que ce que nous avons appelé « travail de naturalisation », c'est-à-dire l'utilisation plus ou moins explicite des mots liés au « naturel » et à la « nature » pour qualifier des aliments ou des pratiques alimentaires, comportait une dimension fondamentalement argumentative. Autrement dit, en matière d'alimentation, et c'est sans doute aussi vrai dans d'autres domaines, notamment ceux liés au corps, à la santé ou à la sexualité, la « nature » et le « naturel » sont convoqués pour défendre un point de vue, guider l'interprétation de l'interlocuteur, l'amener à élaborer les conclusions qu'on aimerait le voir tirer. Le travail de naturalisation explicite possède une dimension argumentative, performative même, qui vise, par exemple, à faire conclure à un caractère d'évidence, de spontanéité, d'indiscutabilité ou de nécessité de l'objet naturalisé. Par ailleurs, il n'est nul besoin de revenir à Lévi-Strauss pour accepter l'idée que le domaine de la nature et du naturel est générateur de valeurs (Lévi-Strauss, 1964, 1965, 1966, 1968).

Il n'est ainsi pas anodin que le « naturel » soit convoqué à l'appui de jugements moraux, notamment de ceux qui ont trait au corps, à la santé, à l'environnement, au rapport aux autres êtres vivants, etc. Le travail de « dénaturalisation » – de déconstruction de ce que cachent les opérations de « naturalisation » des phénomènes humains, pour faire apparaître leur dimension socialement construite –, est un exercice aujourd'hui classique pour les chercheurs en sciences

¹ Nous pensons par exemple aux travaux de Paul Rozin (2005, 2008 ; Rozin, Spranca et al., 2004), de Saadi Lahlou (1998, 1999) ou de Mohammed Merdji et Gervaise Debucquet (Merdji et Debucquet, 2008).

humaines et particulièrement pour les sociologues. Les opérations de naturalisation visent à jeter un voile sur la contingence socioculturellement construite de ces phénomènes humains, à passer sous silence leurs conditions sociales de production et ce faisant à les rendre indiscutables, comme évidents ou encore fatals. En somme, naturaliser un phénomène social permet de le faire considérer comme nécessaire, de le faire échapper au registre de la critique et de déclarer à son endroit qu'il en est ainsi, pas autrement, et qu'il ne sert à rien de prétendre aller contre.

Cette dimension fondamentalement argumentative et discursive du travail de naturalisation a attiré notre attention du fait de notre cursus universitaire antérieur en sciences du langage², durant lequel nous avons étudié la sémantique, la sociolinguistique et la pragmatique.

Poursuivant la construction de notre objet de recherche, nous voulions désormais nous pencher sur la manière dont les mangeurs valorisaient le « naturel » en pratique, dans leurs jugements et dans leurs choix alimentaires. La publication en 2008 d'un ouvrage de Claire Lamine, tiré de sa thèse, nous a permis, et contraint, à resserrer notre objet d'étude. En effet, elle y étudie les « mangeurs bio intermittents », ce type émergent de mangeurs biologiques occasionnels qui s'opposent aux mangeurs « puristes » historiques, et qui prennent de l'importance à une époque d'accessibilité économique et géographique croissante des produits biologiques (Lamine, 2008b). Or c'est vers une population de ce type que nous avons initialement envisagé d'orienter notre recherche doctorale, dans le but de comprendre les motifs du développement d'un type d'alimentation pensé comme étant plus respectueux de la nature – de la nature comme environnement et de la nature du corps, de la santé. Le livre extrêmement stimulant de Lamine nous a donc fermé la direction initialement choisie pour cette thèse, tout en soulignant l'intérêt d'une recherche approfondissant spécifiquement la dimension argumentative de la valorisation du naturel. Ainsi Lamine évoque-t-elle cette piste de recherche quand elle propose d'analyser la convocation du « naturel » par les mangeurs comme une manière de justifier des choix alimentaires.

1. Une « digestion » de la critique par les industriels de l'alimentation ?

La sociologue appuie son analyse sur une littérature que nous connaissions alors mal, la sociologie parfois dite « pragmatique de la critique » (Boltanski, 1990b) développée par Laurent Thévenot et Luc Boltanski dans *De la justification* (Boltanski et Thévenot, 1991). Nous avons alors cherché à apprivoiser ce cadre théorique relativement exotique.

Les propositions théoriques et les enquêtes empiriques détaillées par ce courant sociologique nous ont paru fécondes pour repenser notre recherche. C'est à partir de là que nous

² Il s'agit de la maîtrise de Sciences du Langage, mention Communication de l'Université d'Orléans.

avons réorienté notre travail vers la critique de l'alimentation industrielle et la place qu'y occupe la valorisation du naturel et le travail de naturalisation. Partant du constat que la recherche de Lamine s'était centrée sur le point de vue des mangeurs – même s'il existait des pistes non explorées puisque sa recherche n'accordait qu'une petite place à la question du « naturel » – nous avons choisi de ne pas poursuivre dans cette voie. La sociologue montrait que les convocations du « naturel » dans les justifications des mangeurs témoignaient d'une opposition plus large entre modes de production des aliments « forcés » et « non forcés ». Autrement dit, entre une logique de production des aliments productiviste et « industrielle³ » d'un côté et une autre plus respectueuse de certaines contraintes liées non seulement à la nature comme environnement et à la santé, mais aussi à la tradition et à une temporalité plus lente, permettant de respecter à la fois les êtres vivants dont on se nourrit et les êtres humains qui les produisent. On voyait se dessiner une opposition entre une logique industrielle et d'autres types de logiques à l'œuvre dans le jugement des produits et dans les justifications des choix alimentaires.

Nous retrouvions dans nos lectures cette opposition qui, d'évidence, s'enracine dans une opposition ontologique fondamentale entre « naturel » et « artificiel ». Or il nous apparaissait que cette opposition était d'une grande actualité puisque nous observions le développement d'une offre de produits alimentaires conçus pour intégrer des réponses à certaines critiques. C'était le cas de la « tendance naturalité » théorisée par le marketing ou du développement du marché des produits biologiques, qui témoignaient de la valorisation d'une logique de production alternative à ce qu'on entend généralement par le terme de « logique industrielle ». On retrouvait aussi plusieurs manifestations d'un franchissement plus ou moins perceptible de l'opposition entre « naturel » et « artificiel », ou entre « naturel » et « industriel », avec le développement de ces produits « naturels » et biologiques par des industriels de l'alimentation. Pour comprendre ce développement et en mesurer l'ampleur, en particulier au moment de son accélération des années 2000, il était nécessaire d'étudier ses origines en le resituant historiquement et socialement. L'enjeu, à ce stade, était de comprendre comment des réponses à la critique de la logique industrielle appliquée à la production des aliments avaient pu être de plus en plus intégrées dans l'offre par les industriels eux-mêmes.

³ La « logique industrielle » est un terme qui revient souvent dans les critiques formulées à l'encontre de l'alimentation industrielle et des acteurs de sa production. Nous serons amené à donner à cette expression une signification bien précise. La « logique industrielle » renvoie ainsi à une logique à la fois discursive et pratique fondée sur les principes de la « cité industrielle », c'est-à-dire sur des principes d'efficacité concrète, mesurable et objectivable. C'est cette « logique industrielle » qui guide la « modernisation » de la production alimentaire à tous ses stades (agriculture, transformation, restauration, distribution). Elle met systématiquement en œuvre les capacités d'action permises par le développement des sciences et des techniques.

Ce phénomène d'incorporation de réponses à la critique par les acteurs industriels de l'offre alimentaire nous a paru entretenir de nombreuses similitudes avec le processus d'« endogénéisation de la critique » par le capitalisme analysé par Luc Boltanski et Eve Chiapello (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]). Dans *Le Nouvel esprit du capitalisme*, les deux sociologues mettent en effet à profit le cadre de la sociologie de la justification pour saisir l'évolution des rapports entre critique et justification du capitalisme. En utilisant ce cadre, on devait pouvoir étudier l'évolution des rapports entre critique et justification de l'alimentation industrielle, tout en prêtant une attention particulière à la place qu'y occupe le travail de naturalisation. L'hypothèse générale était que les acteurs de l'alimentation industrielle, du moins certains d'entre eux, avaient en quelque sorte « digéré » la critique. Il fallait alors savoir comment.

La spécificité de notre objet justifie pleinement cette attention au travail de naturalisation. L'alimentation est en effet un lieu propice à ce dernier et à la distinction entre le « naturel » et l'« artificiel » (Lévi-Strauss, 1964, 1965, 1968 ; Fischler, 1980 ; Rozin, 2008). Elle met intimement en jeu le corps à travers la consommation d'objets incorporés, qui sont en relation avec la santé et l'identité des mangeurs, tant d'un point de vue symbolique et imaginaire que d'un point de vue physique et objectif (Rozin, 1976 ; Rozin et Fallon, 1980 ; Nemeroff et Rozin, 1989 ; Trémolières, 1978 ; Fischler, 1979c, 1990). Elle insère le mangeur humain dans une chaîne trophique et implique une « corporalité partagée » avec d'autres êtres vivants (Goodman, 1999 ; Lamine, 2008b). Elle relie à des milieux cultivés, à des environnements (Poulain, 1999, 2002) et rappelle à l'homme son animalité tout en constituant un espace, celui de la cuisine, dans lequel ce dernier élabore et affirme ce qui fait sa spécificité par rapport au reste du vivant et des animaux en particulier. Les particularités de la consommation alimentaire impliquent qu'elle est liée à des formes d'anxiétés et d'inquiétudes particulières, qu'il faut resituer par rapport à la possibilité du toxique (Fischler, 1990 ; Paul-Lévy, 1997) et à celle du manque, de la pénurie (Corbeau et Poulain, 2002 ; Vialles, 2007).

Notre recherche s'inscrit dans cette tradition socioanthropologique féconde qui vise à penser l'alimentation comme un fait bio-psycho-socioculturel (Morin, 1973 ; Fischler, 1979b ; Poulain, 2002) et comme un « fait social total » au sens maussien du terme (Mauss, 2009b [1934]). Cette tradition de recherche nous permet de mieux comprendre les spécificités des critiques adressées à l'alimentation industrielle et à sa logique éponyme. Ces critiques ne sont en effet pas du même ordre que celles reçues par le capitalisme étudié par Boltanski et Chiapello, pas davantage que celles reçues par des industries produisant des biens pour d'autres secteurs de consommation. Aucun secteur n'implique aussi intimement le corps tout en étant à ce point au

cœur de la vie sociale, pas même le secteur cosmétique qui pourtant présente des similarités avec l'alimentation (Boëtsch, Le Breton, Pomarède et al., 2010).

En complément de cette tradition, le cadre théorique développé par l'anthropologue Philippe Descola (2005) permet de mieux comprendre les différentes formes de critique en les resituant par rapport aux « schèmes » ontologiques identifiés au cours de ses recherches. Ce cadre nous a notamment été utile pour analyser le travail de naturalisation opéré par les acteurs étudiés pour justifier ou critiquer. En effet, Descola propose de penser « par-delà nature et culture », les différentes « ontologies » observables dans les différents « collectifs » humains connus. Sa démarche permet de prendre de la distance avec l' « ontologie naturaliste » dominante dans les sociétés où la science joue un rôle central de production de la légitimité normative, spécialement dans des secteurs de la vie sociale impliquant le corps, la santé, la vie, et plus généralement le domaine de la « nature », à l'instar de l'alimentation. Les interprétations de Descola nous ont ainsi permis de questionner la présence d'autres schèmes que les schèmes naturalistes dans les critiques et les justifications autour de l'alimentation.

Resituer historiquement et socialement la critique de l'alimentation industrielle et ses effets sur l'offre contemporaine impliquait de ne pas se centrer sur les critiques formulées par les mangeurs. En effet, se restreindre à ces acteurs ne permet pas d'appréhender les différents protagonistes de ce que Corbeau a décrit comme la « filière du manger » (Corbeau, 1997). De manière plus riche et plus complexe, il s'agissait dès lors de se focaliser sur toute la diversité des acteurs de cette filière, que l'on peut caractériser comme particulièrement réflexifs puisque la production de réflexivité en situation publique fait partie intégrante de leur fonction sociale. En effet, Jean-Pierre Corbeau a proposé cette notion de « filière du manger » pour élargir l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation à ceux qui produisent un discours, un imaginaire, des réglementations, des avis, etc. sur l'alimentation et qui ce faisant agissent, plus ou moins directement, sur les représentations et les pratiques alimentaires. Ainsi, aux acteurs classiquement considérés des « filières alimentaires » conçues d'un point de vue économique, Corbeau ajoute les médias, aux décideurs politiques, aux représentants des consommateurs, aux experts en sciences de la nature et de la vie et en sciences humaines et sociales qui participent à des degrés divers à la production d'une réflexivité sur l'alimentation. Pour Corbeau, ces acteurs sont tout autant partie prenante que les producteurs agricoles, les transformateurs, les distributeurs et les mangeurs de ce qu'il désigne par l'expression de « diadrame du manger ». Cette perspective élargie permet de souligner la dimension dramatique, interactive et dialectique de ce qui se joue, notamment dans l'espace public médiatique, autour de l'alimentation.

Ainsi, les acteurs étudiés dans le cadre de notre enquête relèvent des mondes médiatique, scientifique (sciences de la nutrition et sciences humaines et sociales de l'alimentation), industriel et politique. Nous avons aussi inclus dans notre recherche des acteurs qui tiennent des discours normatifs sur l'alimentation sans forcément posséder de légitimité scientifique. Nous avons considéré la période qui débute à la fin des années 1960, en 1968 plus précisément (1968 étant généralement retenue comme date charnière du fait des événements politiques) et qui court jusqu'à aujourd'hui (les données analysées courent jusqu'en 2010). Ce choix s'explique par la montée de la contestation du modèle de société dominant dans l'espace public à partir de la fin des années 1960. De nombreux travaux ont mis en évidence un contexte de crise sociale, morale et politique (Dobry, 1986 ; Boltanski et Chiapello, 2011 [1999] ; Artières et Zancarini-Fournel, 2008 ; Damamme, Gobille, Matonti et Pudal, 2008).

Les effets de cette contestation sont visibles dans de nombreux domaines de la vie sociale, y compris dans le domaine de l'alimentation avec, par exemple, l'accélération du développement de l'agrobiologie dans les années 1970 (César, 1999 ; Grandclément-Chaffy, 2003). Plus généralement, 1968 représente une année charnière pour l'accession plus large à l'espace public d'une critique qui remet en cause un certain nombre de normes et de valeurs qui structuraient jusqu'alors fortement la société française. C'est donc sur cette période d'une quarantaine d'années que nous avons étudié la production de la critique de l'alimentation industrielle, sa circulation, ses effets et les justifications qui lui sont opposées.

Nos données proviennent d'un média généraliste grand-public (*Le Nouvel Observateur*), d'une revue de nutrition et de diététique qui s'adresse conjointement aux mondes de la recherche, des praticiens de la médecine et de la santé, des acteurs de l'offre alimentaire et des acteurs de santé publique (*Les Cahiers de nutrition et de diététique*), de la littérature en sciences sociales de l'alimentation (relevant principalement de la sociologie, mais aussi de la psychologie sociale, de l'anthropologie, de la socioéconomie, etc.) et de la littérature diététique plus ou moins « alternative » aux discours diététiques fondés sur les sciences de la nutrition⁴. Nous avons aussi été attentif aux faits relevant de la construction d'une réglementation et de l'institutionnalisation de ce que l'on peut considérer comme des « instances de réflexivité » face à la critique, que celles-ci soient au service des acteurs industriels de l'offre ou des pouvoirs publics.

Ces différents terrains nous ont permis de suivre la critique à la trace dans l'espace public français de 1968 à 2010, et de mettre en perspective sociohistorique un cas plus contemporain et microsociologique, celui de la construction d'une campagne de publicité autour de la

⁴ Nous décrirons ces terrains plus en détails et nous justifierons leur choix dans le quatrième chapitre dédié aux terrains et méthodes.

« naturalité » chez un producteur de fromage industriel : les Fromageries Bel qui s’interrogeaient sur le « déficit de naturalité » de leur produit Mini Babybel. Nous avons donc conjointement suivi sur le terrain l’élaboration de cette campagne en 2008 et 2009, tout en identifiant un *corpus* d’arguments de vente de produits industriels transformés et emballés, afin de resituer dans un contexte plus large la monographie de la campagne de Bel. La sociologie économique développée par Franck Cochoy nous a opportunément permis de comprendre comment Bel cherchait à « capter » la critique afin de réajuster la communication autour de son produit (Cochoy, 2004b). Nous avons également mobilisé le cadre de la sociologie de la justification (Boltanski et Thévenot, 1991) pour construire une typologie des arguments de valorisation des produits alimentaires autour du naturel – du « travail de naturalisation » opéré par les industriels.

En effet, les produits alimentaires (mais aussi plus généralement les aliments et les pratiques alimentaires) peuvent être naturalisés de plusieurs manières, dans plusieurs des « mondes » identifiés par Boltanski et Thévenot, en fonction de plusieurs « principes de justice ». Cette naturalisation se révèle plus ou moins explicite, et nous avons précisément été amené à distinguer un travail de naturalisation explicite d’un autre plus implicite, tous deux définis comme des formes particulières de « travail de qualification » des produits alimentaires. Les différentes formes de travail de naturalisation opéré par les industriels correspondent à différents types de critiques adressées à l’alimentation industrielle et à sa logique éponyme.

L’étude sociohistorique nous a ainsi permis de situer les origines, la construction, l’évolution, les jeux d’acteurs et les événements déterminants impliqués dans la mise en forme progressive de ces critiques, dont nous avons également élaboré une typologie.

2. Les enjeux scientifiques

La sociologie de l’alimentation s’est souvent penchée sur les phénomènes de changement social affectant son objet, surtout au niveau des consommations. Elle a pointé l’importance de l’industrialisation parmi plusieurs autres facteurs de changement, comme l’urbanisation, la tertiarisation de l’économie, le travail des femmes, la hausse du niveau moyen d’éducation, la distanciation entre les mangeurs et leurs aliments, etc. Elle a par ailleurs insisté sur les permanences et les inerties qui contraignaient l’industrialisation de l’alimentation, en donnant à ces contraintes la force de déterminations sociales, structurelles, imaginaires, symboliques, culturelles, identitaires, etc., tout en montrant que la force de ces déterminations faisait de l’acte de manger une consommation originale⁵.

⁵ Les travaux sociologiques s’intéressant aux permanences et aux mutations du rapport à l’alimentation sont très nombreux. Parmi les plus notables, on peut citer ceux de Claude Fischler (1979a, 1990, 1994 ; Fischler et Masson,

La démonstration de cette originalité de l'alimentation et de la nécessité, pour la sociologie, d'en tenir compte, doit beaucoup à une épistémologie interdisciplinaire⁶ située dans le sillage des travaux de Marcel Mauss (2009b [1934]) et du programme interdisciplinaire dessiné par Edgar Morin (1973), puis prolongé par Claude Fischler sur l'objet alimentation (Fischler, 1979c). Prendre au sérieux la réflexivité des acteurs ne conduit pas à se représenter ces derniers comme étant dotés d'une capacité à juger détachée des déterminations associées à l'acte de manger. Au contraire, il faut considérer que notre regard s'est porté sur un exercice de la réflexivité critique informée par ces déterminations.

Nous avons par exemple étudié le travail de naturalisation explicite opéré par les industriels pour mettre en valeur leurs produits tout en considérant la naturalisation comme une variété de travail de qualification. En tant que travail de qualification, la naturalisation ne peut donc se comprendre que par rapport aux catégories et aux formes symboliques « *type* » (*versus* « *token* ») qui permettent de qualifier l'objet naturalisé en le rapportant à une aune symbolique. La naturalisation ne peut donc se comprendre que par rapport à des formes symboliques « décantées » ou « cristallisées », à des significations de la « nature » et du « naturel », qui sont classiquement désignées comme des « représentations sociales » et qui s'inscrivent dans une temporalité plus longue. La genèse et l'historicité de ces formes symboliques peuvent être étudiées dans le temps long, ce qui fait apparaître leur caractère relatif et contingent. Mais les acteurs qui convoquent ces formes symboliques ignorent souvent cette contingence (on peut même concevoir qu'ils choisissent parfois volontairement de l'ignorer).

Dans cette perspective, la « nature » et le « naturel » apparaissent comme des ressources de sens dans l'argumentation et dans l'exercice de la réflexivité critique, mais ces ressources pré-existent dans la mesure où elles s'inscrivent dans des processus de construction de longue durée, souvent ignorés des acteurs qui naturalisent. Ainsi, il s'agit pour nous de prendre au sérieux les compétences critiques des acteurs étudiés tout en sachant que celle-ci sont informées par des déterminations diverses en partie inaccessibles à leur conscience et notamment liées aux

2008), de Nicolas Herpin (1980, 1988), de Claude Grignon (Cl. Grignon et Ch. Grignon, 1980 ; Aymard, Cl. Grignon et Sabban, 1993 ; Cl. Grignon et Ch. Grignon, 1999), d'Alan Beardsworth (1995; Beardsworth et Keil, 1997), d'Alan Warde (1997), de Jean-Pierre Poulain (1997, 1998a, 2000, 2001, 2002) et de Jean-Pierre Corbeau (1992 ; Corbeau et Poulain, 2002).

⁶ L'interdisciplinarité a permis d'obtenir des résultats fructueux et stimulants dans l'étude sociologique, anthropologique et anthropobiologique de l'objet alimentation (Cf. notamment Fischler, 1990, 1994 ; Hubert, 1985 ; Poulain, 1987, 2002, 2007, 2009 ; Corbeau et Poulain, 2002 ; Boëtsch et Hubert, 2007 ; Tibère, 2009 ; Serra Mallol, 2010 ; Dupuy, 2010 ; Fournier, 2011), comme dans d'autres objets connexes et intrinsèquement liés : le corps (Le Breton, 1985, 1990, 1992 ; Boëtsch et Chevè, 2000b ; Hubert et Poulain, 2008 ; Boëtsch, Le Breton et Pomarède, 2010) et la santé (de Thé et Hubert, 1988 ; Hubert, 2000 ; Boëtsch et Chevè, 2000a).

dimensions psychologiques, symboliques et imaginaires de l'alimentation (Chiva, 1985 ; Fischler, 1990).

De ce point de vue, nous considérons que les compétences critiques permettent en quelque sorte aux acteurs de manier de manière réflexive des objets qui débordent leurs capacités réflexives. En cela, notre recherche est susceptible d'apporter un éclairage nouveau et complémentaire aux interprétations sociologiques de la tradition interdisciplinaire susmentionnée, qui montre que des déterminations d'ordre socio-culturel, dont certaines sont spécifiques à l'acte alimentaire, interviennent dans le changement alimentaire et contraignent l'industrialisation de l'alimentation. Là où cette tradition insiste sur ces déterminations, nous avons voulu nous focaliser sur la manière dont certains acteurs (presse, nutrition, sciences humaines et sociales, diététiciens alternatifs pour l'essentiel) utilisaient ces contraintes et les interprétaient pour faire valoir des conceptions de l'acte de manger, des intérêts, pour construire des critiques et des justifications, et pour légitimer des modes de valorisation des aliments et des pratiques alimentaires.

Notre regard sociologique s'est aussi porté sur des faits sociaux liés à la critique de l'alimentation industrielle, qui restent relativement marginaux tout en étant médiatiquement voire politiquement surexposés (nous pensons par exemple à l'alimentation biologique ou aux Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne). Notre recherche est aussi susceptible d'apporter une vision complémentaire à ces travaux, puisqu'elle cherche à saisir les effets de la critique de l'alimentation industrielle sur l'industrie elle-même et sur son offre, au sein d'un « espace social alimentaire » industrialisé. Les effets de la critique ne peuvent être bien compris sans s'intéresser aux marges de l'espace social alimentaire. C'est souvent dans ces marges que des grammaires de la valorisation des produits alimentaires ont dans un premier temps été élaborées avant d'être reprises par les acteurs de la production industrielle.

Dans le même ordre d'idée, nous verrons que dans les disciplines scientifiques qui s'intéressent à l'alimentation et dont les résultats sont traduits en discours diététiques, on peut observer des relations entre les acteurs des marges scientifiquement illégitimes (les « diététiciens alternatifs » que nous étudierons, par exemple) et ceux de la science académique légitime (les nutritionnistes notamment).

Un autre enjeu scientifique de notre travail réside dans la possibilité de comprendre la critique de l'alimentation industrielle de manière globale. Dans les études sociologiques, celle-ci a souvent été réduite à l'un des types de critique que nous avons identifiés, la critique dite « toxicologique » qui, pour résumer de manière caricaturale, se méfie de l' « artificiel », du

« chimique », bref, du non « naturel », et dénonce une industrie qui empoisonnerait les mangeurs. Cette réduction conduit à des interprétations restreintes de la critique, parfois formulées par les détracteurs de la critique en terme d' « irrationalité ». Ce qui, nous en conviendrons, n'aide pas beaucoup à la compréhension mutuelle. La sociologie de l'alimentation orientée vers l'interdisciplinarité a permis de montrer que cette prétendue « irrationalité » était constitutive du rapport à l'alimentation, et qu'il fallait « faire avec » plutôt que d'imaginer l'éradiquer ou la dompter grâce à l'édification des mangeurs par la science. Elle a proposé d'autres interprétations plus propices à la compréhension mutuelle entre partisans et détracteurs de la critique de l'alimentation industrielle, notamment en termes de « pensée magique » (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986 ; Rozin et Nemeroff, 1990 ; Fischler, 1994).

Mais nous verrons que la pluralité de la critique interdit de la réduire à la « critique toxicologique », pour la simple raison que cette dernière est bien souvent agrégée à d'autres types (les critiques « politique et morale », « écologique » et « diététique » que nous détaillerons). Cette « agrégation » donne à la critique une dimension politique et morale au sens large⁷. Ce constat nous a incité à appréhender la critique comme un discours tenu sur la relation nourri-nourricier qui relie l'industrie aux mangeurs. Ce discours va même au-delà et porte sur toute l'organisation collective impliquée par cette relation nourri-nourricier. Ainsi, nous verrons que l'étude de la critique permet d'accéder à des conceptions du collectif, et aussi de son évolution (de son « sens »), qui débordent largement le strict domaine alimentaire. Cette observation renforce l'idée qu'une sociologie « par » l'alimentation est possible et fructueuse (Corbeau et Poulain, 2002 ; Poulain, 2009). Cette approche suppose que l'on puisse saisir à travers l'étude de l'alimentation des faits sociaux bien plus généraux affectant le monde social dans son ensemble.

A la pluralité de la critique de l'alimentation industrielle correspond une pluralité des justifications utilisées pour faire valoir les aliments et les produits alimentaires (c'est-à-dire les aliments situés dans un cadre plus spécifiquement marchand), mais aussi une pluralité des manières de les « naturaliser ». Nous montrerons que les différentes variétés de naturalisation, qui ne sont pas toujours explicites, peuvent s'analyser comme différentes manières de tenter

⁷ Notre typologie de la critique de l'alimentation industrielle identifie un type « politique et moral » qui correspond aux dénonciations d'un pouvoir hégémonique des acteurs de la production industrielle et de ses conséquences jugées nocives pour la dignité des êtres humains. Ce type de critique est politique et moral dans un sens restreint qui s'oppose au sens large de tout ce qui concerne le « collectif », incluant les êtres non humains, et tous les types de valeurs en général. C'est en vertu de ce sens large que Boltanski et Thévenot ont qualifié leur approche sociologique de politique et morale. Dans ce sens élargi, tous les types de critique que nous avons identifiés (critiques « toxicologique », « politique et morale », « écologique » et « diététique ») sont d'une certaine manière d'ordre politique et moral.

d'apaiser la réflexivité⁸ au sujet de la qualification des aliments. Ces tentatives d'apaisement cherchent à situer les produits alimentaires dans différents « mondes d'objets » qui correspondent à l' « ordre naturel des choses » de quatre des « cités » identifiés par Thévenot et Boltanski (1991) et par Lafaye et Thévenot (1993): la cité inspirée, la cité domestique, la cité écologique et la cité industrielle. En lien avec la cité inspirée, la naturalisation qualifie les produits alimentaires en insistant sur leur indemnité d'éléments « artificiels » et en les présentant comme des médiateurs purement « naturels » dans une relation qui attache les mangeurs à la « nature », cette relation pouvant dans certains cas s'apparenter à une forme de communion. En lien avec la cité domestique, la naturalisation insiste sur l'inscription des produits alimentaires dans une « nature » qui correspond à l'ordre de l'héritage, de la tradition, de l'authenticité. En lien avec la cité écologique, elle qualifie des produits respectueux de la « nature » conçue comme un environnement à préserver. Enfin, en lien avec la cité industrielle, la naturalisation qualifie la conformité des produits alimentaires aux lois physiologiques et biologiques du corps, c'est-à-dire aux lois d'une « nature » objectivée par la science moderne. Ainsi, un autre enjeu scientifique de notre recherche consiste à montrer qu'il existe une pluralité des formes de naturalisation, au-delà de l'opposition entre « naturel » et « artificiel » qui est la plus généralement retenue.

Enfin, le dernier enjeu scientifique de notre travail consiste à discuter le concept d' « espace social alimentaire » forgé par Jean-Pierre Poulain (1999, 2002), qui permet de penser de manière globale et dans ses différentes dimensions l'objet alimentation lui-même et son étude scientifique. En effet, ce concept intègre les différents êtres avec lesquels les mangeurs sont mis en relation par l'acte de manger : avec le milieu, donc avec les êtres vivants mangés et les autres êtres non humains qui composent l'environnement d'où proviennent les aliments ; avec le corps, dans ses dimensions tant biologiques que psychologiques et socioculturelles ; avec les autres humains et avec les êtres techniques qu'ils fabriquent. Poulain situe les « dimensions sociales et culturelles de l'alimentation » dans l' « espace de liberté » laissé libre par les contraintes biologiques du corps et écologiques du milieu. Celles-ci ne sont pas considérées comme complètement immuables, puisque des interactions entre elles et les aspects socioculturels de l'acte alimentaire existent. Une telle conception de l'alimentation en tant qu'objet d'étude facilite l'articulation entre les différentes disciplines scientifiques dont il est justiciable, en organisant le dialogue entre les discours visant la véridicité.

⁸ L'action d'apaiser la réflexivité critique peut être désignée par un riche vocabulaire impliquant une grande variété de jugements sur cette action. Il peut s'agir de rassurer, satisfaire, tranquilliser, calmer, amadouer, étancher, dissiper, anesthésier, endormir, tromper ou encore de duper la réflexivité critique.

Nous essaierons de montrer que les critiques et les justifications à l'encontre de l'alimentation industrielle donnent à voir des théories « ordinaires » de l'espace social alimentaire. Ce concept permet, en quelque sorte, de se représenter les relations entre les choix socioculturels de production et de consommation des aliments, qui sont contingents, donc discutables et critiquables, et les nécessités, pas forcément absolues, d'une « nature extérieure » (le milieu, l'environnement) et d'une « nature intérieure » (le corps biophysique). Dans cette optique, le travail de naturalisation opéré par les différents acteurs étudiés offre un accès privilégié aux théories qu'ils échafaudent de ces relations entre nature extérieure, nature intérieure et contingences des choix de production et de consommation alimentaires. Plus généralement, les critiques et les justifications visant l'alimentation industrielle donnent accès à des conceptions normatives diététiques portant sur ces relations.

Nous verrons que les théories « ordinaires » de l'espace social alimentaire sont plus ou moins informées par la science académique ou par d'autres sources de normativité. Parmi ces autres sources, on peut citer les « diététiques alternatives ». Ces diététiques revendiquent souvent explicitement un héritage hippocratico-galénique. Or, cet héritage scientifique qui a longtemps dominé la médecine en Occident mobilise des « schèmes » typiques de l'« ontologie analogique » (Descola, 2005). Philippe Descola a formulé l'hypothèse que plusieurs des ontologies identifiées pouvaient cohabiter dans le monde moderne dominé par ce qu'il appelle l'« ontologie naturaliste », qui est celle de la science moderne. La plupart des diététiques alternatives valident cette hypothèse. Mais nous verrons aussi que ces schèmes ne sont pas cantonnés au monde des diététiques alternatives et qu'on les retrouve de plus en plus souvent, parfois même sous des formes légitimées par la science académique, dans le domaine diététique et dans les théories ordinaires de l'espace social alimentaire.

3. Organisation générale du mémoire

Le premier chapitre est consacré à une revue de la littérature sociologique et, dans une moindre mesure, anthropologique, qui a examiné la critique de l'alimentation industrielle. Ainsi définie, cette littérature est potentiellement très vaste, aussi avons-nous choisi d'y entrer à partir de la question spécifique de la valorisation du naturel, point de départ de notre recherche, comme nous venons de le préciser. La revue de littérature est organisée en fonction des différentes approches théoriques qui conditionnent autant de grilles de lecture de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel. Nous y présentons des travaux que nous serons amené à aborder et à discuter de nouveau sous d'autres angles dans les chapitres consacrés aux résultats de notre recherche, puisque la littérature sociologique est à la fois outil d'analyse et partie

intégrante des discours participant à la construction de notre objet. Ainsi, nous avons été amené, dans ce premier chapitre, à présenter comme des références certaines publications que nous analyserons plus loin comme des sources de données. Nous verrons que la critique de l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel ont été analysées en termes structuralistes de classification symbolique, en termes de « pensée magique », en termes de marqueur de goût de classe, en termes de mutation du « sentiment de l'existence », en termes de représentations sociales ou encore de justification de pratiques et de choix alimentaires. Elles ont aussi été étudiées, aux Etats-Unis en particulier, comme un terrain propice pour observer l'influence de la « contre-culture » américaine sur l'industrie agroalimentaire.

Le second chapitre est dédié au cadrage théorique de la recherche. Nous présenterons les différentes grilles de lecture et traditions sociologiques que nous avons mobilisées pour construire et analyser notre objet : la sociologie de la justification (Boltanski, 1990 ; Boltanski et Thévenot, 1991), qui permet d'appréhender l'exercice de compétences critiques par les acteurs ; la sociologie du changement normatif issu de la sociologie de la justification (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]), qui permet d'étudier les effets de la critique dans une perspective diachronique ; la sociologie des mangeurs (Fischler, 1979c, 1990 ; Corbeau, 1991, 1992, 1997 ; Poulain, 1999, 2001a, 200a ; Corbeau et Poulain, 2000 ; Lamine, 2008b), qui permet de pointer l'originalité du rapport à l'alimentation depuis un point de vue interdisciplinaire et de comprendre la spécificité de la critique dès lors qu'elle prend l'alimentation pour objet ; et l'anthropologie de la nature (Descola, 2005), qui permet d'analyser la mobilisation de schèmes d'interprétation non naturalistes par la critique.

Dans le troisième chapitre, nous exposerons la problématique de la recherche, en situant les acteurs étudiés et en définissant le concept de « travail de naturalisation » comme une variété de « travail de qualification » fondé sur la fonction institutionnelle de la nature. Nous proposerons un modèle du changement normatif lié aux effets de la critique de l'alimentation industrielle et nous énoncerons les pistes suivies par notre enquête.

Le quatrième chapitre est consacré à l'exposition détaillée des terrains de collecte des données, des données étudiées et des méthodes employées. La complexité de l'objet étudié, qui met en jeu une multitude d'acteurs de la filière du manger, impliquait un montage méthodologique relativement complexe. Nous avons employé des méthodes d'analyse thématique de *corpus* documentaires de natures diverses (presse, revue spécialisée dans la nutrition, emballages de produits alimentaires), des entretiens semi-directifs, des observations de réunion et une approche à dimension participante (pour étudier la construction de la campagne publicitaire chez Bel).

Dans le cinquième chapitre, nous nous intéresserons au travail de naturalisation des industriels aujourd'hui, à partir de la monographie d'une campagne publicitaire conçue autour de la « naturalité » et réalisée par Bel pour son fromage Mini Babybel en 2008 et 2009. En association avec l'étude d'un *corpus* d'arguments de vente de produits transformés emballés, cette étude de cas nous a permis de proposer une typologie du travail de naturalisation des industriels. Quatre idéaux-types ont été identifiés en nous fondant sur le cadre de la sociologie de la justification : un « travail de naturalisation inspiré », un « travail de naturalisation domestique », un « travail de naturalisation écologique » et un « travail de naturalisation industriel ». Nous avons ainsi réalisé une reconstruction stylisée en identifiant et en associant des caractéristiques typiques du travail de qualification opéré par les industriels autour de la notion de « naturel ». Les idéaux-types obtenus ont une visée de généralisation permettant de rendre ce travail plus intelligible. Mais cela ne signifie pas que le travail de naturalisation observable en pratique puisse être purement réduit à l'un ou l'autre de ces idéaux-types (Weber, 1965 [1904-1917]).

Les trois derniers chapitres rendent compte des résultats de l'étude sociohistorique dans laquelle nous avons étudié *Le Nouvel Observateur*, les *Cahiers de nutrition et de diététique*, la littérature en sciences humaines et sociales sur l'alimentation et des diététiques alternatives. Cette étude permet de mettre en perspective le travail de naturalisation aujourd'hui opéré par les industriels. Nous avons constitué des séries chronologiques de données provenant de ces différents terrains. En fonction de l'importance de leurs rôles respectifs par rapport à la critique de l'alimentation industrielle et à la valorisation du naturel, nous avons été amené, selon les périodes, à focaliser plus particulièrement nos analyses et leur présentation sur l'un ou l'autre des grands acteurs étudiés (presse, nutrition, sciences humaines et sociales, diététiques alternatives). Chacun des trois derniers chapitres correspond à une période particulière. Le découpage des périodes se justifie par la place et la forme de la critique dans l'espace public.

Nous avons déjà expliqué pourquoi nous avons choisi de débiter notre étude à la fin des années 1960. Le sixième chapitre couvre la période allant de cette fin des années 1960 à la fin de la décennie suivante : l'émergence d'un « tournant préventif » en nutrition, l'importance croissante du discours nutritionnel sur l'alimentation et le développement de nouvelles « épreuves » de qualification des aliments fondées sur la nutrition justifient ce découpage temporel. Durant cette période, la critique de l'alimentation industrielle accède à une diffusion plus large, comme le montre le succès rencontré par certains de ses acteurs historiques, les diététiciens alternatifs, auxquels nous nous intéresserons en détails. Nous nous intéresserons également aux relations entre les sciences de la nutrition et ces diététiciens alternatifs. Enfin, à

partir d'une analyse des séries de publications tirées du *Nouvel Observateur* et de leurs thématiques, nous présenterons trois grands types de critique de l'alimentation industrielle observables à cette époque : la « critique toxicologique », la « critique politique et morale » et la critique écologique ». Nous insisterons donc dans ce chapitre sur les diététiciens alternatifs en tant que producteurs de normes diététiques et de critiques souvent « radicales » de l'alimentation industrielle, sur la presse en tant qu'elle a produit, relayé, promu ou discuté des critiques plus ou moins « radicales » ou « correctives » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) et sur la nutrition en tant qu'elle a contribué à légitimer certaines critiques correctives, notamment dans le domaine toxicologique. Nous aborderons aussi les recherches d'ordre sociologique et anthropologique conduites sur l'alimentation, mais à la marge, car aucun champ de la sociologie n'avait à l'époque vraiment émergé en France.

La seconde période, à laquelle est consacré le septième chapitre, commence à la fin des années 1970 et s'étend jusqu'à la crise de la vache folle, en 1996. C'est une période d'apaisement de la critique, qui trouve son terme dans le contexte de dramatisation autour de cet épisode critique. On constate dans l'ensemble un affaiblissement et une désorientation de la critique. Nous insisterons sur le « tournant préventif » pris par la nutrition à la fin des années 1970 et sur ses conséquences au niveau de la critique. Le tournant préventif a donné l'occasion aux acteurs industriels de l'alimentation de redonner un sens plus acceptable et légitime à la « logique industrielle ». Mais il a aussi permis l'émergence d'un nouveau type de critique de l'alimentation industrielle, la « critique diététique », dont les arguments se fondent souvent sur des preuves provenant des sciences de la nutrition mais pas uniquement. Par ailleurs, le tournant préventif a produit un effet de « symétrisation » de la critique en responsabilisant les mangeurs face à leurs choix de consommation. Enfin, la critique est affaiblie, surtout dans la deuxième moitié des années 1980, par la diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale qui fait la part belle au monde de l'entreprise, de l'industrie et à la réussite économique. Nous verrons également que l'alimentation a fait l'objet de recherches en sciences humaines et sociales de plus en plus nombreuses. Un champ de la sociologie de l'alimentation s'est ainsi constitué à partir de la fin des années 1970. Nous analyserons le rôle de la sociologie dans un processus que l'on décrira et qui peut être interprété comme un début de « domestication » de la critique. La sociologie peut en effet être définie comme une discipline scientifique professionnelle oeuvrant à la production d'un discours réflexif sur le collectif, en l'occurrence sur le collectif constitué autour de l'alimentation par les mangeurs et les acteurs de l'offre. Ainsi, nous tâcherons de montrer que le discours réflexif produit par la sociologie de l'alimentation a contribué à rendre la critique plus compréhensible notamment aux acteurs de l'offre. Le septième chapitre se focalisera donc sur la

presse, la nutrition et les sciences humaines et sociales, même si nous évoquons aussi certaines des évolutions ayant affecté les diététiques alternatives.

La troisième période débute précisément avec la crise de la vache folle et s'étend jusqu'à aujourd'hui (nos données s'arrêtent formellement fin 2009, mais aucun événement majeur ne justifie de considérer l'ouverture d'une nouvelle période depuis cette date). C'est une période de forte relance de la critique, mais simultanément, on voit se développer des dispositifs et des institutions de gestion de la critique et des réponses qui lui sont adressées. Le huitième chapitre est consacré à cette période. Nous nous pencherons sur la relance importante de la critique dans *Le Nouvel Observateur*, mesurée par le nombre d'occurrences de critiques dans ses colonnes et nous en analyserons les thématiques pour les quatre types de critique identifiés. Nous verrons également que l'on peut identifier une « critique animaliste » comme une variété de critique politique et morale, et que la crise de la vache folle a conduit à une mise en cause plus virulente des décideurs politiques et de l'expertise scientifique. En relation avec la relance de la critique, les analyses des publications du journal montrent aussi que les journalistes agissent volontiers en « pompiers pyromanes ». Ils jouent alternativement de l'alarmisme et de moments de réassurance. Cette réassurance se traduit par la diffusion de raisons de se rassurer – ce qui passe par la légitimation de normes de comportement et de pratiques alimentaires – et par des prises de recul par rapport au contexte critique – opération dans laquelle des figures d'autorités interprétantes, souvent des chercheurs en sciences humaines et sociales, sont convoquées. Dans cette période, nous constatons une présence plus fréquente du travail de naturalisation explicite dans *Le Nouvel Observateur*. Nous relierons cette observation à la crise de la vache folle, qui a contribué à légitimer les critiques convoquant explicitement le naturel : les transgressions catégorielles liées à cette crise ont autorisé des interprétations critiques dans lesquelles la nature et le naturel pouvaient être plus facilement investis de significations morales. Nous verrons ensuite comment la thématique de la « malbouffe » a associé les différents types de critiques, faisant ainsi émerger une critique de l'alimentation industrielle plus « agrégée » associant des schèmes d'interprétation plus intégrés. Enfin, nous chercherons à montrer comment, face à cette relance de la critique, les pouvoirs publics et les industriels mis en accusation ont réagi. Leurs réactions se sont traduites, d'une part, par la mise en place de nouvelles instances de réflexivité pour mieux comprendre la critique de l'alimentation industrielle et, d'autre part, par la construction de dispositifs pour gérer la critique et pour tenter de lui répondre afin de l'apaiser.

CHAPITRE UN

Etat de l'art :

Les approches existantes de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel

Introduction

Avant de présenter dans le prochain chapitre les cadres théoriques qui nous ont servi à construire notre objet et à élaborer les orientations de notre enquête, ce chapitre est consacré à une revue de littérature des approches sociologiques de la critique de l'alimentation industrielle. Nous développerons plus particulièrement celles qui, du point du problème qui nous occupe – la critique de l'alimentation industrielle et ses effets en accordant une place centrale à la valorisation du naturel –, sont à l'origine d'apports conséquents, tant du point de vue de l'histoire de l'attention portée à cet objet que du point de vue théorique. Nous tâcherons ainsi de situer sociohistoriquement et épistémologiquement ces approches, en mettant en évidence leurs apports et en pointant les aspects laissés dans l'ombre du point de vue du problème qui nous occupe.

Parmi les approches de la critique de l'alimentation industrielle, nous insisterons particulièrement sur celles qui ont cherché à appréhender la valorisation du naturel, puisque nous avons privilégié cette entrée. Nous nous sommes surtout intéressé à la tradition française, dont nous sommes prioritairement héritiers, mais aussi à des publications anglophones, avec lesquelles la tradition française a dialogué, directement ou du fait de la similarité des phénomènes étudiés dans des contextes différents. Cette revue de littérature doit permettre de dresser un bilan des connaissances acquises pour rendre plus explicite la pertinence de notre objet et de notre manière de le traiter, qui seront développées par la suite.

Précisons que la valorisation du naturel occupe rarement une place centrale dans les recherches présentées. Le plus souvent elle est appréhendée comme l'objet emblématique d'un contexte plus large marqué par la critique de l'alimentation industrielle et même parfois comme l'objet emblématique d'une critique de la société industrielle qui s'étend au-delà du seul domaine alimentaire. Précisons enfin que nous donnons aux travaux présentés dans ce chapitre le statut de références bibliographiques, mais que nous serons amené à donner à certains d'entre eux un statut

de sources étudiées, de données, dans les parties consacrées à l'exposition des résultats, puisque nous les retrouverons dans notre cheminement sociohistorique.

Nous commencerons par exposer l'approche du nutritionniste Jean Trémolières et ses collègues dans les années 1960 et le début des années 1970, alors qu'il n'existait pas de sociologie de l'alimentation proprement dite en France (Poulain, 2002). Ces nutritionnistes sont parmi les premiers à tenter de mieux comprendre le rapport à l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel depuis le point de vue des sciences humaines et sociales. Nous verrons ensuite trois approches sociologiques de l'alimentation qui, au tournant des années 1970 et 1980, ont toutes problématisé un contexte de crise du rapport à l'alimentation. La première est l'approche socio-anthropologique interdisciplinaire des mangeurs développée par Claude Fischler, dont la réflexion s'est poursuivie en termes de « pensée magique » dans les années 1990. La seconde est l'approche, concurrente à celle de Fischler, de Claude et Christiane Grignon, qui s'inscrivent dans l'héritage d'une sociologie bourdieusienne des classes sociales et de la domination. La troisième est l'approche développée par Raymond Ledrut et son équipe toulousaine, qui ont cherché à appréhender des signes du changement social à travers l'alimentation (notamment l'alimentation « naturelle »). Nous verrons ensuite plusieurs approches marquées par la psychologie sociale qui ont analysé la valorisation du naturel en termes de représentations sociales : les approches de Saadi Lahlou et de Christine César qui s'appuient sur la psychologie sociale de Serge Moscovici et une approche américaine, celle de Paul Rozin, ancrée dans la psychologie culturelle anglo-saxonne. Les travaux de Lahlou et de Rozin sont en dialogue avec les travaux de Fischler. Puis nous nous intéresserons à une approche dite « pragmatique » de la convocation du naturel comme justification des pratiques alimentaires, celle de Claire Lamine. Enfin, nous présenterons l'approche sociohistorique de Warren G. Belasco, qui s'est appliqué à comprendre les conséquences de la « *countercuisine* » américaine, issue de la contestation contreculturelle des années 1960. Notre projet entretient de nombreuses similitudes avec cette recherche américaine quant à la période et aux types d'acteurs étudiés.

Le but principal de cette revue de littérature est de faire le point sur les connaissances disponibles afin de faire apparaître certains aspects mal renseignés dans l'étude de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel. Nous verrons notamment que ces faits ont peu été replacés dans la profondeur historique des dernières décennies, du moins pour le cas de la France, et qu'ils n'ont pas été saisi au sein de l'espace public et médiatique animé par la pluralité des acteurs particulièrement réflexifs de la « filière du manger » (Corbeau, 1997).

Parce qu'elle est suffisamment connue, nous n'avons pas insisté sur une approche anthropologique qui était à coup sûr connue de tous les chercheurs dont nous avons présenté le

travail dans ce chapitre : l'approche de Claude Lévi-Strauss. Si l'anthropologue ne s'est pas du tout intéressé à la question de la valorisation du naturel dans le cadre des sociétés occidentales et encore moins en rapport avec la critique de l'alimentation industrielle, on lui doit d'avoir grandement légitimé l'étude de l'alimentation⁹ d'une part et d'avoir montré la pertinence de l'opposition entre nature et culture dans les significations attachées aux aliments et aux pratiques culinaires d'autre part.

Il est aujourd'hui généralement admis que cette opposition, centrale dans la conceptualisation du « triangle culinaire » (Lévi-Strauss, 1964, 1965, 1966), n'est pas universelle (Descola, 2005). Mais elle a eut une portée heuristique¹⁰ certaine et s'applique sans doute relativement bien à l'analyse de la valorisation du naturel dans les sociétés occidentales, dont la vision du monde est précisément caractérisée par cette opposition (Rosset, 1986 [1973] ; Latour, 1991 ; Descola, 1996, 2005). Les oppositions entre nature et culture et entre élaboré et non élaboré, qui fondent le triangle culinaire, permettent ainsi de comprendre comment des significations, des symboles mais aussi des valeurs, peuvent être attachées à des actions techniques et aux aliments que celles-ci produisent. Ainsi, par exemple, Jean-Pierre Poulain s'est-il basé sur le modèle lévi-straussien, qu'il a repris et retravaillé en le « désuniversalisant », en quelque sorte, pour rendre compte du système des cuissons de la gastronomie française (Poulain, 1985 ; Corbeau et Poulain, 2002).

⁹ On connaît le prestige du structuralisme de Lévi-Strauss dans les années 1950, 1960 et 1970. La théorie structuraliste fonde l'étude des faits socioculturels sur une théorie de la communication inspirée de la linguistique (et plus particulièrement la phonologie), ambitionne d'accéder aux invariants de l'esprit humain et utilise des formalismes abstraits. Elle a donné des lettres de noblesse scientifique aux sciences humaines comme l'ethnologie, la sociologie ou l'anthropologie, cette dernière étant conçue comme la grande science de l'humain par Lévi-Strauss. L'objet alimentation, et la cuisine en particulier, vue par Lévi-Strauss comme le lieu privilégié des médiations entre la nature et la culture, ont beaucoup bénéficié de ce prestige, comme l'a montré Poulain (2002). On peut d'ailleurs considérer que jamais un nutritionniste de premier plan comme Jean Trémolières n'aurait pu étudier l'alimentation du point de vue de ses dimensions socioculturelles sans la légitimation de l'objet alimentation et des sciences humaines par Lévi-Strauss.

¹⁰ De très nombreux travaux sur l'alimentation ont été marqués, plus ou moins directement, par le structuralisme de Lévi-Strauss. Parmi les plus notables, on peut citer ceux de Roland Barthes (1961), d'Edmund Leach (1964), de Mary Douglas (1967, 1984), de Jean-Paul Aron (1967, 1973), de Pascale Pynson (1987), d'Yvonne Verdier (1969, 1979), de Léo Moulin (1975), de Marie-Noël Stourdze-Plessis et Hélène Strohl (1979), de Jean-Louis Flandrin (Flandrin et Montanari, 1996), ou encore toute la tradition française de sociologie et d'anthropologie de l'alimentation, d'Annie Hubert (1985) à Igor de Garine (1964, 1974) en passant par Claude Fischler (1979c, 1990), Jean-Pierre Corbeau (1991, 1997 ; Corbeau et Poulain, 2002) et Jean-Pierre Poulain (1985, 2002 ; Corbeau et Poulain, 2002). Et nous en oublions beaucoup...

I. Comprendre l' « irrationalité » des consommateurs dans le contexte de l'industrialisation des années 1960 et 1970

1. Le contexte : une modernisation industrielle de l'alimentation synonyme de progrès

Historiquement, la première approche sociologique de la valorisation du naturel dans l'alimentation française n'est pas l'œuvre de sociologues mais de nutritionnistes. On évoque souvent la spécificité de la nutrition française en ce qu'elle accorde une grande attention aux dimensions sociales de l'alimentation. C'est d'abord à l'œuvre d'un homme – le professeur Jean Trémolières – et de ses collaborateurs – principalement le docteur Jean Claudian et Yvonne Serville – que l'on doit cette spécificité. Comme l'a montré Sandrine Jeanneau (2004), Trémolières fut l'acteur principal de l'institutionnalisation de la nutrition française. Entre 1966 et 1968, il dirigea la première grande étude de sociologie de l'alimentation en France, s'intéressant aux attitudes des mères de famille face à l'alimentation. Cette focalisation sur les ménagères était justifiée par leur rôle de *gatekeeper* du foyer, concept emprunté à Kurt Lewin (1943). L'étude est explicitement située dans un contexte historique marquée par le passage d'une « civilisation traditionnelle » à une « civilisation industrielle » (Claudian et Serville, 1969). Elle fut en partie financée par des fonds américains provenant du département d'agriculture : après avoir beaucoup investi dans la modernisation de l'agriculture française, il s'agissait pour les intérêts Américains de mieux comprendre les marchés. Elle donna lieu à de nombreux comptes-rendus, souvent publiés dans les *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, revue fondée par Trémolières.

La question du « naturel » est abordée par les nutritionnistes à travers le rapport aux innovations industrielles et aux nouvelles habitudes alimentaires. Dans une perspective analytique qui combine la psychologie sociale de Kurt Lewin, la psychanalyse et l'anthropologie structuraliste, la valorisation positive du naturel est vue comme la manifestation d'une pensée qualifiée de « mythique », qui s'oppose à la « rationalité » dont l'étalon est bien sûr celle de la science positive. Mais Trémolières ne déplore ni ne condamne cette pensée mythique. Au contraire, il la défend, à sa manière¹¹. Se tenant éloigné du scientisme matérialiste, il considère en

¹¹ Trémolières évoque la « foi dans la mère nature » comme une « attitude irrationnalisable mais peu contestable » (Trémolières, 1968a). Plus tard, avec Jean Claudian, il juge que les consommateurs se meuvent, face à l'industrialisation de l'alimentation, en « inventeurs de mythes irrationnels et surprenants », comme celui du « naturel » (Claudian et Trémolières, 1973). Il convient de resituer l'utilisation de cette qualification d'« irrationalité » dans son contexte. Trémolières s'adresse à titre principal aux acteurs de l'industrialisation de l'alimentation (scientifiques, acteurs économiques, acteurs politiques). Un de ses buts est de mieux faire accepter par ces derniers les dimensions « symbolique » et « mythique » de l'alimentation, et plus généralement ses dimensions socioculturelle et signifiante. Or, à l'époque, les acteurs de l'industrialisation parlent exclusivement le langage du progressisme scientifique et technique et considèrent volontiers comme « irrationnel » tout ce qui n'entre pas dans le cadre de la rationalité scientifique positive. L'utilisation de la qualification d'« irrationalité » par Trémolières et ses

effet l'être humain comme un « consommateur de symboles autant que de nutriments » (Trémolières, 1969a, 462). Ce qu'il appelle le « mythe du naturel » est interprété depuis ce point de vue. Il témoignerait d'un besoin de sécurité psychologique devant les aliments. Ainsi, le nutritionniste écrit dans un article paru en 1978 que le « mythe du naturel » est ancré dans des dispositions psychologiques profondes et universelles : le « misonéisme (horreur des innovations) » et l'« hétérophobie (horreur des choses étrangères) » (Trémolières, 1978, 79). L'étude de 1966-68 cherche notamment à comprendre la distribution sociale de ce « mythe ».

2. Comprendre les consommateurs dans un contexte de « perte de sens » de l'alimentation

Faisons ici un léger détour, pour mieux comprendre pourquoi c'est un scientifique « dur » qui a le premier tiré parti sociologique, avant même les sociologues, de l'idée d'un être humain fondamentalement consommateur de symboles – idée d'autre part déjà défendue à sa façon par Lévi-Strauss en anthropologie. En effet, on aurait pu attendre d'un chercheur en nutrition une attitude plus conforme à l'idéologie moderniste qui était alors peu remise en cause. Une attitude qui aurait pu conduire à dénigrer, par exemple une « mentalité primitive » ou une « pensée pré-logique » de ceux qui valorisent le naturel. Mais cette sensibilité de Trémolières au « mythe du naturel » est ancrée dans une foi chrétienne profonde, dont le chercheur a témoigné dans plusieurs ouvrages (notamment *Partager le Pain* : (Trémolières, 1975b). C'est animé de ces convictions qu'il n'a eu de cesse de défendre publiquement la prise en compte du message envoyé par les consommateurs qui rejetaient les aliments industriels pour leur préférer des aliments « naturels ».

Pour lui, le développement d'un marché de produits naturels et celui de l'agriculture biologique, qui n'est alors pas encore officiellement reconnue, témoigne donc d'une quête non rationnelle de repères mythiques pour faire face à la « perte de sens » liée à l'industrialisation et à ses conséquences sociales (au niveau de l'organisation familiale et du cadre de vie notamment). Mais, cette « irrationalité » est présentée comme constitutive de l'être humain. Elle procède de la dimension spirituelle qui fait son identité singulière et le rend irréductible à un mode de connaissance purement matérialiste. En relation avec cette conception, les aliments sont considérés par le nutritionniste et ses collègues comme porteurs de sens, c'est-à-dire dotés par l'esprit humain de qualités sémantiques. Leur réalité est ainsi irréductible à leur composition matérielle, ce que Trémolières, d'ailleurs, ne déplore jamais. Au contraire, il promeut et élabore

collègues doit ainsi s'interpréter non comme une dépréciation mais plutôt comme s'inscrivant dans le cadre d'un certain pragmatisme, d'une stratégie de conviction qui utilise les termes de l'interlocuteur que l'on ambitionne de convaincre.

un mode de connaissance approprié à cette conception, en essayant d'articuler les sciences humaines de l'alimentation à la physiologie de la nutrition.

3. L'opposition « naturel » versus « artificiel » comme constitutive de l'esprit humain

Les travaux de Trémolières et de son équipe ont insisté sur une structure symbolique fondamentale dans la valorisation de l'alimentation : celle qui oppose le « naturel » à l'« artificiel ». Dans son article de 1978, l'auteur pointe sur l'ambivalence de ces deux pôles, et donc sur les valeurs qui leur sont potentiellement attachées. Celui du « naturel » peut aussi bien renvoyer à la pureté native qu'au « brut, [au] vulgaire, [à l'] impur, [au] dépassé » (Trémolières, 1978, 80). Celui de l'« artificiel » peut être attaché à la qualité sanitaire, à la purification, aussi bien qu'à la dénaturation, à l'impureté, au malsain, à l'artificieux.

Ces considérations résultent notamment de l'étude de 1966-1968, qui s'intéressait – en utilisant un questionnaire et des données déclaratives – aux différences de consommation et d'attitudes envers plusieurs types d'aliments entre diverses catégories de population (notamment les « catégories de pointe » par opposition aux « catégories traditionnelles »).

En 1969, dans un article tiré de cette étude, Claudian et Serville (1969) rendent compte des « attitudes de la ménagère devant les produits proposés par l'industrie ». Le but explicite est de mieux comprendre les acceptations et diffusions inégales des aliments industriels, à partir de la question de la motivation des choix alimentaires. Un tableau y montre la « double valorisation » du « naturel » et du « transformé » ou « artificiel ». Les chercheurs concluent ainsi leur article : « En réalité, devant sa nourriture, la pensée inconsciente de l'homme semble hantée par deux "mythes" opposés, celui du "naturel", c'est-à-dire de l'aliment qui a gardé ses propriétés originelles, et celui de "l'artificiel" qui rend suspecte toute opération "chimique", toute transformation [...] En deux mots, devant la nourriture, comme devant la vie en général, l'homme moderne est tiraillé par deux tendances contradictoires: celle du retour à la *nature*, au *passé*, qui lui apparaît comme un "âge d'or" qu'il est en train de perdre irrémédiablement, et celle du *progrès*, qu'il "conteste" volontiers, mais dont il jouit allégrement." [...] Il y aurait donc avantage à ce que le public soit plus objectivement informé des procédés de fabrication et de conservation et de leurs effets, des denrées entrant dans la composition des produits mixtes, des conditions et des durées de conservation. Il est certain que cela peut contribuer à lever plus rapidement un certain nombre de "préjugés" dont notre comportement alimentaire, essentiellement irrationnel, ne sera jamais complètement débarrassé". »

On voit bien dans cette citation que les catégories du « naturel » et de l' « artificiel » sont des catégories abstraites définies par les chercheurs : ce sont eux qui décident de ce qui, dans les produits valorisés par les enquêtés, relèvent du « naturel » et de l' « artificiel ». Les attitudes et les motivations de choix des enquêtés sont interprétées en fonction de ces catégories, considérées comme relevant de structures de l'esprit humain, où se joue une cohabitation, sinon un conflit, entre raison et « irrationalité ». En somme, selon les auteurs, même si l' « irrationalité » est intrinsèque à l'esprit humain et qu'il faut par conséquent en prendre acte, l'information doit permettre de faire gagner du terrain à la raison, pour permettre un rapport à l'alimentation seulement *plus* rationnel, puisqu'il ne pourra jamais être *complètement* rationnel.

Dans cette perspective structuralisante¹², le point de vue des acteurs est largement construit *a priori* par les chercheurs. Leur utilisation en situation des mots « naturel » et « artificiel » pour mettre en valeur les aliments, pour construire et pour justifier leurs choix est invisible. La pluralité située des définitions du « naturel » n'est pas envisagée. En fait, il n'est pas besoin que les acteurs usent du mot « naturel » pour que le chercheur décide que leur pratique ou leur discours correspond à sa valorisation positive. Celle-ci est vue comme la manifestation d'une propriété intrinsèque de l'esprit humain qui s'actualiserait, sous l'influence du contexte d'industrialisation et de l'innovation qui l'accompagne, dans des choix alimentaires. Encourager la « rationalité » du rapport à l'alimentation par un surcroît d'information permettrait en quelque sorte de mieux apprivoiser cette « irrationalité » fondamentale. Cette approche reste donc fortement tributaire d'une idéologie moderniste. La valorisation du naturel est uniquement vue comme une forme de réaction à l'industrialisation. Une réaction « irrationnelle » mais symboliquement structurée – et donc objectivable. Cette approche laisse dans l'ombre le lien concret entre les structures symboliques qu'elle identifie et leur utilisation en situation concrète par les acteurs auxquels elle s'intéresse (les « consommateurs »).

Mais en encourageant l'étude scientifique des dimensions « irrationnelles » du rapport à l'alimentation et en plaidant leur prise en compte par les acteurs de la modernisation industrielle, Trémolières et son équipe ont sans aucun doute légitimé l'investigation de l'alimentation par les sciences humaines et sociales, comme l'a noté Jean-Pierre Poulain (1998b, 2002).

¹² Trémolières, Claudian, Serville et leurs collègues connaissent évidemment les travaux anthropologiques et la méthode structuraliste de Claude Lévi-Strauss, très influents à l'époque. En témoigne les interprétations que les deux premiers donnent de la valorisation de la viande dans l'alimentation humaine, dans un article où ils citent également d'autres utilisateurs, à leur façon, de la notion de « structure », comme Georges Condominas ou Carl Gustav Jung (Trémolières et Claudian, 1968).

II. La réaction à la « modernité alimentaire » et la persistance de la « pensée magique »

1. Le contexte des premiers travaux de Fischler sur l'alimentation : la « pléthore » et la saturation des marchés alimentaires

Journaliste de formation avant de se tourner vers la sociologie et l'équipe d'Edgar Morin, le sociologue et anthropologue Claude Fischler s'est intéressé à l'alimentation à partir du milieu des années 70, notamment dans le cadre de contrats de recherche financés par les interprofessions du sucre et des oléagineux et la Direction Générale de la Recherche Scientifique et Technique (DGRST).

Ce n'est pas un hasard si ces deux secteurs de l'industrie alimentaire commencent alors à s'intéresser aux consommateurs et aux représentations sociales et symboliques de leurs produits. Le sucre et les matières grasses, deux produits rendus largement accessibles grâce à l'industrialisation de l'agriculture et de la transformation, sont, dans les années 1970, de plus en plus mis en cause scientifiquement pour leurs conséquences sanitaires. A la fin des années 1970, ces mises en causes scientifiques sont traduites dans des politiques publiques qui préconisent de manger moins gras et moins sucré, comme dans le rapport américain dirigé par le sénateur McGovern sur les *Dietary Goals* (Select Committee on Nutrition and Human Needs of the United States Senate, 1977), qui aura un impact en France, comme nous le verrons.

Les industriels des corps gras et du sucre devenaient des cibles privilégiées d'une critique liée à la situation de « pléthore ». Cette critique n'émanait d'ailleurs pas que de la science. Warren J. Belasco a ainsi montré comment la publication des *Dietary Goals* s'enracinaient dans la contestation contre-culturelle américaine des années 1960 (Belasco, 2007 [1989]). Dans ce contexte critique, les industriels des corps gras et du sucre étaient en première ligne et s'inquiétaient. De plus, ils se retrouvaient face à des marchés de plus en plus saturés. Le passage progressif d'une logique de l'offre à une logique de la demande informée par le marketing impliquait une meilleure connaissance des goûts, des attitudes, des valeurs et des pratiques alimentaires. Ce contexte était donc favorable au développement de l'étude sociologique de l'alimentation et à son financement par des acteurs industriels.

2. Un programme transdisciplinaire pour étudier les « mangeurs »

En 1979, Fischler dirige la publication d'un numéro spécial de la revue *Communications* intitulé *La nourriture : pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation* (Fischler, 1979c). La démarche est résolument et explicitement transdisciplinaire, puisqu'on trouve, parmi les

auteurs, quatre anthropologues (Mary Douglas, Steven J. C. Gaulin, Solomon H. Katz et Véronique Nahoum), un ethnologue (Igor de Garine), un psychologue (Matty Chiva), un sociologue (Claude Fischler), une préhistorienne (Catherine Perlès), trois historiens (Emmanuel Le Roy Ladurie, Alice Peeters et Georges Métailié), un médecin (Pierre Aimez) et un cognitiviste (Massimo Piatelli-Palmarini).

Le programme transdisciplinaire esquissé par Fischler dès 1979 s'intéresse à des individus « bio-psycho-socio-culturels » qu'il désigne par le terme de « mangeurs ». De ce point de vue, la dette scientifique du sociologue est évidente à l'égard du nutritionniste qui a beaucoup encouragé la production de connaissances psychologiques et socio-anthropologiques, en même temps que biologiques. Fischler s'intéresse à un être anthropologique omnivore, qui doit manger varié pour respecter certaines contraintes physiologiques s'imposant à lui – ce qui explique des dispositions à la « néophilie » – mais qui, dans le même temps, est soumis à l'impératif de bien identifier et de classer systématiquement ses aliments¹³ – ce qui explique des dispositions à la « néophobie » – : c'est le « paradoxe de l'omnivore » qui génère une « anxiété sans doute consubstantielle à l'état d'omnivore » (Fischler, 1979a, 196). Ce concept s'appuie sur des travaux antérieurs du psychologue social Paul Rozin, qui avait identifié un « omnivore's dilemma » à partir d'expérience sur les choix alimentaires de « rats, d'êtres humains et d'autres animaux » (Rozin, 1976).

A distance de la sociologie française de l'époque, qui est surtout marquée par l'héritage de Durkheim, la démarche de Fischler pose donc la nécessité de prendre en compte les interactions entre les dimensions biologique, psychologique et socio-culturelle de l'être humain : la « sociologie du mangeur » conçoit l'alimentation comme un « fait social total »¹⁴, ce qui la rend justiciable d'une approche plurielle, qui pose la difficulté de l'articulation et de la hiérarchisation des différents discours scientifiques énoncés.

Dans l'article qui clôt le numéro de *Communications* dirigé en 1979, Fischler soutient la thèse d'une « gastro-anomie ». Selon celle-ci, les mutations sociales affectant la société industrielle toute entière et les changements objectifs de l'alimentation liés à son industrialisation sont à l'origine de perturbations des régulations symboliques du « paradoxe de l'omnivore ». C'est en utilisant ce cadre qu'il explique la préférence pour le naturel. Voici ce qu'il écrit dans la version anglophone de son article de 1979 :

¹³ Devoir manger varié et innover en matière d'alimentation expose à des risques, au premier rang desquels il faut compter la possibilité du toxique. Dans un article théorique, Françoise Paul-Lévy (1997) envisage les conséquences épistémiques de cette possibilité du toxique, en pointant notamment la troublante étymologie commune des mots « saveur » et « savoir ».

¹⁴ Comme le démontre Jean-Pierre Poulain (2002).

« [...] modern society develops in such a way that it tends to increase *the anxiety of the paradox instead of regulating it*. In this sense, the current growing demand of symbols of nature could be interpreted in terms of a response to, a reaction against, the increasingly serious problem we face in *identifying* our food. A shift is occurring in what contents our culture is ascribing to the category of purity and pollution. Traditionally, raw foodstuffs had to be civilized or, so to say, tamed through culinary processing in order to become fit for consumption. [...] The peril we fear we fear in food is no longer biological corruption, putrefaction, but rather chemical additives, trace elements, or excessive processing. » (Fischler, 1980, 945).

On reconnaît facilement dans cette analyse l'influence de la pensée structuraliste, spécialement celle des travaux de Mary Douglas sur les notions de pollution et de pureté (Douglas, 1967). Comme chez Trémolières, la valorisation du naturel est donc analysée d'un point de vue relativement abstrait : on s'intéresse aux représentations, à la dimension symbolique, mais l'usage de la notion de « naturel » par les acteurs n'est pas questionnée, pas plus que sa distribution sociale. De plus, la notion de « nature » n'est pas vraiment « décortiquée » dans ses publications de la fin des années 1970.

3. Une interprétation en termes de « pensée magique » au milieu des années 1990

Le travail de Fischler initie une voie de recherche fructueuse, qui cherche à faire dialoguer les disciplines. Ce programme débouchera notamment sur l'organisation de d'un colloque transdisciplinaire en 1994 (Fischler, 1994). Soutenu par l'Observatoire CIDIL des Habitudes Alimentaire (OCHA), lui-même financé par l'interprofession laitière, et par le CNRS, il a pour thème la « pensée magique ». L'industrie avait commencé avec Trémolières à s'intéresser aux comportements et aux attitudes des consommateurs qui apparaissaient éloignés de la stricte rationalité économique et scientifique. Le travail de direction scientifique que Fischler réalise à l'occasion de ce colloque se situe dans la continuation de la réflexion sur ce sujet, mais aussi dans le prolongement du colloque interdisciplinaire organisé par Edgar Morin en 1972 sur l'« unité de l'Homme », qui avait été une réussite et avait eut un important retentissement dans le monde intellectuel. Le prestige de cet héritage permit à Fischler de réunir des scientifiques internationaux de haut rang.

Mais là où Trémolières et son équipe ne pouvait faire autre chose que de parler d'« irrationalité » (du fait surtout de leur qualité de nutritionnistes et de l'hégémonie de l'idéologie moderniste) les publications dirigées par le sociologue montrèrent que la pensée magique, avec les principes de similitude et de contagion, était au cœur du fonctionnement normal du mangeur

face à son alimentation, y compris dans les sociétés « modernes » ou « développées », et qu'il fallait y voir une autre forme de rationalité certes, mais une rationalité quand même¹⁵. Sur le plan scientifique, un apport notable du colloque Fischler et de la publication qui s'en est suivie réside dans l'articulation entre le concept de « pensée magique » et les interprétations durkheimiennes de la notion d'« anomie », ce qui a permis à Fischler de répondre à certains de ses détracteurs qui l'accusaient de « psychologisme » et de ne se situer qu'à un niveau culturel, oubliant les dynamiques conflictuelles du social. Aux industriels souvent enclins à suivre exclusivement une logique techniciste d'ingénierie, les travaux dirigés par Fischler firent prendre conscience qu'ils avaient tout intérêt à prendre la « pensée magique » comme une donnée de base avec laquelle composer plutôt que comme un résidu d'archaïsme à combattre pour pouvoir innover.

Au final, comme chez Trémolières et son équipe, la valorisation du naturel est interprétée par Fischler comme une forme de réaction à l'industrialisation. Mais l'analyse s'affine et l'articulation entre le régime explicatif des sciences de la nature et celui des sciences humaines se renforce, grâce au concept de « paradoxe de l'omnivore », qui permet de fonder le besoin de régulation symbolique de l'alimentation sur un fait de nature : la possibilité du toxique. La valorisation du naturel devient le fruit, dans un contexte d'abondance alimentaire et d'opacité culinaire croissante, du déplacement structural de l'objet d'une anxiété, vue comme intrinsèque au rapport à l'alimentation. L'objet de cette anxiété se déplace en effet des risques liés au caractère biologique et naturel des aliments (intoxication liée à la putréfaction et aux aliments intrinsèquement toxiques, pénurie, etc.), aux risques liés à leur caractère industriel et transformé (intoxication liée aux produits « chimiques », tromperie sur la marchandise, etc.). Les explications de Fischler ont ainsi une dimension structuraliste et l'auteur s'appuie explicitement sur le travail de Lévi-Strauss sur la cuisine (Lévi-Strauss, 1964, 1965, 1966, 1968).

Dans la perspective de Fischler, il incombe au chercheur de décider, dans ce qui est valorisé par les mangeurs, de ce qui relève du naturel, même lorsque ce mot n'est pas explicité par les acteurs. D'ailleurs, la pratique concrète des acteurs n'est pas ce qui intéresse directement Fischler. Il se centre plutôt sur les significations portées par les aliments, donc sur leurs qualités symboliques. Fischler se concentre sur les représentations et les grandes tendances. De plus, le sociologue est peu entré dans le détail de la distribution sociale de la valorisation du naturel et de la critique de l'alimentation industrielle. Ne pas suffisamment faire de sociologie pour rester dans

¹⁵ De ce point de vue, on peut situer dans cette même tradition certains travaux des sociologues Jean-Pierre Poulain – lui aussi, comme Fischler, un ancien étudiant d'Edgar Morin – et Jean-Pierre Corbeau. Dans un livre écrit en commun, ils cherchent à tirer parti d'une explication en termes de pluralité des formes de rationalités à l'œuvre dans la décision alimentaire (Corbeau et Poulain, 2002).

le domaine du « culturel » : c'est une des critiques qui lui sera adressée par les auteurs auxquels nous allons maintenant nous intéresser.

III. Des « goûts de classe » dans un contexte de « crise du goût »

1. Un contexte de concurrence entre sociologues : une sociologie du goût basée sur l'autonomie du social

Grignon utilise l'expression de « sociologie de service » pour cibler toute une sociologie selon lui « limitée dans ses exigences et dans ses ambitions, portée à prendre des notions triviales pour des concepts, soumise à la concurrence, ou, pire, à l'attraction du marketing, peu capable de prendre ses distances par rapport aux problématiques et aux théories indigènes des milieux qu'elle est censée étudier » (Claude Grignon, 1995, 64).

Grignon, ancien élève de Bourdieu, a ainsi assimilé les thèses de la « modernité alimentaire » et de la « gastro-anomie » à des discours pseudo-sociologiques, en en faisant une sorte d'excroissance des théories du marketing. Les « sociologues de la modernité alimentaire » se feraient les complices du marketing en validant l'idée d'une obsolescence des régulations traditionnelles de l'alimentation, ce qui arrangerait bien les intérêts des industriels qui, face à la stagnation des volumes du marché alimentaire, chercherait à ouvrir de nouveaux espaces de consommation. Par exemple, affirmer que l'injonction à ne pas manger seul ou entre les repas s'affaiblit reviendrait à encourager les consommations hors-repas, pour le plus grand bénéfice des acteurs de l'offre.

Dans un article de 1981 publié dans *Les Cahiers de nutrition et de diététique*, Claude Grignon et sa femme Christiane Grignon critiquent l'épistémologie interdisciplinaire défendue par Fischler. Pour justifier leurs analyses en termes de classes sociales et pour contrer l'argument selon lequel elle pourrait paraître « schématique », ils écrivent que leur approche est « le meilleur moyen de se prémunir contre le risque d'évacuer l'explication sociologique au profit d'interprétations "culturalisantes" ou "biologisantes" particulièrement prégnantes en matière d'alimentation et plus conformes aux attentes du sens commun. Le sociologue n'a évidemment pas la naïveté de nier l'existence des déterminants physiologiques des goûts alimentaires; mais il lui appartient de rappeler que, du point de vue de sa discipline, le "datum" biologique ne se laisse jamais saisir à l'état pur » (Grignon et Grignon, 1981, 216). On peut interpréter ce passage comme la revendication d'un réductionnisme sociologiste conçu comme une prévention contre le danger de contamination de la sociologie par les sciences de la nature, lorsqu'elle appréhende l'alimentation, cet objet hybride et problématique. On reconnaît là un positionnement durkheimien, consistant à réaffirmer l'autonomie du social, et aussi, peut-être, devant une

manœuvre de défense d'un territoire sociologique dans l'interlocution avec les sciences de la nutrition : en effet, cet article paraît en 1981¹⁶ dans les *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, soit après la publication par Fischler de ses ambitions transdisciplinaires dans le numéro de *Communications* de 1979.

Nous insistons sur la concurrence entre Fischler et Grignon au début des années 1980 car celle-ci se joue largement sur la question de l'interprétation d'un contexte critique identifié par les deux sociologues alors en quête de légitimité scientifique (Fischler est alors contractuel, tandis que Grignon est chargé de recherche à l'INRA). Mais ce faisant nous ne rendons pas justice à un troisième protagoniste de cette quête, Nicolas Herpin, alors chargé de recherche à l'Insee. Herpin publie dans une prestigieuse revue, *La Revue française de sociologie*, un papier centré sur les comportements alimentaires et les contraintes sur les emplois du temps. Cet article est le signe d'un début de reconnaissance de l'objet alimentation par la sociologie académique (Herpin, 1980). On pourra se reporter aux analyses plus détaillées des enjeux de la constitution du champ de la sociologie de l'alimentation que Poulain a proposées (Poulain, 2002).

2. Le « malaise alimentaire » et les deux variantes du « goût pour la nature »

En 1980 les Grignon publient à l'INRA, où ils sont en poste, un rapport d'étude sur les « consommations alimentaires et les styles de vie » des français (Grignon et Grignon, 1980a). Cette enquête mobilise une méthodologie principalement quantitative avec une composante qualitative. Les analyses sont surtout basées sur un questionnaire soumis à des lecteurs du magazine *Que Choisir*, ce qui pose la question de leur représentativité, et sur des données de l'INSEE, qui sont uniquement déclaratives. On peut inscrire cette recherche dans le projet de la sociologie critique mise en œuvre par Bourdieu dans *La Distinction* (Bourdieu, 1979), même si les auteurs prétendent s'en écarter et s'en écarte sur plusieurs points, en refusant par exemple d'interpréter les goûts populaires uniquement comme des « goûts de nécessité ».

Les Grignon cherchent à montrer en quoi les appartenances sociales décrites en termes de classes et de rapports de domination déterminent les comportements de consommation alimentaire, en fonction de processus d'imitation et de distinction. Les individus étudiés ne sont donc ni des acteurs, ni des mangeurs, mais des agents. Par rapport aux analyses des goûts alimentaires proposé par Bourdieu dans *La distinction*, les deux sociologues apportent tout de même une nuance, en s'efforçant de tenir compte des changements de l'environnement objectif qui affectent le rapport à l'alimentation. Ils s'efforcent d'analyser les changements dans la

¹⁶ Notons que l'article des *Cahiers de nutrition* s'appuie pour l'essentiel sur les mêmes travaux que l'article des mêmes auteurs publié en direction de la sociologie académique dans la *Revue Française de sociologie* en 1980 (Grignon et Grignon, 1980b).

détermination des goûts apportés par l'industrialisation de la production, de la transformation et de la distribution. De plus, alors que Bourdieu analysait les goûts alimentaires à peu près comme n'importe quel autre type de consommation, les Grignon s'efforce de penser la consommation alimentaire comme étant relativement spécifique, et affirment qu'elle ne peut pas être réduite à la seule logique des champs de production symbolique (du fait des changements liés à l'industrialisation, du fait aussi qu'elle implique le corps).

Ils distinguent ainsi un « malaise alimentaire » de la « crise du goût » identifiée par Bourdieu plus généralement, au niveau de l'ensemble des consommations à dimension culturelle. Pour les Grignon, Bourdieu n'explique cette « crise du goût » que par l'extension de la classe moyenne et par la mise à mal des processus de distinction que celle-ci implique. Le « malaise alimentaire » est défini comme une « crise de la croyance dans la qualité des aliments » (Grignon et Grignon, 1981, 215) et son analyse devait permettre de saisir « [les] contradictions et [les] conflits nés de la rencontre entre les transformations de l'offre liées à la liquidation de l'agriculture traditionnelle, au déclin plus ou moins retardé de l'artisanat et du petit commerce et au développement de l'industrie et de la distribution de masse et des habitudes invétérées et incorporées, transmises aux individus à l'occasion des tout premiers apprentissages, enracinées dans les routines semi-conscientes des économies domestiques, inscrites dans le temps long de la culture, ou, plus précisément, dans les temps inégalement longs des différentes cultures de classe » (Grignon et Grignon, 1980a, 2-3).

Les Grignon tentent donc de saisir la consommation alimentaire dans ce qu'elle a de spécifique. Mais tout en affirmant cette spécificité, et malgré un plaidoyer qui convoque Marcel Mauss pour appréhender l'alimentation comme un fait social total¹⁷, ils excluent de leurs analyses toute explication fondée en nature, ou même toute articulation à une explication fondée en nature. Cette position est évidemment très différente de celle de Fischler, qui tente d'articuler la manière dont les aliments peuvent faire sens à la dimension biologique de l'alimentation et de l'être humain (à travers, notamment, le « paradoxe de l'omnivore », qui relie l'importance de la pensée classificatoire à la possibilité de l'intoxication).

Mais revenons à l'explication de la valorisation du naturel par les deux sociologues de l'INRA. Deux variantes du « malaise alimentaire » sont identifiées par les Grignon. Elles correspondent à deux visions différentes du « naturel » et de la « Nature ». Le premier « goût pour la nature » est celui des « fractions intellectuelles des classes moyennes », qui se tournent vers les aliments biologiques, naturels, le végétarisme, qui sont plutôt de gauche et écologiste et

¹⁷ On lira ce passage à la fin du rapport de l'INRA *Consommations alimentaires et styles de vie. Contribution à l'étude du goût populaire* (Grignon et Grignon, 1980a).

qui pratiquent des sports ascétiques tels que yoga ou la marche à pied. Le second « goût pour la nature » est celui des artisans et petits commerçants qui sont tournés vers un « naturel » synonyme d'aliments « traditionnels », « gastronomiques », « comme autrefois », qui boycottent les grandes surfaces alimentaires et sont plutôt conservateurs et de droite (Grignon et Grignon, 1981).

Le « goût pour la nature » des ces derniers n'est pas seulement un « réflexe corporatiste, mais une manifestation, parmi d'autres, d'une disposition générale au conservatisme qui infléchit l'ensemble de leurs choix éthiques et politiques, et qu'il faut mettre en rapport d'une part avec la structure des ressources dont ils disposent (combinaison de handicaps culturels et de contre-handicaps économiques) et, d'autre part, avec des propriétés "diachroniques", telles que l'ancienneté et le déclin à la fois numérique et économique du groupe » (Grignon et Grignon, 1981, 216). A l'inverse, le « goût pour la nature » des « fractions intellectuelles des classes moyennes » relève d' « une posture ascétique et critique générale qui exprime en les sublimant l'écart, jamais comblé, entre le niveau de vie réel et le niveau de vie escompté et l'impossibilité d'accéder autrement que sur le mode "symbolique" aux consommations et aux pratiques coûteuses, et qui se traduit par une ostension de "simplicité" et par un refus éthique de tout ce qui paraît "superflu", "artificiel", particulièrement marqué en matière de costume, de cosmétique et d'alimentation; mais cette variante semi-cultivée du goût pour la "Nature" (qui s'appuie, dans le cas des membres des professions para-médicales ou des instituteurs, sur des cultures de métiers spécifiques) exprime aussi une situation de dépendance culturelle, un rapport anxieux, fait à la fois de bonne volonté et de ressentiment, à la culture savante et à ses représentants légitimes (médecins, "scientifiques"), qui s'agissant du corps et de la nourriture, peut conduire au respect obsessionnel de la "norme" et à la hantise de "l'impureté" et de la "pollution" » (Grignon et Grignon, 1981, 216).

Par rapport à l'approche de Fischler, celle des Grignon a le mérite de distinguer nettement deux types de valorisation du naturel à partir de leur distribution sociale différenciée et en s'appuyant sur des données déclaratives de consommation. Cependant, là encore, ce qui relève du « goût pour la nature » parmi les consommations alimentaires des individus étudiés est décidé par le chercheur. L'usage en pratique du terme « naturel » n'est pas étudié. De plus, comme l'ensemble de la sociologie critique d'inspiration bourdieusienne, leur approche ne prend pas au sérieux les capacités critiques des individus étudiés, dont les goûts et les jugements sont pensés comme étant très largement déterminés par leur place dans l'espace social (Boltanski, 1990b). La valorisation du naturel ne s'explique que par des causes extérieures aux individus et intériorisées par eux. Elle traduit soit un refus des évolutions de la société (goût de droite pour la nature), soit

une frustration (goût de gauche pour la nature). Mais même si les individus pensent leur « goût pour la nature » comme étant intentionnel et actif, en réalité, nous disent les Grignon, il n'en n'est rien, puisque ses véritables causes sont méconnues d'eux, et seulement accessibles au sociologue : elles relèvent de l'organisation sociale toute entière, que lui seul est en mesure d'objectiver.

IV. Appréhender le changement à travers les mutations du « sentiment de l'existence » et l'alimentation

1. Le contexte des études de Raymond Ledrut et son équipe

A la fin des années 1970, Raymond Ledrut et son équipe, le Centre de Recherches Sociologiques de l'Université de Toulouse – Le Mirail, spécialistes de la sociologie de la ville et de l'espace urbain (et bien plus connu pour leur apport dans ce domaine), font une incursion dans l'étude de l'alimentation qui restera sans suite. Deux rapports de recherches sont publiés. Le premier, daté de mai 1979, s'intéresse à « l'alimentation naturelle » et à travers elle aux « changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979). Le second s'intéresse à « l'évolution des comportements alimentaires sous leurs aspects qualitatifs » (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979). Le rapport sur l'alimentation naturelle est le compte-rendu d'une étude financée par le Secrétariat d'Etat aux Universités. Celui sur l'évolution des comportements alimentaires rend compte d'une étude s'inscrivant dans le programme de recherche public « Influence des systèmes de production sur les modes de vie ».

2. Analyser le changement social à travers le rapport à l'alimentation

Même si des méthodes différentes sont mises en œuvre, les deux publications se rapportent à la question du changement social. L'alimentation est considérée comme un objet privilégié pour saisir des manifestations de ce changement, du fait qu'elle « s'inscrit [...] dans un système de représentations et de pratiques qui la dépasse largement : c'est tout un rapport au corps, à la technique, à la science, à la nature... qui est en jeu et que l'on peut reconstituer » (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979, 3). A travers l'alimentation, on peut donc saisir le « sentiment de l'existence » en mutation : « une culture structurée implique une vue sur la totalité dont le principe unificateur peut être désigné comme sentiment de l'existence ou sentiment de la vie. Le changement dans le sentiment de la vie peut résulter de l'accumulation de changements culturels particuliers » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 2). Après avoir présenté les deux études, nous reviendrons plus en détails sur le concept de « sentiment de l'existence ».

Comment Ledrut et son équipe s'y prennent-ils concrètement pour étudier les pratiques alimentaires marginales et les relier aux changements peu visibles mais bien à l'œuvre, à la « révolution cachée » du sentiment de l'existence ? Plusieurs méthodes sont mises à profit pour appréhender divers objets.

Dans leur étude sur l'alimentation naturelle, les sociologues cherchent à reconstruire le sentiment de l'existence en étudiant « un ensemble d'attitudes et de conduites » dans lesquelles il s'actualise en se centrant sur l'alimentation, un « domaine essentiel dans la mesure où il correspond à une des modalités constantes et fondamentales de l'existence humaine » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 2). L'hypothèse principale est que les liens entre les changements dans ce domaine et ceux dans d'autres domaines de l'existence (moyens de transports, vêtements, pratiques de santé, etc.) peuvent indiquer le changement général. Mais les auteurs expliquent que la réduction progressive des moyens dont ils ont disposé a empêché d'investiguer cette hypothèse de manière suffisamment satisfaisante.

L'hypothèse initiale impliquait aussi que le changement culturel puisse s'analyser en suivant un schéma « innovation-diffusion-consommation », avec des groupes sociaux distincts attachés à chacun des aspects du processus. Trois terrains ont ainsi été explorés : l'innovation est étudiée à partir d'un *corpus* de revues d'alimentation naturelle attachées à différents courants de pensée ainsi que d'entretiens approfondis avec des responsables de ces revues ; la diffusion est étudiée à partir de vingt-cinq entretiens non directifs avec des responsables de magasins biologiques, groupements d'achats et restaurants macrobiotiques ; la consommation est étudiée à partir d'un questionnaire contenant des questions ouvertes, administré à cinquante-deux personnes fréquentant des commerces agrobiologiques. L'étude s'est déroulée dans l'agglomération toulousaine.

Les résultats du questionnaire montrent la grande homogénéité des consommateurs enquêtés, qui appartiennent aux classes moyennes (enseignants, professions de santé, comédiens et hauts fonctionnaires locaux). Plusieurs représentations de la nature sont recensées dans leur discours : une « nature-être » qui renvoie à la réalité authentique d'un être, en particulier de soi, une « nature-passé » qui fait écho au mythe d'un âge d'or perdu, une « nature saine », source de vie et de santé, une « nature-harmonie » qui insiste sur l'opposition entre naturel et artificiel et sur la « dénaturalisation » due à l'homme.

La thèse diffusionniste initialement avancée est mise en cause par les résultats qui montrent que les innovateurs, les diffuseurs et les consommateurs ne sont pas toujours isolables les uns des

autres, les maisons d'alimentation saine ayant leurs revues, leurs magasins et adhérents, et les adeptes étant souvent à la fois consommateurs et organisateurs de réseaux de distribution.

3. Le « manger naturel » comme acte critique et idéologique

Les auteurs refusent de ne voir dans la consommation de produits alimentaires naturels ou biologiques qu'une consommation de signes d'appartenance de classe. Ils insistent sur le fait que les consommateurs recherchent une « bonne qualité » qui s'oppose à la qualité des produits industriels : « Il y a une revendication de "manger mieux" chez tous ceux qui mangent naturel, mais elle est autre chose et beaucoup plus qu'un simple signe. Avant tout parce que la façon dont nous mangeons est elle-même mise en cause et, à travers elle, l'organisation sociale dans son ensemble est visée » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 56).

En somme, le choix de manger naturel est analysé comme un acte ayant une signification activement critique du monde social tel qu'il apparaît aux consommateurs concernés, qui utilisent l'alimentation comme un levier pour faire valoir un autre monde possible : « [...] – ce qui est mis en question avant tout [nda : par les « partisans de l'alimentation naturelle » au-delà des différents courants auxquels ils se rattachent] c'est la façon dont nous mangeons habituellement, ce sont les valeurs dont sont investis les aliments eux-mêmes (sur-valorisation de la viande, oubli ou dévalorisation des céréales, etc.) ; c'est la surconsommation, l'alimentation trop riche, trop abondante etc. – remettre en question le système alimentaire, c'est avoir une prise pour tenter de mieux maîtriser l'existence. [...] l'alimentation n'est pas vécue comme une modalité mineure, ou seconde, de la vie ; mais comme un de ses aspects principaux, et qui présente l'avantage de ne pas échapper à notre contrôle, ou du moins d'être susceptible de contrôle direct, donc d'une certaine maîtrise » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 57-58).

Cette interprétation d'une « dose de contestation sociale » logée dans le « manger naturel » est opposée à l'interprétation « officielle » du phénomène attribuée aux nutritionnistes qui, selon Ledrut et son équipe, le réduisent à « un aimable divertissement pour quelques privilégiés abusés par leurs manques de connaissances scientifiques » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 56). Les auteurs rejettent aussi, en les qualifiant avec André Micoud (1976) d'« anhistoriques » et de « non dialectiques », les « théories de type psychanalytique ou socio-psychanalytiques », selon lesquelles les pratiques alternatives, dont le « manger naturel », correspondraient à un retour régressif à la mère, ainsi que les « théories des groupes novateurs », selon lesquelles les pratiques alternatives apparaissent chez des catégories sociales en réaction à une exclusion ou une répression.

En revanche, ils rapprochent les caractéristiques sociales des consommateurs étudiés (professions liées à l'enseignement, au secteur médical et au domaine artistique) de celles des néo-ruraux étudiés par Danièle Léger et Bernard Hervieu (1978), et partagent les différentes analyses qui, depuis des perspectives théoriques variées, pointent le devenir des pratiques alternatives au caractère précurseur, qui finissent toujours par être « "récupérées" par le pouvoir pour asseoir et affiner sa domination » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 64).

Ce processus de récupération des phénomènes sociaux alternatifs et marginaux passe notamment, selon les auteurs, par leur objectivation par les sciences sociales et humaines, au sein desquelles ils n'oublient pas de situer leur entreprise : « La marginalité est étudiée, elle est érigée en objet de connaissance et de compréhension, non plus pour être réduite (encore que cela n'ait jamais été exprimé clairement) ou assimilée dans la norme sociale, mais pour mieux être récupérée, sous couvert de la reconnaissance du droit à la différence » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 65-66). Cependant, pour les sociologues, la seule objectivation par les sciences humaines et sociales ne suffit pas à faire advenir la récupération, qui ne devient effective qu'à partir du moment où les décideurs politiques – qui par ailleurs orientent les finalités de la recherche – et les acteurs économiques s'emparent des résultats de cette objectivation pour agir en s'appuyant sur elle.

Il est un point sur lequel Ledrut et son équipe insistent beaucoup – la troisième partie du rapport lui est consacrée –, à savoir, le lien observé entre le choix de l'alimentation naturelle et une « idéologie », dans le sens d' « un système de valeurs politiques, philosophiques, morales, etc. », qui se traduit par des pratiques alternatives dans d'autres domaines que celui de l'alimentation : « le choix d'un type d'alimentation est toujours une des conséquences parmi d'autres d'une prise de position vis-à-vis de la société globale. Cette prise de position ne se manifeste pas seulement au niveau alimentaire mais dans tous les domaines pratiques de la vie quotidienne ainsi que dans le jugement sur les différentes formes de vie sociale » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 82). L'objet sociologique que représente l'alimentation naturelle donne ainsi accès à des théories du monde social et à différentes conceptions de la justice et du bien commun, qu'elles soient d'inspiration « vichyssoise » ou du côté d'une subversion de gauche, dont le point commun réside dans « la contestation du monde industriel et ses conséquences » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 83).

4. Une étude de l'évolution des comportements alimentaires

Dans leur second rapport de recherche consacré à l'alimentation en 1979, Ledrut et son équipe (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979) s'intéressent à l' « évolution des

comportements alimentaires sous leurs aspects qualitatifs ». L'étude est présentée comme complémentaire des études qui, en histoire et en nutrition, insistent sur les aspects quantitatifs des consommations alimentaires. Les auteurs reprennent à leur compte l'hypothèse empruntée à Boltanski (Boltanski, 1971) selon laquelle « le système de règles qui constitue [...] les "cultures somatiques" des groupes sociaux renvoie aux conditions objectives qui le produit (et qu'il retraduit dans l'ordre culturel) » (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979, 2). Le but de l'étude est double : mettre au jour des structures du comportement alimentaire associées à des groupes socialement différenciés et « mettre en rapport ces mêmes structures avec des systèmes de pratiques et de représentations relevant d'un domaine plus large (consommation culturelle, rapport au corps, conceptions intellectuelles) » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979, 3).

Pour atteindre ces objectifs, les chercheurs ont fait passer un questionnaire organisé autour des pratiques alimentaires, des modes de vie et de la place dans la structure sociale, auprès de plusieurs « groupe-cibles », constitués non pas en fonction d'une exigence de représentativité de la population française mais pour leur capacité à rendre compte de plusieurs situations socio-culturelles bien différenciées et à manifester des « comportements qualitativement pertinents » (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979, 4). Des agriculteurs, ouvriers, infirmières, enseignants du secondaire, comédiens, ingénieurs de recherche, hauts fonctionnaires et médecins font partie des groupes enquêtés.

Ce travail débouche sur la construction d'une typologie définissant trois types idéaux de « rapports à l'alimentation¹⁸ », tous marqués par « l'idée d'une meilleure alimentation, ou plutôt de la moins mauvaise », ces rapport étant fortement influencés par le discours savant portant sur le corps. Il s'agit des « complexés du trop », des « tenants du nourrissant consistant » et des « tenants du nourrissant léger ». Les « complexés du trop » insistent surtout sur le « moins », les aliments et pratiques à éviter. Ils se recrutent surtout chez les infirmières et médecins. Les tenants du « nourrissant léger » ressemblent au premier type en ce qu'ils consomment peu des mêmes aliments, mais leur rapport à l'alimentation est exprimé de manière plus positive, avec notamment une place importante du poisson et des produits laitiers, « un souci de l'équilibre et [...] le goût de l'aliment qui nourrit sans être encombrant » (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979, 32). Ils sont surreprésentés chez les enseignants, médecins, infirmières, ingénieurs et hauts fonctionnaires, bref, chez les « classes moyennes et supérieures ». Le dernier « modèle » est celui du « nourrissant consistant », avec une consommation et une valorisation de

¹⁸ Cette typologie a « fait carrière » depuis puisqu'elle a été rapidement validée par Jean-Pierre Corbeau et Jean Duvignaud (Duvignaud et Corbeau, 1981), avant d'être enrichie d'un quatrième type (les « gastrolastress ») par le même Jean-Pierre Corbeau (Corbeau et Poulain, 2002).

nombreux aliments consistants (soupe, pain, pâtes, pommes de terre notamment). Il se retrouve surtout chez les catégories populaires (ouvriers, agricultrices) et aussi chez les enseignants et infirmières, dont une partie sont originaires de milieux populaires. Ce modèle populaire est aussi un modèle rural, associé à des populations disposant d'un potager, les ouvriers étudiés ne vivant pas dans une grande ville.

Revenant sur un article sur les facteurs de choix des « produits alimentaires proposés par l'industrie » publié par Claudian et Serville (1969) une dizaine d'année plus tôt, les auteurs critiquent les extrapolations sociologiques proposées par les nutritionnistes : « Quant aux autres raisons du choix ou du refus des aliments nouveaux, elles sont, dans l'enquête citée, d'ordre trop subjectif, ou trop psychologisant, pour être exploitables d'un point de vue sociologique. En particulier, la réaction de méfiance face à un aliment nouveau est qualifiée d' "attitude de défense de type irrationnel, attitude inhérente à l'esprit humain qui est plus ou moins vive suivant la personnalité de la ménagère". Ce type d'enquête apporte donc bien peu d'éléments heuristiques. La note sociale se réduit à l'affirmation que, les ménagères les plus disposées à consommer de plus en plus de produits nouveaux étant les femmes les plus aisées, les plus jeunes, les plus instruites, appartenant aux "catégories de pointe" donc la proportion est appelée à croître par rapport à la population totale, leur comportement préfigure celui de la "société de demain" » (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979, 65-66).

Dans la troisième partie de l'ouvrage consacrée aux modèles et valeurs liées à l'alimentation, au corps et à la culture somatique, les sociologues analysent les relations entre les comportements alimentaires des enquêtés et leurs réponses à des questions qui débordent largement l'alimentation (opinions sur les modes de vie, croyances philosophiques et religieuses, conceptions dans les domaines de la santé, du militantisme, de l'éducation, etc.).

Le rapport au corps et à l'alimentation est analysé comme le « principe unificateur » d'une « culture somatique », dont la définition est empruntée à Boltanski (1971), présentée comme donnant accès au « sentiment de l'existence, à une certaine façon de vivre sa présence au monde qui trouve à s'exprimer dans des comportements vis-à-vis de la nature, de la technique, du corps » (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979, 111). Les auteurs distinguent un « corps qui souffre et se surveille » d'un « corps qui se laisse volontiers aller », qui représentent les deux pôles d'un *continuum* sur lequel se situe une variété de rapports au corps. De ce point de vue, une même pratique peut renvoyer à des rapports au corps et à des sentiments de l'existence très différents, comme les pratiques de vie nue (« camps naturistes ») qui sont à la fois le fait d'adeptes traditionalistes et souvent végétariens d'un retour à la « naturalité » et le fait de tenants de la libération sexuelle.

5. Saisir le changement à travers les mutations du « sentiment de l'existence »

Les résultats des deux rapports de recherche dont nous venons de rendre compte, qui ont été très peu diffusés¹⁹, font l'objet d'une publicité dans *La Révolution cachée*, un ouvrage écrit sous la forme d'un essai par Raymond Ledrut et publié en 1979 chez Casterman (Ledrut, 1979). Dans ce livre, Ledrut cherche à saisir les changements « virtuels », encore « embryonnaires », susceptibles d'avorter ou de « s'enkyster » et qui existent dans les marges, les profondeurs, plutôt que les changements « actuels », déjà « adultes ». Ces changements, qui sont disparates, constituent des « processus révolutionnaires », « mais cachés », ce qui complique leur objectivation (Ledrut, 1979, 8). Ils affectent la « conscience de l'existence en chacun de nous », le « sentiment de l'existence » : « Ces rapports avec l'existence se manifestent et s'incarnent dans des pratiques diverses qui toutes pourtant relèvent de la même disposition anthropologique fondamentale, à savoir que l'existence n'est subie par aucun de nous mais au contraire, à chaque instant et sous toutes les formes qu'elle revêt, comprise et reconnue. [...] En effet, derrière les changements et les ruptures les plus manifestes de notre civilisation, se produisent des transformations moins apparentes qui nous concernent directement et plus profondément. La mort de Dieu et la fin de la métaphysique, la recherche de nouvelles relations avec la nature, l'ébranlement des anciennes structures de l'espace et du temps, la remise en question du type de personnalité qui était devenu dominant...constituent autant de crises qui sont en rapport direct avec la façon d'exister et de comprendre l'existence» (Ledrut, 1979, 10-11).

Ledrut consacre un chapitre au « sentiment de l'existence et [aux] rapports avec la nature ». Le « sentiment de l'existence », nous dit l'auteur est une « conscience générale qui peut être considérée comme une compréhension globale du non-humain sous ses divers aspects, aussi bien que de l'humain » ou encore « le mode général et fondamental d'appréhension de l'existence, en fonction duquel s'ordonne l'ensemble de l'expérience des hommes appartenant à une civilisation déterminée. [...] Le "sentiment de l'existence" qui n'est pas une représentation ou un système de représentations, ne se réduit ni à l'idéologie, ni à la philosophie, ni à la religion, ni à aucun autre complexe d'idées et de croyances. Le "sentiment de l'existence" – qui supporte à un moment ou à un autre des productions culturelles de cet ordre, s'y prolonge et s'y développe – est néanmoins originellement ou essentiellement en deçà de toute expression conceptuelle » (Ledrut, 1979, 78-79).

¹⁹ Ils sont édités par le laboratoire de sociologie lui-même et n'ont guère franchi les portes de la bibliothèque de sociologie l'Université du Mirail qu'à travers des prêts inter-universitaires, et ne sont même pas référencés dans le catalogue de la Bibliothèque Nationale.

Le « sentiment de l'existence » ne correspond pas non plus à la connaissance au sens strict : « La *connaissance* ne se constitue et ne prend son sens qu'en rapport avec d'autres domaines à l'intérieur d'un *processus de différenciation qui a sa racine dans la modalité que revêt le sentiment de l'existence*. La *connaissance* n'est pas socialement ou anthropologiquement première. Elle se forme, prend une place et revêt un sens selon le cadre global des différences dans lequel elle s'inscrit. [...] L'intelligence théorique n'est pas seulement une construction psycho-biologique, c'est un produit social » (Ledrut, 1979, 79-80).

Le « sentiment de l'existence » est donc un concept relativement abstrait, « ni une donnée ni une essence », qu'il est nécessaire de reconstruire à travers des indicateurs bien choisis. Le terme de sentiment n'est pas choisi au hasard. Ledrut veut signifier par ce terme qu'il s'agit d'une « connaissance affective » ou d'une « affection connaissante » proche de la « "connaissance du cœur" selon Pascal ou Léonard de Vinci » (Ledrut, 1979, 81). Pour Ledrut, il faut se départir des grilles de lecture dominantes pour pouvoir construire le sentiment de l'existence. Et, ce faisant, ce dernier est remis en cause, puisque c'est lui qui les fonde : « En ce sens, l'interrogation sur le sentiment de l'existence est déjà le signe de son dépassement », donc d'un changement culturel en cours qui rend possible une réflexivité connaissante portée sur lui (Ledrut, 1979, 82).

Ledrut dessine les contours du sentiment dominant de l'existence et de la relation homme-nature dominante qui lui est liée à l'époque où il écrit. C'est un sentiment de l'existence comme « puissance » ou « pouvoir » du sujet humain agissant sur des objets qui lui sont extérieurs. Il fonde différentes idéologies qui parfois s'opposent tout en se situant « dans *la même culture* » : Ledrut définit et analyse l'idéologie matérialiste et productiviste de l'activité économique, qui est au cœur de l'idée d'un « progrès par l'exploitation continue de la nature » (Ledrut, 1979, 87), mais aussi le « scientisme », le « modernisme », le « technocratisme » et le « technicisme ». Toutes ces idéologies reposent sur un sentiment de l'existence comme « puissance ». Cette puissance n'émane plus d'aucune transcendance selon Ledrut. Pour Patrick Tacussel, qui a livré une analyse de *La Révolution cachée*, le questionnement du sociologue tourne autour du « nihilisme post-moderne », de ce qu'il voit comme une « fin de la métaphysique » (Tacussel, 1990). Pour Alain Bourdin, le nihilisme nietzschéen constitue le « pivot » principal du livre (Bourdin, 2007). Selon Ledrut, la « puissance » peut prendre jusqu'à l'humain pour objet : il peut « être traité comme nature, c'est-à-dire source de richesse de "plus-value", ressource à exploiter » (Ledrut, 1979, 87).

Trois grandes « réactions contre le sentiment dominant de l'existence » sont énumérées par le sociologue. Le « courant écologique » (contestation de la « violence scientifique, organisée, planifiée » et de ses applications techniques productivistes), le « néo-rousseauisme » (retour à la

nature, vie communautaire) et le « végétarisme » (recherche d'une nouvelle harmonie avec le monde à travers un régime non carné), sont trois « courants », en réalité « imprécis et mélangés », qui manifestent une « crise du sentiment de l'existence dominant ». Ces courants, comme le sentiment de l'existence lui-même d'ailleurs, ne sont pas « d'ordre purement idéologique » : ils correspondent à des pratiques concrètes, dont des pratiques alimentaires.

Au final, la crise de la « religion de la puissance » apparaît à Ledrut comme une véritable « crise de civilisation », où même la « foi en la science qui a remplacé la foi religieuse » vacille : « L'inquiétude devant la science n'est pas d'aujourd'hui mais elle est dépassée par un doute plus radical. On se tourne alors vers ce qu'on appelait la nature pour lui demander des normes et des valeurs qui viendront prendre la place de ce qui ne peut plus nous satisfaire. [...] La science, la finalité économique et technique de presque toutes les découvertes scientifiques, le productivisme qui en découle et la manipulation de la nature humaine aussi générale aujourd'hui que la domination des autres forces naturelles... sont l'objet de doutes et d'interrogations » (Ledrut, 1979, 97-100).

6. Prendre au sérieux les effets de la critique de l'alimentation industrielle

Ledrut ne prend pas le risque de faire des prédictions précises quant au devenir des phénomènes critiques qu'il repère dans son livre mais insiste sur le fait qu'ils représentent virtuellement des facteurs de changement social.

Même s'il ne le conceptualise pas dans ces termes, puisqu'il situe le « sentiment de l'existence » au-delà de l'explicitable, du côté de l'« imaginaire », il nous semble que l'appréhension du changement social par Ledrut conduit à prendre au sérieux les effets de la critique de l'alimentation industrielle et son rôle dans la « production de formes sociales », mais aussi les relations de la critique avec les justifications de l'alimentation industrielle et des choix alimentaires alternatifs.

A travers nos analyse sociohistoriques, nous montrerons que la mise en relation du rapport à l'alimentation avec des domaines qui la dépassent largement (science, technique, politique pour n'en citer que quelques-uns) est tout à fait pertinente et fonde d'ailleurs la possibilité de faire une « sociologie par l'alimentation » (Corbeau et Poulain, 2002). Nous pouvons aussi créditer Ledrut d'une certaine clairvoyance sociohistorique, même si celle-ci est ambivalente. Ledrut envisage le développement de discours et de pratiques alternatives à l'alimentation industrielle comme la mise en cause d'un sentiment de l'existence dominant et comme des facteurs de changements à venir. S'il est bien conscient du fait que « l'interrogation sur le sentiment de l'existence est déjà le signe de son dépassement », et s'il juge inévitable une récupération des mouvements alternatifs

par les pouvoirs institués, en revanche il n'a pas cherché à envisager – du moins au sujet de l'alimentation – comment cette « récupération » pouvait avoir un effet et faire changer les formes des pouvoirs institués.

De plus, il soulève la question du rôle des sciences humaines et sociales dans le processus de « récupération », en considérant que ce rôle passe par l'objectivation et la compréhension des phénomènes sociaux alternatifs ou marginaux. Mais il ne met pas en évidence les conséquences concrètes de ce rôle des sciences humaines et sociales. Avec le bénéfice du recul historique, c'est ce que nous tenterons de faire, en montrant notamment que l'époque à laquelle les deux rapports sur l'alimentation de Ledrut et son équipe paraissent est une époque d'effervescence du point de vue de l'objectivation d'une crise du rapport à l'alimentation industrielle. Nous verrons aussi que, pour comprendre comment elle peut avoir des effets, il convient de prendre en compte la manière dont la critique circule, dont elle est reprise, déformée, transmise, etc., par différents acteurs de la « filière du manger » (Corbeau, 1997).

V. L'analyse de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel dans les termes de la psychologie sociale

La valorisation du naturel dans l'alimentation a aussi été étudiée du point de vue de la psychologie sociale. Nous présenterons ici deux approches de traditions différentes (l'une américaine, l'autre française) qui se sont penchées sur la question. La première est l'œuvre de Paul Rozin, qui a souvent collaboré avec Claude Fischler, et de ses collègues. La seconde est celle de Saadi Lahlou, un psychologue social élève de Serge Moscovici, qui s'est intéressé dans sa thèse aux représentations sociales du manger en France, à la fin des années 90, alors qu'il travaillait sur les consommations alimentaires au CREDOC.

1. La psychologie culturelle de Paul Rozin

1.1. Une étude de l'évaluation de la « naturalité » par une population américaine

Paul Rozin est un psychologue dont les travaux ont influencé la sociologie de l'alimentation, particulièrement dans la « sociologie des mangeurs » interdisciplinaire initiée par Fischler (Fischler, 1979c). C'est ce dernier qui a introduit les travaux de Rozin en France. Rozin a beaucoup travaillé sur l'interaction entre les dimensions biologiques et culturelles de l'alimentation d'un point de vue psychologique, notamment à travers des recherches portant sur la sélection des aliments, le dégoût et sur la pensée magique (voir par exemple Rozin, 1976 ; Rozin et Fallon, 1980, 1987 ; Rozin, Millman et Nemeroff, 1986 ; Rozin et Nemeroff, 1990).

Comme on l'a vu, Rozin a forgé le concept d' « omnivore's dilemma » à la fin des années 70 (Rozin, 1976).

A partir des années 2000, Rozin s'est intéressé plus spécifiquement à la question des croyances autour du « naturel » dans la population américaine, dans une perspective de « psychologie culturelle » (« *cultural psychology* »). Rozin se centre, dans deux articles, sur la « préférence pour le naturel » (Rozin, Spranca et al., 2004) et sur la « signification du naturel » (Rozin, 2005).

Dans ce dernier papier, le psychologue distingue deux types de « raisons » à la préférence pour le naturel. La méthode suivie a consisté à faire noter par deux jurys différents d'individus américains la « naturalité » de différentes « entités », dont la plupart sont des aliments. Au préalable, une « échelle de naturalité » a été étalonnée²⁰. Trois conclusions ressortent de cette étude : 1. Le principe de contagion est souvent explicatif de la réduction de naturalité par contact avec des entités non naturelles ; 2. Les transformations chimiques réduisent bien plus la naturalité que les transformations physiques ; 3. L'histoire du processus de transformation d'une entité détermine plus sa naturalité que la nature de sa composition (par exemple le transfert d'un seul gène dans le génome d'un animal réduit beaucoup plus la naturalité d'une entité que la domestication, qui, comme l'explique Rozin, modifie pourtant objectivement bien plus le génome des animaux domestiqués) ; 4. Mélanger des entités naturelles (par exemple de l'eau de différentes sources) ne réduit pas notablement la naturalité du mélange qui en résulte.

Il est périlleux d'extrapoler ces résultats à la situation française : on sait que les constructions de la nature diffèrent d'une culture à l'autre. Mais du moins on peut noter le caractère relatif et graduel du jugement de naturalité qui est démontré par cette étude. On peut raisonnablement en tirer la conclusion que cette relativité et cette gradualité caractérisent généralement le jugement de naturalité dans les sociétés occidentales, qui partagent la même histoire de l'idée de nature dans ses grandes lignes.

1.2. Une étude des raisons de la « préférence pour le naturel »

Dans l'article sur la préférence pour le naturel, Rozin et ses collègues s'intéressent aux « raisons » ou « motivations » de cette préférence et cherchent à comparer le cas des médicaments et celui des aliments. L'étude dont est tiré ce papier a été réalisée dans un contexte américain, à partir de questionnaires. Le premier type de motivations à préférer le naturel est

²⁰ Cela a consisté à proposer trois *item* (un pic andin jamais escaladé, un pistolet en plastique et un œuf dur) et à déclarer que le pic andin devait se situer autour de la note maximum de naturalité (100), le pistolet en plastique, non loin de 0 et l'œuf dur quelque part entre les deux. On voit bien ici que la naturalité est principalement envisagée en tant qu'elle s'oppose à l'artificialité, avec pour critère le rôle « dénaturant » de l'intervention humaine.

nommé « raisons instrumentales » : les aliments « naturels » seraient jugés plus sains, plus goûteux et plus écologiques. Ils seraient préférés en fonction de fins bien identifiées. Mais, pour Rozin, ces justifications ne seraient qu'un habit de rationalisme pour un deuxième type de raisons, celles-ci véritables et qualifiées d'« idéelles » ou d'« intellectuelles ».

Dans le chapitre d'un ouvrage récemment dirigé par Claude Fischler et Estelle Masson, Rozin décrit ces raisons idéelles qui « se focalisent sur l'idée que les produits naturels sont meilleurs par essence, ou meilleurs car disponibles sous leur forme d'origine, ou encore meilleurs parce que plus purs » (Rozin, 2008, 196). Le psychologue culturel donne ainsi le primat de l'explication de la préférence pour le naturel à une structure profonde relevant d'une forme de pensée magique, clairement distinguée d'une rationalité finalisée, orientée vers la recherche d'un résultat concret. Dans les sociétés occidentales modernes, et en l'occurrence dans la société américaine, les individus seraient enjoins à utiliser cette dernière forme de pensée pour parer les raisons « idéelles » d'une plus grande légitimité.

Cette affirmation néglige de prendre au sérieux les justifications des enquêtés, en faisant l'hypothèse que leurs véritables raisons de préférer le naturel se situent sur un plan inaccessible à leur conscience. De ce fait, elle est peu en mesure de saisir la capacité réflexive dont ils font preuve à propos de leurs propres jugements de naturalité.

1.3. A la recherche de mécanismes universels du jugement de « naturalité »

Le chapitre écrit par Rozin dans le livre dirigé par Masson et Fischler, intitulé « la préférence pour le naturel », peut être considéré comme une synthèse des travaux qu'il a menés sur la question (Rozin, 2008) et notamment des deux articles auxquels nous venons de nous intéresser. Dans ce chapitre, le psychologue affirme tout d'abord que le mot « naturel » est un terme jugé très positivement et qu'il est largement synonyme de santé dans les six pays concernés par la grande enquête quantitative menée par les auteurs du livre. Trois sens fondamentaux du naturel sont distingués par Rozin : « non transformé », « issu de la nature » et « dénué de tout additif ».

Toujours dans ce chapitre, Rozin avance huit propositions pour expliquer la « préférence pour le naturel ». Ces propositions sont très générales et portent surtout sur les dimensions représentationnelles de la valorisation du naturel. Leur généralité leur donne une portée quasiment anthropologique, qui écrase forcément les distributions sociales et les différences culturelles. Bref, ces propositions sont assez peu situées et visent à une certaine universalité. Les voici résumées :

1. La préférence pour le naturel est plus marquée pour les aliments que pour les médicaments (on peut attester d'une foi en la bienveillance de la nature, mais, face à un problème de santé, on accorde plus volontiers sa confiance à la technique médicale).

2. La préférence pour le naturel est fondée sur des considérations intellectuelles (ou idéelles) relevant de la pensée magique, qui valorisent la pureté et sont habillées de justifications rationnelles (notamment en termes de buts santé).

3. On constate une association systématique entre le naturel et le végétal.

4. Mélanger des entités jugées naturelles produit des mélanges jugés quasiment aussi naturels que leurs composants...

5. ...C'est ce qui permet de considérer comme naturels toute une déclinaison d'aliments composés issus de mélanges (et de ne pas considérer que toute intervention technique d'ordre culinaire est forcément dénaturante).

6. Les opérations purement « physiques » comme la congélation font peu baisser le jugement de naturalité²¹.

7. Les transformations « chimiques » jouent fortement sur le jugement de naturalité (comme, par exemple, la modification de la composition d'une entité par ajout de minéraux ou d'additifs divers).

8. L'ajout de composants à une entité « naturelle » donnée dégrade le jugement de naturalité bien plus fortement qu'une opération inverse de retrait de ces composants ne saurait le rétablir. Cette observation est expliquée par la « loi de contagion » ou de « contamination », dont la formule est reprise à James G. Frazer : « Once in contact, always in contact » (Frazer, 1981 [1890]).

Les travaux de Rozin donnent donc des informations sur les contours de la signification du naturel, mais pas sur les contraintes de l'utilisation de la notion et de sa valorisation en situation, puisqu'il s'agit toujours de données issues d'expériences et de questionnaires. Ils montrent également qu'en « aucun cas la nourriture ne saurait échapper au rôle spécifique qui lui est dévolu quant à la différenciation entre le naturel et l'artificiel » (Rozin, 2008, 207).

Les travaux de Rozin forcent le trait sur la différence entre une forme de « pensée magique » et une forme de pensée rationnelle qui coexisteraient dans la manière de penser et de juger l'alimentation. Insister sur cette différence complique l'étude de leurs relations, celle du passage de l'une à l'autre et présume d'une différence de nature dont la définition incombe au

²¹ Rozin ne se demande pas si on peut expliquer cette observation par le fait que ces opérations peuvent se produire spontanément, sans intervention humaine.

psychologue habilité à débusquer les raisons « idéelles » sous-jacentes à la valorisation du naturel. Dans ces conditions, ne risque-t-on pas de déclarer « idéale » une valorisation du naturel qui reposerait en fait sur un savoir qui pourrait s'avérer « instrumental » depuis un autre point de vue ? Par exemple, que doit-on décider à propos des raisons qui animent un individu disant préférer manger du pain complet parce que c'est plus « naturel », mais aussi parce qu'il connaît le rôle protecteur des fibres dans le cancer du côlon ? Les raisons de sa préférence sont-elles idéelles ou instrumentales ? Et si elles sont les deux à la fois, quelles relations entretiennent-elles ?

Cette approche ne permet pas de saisir l'utilisation réflexive que font les acteurs de la notion de naturel pour justifier des pratiques ou les critiquer. La méthodologie employée suppose aussi que l'on considère pouvoir saisir le jugement de naturalité en situation expérimentale, et bien que Rozin démontre à ses enquêtés le caractère construit et relatif de la notion de naturalité en l'étalonnant avec eux au début du questionnaire (Rozin, 2005), il analyse les jugements portés par ces derniers comme s'ils étaient produits en quelque sorte malgré eux, dans des accès de pensée magique. Cette approche ne permet donc pas de saisir l'usage en situation de la notion de « naturel », c'est-à-dire sa relation à la pratique, ni la manière dont son sens est défini, discuté, relativisé, interrogé, affirmé, disputé par les acteurs.

2. L'étude des « représentations sociales » du naturel par Saadi Lahlou

Intéressons-nous maintenant à la production d'un autre psychologue social, de tradition française celui-ci. Le travail de Saadi Lahlou doit beaucoup à Serge Moscovici – qui a été son directeur de thèse et auquel il emprunte le concept de « représentation sociale » –, à Paul Rozin – qu'il cite abondamment et dont il mobilise les thèses sur la pensée magique – ainsi qu'à Claude Fischler – sur lequel il s'appuie souvent (il a d'ailleurs écrit un chapitre du livre *Manger magique* dirigé par ce dernier en 1994 : Lahlou, 1994).

En 1998, Lahlou, qui a longtemps dirigé les études sur la consommation du CREDOC, publie un livre reprenant les grandes lignes de sa recherche doctorale. Il s'appuie en partie sur l'étude du riche matériau des études quantitative et qualitative du CREDOC.

2.1. Le naturel comme « fossile épistémologique »

A partir d'une analyse lexicographique des réponses à la question « Qu'est-ce que bien manger ? », Lahlou montre que, dans la population française, la notion d' « équilibré » constitue le « cœur de la représentation sociale du bien manger » (Lahlou, 1998, 100). Il remarque que cette « classe de représentation », qui pointe sur l'opposition « fraîcheur/naturel » *versus* « transformation/artificiel », comporte également des termes issus du discours nutritionnel

(« nutriments », « glucides », « protides », etc). Le chercheur se demande alors comment peuvent cohabiter, dans la même famille de représentations, des termes scientifiques modernes avec la notion floue de « naturel », et propose la réponse suivante : « Nous pensons qu'il s'agit ici d'un phénomène d'ancrage, et que cet aspect particulier de la représentation sociale est la trace d'une évolution de la pensée sociale » (Lahlou, 1998, 101).

Pour le chercheur, cette observation témoigne en effet de la persistance de la pensée hippocratico-galénique²² et de son articulation à la vulgate nutritionnelle moderne. Il s'agirait d'un « effet d'hystérésis », « résultat d'une filiation historique », ou encore d'un « fossile épistémologique », persistance de la « conception du monde des philosophies naturelles » (Lahlou, 1998, 102-104).

Lahlou s'attache à définir et à penser les représentations sociales dans leur dimension pragmatique, c'est-à-dire en tant qu'elles servent aux individus à agir. Cette approche témoigne donc selon nous de la pertinence pratique de la notion de « naturel » dans le rapport à l'alimentation : bien que les nutriments aient pris la place des humeurs, les liens entre équilibre, naturel et santé d'un côté, et déséquilibre, artifice et maladie de l'autre sont donc pratiquement pertinents pour les individus étudiés. Ces notions leur permettent de penser leurs pratiques alimentaires.

Les données utilisées par le psychologue social proviennent surtout de questionnaires. Sa démarche ne cherche pas à saisir l'usage en situation pratique des représentations identifiées, par exemple dans les productions médiatiques ou dans des situations d'argumentations dans lesquelles les individus seraient engagés. Mais cette approche nous semble intéressante en ce qu'elle atteste, chiffres et formalisations à l'appui, de l'importance toujours actuelle de la pensée hippocratico-galénique, ce qui permet de donner une épaisseur historique à la valorisation du naturel. Prendre en compte cette épaisseur est essentiel car elle seule permet de comprendre la construction contemporaine de nouveaux discours et de nouvelles pratiques valorisant le naturel,

²² Elaborée dans l'Antiquité grecque et latine, la théorie hippocratico-galénique, dite aussi théorie humorale, se diffuse en Europe occidentale à partir du XI^e siècle. En Occident, sa tradition s'était perdue, mais elle avait été conservée par les musulmans. Elle a informé la pratique médicale jusqu'au XIX^e siècle et l'avènement de la chimie organique, tout en étant sujette à des évolutions et à des discussions, comme au XVI^e siècle avec Paracelse, considéré comme le père de la toxicologie, ou au XVII^e siècle avec William Harvey, qui prouva l'existence de la circulation sanguine. Aujourd'hui encore, elle informe explicitement des traditions médicales comme la médecine naturiste et la naturopathie (Lepiller, 2010, 2012 ; Grisoni, 2011c). Selon la théorie humorale, les qualités des aliments doivent être adaptées aux tempéraments des personnes, qui résultent eux-mêmes d'une complexion entre différentes humeurs. La santé est vue comme l'état naturel d'équilibre entre ces humeurs, la maladie comme le résultat d'un déséquilibre. Pour soigner, il faut chercher la cause des déséquilibres et la supprimer en modifiant le régime de vie, qui renvoie principalement au régime alimentaire et au régime d'exercice physique. Il existe une très abondante littérature sur la théorie hippocratico-galénique et son histoire. Pour une entrée en matière, on pourra se reporter à l'*Histoire de la médecine* de Jean-Charles Sournia (1992).

comme dans la naturopathie, par exemple, dont les écoles se revendiquent toutes plus ou moins d'un héritage hippocratico-galénique.

2.2. Une représentation du « naturel » lié au « frais » et à l' « équilibré »

Grâce au travail de Lahlou, on sait que la notion de « naturel » est utilisée par les mangeurs français pour penser la pratique de la bonne alimentation, qui est souvent définie en référence à la santé. Lorsqu'il analyse les réponses en termes de naturel à la question ouverte « Si je vous dis "bien manger", à quoi pensez-vous ? », le chercheur est attentif à une forme d'usage du terme « naturel » moins formatée *a priori* que dans les enquêtes de Rozin.

De plus, Lahlou construit ses « classes de représentation » identifiées grâce à cette question, en agrégeant des réponses avant de les étiqueter d'un terme qui correspond au cœur de la classe. Par exemple, il range le « naturel » dans la classe de représentation intitulée « équilibré ». Au sein de cette classe, il range aussi le « frais » et affirme qu' « on retrouve ici l'ambivalence du terme frais, qui a également le sens de "naturel" » (Lahlou, 1998, 100). Le chercheur pose donc une équivalence sémantique entre l'énonciation de « frais » et celle de « naturel », ce qui relève d'une construction abstraite, qu'il justifie par l'existence « bien connue des sociologues de l'alimentation » d'une « méfiance envers les louches manigances de l'industrie agro-alimentaire qui *dénature* la nourriture » (Lahlou, 1998, 100).

Cette méthode permet donc de cartographier l'ensemble des représentations sociales du manger et de leurs relations, mais au prix d'une abstraction et d'une décontextualisation des usages pratiques du terme « naturel ». Les représentations sociales sont d'ailleurs relativement déconnectées des acteurs qui les font exister. On a parfois l'impression qu'elles possèdent une vie propre. Saisir et comprendre leur changement devient alors difficile, puisqu'il faut bien pour cela saisir et comprendre leur usage, lorsqu'elles sont mises à l'épreuve de la pratique et du monde.

3. La « conception du naturel » chez les consommateurs de produits biologiques étudiée par Christine César

Dans sa thèse soutenue en 1999 à l'Université de Paris X-Nanterre, la sociologue Christine César a étudié les « catégories de l'entendement » à l'œuvre chez les consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique en se centrant sur les « représentations » du naturel. César combine une approche en termes de psychologie sociale pour étudier les représentations sociales (Moscovici, Herzlich, Jodelet) avec une approche marquée par l'Ecole de Chicago (Goffmann) et la sociologie phénoménologique (Schütz) pour étudier les pratiques concrètes de consommateurs d'aliments biologiques.

3.1. Une étude sociohistorique de « sources doctrinaires » des consommateurs de produits biologiques

L'étude de César s'est en partie déroulée en 1995 dans la région parisienne auprès de personnes fréquentant des lieux de distribution agrobiologiques. Mais elle a aussi étudié les « sources doctrinaires » (livres et revues spécialisés principalement).

La thèse comporte ainsi une dimension historique. Elle s'ouvre par un premier chapitre préliminaire sur l'histoire de l'agriculture biologique en France depuis le début du XX^e siècle, qui permet de mettre en évidence les racines « réactionnaires », nationalistes, religieuses et « agrariennes » du mouvement agrobiologique en France de l'Entre-Deux-Guerre aux années 1960. Ce premier courant agrobiologique est celui de Raoul Lemaire et Jean Boucher et se situe dans un héritage naturiste. Il rencontre un second courant qualifié de « progressiste conservateur » et de « non-conformiste ». Ce second courant est celui de *Nature et Progrès*, plus tourné vers les consommateurs et les urbains que vers la conservation d'une France paysanne.

Selon l'auteur, c'est ce courant qui finalement s'imposera dans les années 1970 avec la contestation de la société industrielle productiviste et qui conduira à la reconnaissance officielle de l'agriculture biologique en 1980, une « nouvelle situation [qui] ouvre la voie d'une normalisation qui fait passer la catégorie du "consommateur de produits bio" au rang d'un consommateur "comme les autres" garantissant ses "droits", légitimant ses "besoins". De ce point de vue l'institutionnalisation a en partie servi à dissoudre le système d'autarcie marginale dans lequel se tenait l'agriculture biologique, pour la transformer en "marché" avec son lot de règles commerciales et libérales » (César, 1999, 61). Dans un article tiré de sa thèse, César rend d'ailleurs compte du processus sociohistorique de la rencontre entre les deux courants agrobiologiques mentionnés, à partir du cas de la revue *La Vie Claire*, fondée par Henri-Charles Geffroy en 1946 (César, 2003).

Dans la dernière partie de la thèse, la sociologue propose une seconde approche historique, consacrée aux « sources doctrinaires » repérées dans les magasins biologiques et chez les enquêtés. César note que ces sources sont « presque systématiquement » convoquées par ses interlocuteurs. Des sources doctrinaires publiées entre 1880 et 1995 sont ainsi étudiées (revues et livres), mais l'essentiel des analyses se centrent cependant sur les revues *La Vie Claire* et *Nature et Progrès* entre l'après-guerre et 1995.

3.2. La place du « naturel » dans les catégories des consommateurs de produits biologiques

Au niveau des consommateurs, l'« hypothèse de base » est « qu'il y a en France, chez les consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique, un système de relations entre éléments de l'alimentation et représentations tel que le produit biologique apparaît comme le signifiant d'un mode de vie, d'une représentation de la vie sociale et morale » (César, 1999, 16).

Pour étudier ces consommateurs, les « cadres de pertinence » de leur « monde vécu », leurs « répertoires de catégories et d'arguments » et leurs caractéristiques sociodescriptives, César utilise des techniques d'observation participante, des entretiens non-directifs et un « questionnaire semi-directif » auprès de deux cents quatre-vingt d'entre eux.

Elle observe, comme Ledrut et son équipe (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979 ; Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979 ; Ledrut, 1979), les Grignon (Grignon et Grignon, 1980a, 1981) ou Arouna Ouedraogo (1998b) avant elle, que « "manger bio" est une pratique qui est prise dans les rets de déterminants sociologiques déjà bien établis par ailleurs » (César, 1999, 117). Elle met notamment en évidence que les consommateurs de produits biologiques exclusifs sont très rares et que les plus gros consommateurs, appelés les « adeptes » d'après Ouedraogo (1998b), appartiennent fréquemment à la catégorie des « professions intermédiaires », qui d'autre part font souvent un usage professionnel de la parole et de la mise en scène de soi, tout en étant caractérisés par une surdotation scolaire, c'est-à-dire que leur niveau de formation est fort par rapport à leur catégorie socioprofessionnelle, relativement à la population française générale. Pour César, les surdotés font « l'expérience d'un déclassement (par rapport aux capitaux scolaires dont ils étaient porteurs) et donc d'une relative désillusion quant aux espoirs de promotion professionnelle et sociale » (César, 1999, 261).

Le choix de consommer biologique est alors interprété comme l'expression de la cohérence d'un « monde vécu » en tension. Il y aurait ainsi chez ces adeptes de l'alimentation biologique un « style et une façon d'être qui va gouverner l'ensemble du comportement. [...] On peut alors comprendre l'effort pour se "refaire de l'intérieur" comme l'expression du projet d'ascension sociale » (César, 1999, 272). L'auteur propose aussi une interprétation d'ordre psychanalytique : dans ce « monde vécu », l'auto-contrôle et la posture ascétique dans le rapport au corps et à l'alimentation seraient une manière de faire une pause dans l'utilisation de sa bouche et une façon de prendre soin de cet orifice constamment sollicité pendant le temps professionnel en veillant à le bien remplir.

Les enquêtes conduites auprès des consommateurs permettent à César de construire une typologie des consommateurs d'aliments biologiques et de dégager des oppositions structurantes

des représentations de l'aliment naturel et de la nature. Quatre grands types de consommateurs de produits biologiques sont identifiés : les premiers ont une consommation orientée vers l'« hédonisme » et sont tendus vers le « bon vivre » ; les seconds sont orientés vers une « tension », ou une « compensation » et cherchent à « survivre » en surveillant de près leurs prises alimentaires et leurs dépenses physiques ; les troisièmes ont une consommation à dimension « politique » et veulent « moraliser » la vie ; les quatrièmes enfin ont une consommation à « tonalité religieuse » qui s'accomplit dans la pratique et l'expression d'un « savoir vivre » ascétique. La figure ci-dessous reproduit un tableau où César met en rapport cette typologie avec des pratiques alimentaires et des pratiques plus largement liées au corps :

Figure 1. Les quatre types idéaux de consommateurs de produits biologiques selon Christine César (1999, 118)

	Hédonisme	Tension	Politique	Religion
<i>Régime</i>	Gastronomique	Diététique	Hygiéniste	Ascétique
<i>Sociabilité</i>	Boire, fumer	Régime	Monodiète	Jeûne
<i>Théoricien</i>	Coffe	Montignac	Carton Clergeaud	Kousmine Ohsawa
<i>Médecine</i>	Vaccin	Homéopathie	Acupuncture	Magnétisme
<i>Cuisson</i>	Gaz, micro-onde	Etouffée, vapeur	Graine germée	Crudivorisme
<i>Apprentissage</i>	Média	imitation	Livre	Stage
<i>Viande</i>	Noire (gibier)	Blanche Poisson	Végétarisme	Végétalisme
<i>Sport</i>	Golf Parachutisme	Tennis Stretching	VTT Naturisme	Yoga Prière
<i>Corps</i>	Esthétique	Parole	Outil	Mental

Quant aux oppositions structurantes des représentations de l'aliment naturel et de la nature, César montre qu'elles sont construites selon une logique binaire à partir de l'analyse de contenus des entretiens réalisés. Dans les discours des enquêtés, la « Nature » est constituée en « référent premier, en Sujet, en Volonté. Elle est essentialisée et devient un objet anhistorique pourvu d'une valeur positive et idéale. Elle fonctionne alors comme un schème pour des jugements moraux (bien/mal), des jugements esthétiques (beau/laid), des jugements de goût (bon/mauvais). Ce dédoublement construit une logique binaire qui se développe tout au long des entretiens » (César, 1999, 134). La figure qui suit reproduit le tableau de ces oppositions binaires construites autour des représentations de la nature, dans lesquelles l'opposition entre naturel et chimique est centrale :

Figure 2. Les oppositions binaires dans le discours des consommateurs de produits biologiques selon Christine César (1999, 135)

Biologique	Chimique
Naturel	Industriel
Terroir	Hors-sol
Engrais naturel	Pesticides de synthèse
Feuilles décomposées	Engrais minéral
Sans	Additif
Organique	Minéral
Authentique	Artificiel
Traditionnel	Moderne
Bon	Mauvais, nocif, nuisible, toxique
Complet	Vide
Sain, Propre	Malsain, sale
<i>Et plus avant,</i>	
Vivant	Mort

Selon César, « une telle organisation revient en quelque sorte à dédoubler le monde autour d'un principe qui, nous semble-t-il, peut s'organiser dans une opposition entre d'une part une réalité naturelle se définissant comme coupée du travail de l'homme, de la connaissance et d'autre part une sphère qui les engloberait et serait alors technique » (César, 1999, 135).

S'appuyant sur les travaux de Louis Dumont (1983), César propose de voir dans l'opposition entre « naturel » et « chimique » une « idée-valeur » : « Nous pourrions désigner par naturel-et-chimique "l'idée-valeur" que nous étudions. En effet, la relation à la société considérée comme un tout est oblitérée dans cette représentation où l'individu devient la valeur cardinale. [...] Ce que les enquêtés engagent dans leur représentation de la nature est une forme de connaissance qui se ramène donc à une appréciation en terme de valeur. Quand ils disent "elle est" on peut entendre "elle vaut". Cette opération de valorisation (au double sens de jugement normatif et de mise en valeur effective) ressort de la croyance. Leur connaissance de la nature mobilise donc la croyance qui souligne que la conscience n'est toujours qu'une prise de position dans une *praxis* concrète, dans un "monde vécu" où le statut de la nature s'établit selon les normes validées par le sujet connaissant. Pour eux, connaître, parler de la nature, c'est la conformer à un système de valeur. Le principe de raison se dissout pour se réduire à un principe de pertinence par rapport au "monde vécu". Il y a réduction de la vérité à la valeur » (César, 1999, 163).

Cette idée selon laquelle l'invocation de la nature ou du naturel possède une dimension fondamentalement morale nous semble pertinente. Mais la « croyance » selon laquelle la nature « vaut » en même temps qu'elle « est » ne nous semble pas spécifique aux consommateurs biologiques. Il doit être aussi possible de déceler les valeurs engagées par les acteurs que nous étudierons lorsqu'ils convoquent la « nature » ou le « naturel ».

Plusieurs représentations du produit biologique sont identifiées. Il apparaît pour les enquêtés comme un « produit naturel » lié aux éléments de la nature (soleil-terre-pluie, saisons), à une nature brute à laquelle l'homme ne s'est pas substitué (produits non raffinés, peu conditionnés). Il apparaît aussi comme un « produit sain », fabriqué sans recourir à des engrais jugés appauvrissants, et de ce fait comme un produit complet, pas « vide ». Enfin, César met en évidence un « planétomorphisme » dans les représentations des « mécanismes d'assimilation ». Autrement dit, la physiologie de l'alimentation est souvent pensée avec des métaphores agricoles, comme César le résume dans ce tableau :

Figure 3. Les correspondances métaphoriques entre représentations de la physiologie de l'alimentation et agriculture (César, 1999, 201)

Mécanismes	Corps	Terre
Système considéré	Alimentation	Agriculture
Perturbation par du différent	Aliment chimique	Engrais chimique
Production du différent	Graisse	Surplus
Restauration par le même	Aliment chimique	Engrais naturel
Réparation par le même	homéopathie	Agriculture biologique

Le travail de Christine César nous est utile sur plusieurs points. Tout comme les travaux de Ouedraogo (1998b) sur les « adeptes de la bio » publiés à la même époque, il apporte tout d'abord une connaissance plus précise des consommateurs de produits biologiques, alors que les données sur le sujet sont encore à l'époque très parcellaires.

De plus, l'« instantané » de la consommation biologique proposé par César a l'avantage d'être mis en perspective historique, avec une étude de l'histoire de l'agriculture biologique et une histoire des sources documentaires liées au phénomène agrobiologique. On pourrait discuter plus en détail cette démarche historique, des travaux plus récents (Grandclément-Chaffy, 2003 ; Y. Besson, 2011) et nos propres investigations (Lepiller, 2010) mettant en lumière certaines lacunes dans les « sources doctrinaires » recensées. L'héritage anglo-saxon qui s'exprime dans la naturopathie, notamment, nous semble négligé, au profit d'une insistance sur la tradition agrobiologique et sanitaire alternative issue du monde germanique.

Ce travail va également dans le sens d'une prise au sérieux du rôle des discours critiques de l'alimentation industrielle diffusés dans l'espace public et particulièrement des sources écrites, dont César montre bien l'importance pour les consommateurs étudiés, qui se montrent critiques de l'alimentation industrielle et choisissent ce qui à l'époque représente une alternative évidente à celle-ci. Ces sources fournissent aux consommateurs ce que l'on peut considérer comme une sorte de logiciel mobilisé par les consommateurs pour justifier et penser la justesse de leurs choix

pratiques. Enfin, comme chez Ledrut vingt ans plus tôt, le travail de César incite à appréhender la consommation alimentaire et ses dimensions critiques en lien avec d'autres domaines de l'expérience sociale, autres qu'alimentaires (notamment, les domaines de l'expérience impliquant le corps et la santé), ce qui va dans le sens d'une « sociologie par l'alimentation » (Corbeau et Poulain, 2002).

Les limites ou les points aveugles de la recherche de César concernent la caractérisation du type de consommation biologique. Le niveau de consommation, son orientation préférentielle vers certains produits, sont mal renseignés, si bien qu'il n'est pas toujours évident de savoir à quel type d'« adeptes » on a à faire. De plus, bien que des techniques d'observations participantes aient été utilisées lors de l'enquête, les pratiques d'achat et le choix en situation sont peu renseignés. Les échantillons de l'enquête quantitative possèdent une représentativité approximative, ce qui, il faut le concéder, doit beaucoup à la faiblesse des données disponibles à l'époque. Enfin, ce travail se centre sur une critique relativement radicale de l'alimentation industrielle (les sources doctrinaires de l'alimentation biologique), mais ne s'intéresse pas à sa diffusion plus large, pas plus qu'aux effets de la critique et aux réactions qu'elle provoque chez les industriels eux-mêmes.

VI. L'étude sociologique « pragmatique » des « mangeurs » de produits biologiques

La principale limite des approches présentées jusqu'ici porte sur leur ignorance de l'utilisation par les acteurs de la notion de « naturel » en situation d'argumenter pour justifier ou critiquer. Aucune d'entre elles ne donne une place centrale aux capacités réflexives des individus qu'elle étudie. Seuls Raymond Ledrut et son équipe et Christine César ont accordé une attention aux effets possibles de la critique de l'alimentation industrielle. L'approche à laquelle nous nous intéresserons maintenant reconnaît aux acteurs étudiés des capacités réflexives. Du coup, il est possible de saisir le naturel comme une ressource pragmatique utilisée pour critiquer et justifier des aliments et des pratiques alimentaires mais aussi pour les choisir.

Suivant en cela son auteur, la sociologue Claire Lamine, nous avons choisi de qualifier cette approche sociologique de « pragmatique »²³. Après avoir travaillé sur les filières courtes et la construction de la qualité des produits alimentaires (Dubuisson-Quellier et Lamine, 2004 ; Lamine, 2005), Claire Lamine a publié un livre sur les « mangeurs bio intermittents », tiré de sa thèse (Lamine, 2008b). Quand elle réalise sa recherche doctorale, au début des années 2000, le

²³ Le livre que Lamine a tiré de sa thèse s'intitule *Les intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents* (Lamine, 2008b).

contexte est déjà celui d'une croissance forte et continue du marché des produits biologiques en France. Nous dirons ici un mot de l'état des connaissances dont elle disposait lorsqu'elle a fait sa recherche.

Peu nombreux en langue française, les travaux sociologiques antérieurs portant sur la consommation de produits biologiques s'intéressaient aux mangeurs bios que Lamine qualifie de « puristes », dont la consommation de bio est régulière et concerne un grand nombre de produits. C'était par exemple le cas dans la thèse de Christine César. Avant les années 2000, le marché du bio était encore considéré comme un marché de niche et concernaient peu de consommateurs. D'où cette focalisation sur les mangeurs bio « puristes ».

1. Les recherches sur la consommation de produits biologiques en France avant la recherche de Lamine sur les « mangeurs bio intermittents »

Avant le travail de Lamine, on disposait, outre la thèse de César, d'une recherche sociologique d'Arouna Ouedraogo sur les « adeptes de la bio ». A partir d'une enquête par questionnaires menée auprès de clients de magasins biologiques spécialisés, Ouedraogo, recruté par la suite comme chargé de recherche à l'INRA, avait fait des observations qui allaient dans le sens des Grignon et de leur thèse du « malaise alimentaire » : « On s'accorde volontiers avec la conclusion qu'en dégagait Christiane Grignon [...], selon laquelle les consommateurs de produits biologiques, qui appartiennent aux fractions intellectuelles des classes moyennes, à des ménages avec enfants, ne sont pas des marginaux » (Ouedraogo, 1998b, 26).

Pour situer son objet, Lamine pouvait également s'appuyer sur une recherche menée par Bertil Sylvander et Laurence Mougin, de l'INRA, sur « la consommation de produits biologiques à Toulouse » (Sylvander et Mougin, 1986, 1992). Ce rapport réédité en 1992 rend compte d'une étude menée en 1986 suite à une commande du Groupement de Développement de l'Agriculture Biologique de Toulouse. L'objectif de l'étude était de mesurer l'état de la consommation, l'image et les perspectives de développement des produits biologiques à Toulouse. La méthode utilisée était principalement quantitative et l'étude portait sur une population représentative des ménages de l'agglomération toulousaine.

Dans leur rapport, Sylvander et Mougin partent d'un constat, en s'appuyant sur des sondages SOFRES et IFOP : celui d'une « idéalisation du naturel » dans le domaine alimentaire. Ils pointent pour le déplorer un écart entre le « naturel » – notion « idéaliste », « sans base légale » – et le « biologique » – notion quant à elle « réglementée » et « objectivée ». Selon les auteurs, cet écart est largement ignoré des enquêtés, sauf des consommateurs biologiques les plus réguliers, qui ont suffisamment de connaissances sur ce que signifie « biologique » au niveau

réglementaire. Pour Sylvander et Mougin : « il est donc très important de constater que les consommateurs réguliers de biologique en maîtrisent la notion. En adoptant une attitude marginale de consommation ils agissent par conséquent en connaissance de cause. Consommer biologique relève non d'une préoccupation mythique mais pragmatique » (Sylvander et Mougin, 1992, 71).

Cette citation témoigne d'une conception de la valorisation du « naturel » proche de celle de Trémolières et de son équipe, puisque le « naturel » est ici assimilé à des préoccupations mythiques. Dans le contexte où ils écrivent, celui d'une agriculture biologique déjà officiellement reconnue mais encore très marginalisée, les auteurs se sont sans doute crus obligés d'insister sur le caractère « réaliste et éclairé » des consommateurs bio réguliers, ainsi que sur l'importance d'une réglementation bien comprise.

2. Une prise au sérieux du point de vue des mangeurs et du « naturel » comme ressource argumentaire

Même si la question de la valorisation du « naturel » reste assez périphérique dans son ouvrage, Lamine ne tombe pas dans cette opposition qui mène à négliger la valeur pragmatique argumentative de cette notion. Elle considère au contraire la notion de « naturel » comme une ressource utilisée par les mangeurs pour penser et justifier leurs choix pratiques. Sa démarche s'inscrit dans une perspective plus large qui cherche à éviter d'opposer artificiellement les actions rationnellement motivées à d'autres qui seraient irrationnelles. Ainsi la sociologue propose-t-elle par exemple de substituer « un continuum à l'opposition risque objectif/risque subjectif » (Lamine, 2008b, 133). Cette substitution repose sur la prise au sérieux du point de vue des mangeurs étudiés qui, le plus souvent, « ne font pas la distinction entre risques et dangers qui est au fondement à la fois de la définition du risque toxicologique et de la notion de perception sociale du risque. En fait, ce dont ils parlent lorsqu'ils emploient le terme risque, c'est plutôt d'incertitude » (Lamine, 2008b, 133).

En 2008, quand le livre de Lamine paraît, on savait grâce à plusieurs enquêtes commandées par l'Agence Bio²⁴ que bon nombre de consommateurs achetaient bio seulement par intermittence et pour quelques produits. L'objectif de Lamine était de comprendre ce phénomène, qui correspondait à la diffusion du bio hors de sa niche originelle, pour en mesurer sa portée et ses ressorts. Pour réaliser cet objectif, Lamine a choisi de s'inscrire dans l'héritage d'une sociologie qu'elle qualifie (et qui se qualifie) de « pragmatique » (Breviglieri et Stavo-Debauge,

²⁴ L'Agence Bio est l' « Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique », un groupement d'intérêt public réunissant les pouvoirs publics concernés et des représentants des producteurs et de transformateurs de produits biologiques. Elle publie tous les ans depuis 2003 un « Baromètre de la perception et de la consommation des produits biologiques en France ».

1999). Elle mobilise ainsi les travaux de Luc Boltanski et Laurent Thévenot (1991) et de Christian Bessy et Francis Chateauraynaud (1995).

Ce cadre pragmatique, Lamine cherche à l'articuler à la « sociologie des mangeurs », dont l'ambition est de prendre en considération, dans une perspective interdisciplinaire, certaines spécificités de la consommation alimentaire, comme nous l'avons vu. Le rapport à l'alimentation implique des formes d'incertitudes et d'anxiétés particulières, puisqu'elle implique le corps et possède une dimension organique, de la production à la consommation. Lamine s'appuie ainsi sur la tradition française des travaux de Claude Fischler (1990), de Jean-Pierre Corbeau (1991, 1997 ; Corbeau et Poulain, 2002) et de Jean-Pierre Poulain (2002 ; Corbeau et Poulain, 2002), desquels elle rapproche les travaux de l'américain David Goodman. En s'appuyant notamment sur les travaux de Bruno Latour, de Michel Callon, de Michel Foucault et de Paul Rabinow, c'est-à-dire depuis un tout autre point de vue que celui de la sociologie des mangeurs, ce dernier a en effet cherché à tirer des conclusions théoriques d'une spécificité des systèmes agro-alimentaires : leur contenu organique et la « corporalité » partagée entre humains et non humains (Goodman, 1999).

Pour Lamine, les travaux de Corbeau et de Poulain permettent de faire le pont avec la sociologie « pragmatique » telle que l'entend l'auteur. Les recherches de Corbeau, qui donne une place centrale à la dimension interactionniste du manger, se rapprochent de l'exigence pragmatique d'une attention fine portée sur ce que disent et font les acteurs en situation. Ceux de Poulain peuvent être rapprochés de l'idée qu'il existe une pluralité de « régimes d'action » à l'œuvre dans le choix alimentaire, parce que leur auteur cherche à saisir les différentes rationalités à l'œuvre dans la décision alimentaire.

La démarche « pragmatique » de Lamine repose sur une méthodologie qualitative visant à saisir les différentes manières de réguler les incertitudes que les mangeurs mettent en œuvre dans le cours de l'action. L'auteur utilise les notions de « prises » et de « plis » développées par Bessy et Chateauraynaud (1995) et cherche à saisir les situations de « basculement » entre pratiques alimentaires routinières et pratiques réflexives ou « problématisées », en les resituant dans les « trajectoires » de vie des individus étudiés.

A partir d'un petit questionnaire exploratoire, Lamine constate que c'est « le trio *sain-naturel-goûteux* qui définit le mieux le bio » (Lamine, 2008b, 161). Son *corpus* d'entretiens et d'« autobiographies alimentaires » lui permet ensuite d'identifier plusieurs sens du « naturel », qu'elle définit comme un des « soucis », au double sens de « soin » et d'« inquiétude », auquel correspond le choix du bio. Lamine nous conduit à nous demander « De quoi les mangeurs parlent-ils lorsqu'ils évoquent le naturel de leurs aliments ? » (Lamine, 2008b,

176). Et répond : « ce souci du naturel renvoie à la pureté au sens d'absence d'artifice et de transformation, par opposition à un souci d'hygiénisme, qui fait préférer à certains des produits bien aseptisés, emballés, protégés de tout contact extérieur et qui renverrait à la notion d'apuré comme issu d'un processus de purification ou d'épuration (Douglas, 1998). Un produit perçu comme naturel est donc un produit au processus de production "non forcé" » (Lamine, 2008b, 177). La chercheuse montre aussi que le « naturel » est un mot utilisé par les mangeurs non bio qu'elle a interrogés et qu'il peut alors signifier un mode de production non industriel, traditionnel, et une origine géographique bien identifiée : « le "naturel" est donc largement culturel, puisqu'il est garanti par cette identification de provenance » (Lamine, 2008b, 178).

3. Trois « figures » du « souci du naturel »

Au final, elle identifie « trois figures du souci du naturel et de l'environnement » dans le « manger naturel » des mangeurs bio : 1/ un « lien de *non-intervention* » selon lequel « *le produit naturel est peu ou pas transformé par la main de l'homme, tant dans la production agricole que dans la cuisine* » ; 2/ un « lien de *transformation respectueuse* » de l'environnement ; 3/ un « lien *vital et cosmique*, lorsque le produit naturel est supposé *porteur de l'énergie et des bienfaits des matières vivantes* » (Lamine, 2008b, 178-179). Dans cette dernière figure, surtout présente chez les mangeurs bio « puristes », la « force vitale » des aliments est considérée comme étant détruite par les procédés industriels qui produisent des « aliments morts » (dont l'archétype est le sucre blanc de betterave dans le discours de nombreux théoriciens de l'agrobiologie et de l'alimentation « vivante »²⁵) : on reconnaît là une vision non matérialiste et même vitaliste des aliments, très commune dans les diététiques alternatives auxquelles nous nous intéresserons. Selon Lamine, les mangeurs bio puristes, comme les végétariens étudiés par Laurence Ossipow (1997), combinent dans les discours justifiant leurs pratiques ces trois figures du souci du naturel, tandis que les mangeurs bio intermittents s'attachent surtout à la seconde figure (le naturel respectueux de l'environnement). On peut penser que ces derniers excluent ainsi la figure vitaliste parce qu'elle est trop fortement en contradiction avec les exigences de la rationalité scientifique positiviste.

On reconnaît dans ces « figures du naturel » l'opposition entre le domaine du « naturel » et celui de l' « artificiel » au sens d'intervention humaine pouvant elle-même être naturalisée (comme le prouve l'idée qu'une transformation respectueuse de l'environnement ou des qualités « vitales » originelles puisse produire un aliment « naturel »). Le travail de Lamine montre donc que cette opposition est bien présente à l'esprit des mangeurs et qu'elle compte dans la manière

²⁵ On pourra se reporter aux travaux de Gilles Tétart sur l'opposition entre le sucre blanc et les « produits apicoles » dans les « diététiques naturelles » (Tétart, 2003, 2004).

dont ils pensent leurs pratiques, ce que du reste les industriels ont bien compris qui communiquent aujourd'hui sur la « naturalité » de leurs produits.

La perspective de Lamine nous semble particulièrement intéressante puisqu'elle s'intéresse à l'usage que font différentes catégories de mangeurs – définies par leur niveau de pratique du bio mais aussi en termes de « parcours de vie » – de la notion de « naturel » pour juger, justifier et critiquer les aliments. Cette notion apparaît chez Lamine comme ressource dans l'exercice d'une compétence réflexive, puisqu'il s'agit pour les mangeurs de former des critiques et des justifications de leurs propres pratiques.

Comme nous le verrons plus loin, nous agréons cette vision du « naturel » comme ressource dans les activités de justification et de critique. Mais nous n'étudierons pas comme elle, la construction du naturel du point de vue des mangeurs. Nous le ferons du point de vue des grands acteurs de l'espace public de l'alimentation (industriels, associations de consommateurs, experts de la nutrition et des sciences humaines, médias et politiques).

VII. Une approche sociohistorique des effets de la « *countercuisine* » américaine

Dans un livre d'abord publié en 1989 avant d'être mis à jour et réédité en 2007, l'historien américain Warren G. Belasco, spécialiste en *American studies* à l'Université du Maryland, Baltimore County, nous propose une lecture des changements induits dans l'alimentation des Américains par la « *countercuisine* » née dans les années 1960. La *countercuisine*, définie comme un « ensemble cohérent de croyances, pratiques et institutions alimentaires alternatives²⁶ » (Belasco, 2007 [1989], X), est présentée comme l'émanation de la « *counterculture* », ce mouvement de contestation contreculturel née en Californie, notamment à Berkeley, au milieu des années 1960. Pour la *counterculture*, l'alimentation est un moyen d'action efficace permettant de mettre en pratique quotidiennement la contestation et d'œuvrer à des changements socioculturels plus larges.

1. « *Countercuisine* », « *mainstream cuisine* » et « *moral panic* »

Le livre de Belasco est né du projet original d'étudier les destins du *rock'n'roll*, du *blue jeans* et du mouvement pour l'alimentation naturelle, qu'il identifie à une protestation contre l'alimentation industrialisée, comme autant de cas d'étude du « processus hégémonique » (« *hegemonic process* ») théorisé par les *cultural studies*. Mais la partie sur l'alimentation, explique-t-il, s'est autonomisée au point de pouvoir en faire un livre, cet objet donnant selon lui

²⁶ Les traductions du texte de Belasco sont nos propres traductions.

accès à des phénomènes qui le dépassent largement, en l'occurrence au phénomène de récupération par le capitalisme des subcultures qui le dénoncent. La première partie du livre est consacrée à l'émergence de la *countercuisine* comme manifestation d'une contestation contreculturelle plus large, pendant les années 1960. Cette période est marquée par le développement du mouvement écologique et par la foi partagée dans le pouvoir des décisions personnelles à initier des transformations politiques. La seconde partie traite de la « panique morale » et de la réaction des « orthodoxes » contre les espoirs et les tendances radicales de la *countercuisine*, durant les années 1970. La troisième partie s'intéresse à l'exploitation marchande par les acteurs du marketing des valeurs et des arguments originellement déployés par la *countercuisine*, à partir des années 1980.

Les données analysées par Belasco proviennent de sources documentaires (presse, archives gouvernementales et administratives, publicités, packaging, livres, catalogues, guides et revues contreculturelles, etc.), d'interviews et d'expériences personnelles. L'auteur a en effet lui-même pris activement part à la *counterculture* et à la *countercuisine* dans sa jeunesse, entre la fin des années 1960 et le début des années 1970, comme il l'explique en détail dans la préface. Cette implication personnelle passée l'a incité à se pencher d'autant plus sérieusement sur ses sources qu'il se défiait d'une probable amnésie sélective et d'une certaine nostalgie.

C'est au sociologue et criminologue Stanley Cohen (1972) que Belasco emprunte le concept de « *moral panic* » pour décrire la réaction des « orthodoxes » de la « *mainstream cuisine* » et du « pouvoir patriarcal » face à la *countercuisine* : « Societies appear to be subject, every now and then, to periods of moral panic. A condition, episode, person or group of persons emerges to become defined as a threat to societal values and interests ; its nature is stylised and stereotypical fashion by the mass media ; the moral barricades are manned by editors, bishops, politicians and other right-thinking people ; socially accredited experts pronounce their diagnoses and solutions ; ways of coping are evolved or (more often) resorted to ; the conditions then disappears, submerges or deteriorates » (Cohen, 1972, 160, cité par Belasco, 2007 [1989], 112). L'acmé de la panique morale étudiée dans le livre intervient vers le milieu des années 1970.

Pour Belasco, la *countercuisine* correspond à des alternatives pratiques aux habitudes alimentaires dominantes. Il cite notamment les végétarismes, la macrobiotique, l'alimentation biologique, l'alimentation complète, autant d'alternatives orientées vers la santé. La *countercuisine* et particulièrement l'agrobiologie, même si elles ne concernaient dans les années 1960 qu'une infime partie de la population américaine, a questionné l'industrie jusqu'ici archi-dominante : l'existence d'alternatives et leur représentation médiatique a conduit le grand public à s'interroger sur les aliments agroindustriels, dont la sécurité n'était jusqu'alors pas mise en

cause. Cette sécurité et la confiance dans l'industrie, la maîtrise et le progrès techniques relevaient jusqu'alors de l'allant-de-soi, de l'implicite. Face à la *countercuisine*, dont le fonctionnement en réseaux alternatifs est bien décrit par Belasco, l'industrie a répliqué en mobilisant une alliance d'entreprises, d'agences gouvernementales, d'autorités scientifiques et d'auteurs médiatiques, elle aussi constituée en réseau. Belasco parle d'arbitres de la « *mainstream cuisine* » pour désigner ce vaste réseau de journalistes, scientifiques, marketeurs, agences et officiels gouvernementaux ayant plus ou moins directement partie liée avec les intérêts industriels. La *mainstream cuisine* a ainsi dû apporter des réponses à des questions inédites, comme cette question centrale : est-ce que l'*agrobusiness* moderne produit la meilleure alimentation ?

La réplique de la *mainstream cuisine* s'est concentrée sur l'élément le plus radical de la *countercuisine* : l'alimentation biologique, alors en plein développement, sous la houlette, entre autres, de Jerome Irving Rodale et de son fils Robert Rodale. Les tenants de la *mainstream cuisine* se sont attaqués unanimement à l'agrobiologie en ridiculisant ses réformateurs, en l'assimilant à une régression, à de l'obscurantisme ou à des peurs irrationnelles. Mais en même temps qu'ils se trouvaient réunis autour de cette riposte commune, ils se divisaient sur d'autres questions portant notamment sur les additifs, le cholestérol ou les calories, mettant ainsi au grand jour les controverses et les tensions qui parcouraient le monde de ceux qui étaient censés tenir un discours de vérité sur la sécurité alimentaire et la santé. Ces querelles publiques encouragèrent la confusion déjà soulevée par l'existence même d'alternatives à l'alimentation industrielle. Elles affaiblissaient des autorités jusqu'alors créditées de confiance (comme la *Food and Drug Administration*) et surtout soulevaient des questions auxquelles ces dernières n'étaient manifestement pas en mesure d'apporter des solutions compréhensibles, ce qui exacerbait les incertitudes alimentaires (« *dietary uncertainties* »). Pour pallier ce phénomène, les industriels ont commencé à créer, dans les années 1970, une pléthore d'instituts, de centres de recherche et de fondations pour générer de l'autorité. La panique morale a donc érodé les systèmes de régulation de la confiance jusqu'ici en place.

Au centre de l'affrontement entre *countercuisine* et *mainstream cuisine*, on trouve une « guerre des métaphores » conduite par la « défense orthodoxe » et bien décrite par Belasco. Les « guerriers idéologiques » orthodoxes ont cherché à faire apparaître le « naturel », qui renvoie à une vision romantique, préindustrielle de la nature dans la *countercuisine*, comme un concept dangereux. Les subcultures déviantes, explique Belasco, ont besoin pour s'affirmer et définir leur identité d'oppositions conceptuelles et linguistiques claires. L'opposition entre le naturel d'un côté et le chimique, le plastique, le raffiné et l'industriel de l'autre était cruciale pour la

countercuisine puisqu'elle cristallisait toute une déclinaison d'oppositions conceptuelles allant au-delà de l'alimentation. C'est pourquoi les tenants de la *mainstream cuisine* s'appliquèrent dès la fin des années 1960 à dénier la réalité conceptuelle du naturel, déployant toute une rhétorique pour affirmer que tout pouvait être considéré comme naturel, y compris les produits de la chimie de synthèse et le plastique, ou au contraire que tout pouvait être considéré comme chimique, les insectes eux-mêmes communiquant avec la chimie, même les aliments agrobiologiques étant évidemment « chimiques » de ce point de vue. L'argument selon lequel la nature était inférieure à la technique et à l'artifice car moins sûre et moins contrôlée était aussi mis en avant.

Au milieu des années 1970, la caricature en « extrémistes » rétrogrades et en « *food faddists*²⁷ » des tenants de la *countercuisine*, largement relayée par les médias généralistes, avait atteint un tel niveau dans l'espace public que les moins radicaux d'entre eux ont cherché à se démarquer de la caricature, faisant ainsi bouger les lignes et divisant le front contreculturel. La liste de ceux qui étaient présentés comme des « extrémistes » s'était étendue aux libéraux « idéologiques » du congrès, aux régulateurs de la *Food and Drug Administration*²⁸ (qui interdit par exemple les cyclamates, des édulcorants, en 1969) dénoncés comme « arbitraires », aux scientifiques et médecins « mal informés », aux médias sensationnalistes et aux industriels « hypocrites et opportunistes » qui cherchaient à produire de manière plus « naturelle » pour répondre aux attentes de la *countercuisine*. Les affrontements idéologiques liés à la panique morale atteignaient leur paroxysme. Pour Belasco, la panique morale visible au niveau de l'alimentation reflète ce qui se passe plus globalement au niveau sociétal : nous sommes à une époque où la contestation de l'engagement américain au Viêt Nam est au plus fort et où la politique agricole est à l'hyper-productivisme, pour damer le pion à l'URSS.

2. La production d'un discours nutritionnel normatif après la panique morale : les travaux du comité McGovern

Après que l'affrontement ait atteint des sommets au milieu des années 1970, Belasco montre comment le climat d'incertitude alimentaire généré par la riposte de l'industrie contre la *countercuisine* débouche sur la production d'un discours nutritionnel normatif. En 1968, le sénateur McGovern crée et prend la direction d'un Select Committee on Nutrition and Human

²⁷ On peut approximativement traduire l'expression « *food fad* » par le concept de « lubie alimentaire ». Ces lubies connaissent une publicité et une popularité importante mais de courte durée et s'appuient sur des connaissances souvent peu étayées scientifiquement. On peut les distinguer des modes, cycliques, et des tendances, de plus long terme. Les « *food fads* » se multiplient aux Etats-Unis à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle en même temps que l'alimentation s'industrialise et que les connaissances augmentent dans les sciences de la nutrition. Pour une étude historique des « *food fads* » aux Etats-Unis et de leurs liens à la nutrition, à l'industrie et à leurs contextes sociologiques, on pourra se référer aux travaux de Harvey Levenstein (2003b [1988], 2003a [1993]).

²⁸ La *Food and Drug Administration* est l'agence de santé sanitaire des aliments américaine, qui comme son nom l'indique a aussi la charge du marché des médicaments.

Needs qui centre d'abord ses travaux sur les problématiques de la faim et de la malnutrition, qui sont compatibles avec le « "plagues and pellagra" paradigm » alors dominant en sciences de la nutrition. En 1972, après la défaite de McGovern aux élections présidentielles contre Richard Nixon, réélu, le comité réoriente ses préoccupations vers la suralimentation. A partir de là, les auditions du comité servirent de forum pour les activistes consuméristes et les scientifiques qui mettaient en avant une relation entre le régime alimentaire et les maladies de civilisation, notamment les maladies cardiovasculaires et le cancer. En 1977, le bureau du comité publia le premier jet des « *Dietary Goals for United States* » (Select Committee on Nutrition and Human Needs of the United States Senate, 1977).

Ce rapport interroge l'idée selon laquelle les américains d'alors auraient été le peuple le mieux nourri de l'histoire, en comparant notamment le régime alimentaire de 1976 à celui du début du XX^e siècle. Il en ressortait des résultats présentés comme alarmants : alors que les apports en protéines étaient restés relativement constants entre les deux époques, ceux de 1976 provenaient beaucoup plus de viandes grasses, œufs et produits laitiers et beaucoup moins des céréales et légumineuses, riches en fibres et micronutriments ; alors que le style de vie était devenu bien plus sédentaire et que les besoins caloriques avaient baissé en conséquence, les Américains consommaient en fait plus de calories, notamment à cause des sucres raffinés des boissons sucrées, des snacks et potentiellement de tous les aliments transformés ; alors qu'au début du XX^e siècle 40% des calories provenaient des fruits, des légumes et des céréales, cette source n'en représentait plus que 20%, le reste provenant de sucres raffinés et de graisse ; enfin, les Américains de 1976 consommaient des quantités jamais vues de sodium et d'additifs aux effets incertains.

Le rapport relie explicitement la qualité jugée déclinante du régime alimentaire et des produits alimentaires industriels aux maladies de pléthore, ce qui légitime la valorisation par la *countercuisine* des modes de production pré-industriels. De plus, il affirme que, parmi les grandes causes de mortalité, six semblent liés aux régimes alimentaires (attaques cardiaques, accidents cardiovasculaires, athérosclérose, cancer, cirrhose hépatique et diabète), ce qui concerne la moitié des décès (Cf. Belasco, 2007 [1989], 148-149). Jusqu'alors, explique Belasco, seuls les radicaux de la *countercuisine* tenaient de tels propos, tandis que l'« *establishment* » nutritionnel et médical préférait opter pour une position agnostique en invoquant le manque de preuves incontestables. Quoique formulé dans des termes très modérés, ce rapport sape en partie la défense orthodoxe, qui s'était transformée en attaque lors de la panique morale. Belasco souligne notamment la rupture avec le modèle « tout est nature/un élément chimique est un élément chimique », puisqu'une distinction est faite explicitement dans le rapport McGovern entre les

sucres « naturellement présents » dans les fruits, qui sont préférés, et les sucres « raffinés » et manufacturés²⁹ présents dans les boissons sucrées, les snacks et la plupart des aliments « prêt-à-manger » ou « précuisinés » (« convenience foods ») (Belasco, 2007 [1989], 149-150). Le rapport McGovern de 1977 a donc contribué à légitimer une certaine critique de l'alimentation industrielle, tout comme y contribua la *Federal Trade Commission* à la même époque mais d'une autre manière, en dénonçant les abus de position dominante et les publicités de certaines industries à l'adresse des enfants.

3. Les *Dietary Guidelines* de 1980 et leurs conséquences

Ce rapport débouchera trois ans plus tard sur la publication d'une guide regroupant des conseils nutritionnels, les *Dietary Guidelines for Americans* (US Department of Agriculture et US Department of Health and Human Services, 1980). Belasco montre comment, entre les deux publications, le ton critique envers l'alimentation et les procédés industriels a été largement adouci, sous l'influence d'une importante action de lobbying. Les *Dietary Guidelines* se présentent ainsi comme purement indicatives et excluent toute comparaison avec le régime alimentaire moyen du début du XX^e siècle. Mais l'auteur considère cependant la publication des *Guidelines* comme un « *turning point* », parce que le gouvernement américain recommandait désormais de manger moins, et non pas plus, de substances qui étaient vitales pour l'industrie manufacturière (les sucres raffinés et les matières grasses notamment). Ces préconisations conduisirent à diviser les industriels : tandis que les industriels de la viande, des produits laitiers et des œufs voyaient leurs intérêts attaqués, les transformateurs de céréales, les boulangers industriels et producteurs de fruits et légumes se trouvaient favorisés par le conseil de manger plus d'aliments riches en fibres.

De plus, au sein même des industries, elles creusèrent un écart entre les technologues et ingénieurs qui rejetaient les *Guidelines* et les marketeurs qui voyaient en elles un cadre à l'intérieur duquel travailler pour créer de la valeur en développant des produits compatibles avec elles, y compris et surtout dans les secteurs les plus concernés.

Belasco montre grâce à une analyse de la presse grand public qu'à la fin des années 1970 le climat s'est apaisé, le double procès public de l'industrie et de la *countercuisine* est mené de manière plus équilibrée, moins passionnelle, les journalistes se présentant comme représentants d'un sens commun basé sur les valeurs traditionnelles et la responsabilité adulte. Les extrêmes – « radicaux » de la *countercuisine* tout comme « orthodoxes » de la *mainstream cuisine* – sont

²⁹ Le qualificatif utilisé est « *processed* », ce que l'on peut résumer par « issus de processus de transformation industriels ».

renvoyés dos à dos dans les médias. Par exemple, la condamnation absolue de l'utilisation des pesticides comme sa promotion inconditionnelle sont toutes deux critiquées.

A partir du début des années 1980 les industriels, profitant des normes nouvellement promues par les *Guidelines*, investissent les « profits de santé » (« *healthy profits* ») et se mettent même parfois à parler de « naturel », alors qu'ils l'interdisaient à leurs marketeurs dans la décennie 1970, pour éviter de donner du crédit à un concept qu'ils considéraient comme relevant d'une véritable hystérie. A partir d'une relecture des données statistiques de l'époque, Belasco relativise cependant la place prise dans la presse et le marketing par la réforme alimentaire tournée vers la santé. Les journalistes de l'époque, explique-t-il, avaient tendance à surévaluer cette tendance, prenant pour un changement affectant l'ensemble de la société américaine ce qu'ils observaient dans leur famille, leur voisinage ou leur entourage professionnel. Or, l'attrait pour une réforme sanitaire de l'alimentation et des modes de vie concernait plus les « cols blancs » en croissance démographique que les « cols bleus » alors en déclin. Ainsi, pour Belasco, qui s'appuie notamment sur Bourdieu (Bourdieu, 1979), alors que la classe moyenne attachée à la *countercuisine* mangeait selon le paradigme du « vivre léger », les « cols bleus » aux origines pauvres marquées par une culture de la pénurie étaient enclins à préférer des aliments symboles d'affluence, plutôt gras, sucrés, très raffinés, carnés, c'est-à-dire des aliments éloignés des préconisations officielles.

Au début des années 1980, les marketeurs, cherchant à segmenter leurs marchés – ce qui était rendu à la fois pertinent du fait des évolutions socioéconomiques et possible grâce à des outils statistiques de plus en plus puissants –, cherchaient dans la presse des tendances santé à investir, ce qui contribuait à son tour à réaliser ces tendances. Le marketing a sans doute exagéré, tout en le favorisant, l'attrait pour la valorisation sanitaire des aliments, en se basant surtout sur le rapport à l'alimentation des « cols blancs ». De plus, selon Belasco, la tendance à surévaluer l'attrait des produits alimentaires « santé » correspondait à un besoin de réassurance du marketing lui-même, dont les études génèrent souvent les réponses que les marketeurs attendent.

Dans les années 1980, le marketing apprend à assumer un discours fragmenté en fonction de la diversité des cibles convoitées et à ne pas avoir peur d'utiliser des arguments parfois contradictoires. On voit ainsi se multiplier des produits vendus pour ce qu'ils n'ont pas (par exemple, du cholestérol). Belasco évoque une « version manufacturée du paradigme biologique » (« *processed version of the organic paradigm* »). Le paradigme santé s'impose partout, toujours en lien avec la tendance centrale, la « *convenience* » (praticité), mais il fait subir un important retournement à la pensée holistique des « *radicals* »: les aliments sont dédiés à un problème de santé, on compose sa santé avec une multitude d'aliments. La segmentation des marchés est

hyper poussée. Elle s'appuie sur une représentation gestionnaire du corps, vu comme un portefeuille de variables sanitaires à analyser sans cesse, à ajuster et à « micro-gérer ».

Belasco estime que, des trois grandes dimensions du « naturel » sur lesquelles était centrée la *countercuisine*, à savoir la composition (aliments plus nutritifs, plus vivants, sans produits chimiques et moins transformés), la temporalité (des aliments plus anciens, ancrés dans un temps pré-industriel) et l'état d'esprit (non rationnel, romantique, improvisé, sommaire), le marketing de masse des années 1980 a eu des difficultés à intégrer la dernière, parce qu'elle défie la standardisation industrielle : comment rationaliser ce qui se veut non rationnel ? En revanche, le marketing s'est appliqué à ancrer de plus en plus ses produits dans un imaginaire des anciens temps et de la ruralité. Et si, pour des raisons techniques de conservation, de stabilité du goût ou de l'aspect, investir le naturel sur son versant négatif en éliminant les composants ou les procédés jugés anti-naturels apparaissait difficile, le marketing a su travailler le versant positif de cette notion en mettant en avant des ingrédients réputés riches en force vitale (miel, fruits secs, yaourts, céréales complètes). Belasco montre que ce phénomène fut particulièrement visible au niveau du petit déjeuner, le repas où se sont concentrés tous les impératifs sanitaires et leurs réponses pratiques. Selon des estimations qu'il rapporte, en 1984, le marché des produits alimentaires dits « naturels » représentait dix-huit fois la valeur estimée du même marché en 1970. Ce qui fait dire à l'auteur qu'en mêlant des produits valables d'un point de vue nutritionnel et sanitaire et d'autres moins vertueux sous le qualificatif de naturel, les marketeurs ont achevé de réaliser sur les rayonnages l'entreprise débutée par les « *orthodoxs* » durant la panique morale : la destruction du sens de « naturel » en tant que distinction pertinente.

4. Une lecture des évolutions politiques et sociales à travers l'alimentation

Dans son chapitre conclusif, Belasco relie clairement l'effervescence, à la fin des années 1960, de ce qu'il appelle la conscience alimentaire (« *food consciousness* ») au contexte de la guerre du Viêtnam, dont il estime qu'il a fortement polarisé la culture et la société américaine. Cette polarisation a ensuite conduit à la panique morale manifestée dans le domaine alimentaire par l'affrontement entre « *radicals* » et « *orthodoxs* », qui a vu les seconds l'emporter dans un premier temps sur les premiers, ce qui a étouffé la majorité des voies du changement ouvertes par les utopies de la *countercuisine*. Belasco tient cette dernière pour en partie responsable de son échec, et regrette qu'elle se soit à ce point caricaturée, prêtant le flanc aux critiques sur son irrationalité et son obscurantisme, et qu'elle n'ait pas su tirer les leçons des erreurs et des

faiblesses dont avaient témoigné par le passé d'autres activistes réformateurs de l'alimentation saine, comme John Harvey Kellogg, Sylvester Graham et Upton Sinclair³⁰.

Au final, pour l'auteur, les exigences rebelles et contreculturelles des années 1960 ont donc été récupérées commercialement au prix de l'abandon de leurs fondements idéologiques et politiques, qu'il résume par le progressisme social, le multiculturalisme et la neutralité des valeurs de genre. Ces évolutions de l'alimentation peuvent être regardées d'un point de vue pessimiste comme d'un point de vue optimiste. Par exemple, on peut louer la part croissante de l'alimentation agrobiologique dans le marché alimentaire, mais aussi regretter que son cahier des charges s'assouplisse, ou qu'elle provienne de régions de plus en plus lointaines et de pays moins bien disants sur le plan social. Mais globalement, selon Belasco, la qualité sanitaire de l'alimentation et son contrôle se sont améliorés. La situation politique a en revanche bien moins évolué³¹. Si l'alimentation est un excellent lieu de lecture des changements et des conflits sociaux, cette histoire nous apprend qu'elle ne permet pas à elle seule de faire les révolutions sociales. L'élan politique et contreculturel à l'origine de la *countercuisine* a eu des effets évidents sur les plans commercial et nutritionnel, mais bien moins sur les plans politique et social : c'est que les préoccupations pour la santé par l'alimentation, selon Belasco, ne s'intéressent pas nécessairement au collectif, elles peuvent n'être que personnelles et centrées sur l'individu.

Le livre de Belasco objective la production, les effets, les détours, les transformations et les récupérations de la critique de l'alimentation industrielle sur le long cours et sur une période qui nous intéresse directement puisqu'elle recoupe en grande partie celle que nous avons étudiée dans le contexte français. L'auteur montre bien les jeux d'intérêts, les alliances et les conflits qui ont opposé partisans et critiques de l'alimentation industrielle, mais aussi qui ont travaillé chacun de ces deux camps de l'intérieur. Ce qui a permis ce résultat est une étude simultanée de différents acteurs, parmi les plus réflexifs, de ce que Jean-Pierre Corbeau appelle la « filière du manger » (Corbeau, 1997). Belasco arrive à saisir le jeu d'interactions qui réunit ces acteurs. Les sources étudiées concernent ainsi les défenseurs des droits des consommateurs, les acteurs critiques contreculturels, les industriels de l'alimentation, et au sein d'eux les marketeurs et les technologues, les autorités sanitaires officielles, les décideurs politiques et la presse et l'édition contreculturelles et grand-public. Cette richesse permet de saisir les conditions des changements qui ont affecté l'alimentation, à la croisée de problématiques économiques, politiques et socioculturelles.

³⁰ Sur ces figures, on pourra là encore se référer aux travaux d'Harvey Levenstein (2003b [1988]).

³¹ Belasco a écrit son chapitre conclusif sous la présidence de George W. Bush, qu'il considère comme « the most reactionary president in a century » (Belasco, 2007, 255).

De plus, Belasco relie constamment les changements observés au niveau de l'alimentation à des changements plus larges qui les dépassent et qui affectent le collectif tout entier, comme ceux liés aux contextes politiques nationaux et internationaux (alternances des politiques gouvernementales, luttes pour les droits civiques, question de l'engagement américain au Viêt Nam, etc.). Le mouvement sociohistorique globalement esquissé est celui d'une prise de « conscience alimentaire » liée à la *counterculture* des années 1960, qui correspond à la fois à un développement du questionnement réflexif et public de l'alimentation et à une crise de légitimité rompant un certain nombre d'allant-de-soi jusqu'ici implicites et garantis par les autorités incontestées de la *mainstream cuisine* et du progrès industriel appliqué à l'alimentation. Belasco prend soin de rapprocher ce phénomène situé sur le plan idéologique par rapport à des réalisations pratiques qui lui sont liées (l'agrobiologie par exemple).

Cette prise de conscience, qui eut d'abord une dimension fortement politique, déboucha dans les années 1980, après les péripéties que nous avons relatées, à une récupération par l'industrie de tendances qu'elle avait initiées. Ainsi, Belasco met au jour les résonances entre les préoccupations sanitaires contreculturelles et les discours diététiques normatifs relayés sur le marché alimentaire. Il montre la continuité émaillée de troubles et mutations entre la prise de conscience alimentaire contreculturelle et le développement dans les années 1980 des marchés de l'allégé, de l'enrichi, du naturel, du complet, du traditionnel et des alternatives végétariennes.

Pour toutes ces raisons, ce livre nous apporte un très intéressant contrepoint aux phénomènes que nous avons observés en France, dont on verra d'ailleurs qu'ils sont parfois liés à des phénomènes apparus antérieurement aux Etats-Unis. Bien sûr, cet exotisme représente aussi pour nous un possible écueil : il conviendra de se prémunir de parallèles abusifs entre les deux contextes, dont les différences socioculturelles – au niveau de la place de l'alimentation, de son lien avec la santé et des traditions diététiques alternatives par exemple – et sociohistoriques sont grandes – au sujet de la guerre du Viêt Nam ou de l'engagement dans la Guerre Froide par exemple.

5. Des recherches proches : les travaux d'Harvey A. Levenstein et de John Coveney

5.1. L'approche d'Harvey Levenstein

Le travail de Belasco peut être rapproché de l'histoire sociale de l'alimentation dans l'Amérique moderne proposée par Harvey Levenstein (2003a [1993]). Dans *Paradox of Plenty*, Levenstein, historien à la McMaster University d'Hamilton au Canada, s'intéresse à la période allant du début de la grande dépression (1930) au début des années 1990 (un épilogue ajouté à

l'édition de 2003 prolonge l'étude jusqu'au début des années 2000). Dans un précédent livre, *Revolution at the Table*, il avait rendu compte de la transformation du régime alimentaire américain entre 1880 et 1930, dans un contexte de très forte industrialisation, de développement de la nutrition³² et de la multiplication des réformes diététiques et autres « *food fads* » plus ou moins scientifiquement fondées (Levenstein, 2003b [1988]). Levenstein reprend à son compte un certain nombre d'observations faites par Belasco et emprunte son concept de « *Negative Nutrition* », qui renvoie aux discours de l'évitement : éviter de manger tout ce qui peut nuire à la santé, c'est-à-dire éviter de manger trop gras, trop carné, trop sucré, trop salé. Tout comme Belasco, il met en évidence un tournant dans l'attitude de l'agroindustrie vis-à-vis de la critique contreculturelle au milieu des années 1970, en montrant notamment comment le concept de « naturel » est appréhendé par les industriels. Entre la fin des années 1960 et le milieu des années 1970, les industriels et les journaux de marketing rejettent catégoriquement le « naturel ». Ils jugent la tendance irrationnelle et sans avenir. Après le milieu des années 1970 en revanche, des études marketing mesurant les préférences des consommateurs donnent de plus en plus d'arguments à une prise au sérieux de la « tendance du naturel ». Levenstein insiste sur la dimension politique de la critique contreculturelle de l'alimentation industrielle en montrant ses liens avec la *New Left* américaine. Comme Belasco également, il fait le lien entre la critique contreculturelle, la « *Negative Nutrition* » et l'approche préventive développée dans le sillage des *Dietary Goals* de 1977.

Enfin, Levenstein, s'appuie sur certaines thèses développées par Claude Fischler. Ainsi, il interprète les variations constantes des thèmes privilégiés par la « *Negative Nutrition* » (excès de sel et hypertension, de cholestérol et maladies cardiovasculaires, de sucre et diabète, etc.), son conflit avec d'autres tendances (restauration hors-foyer croissante, valorisation de la « "gourmet" cooking », explosion des *fast food*, substitution de prises alimentaires hors-repas aux repas formels) et la vogue des régimes amaigrissants à partir de la fin des années 1970, comme des manifestations d'un « cacophonie diététique » touchant en priorité les femmes des classes moyennes.

De même, il reprend à son compte l'explication des ambivalences de la technique industrielle moderne par des dispositions – ancrées dans le biologique – à entretenir un rapport anxieux à l'alimentation : « As Claude Fischler has pointed out, modern humans had now negotiated an almost complete about-face from the food attitudes of their fore-bears. As omnivores, we have natural anxieties about nature's own foods, a skepticism that allowed our

³² Levenstein montre notamment comment la « *Newer Nutrition* » fondée sur l'étude et l'objectivation du rôle des vitamines et micronutriments a succédé dans le premier tiers du XX^e siècle à la « *New Nutrition* » basé sur le paradigme caloriste (Levenstein, 2003b [1988]).

ancestors to discover which ones will kill or sicken us. Wary of Nature's perils, they sought to "civilize" foods by cooking, seasoning, and then processing. Now, however, people's fears were directed not at nature but at its opposite: Industry. The food-processing plant had come to embody "man's Promethean impudence", the place where he "challenges Creation's dark forces and devotes himself to tasks which at any moment threaten to unleash that modern image of the Impure: the artificial" » (Levenstein, 2003a [1993], 194).

Les similarités entre les approches sociohistoriques de Belasco et de Levenstein nous conduisent à ne pas développer plus en détails l'approche de ce dernier. Avec Christy Shields-Argelès, nous pouvons résumer ces similarités en relevant que ces deux auteurs « consid[èrent] la contre-culture comme un mouvement ayant affecté les choix des consommateurs et l'industrie alimentaire » (Shields-Argelès, 2010, 10).

5.2. L'approche de John Coveney

On peut aussi avec elle faire contraster les approches de Belasco et Levenstein avec celle que John Coveney propose dans *Food, Morals and Meaning*, où il s'inspire de Foucault (Coveney, 2000). Plutôt que d'insister sur les effets de la critique de l'alimentation industrielle au niveau de la construction de l'offre et de l'évolution des consommations, Coveney, professeur de sociologie au *Department of Public Health* de la *School of Medecine* à la *Flinders University* d'Adelaide, préfère pointer l'affinité entre le discours contreculturel des années 1960 et le discours nutritionnel préventif moderne, particulièrement celui qui est adressé aux familles australiennes. Il explique cette affinité par un même rapport au mode de vie sédentaire, par une même préoccupation morale du gouvernement des corps et de la discipline du plaisir dans le contexte moderne.

En effet, Coveney montre que les critiques contreculturelles ont souvent emprunté leurs justifications au registre nutritionnel pour promouvoir les aliments agrobiologiques et peu transformés. Il considère même que la contreculture a favorisé le développement de la nutrition en légitimant l'ouverture de nouveaux espaces dans lesquels cette dernière pouvait s'exprimer. Si son interprétation de la critique contreculturelle de l'alimentation industrielle diffère quelque peu par rapport aux lectures de Belasco et Levenstein, Coveney les rejoint finalement sur l'idée d'un recyclage des valeurs contreculturelles. Comme le note Christy Shields-Argelès, pour le sociologue, « les interrogations sur l'alimentation "moderne" et ses effets sur la santé ont été intégrées par les sciences nutritionnelles et par une industrie désireuse de lancer des produits alimentaires contenant des composants vus comme sains par le mouvement alternatif (par exemple les fibres) » (Shields-Argelès, 2010, 10).

Le livre de Coveney n'est pas centré sur la question de la critique de l'alimentation industrielle. Son sujet est celui de la discipline du plaisir et de l'anxiété liés à l'acte alimentaire. Tout en donnant une profondeur à ce sujet, son but central est de comprendre les enjeux moraux qui encadrent l'alimentation et qui sont sous-jacents aux normes nutritionnelles diffusées dans l'Australie moderne. Comme les travaux de Belasco et Levenstein, son interprétation du sort de la critique contreculturelle de l'alimentation industrielle peut apporter un éclairage à ce que nous avons observé dans le contexte français.

Conclusion

Il fallait bien clore cette revue de littérature et nous aurions pu aller beaucoup plus loin. Nous aurions pu inclure dans les approches influencées par la psychologie sociale les travaux de Mohammed Merdji et Gervaise Debucquet (2008), qui, pour mieux comprendre les représentations des organismes génétiquement modifiés, ont relié les représentations du « naturel » à celle du « bon » et du « sain », en s'appuyant notamment sur les thèses de Georges Canguilhem (1966). Nous aurions pu détailler le grand nombre d'études, notamment anglophones, qui se sont intéressé, de manières plus ou moins centrale, aux représentations du « naturel », souvent en lien avec la problématique de la perception des organismes génétiquement modifiés (Koivisto Hursti et Magnusson, 2003 ; Saher, Lindeman et Koivisto Hursti ; Dreezens et al., 2005 ; Dreezens, Martjin, Tenbult, Kok, et al., 2005 ; Spence et Townsend, 2006) ou des produits biologiques (Magnusson, Arvola, Koivisto Hursti, Aberg, et al. ; Lindeman et Saher, 2007).

Mais, au regard de l'objet de cette revue de littérature, il n'est pas nécessaire d'entrer plus en détail dans ces différents travaux, centrés sur des sujets plus précis et localisés que celui qui nous intéresse. Ce panorama est en effet suffisant pour dresser plusieurs constats quant aux aspects non explorés de la critique de l'alimentation industrielle, de ses effets et de la place qu'y occupe la valorisation du naturel. Premièrement cet objet, du moins en France, a peu été étudié dans son épaisseur sociohistorique. Deuxièmement, même lorsque cela a été le cas, comme dans le travail de Christine César, l'analyse a été focalisée sur des formes de critiques relativement radicales, mais pas au niveau de la critique que l'on retrouve dans les médias grand public. Troisièmement, jamais, nous semble-t-il, le regard sociologique ne s'est porté sur les effets de la critique sur le comportement des acteurs critiqués eux-mêmes : les industriels et parfois, aussi, d'autres acteurs également ciblés par la critique, comme les experts scientifiques ou les décideurs politiques. Quatrièmement, nous n'avons pas trouvé d'étude qui cherche à saisir ce que l'on peut appeler la « circulation » de la critique – sa production, sa reprise, les justifications qui lui sont

opposées, ainsi que, pourquoi pas, les critiques qu'elle reçoit à son tour – au sein de la partie la plus largement publique, réflexive et médiatisée de la « filière du manger » (Corbeau, 1997).

Dans le présent état de l'art, nous nous sommes surtout centré sur les approches de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel par les consommateurs ou les mangeurs³³ : c'est que les approches qui s'intéressent à cet objet utilisent presque toutes ce type de focale. Même si nous n'avons pas emprunté cette entrée et que nous n'avons pas enquêté directement des mangeurs, ces derniers nous intéressent indirectement dans cette recherche. De fait, nous avons cherché à comprendre, en étudiant quelques-uns des grands acteurs réflexifs de la « filière du manger », comment la critique est construite. Or, les sources normatives légitimes auxquelles est susceptible de s'abreuver la critique des mangeurs sont en partie le produit des interactions entre ces grands acteurs. En s'y intéressant, on peut saisir les arguments, les critiques et les justifications qui font publiquement « carrière », qui passent l'épreuve d'une large publicité et qui sont susceptibles d'être mobilisées par les mangeurs, ce que certaines des études présentées montrent bien d'ailleurs (comme celle de Christine César, qui observe que les consommateurs étudiés font constamment référence à des « sources doctrinaires »). Pour comprendre comment des discours critiques, mais aussi comment des justifications de pratiques de consommation, de production et de commerce alternatives ont pu se développer et pour certaines être intégrées au sein des marchés industriels, il faut pouvoir saisir leurs processus sociohistoriques de production et de légitimation.

Notons pour finir deux faits qui ressortent des différentes recherches présentées. Le premier, c'est que le « naturel » n'est pas univoque. Cette notion possède plusieurs significations et elle peut être associée à plusieurs valeurs différentes pour porter un jugement sur les aliments ou leurs modes de production agricole ou culinaire. Le second, c'est que la valorisation du « naturel » étudiée par les différents auteurs est toujours, à un moment ou à un autre, mise en relation par les différents chercheurs avec un déficit de confiance dans les modes de production ou les acteurs industriels, autrement dit avec un contexte critique dans lequel ces derniers sont mis en cause. Ces deux observations confortent l'idée selon laquelle il convient d'appréhender le « naturel » comme une ressource argumentaire polysémique convoquée par les acteurs dans des opérations de critique ou de justification.

³³ Ainsi, nous n'avons pas du tout abordé la riche littérature qui s'est intéressée aux réactions, aux critiques et aux contestations de l'industrialisation des filières par les acteurs de la production eux-mêmes. On pense par exemple à la tradition de sociologie rurale initiée par Henri Mendras (1967).

CHAPITRE DEUX

Cadrage théorique

Introduction

Dans le précédent chapitre, nous avons présenté un tour d'horizon critique de la littérature scientifique abordant la critique de l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel. Nous avons notamment vu que, le plus souvent, ces approches ne permettaient pas de comprendre comment la critique exprimée publiquement avait pu avoir des effets dans le changement social alimentaire aux niveaux normatifs et pratiques, en particulier dans le domaine de l'offre alimentaire industrielle, sauf chez Belasco (2007 [1989]) et Levenstein (2003 [1993]), qui ne se sont intéressés qu'au cas des Etats-Unis.

Dans ce chapitre, nous poursuivons la revue de littérature pour tracer les grandes lignes de notre objet grâce à la mobilisation de plusieurs cadres théoriques. Quatre grands cadres seront présentés. Nous nous appliquerons à situer historiquement et épistémologiquement la construction de ces cadres et nous exposerons leurs principaux outils conceptuels. Ces quatre cadres sont la sociologie des compétences critiques, des disputes et des accords en justice (ou sociologie de la justification) développée par Boltanski et Thévenot (1991), la sociologie du changement normatif proposée par Boltanski et Chiapello (2011 [1999]) dans le sillage du cadre précédent, la sociologie des mangeurs qui s'inscrit dans le projet interdisciplinaire d'étude de l'alimentation dont les premiers jalons ont été posés par Fischler (Fischler, 1979c) et enfin l'anthropologie de la nature élaborée par Descola (2005).

Le premier cadre, la sociologie de la justification, que l'on peut considérer comme une « sociologie pragmatique de la critique » (Boltanski, 1990b, 2009), a pour caractéristique centrale de prendre au sérieux le sens commun critique des personnes, afin de saisir la manière dont celles-ci l'exercent en situations publiques, ce qui permet de comprendre quels peuvent en être les effets. En nous appuyant sur ce cadre, nous serons en mesure d'élaborer une grammaire de la critique de l'alimentation industrielle et des justifications qui lui sont opposées en lien avec différentes conceptions du « bien commun ».

Le second cadre prolonge la sociologie de la justification dans une direction sociohistorique, ce qui permettra d'outiller notre ambition de saisir les effets de la critique au cours de la quarantaine d'années qui nous sépare de la fin des années 1960.

Le troisième cadre, celui de la sociologie des mangeurs, nous conduira à insister sur les incertitudes et les inquiétudes spécifiques à la consommation alimentaire, qui est incorporée, et ainsi à ne pas oublier que les personnes exerçant des compétences critiques sont aussi des mangeurs. Ce cadre nous sera également utile pour décrire les « modèles alimentaires » (Poulain, 2002) justifiés ou critiqués par certains acteurs étudiés comme les diététiciens alternatifs. Il nous permettra enfin de situer les acteurs étudiés par rapport à l'ensemble de ceux qui interagissent au sein de la « filière du manger », concept qui désigne l'ensemble des acteurs ayant une influence tant pratique que discursive ou symbolique sur l'élaboration des choix alimentaires effectifs (Corbeau, 1997 ; Corbeau et Poulain, 2002).

Le quatrième cadre nous sera utile pour comprendre les implications de la valorisation du naturel en les situant par rapport aux différents « schèmes intégrateurs de la pratique » identifiés à l'échelle anthropologique par Descola (2005). Ces schèmes sont liés à des manières d'identifier les « existants », donc parmi eux les aliments qui sont des existants non humains fortement marqués par l'activité humaine. Ces schèmes sont ainsi impliqués dans les manières de penser les relations que les humains entretiennent avec les aliments, notamment les relations de production et de consommation. Il s'agit donc d'analyser comment différents schèmes peuvent jouer un rôle dans la critique de l'alimentation industrielle et dans l'identification des aliments, en suivant l'idée que des schèmes non « naturalistes » sont susceptibles d'être à l'œuvre dans ce domaine.

I. La sociologie des compétences critiques, des disputes et des accords en justice

Nous nous intéressons à la critique de l'alimentation industrielle en ce qu'elle est produite publiquement et à ses effets, y compris à ses effets pratiques inscrits dans des objets matériels, comme dans l'offre alimentaire. La sociologie de Jürgen Habermas (1987) et sa théorie de l'« agir communicationnel » aurait permis de saisir cet objet dans sa dimension politique au sein d'un espace public. Mais la critique de l'alimentation industrielle déborde cette dimension purement politique. En situation publique, c'est-à-dire en présence d'un tiers convoqué sinon physiquement, du moins au niveau du langage, l'alimentation ne pose pas de problèmes que politiques et civiques. Elle possède aussi une dimension religieuse et spirituelle, elle est présente dans la vie quotidienne, à la maison ou en dehors, elle fait l'objet de campagnes publicitaires, d'échanges dans des mondes marchands qui mettent en relation fabricants et consommateurs, elle est attachée à des territoires, à des renommées, etc. Bref, elle est au centre d'un grand nombre de domaines de l'expérience quotidienne et de conceptions morales du « bien » qui ne se réduisent pas à un bien commun dans son acception civique. De plus, le cadre proposé par Habermas tend à

insister sur les conditions de l'accord et s'intéresse secondairement aux situations de rupture d'accord et aux liens entre conditions de l'accord et conditions de la critique justifiée. Au contraire, le modèle de Boltanski et Thévenot propose de situer les situations d'accord et de conflit dans un même cours d'action.

De ce point de vue, le cadre théorique développé par Luc Boltanski et Laurent Thévenot (1991) apparaissait pertinent pour comprendre les différentes dimensions de la critique de l'alimentation industrielle. Celle-ci est par exemple accusée de favoriser une consommation effrénée, une perte de sens de l'acte de manger, d'entraîner une individualisation des prises alimentaires, de nuire à la santé, à l'environnement, de perpétuer l'exploitation des paysans, etc. La liste est longue et un objectif central de notre travail est de mettre au jour la morphologie de ces critiques. La théorie sociologique exposée dans *De la justification* nous a aussi semblé pertinente parce qu'elle vise à traiter avec le même appareil conceptuel les moments de construction d'accords et les moments de disputes dans lesquels des acteurs se critiquent et se justifient.

Il convient d'abord de resituer le cadre proposé par Boltanski et Thévenot. Ses origines se trouvent dans des travaux que les deux chercheurs ont menés indépendamment ou en commun dans les années 1980. Puis nous présenterons l'architecture et les concepts clés de la théorie.

1. Les origines de la sociologie pragmatique de la critique de Boltanski et Thévenot

La publication en 1991 de *De la justification. Les économies de la grandeur* marque un moment important de la sociologie française, comme en témoigne le nombre important de publications qui mobilisent, critiquent ou tentent d'élargir le cadre proposé dans le livre³⁴, traduit en anglais en 2006. Pour Marc Breviglieri et Joan Stavo-Debauge, deux anciens étudiants de Laurent Thévenot, *De la justification* a participé ce qu'ils ont appelé le « geste pragmatique de la sociologie française » initié dans les années 1980 (Breviglieri et Stavo-Debauge, 1999).

Boltanski explique que le projet de *De la justification*, qui fut pour l'essentiel conçu, réalisé et écrit entre 1984 et 1987 et qui donna lieu à une première version publiée dans *Les Économies de la grandeur* (Boltanski et Thévenot, 1987), visait à construire une « sociologie morale », en produisant un « effort pour réinsérer dans l'étude de l'action des personnes en société, les raisons d'agir et les exigences morales qu'elles se donnent ou voudraient se donner, ne serait-ce qu'à titre

³⁴ Le livre et son héritage ont par exemple fait l'objet d'un colloque à Cerisy en 2001. On pourra d'ailleurs se reporter au livre collectif auquel a donné lieu ce colloque, quelques années plus tard (Breviglieri, Lafaye et Trom, 2009).

d'idéaux » (Boltanski, 2009, 15). Selon l'auteur, cette sociologie morale – et surtout pas « moraliste » précise-t-il –, faisait partie intégrante du programme durkheimien, mais aurait été oubliée par les approches dominantes dans les années 1960-1980 : le structuralisme « éthique » orienté vers une critique de l'« humanisme », le marxisme positiviste et l'économisme à consonance néoclassique. Cet oubli et la confusion entre sociologie morale et sociologie moraliste seraient dus à une peur farouche de perdre, en prenant au sérieux la relation entre raison morale et action des acteurs étudiés, la compétence critique considérée comme une disposition fondamentale dans l'exercice du métier de sociologue. Boltanski suggère que cette peur pourrait être due aux « tensions les plus problématiques que recèle le marxisme, habitée à la fois par une exigence de libération héritée des Lumières et par une volonté de toute puissance scientifique inspirée du positivisme » (Boltanski, 2009, 16).

1.1. Les travaux de Boltanski sur les opérations ordinaires de « dénonciation » et de « montée en généralité »

La construction de cette sociologie morale est indissociable, dans le parcours de Boltanski, de son éloignement vis-à-vis de celui qui fut son directeur de thèse³⁵, Pierre Bourdieu. Dans le cadre d'un terrain d'enquête consacré aux cadres d'entreprises et à leur constitution en tant que groupe social (Boltanski, 1982), Boltanski fut confronté à des « opérations de dénonciation », venant le plus souvent de « petits cadres dits autodidactes » poussés vers la sortie par une hiérarchie contre laquelle ils constituaient des « dossiers » en faveur de leur « cause », qu'ils estimaient évidemment « juste » (Boltanski, 2009, 17).

Ce sont donc les acteurs qu'il étudiait qui entraînèrent Boltanski à prendre au sérieux leur capacité à faire valoir des arguments dans le but de faire reconnaître une injustice. Pour mieux comprendre la nature de cette capacité, il étudia avec Marie-Ange Schiltz et Yann Darré un corpus de lettres de dénonciation que leurs auteurs avaient envoyé au journal *Le Monde* pour publication, mais qui avaient été écartées de cette publication par les journalistes, souvent au motif d'un dérangement mental de l'auteur (Boltanski, Darré et Schiltz, 1984).

Ces lettres furent codées selon un grand nombre de variables construites de manière inductive pour réaliser une analyse factorielle. Elles furent aussi soumises à un panel de lecteurs qui devaient attribuer une note à leurs auteurs sur une échelle allant de la normalité à la folie. Ces notes furent introduites dans l'analyse factorielle, ce qui permit de mettre au jour une « grammaire de la normalité susceptible de fournir des réponses à la question suivante : comment

³⁵ Cette thèse donna lieu à un livre publié en 1969 dont le sujet est bien explicité par son titre : *Prime éducation et morale de classe* (Boltanski, 1969).

doit être formulée une dénonciation publique d'injustice pour être jugée comme recevable (mais, pas nécessairement, comme fondée) au lieu d'être immédiatement rejetée comme émanant d'une personne "dérangée" » (Boltanski, 2009, 18).

Il s'agissait donc en quelque sorte de mettre au jour les conditions de réussite d'une dénonciation publique. Les deux plus importantes de ces conditions se sont avérées être le travail de « montée en généralité » et l'éloignement entre les différents actants de la dénonciation. Ainsi, une dénonciation au *Monde* jugée réussie était une dénonciation explicitant qu'elle valait pour beaucoup de cas particuliers sinon pour tous. Ou du moins qu'elle ne valait pas que pour le seul plaignant. Il fallait que la singularité ou la particularité du cas soit reliée à une valeur plus générale à dimension collective. C'était aussi une dénonciation qui confondait le moins possible la victime, le persécuteur, le dénonciateur et le juge et qui évitait leur trop grande proximité. Une dénonciation échouait « par exemple, lorsque la victime et le dénonciateur étaient une même personne accusant un persécuteur appartenant à sa propre famille ou à son voisinage » (Boltanski, 2009, 18). Les conditions de réussite de la dénonciation se déploient donc dans un espace de publicité graduelle, allant de l'espace des relations de proximité à l'espace public le plus large. Le processus de montée en généralité renvoie alors au passage de l'un à l'autre. *De la justification* prolonge cette démonstration en la complexifiant : « Au point de départ du travail présenté dans [*De la justification*] se trouve l'effort pour pluraliser les axes sur lesquels une montée en généralité était possible. L'univers des relations de proximité (décrit dans [*De la justification*] comme "monde domestique") et celui de l'espace public (décrit dans [*De la justification*] comme "monde civique") pouvaient alors prendre place dans une pluralité de mondes habités par des conventions de justice relativement différentes » (Boltanski, 2009, 18).

1.2. Les travaux de Thévenot sur les opération de catégorisation sociologique « ordinaires »

Laurent Thévenot a été formé à l'Ecole Polytechnique puis à l'ENSAE ce qui lui permit de devenir administrateur de l'INSEE et conseiller scientifique au Centre d'Etude de l'Emploi. Il est donc économiste, sociologue et statisticien de formation. Thévenot et Boltanski se sont rencontrés scientifiquement, pourrait-on dire, dans le sillage de l'étude historique et sociologique des catégories socio-professionnelles initiée par Alain Desrosières (1977). L'étude de Boltanski (Boltanski, 1982) sur la construction de la catégorie des cadres d'entreprise se situe ainsi dans le prolongement de ce travail.

A partir de la toute fin des années 1970, Thévenot et Desrosières, qui était également administrateur de l'INSEE, engagèrent une réflexion sur la réforme des nomenclatures socioprofessionnelles et ses implications (Thévenot et Desrosières, 1979 ; Desrosières et

Thévenot, 1988). Thévenot (1979) travailla aussi sur la difficulté de catégoriser les « jeunes », avant d'étudier, à la suite du recensement de 1982, le travail de codification opéré par les personnels de l'INSEE (Thévenot, 1983). Il montra dans cette étude que des moments de doute pouvaient apparaître chez les personnels dans l'affectation des individus recensés à des catégories de la nomenclature et comment ces doutes étaient résorbés : par exemple, « lorsque la codification porte sur la profession, le doute peut être résorbé et l'affectation accomplie en allant chercher, dans le questionnaire, d'autres propriétés, comme le niveau d'étude ou le revenu. Mais ce rapprochement conduit souvent à mettre en cause l'intitulé ou la qualification professionnelle proposés par la personne interrogée. Diminuée, elle se trouve affectée à une catégorie de rang inférieur à celle vers laquelle ses déclarations semblaient d'abord l'orienter. La rectification de la déclaration que l'on pouvait alors observer, ou, pour employer un terme à résonance statistique, ce redressement, que l'opérateur – codeur ou chercheur – menait avec fermeté et, parfois, avec une sorte de réprobation quasi morale, à la façon dont il se serait engagé dans une dispute imaginaire avec l'individu qui faisait l'objet de son classement, conduisait donc à déplacer la personne sur un ordre, en la traitant comme si elle avait usurpé un état qui n'était pas justifié, bref à en diminuer la grandeur » (Boltanski et Thévenot, 1991, 15).

Un des principaux résultats de l'étude de Thévenot sur le travail de codification fut de mettre en lumière la similarité entre les opérations de qualification « ordinaires » faites par les enquêtés répondant à un questionnaire et les opérations de qualifications faites par le chercheur lorsqu'il « place dans la même catégorie des êtres disparates pour pouvoir expliquer leurs conduites par une même loi » et qu'il s'adonne au « redressement » (Boltanski et Thévenot, 1991, 15). Cette similarité tenait au fait que, bien qu'étant censé agir de manière neutre, le chercheur « ne pouvaient parvenir à qualifier sans juger », tout comme dans une qualification « ordinaire » (Boltanski et Thévenot, 1991, 16). Dès lors, l'opposition la plus pertinente n'était plus celle entre, d'un côté, une qualification générale, objective et dénuée de jugement et, de l'autre, une qualification subjective opérée depuis un point de vue particulier. Il fallait plutôt se centrer sur un « conflit entre différentes façons de qualifier les gens » (Boltanski et Thévenot, 1991, 15).

1.3. L'étude d'un « travail de généralisation » qui s'applique aux personnes comme aux objets

C'est dans la lignée de ce travail que se situe la première étude et publication commune de Boltanski et Thévenot (Boltanski et Thévenot, 1983), où les deux auteurs cherchent à mettre en évidence le lien entre classement et jugement, activité cognitive et évaluation à partir d'un protocole de recherche original basé sur des jeux, lors desquels des participants avaient à

construire ensemble une nomenclature socioprofessionnelle ou encore devaient situer des personnes dans un milieu social ou professionnel à l'aide d'indices affectés d'un coût. Il s'agissait d'identifier au mieux ces personnes au meilleur prix, ce qui permettait de déterminer un gagnant. Les indices fournis étaient à la fois d'ordre très général et public (variables d'état civil par exemple) et d'ordre particulier et privé (des goûts littéraires par exemple), sans que cet aspect soit explicite. Les joueurs utilisaient spontanément deux voies principales pour identifier les personnes : soit en raisonnant en termes d'approximations statistiques successives à partir des informations données, soit en termes d'enquêtes permettant de reconstruire une identité à partir d'indices, comme dans une enquête policière. Dans ce dernier cas de figure, il apparaissait que la prise en compte progressive d'objets indiciaires contribuait à spécifier et à solidifier petit à petit le jugement.

Les deux auteurs se sont donc rencontrés scientifiquement autour d'un intérêt commun pour des questions portant sur ce qu'ils appellent le « travail de généralisation » effectué par les acteurs pour « absorber la singularité » dans des formes générales (Boltanski et Thévenot, 1991, 18). L'étude de Boltanski, Darré et Schiltz (1984) sur la dénonciation s'inscrit dans cette étude du « travail de généralisation », en l'occurrence appliqué aux personnes. Thévenot, quant à lui, a exploré cette problématique du « travail de généralisation » dans son application aux choses, aux objets, au sein du monde de la production industrielle : « Nous avons prolongé l'étude des contraintes qui pèsent sur le traitement de la singularité par deux recherches en apparence très éloignées, puisque l'une portait sur les conditions de validité des plaintes pour injustice, et l'autre sur les formes d'ajustement entre ressources disparates dans les entreprises » (Boltanski et Thévenot, 1991, 18).

En 1986, Thévenot montre en effet que le travail de généralisation ne concerne pas seulement la qualification des personnes : « la nécessité de recourir à des formes générales ne s'impose pas seulement pour lier des êtres humains dans des groupes ou dans des causes » (Boltanski et Thévenot, 1991, 19). En effet, le travail de généralisation, particulièrement dans le monde de l'entreprise et de l'industrie, concerne aussi les « objets techniques [qui] doivent, pour fonctionner de façon satisfaisante et pour s'ajuster correctement les uns aux autres, prendre appui sur des ressources préalablement établies sous une forme propre à faire le lien du local au global » (Boltanski et Thévenot, 1991, 19). L'efficacité des dispositifs sociotechniques et des objets techniques est ainsi liée à leur bon ajustement, à leur justesse, c'est-à-dire à leur pertinence du point de vue de l'effet pratique recherché. Pour obtenir des effets, les acteurs font des « investissements de forme » qui « dotent les objets d'une forme de généralité » et qui leur « confèrent des capacités et assurent donc la prévisibilité de leur comportement », ce qui permet

de « rapprocher leurs fonctionnements d'une situation à une autre ». On comprend pourquoi les investissements de forme sont particulièrement visibles dans le monde industriel, où des processus récurrents et prévisibles sont constamment recherchés pour produire des effets clairement définis et des objets produits comme prévu. Si ces investissements sont « coûteux, ils contribuent en retour à l'économie d'interrogations permanentes sur les capacités des choses et sur leur compatibilité incertaine » (Boltanski et Thévenot, 1991, 20). De la simple mesure graduée jusqu'à la norme de qualité la plus complexe, les outils sont innombrables, dans le monde productif, qui impliquent un investissement de forme initial coûteux et permettent en retour de « stabiliser dans le temps et d'étendre dans l'espace les organisations productives » (Boltanski et Thévenot, 1991, 20).

Le cadre théorique présenté dans *De la justification* est donc l'aboutissement d'une collaboration intellectuelle et scientifique entretenue par les deux auteurs à partir du début des années 1980. Cette collaboration s'est trouvée enrichie par la volonté de traiter dans un cadre unifié des questions relevant plutôt de l'économie³⁶ – comme celle de la coordination entre les êtres humains et les choses dans les processus de production – et des questions relevant classiquement de la sociologie – comme celles de la légitimité de l'accord et du jugement. Elle s'est aussi trouvée enrichie par l'ambition de donner aux objets et à leur fabrication une place dans l'étude des relations entre les êtres humains, ambition dont la pertinence est explicitement appuyée sur les travaux de Bruno Latour et Michel Callon (Boltanski et Thévenot, 1991, 35). Les auteurs ont ainsi voulu saisir « dans un même questionnement sur les opérations de qualification et de généralisation, aussi bien des affaires constituant des causes pour réclamer justice que des investissements assurant l'ajustement de ressources diverses sous une forme commune. Cette démarche, reposant sur la mise en parallèle des exigences de justice entre les hommes et des contraintes d'ajustement entre les choses, [...] donnait le moyen de traiter des objets apparemment très différents avec les mêmes outils conceptuels. Elle a conduit, dans un deuxième temps, à explorer la possibilité d'une pluralité de formes d'investissement et, par là, des formes de généralité dont relèvent les objets » (Boltanski et Thévenot, 1991, 20)³⁷.

³⁶ Le cadre d'abord proposé dans *Les Economies de la grandeur* (Boltanski et Thévenot, 1987) puis développé dans *De la justification* (Boltanski et Thévenot, 1991) a influencé un courant économique, novateur dans les années 1980, dit « conventionnaliste » ou « économie des conventions », dont Thévenot fut l'un des initiateurs et auquel il contribua aux côtés d'économistes. Voir notamment le numéro fondateur de la *Revue économique* sur « L'économie des conventions », dirigé par Jean-Pierre Dupuy, François Eymard-Duvernay, Olivier Favereau, André Orléan, Robert Salais et Thévenot (J.-P. Dupuy et al., 1989). Voir également : Orléan, 1994. Nous ne développerons pas ces prolongements du côté de l'économie qui témoignent de l'importance de l'innovation théorique et méthodologique opérée par Boltanski et Thévenot.

³⁷ Pour un développement sur l'analyse de la justesse et de la justice dans un cadre théorique unifié, on se reportera à une publication commune de Boltanski et Thévenot (1989).

2. Sociologie critique *versus* sociologie pragmatique de la critique

2.1. La rupture avec la « sociologie critique » de Bourdieu

La collaboration intellectuelle entre Boltanski et Thévenot s'institutionnalise à partir du milieu des années 1980. En 1984, ils créent avec Michael Pollack le Groupe de Sociologie Politique et Morale (GSPM) à l'Ecole des Haute Etudes en Sciences Sociales (EHESS), à Paris. Cette unité de recherche existe toujours et regroupe aujourd'hui une trentaine de chercheurs, d'enseignants-chercheurs, d'ingénieurs et de techniciens. Les membres du GSPM revendiquent une « posture pragmatique » dont les fondements épistémologiques procèdent, à l'origine, d'un examen critique de la sociologie de Pierre Bourdieu. A l'époque où le GSPM est créé, Boltanski se désengage de l'administration de la revue *Actes de la recherche en sciences sociales*, qu'il avait contribué à la mettre en place en 1975 aux côtés de Bourdieu, qui dirigea sa thèse.

Dans un article de 1990, Boltanski (Boltanski, 1990b) exprime l'opposition entre la « sociologie critique » bourdieusienne et la « sociologie de la critique », qu'il défend, et qui est au cœur du cadre des « économies de la grandeur » publié trois ans auparavant avec Thévenot (Boltanski et Thévenot, 1987). Dans un ouvrage plus récent, l'auteur revient en la clarifiant sur cette opposition épistémologique qui fonde deux paradigmes sociologiques. La « sociologie critique de la domination » creuse pour lui « l'asymétrie entre des acteurs abusés et un sociologue capable – et, semble-t-il, dans certaines formulations, seul capable – de leur dévoiler la vérité de leur condition sociale. Ce parti conduit à surestimer la puissance de la sociologie, en tant que science, seul fondement sur lequel le sociologue puisse appuyer sa prétention à en savoir beaucoup plus sur les personnes qu'elles n'en savent elles-mêmes. La sociologie tend alors à être investie du pouvoir exorbitant d'être le principal discours de vérité sur le monde social, ce qui la conduit d'ailleurs à entrer en compétition avec d'autres disciplines prétendant au même impérialisme » (Boltanski, 2009, 43). Pour Boltanski, cette sociologie tendrait « à rapporter toutes les relations sociales à des rapports de force en dernière analyse » (Boltanski, 1990b, 124).

A l'inverse, la « sociologie pragmatique de la critique » rejeterait « l'asymétrie entre, d'un côté, le sociologue éclairé par la lumière de sa science et, de l'autre, des personnes ordinaires plongées dans l'illusion » (Boltanski, 2009, 46). Le rôle du sociologue n'est plus de débusquer des déterminismes qui feraient agir des individus malgré eux lorsqu'ils jugent, critiquent et justifient, mais de saisir comment ils réalisent en permanence le social en exerçant des compétences à juger, à critiquer et à se justifier. Ces compétences sont proprement morales et sont contraintes par des systèmes de règles objectivables, des « grammaires » de la justification qui définissent la bonne formation des arguments utilisés en public. Ainsi, la sociologie

pragmatique de la critique suppose de prendre au sérieux les critiques et les justifications des acteurs, auxquels on reconnaît une compétence à faire valoir des arguments et à en mesurer la valeur de légitimité, en connaissance de cause.

2.2. Les individus étudiés : des « personnes » dotées d'un « sens moral »

C'est en cela que cette sociologie peut être dite « morale ». En effet, Boltanski et Thévenot rejettent le « postulat de non conscience » qui caractérise selon eux différentes théories de l'action : les théories behavioristes, les théories réductionnistes fondées sur le « biologisme » ou l'« économisme » ou encore les théories culturalistes qui caractérisent selon eux la plupart des traditions sociologiques et anthropologiques et font « agir les personnes sans concertation, en les dotant d'un programme identique » (Boltanski et Thévenot, 1991, 183).

A l'inverse, ils font une « hypothèse sur l'instrumentation mentale dont disposent les personnes pour s'entendre sur une cité » et agir en commun (Boltanski et Thévenot, 1991, 182). En vertu de cette hypothèse fondamentale, les personnes sont réputées dotées d'un « sens moral », qu'il faut postuler pour que l'accord soit possible : « La réalisation d'un accord justifiable suppose non seulement qu'il soit possible de construire un système de contraintes régissant l'accord, mais aussi que les personnes soient dotées des capacités adéquates pour se soumettre à ces contraintes. En effet, notre démarche tient compte de ce que les gens savent de leurs conduites et de ce qu'ils peuvent faire valoir pour la justifier. Elle respecte par là une caractéristique des personnes humaines qui est la faculté d'être raisonnable, d'avoir du jugement. Pour juger juste, il faut être capable de reconnaître la nature de la situation et de s'y ajuster. L'identification des situations suppose une compétence parce qu'elle ne peut être réduite à la projection hors de soi d'une intentionnalité. Elle ne dépend pas de la pure subjectivité du sujet, qui ne constitue pas le sens de la scène par le regard qu'il porte sur elle. Comment les personnes pourraient-elles se mettre dans la disposition requise et orienter leur regard dans le sens voulu, comment pourraient-elles même viser un ordre parmi la multiplicité chaotique des rapprochements possibles, si elles n'étaient guidées par des principes de cohérence, présents non seulement en elles-mêmes, sous la forme de schèmes mentaux, mais aussi dans la disposition des êtres à portée, objets, personnes, dispositifs pré-agencés, etc. ? » (Boltanski et Thévenot, 1991, 181-182). Les auteurs soutiennent ainsi que « les personnes chez qui cette capacité est absente ou perturbée sont considérées comme psychiquement anormales » (Boltanski et Thévenot, 1991, 182). Le sens moral est donc la capacité à reconnaître l'identité commune des êtres humains engagés avec soi dans une situation pour pouvoir s'accorder avec eux (« contrainte de commune humanité »), à reconnaître à ceux-ci une capacité à juger et à reconnaître une « contrainte d'ordre

supposant la généralité d'un principe de grandeur réglant les rapprochements possibles », c'est-à-dire un « bien commun » qui serait aussi reconnu par eux (Boltanski et Thévenot, 1991, 182-183).

Associé à ce sens moral, un autre sens compose le « sens commun ». Il s'agit du « sens du naturel ». Disposer de ce sens, c'est être capable de se comporter conformément à la nature de la situation : « se mettre à disposition de la situation, c'est adapter son regard pour ne plus relever la présence des êtres qui n'importent pas, des êtres contingents, et pour concentrer toute son intention sur les êtres qui importent. Adopter la disposition voulue par la situation (quand on est dans le bureau de vote, devenir citoyen). [...] Inversement, c'est parce que les personnes existent dans tous les mondes, qu'il faut les identifier dans le monde qui convient (comme dans un colloque scientifique où un chercheur fait une conférence devant un public comprenant son père, et où le père fait une intervention en montrant qu'il identifie son interlocuteur comme conférencier et non comme fils) » (Boltanski et Thévenot, 1991, 184).

Mais venons-en maintenant à la présentation de l'appareil conceptuel sur lequel repose la sociologie de la justification. Nous comprendrons mieux ainsi ce que les auteurs entendent par le terme de « monde » commun.

3. Les situations de dispute en public et les autres régimes d'action

La sociologie de la justification a parfois été réceptionnée – à tort – comme un système sociologique prétendant au traitement de l'ensemble de l'action humaine coordonnée en commun. Pourtant, dès la première phrase de l'introduction, les frontières de l'objet sont tracées. Le livre s'intéresse en effet à un des « régimes d'action » identifiés par les auteurs, le régime d'action en public soumis à l'« impératif de justification » : « Cet ouvrage porte sur la relation entre accord et discord. Il a pour objectif principal de construire un cadre permettant d'analyser avec les mêmes instruments théoriques et en mettant en œuvre les mêmes méthodes, les opérations critiques auxquelles se livrent les acteurs lorsqu'ils veulent manifester leur désaccord sans recourir à la violence, et les opérations au moyen desquelles ils parviennent à construire, à manifester et à sceller des accords plus ou moins durables » (Boltanski et Thévenot, 1991, 39).

3.1. L'« action convenable » individuelle et collective sans « impératif de justification »

Dans la postface, intitulée « Vers une pragmatique de la réflexion », les deux sociologues circonscrivent encore plus précisément le domaine d'application de leur cadre d'analyse et insistent sur le caractère ouvert du programme de recherche proposé. Le cadre de la justification permet d'appréhender les « moments de dispute » qui « constituent des interruptions dans des

actions menées avec d'autres personnes ; ils doivent donc être resitués dans un cours d'action qui, en amont et en aval du moment du jugement, se déroule en dehors des contraintes fortes de réflexion et de justification que nous avons examinées » (Boltanski et Thévenot, 1991, 425). Le régime de l'action en public soumise à l'impératif de justification doit ainsi être situé dans un « éventail des actions ».

Dès 1990, dans son article sur « l'action qui convient », Thévenot avait mis en lumière, en plaçant au cœur de son analyse l'exigence de coordination, des régimes de l' « action convenable » distincts du régime de l'action justifiée en public (Thévenot, 1990). Il définissait notamment un régime d'action coordonnée individuelle « en dehors d'une controverse avec d'autres » et un régime d'action coordonnée collective mais « sans pour autant présenter des exigences de contrôle commun de l'accord » (Boltanski et Thévenot, 1991, 426). Ces deux régimes ont en commun avec le régime de l'action justifiée d'impliquer une réflexion des acteurs, même si c'est à des niveaux différents.

S'appuyant sur cet article, Boltanski et Thévenot notent ainsi que « des actions n'impliquant pas le concours d'autres personnes, et qui ne semblent donc pas affrontées à des contraintes d'accord, ne peuvent pourtant être décrites sans faire intervenir des épreuves de coordination entre différents états d'une personne. Sans comporter de justification au sens où nous l'avons entendu jusqu'ici, la coordination entre les actions d'un même individu suppose donc un retour de l'acteur sur son action et une épreuve de cohérence » (Boltanski et Thévenot, 1991, 426).

De plus, « plusieurs personnes peuvent coordonner leur action sans pour autant présenter des exigences de contrôle commun de l'accord comparables à celles que nous avons décrites en terme d'impératif de justification. Enfin, des observations de terrain faisaient apparaître des abandons de dispute sans que l'on puisse repérer un retour à l'accord reposant sur une argumentation générale et sur des opérations de mises en équivalence fournissant des points d'appui solides pour asseoir le jugement » (Boltanski et Thévenot, 1991, 426).

Les auteurs évoquent aussi l' « anicroche », lorsque les acteurs rencontrent, dans le cours de l'action, « quelque chose qui cloche » et qui les force à expliciter, pour eux-mêmes ou pour d'autres, des attentes envers des choses ou des êtres humains manifestement insatisfaites. L'anicroche se situe en deçà du jugement, dans le sens où la question de la qualification commune n'est pas posée et où « le cours de l'action peut être modifié par l'un ou l'autre des acteurs engagés sans que se manifestent pour autant une exigence d'accord sur l'incident, ni une

identification des défauts permettant de généraliser l'incident et d'en tirer les conséquences » (Boltanski et Thévenot, 1991, 428).

3.2. Les régimes de « dispute en violence », de « paix en justesse » et de « paix en amour »

Une autre manière de situer le régime de l'action justifiée est proposée par Boltanski dans une typologie distinguant quatre grands régimes d'action: deux régimes de dispute et deux régimes de paix (Boltanski, 1990a).

Au sein des régimes de dispute, l'auteur définit un « régime de dispute en violence » qu'il distingue du régime de dispute en justice qui nous intéresse. La violence est le régime des rapports de force et de l'utilisation de contraintes physiques pour forcer l'autre à agir dans le sens voulu. On bascule dans ce régime lorsque les acteurs font le constat qu'il était impossible de fonder un accord, après des pourparlers diplomatiques par exemple. Bien sûr, il s'agit d'un idéaltype et l'on sait bien que même dans les conflits les plus violents, qui ont pour visée la destruction de l'adversaire, des principes de justice sont à l'œuvre : on pense par exemple aux règles éthiques respectées par les protagonistes d'un duel, ou au respect de la neutralité d'organismes qui sauvent des blessés du camp adverse, comme la Croix-Rouge, sur un champ de bataille. Le régime de violence se caractérise par l'absence de recherche d'équivalence dans les relations entre les acteurs, alors qu'elles sont recherchées dans le régime de justice, puisque les personnes en désaccords sont au moins d'accord sur le fait qu'elles le sont et qu'il convient de trouver un accord en s'appuyant sur des valeurs communes.

Au sein des régimes de paix, deux régimes sont distingués. Le « régime de paix en justesse » ressemble au régime de justice en cela qu'il implique également des équivalences. Mais celles-ci ne sont pas explicitement recherchées en commun comme dans le cas de disputes en justice, elles sont au contraire implicites car inscrites dans les objets présents dans la situation. Ce sont ces objets matériels ou symboliques qui font que la situation « se tient » et que les relations entre les personnes sont pacifiées, puisque celles-ci sont inscrites dans des dispositifs qui répondent par avance aux incertitudes qui pourraient surgir. Boltanski a tiré profit des travaux de sociologie des sciences et des techniques, notamment ceux de Bruno Latour sur le rôle des objets pour conceptualiser ce régime, qui est comparable à un régime de routine. Deux personnes qui font du covoiturage en se retrouvant régulièrement à l'heure dite sans avoir à le préciser à chaque fois sont dans une situation de justesse, dont elles peuvent sortir le jour où le réveil de l'un ne sonne pas ou celui où la voiture de l'autre refuse de démarrer. La situation demande alors un « ajustement », qui passera par exemple par un appel téléphonique.

Le « régime de paix en amour » ou régime d'« *agapé* », selon le terme théologique chrétien, n'admet quant à lui aucune équivalence. Le calcul y est donc impossible. C'est le régime de l'amour inconditionnel installé dans le présent, qui s'oppose notamment à la demande de justice qui implique l'examen des implications des actions passées. Dans une situation correspondant à ce régime, on ne peut demander justice ni évaluer une quelconque quantité d'amour échangée, puisque celui-ci est incommensurable.

3.3. Les « régimes d'engagement » : le « régime d'action pratique » et le « régime de d'action en plan »

Plus récemment, Thévenot a livré dans un ouvrage une synthèse de sa « sociologie des régimes d'engagement » où il agrée la typologie de Boltanski tout en situant le « régime d'action en public [...] relevant de la justification » par rapport à un régime d'action « individualiste et rationnel » mais « formulable et communicable » (ou « *accountable* ») et à un régime d'« action pratique » qui relève des « habitudes irréfléchies et incorporées » et qui fait très difficilement l'objet d'explicitation (Thévenot, 2006, 10).

Ce dernier régime correspond à l'action routinisée telle que Thévenot la décrit en prenant l'exemple de sa propre connaissance intime et finement ajustée du comportement d'un tiroir de son bureau. Ce tiroir rétif poserait problème à toute autre personne que lui-même, et Thévenot insiste sur la difficulté à expliciter et à transmettre par le langage le « truc » qui permet de l'ouvrir aisément : dans l'action pratique, la coordination résulte d'une série de micro-ajustements incorporés difficilement communicables.

Le régime individualiste et rationnel mais formulable et communicable est quant à lui appelé « régime de l'action en plan ». Typiquement, c'est le régime d'action d'un *homo oeconomicus* qui n'agirait qu'en fonction de calcul coûts-bénéfices. Thévenot pointe « la difficile mise en commun des existences humaines » (Thévenot, 2006, 7) et place au cœur de sa théorie l'exigence de coordination comme pré-requis de l'action, qu'elle soit en commun ou individuelle.

Cette typologie des régimes d'engagement est basée sur l'articulation entre un niveau de réflexivité et un niveau de mise en commun : « La différenciation des engagements permet de relier un "niveau de réflexivité" à l'horizon d'une mise en commun. La mise en commun est limitée, exigeante et particulièrement confiante dans le familier, facilitée avec autrui dans le format d'un plan facile à saisir, ouverte à la plus grande généralisation dans un régime d'action justifiable. La notion de réflexivité indique un retour sur soi mais rend mal compte de la nature de ce retour et de la variété de ses modalités. Or le genre de retour et de contrôle sur l'acte diffère

d'un régime à l'autre, selon le bien qui spécifie le mode d'appréciation de l'engagement » (Thévenot, 2006, 239).

Le cadre théorique proposé dans *De la justification* permet donc de saisir des situations de dispute qui s'opposent notamment à des situations de violence. Dans ces situations de disputes, les personnes sont en désaccord tout en cherchant à parvenir à un accord, et pour cela, elles cherchent à faire valoir des arguments qui ont d'autant plus de chance de porter et d'avoir des effets qu'ils produisent une « montée en généralité ». Les données que nous avons collectées proviennent de terrains qui correspondent au régime de l'action justifiée en public. Nous nous sommes ainsi centrés sur des situations où les acteurs sont soumis à un fort impératif de justification, où ils agissent et produisent un discours préparé pour sa soumission au jugement d'autrui et pour sa publicité. La grille de lecture de la sociologie de la justification s'applique donc bien à notre objet.

4. Le jugement à l' « épreuve » de la réalité

4.1. « Preuves » et « mises à l'épreuve »

Pour mieux comprendre comment se construisent la légitimité et la valeur des arguments utilisés dans les situations de dispute, il convient de préciser une notion centrale dans la sociologie de Boltanski et de Thévenot. Il s'agit de la notion d' « épreuve de réalité ».

Les disputes étudiées par les deux auteurs sont toujours situées. Or, les situations concrètes ne sont jamais purement humaines et langagières. Elles sont au contraire toujours peuplées d'objets matériels ou symboliques et de dispositifs. Les personnes qui se disputent s'appuient sur ces objets et dispositifs pour faire valoir leurs arguments, elles s'en servent comme éléments de « preuve » pour fonder la légitimité de leurs jugements. C'est ce qui distingue la sociologie de la justification d'une simple théorie de l'argumentation, et c'est ce qui en fait une véritable pragmatique du jugement situé. Les personnes qui se disputent ne font pas que se référer aux six formes de bien commun identifiées par les auteurs – que nous allons présenter –, elles mobilisent sans cesse des preuves résultant de « mises à l'épreuve » concrètes. Elles ne font pas que de la pure rhétorique – quand elles en font leurs arguments ne reposent pas sur grand-chose et sont facilement déconstruits –, elles convoquent des objets et des dispositifs plus ou moins concrets à l'appui de leurs arguments. Dans une interview, Boltanski illustre cette observation en expliquant que « si vous dites : "je suis une princesse parce que je suis la fille du prince", il faut des tests génétiques, ou il faut un arbre généalogique, il faut tout un ensemble de dispositifs pour faire la

preuve de vos dires ou les contester » (Boltanski cité dans Blondeau et Sevin, 2004). De même, si vous dénoncez publiquement la discrimination raciale qui préside à la sélection des entrées en boîte de nuit, il est nécessaire d'apporter des preuves. Les dispositifs de *testing* mis au point par les associations antiracistes constituent des dispositifs de mise à l'épreuve innovants permettant de générer de telles preuves. Faire de telles déclarations sans les accompagner de preuves appuyées sur un monde d'objets expose à se faire tenir pour perturbé ou psychiquement anormal (plutôt « mythomane » dans le cas d'une déclaration infondée de qualité princière, « paranoïaque » dans le second cas). Un argument est d'autant plus général qu'il est basé sur des preuves valables dans un plus grand nombre de situations.

A chacune des six formes de « biens communs » ou « principes de justice » identifiés par Boltanski et Thévenot correspond donc un monde d'objets qui permet la réalisation d'épreuves de réalité permettant aux personnes de se mesurer et de mesurer les objets eux-mêmes en les mettant en valeur : « l'épreuve conduit les personnes à s'accorder sur l'importance relative des êtres qui se trouvent engagés dans la situation, aussi bien sur l'utilité relative de deux machines ou de deux investissements que sur les mérites respectifs de deux élèves, sur la compétence de deux cadres ou encore sur les marques de respect que se doivent l'un à l'autre deux notables locaux, etc. Des êtres très divers, par exemple des personnes, des institutions, des outils, des machines, des dispositions réglementaires, des moyens de paiement, des sigles et des noms, etc. se trouvent liés et disposés les uns par rapport aux autres dans des assemblages suffisamment cohérents pour que leur engagement soit jugé effectif, pour que les processus attendus puissent se dérouler de manière correcte (par opposition aux situations perturbées qui sont qualifiées, selon la discipline de référence, de pathologiques, dysfonctionnelles, conflictuelles.). Pour que la situation soit justiciable d'un principe supérieur commun, il faut que chaque être (personne ou chose) lui soit ajusté. C'est lorsque ces conditions sont remplies que l'on dira de la situation qu'elle se tient. Une situation de ce type, qui se tient de façon cohérente sans objets équivoques, est *naturelle* » (Boltanski et Thévenot, 1991, 58).

4.2. Situations « naturelles » et « désajustements »

Une situation est donc dite « naturelle » lorsque tous les êtres présents lui sont bien ajustés parce qu'ils ont tous fait preuve de leur valeur sans que celle-ci soit contestée: l'accord y est trouvé et l'action en commun est alors facilitée. Il existe autant de « natures » que de principes supérieurs communs : « Chacun des ensembles d'objets associés aux différents principes supérieurs forment un monde cohérent et auto-suffisant, une *nature* » (Boltanski et Thévenot, 1991, 58). Le cadre théorique de la sociologie de la justification permet ainsi de traiter ensemble

plusieurs formes d'ajustements des êtres en situation, chacune étant liée à un principe supérieur commun. Ces ajustements reposent sur des « qualifications » – nous y reviendrons rapidement. Puisqu'elle peut relever des différents mondes, la qualification d'objet « n'est pas [...] réservée à la nature du savant et du technicien qui aurait le privilège de la réalité et de l'objectivité. Chaque nature a ses objets, qui servent également à l'épreuve ».

Ce qui conduit les auteurs à « traverser la distinction entre les deux définitions de l'ajusté orientées l'une vers la justice, l'autre vers la justesse, et à traiter avec les mêmes instruments conceptuels des situations dans lesquelles un désajustement sera qualifié dans le registre de l'injustice ou encore, par exemple, dans celui du dysfonctionnement. Le désajustement peut ainsi résulter de la défaillance des personnes, par exemple lorsque la dispute a pour enjeu, comme dans les crises d'honneur, la juste distribution de la considération qu'elles se portent les unes aux autres ; ou bien de la défaillance des personnes et des objets comme lorsque le désaccord porte sur la distribution entre des personnes de biens, tels que revenus, postes de travail, objets matériels, diplômes, etc. Mais le désajustement peut aussi tenir à l'agencement même des objets entre eux comme lorsqu'il faut, par exemple, relier les caractéristiques techniques d'une machine, les modalités de son financement et les dispositions qui réglementent son utilisation » (Boltanski et Thévenot, 1991, 59).

Ainsi, par exemple, on dira d'une situation où une chaîne de production industrielle conduite par des ouvriers compétents fonctionne à plein régime et sans problème qu'elle appartient pleinement à la nature industrielle et que tous les êtres qui y comptent sont très bien ajustés les uns aux autres. Notons au passage que l'ajustement des êtres dans « une situation qui se tient » est l'objectif commun aux différentes personnes engagées dans une dispute en justice, ce qui n'est pas le cas des disputes en violence.

Dans les termes de Boltanski et Thévenot, la critique de l'alimentation industrielle peut être considérée sous plusieurs angles : comme la critique d'un désajustement entre plusieurs objets (par exemple, entre le corps humain conçu comme objet physiologique et les produits alimentaires industriels lorsque c'est l'incompatibilité de ceux-ci avec celui-là qui est pointée, sous prétexte qu'ils incluent des ingrédients « chimiques », ou trop gras ou trop sucrés) ; comme la critique d'un désajustement entre des objets et des personnes (par exemple, dans la critique selon laquelle les aliments industriels les moins chers sont aussi les plus mauvais pour la santé et que donc ce sont les personnes les plus pauvres qui en pâtissent le plus) ; ou comme la critique d'un désajustement entre des personnes (par exemple, dans les critiques qui font du manque de civisme et de la vénalité des industriels l'origine d'un manque de respect des consommateurs à travers leur mise en danger par des pratiques dupantes).

Dans le premier cas – le désajustement entre plusieurs objets –, les objets peuvent notamment être qualifiés du point de vue de la science moderne ou du point de vue d'une tradition médicale moins légitime, comme on le voit dans certaines diététiques alternatives. Ainsi, les aliments peuvent être qualifiés du point de vue de leurs qualités physico-chimiques ou du point de vue d'une caractérisation analogique et vitaliste, tandis que le corps humain peut être qualifié du point de vue de la biologie et de la physiologique ou de celui de la théorie hippocratique-galénique des humeurs par exemple.

5. Qualifier : désigner et mettre en valeur pour juger

Comme la notion d'épreuve, celle de « qualification » est centrale dans la sociologie de la justification. Un même être est susceptible d'être qualifié de plusieurs façons, en fonction du « principe supérieur commun » auquel il est rapporté, donc aussi de la situation. Dans un ouvrage de 2009, Boltanski propose une définition synthétique du concept de qualification tel que lui et Thévenot l'ont utilisé dans la sociologie de la justification, en s'inspirant de l'acceptation de cette notion dans le domaine juridique.

La qualification « a) fixe le rapport entre une forme symbolique susceptible d'être associée, d'un côté, à un état de choses et à des rôles dans une *situation type* et, de l'autre, à un état de choses et à des performances dans une *situation occurrence*. Elle vise par là à contrôler la référence [...] b) Elle associe à la situation ou à l'objet dont il est question non seulement des prédicats mais aussi des relations à d'autres objets, ce qui permet de les investir d'une valeur. c) Enfin elle pointe vers des *conséquences* dans la réalité, notamment au niveau de l'usage, entre un bon usage et un usage transgressif, et ouvre par là la possibilité d'une sanction. Le processus de qualification est donc, d'un même mouvement, *descriptif et normatif*. » (Boltanski, 2009, 109-110).

Selon cette définition, qualifier revient toujours à la fois à désigner, à associer, à mesurer et à valoriser, à décrire et à normer. Le « travail de qualification » permet ainsi d'« assur[er] la nature conventionnelle du jugement, c'est-à-dire à la fois de sa portée publique et la stabilisation des attentes mutuelles qu'il suppose », comme l'ont bien résumé Breviglieri et Stavo-Debaugé (1999, 9).

C'est à Thévenot que l'on doit la conceptualisation de la qualification telle qu'elle est utilisée dans la sociologie de la justification. Cette conceptualisation s'inspire du droit. Dans un article de 1990 que nous avons déjà évoqué, il vise à dépasser l'hétérogénéité des concepts ordinairement mobilisés pour expliquer, d'un côté, l'action individuelle, et, de l'autre, l'action collective. Dans cet article, le chercheur propose une théorie de l'action apte à « embrasser une

gamme très large de registres d'action, depuis des gestes accomplis en privé jusqu'à des actions préparées pour la publicité » (Thévenot, 1990, 41). Il pointe l'exigence de coordination commune à ces différents registres, qu'il s'agisse de coordination avec les choses ou de coordination avec d'autres êtres humains. Pour réussir une « action qui convient », les acteurs doivent arrêter un « jugement ». Thévenot préfère ce dernier terme à celui d' « interprétation » parce qu'il suggère l'arrêt de la recherche d'éléments pertinents et qualifiés dans ce qu'il advient.

Les deux premiers traits du jugement sont les opérations de qualification des éléments pertinents et la « clôture » de la liste de ces éléments. Cette clôture est nécessaire pour que l'action soit effective, pour pouvoir s'y engager : il faut, à un moment donné, cesser la recherche d'éléments pertinents, il faut un « environnement dont le sens est stabilisé », comme le résume Edouard Gardella (Gardella, 2006, 145). Le dernier trait du jugement sur l'action qui convient est son caractère révisable. S'engager dans l'action implique en effet de faire face à des déconvenues de plusieurs sortes : une clé habituellement docile qui soudain résiste à ouvrir une porte ; un orteil qui heurte un coin de lit dans une chambre sombre et méconnue ; une réaction bizarrement embarrassée de la boulangère à l'habituel compliment sur son apparence, parce qu'exceptionnellement ce jour-là son mari invisible est à portée d'oreille ; une personne qui se vexe en entendant une vérité que l'on pensait anodine en l'énonçant ; un argument qu'on croit solide balayé sans appel par une référence inconnue, etc. Les déconvenues sont donc multiples et peuvent se produire dans le cours d'actions et dans des situations très diverses. Il est alors nécessaire d'ajuster son action en révisant son jugement et en repartant à la recherche de nouveaux éléments pertinents dans l'environnement. Dans le domaine de l'action justifiée en public, la déconvenue peut typiquement prendre la forme d'une dénonciation.

La recherche des éléments pertinents pour qualifier en vue d'agir n'est pas informelle, elle est au contraire informée par ce que Thévenot a justement appelé, comme nous l'avons vu, les « investissements de forme » (Thévenot, 1986). Cette expression désigne ce qu'on pourrait comparer à la fois à des gabarits, ou des aunes, et à des outils de préhension : ils sont utilisés par les acteurs pour prendre des repères et pour sélectionner dans la situation des éléments pertinents pour agir (et donc en ignorer d'autres). Sans eux, chaque jugement et chaque révision de jugement repartirait de zéro et la coordination de l'action ne se réaliserait jamais : nous n'apprendrions jamais rien de nos déconvenues.

En utilisant le terme d' « investissement », le sociologue a cherché à pointer le coût initial de leur acquisition. Il peut s'agir d'outils cognitifs ou d'outils plus concrets, qui impliquent donc un apprentissage et parfois une acquisition matérielle. Le retour sur investissement, c'est la stabilisation du monde que les investissements de forme procurent. Cette stabilisation permet

d'assurer la coordination et donc de rendre possible l'action : les investissements de forme permettent d'appuyer le jugement sur des régularités déjà expérimentées, facilement repérables, mesurables et généralisables. Ils sont parfois le fruit d'une élaboration collective très structurée – c'est le cas des règles formelles du langage diplomatique par exemple. Ils permettent alors de partager des critères de jugement communs qui évitent les malentendus regrettables – le déclenchement d'une guerre pour une formule mal interprétée par exemple, qui est prévenu par les formes complexes et très contraintes de la communication diplomatique – mais aussi de coordonner l'action et le jugement sur l'action. Ils peuvent aussi être beaucoup plus singuliers et individuels, comme lorsqu'on prend le temps de bien saisir le subtil tour de main qui permet d'ouvrir une porte avec une clé et une serrure rétives, en plaçant la clenche dans une position précise, pour maîtriser et reproduire avec succès la seule manipulation capable de prédire correctement la possibilité de rentrer chez soi sans trop d'encombres.

Les opérations de qualification font donc partie intégrante du processus de jugement, qui, pour Thévenot et Boltanski, comporte donc trois étapes, comme l'a résumé Gardella: « la qualification de ce qui est en train de se faire ; la clôture de la sélection des éléments pertinents ; la possibilité d'une révision » (Gardella, 2006, 146). Nous prêterons attention aux jugements portés sur l'alimentation industrielle, qu'ils soient critiques ou justificatifs, et nous nous intéresserons tout particulièrement aux opérations de qualifications, notamment au « travail de naturalisation », que nous définirons, dans le prochain chapitre, comme une variété de travail de qualification appuyé sur la « nature » conçue comme une institution sémantique.

6. Des cités aux mondes communs

Maintenant que nous avons cerné les caractéristiques épistémologiques de la sociologie de la justification, nous pouvons exposer ses axiomes et ses hypothèses.

Pour être légitimes, les arguments mobilisés par les acteurs dans les disputes doivent faire référence à des formes de bien commun. Comme le note Breviglieri et Stavo-Debauge (Breviglieri et Stavo-Debauge, 1999, 8), seules celles-ci « garantissent la généralisation des arguments et des jugements : est juste ce qui participe du bien commun de tous, et dès lors, cela est généralisable »³⁸. Dans *De la justification*, les auteurs dénombrent six formes de bien commun. Ces six cités correspondent chacune à un registre d'arguments spécifiques et à autant d'« ordres de grandeur ». Elles sont issues de traditions de philosophie politique qui ont historiquement marqué la société française et son espace public. Boltanski et Thévenot identifient

³⁸ Rappelons qu'une prétention à généraliser peut échouer : ainsi, ce sont les conditions de réussite et d'échec de la généralisation qui ont été étudiées dans le cadre d'opérations de dénonciation publiques par Boltanski, Darré et Schiltz (1984).

très clairement des ouvrages qui selon eux théorisent chacune des cités. Ces livres proposent des constructions intellectuelles, politiques et morales de référence qui, historiquement, ont eu une diffusion et une influence importantes. Les auteurs de ces ouvrages sont considérés par les chercheurs comme des « grammairiens » du politique et du bien commun. Il s'agit de Saint Augustin pour *La Cité de Dieu* (cité inspirée), de Bossuet pour sa *Politique* (cité domestique), de Hobbes pour son *Léviathan* (cité de l'opinion ou du renom), de Rousseau pour *Du contrat social* (cité civique), d'Adam Smith pour *La richesse des nations* (cité marchande) et de Saint-Simon pour *Du système industriel* (cité industrielle). L'importance politique et morale de ces œuvres et de leurs auteurs tient à la cohérence et à la complétude logique des philosophies politiques proposées et au fait qu'elles ont informé non seulement le sens commun mais aussi l'objectivité des situations quotidiennes : « Non, bien évidemment, que les membres ordinaires aient lu, dans le texte, les œuvres dont nous nous sommes inspirés pour construire des modèles de la compétence mise en œuvre dans les disputes. Mais les ordres qui sont formalisés dans ces philosophies politiques sont aussi inscrits dans les dispositifs d'objets qui composent les situations de la vie quotidienne » (Boltanski et Thévenot, 1991, 28). Les bureaux de vote sont par exemple des dispositifs dans lesquels sont inscrits les principes de la cité civique.

6.1. Le modèle théorique : les conditions de constitution des « cités »

Les ordres de grandeur qui correspondent à chaque cité sont en quelque sorte des échelles de valeur qui permettent de mesurer et de hiérarchiser les êtres impliqués dans les situations de dispute et de construction de l'accord. C'est dans ce sens qu'une situation naturelle est une situation dans laquelle chaque être est à sa place et où sa grandeur n'est contestée par personne. Mais la grandeur ne peut pas être attachée de manière permanente à une personne, en vertu du « principe de commune humanité », le premier axiome du modèle des cités. Les auteurs explicitent les six axiomes et les quatre hypothèses du modèle. Nous les reprenons ici dans l'ordre de leur exposition (Boltanski et Thévenot, 1991, 96-101) :

Axiome 1 : « **Principe de commune humanité** » : Les êtres humains se reconnaissent entre eux comme membres de la cité capables de s'accorder et comme disposant de compétences morales similaires (ce qui exclut de la juridiction du modèle les constructions politiques esclavagistes ou considérant une sous-humanité : la société grecque antique ou la société indienne traditionnelle, par exemple, ne peuvent pas être étudiées avec ce modèle).

→ Hypothèse 1 : En vertu du principe de commune humanité qui met tous les membres de la cité sur un pied d'égalité et même d'identité, il est possible d'imaginer un accord perpétuel et parfait, une situation idéale et utopique désignée par le terme d' « *éden* » par les auteurs.

Axiome 2 : « **Principe de dissemblance** » : Les *éden* n'étant jamais attestés dans la réalité, il faut les exclure, et c'est le rôle de ce deuxième axiome selon lequel au moins deux « états » sont susceptibles de caractériser les êtres humains (la distinction entre un état supérieur et un état inférieur suffit à ce stade).

Axiome 3 : « **Principe de commune dignité** » : En vertu du principe de commune humanité, des états différents ne peuvent être attachés de manière permanente aux personnes (comme c'est le cas dans les identités esclave *versus* homme libre ou brahmane *versus* intouchable par exemple), mais, en vertu du principe de dissemblance, il existe des états différents. Pour concilier ces deux principes, il faut que les personnes puissent toutes virtuellement avoir accès à tous les états. Les épreuves de réalité permettent de détacher une personne d'un état, de l'attacher à un autre ou de réaffirmer un attachement existant auparavant.

→ Hypothèse 2 : Les trois premiers axiomes permettent de définir une « humanité à plusieurs états », dont on suppose que la possibilité est reconnue par les personnes, puisque les humains partagent tous une identité commune tout en pouvant accéder à des états différents. Avec cette hypothèse, l'accord sur l'état des personnes devient pensable, de même d'ailleurs que « les litiges sur l'attribution d'un état à une personne ».

Axiome 4 : « **Ordre de grandeur** » : Les états sont ordonnés sur des « échelles de valeurs » des « biens » et des « bonheurs » attachés à ces états. L'accès différencié à ces biens ou bonheurs crée une tension avec l'axiome 1 de commune humanité : « Ainsi, lorsque la puissance d'accès à tous les états (axiome 3) n'est pas assurée, l'ordre constitué risque de dégénérer en un fractionnement d'humanités, sans possibilité de rapport entre elles », comme dans une société d'*apartheid* (Boltanski et Thévenot, 1991, 98).

Axiome 5 : « **Formule d'investissement** » : Cet axiome répond à une question : si toutes les personnes ont en commun d'être humaines et peuvent virtuellement tout aussi bien les unes que les autres accéder aux mêmes états (donc aux mêmes biens et bonheurs attachés à ces états), pourquoi ne s'attachent-elles pas toutes à des états supérieurs dans l'ordre de grandeur ? La réponse est la suivante : parce que l'accès à un état supérieur a un « coût » et nécessite un « sacrifice » qui puisse le justifier.

→ Hypothèse 3 : On suppose que l'« humanité ordonnée » constitue un « modèle », mais cela ne suffit pas à comprendre pourquoi les personnes attachées à des états inférieurs ne remettent pas en cause les coûts pour accéder à des états supérieurs plutôt que de chercher à s'en acquitter pour y accéder.

→ Hypothèse 4 : Pour comprendre pourquoi les personnes des états inférieurs ne cherchent effectivement pas à remettre en cause le coût de l'accès aux états supérieurs, on suppose qu'elles reconnaissent que les bonheurs et les biens, qui croissent à mesure que l'on s'élève dans les états supérieurs, sont des biens communs, dans le sens où ils bénéficient d'une certaine manière à tous.

Axiome 6 : « **Bien commun** » : Selon cet axiome, « le bonheur, d'autant plus grand que l'on va vers les *états supérieurs*, profite à toute la cité, [...] c'est un *bien commun* » (Boltanski et Thévenot, 1991, 99). C'est ici que les états deviennent véritablement des « grandeurs » : puisqu'il faut un investissement pour accéder à un état supérieur et que l'on jouit alors d'un bien commun qui profite à toute la cité, alors l'ordre des états est en même temps un ordre moral des grandeurs.

L'axiomatique et les hypothèses sur lesquels repose ce modèle renvoient à l'ensemble des conditions qui doivent être réunies pour qu'une cité soit pleinement constituée autour d'un bien commun reconnu par tous. Dans leurs ouvrages, les six « grammairiens » du politique identifiés par Boltanski et Thévenot proposent des constructions politiques et morales qui remplissent ces conditions en donnant un contenu formalisé à ces six axiomes et à ces quatre hypothèses.

On peut illustrer l'axiomatique par un exemple imaginaire. Il est acquis qu'un patron et son employé possèdent bien tous les deux une même identité humaine et les mêmes droits et devoirs humains (axiome 1). Pourtant, il faut bien considérer une dissemblance pour comprendre, par exemple, que l'un ait autorité sur l'autre et que ce dernier obéisse même lorsqu'il préférerait ne pas faire ce qu'on lui demande (axiome 2). L'employé peut se dire que, certes, il doit s'exécuter pour le moment, son patron ayant un état supérieur au sien, mais que, lorsqu'il ouvrira un jour sa propre entreprise, il sera son propre patron et décidera de ce qu'il devra faire. Il ne s'interdit pas de pouvoir accéder à un état similaire à celui attribué à son patron, car rien ne le lui interdit en principe (axiome 3). S'il a cette ambition, c'est qu'il anticipe l'accès à des biens et à des bonheurs de plus grande valeur : à des gains financiers, à un prestige social ou à une autonomie supérieurs, par exemple (axiome 4). Il sait que pour réussir dans ce domaine et s'élever, il lui faudra beaucoup travailler, s'astreindre à une gestion sérieuse, faire face à l'incertitude, etc. Bref, il sait qu'il devra faire certains sacrifices (axiome 5). Et s'il réussit effectivement, il pourra considérer que sa réussite profite à tous, en vertu de différentes justifications possibles : parce qu'il représente un exemple à suivre, parce qu'il contribue fiscalement au bien commun, parce qu'il répond à des besoins, parce qu'il forme des employés qu'il aide à grimper les échelons de la hiérarchie et à s'épanouir, etc. (axiome 6).

6.2. Les six « cités » et leurs relations

Les auteurs identifient, dans la société française de l'époque où ils écrivent, six cités remplissant les conditions du modèle. Par contraste, ils montrent que l'eugénique ne peut pas déboucher sur une construction politique ayant la légitimité d'une cité pleinement constituée, notamment parce que cette idéologie implique d'attacher des états aux personnes de manière permanente, ainsi d'ailleurs qu'à leur descendance, en inscrivant une fois pour toutes ces états dans leurs corps, sans qu'une nouvelle mise à l'épreuve puisse conduire à faire réviser leur grandeur (Boltanski et Thévenot, 1991, 103-106).

Breviglieri et Stavo-Debauge ont bien résumé les six cités et les grandeurs associées. On trouve ainsi, « [...] une cité civique où la grandeur suppose l'oubli des états particuliers au profit de la volonté générale et de l'égalité ; une cité marchande dans laquelle la grandeur est liée à l'acquisition de richesses composées de biens rares et désirables ; une cité industrielle où la grandeur se base sur l'efficacité et la compétence professionnelle ; une cité inspirée, dans laquelle la grandeur est acquise par l'accès à un état de grâce ; une cité domestique, où la grandeur correspond à une place dans un ordre hiérarchisé ; une cité de l'opinion dans laquelle la grandeur est basée sur la reconnaissance et le crédit d'opinion accordé par les autres » (Breviglieri et Stavo-Debauge, 1999, 8). Dans notre société, chaque personne normalement constituée, c'est-à-dire réputée être équipée du sens commun, est censée pouvoir se comporter avec plus ou moins de « naturel » dans différentes situations correspondant à ces six cités.

Ces ordres de grandeur ne sont *a priori* pas compatibles entre eux. Un être grand dans une cité peut être considéré comme petit dans une autre. Par exemple, un entrepreneur poursuivant le succès financier personnel sera considéré comme grand dans la cité marchande, mais petit dans la cité de l'inspiration où est valorisé le détachement par rapport aux biens matériels. Un être grand dans une cité peut aussi être absent, impensable dans une autre : l'existence des muses qui inspirent les artistes ou des saints qui s'adressent aux esprits des fidèles est nié dans la cité industrielle. On remarquera que la notion d'« être » est susceptible de renvoyer à des personnes aussi bien qu'à des entités non humaines, que ces dernières possèdent ou non une tangibilité matérielle.

A chaque cité correspond un monde régi par des conventions et peuplé d'êtres divers (objets, dispositifs, institutions, êtres vivants animaux et végétaux, etc.). C'est toujours dans ces mondes concrets que se déroulent les disputes et que les personnes mettent en œuvre les principes de justice des cités. Le monde civique est ainsi peuplé d'êtres aussi divers que le suffrage universel, les élus, les urnes ou les institutions comme les chambres parlementaires. Comme on

l'a vu, « les objets permettent ainsi d'ancrer le modèle de la justification dans la réalité, ceux-ci pouvant figurer comme autant d'éléments de preuve et donc d'appuis aux critiques et aux justifications. En règle générale, l'établissement du jugement suppose *de facto* un travail de *qualification* des choses comme des êtres. C'est ainsi qu'est assurée la nature conventionnelle du jugement, c'est-à-dire à la fois de sa portée publique et la stabilisation des attentes mutuelles qu'il suppose » (Breviglieri et Stavo-Debaugé, 1999, 9).

7. La « grille d'analyse des mondes communs »

7.1. L'objectivation des « mondes communs »

Boltanski et Thévenot trouvent dans des livres de philosophies politiques les sources des constructions logiques répondant aux contraintes de la constitution de cités et d'ordres de grandeur indexés sur des principes supérieurs communs (des formes de bien commun). Mais c'est dans des ouvrages bien plus triviaux, dans des livres destinés à des cadres d'entreprise, qu'ils cherchent à mettre en évidence la présence de ces principes de justice dans l'expérience de la vie quotidienne, celle qui se déroule en entreprise, en l'occurrence.

Plusieurs raisons sont avancées pour justifier ce choix. L'entreprise constitue un théâtre d'action unique et central dans notre société. De plus, « la présence simultanée de ressources hétérogènes, par leur mode de cohérence et les principes de justice sous-jacents, y est problématique », ce qui devait permettre de saisir leurs relations (Boltanski et Thévenot, 1991, 189). Les auteurs ont fait l'hypothèse que les personnes étaient capables d'agir plus ou moins naturellement dans plusieurs mondes, en fonction de chacun des six principes supérieurs communs. Un même espace, l'entreprise, devait donc permettre de repérer les six « arts de vivre dans différents mondes » (Boltanski et Thévenot, 1991, 186). Ce sont donc des manuels « prudents » proposant des recommandations pratiques, des guides destinés à l'action des cadres d'entreprise qui ont été choisis pour être analysés.

Chacun des ouvrages devait déployer des principes d'action correspondant de la manière la plus pure possible à la cité à laquelle il était censé se rapporter, mais il devait en même temps contenir des références aux autres formes de bien commun pour pouvoir saisir les rapports entre les mondes (les formes de critiques et de compromis entre des mondes *a priori* non compatibles). Six ouvrages furent donc choisis qui portaient chacun principalement : sur la créativité des cadres (monde inspiré), sur les règles de savoir-vivre et de la promotion en entreprise (monde domestique), sur les techniques de relations publiques (monde de l'opinion), sur les règles d'organisation et de représentation syndicale (monde civique), sur l'art de faire des bonnes

affaires (monde marchand) et enfin sur les techniques de gestion des conditions de travail et de l'appareil de production en vue d'améliorer la productivité (monde industriel).

7.2. L'appareil analytique des « mondes communs »

L'ordre naturel de chaque monde commun peut être décrit et analysé à l'aide d'un outillage conceptuel relativement limité : le « principe supérieur commun », l' « état de grand », la « dignité des personnes », le « répertoire des sujets », le « répertoire des objets et des dispositifs », la « formule d'investissement », le « rapport de grandeur », les « relations naturelles entre les êtres », la « figure harmonieuse de l'ordre naturel », l' « épreuve modèle », le « mode d'expression du jugement », la « forme de l'évidence » et l' « état de petit et déchéance de la cité ».

Le principe supérieur commun :

C'est le principe autour duquel l'action est coordonnée et les êtres évalués dans une cité donnée. C'est donc une « convention constituant l'équivalence entre les êtres » (sujets ou objets) et qui assure leur qualification (Boltanski et Thévenot, 1991, 177). Dans un monde donné, les comparaisons entre les êtres, donc leur mise en valeur – l'évaluation de leur grandeur –, se fait sous le rapport du principe supérieur commun qui caractérise ce monde. Par exemple, dans le monde industriel, on pourra dire que par rapport à son efficacité, tel outil est plus « valable » que tel autre. Dans le monde domestique, on pourra dire que par rapport à son rang et à l'autorité qui lui est liée, le grand-père compte plus que le petit-enfant dernier né. Le principe supérieur commun est rarement explicité en tant que tel. La plupart du temps, on peut le reconnaître en le déduisant du type de qualification des états de grandeurs, des sujets et des objets attesté dans une situation.

L'état de grand :

C'est généralement en se référant à l'état de grand que l'état de petit et les états intermédiaires sont qualifiés. Dans un monde donné, « les grands êtres sont les garants du principe supérieur commun. Ils rendent disponibles, par leur présence, l'aune à laquelle se mesure l'importance. Par leur généralité, ils servent de repère et contribuent à la coordination des actions des autres » (Boltanski et Thévenot, 1991, 178). L'échelle constituée par l'ordre de grandeur sur lequel se situent les différents états de grandeur n'est ainsi pas à proprement parlé scalaire mais va du général au particulier. Par exemple, pour les prêtres catholiques qui le considèrent comme l'être humain incarné le plus important d'un point de vue spirituel, l'action et le discours du Pape

constituent une ligne de conduite à laquelle ils peuvent rapporter la leur propre, pour la mesurer. Dans un même monde, la grandeur des objets et celle des sujets sont souvent qualifiées dans les mêmes termes adjectifs, ce qui montre la cohérence entre les qualités de ces deux classes d'êtres. Par exemple, dans le monde de l'opinion, une star de cinéma (sujet grand) comme un site historique (objet grand) peuvent être dits « célèbres », tandis que dans le monde industriel, un chaudronnier comme la machine à étamper qu'il utilise peuvent être dits « fiables » ou « efficaces ».

La dignité des personnes :

Toute personne est réputée capable de s'élever dans l'ordre de grandeur se rapportant à un bien commun. Cette capacité est présentée comme étant fondée en nature, l'ordre de grandeur est ainsi ancré dans une aptitude ou une disposition naturelle de l'être humain. Le mot « naturel » est ici emprunté dans le sens où cette aptitude ou disposition est censée être spontanée, universelle et indépendante de toute intentionnalité humaine, ce qui revient à l'inscrire dans le corps. Dans chaque monde, on retrouve en effet une ou des facultés corporelles traduites en « capacité permettant l'accord avec les autres » (Boltanski et Thévenot, 1991, 178). En somme, selon la sociologie de la justification, le social peut être naturalisé d'au moins six manières différentes correspondant aux six cités. Par exemple, dans le monde marchand, les personnes sont censées avoir une disposition naturelle à désirer l'accumulation de richesses, tandis que dans le monde inspiré elles sont présentées comme étant naturellement disposées au rêve, à l'imagination, à l'émotion, à la créativité ou à la spiritualité religieuse.

Le répertoire des sujets :

Chaque monde est peuplé de sujets humains le plus souvent qualifiés par leur état de grandeur. Ainsi, dans le monde civique, les sujets seront qualifiés en fonction de leur capacité à parler au nom des autres et à exprimer la volonté générale, un chef d'état élu au suffrage universel étant qualifié de plus grand sous ce rapport qu'un député de circonscription, qui sera lui-même qualifié de plus grand qu'un maire de petite commune rurale.

Le répertoire des objets et des dispositifs :

Chaque monde est aussi peuplé d'objets et de dispositifs combinant plusieurs objets (et parfois des personnes). Leurs agencements avec des sujets constituent des situations. Les objets et dispositifs, on l'a vu, « contribuent à objectiver la grandeur des personnes » et peuvent de ce fait « être traités comme des équipements ou appareils de la grandeur » (Boltanski et Thévenot, 1991, 179). Les objets peuvent être plus ou moins matériels ou immatériels, symboliques ou non. Il peut s'agir d'un thermomètre dans une usine (monde industriel), d'un palmarès des célébrités (monde

de l'opinion) ou d'un moment d'illumination créative (monde inspiré). Selon les mondes, l'appréciation de la grandeur des personnes est rendue plus ou moins aisée par la présence d'objets. Dans le monde industriel, la compétence d'un ouvrier à la chaîne peut être facilement évaluée à l'aide de différents outils de mesure de la productivité, tandis que, dans le monde inspiré, il est bien plus compliqué de mesurer et de rendre indiscutable la responsabilité d'une personne dans la survenue de miracles, comme en témoignent les longs processus de canonisation catholiques (qui doivent en plus au préalable ne pas être explicable par la science).

La formule d'investissement :

La formule d'investissement garantit l'équilibre de la cité en liant l'accès à l'état de grand à un sacrifice. Elle est donc l'élément central de l'« économie de la grandeur » (le sous-titre du livre) en mettant en relation les bonheurs et les charges : « la grandeur suppose [...] le sacrifice des plaisirs particuliers associés à l'état de petit » (Boltanski et Thévenot, 1991, 179). Par exemple, devenir célèbre permet de jouir de nombreuses marques de reconnaissances mais suppose aussi la perte de l'anonymat dont les personnes célèbres s'accommoderaient bien à l'occasion, et qu'elle cherchent parfois à retrouver en se grimant ou en se cachant derrière des lunettes noires.

Le rapport de grandeur :

« Le *rapport de grandeur* spécifie la relation d'ordre entre les *états de grandeur* en précisant la façon dont l'état de grand, parce qu'il contribue au *bien commun*, comprend l'état de petit » (Boltanski et Thévenot, 1991, 179-180). Les ordres de grandeur étant des échelles allant du général au particulier, les grands comprennent et expriment les petits, comme le règne végétal, par exemple, comprend et exprime les espèces végétales qui comprennent et expriment les individus végétaux particuliers. Là où le rapport de grandeur est le moins évident, dans le monde marchand où le bien commun est la richesse, on peut néanmoins le spécifier : « Les objets marchands enfermant les désirs des autres, leur possession implique une relation hiérarchique au sens habituel du terme. L'état de grand comprend celui de petit dans un rapport de *possession*. Le *prix* est la preuve de l'attachement des autres au bien que l'on détient. Tous ne pouvant également satisfaire leurs appétits en accédant aux mêmes biens rares, les plus riches accomplissent les autres en *possédant* le *désir* de ceux qui le sont moins et qui restent privés de ces biens. Les *millionnaires* se définissent par leur possession de ce que le monde désire » (Boltanski et Thévenot, 1991, 250). Autre exemple, dans le monde civique, le rapport de grandeur, autrement dit la relation d'ordre, renvoie à la « délégation » ou à la « représentation »,

les grands comprenant les petits parce qu'ils ont reçu le mandat de porter leur parole et leurs vœux.

Les relations naturelles entre les êtres :

Les relations sont naturelles entre les êtres (sujets ou objets) lorsqu'elles se déroulent en accord avec l'état de grandeur de ces êtres, qu'ils soient de même importance ou non, c'est-à-dire en accord avec les rapports d'équivalence et l'ordre que fonde la cité. Ainsi, dans le monde domestique, il est naturel que le fils témoigne du respect à son père pour la seule raison qu'il est son père. Dans le monde industriel, qui est très objectif, des objets peuvent entretenir des relations naturelles dans le cadre d'un fonctionnement produisant une efficacité, comme un cylindre et un piston qui produisent « naturellement » une énergie motrice sous l'effet des explosions du carburant. Dans le monde marchand, la relation est naturelle lorsque le client accepte de bon gré de payer le prix demandé par le vendeur pour posséder l'objet de la vente après la conclusion de la négociation.

La figure harmonieuse de l'ordre naturel :

La figure harmonieuse de l'ordre naturel désigne des situations invoquées par les personnes comme étant bien ordonnées parce que les états de grandeur y sont distribués de manière harmonieuse, c'est-à-dire conformément à l'investissement des êtres en regard du principe d'équivalence en jeu. Les figures harmonieuses de l'ordre naturel sont par conséquent des « réalités conformes au principe d'équité » qui caractérisent chaque monde (Boltanski et Thévenot, 1991, 180). Dans le monde inspiré par exemple, une réalité conforme au principe d'équité serait celle où les personnes agiraient toutes en obéissant à la formule d'Antoine de Saint-Exupéry : « Fais de ta vie un rêve, et d'un rêve, une réalité ». Dans le monde domestique, la figure harmonieuse de l'ordre naturel renvoie à une situation de parfait respect des rôles en fonction de la succession des générations et de la place occupée par chacun dans une hiérarchie traditionnelle.

L'épreuve modèle :

L'épreuve modèle est aussi appelée « grand moment ». C'est « une situation qui se tient, préparée pour l'épreuve, dont l'issue est donc incertaine, et dans laquelle un dispositif pur, particulièrement consistant, se trouve engagé » (Boltanski et Thévenot, 1991, 181). On peut penser par exemple à une élection (monde civique), à une vente aux enchères (monde marchand), à un vol d'essai (monde industriel), à un mariage (monde domestique), à une première de théâtre (monde de l'opinion) ou à un pèlerinage (monde inspiré).

Le mode d'expression du jugement :

Le jugement marque la sanction de l'épreuve. Il est exprimé différemment dans chaque monde et manifeste ainsi le principe supérieur commun en vigueur. Dans le monde industriel, on jugera d'un objet qu'il est fonctionnel, effectif, en ordre de marche ou non. Dans le monde de l'opinion, on jugera d'une première de théâtre qu'elle a eu du succès, qu'elle a été bien couverte par les médias, qu'il y avait affluence ou non.

La forme de l'évidence :

« La forme de l'évidence est la modalité de connaissance propre au monde considéré » (Boltanski et Thévenot, 1991, 181). Ce sont les formes de l'évidence spécifique à un monde qui soutiennent le jugement qui y est exprimé. La forme de l'évidence renvoie au jeu d'arguments mobilisables dans un monde pour étayer un jugement. Dans le monde industriel, l'évidence prendra par exemple la forme de mesures diverses et variées appliquées aux processus de production et aux propriétés des objets produits ; dans le monde marchand, elle prendra la forme du calcul des marges, des bénéfices et des rétributions ; dans le monde civique, de la loi qui exprime la volonté générale ; dans le monde de l'opinion, du niveau de célébrité et de reconnaissance ; dans le monde domestique, de l'anecdote relatant une conduite exemplaire, de l'apologue, de l'objet personnel transmis de générations en générations ou de la relique ; dans le monde inspiré enfin, de la certitude inébranlable, de la foi, de l'intuition, des signes du destin.

L'état de petit et la déchéance de la cité :

L'état de petit et la déchéance de la cité conduit les personnes au bord de l'humanité dans la cité considérée. Les petits sont souvent qualifiés de manière moins évidente et explicite que les grands, pour plusieurs raisons. D'abord parce qu'un petit l'est souvent négativement et implicitement par rapport aux grands. Ensuite parce que les petits, du fait qu'ils sont éloignés du respect du principe supérieur commun, se situent aux bords de la cité, aux portes du « chaos » (le « chaos » est le lieu où l'ordre de grandeur considéré cesse de régner). Ils sont en passe de se « dénaturer » et sont donc parfois difficilement identifiables. Enfin, parce que, dans une situation où des mondes sont en conflits, la petitesse qualifiée correspond en fait à l'expression d'une autre grandeur, qui est en l'occurrence mobilisée dans une opération de dénonciation. Dans le monde inspiré, le petit sera celui qui a cessé de rêver, qui s'est figé dans des habitudes stérilisant l'imagination. Dans le monde domestique, ce sera l'impoli, l'indiscret, ou l'objet inauthentique. Dans le monde de l'opinion, le petit sera le méconnu, l'oublié ou le banal. Dans le monde civique, ce sera le minoritaire, le « nain électoral » ou celui qui roule pour des clientèles particulières plutôt que pour l'intérêt général, comme lorsque l'on parle de « président des riches ». Dans le monde marchand, ce sera celui qui se laisse enivrer par la richesse au point d'être

l'esclave de l'argent ou celui qui en vient à confondre les personnes avec des biens que l'on peut acheter. Dans le monde industriel, le petit sera l'être humain asservi, abruti par la technique, dont la vie est rythmée par cette dernière et dont la dignité n'est plus à la hauteur de la grandeur des dispositifs d'objets dans lesquels il est inséré, dont il dépend et qui l'agissent.

8. Du conflit des mondes à l'élaboration de l'accord

Nous avons dit que les cités n'étaient *a priori* pas compatibles entre elles. Quelles sont les raisons de cette incompatibilité ? Les cités sont des ordres de justice concurrents construits selon une logique relativement pure. Les capacités des objets ou des personnes qui sont valorisées dans une cité ne sont pas celles qui le sont dans une autre, où elles peuvent être soit négligées comme étrangères à l'ordre naturel de cette cité, et donc non qualifiées, soient qualifiées mais sanctionnées. Les anges et les muses de la cité inspirée sont totalement ignorés dans la cité civique où ils n'ont aucune réalité. Un commerçant revendiquant la recherche de prospérité matérielle, grand dans la cité marchande, sera considéré comme petit dans la cité inspirée où le dénuement et le détachement vis-à-vis des valeurs matérielles est valorisé.

8.1. Les « compromis » entre plusieurs grandeurs

Cependant, on l'a dit, les cités ne sont que des constructions philosophiques et logiques. Or, pour que soit possible l'action en commun dans le cours de la vie quotidienne, où les différents mondes s'entremêlent et où les situations sont rarement pures, des aménagements sont nécessaires et des « compromis » sont construits à cet effet par les personnes. Ces compromis permettent de réguler les contradictions entre les différents principes de justice. Ils sont en somme des constructions conventionnelles plus ou moins temporaires qui articulent différentes formes de légitimité. Mais ils sont fragiles et peuvent être dénoncés comme étant illégitimes. Cette dénonciation sera d'autant plus légitime qu'elle s'appuiera sur des mises à l'épreuve, des arguments et des preuves concrètes et bien construites (en fonction notamment des critères de généralisation et de non confusion entre les différents acteurs impliqués dans la dispute). Pour critiquer un compromis, il est nécessaire de s'appuyer sur un principe de justice extérieur à ce compromis, ou de revendiquer l'application plus pure des principes d'une des cités impliquée dans ce compromis.

Prenons un exemple simple : la question de la possibilité d'utiliser des copeaux de chêne pour imiter l'élevage du vin en fûts en accélérant le processus. Cette pratique est largement utilisée dans le Nouveau Monde, c'est-à-dire les pays, comme l'Australie, le Chili ou l'Afrique du Sud, dont la tradition vinicole est relativement récente au regard de celle des pays européens.

L'utilisation des copeaux peut être considérée comme un compromis engageant le monde industriel (cela permet de gagner du temps, donc d'améliorer l'efficacité d'une méthode en vue d'un résultat voulu : les arômes boisés du vin) et le monde marchand (cela réduit les coûts et permet donc de gagner plus d'argent).

Mais certaines personnes, en France ou en Italie notamment, s'élèvent contre l'utilisation de cette méthode, arguant d'une forme de tromperie sur la marchandise liée à un non respect de la tradition et des méthodes ancestrales : le boisé des vins élevés avec des copeaux ne serait pas un véritable boisé. Cette critique d'un compromis industriel-marchand s'appuie sur une grandeur domestique qui valorise la fidélité, l'héritage et la tradition, des valeurs vues comme les garantes de l'identité du vin. Pour renforcer la critique, les dénonciateurs devront apporter des arguments qui seront d'autant plus forts qu'ils reposeront sur des preuves et des objectivations.

Certes, l'argument domestique selon lequel un breuvage produit avec des copeaux ne pourrait plus être qualifié de vin pourrait être avancé. Mais il aurait peu de chance de suffire face aux puissants acteurs du marché. Les détracteurs des copeaux pourraient chercher à appuyer leurs arguments sur des preuves objectives produites par des dispositifs de mesure industriels, en montrant par exemple que les arômes issus des copeaux de bois ne sont pas chimiquement identiques à ceux issus des fûts ou que la technique fait passer dans le vin des arômes diminuant la qualité gustative. Ils pourraient aussi mettre en place des dégustations comparées à l'aveugle pour montrer que l'utilisation de copeaux diminue la qualité du goût du vin du point de vue des consommateurs, ce qui correspond à une critique émanant du monde de l'opinion (les perceptions d'un panel de consommateurs jouant le rôle de preuve). Si les résultats de telles épreuves allaient dans leur sens, ils pourraient arguer du fait que la boisson fabriquée avec des copeaux est un produit sinon différent du vin, du moins justiciable d'une qualification marchande explicite permettant au consommateur de le distinguer du vin élevé en fût.

8.2. Les « litiges »

Les compromis sont donc des formes particulières de l'accord, qui assurent la coordination entre les différents acteurs impliqués dans la situation, mais qui diffèrent de l'accord dans un monde relativement pur où les relations entre les êtres suivraient un ordre naturel. Dans une situation pure, qui se tient, il est cependant possible que survienne un « litige », c'est-à-dire « un désaccord sur les grandeurs des personnes, et donc sur le caractère plus ou moins juste de leur distribution dans la situation. La contestation de cette distribution est instruite dans un procès qui porte sur la factualité des éléments qui ont été engagés pour établir les grandeurs. [...] Un litige va donc consister à contester que la situation soit bien ordonnée, et à réclamer un réajustement

des grandeurs », comme lorsque « la façon de faire d'un opérateur qualifié » est jugée inadaptée « aux potentialités de sa machine » (Boltanski et Thévenot, 1991, 168-169). Les litiges sont donc des formes de « mises en cause » (« accusations ») non radicales des épreuves et de leurs résultats, dans le sens où ils ne portent pas sur la légitimité de l'existence de l'épreuve mais plutôt sur la validité de sa réalisation et donc de sa sanction, considérée comme faussée, soit parce que l'épreuve a été réalisée malgré l'absence d'objets qui lui étaient nécessaires, soit parce qu'elle a tenu compte indûment d'objets d'une autre nature.

Dans ce dernier cas, on parle de « transport de grandeur » lorsque des personnes sont grandies par la qualification injuste d'objets d'un autre monde (ou « privilèges » : quand par exemple l'apparence soignée d'un étudiant influe sur son évaluation par un professeur issu du même milieu social « distingué », lors d'un oral de l'école républicaine), ou de « transport de misère » lorsqu'elles sont diminuées par cette qualification (ou « handicaps » : quand par exemple un physique typé africain ou maghrébin conduit un honnête citoyen à des contrôles d'identité récurrents et humiliants). Dans la mise en cause, ceux qui critiquent se réfèrent bien à d'autres mondes, mais dans le but de renforcer la validité de l'épreuve.

8.3. Les « différends » et le « dévoilement »

Dans une situation de compromis où plusieurs mondes sont articulés, au contraire, on peut voir surgir une autre forme de désaccord plus radicale, un « différend », qui est un « désaccord plus fondamental portant sur la nature des êtres qui importent » et non plus seulement sur leur grandeur (Boltanski et Thévenot, 1991, 169) : « dans le différend, le désaccord portera donc non seulement sur la grandeur des êtres en présence, mais sur l'identification même des êtres qui importent et des êtres sans importance et, par là, sur la vraie nature de la situation, sur la réalité et sur le bien commun auxquels il peut être fait référence pour réaliser un accord. La visée ne sera donc plus de refaire l'épreuve de façon qu'elle soit plus pure et plus juste en éliminant les privilèges et en neutralisant les handicaps mais de démystifier l'épreuve en tant que telle pour placer les choses sur leur vrai terrain et instaurer une autre épreuve valide dans un monde différent » (Boltanski et Thévenot, 1991, 275-276).

Le différend est une variété de « dévoilement », une opération consistant à « extraire des circonstances qui entourent l'épreuve des êtres ne relevant pas de la nature présente [appelés des « machins »] » pour contester la validité d'une épreuve (Boltanski et Thévenot, 1991, 268). Boltanski et Thévenot prennent l'exemple de la photo de famille présente sur le bureau d'un directeur qui convoque un salarié pour un entretien préalable à un licenciement. Cette photo ne possède aucune pertinence par rapport à la négociation sur la réalité de la faute professionnelle

reprochée au salarié par le patron. Elle est « purement circonstancielle [...] mais elle peut aussi être relevée de façon à faire surgir un autre monde et un principe de justice domestique dont la prise en compte pourrait atténuer la rigueur du verdict : "Moi aussi, comme vous, j'ai des enfants", peut lancer le salarié à son directeur » (Boltanski et Thévenot, 1991, 268).

Les opérations de dévoilement sont au cœur de la sociologie critique lorsqu'elle cherche à mettre au jour les « vraies causes » des conduites humaines derrière les apparences et le discours de sens commun. Dans *La Distinction*, Bourdieu s'applique par exemple à dévoiler les vraies causes des jugements et des goûts culturels des individus, qui les méconnaissent (Bourdieu, 1979). Le dévoilement implique chez celui qui dévoile une capacité à se situer dans un autre monde pour faire valoir d'autres êtres que ceux initialement qualifiés. Bourdieu, depuis un monde scientifique riche en dispositifs de mesure de type industriel (statistiques, enquêtes quantitatives), fait ainsi valoir le positionnement des individus dans l'espace social, conçu à partir des possessions de biens culturels, économiques et symboliques, pour expliquer les jugements et les goûts. En cela, cette opération conduit à « dénaturer » la situation. Le dévoilement implique aussi l'idée que les personnes puissent se laisser « distraire » par le surgissement d'un autre monde dans la situation.

Le différend est une opération de dévoilement radicale puisqu'elle s'attaque à la légitimité de l'existence de l'épreuve elle-même pour promouvoir à sa place une épreuve issue d'un autre monde jugée plus adéquate à la situation. En cela, il porte sur la « vraie nature de la situation, sur la *réalité* et sur le bien commun auxquels il peut être fait référence pour réaliser un accord » (Boltanski et Thévenot, 1991, 276). Dans le différend, ceux qui critiquent visent généralement à remplacer l'épreuve existante par une épreuve issue d'un autre monde.

8.4. Les critiques sont portées depuis un monde vers un autre

Boltanski et Thévenot dressent le tableau des différentes critiques susceptibles d'être portées depuis un monde vers un autre. Nous ne les détaillerons pas toutes ici, ce n'est pas nécessaire, d'autant que, rappelons-le, ce tableau est dressé à partir de guides destinés à des cadres d'entreprises, ce qui est relativement éloigné de notre objet.

Mais peut-être est-il utile de donner deux exemples de critiques relevées par les auteurs qui font écho à certaines critiques récurrentes de l'alimentation industrielle. La première est une critique portée depuis le monde inspiré vers le monde industriel : « La critique des objets *fonctionnels* du monde industriel permet de bien camper l'inspiration, dans sa démesure, dressée contre la mesure étroite des activités productives : "J'espère encore lui [le lecteur] avoir fait comprendre que la *créativité* n'était pas seulement un *moyen perfectionné* pour concevoir de

nouveaux produits et améliorer la *rentabilité* des entreprises. " Elle s'accroche à l'"antinomie profonde entre *raison* et *logique* et tout ce qui relève du *rêve*, de l'*imagination*, du *non-formulé*" et du "monde fascinant de l'*irrationnel*". La critique de la *technique* ou de la méthode éveille des soupçons quant aux faits sur lesquels la science prend appui, ainsi que l'exprime le mot d'ordre "faire exploser ce qu'on nomme la réalité" » (Boltanski et Thévenot, 1991, 296).

La seconde est une critique portée depuis le monde domestique vers le monde industriel : « Les objets de la nature domestique sont des biens patrimoniaux enfermant des "provisions" destinées à ce qui sera engendré. Dans la *Politique*, Aristote cite l'exemple des animaux domestiques et du lait : "Le travail de la nature est de fournir de la nourriture à l'être qu'elle a engendré, puisque toute créature a pour aliment ce qui reste de la substance d'où elle provient" [...]. Ainsi, dans le modèle patrimonial de gestion de la nature, celle-ci est léguée comme un héritage du passé qui doit être préservé contre les menées opportunistes d'orientation marchande [...]. L'application de techniques productivistes visant à contrôler cet engendrement dans une *fonction de production* ne manquera pas de perturber l'engendrement domestique garant de qualité [...]. "Faire du volume, faire du rendement" [...], empêche que les relations domestiques ne garantissent la qualité de ce qui provient des ressources de cette nature » (Boltanski et Thévenot, 1991, 302).

8.5. Les « compromis pour le bien commun » ou la suspension des différends

Le tableau des critiques permet de comprendre comment les personnes peuvent aller chercher des ressources critiques dans un monde pour en critiquer un autre dans le cadre d'une situation dont, ce faisant, ils avèrent le caractère composite. Mais si les « compromis » entre plusieurs mondes ne pouvaient être vus que comme des « compromissions », l'action en commun serait intenable. Les situations régies par un ordre naturel ne sont en effet pas les plus courantes et il faut que des « compromis pour le bien commun » puissent tenir. Pour illustrer ce qu'est un compromis de ce type, Boltanski et Thévenot prennent l'exemple du « droit des travailleurs », qui rapproche des êtres du monde industriel (les travailleurs) d'un objet du monde civique (le droit). Dans un compromis pour le bien commun, « on se met d'accord pour composer ». Le différend, qui peut toujours advenir, comme nous l'avons vu, est temporairement suspendu, et ce « sans qu'il ait été réglé par le recours à une épreuve dans un seul monde. [...] Des êtres qui importent dans différents mondes sont maintenus en présence sans que leur identification ne soit cause de dispute » (Boltanski et Thévenot, 1991, 337). Il ne suffit pas d'observer des objets disparates dans une situation pour considérer qu'elle constitue un compromis : encore faut-il s'assurer que ces objets disparates sont identifiés comme importants par les personnes et qu'ils ne sont pas traités

comme « de simples *machins* dont l'observateur serait seul à noter la présence » (Boltanski et Thévenot, 1991, 337).

Ainsi, « le compromis suggère l'éventualité d'un principe capable de rendre compatibles des jugements s'appuyant sur des objets relevant de mondes différents. Il vise un bien commun qui dépasserait les deux formes de grandeur confrontées en les comprenant toutes deux : promouvoir, par exemple, les "techniques de créativité" suppose la référence à un principe non spécifié qui ferait servir à un même bien commun la routine industrielle et le jaillissement inspiré » (Boltanski et Thévenot, 1991, 338).

Breviglieri et Stavo-Debauge donnent un autre exemple de compromis : celui constitué par l'Etat français dans les années 1950-1970, un ordre prétendant à la justice et à la légitimité reposant sur le compromis entre les principes de justice civique et industriel. L'Etat était alors en effet considéré à la fois comme « Etat de droit » et comme « Etat planificateur » (Breviglieri et Stavo-Debauge, 1999). Mais les compromis sont tous fragiles et celui-ci en particulier s'offrait à la critique libérale fondée sur la cité marchande qui a conduit, à force de mises à l'épreuve critiques, à une délocalisation progressive « des négociations entre les acteurs sociaux pour favoriser une situation proche de celle du marché » (Breviglieri et Stavo-Debauge, 1999, 9). Pour durcir un compromis afin de mieux le faire tenir, de nouveaux êtres voient parfois le jour, des hybrides dont l'identité insécable donne moins de prise à la critique. C'est le cas de la figure de l'« usager », un être qui « englobe la contradiction entre le "citoyen" et le "client" » et permet ainsi d'étayer le compromis entre le principe supérieur civique et le principe supérieur marchand qui sont liés dans la situation composite d'un « service public compétitif » (Boltanski et Thévenot, 1991, 339).

8.6. L'« arrangement » versus le « compromis »

Boltanski et Thévenot distinguent l'« arrangement » du compromis. Un arrangement est « un accord contingent aux deux parties ("tu fais ça, ça m'arrange ; je fais ça, ça t'arrange") rapporté à leur convenance réciproque et non en vue d'un bien général. Le lien qui rassemble alors les personnes n'est pas généralisable à tous. Ainsi, par exemple, dans un service dépendant d'une administration municipale, le directeur laisse le sous-directeur, qui est très serviable et avec qui il entretient de bons contacts, conserver la voiture de service pendant le week-end ; c'est un arrangement, un accord à l'amiable, entre eux. Il ne fait l'objet d'aucune convention explicite, il ne peut être justifié publiquement et peut être remis en cause à tout moment, par exemple s'il est dénoncé comme favoritisme injustifiable par d'autres membres du service ou par des supérieurs hiérarchiques » (Boltanski et Thévenot, 1991, 409).

Il est ainsi souvent dit que les arrangements sont « privés » dans le sens où ils « ignor[ent] le bien commun pour n'impliquer que les bénéfices des parties en cause » sans avoir « la visée d'une justification » (*idem*, 409). Pour dénoncer un compromis, une personne peut le réduire à un arrangement. Dans un compromis, le bien commun visé ne peut être explicité. Il est présumé, mais son explicitation (sa « clarification ») est impossible, « puisqu'il n'existe pas de cité de rang supérieur en laquelle les mondes incompatibles, associés dans le compromis, pourraient converger ». Mettre au jour les bases d'un accord scellé par un compromis montrerait qu'il s'agit d'un « simple assemblage sans fondement, ce qui équivaut à le dénoncer » (*idem*, 408). Dénoncer un compromis comme étant en fait un arrangement permet ainsi de signifier qu'il est au service d'intérêts particuliers et que, n'étant pas généralisable, il n'est pas « fondé sur un principe d'équivalence respectant l'appartenance des personnes à une commune humanité » (*idem*, 410).

9. Le modèle des cités : un modèle ouvert

Le modèle des cités proposé dans *De la justification* est un modèle explicitement ouvert, dans le sens où les auteurs appellent à sa mise à l'épreuve empirique et prévoit son incomplétude, ou plutôt la possibilité de la compléter à la lumière de faits nouveaux.

9.1. La « justification écologique »

Ainsi que Laurent Thévenot et Claudette Lafaye, à partir d'une étude des conflits sur l'aménagement de la nature et des conflits écologiques, ont interrogé les conditions d'existence d'une septième cité « écologique » ou « verte » (Lafaye et Thévenot, 1993). Les auteurs explorent plusieurs pistes de transformation des économies de la grandeur que ces conflits et les élaborations d'accords qui leur sont liés pourraient entraîner. Selon eux, la nature pourrait être intégrée dans les ordres de justification existants, sa prise en compte pourrait conduire à l'émergence d'un nouvel ordre, d'une nouvelle cité autonome ou encore elle pourrait conduire à la « remise en cause profonde de la matrice commune à ces ordres et de l'assise qu'elle offre à la critique d'injustice » (Lafaye et Thévenot, 1993, 495).

Les auteurs proposent plusieurs conclusions. Ils relèvent que la « grandeur verte » n'est pas susceptible, pour le moment, de constituer un nouvel ordre de justification puisqu'elle est « insuffisamment outillée » en instruments de qualification et en dispositifs de mise à l'épreuve pour pouvoir être mise en pratique au quotidien dans les actions les plus courantes, ce qui ne la rend pas assez accessible à l'exercice du sens commun de la justice et à la capacité critique des personnes (*idem*, 513). Ils montrent à l'inverse que la plupart des arguments écologiques peuvent

se mouler dans les six ordres de justifications analysés dans *De la justification*. Mais ils relèvent aussi des points de rupture avec la grammaire de la justification. Les arguments écologiques impliquent notamment d'étendre la commune humanité aux générations à venir, ce qui impose l'insoluble défi de faire parler la capacité critique de celles-ci. Ils impliquent aussi parfois l'attribution d'une dignité aux êtres non humains, ce qui peut conduire à leur accorder des droits et à en faire des agents moraux comme les humains. Cette « extension de la communauté de référence » se manifeste dans des engagements pratiques fortement structurés. C'est le cas aux Etats-Unis par exemple, dans la traduction en pratiques quotidiennes de l'éthique antiséciste de Peter Singer (1993), qui inspire notamment l'association PETA. Les auteurs notent enfin que la nature, en tant qu'écosystème global (biosphère), peut constituer une figure du bien commun, comme dans les philosophies écopolitiques dites profondes, mais qu'une telle figure, en s'étendant au-delà de la commune humanité, se heurte aux conceptions politiques et morales humanistes : « Dans cette perspective, ce n'est pas seulement la vigne qui peut apparaître moins importante que le TGV, mais l'espèce humaine par rapport aux myriades d'insectes si précieux pour l'équilibre de la biosphère » (*idem*, 520-521).

9.2. La discussion autour de la « justification écologique » ou « cité verte »

Cet article a donné lieu à une discussion avec Bruno Latour (1995), parti à son tour à la recherche de la « septième cité ». Dans son article, Latour s'appuie sur le cadre de la justification pour identifier l'émergence de justifications écologiques et les conditions de redéfinition d'une écologie politique qui ne se définirait pas qu'en opposition à la « modernisation » et qui échapperait aux deux destins redoutés de sa « banalisation » (traitement des questions écologiques par un corps d'administrateurs spécialisés) et de son « enflure » (prise en charge par l'écologie de toute la politique et de toute l'économie). Il propose de redéfinir les procédures de recherche et d'expérimentation politico-scientifique en acceptant l'idée que les objets de sciences sont aussi des objets politiques et que leurs identités, leurs comportements et leurs conséquences ne doivent pas être définis une fois pour toutes par les seuls scientifiques mais au contraire discutés publiquement. Latour suggère ainsi de veiller à les considérer comme toujours incertains et à les suivre en permanence.

On reconnaît là un projet développé dans *Politiques de la nature*, publié en 1999 (Latour, 1999). On peut d'ailleurs voir dans ce livre une intention de proposer une construction conceptuelle politique et morale complète, du type de celles qui font l'architecture des cités : c'est bien une nouvelle « constitution », voulue « non moderne », pour un collectif qui engloberait les non humains que l'auteur cherche à élaborer. Ce faisant, Latour se fait plus

philosophe politique et grammairien du bien commun que sociologue. En un sens, Latour cherche même à mettre au jour non seulement la constitution d'une cité mais aussi les conditions de fonctionnement d'un monde qui lui correspondrait, puisque l'ouvrage se veut centré sur la mise en pratique concrète de politiques de la nature à même de « faire entrer les sciences en démocratie » (Latour, 1999).

Après l'article de Latour dans lequel celui-ci parlait à la recherche de la « septième cité » (Latour, 1995), le dialogue s'est poursuivi avec une réaction de Thévenot dans un article de 1996 consacré à la mise en valeur de la nature saisie à travers les disputes au sujet des politiques d'aménagement de la nature en France et aux Etats-Unis (Thévenot, 1996). Dans ce papier, Thévenot insiste sur l'importance des « attaches » des êtres humains aux objets naturels, aux dispositifs techniques et institutionnels et aux autres êtres humains impliqués dans l'aménagement de la nature. Ces multiples attaches sont constitutives du « questionnement sur le juste ». Il montre comment la mise en valeur de la nature implique simultanément la mise en valeur des attaches aux objets naturels et aux artefacts présents dans l'environnement (Thévenot, 1996). Thévenot et Lafaye ont poursuivi leur étude des disputes sur l'environnement et de la mise en valeur de la nature dans une perspective comparative entre la France et les Etats-Unis plus large (Lafaye, Moody et Thévenot, 2000).

9.3. La sociologie de la justification dans une perspective comparative

La sociologie de la justification a aussi été mobilisée dans une autre entreprise de sociologie comparative. En 2000, Thévenot publie avec la sociologue canadienne Michèle Lamont, en poste aux Etats-Unis, le compte-rendu d'une vaste étude menée sur les différents « répertoires d'évaluation » à l'œuvre dans la vie publique américaine et française (Lafaye, Moody et Thévenot, 2000). L'enquête montre que les six ordres de justification sont bien attestés dans les deux pays, mais met aussi en évidence des différences dans les manières d'élaborer des justifications, comme le soulignent Breviglieri et Stavo-Debaugé : « Parmi les différences notables, il apparaît qu'aux USA, l'*individu*, bien loin d'être une figure naturelle, est un état public ajusté au cadre libéral pour lequel la "chose publique" est faite d'intérêts mis en balance [...]. Mais une telle figure déborde largement la sphère marchande : ainsi, le multiculturalisme, qui configure des collectifs ethniques, apparaît comme un véritable libéralisme des identités où les attaches ethniques sont décrites en termes de *préférences* et de *négociations*. Dans une comparaison entre les argumentaires racistes et anti-racistes mobilisés par les personnes, les chercheurs ont relevé que lorsque les acteurs américains dénoncent les qualifications racistes, ils le font dans la mesure où elles tendent à rendre inaccessible l'accès au marché de ceux qui en sont

les victimes ; tandis qu'en France, la dénonciation du racisme opère essentiellement en puisant dans le monde civique » (Breviglieri et Stavo-Debaugé, 1999, 10).

Les auteurs qui se réclament de la sociologie pragmatique de la justification sont nombreux. D'autres s'en sont peu à peu éloignés, y compris institutionnellement, après s'être inscrits dans cette école, comme Francis Chateauraynaud qui a créé le Groupe de Sociologie Pragmatique et Réflexive à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales à la fin des années 1990 ou comme Philippe Corcuff. Nous ne ferons pas le tour de la postérité de ce cadre théorique, assez bien documenté dans le livre issu du colloque de Cerisy de 2001 sur la sociologie de la justification³⁹ (Breviglieri, Lafaye et Trom, 2009).

9.4. L'alimentation industrielle met en relation plusieurs mondes

Le cadre développé par Boltanski et Thévenot nous aidera à analyser la critique de l'alimentation industrielle et les justifications correspondantes en les reliant à des formes de biens communs identifiées par ces auteurs. On peut considérer que l'alimentation industrielle met en relation des acteurs pour lesquels la logique de la cité industrielle – celle de l'efficacité concrète – est prépondérante, avec des mangeurs qui, quant à eux, s'appuient sur des formes de justice dont nous supposons qu'elles sont complexes et qu'elles peuvent être observées dans la diversité des critiques. Cette relation entre le monde industriel et les mangeurs passe bien évidemment par le marché. L'articulation de la production industrielle aux mangeurs et aux différentes formes de biens communs qu'ils mobilisent pour la critiquer est donc articulée à la logique de la cité marchande. Nous ne nous intéresserons pas directement à la critique telle qu'elle peut être produite par les mangeurs, mais plutôt à des acteurs qui, d'une certaine manière, en sont à la fois les porte-parole et les informateurs, comme les diététiciens alternatifs, les nutritionnistes, les experts ou les journalistes.

II. La sociologie du changement normatif

Le cadre de la sociologie de la justification permet d'identifier les contraintes pragmatiques de l'exercice en public du jugement et des compétences critiques. Elle permet de dégager des grammaires de la construction de critiques et de justifications en référence à plusieurs formes de biens communs. Mais ce cadre tel qu'il est exposé dans *De la justification* ne démontre pas son efficacité à saisir la dynamique des relations entre critiques et justifications. Or, c'est bien ce qui

³⁹ Parmi les recherches qui ont mobilisé le cadre théorique de Boltanski et Thévenot, certaines ont pris pour objet l'alimentation relativement tôt, le plus souvent depuis le versant économique de ce cadre (l'économie des conventions). Nous pensons à différents travaux sur la qualité des aliments conduits en France dès les années 1990, notamment à l'INRA (Sylvander et Mélet, 1992 ; Sylvander et Melet, 1994 ; Nicolas et Valceschini, 1995).

nous intéresse, puisque nous nous situons dans une perspective sociohistorique. Nous avons trouvé dans *Le Nouvel esprit du capitalisme* (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) des outils adéquats pour appréhender cette relation depuis un point de vue diachronique.

1. La conception du *Nouvel esprit du capitalisme*

1.1. Un contexte marqué par une critique sociale affaiblie

Le projet du *Nouvel esprit du capitalisme* a été conçu au début de l'année 1995. Les auteurs constataient alors, avec un certain « trouble », le contraste entre une régénération du capitalisme depuis la fin des années 1970 – avec notamment des revenus de la rente en nette progression malgré le ralentissement durable de la croissance –, et une dégradation de la situation sociale – marquée notamment par l'appauvrissement de la population d'âge actif, la hausse du chômage et la précarisation du marché de l'emploi. Le trouble portait aussi sur le constat d'un affaiblissement simultané, depuis le début des années 1980, de la critique sociale. La critique, en effet, ne semblait plus en mesure de proposer des alternatives concrètes aux évolutions observées et parfois renonçait tout simplement à produire des dénonciations. Dans la seconde moitié des années 1990, la critique sociale apparaissait ainsi dans un état de délabrement qui contrastait avec sa vigueur de la fin des années 1960 et de la première moitié des années 1970, quand « le capitalisme subissait une baisse de croissance et de rentabilité » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 15).

Face à ces constats et pour tenter de mieux saisir la nature du trouble, les auteurs, ont « voulu comprendre plus en détail, au-delà des effets de neutralisation de la critique que générait un pouvoir de gauche, pourquoi la critique n'avait pas "accroché" sur la situation, comment elle fut impuissante à comprendre l'évolution qui se produisait, pourquoi elle s'éteignit brutalement vers la fin des années 1970 laissant le champ libre à la réorganisation du capitalisme pendant presque deux décennies, se cantonnant au mieux au rôle peu glorieux, quoique nécessaire, de chambre d'enregistrement des difficultés grandissantes du corps social, et, pour finir, pourquoi de nombreux "soixante-huitards" se sentirent à l'aise dans la nouvelle société qui advenait au point de s'en faire les porte-parole et de pousser à cette transformation » (*idem*, 16).

Le livre est construit en trois grandes parties. La première est dédiée à l'analyse comparée des deux *corpus* de textes de managements des années 1960 et des années 1990, ainsi qu'à la description de la « cité par projet », un nouvel ordre de grandeur qui s'est peu à peu mis en place à partir des années 1980 et qui justifie le « nouvel esprit du capitalisme » en empruntant de nombreux traits à une des critiques historique du capitalisme, la « critique artiste ». La seconde

partie s'intéresse au processus de « transformations du capitalisme » et au « désarmement de la critique », deux phénomènes qui permettent de comprendre comment l'on a pu passer de l'esprit du capitalisme des années 1960 à celui des années 1990. L'affaiblissement du syndicalisme est longuement développé. La troisième partie traite du nouvel esprit du capitalisme et des nouvelles formes de la critique. Le « renouveau de la critique sociale » et la « paralysie de la critique artiste » y sont analysés. Les auteurs suggèrent par exemple que la critique artiste de la marchandisation des êtres, pour se relancer, pourrait s'allier à la « critique écologique qui constitue actuellement l'une des seules positions d'où la pluralité et la singularité des êtres [...] soient affectées d'une valeur en soi » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 640).

1.2. Une adaptation et un prolongement du cadre de la sociologie de la justification

Le projet du livre, comme l'explique Boltanski dans un ouvrage relativement récent, doit beaucoup à une volonté de répondre à des critiques adressées au « modèle du sens de la justice » déployé dans *De la justification*. Il s'agissait plus précisément de trois critiques. La première reprochait à la sociologie de la justification de n'être adaptée qu'à l'appréhension de situations microsociales, au niveau de l'interaction, et d'être incapable de rendre compte du contexte sociologique plus large de l'action. La seconde « s'indignait de ce que l'accent soit mis, dans [*De la justification*], sur les disputes orientées vers la justice (avec souvent, pour issue, l'établissement d'un compromis) en passant sous silence ou en sous-estimant les dimensions injustifiables de l'action sociale, les rapports de force, voire de violence » (Boltanski, 2009, 25). La troisième critique pointait le défaut d'historicité du modèle proposée dans *De la justification*, et plus précisément la difficulté à articuler les échelles temporelles explorées dans le livre, qui aborde aussi bien l'échelle d'une interaction de la vie quotidienne que celle de l'émergence d'une cité voici plusieurs siècles. De plus, les principes de justice exposés trouvent leurs origines dans des constructions de philosophie politique qui s'étalent sur des siècles, de Saint Augustin à Saint-Simon, et rien n'était dit des conditions d'émergence et d'élaboration de cités pourtant présentées comme des êtres historiques.

Le Nouvel esprit du capitalisme vise notamment à répondre à cette dernière critique en montrant comment une nouvelle cité, appelée « cité par projet », s'est peu à peu mise en place entre la fin des années 1960 et celle des années 1990. C'est l'interaction, à l'échelle historique de plusieurs décennies, entre les critiques adressées au capitalisme et les justifications produites en retour par ceux qui s'en font les porte-parole qui permet de comprendre l'avènement de ce nouveau principe de justice. Les critiques obligent en effet à produire des justifications adossées sur un bien commun et donc favorisent l'élaboration et la légitimation progressive de celui-ci.

1.3. Une recherche centrée sur la dimension « idéologique » de la critique

Le livre propose ainsi un « modèle de changement normatif » et étudie les « formes du changement » mais sans chercher à les relier à des lois historiques « ni même [...] prétendre découvrir les causes du changement analysé », comme le précise Boltanski (2009, 26). *Le Nouvel esprit du capitalisme* n'aborde pas directement « la question [...] des conditions dont dépend le degré d'efficacité de la critique dans des situations historiques déterminées », mais est centré sur la « dimension proprement idéologique [...], c'est-à-dire sur la façon selon laquelle s'opère la mise en formules de l'indignation et la dénonciation d'une transgression du bien commun ». Les auteurs concèdent que ce choix puisse leur faire courir le risque d'être accusés de ne [s']intéresser qu'aux "discours" à l'exclusion de ce qui serait "réel", mais il met pourtant l'accent sur une partie essentielle du travail de la critique qui est la codification de "ce qui ne va pas" et la recherche des causes de cette situation dans le but d'aller vers des solutions » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 93).

2. Le capitalisme et ses esprits successifs

Pour mettre en évidence le changement normatif, les deux sociologues ont étudié deux *corpus* de textes de management destinés à des acteurs essentiels du fonctionnement du système capitaliste, les cadres. Le premier *corpus* date des années 1960, le second des années 1990. Cet intérêt pour une littérature professionnelle destinée aux cadres, considérés selon leur double identité de « salariés » et les « porte-parole » des capitalistes, prolonge les formalisations opérées dans *De la justification*, qui mobilisaient des données proches.

L'hypothèse principale du livre est que les capitalistes ont su s'approprier les critiques adressées au capitalisme pour offrir un visage idéologique plus séduisant à la critique et ainsi en quelque sorte la digérer, après avoir craint, pendant la décennies entre 1965 et 1975, pour la perpétuation même du système économique et social dont ils tiraient des avantages. La critique se trouvant ainsi quelque part satisfaite, s'est aussi trouvée désarmée. Elle avait des difficultés à trouver prise sur un capitalisme nouvelle formule qu'elle tentait toujours de déchiffrer avec des grilles de lecture obsolètes et qui se dérobaient. Au point que certains acteurs historiques influents de la critique – les « soixante-huitards » cités plus haut notamment – sont allés jusqu'à juger bonnes les évolutions concrètes du capitalisme et à y participer activement.

2.1. L' « esprit » du capitalisme : une idéologie qui justifie l'engagement dans le capitalisme

Dans l'introduction de leur livre, Boltanski et Chiapello s'appliquent à définir l'esprit du capitalisme, en reprenant notamment l'idée centrale de Max Weber selon qui « les personnes ont besoin de puissantes raisons morales pour se rallier au capitalisme » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 43). Ils montrent aussi les critiques qui lui sont adressées depuis le début du XIX^e siècle. La « définition minimale du capitalisme » retenue est classique : le capitalisme renvoie à une « exigence d'accumulation illimitée du capital par des moyens formellement pacifiques » (*idem*, 35). Ce qui importe vraiment dans le capitalisme n'est pas l'accumulation de richesses dans leurs formes matérielles, mais « la transformation permanente du capital, de biens d'équipement et d'achats divers (matières premières, composants, services...) en production, de production en monnaie et de monnaie en nouveaux investissements » (*idem*, 36). L'enrichissement capitaliste, parce qu'il possède cette forme abstraite et comptable et parce qu'il correspond plus, en fait, à une puissance d'enrichissement toujours projeté, est sans limite et insatiable, à la différence de la richesse orientée vers des besoins de consommation définis. Les auteurs réservent le terme de « "capitalistes" » aux principaux acteurs qui ont en charge l'accumulation et l'accroissement du capital et qui font pression directement sur les entreprises pour qu'elles dégagent les profits maximum » (*idem*, 38). Bien qu'ils soient aussi quelque part capitalistes, tout en étant le plus souvent aussi salariés, les 20% de ménages qui en France perçoivent des revenus de la rente sont donc exclus de cette catégorie.

A cause de son objet fondamentalement « absurde » (l'accumulation illimitée ne constitue pas un bien en soi), le capitalisme ainsi défini nécessite un « esprit » qui puisse justifier l'engagement dans ce système. En effet, « les salariés y ont perdu la propriété du résultat de leur travail et la possibilité de mener une vie active hors de la subordination » et les capitalistes « se trouvent enchaînés à un processus sans fin et insatiable, totalement abstrait et dissocié de la satisfaction de besoins de consommation, seraient-ils de luxe » (*idem*, 40). La rémunération ou la contrainte ne suffisent pas à expliquer que les personnes s'engagent dans le capitalisme. Les auteurs croisent les démonstrations de Max Weber et d'Albert Hirschman pour définir l'esprit du capitalisme : « la qualité de l'engagement que l'on peut attendre dépend en fait bien plutôt des arguments qui peuvent être invoqués pour faire valoir non seulement les bénéfices que la participation aux processus capitalistes peut apporter à titre individuel, mais aussi les avantages collectifs, définis en termes de bien commun, qu'elle contribue à produire pour tous. Nous appelons esprit du capitalisme *l'idéologie qui justifie l'engagement dans le capitalisme* » (*idem*,

41). Cet esprit du capitalisme est ce qui donne une « puissance de mobilisation » aux acteurs qui le font fonctionner quotidiennement (*idem*, 57).

Tout au long de la mise en place concrète du capitalisme, son esprit a été élaboré par la science économique, particulièrement dans ses versions classiques et néoclassiques, qui a produit des justifications sous la forme de lois économiques positives dont la naturalisation autorisa une dissociation de la morale et de l'économie pratique. C'est ce qui a notamment permis que des activités autrefois mal vues comme les activités bancaires, financières et commerciales puissent être débarrassées des jugements moraux qui pesaient sur elles. La science économique a aussi permis de concevoir des justifications en termes de bien commun en énonçant sous la forme de lois positives l'idée selon laquelle « la poursuite de l'intérêt individuel sert l'intérêt général » et « le coût moral spécifique (s'adonner à la passion du gain), mais difficilement quantifiable, de la mise en place d'une société acquisitive (coût qui préoccupait encore Adam Smith), est amplement contrebalancé par les avantages quantifiables [...] de l'accumulation », du « progrès matériel individuel » et du « bien-être social » (*idem*, 48-49). La science économique soutient aussi que pour pouvoir accumuler de la richesse, les capitalistes « se trouvent contraints de satisfaire les consommateurs pour parvenir à leurs fins » (*idem*, 49). Le capitalisme serait le meilleur système de ce point de vue. Elle forge enfin des arguments selon lesquels le capitalisme serait le système économique le mieux à même de garantir les libertés politiques et la démocratie.

Mais pour garantir l'engagement des acteurs ordinaires dans le capitalisme dans les situations concrètes de la vie quotidienne, il faut plus que ces justifications issues de la science économique. Il faut un « discours du management, qui se veut à la fois formel et historique, global et situé, et qui mêle préceptes généraux et exemples paradigmatiques », offrant ainsi les ressources argumentaires et les médiations utiles à l'équipement d'un sens moral et à l'exercice pratique du jugement (*idem*, 51).

Puisqu'il est une formation historique, l'esprit du capitalisme évolue, mais à chaque époque, il doit fournir des réponses à trois questions : « – En quoi l'engagement dans le processus d'accumulation capitaliste est-il source d'enthousiasme, y compris pour ceux qui ne seront pas nécessairement les premiers bénéficiaires des profits réalisés ? – Dans quelle mesure ceux qui s'impliquent dans le cosmos capitaliste peuvent-ils être assurés d'une sécurité minimale pour eux et pour leurs enfants ? – Comment justifier, en termes de bien commun, la participation à l'entreprise capitaliste et défendre, face aux accusations d'injustice, la façon dont elle est animée et gérée ? » (*idem*, 54). Les réponses à ces questions constituent l'appareil de justifications qui s'adresse prioritairement aux cadres et doit leur assurer à la fois une certaine « autonomie » et une forme de « sécurité ».

2.2. Trois états historiques de l' « esprit du capitalisme » qui composent avec les différents registres de justifications

Les auteurs rendent compte de deux « descriptions typifiées et stylisées de l'esprit du capitalisme » historiquement attestées. Le premier état historique est celui du capitalisme de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle. Il correspond à un capitalisme d'entrepreneurs individuels, pionniers d'un secteur économique, mais aussi patriarcaux et protecteurs envers des salariés qui en échange leur témoignent respect et fidélité. Le bien commun qui rejaillit sur tous est celui du progrès technico-scientifique permis par l'industrie. Le second état historique caractérise le capitalisme entre les années 1930 et 1960. La figure de l'organisation rationalisée, de la firme dirigée vers la production de masse, y est centrale. Le gigantisme des organisations constituées et de leurs moyens leur assure une stabilité et garantit par-là même une certaine sécurité à ses cadres salariés. Le bien commun correspond toujours, mais en l'affirmant encore plus fortement, à celui du progrès scientifique et technique (avec la figure centrale de l'ingénieur), à quoi est adjoint une « collaboration des grandes firmes avec l'Etat dans une visée de justice sociale » (*idem*, 57). Le troisième esprit du capitalisme est celui dont la mise en place est étudiée dans le livre. Il correspond à un capitalisme mondialisé, où l'actionnariat peut devenir anonyme avec le fort développement des techniques de communication modernes.

Le capitalisme prend largement appui sur la science économique pour fonder ses justifications, mais pas uniquement, donc. Il recycle aussi des justifications en provenance des six cités existantes. La justification domestique, par exemple, est assez présente dans le premier esprit du capitalisme, comme le prouvent les dénonciations récurrentes de son « paternalisme ». Même si les lois économiques suffisent à justifier théoriquement la logique d'accumulation du capital, ces justifications déjà à l'œuvre et légitimes dans la vie quotidienne sont celles qui assurent le mieux l'engagement dans le capitalisme. Les auteurs décrivent ce « processus par lequel s'incorporent au capitalisme des idées qui lui étaient initialement étrangères, voire hostiles » (*idem*, 60) comme un processus d'« acculturation » au sens que Louis Dumont (1991) a donné à ce terme pour montrer « comment l'idéologie moderne dominante de l'individualisme se diffuse en forgeant des compromis avec les cultures préexistantes » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 60). Le capitalisme offre ainsi deux faces, l'une tournée vers le processus d'accumulation, l'autre vers l'extérieur, « vers les idéologies dont il s'est imprégné et qui lui apportent précisément ce que le capitalisme ne peut offrir : des raisons pour participer au processus d'accumulation ancrées dans la réalité quotidienne et en prise avec les valeurs et les préoccupations de ceux qu'il convient d'engager » (*idem*, 61).

Le passage d'un état historique d'esprit du capitalisme à un autre implique donc de « rendre [aux yeux des acteurs engagés] les nouvelles formes d'accumulation séduisantes (la dimension *excitante* de tout esprit), tout en tenant compte de leur besoin de s'autojustifier (en prenant appui sur la référence à un bien commun) et en édifiant des défenses contre ce qu'ils perçoivent, dans les nouveaux dispositifs capitalistes, comme menaçant pour la survie de leur identité sociale (la dimension sécuritaire) » (*idem*, 62). Ce passage met toujours en jeu un décalage entre d'un côté « le besoin de justification des personnes engagées à un moment donné dans le processus d'accumulation capitaliste » et de l'autre côté leurs « valeurs et [...] représentations, reçues en héritage culturel, [qui] sont encore associées à des formes d'accumulation antérieures » (*idem*, 61). L'esprit du capitalisme légitime ainsi le processus d'accumulation mais il le contraint également, et ce de deux façons. D'une part, parce que les acteurs intériorisent les justifications, ce qui les conduit à s'autocontrôler, à s'autosancionner et à autoéliminer les pratiques non-conformes au processus d'accumulation. D'autre part, parce que des « dispositifs contraignants » sont élaborés pour crédibiliser l'esprit du capitalisme en permettant de « mettre en place des épreuves de réalité et d'offrir par là des preuves tangibles pour répondre aux dénonciations » (*idem*, 69).

3. Le mécanisme du changement normatif

Le caractère dynamique du modèle de changement normatif proposé dans le livre tient à la redéfinition de la notion d'« épreuve » par rapport à celle utilisée dans *De la justification* – nous y reviendrons plus longuement – ainsi qu'à une hypothèse centrale sur laquelle les auteurs insistent et selon laquelle la critique a des effets.

3.1. Les trois effets de la critique

Trois sortes d'effets sont identifiés : la critique peut d'abord « *délégitimer les esprits antérieurs et [...] leur enlever de leur efficacité* » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 72); elle peut ensuite avoir des effets positifs réels en termes de justice en forçant les capitalistes et leurs porte-parole à se justifier en fonction de biens communs, et ce pas uniquement verbalement, mais aussi au niveau de la mise en place de nouveaux dispositifs d'épreuve conduisant à l'incorporation par le capitalisme d'« *une partie des valeurs au nom desquelles il était critiqué* » (*idem*, 73); elle peut enfin avoir un effet inverse au précédent en incitant les capitalistes à brouiller les cartes en modifiant les modes de production et en se rendant illisibles, pour se dérober à « *l'exigence de renforcement des dispositifs de justice sociale* » (*idem*, 74). La critique se trouve alors temporairement désarmée. Du coup, ce sont les « salariés » qui sont forcés à

réviser leur système de valeur pour le faire correspondre à des modes de production avec lesquels ils sont en décalage, mais auxquels ils se retrouvent contraints de donner du sens.

3.2. Les trois termes du changement normatif : la critique, le capitalisme comme « processus d'accumulation », le capitalisme en tant qu'il incorpore des justifications

Ces trois effets dynamiques de la critique sont mobilisés par les auteurs pour rendre compte des évolutions du capitalisme sur la période étudiée, entre les années 1960 et 1990. Le modèle de changement repose ainsi sur un jeu à trois termes : la critique caractérisée par son objet (ce qu'elle dénonce) et sa virulence ; le capitalisme caractérisé par « les dispositifs d'organisation du travail et les façons de faire du profit associés à une époque donnée » (*idem*, 75) ; le capitalisme mais caractérisé cette fois-ci par sa capacité à intégrer « des dispositifs visant à maintenir un écart tolérable entre les moyens mis en œuvre pour générer des profits (deuxième terme) et des exigences de justice prenant appui sur des conventions reconnues comme légitimes. Chacun des pôles de cette opposition à trois termes peut évoluer : la critique peut changer d'objet, perdre ou gagner en virulence ; le capitalisme peut conserver ou changer ses dispositifs d'accumulation ; il peut aussi les améliorer dans le sens d'une plus grande justice, ou démanteler les garanties offertes à celle-là » (*idem*, 75). Au centre du jeu, l'esprit du capitalisme fonctionne à la fois comme « chambre d'enregistrement, caisse de résonance et creuset où se forment de nouveaux compromis » (*idem*, 76).

3.3. Epreuves « légitimes » et « instituées » et « épreuves de force »

La notion d'épreuve est centrale à ce modèle du changement. Elle permet en effet d'articuler capitalisme, critique et esprit du capitalisme tout en autorisant l'appréhension dans un même cadre des exigences de justice et des rapports de force. Elle permet aussi d'échapper à une vision trop déterministe du social expliquant tout par des lois s'imposant aux acteurs de l'extérieur et négligeant l'incertitude qui caractérise tout cours d'action. Pour les auteurs, l'épreuve est toujours une épreuve de force, « c'est-à-dire l'évènement au cours duquel des êtres, en se mesurant [...] révèlent ce dont ils sont capables et même, plus profondément, ce dont ils sont faits » (*idem*, 76-77). Les compétitions sportives ou les examens scolaires sont exemplaires de ce que peut être une épreuve.

Parmi les épreuves, on peut distinguer des épreuves tenues pour légitimes d'autres qui le ne sont pas. Le terme d' « épreuves légitimes » désigne les premières, celui d' « épreuves de force » est réservé aux secondes. Les épreuves sont tenues pour légitimes lorsqu'elles débouchent, non pas sur « la détermination d'un certain degré de force » comme dans les épreuves de force

proprement dites, mais sur « un jugement sur la *grandeur* respective des personnes » (*idem*, 77). En somme, une épreuve est légitime lorsqu'elle est élaborée conformément à un principe d'équivalence institué, qui permet d'ordonner les personnes en fonction d'un principe supérieur commun (une cité).

Dans une épreuve légitime, la force en jeu est donc bien spécifiée, l'épreuve doit être « épreuve de *quelque chose*, de ceci ou de cela, de course à pied ou de latin » (*idem*, 77), alors que dans une épreuve de force, elle est indéterminée : « C'est d'ailleurs sans doute le caractère non spécifié des forces qui peuvent être engagées dans l'épreuve et, par là, le caractère indéterminé de l'épreuve, qui constitue une des principales caractéristiques auxquelles on reconnaît la violence. La pure épreuve de force s'en rapproche car elle ne suppose pas la qualification de la force en jeu ni un effort pour éliminer les forces parasites » (Boltanski cité par Blondeau et Sevin, 2004).

Pour passer d'une épreuve de force à une épreuve légitime, il faut donc produire un « travail social d'identification et de qualification des différents genres de forces qui doivent pouvoir être distinguées et détachées les unes des autres » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 77). L'épreuve légitime, pour être valide et juste, doit mettre en jeu des forces de même nature, du même monde : « On ne peut plus arraisonner par l'art la force de l'argent, arraisonner par l'argent la force de la réputation ou de l'intelligence » (*idem*, 77).

Mais une épreuve instituée peut être dénoncée comme étant illégitime, ce qui passe par le dévoilement de forces cachées, non spécifiées au départ mais pourtant à l'œuvre et qui faussent le jugement. Ainsi, l'épreuve que constitue une recherche d'emploi peut être dénoncée comme étant faussée par les préjugés des employeurs qui entreraient en jeu dans l'évaluation des candidats. Alors que le recrutement ne devrait porter en priorité que sur les niveaux de formation et de qualification, les personnes issues de l'immigration ou de quartiers difficiles sont moins convoquées que les autres à des entretiens d'embauche. C'est d'ailleurs une autre épreuve (un dispositif d'envoi de *curriculum vitae* et de comparaison systématique des réponses) qui permet d'objectiver l'irruption illégitime dans l'épreuve de sélection de cette force non spécifiée au départ. Il est possible de rendre l'épreuve de sélection plus légitime en modifiant le dispositif d'épreuve pour exclure les forces parasites. Dans l'exemple que nous avons pris, cela pourrait consister à généraliser l'envoi de *curriculum vitae* anonymes.

Il convient de préciser que, pour les auteurs, épreuve légitime et épreuve de force se situent sur un *continuum* et peuvent être jugées plus ou moins justes selon le point de vue depuis lequel des marques d'impureté ou des forces parasites peuvent être plus ou moins dévoilées. Notons

également que la notion d'épreuve ainsi conçue peut aussi bien se référer à des « dispositifs sectoriels ou des situations singulières » qu'à des « agencements sociétaux » (*idem*, 79), ce qui permet d'appréhender le monde social tant à l'échelle microsociologique qu'à l'échelle macrosociologique. Pour les auteurs d'ailleurs, il n'est pas « exagéré de considérer que l'on peut définir une société (ou un état de société) par la nature des épreuves qu'elle se donne et au travers desquelles s'effectue la sélection sociale des personnes, et par les conflits qui portent sur les caractères plus ou moins justes de ces épreuves » (*idem*, 79).

3.4. Critique « corrective » et critique « radicale »

La critique est liée aux épreuves de deux manières. D'une part, parce que la critique met en cause l'état de grandeur des êtres, elle conduit à les mettre à l'épreuve pour les réévaluer, que ce soit dans une visée de relégitimation ou de délégitimation. D'autre part, dans la mesure où l'épreuve prétend à une évaluation – plus ou moins légitime – des êtres engagés, elle est exposée à la critique. Les épreuves qui légitiment le capitalisme, particulièrement celles qui légitiment les règles de partage entre salaires et profits ou d'accès à des positions valorisées, sont ainsi soumises à la critique.

La critique peut avoir une « visée corrective » des épreuves, chercher à améliorer leurs conditions de réalisation. Elle vise alors à mieux « tendre » l'épreuve opérant un « travail d'épuration » des forces parasites dévoilées. Ce type de critique correspond à des « litiges », pour reprendre les termes utilisés dans *De la justification* (Boltanski et Thévenot, 1991).

Elle peut aussi être « radicale ». Il ne s'agit plus alors d'améliorer la réalisation des épreuves mais de « la supprimer et éventuellement de la remplacer par une autre » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 80). Dans les termes de *De la justification*, ce type de critique se déploie dans le cadre de « différends » (Boltanski et Thévenot, 1991). Les tenants de cette forme de critique s'affirment souvent « révolutionnaires » et se déclarent opposés à la critique corrective qualifiée péjorativement de « réformiste ». La critique corrective est interne à la cité par rapport à laquelle l'épreuve se déroule, tandis que la critique radicale est produite au nom de principes de justice extérieurs à l'épreuve critiquée.

Nous pouvons illustrer cette distinction par un exemple qui nous intéresse. L'usage des pesticides par l'agriculture moderne est souvent critiqué pour les risques sanitaires que ces substances font courir aux consommateurs. On peut typifier deux formes de critique : la première, qui peut émaner par exemple des associations de consommateurs, appelle à une meilleure évaluation de la toxicité des pesticides et à un meilleur contrôle de leur usage (critique corrective ne rejetant pas la grandeur industrielle des pesticides jugés utiles et efficaces), tandis que la

seconde, qui émane par exemple des diététiciens alternatifs et des partisans de l'agriculture biologique, réclame une production débarrassée de l'usage des pesticides, considérés comme des objets par nature nocifs pour la vie des humains et des êtres vivants qui les entourent de par leur caractère « chimique » (critique radicale rejetant la grandeur industrielle des pesticides et préférant les évaluer dans la cité inspirée et/ou par rapport à une grandeur écologique par exemple).

3.5. Les trois réactions face à la critique corrective, les « déplacements » et leurs conséquences

La critique corrective se présente comme partageant les principes normatifs de l'épreuve critiquée : elle se situe dans le même monde et prétend simplement rendre l'épreuve plus « pure ». De ce fait, les évaluateurs, c'est-à-dire ceux qui ont la charge de la passation de l'épreuve, ne peuvent pas ignorer indéfiniment une telle critique. Ils peuvent chercher à montrer que celle-ci n'est pas fondée et qu'elle se trompe, et alors il faut apporter des preuves de ce fourvoiement. Ils peuvent aussi chercher à épurer l'épreuve pour mieux la faire correspondre au modèle de justice considéré : « C'est le cas, par exemple, nous disent les auteurs, lorsque, à la suite de dénonciations, on rend anonyme un examen qui ne l'était pas ou encore lorsque l'on interdit la divulgation d'informations précédant des opérations de bourse (délits d'initiés) » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 81).

Mais face à la critique corrective, il existe un troisième comportement possible : on peut essayer de la contourner. C'est ce qui fonde la possibilité du « déplacement » par rapport à la critique. Le déplacement peut être le fait soit des bénéficiaires de l'épreuve critiquée, soit des « organisateurs de l'épreuve ou de ceux sur qui repose en priorité le coût de son organisation » (*idem*, 81). Ces différents acteurs ont intérêt à conserver l'épreuve critiquée car elle génère de la légitimité dont ils profitent. Ils sont par conséquent conduits à préférer opérer de petits déplacements « locaux, de faible amplitude, peu visibles, multiples » par rapport à elle : délocalisations vers des lieux juridiques ou économiques plus cléments, recours à des sous-traitants plutôt qu'à des personnels salariés et modification des critères de promotion sont des exemples de tels déplacements. Même légers, ceux-ci modifient le « parcours d'épreuve », c'est-à-dire la succession d'épreuves dont l'accès est conditionné séquentiellement (quand, pour pouvoir prétendre passer une épreuve, il faut avoir été qualifié par une épreuve antérieure). De plus, ils « désarment » temporairement la critique qui fait face à un monde qu'elle ne sait plus interpréter, les nouvelles épreuves issues des déplacements n'étant plus reconnaissables ou mal

identifiées. Or, le travail d'identification des épreuves qui importent est la tâche prioritaire qui conditionne la possibilité d'une critique bien formée (*idem*, 82).

La somme des petits déplacements d'épreuves libère l'accumulation capitaliste des contraintes de bien commun, mais dans le même temps il la dépouille « des justifications qui rendait [le capitalisme] désirable par un grand nombre d'acteurs » (*idem*, 83). Autrement dit, la somme des déplacements finit par affaiblir l'esprit du capitalisme au fur et à mesure que l'écart entre ce dernier et le régime d'accumulation effectif devient manifeste.

Sauf si les nouvelles épreuves issues de la somme des déplacements se trouvent aller dans un sens harmonieux avec des conceptions du bien commun issues de critiques radicales, ce qui conduit à légitimer la suppression des anciennes épreuves initialement dénoncées par la critique correctrice. La critique radicale est alors utilisée comme ressource pour mettre en place de nouvelles épreuves. Ce qui accélère encore l'obsolescence des anciennes épreuves et finit de désorienter la critique correctrice. Et ce qui conduit ensuite à désarmer la critique radicale, qui se trouve dès lors en partie satisfaite et dépouillée de son objet.

Selon les auteurs, ce processus de désarmement des deux formes de critique est observable en France dans les années 1980. L'accumulation du capital s'est alors trouvée libérée de nombreuses contraintes morales. Mais puisqu'on a vu que cette accumulation était par ailleurs amoralisée en elle-même et ne pouvait pas constituer intrinsèquement un bien commun, cette situation ne pouvait être durable.

Elle ouvrait la voie à un redéploiement de la critique après que celle-ci ait reconstitué des « schèmes d'interprétation » adaptés au nouveau régime d'accumulation et aux nouveaux parcours d'épreuves sur lesquels elle avait pris un temps de retard. C'est ainsi qu'un nouvel esprit du capitalisme se mit en place progressivement. On peut identifier analytiquement deux phases de cette mise en place : 1. Constitution d'un nouveau « schéma d'interprétation général des nouveaux dispositifs » d'épreuves et d'une nouvelle « cosmologie permettant de se repérer et de déduire quelques règles élémentaires de comportement » ; 2. Epuration de ce schéma « *dans le sens d'une plus grande justice* », construction et « tension » de nouvelles épreuves par la critique réformiste (*idem*, 84).

4. Les différents types de critique du capitalisme

A partir de leurs caractérisations théoriques de la critique, les auteurs distinguent plusieurs « formes historiques de la critique du capitalisme » en fonction de leurs contenus (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 84). Pour qu'il y ait critique, il faut nécessairement une « source

d'indignation » suscitant la plainte. Mais son expression bien formée nécessite ensuite un corps d'arguments et la référence au bien commun. La critique a donc deux niveaux : un niveau émotionnel et un niveau « réflexif, théorique et argumentatif » (*idem*, 86). Le désarmement de la critique concerne ce second niveau, celui où la critique est préparée pour son expression publique. Les auteurs précisent aussi que le désarmement auquel ils s'intéressent est un désarmement « idéologique (la critique ne sait plus que dire) et non [...] un désarmement physique (elle saurait quoi dire mais ne peut le faire, ou n'arrive pas à se faire entendre) » (*idem*, 93).

4.1. Les « thématiques » d'indignation de la critique du capitalisme

Historiquement, quatre sources ou « thématiques » d'indignation face au capitalisme peuvent être identifiées : 1. Il est dénoncé comme « source de *désenchantement* et d'*inauthenticité* des objets, des personnes, des sentiments et, plus généralement, du genre de vie qui lui est associé » ; 2. Comme « source d'*oppression*, en tant qu'il s'oppose à la liberté, à l'autonomie et à la créativité des être humains » ; 3. Comme « source de *misère* chez les travailleurs et d'*inégalités* d'une ampleur inconnue dans le passé » ; 4. Comme « source d'*opportunisme* et d'*égoïsme* », ce qui conduit à détruire les liens sociaux (*idem*, 86-87). Les critiques qui correspondent à ces quatre thématiques d'indignation ne sont pas nécessairement compatibles entre elles. Celle qui voit dans le capitalisme une source d'opportunisme et d'égoïsme est par exemple souvent associée à la valorisation d'un mode d'organisation social traditionnel et pré-industriel, ce qui est difficilement compatible avec la valorisation de la liberté créatrice associée à la critique du capitalisme comme source d'oppression. Mais, selon les conjonctures historiques, elles peuvent aussi parfois s'associer. Les auteurs prennent l'exemple de l'amalgame de « l'ouvriérisme et [du] moralisme du parti communiste avec le libertinage aristocratique de l'avant-garde artistique » dans la « critique intellectuelle » publiée par la revue *Les Temps modernes* après guerre (*idem*, 89).

4.2. Critique « artiste » et critique « sociale »

Divers groupes sociaux ont historiquement été porteurs de ces différentes thématiques d'indignation en les associant de manière variable. Boltanski et Chiapello distinguent deux grands types de critique en fonction de leurs thématiques d'indignation et des groupes sociaux qui les ont portées : la « critique artiste » et la « critique sociale ».

La première s'indigne contre l'inauthenticité, le désenchantement, l'oppression, la perte de sens, de l'esthétisme, la marchandisation générale, etc. Elle va de pair avec un mode de vie

bohème conçu en opposition avec l'attachement à des biens, des lieux, des sources de revenus, bref au conservatisme bourgeois traditionnel. Le modèle du *dandy* correspond bien à la critique artiste.

La seconde s'indigne de l'égoïsme des intérêts particuliers, de la misère des classes populaires, des inégalités sociales. Elle est associée au socialisme, au marxisme et à la dénonciation de la société bourgeoise. Elle est susceptible de s'opposer à la critique artiste dans le rejet de ce qu'elle considère comme de l'égoïsme, de l'individualisme, de l'immoralisme ou du relativisme moral.

Ces deux formes historiques de la critique entretiennent chacune à leur manière un rapport ambivalent avec la modernité des Lumières, si bien que des tensions peuvent apparaître en leurs seins mêmes : « La critique artiste est antimoderniste quand elle insiste sur le désenchantement, et moderniste quand elle se préoccupe de libération. [...] La critique sociale est plutôt moderniste quand elle insiste sur les inégalités, et antimoderniste quand, s'attachant au manque de solidarité, elle se construit comme une critique de l'individualisme » (*idem*, 91).

4.3. Une critique « *voice* » entre autres causes de changement normatif du capitalisme

Les auteurs précisent que la contribution de la critique au changement de l'esprit du capitalisme est indirecte puisqu'elle passe par l'intermédiaire des déplacements qu'elle fait faire au capitalisme comme processus d'accumulation. Mais tous les déplacements du capitalisme, donc toutes les causes de son changement, ne trouvent pas nécessairement leur origine dans la critique. Il existe des déplacements qui ont d'autres origines.

En s'appuyant sur une distinction opérée par Albert Hirschman (1972), les auteurs précisent que la critique qu'ils étudient est une critique de type « *voice* », c'est-à-dire une critique portée par des acteurs qui donnent de la voix, qui protestent et dénoncent. Mais il existe aussi une critique « *exit* », « qui est le refus d'achat de la part du consommateur ou du client au sens large, refus de s'embaucher de la part du salarié potentiel, ou refus de servir en provenance du prestataire indépendant ». Ce second type de critique n'est pas abordé dans le livre. Le capitalisme, écrivent les auteurs, est prompt à répondre à la critique « *exit* » pour la satisfaire, car cela va souvent directement dans le sens de ses intérêts. Mais, face à cette critique, il opère aussi parfois des déplacements, « pour échapper aux contraintes qu'elle suscite, en constituant des cartels ou des monopoles par exemple, de façon à ignorer les volontés de défection qui ne peuvent plus trouver alors à s'exprimer » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 94). Le capitalisme change aussi du simple fait de la concurrence qui conduit à chercher l'innovation pour mieux accumuler le capital, dans un processus de « destruction créatrice » comme l'a

nommé Schumpeter. Ces causes de changement du capitalisme, qui ne doivent rien à la critique « *voice* », entraînent donc aussi des changements de son esprit, mais ne font pas partie de l'objet du livre de Boltanski et Chiapello.

C'est aussi dans la mesure où elle correspond à une critique de type « *voice* » que nous appréhenderons la critique de l'alimentation industrielle. Ainsi, nous ne serons en mesure d'appréhender la critique de type « *exit* » que dans la mesure où elle est thématifiée publiquement, comme par exemple dans le cas du *boycott* du « veau aux hormones » en 1980, qui a donné lieu à de nombreux commentaires et prises de positions publiques. C'est donc indirectement que nous accéderons à des traces de cette critique, qui ne constitue pas le cœur de notre objet. Ce sera une limite de notre travail, que nous assumons dans la mesure où se centrer sur la critique « *voice* » permet malgré tout de comprendre sur quelles grammaires et sur quels schèmes d'interprétation repose la critique de l'alimentation industrielle.

III. La sociologie des mangeurs

La sociologie pragmatique de la critique nous permettra de construire une typologie des critiques et des justifications de l'alimentation industrielle et de mieux comprendre la place qu'y occupe la valorisation du naturel. Le cadre proposé dans son prolongement par Boltanski et Chiapello nous sera utile pour saisir le changement normatif qui a résulté des relations entre critiques et justifications.

En convoquant la sociologie des mangeurs, nous voulons insister sur la spécificité du domaine de l'expérience quotidienne auquel se rapportent ces critiques, ces justifications et la valorisation du naturel qui les accompagne. Ce domaine est celui de l'alimentation, du manger. La sociologie des mangeurs cherche à tirer des conséquences, dans une démarche interdisciplinaire, du fait que les aliments sont des objets bien particuliers parce qu'ils sont mangés, donc « incorporés ». Cette évidence triviale mais souvent négligée est prise au sérieux par la sociologie des mangeurs. Nous nous situons dans cette perspective dans le sens où nous chercherons à comprendre comment les critiques et les justifications de l'alimentation industrielle se rapportent souvent à des inquiétudes elles-mêmes liées à l'incorporation des aliments et comment elles impliquent des théories normatives du lien entre les mangeurs, les nourris, et ce qui contribue à les nourrir, qu'il s'agisse d'êtres humains nourriciers (des agriculteurs aux cuisiniers), des actions techniques de ces derniers (opérations techniques, artefacts) ou d'êtres non humains (animaux et végétaux consommés, environnement).

1. Critique de l'alimentation industrielle et spécificité de la consommation alimentaire

1.1. Les origines de la « sociologie des mangeurs »

Le champ français de la sociologie de l'alimentation, au sens d'un espace de positions institutionnelles et de discours sociologiques différenciés et parfois critiques les uns envers les autres, n'a qu'une trentaine d'années. Auparavant, l'alimentation avait bien entendu été abordée par la sociologie et par l'anthropologie, mais il n'existait pas de chercheurs spécialisés sur cet objet, qui, par ailleurs, était souvent étudié comme le simple lieu d'indexation de phénomènes sociaux plus larges (Poulain, 2002).

Jean-Pierre Poulain a proposé deux explications à la constitution tardive du champ. La première veut que la « bouffe » soit longtemps apparue comme un sujet futile, non digne d'intérêt. Elle a ainsi longtemps constitué un objet peu valorisant d'un point de vue académique, duquel les sociologues se seraient détournés. Mais elle constituait aussi un objet trivial au point que la nécessaire distanciation sociologique aurait longtemps souffert de la concurrence des théories sociologiques « profanes » du fait alimentaire.

La seconde explication pointe un obstacle théorique lié à l'ambiguïté de la définition durkheimienne du fait social. Pour affirmer l'autonomie du fait social, et simultanément légitimer l'autonomie de la sociologie, Durkheim, dans *Les Règles de la méthode sociologique*, commence par prendre l'alimentation comme un phénomène exemplaire de ce qui ne peut pas relever de la science dont il s'applique à tracer les contours (Durkheim, 1995 [1894]). Le manger et le boire relèverait du biologique et du psychologique, mais pas du social. Puis, quelques pages plus loin, Durkheim tente de définir cette fois de manière positive l'objet de la sociologie, comme ce qui, au sein des conduites et des pensées humaines, fait l'objet de régulations trouvant leurs sources en dehors des individus. Or, pour affirmer ce deuxième point de vue, il prend en exemple l'apprentissage contraint des manières de manger et de boire par les enfants, qui tomberaient du coup dans la juridiction de la sociologie (Poulain, 2002). Cette ambiguïté témoigne de la difficulté de penser, depuis la position durkheimienne, les phénomènes qui, comme l'alimentation, enchevêtrent le social, le psychologique et le biologique.

On doit à Marcel Mauss d'avoir cherché à théoriser l'articulation de ces trois domaines, dans *Les Techniques du corps* (Mauss, 2009b [1934]). La « sociologie des mangeur » qui s'est constituée à partir de la toute fin des années 1970 dans le sillage de Claude Fischler reprend à son compte l'héritage maussien (Fischler, 1979c). Fischler s'inscrit lui-même dans cet héritage par le

biais du « mouvement pluri, inter, voire "in-disciplinaire" promu par [Edgar] Morin dans les années 1970 » (Poulain, 2002, 172).

1.2. Le « mangeur » théorisé par Claude Fischler

Dans son livre, *L'Homnivore*, paru en 1990, Fischler rassemble et synthétise les résultats de nombreuses recherches sur le mangeur humain. S'appuyant sur Lévi-Strauss, il définit la « pensée classificatoire » comme un invariant anthropologique : dans tous les groupes humains connus, il existe des systèmes classificatoires qui définissent ce qu'on peut et ce qu'on ne peut pas manger ainsi que les actions techniques et les rituels qui rendent mangeable un aliment potentiel.

En s'appuyant sur des travaux anthropologiques, psychologiques et biologiques, il théorise le « principe d'incorporation » qui insiste sur la particularité de la consommation alimentaire et ses implications. Les aliments sont incorporés et le mangeur « devient ce qu'il mange ». Pour Fischler, cette affirmation vaut d'un triple point de vue. D'abord, d'un point de vue biologique : les aliments sont incorporés dans le sens où ils constituent la matière et l'énergie dont les corps humains sont faits. Ensuite, d'un point de vue psychologique : le mangeur s'imagine s'appropriant les qualités symboliques qu'il attribue aux aliments qu'il incorpore. Enfin, d'un point de vue psychosociologique : les mangeurs s'incorporent à un groupe humain et à son ordre socioculturel en incorporant les aliments mangés.

Au centre du cadre théorique proposé par Fischler, on trouve aussi le concept de « paradoxe de l'omnivore » duquel découle des « ambivalences » propres à l'alimentation humaine. Comme on l'a vu, le sociologue s'appuie sur les travaux du psychologue américain Paul Rozin (1976) pour montrer que les mangeurs humains sont soumis à une double contrainte : d'un côté ils doivent manger varié pour convenir aux nécessités physiologiques de leur corps, qui exigent notamment un apport régulier en certains nutriments et micronutriments ; de l'autre, étant dépourvus des sens qui leur permettraient d'identifier à coup sûr les toxiques et ils sont contraints à ne manger que des aliments bien identifiés. Le régime omnivore donne une souplesse pour s'adapter à des ressources alimentaires et donc à des environnements très différents. Mais cette double contrainte entraîne deux dispositions opposées face à la nouveauté alimentaire : le mangeur humain est ainsi à la fois « néophile » et « néophobe ».

Le « système culinaire », qui désigne chez Fischler, comme chez Lévi-Strauss, un domaine plus vaste que ce qu'on entend trivialement par « cuisine » et qui est un des sous-domaines du système culturel, régule le paradoxe de l'omnivore. Il correspond à un ensemble de règles qui définissent ce qu'il faut manger, quand et comment manger. Pour Fischler, les anxiétés alimentaires qui s'exacerbent dans la « modernité alimentaire » résultent d'un affaiblissement des

régulations traditionnelles du paradoxe de l'omnivore, sous les effets conjugués des mutations de la relation concrète aux aliments (industrialisation de la production, de la transformation et de la distribution notamment) et de mutations sociétales (urbanisation, montée de l'individualisme, du travail féminin, tertiarisation de l'économie, etc.) : c'est la thèse de la « gastro-anomie » (Fischler, 1990).

1.3. Le « mangeur » dans les approches de Jean-Pierre Poulain et de Jean-Pierre Corbeau

Jean-Pierre Poulain – qui a été comme Fischler doctorant sous la direction de Morin – et Jean-Pierre Corbeau reprennent à leur compte et chacun à leur manière la figure du mangeur telle que Fischler en a tracé les contours. Cette figure est donc celle d'un mangeur fondamentalement disposé à entretenir une relation inquiète à l'alimentation, ce qui ne signifie pas que cette relation le soit toujours en pratique. Cette inquiétude est liée à la nature indissociablement biologique, psychologique et socioculturelle de l'être humain dans son rapport à l'alimentation, ce qui appelle une sociologie fondamentalement interdisciplinaire et un dialogue avec les vérifications scientifiques connexes qui s'intéresse à l'objet.

Poulain convoque ainsi Fischler pour définir une des dimensions de son concept d'« espace social alimentaire » : « Le système culinaire, compris par Fischler comme l'ensemble des règles plus ou moins conscientes qui organisent la préparation et la consommation des aliments, va avoir pour fonction de réguler les contradictions émergeant d'une double impérativité : gérer la diversification de la prise alimentaire en même temps que de satisfaire au besoin cognitif de consommer des aliments identifiés » (Poulain, 2002, 224).

Tandis que Jean-Pierre Corbeau s'appuie entre autre sur Fischler lorsqu'il écrit, dans l'introduction d'un livre cosigné avec Poulain, que « les hommes ont ainsi beaucoup pensé à leur alimentation. Dans ces différents risques – de manquer, de s'empoisonner – s'enracine une anxiété fondamentale de la relation des hommes à l'alimentation. Ces connaissances, fruits de l'interaction entre un groupe humain, son patrimoine génétique, sa culture et le biotope dans lequel il était installé, forment ce que l'on désigne par modèle alimentaire. La fonction d'un modèle alimentaire est d'abord de gérer l'anxiété alimentaire au sens le plus complet du terme, c'est-à-dire à la fois d'un point de vue pratique et d'un point de vue symbolique » (Corbeau et Poulain, 2002, 10-11).

On peut donc parler, au sein de la sociologie de l'alimentation, d'une « sociologie des mangeurs » – le terme est employé par ces trois sociologues – dont les trois chefs de file seraient Fischler, avec une approche marquée par l'anthropologie structurale et la psychologie sociale (Fischler, 1979c, 1990), Poulain, avec une approche empruntant des éléments à la géographie et

à l'ethnologie (le concept d' « espace sociale alimentaire » (Poulain, 1999, 2002), mais aussi plus récemment à la sociologie des science (Poulain, 2009), et Corbeau, qui s'inscrit dans l'héritage de l'anthropologie du contemporain de Jean Duvignaud et revendique une posture interactionniste (Duvignaud et Corbeau, 1981 ; Corbeau, 1997 ; Corbeau et Poulain, 2002).

Bien qu'elle ne s'intéresse pas directement aux mangeurs, notre recherche s'inscrit dans l'héritage de cette sociologie des mangeurs, même si on pourrait du coup plutôt parler de « sociologie du manger ». Nous reprenons à notre compte l'idée d'une inquiétude fondamentale et de régulations de cette inquiétude spécifiques à la consommation alimentaire, ce qui est dû au fait que les aliments sont incorporés, qu'ils affectent les individus qui les mangent et sont susceptibles d'agir sur eux aussi bien physiquement que sur un plan imaginaire. D'ailleurs, nous verrons que ces spécificités de l'acte de manger se retrouvent dans les critiques et les justifications étudiées, ainsi que dans les conceptions du manger que l'on peut lire à travers elles.

1.4. Le « mangeur » dans l'approche de Claire Lamine et la relation nourri-nourricier

Plus récemment, dans son livre sur les « mangeurs bio intermittents », Claire Lamine (2008b) s'est elle aussi inscrite dans l'héritage de la sociologie des mangeurs et a préféré ce terme à celui de « consommateurs ». A la différence du consommateur, le mangeur est face à des produits qui, la plupart du temps, même lorsqu'ils sont dit « prêt-à-manger », exige de lui un travail de « transformation » avant consommation. Les produits alimentaires demandent en effet au minimum d'être agencés spatialement et temporellement dans le cadre d'un repas et plus largement dans le cadre d'un régime alimentaire. Selon les cas, Lamine note que cette transformation est plus ou moins déléguée à un conjoint, à une mère, à des cuisiniers professionnels, à des ouvriers qui fabriquent les plats cuisinés, à des agriculteurs qui transforment leurs produits, etc. Ainsi, la transformation des aliments est plus ou moins appropriée ou déléguée. Il en résulte que « la maîtrise qu'a le mangeur [sur ce qu'il mange effectivement] est fonction de sa situation de "nourri" ou de "nourricier" » (Lamine, 2008b, 28).

On ne peut pas bien comprendre les critiques et les justifications de l'alimentation industrielle si l'on oublie cette évidence. L'industrie et les méthodes de production industrielles qui sont critiquées – des méthodes agricoles aux méthodes culinaires –, sont toujours du côté du nourricier. Par rapport au nourri, le nourricier dispose d'un pouvoir *de facto*, celui de nourrir, ce qui donne un pouvoir sur les opérations d'identification, de sélection, de préparation, de transformation des aliments. Autrement dit, un pouvoir sur des lieux importants de la régulation de l'inquiétude fondamentale liée à l'incorporation.

Mais ce pouvoir est ambivalent : il peut être pouvoir de bien nourrir comme pouvoir de mal nourrir, pouvoir de sustenter comme pouvoir d’empoisonner, bien intentionné comme mal intentionné, il peut être négligeant et motivé par des intérêts contradictoires à ceux du nourri ou du moins perçus comme tels. Les critiques adressées à l’industrie agroalimentaire sont donc toujours en même temps que des critiques d’aliments ou de manière de produire des critiques de l’exercice d’un pouvoir sur soi qui pose la question de la confiance dans celui qui l’exerce.

Selon les situations des nourris, il n’est pas toujours facile ni possible de refuser de se soustraire à ce pouvoir de l’industrie. Il existe des contraintes économiques, des contraintes d’accessibilité géographique, des contraintes temporelles, des contraintes techniques, des contraintes de savoir-faire susceptibles d’interdire de se soustraire à l’alimentation industrielle. La récurrence du thème, sinon de l’autarcie, du moins de l’émancipation vis-à-vis de l’alimentation industrielle est notable dans certaines critiques formulées par des acteurs qui se revendiquent porte-parole des mangeurs, comme les diététiciens alternatifs, ou par certains journalistes. Historiquement, nous verrons que la mise en place d’alternatives concrètes et pratiques à l’alimentation industrielle – ce qui passe par des méthodes agricoles et culinaires et par des circuits de production et de distribution spécifiques destinés à tisser une relation alternative pour assurer la confiance entre nourris et nourriciers – a souvent été le fait de diététiciens alternatifs.

Avec David Goodman (1999), Lamine insiste aussi sur le caractère « organique » (ou « métabolique ») de la consommation alimentaire et de « l’ensemble du système agro-alimentaire », qui met en jeu des formes de vie et les transforme à chaque étape, de la production agricole à la digestion, et qui implique une intimité corporelle, une « corporalité partagée » avec l’objet qui est consommé (Lamine, 2008b). Comme Lamine le rappelle, « les mangeurs ont une certaine prise sur ces processus organiques, *via* leurs choix de produits et leur manière de cuisiner et d’agencer les repas. [...] Mais cette prise dépend de leur position de nourri ou de nourricier dans l’acte alimentaire et elle est plus ou moins directe ou déléguée : elle sera en général plus directe pour la cuisine, et moins pour le processus de production » (Lamine, 2008b, 29).

1.5. Retrouver les inquiétudes spécifiques au manger dans les critiques de l’alimentation industrielle

Les producteurs de la critique de l’alimentation industrielle que nous avons étudiés sont aussi, comme tous les êtres humains, des mangeurs. Ils s’adressent à d’autres mangeurs. Les critiques qu’ils produisent sont liées aux inquiétudes spécifiques à l’alimentation. Ces inquiétudes touchent souvent à la santé et au devenir du corps affecté par l’acte d’incorporation et par l’action

des aliments. Il est probable que les critiques et les justifications que nous étudierons soient marquées par ces inquiétudes relatives au corps et à la santé.

Dans nos analyses, nous garderons donc à l'esprit que les critiques en direction de l'alimentation industrielle sont des critiques émanant de mangeurs et adressées à des acteurs nourriciers extérieurs au foyer, à des acteurs auxquels est déléguée une part de la maîtrise sur l'aliment mangé, qu'il s'agisse d'acteurs de la production agricole, de la transformation ou de la distribution industrielles.

Nous n'oublions pas non plus que les critiques ne sont pas que d'ordre sanitaire. On peut en effet les relier aux différentes formes d'« incertitudes » de l'acte alimentaire que les mangeurs tentent de réduire en fonction de différents « soucis » et en s'appuyant sur différentes « prises » (Lamine, 2008b). Lamine, qui se situe dans une approche compréhensive et pragmatique, préfère la notion de *continuum* d'incertitudes de différentes formes plutôt que celle de perception sociale du risque qui conduit à distinguer un « risque perçu » d'un « risque réel », opposition qui n'a aucune validité en pratique dans le choix des mangeurs, comme elle l'explique. L'incertitude, c'est « quand on sait qu'on ne sait pas », et cela génère de l'inquiétude que les acteurs cherchent à réduire. Elle identifie des incertitudes sanitaires, mais aussi nutritionnelles, gustatives et éthiques, ainsi que des incertitudes liées à l'embaras du choix (Lamine, 2008b). Il est probable que nous retrouvions ces différentes formes d'incertitudes dans les motifs des critiques que nous analyserons.

Nous chercherons également à montrer que les critiques de l'alimentation industrielle théorisent généralement, plus ou moins explicitement, la dimension organique qui caractérise l'alimentation à tous les stades, de la production agricole à la digestion. Ainsi, certaines critiques vont de pair avec l'insistance sur la notion de vie, sur le rattachement du mangeur au monde vivant, mais aussi avec une vision holiste ou systémique du corps et de l'alimentation. L'aliment, dans cette perspective, relie le mangeur à son environnement vivant, ainsi qu'à des objets non vivants tels que les artefacts mis en œuvre par les techniques de production et de transformation. A travers la critique et les justifications qui lui correspondent, on doit pouvoir trouver des « théories ordinaires », et plus ou moins informées par la science légitime, des relations impliquées par l'acte de manger.

2. Les modèles alimentaires proposés par les diététiciens alternatifs

Nous chercherons notamment à saisir des critiques de l'alimentation industrielle dans les publications des « diététiciens alternatifs ». Ces acteurs produisent des critiques particulièrement élaborées et complexes. Pour décrire les systèmes normatifs de pratiques alimentaires idéales

proposés par ces diététiciens alternatifs, nous nous appuyerons sur un concept forgé par Jean-Pierre Poulain : l' « espace social alimentaire » (Poulain, 1999, 2002). Ce concept s'inspire de celui d' « espace social » développé par l'ethnologue Georges Condominas (Condominas, 1980), comme une alternative à la notion de « culture », pour rendre compte des « logiques d'interaction du milieu – avec ses composantes physiques, climatologiques, biologiques – et du culturel – avec ses dimensions linguistiques, technologiques, imaginaires » (Poulain, 2002, 221). L'espace social de Condominas « est l'espace déterminé par l'ensemble des systèmes de relations, caractéristiques du groupe considéré. Il s'agit d'une acception [...] qui s'appuie sur le sens large du mot "espace" lui-même. Ainsi pour nous l'habitat ne représente qu'une partie de l'espace social [...]. Ajoutons que nous n'oublions pas non plus son premier usage français où, comme le latin *spatium* dont il provient, il désigne une étendue de temps, et de ce fait constitue une notion dynamique » (Condominas, 1980, 14-15, cité par (Poulain, 2002, 221).

Poulain a progressivement élaboré le concept d'espace social alimentaire au cours de différentes recherches : d'abord dans le cadre d'une étude sur le patrimoine gastronomique du Vietnam dans la seconde moitié des années 1990, puis dans le cadre d'une étude des pratiques alimentaires en milieux médicalisés, ensuite dans le cadre de l'analyse de crises alimentaires et enfin dans celui d'une étude des liens entre alimentation et corpulence en Polynésie française. Le concept fait l'objet d'une présentation synthétique dans *Sociologies de l'alimentation* (Poulain, 2002) et dans l'habilitation à diriger des recherches de Poulain (2004), où il est présenté comme un outil anthroposociologique « capable d'articuler à la fois les exigences de centration disciplinaire dans le respect du principe d'autonomie du social et le dialogue interdisciplinaire tant avec les sciences sociales et humaines qu'avec les sciences biologiques » (Poulain, 2004, 117).

Pour Poulain en effet, l'espace social alimentaire est un espace où se déploient les contingences des constructions sociales humaines entre les contraintes biologiques du corps humain d'un côté et les contraintes écologiques de l'environnement de l'autre. Les contraintes écologiques et biologiques ne sont pas faites d'un airain complètement intangible, et l'histoire témoigne de la manière dont les hommes ont agi sur les premières, plus ou moins intentionnellement d'ailleurs, mais aussi sur les secondes, comme l'application de la génétique à la nutrition commence à le montrer (Junien, 2002). L'espace social alimentaire est ainsi un espace de liberté de l'expérience humaine qui interagit avec ce double jeu de contraintes. Dans le même ordre d'idées et fidèlement à la tradition maussienne, il est aussi conçu dans son articulation avec le domaine du psychologique, lui-même articulé au biologique.

Poulain (2002) décline six dimensions de l'espace social alimentaire : l' « espace du mangeable » (« registre du mangeable » dans Poulain, 2004), le « système alimentaire » (ou « système social alimentaire »), l' « espace du culinaire », l' « espace des habitudes de consommation (ou « espace des consommations »), la « temporalité alimentaire » (ou « espace temps alimentaire ») et l' « espace de différenciation sociale » (ou « espace social de différenciation »). Le « système alimentaire » correspond peu ou prou aux « filières » des économistes et intègre donc les différents acteurs de la production de l'agriculture à la distribution ou à la restauration. On peut représenter le système alimentaire sous la forme de canaux d'approvisionnement (Poulain, 2002, 232). L'« espace du mangeable » est l'espace de catégorisation et de valorisation des objets considérés comme des aliments et de ceux qui sont considérés comme impropres à être mangés. L'« espace du culinaire » répertorie les techniques de transformation et leurs valorisations. C'est un espace à la fois géographique (distribution dans des lieux), logique (structures de sens) et social (répartition des rôles, notamment de nourri et de nourricier, en fonction des caractéristiques sociales). L' « espace des habitudes de consommation » désigne l' « ensemble des rituels qui entourent l'acte alimentaire au sens strict, c'est-à-dire l'incorporation » (Poulain, 2002, 233). On y trouve notamment les manières de table. La « temporalité alimentaire » renvoie aux normes qui inscrivent l'alimentation dans le temps en la rythmant en fonction de la journée, de l'année, des saisons, des fêtes, des étapes de la vie humaine, etc. L' « espace de différenciation sociale » renvoie à l'idée que « manger dessine des frontières identitaires entre les groupes humains d'une culture à l'autre, mais aussi à l'intérieur d'une même culture entre les sous-ensembles qui la constituent » (Poulain, 2002, 235).

Dans *Pour une socio-anthropologie de l'alimentation*, Poulain (2004) ajoute une septième dimension : l' « espace politique alimentaire », qui désigne la dimension politique et donc fondamentalement publique, des questions alimentaires. Cette dimension peut renvoyer à la manipulation de l'accessibilité aux ressources alimentaires lors de conflits (« arme alimentaire » par exemple), à des innovations scientifico-techniques dans le domaine alimentaire (OGM par exemple), à la question du « risque » sanitaire, ou à des crises alimentaires (crise de la vache folle par exemple). Pour Poulain, les questions alimentaires, dès lors qu'elles accèdent à une existence politique et à l'espace public, font l'objet de trois types de régulations sociales changeantes et souvent en conflit : des régulations scientifiques, des régulations politiques et des régulations juridiques. Par exemple, l'autorisation de culture d'une plante génétiquement modifiée peut faire l'objet d'une expertise scientifique, d'une autorisation ou d'une interdiction politique et d'une décision juridique dont les rapports potentiellement conflictuels et contradictoires sont relayés médiatiquement. Pour Poulain, les phénomènes observables dans l'espace public interagissent

avec ceux de l'espace privé dont les frontières réciproques se reconfigurent au fil de ces interactions.

Nous nous servons donc de l'espace social alimentaire comme d'un outil descriptif des propositions diététiques normatives défendues par les diététiciens alternatifs, et particulièrement de celles qui sont justifiées par l'argument du naturel. Ainsi, nous pourrions mettre en évidence l'espace social alimentaire tel qu'il devrait être idéalement du point de vue de ces diététiciens. En somme, nous tâcherons de mettre au jour un « modèle alimentaire » idéal défendus par ces auteurs, puisqu'un « modèle alimentaire est une configuration particulière de l'espace social alimentaire » (Poulain, 2004, 172).

3. Des acteurs de la « filière du manger » en situations publiques

Dans un article de 1997, Jean-Pierre Corbeau développe le concept de « filière du manger ». Corbeau tente avec ce concept de saisir dans une perspective interactionniste l'ensemble des acteurs susceptibles d'avoir une action quelconque sur le « manger », par quoi il entend « tous les processus permettant à un comestible quelconque, solide ou liquide, d'être absorbé par un mangeur ou un buveur ». Ainsi, le manger ne renvoie pas qu'au processus allant de la « fourche à la fourchette », pour reprendre l'expression classique qui fait écho à la notion de « filière » telle qu'elle est classiquement définie par l'économie : « de plus en plus fréquemment, avant que la fourche ne se pique dans la terre, des "décideurs" l'orientent vers la culture de tel ou tel produit, et [...] en aval de la fourchette, l' "Après-manger" (que nous intégrons à sa filière), ses conséquences sur la santé, l'image du corps et la production sociale, déterminent en partie nos comportements alimentaires » (Corbeau, 1997, 156).

Corbeau poursuit : « Le *manger* représente donc la décision de cultiver un comestible, de le produire, d'éventuellement le transformer, de le distribuer (au sein d'une autarcie, dans un circuit court ou dans un canal commercial créateur de symboliques plus ou moins prestigieuses), de l'acheter ou de l'échanger, de le cuisiner, de le préparer et de le proposer au manger selon une mise en scène et des modes de savoir-faire codifiés culturellement ; décision de l'absorber en respectant ou transgressant des normes de table, des schémas corporels exprimant une socialité, en acceptant des représentations symboliques et religieuses. Ce *manger* s'inscrivant dans un modèle d'ouverture, de curiosités, ou obéissant à un enfermement, débouche sur la constitution de métalangages, de souvenirs susceptibles de modifier ou de distordre les habitudes du mangeur » (Corbeau, 1997, 156).

Cette définition, nous semble-t-il, permet de saisir, parmi les facteurs de changements, ceux de la critique et de ses effets sur la réalité du manger : « Une telle définition nous éloigne

délibérément d'un manger qui ne serait que reproduction sociale puisque les acteurs (décideurs, producteurs, transformateurs, distributeurs, préparateurs, chercheurs et mangeurs) innover, modifient et transgressent perpétuellement. La modernité introduit nécessairement des ruptures et des mutations » (*idem*, 156). Du point de vue de notre questionnement, il convient d'ajouter à cette liste d'acteurs les médias – ce que fait Corbeau par ailleurs – et les diététiciens alternatifs, et préciser qu'en plus d'innover, de modifier, de transgresser, ces acteurs critiquent et justifient en permanence. Cette définition permet donc d'intégrer dans la filière du manger des acteurs qui sont classiquement exclus de la « conception linéaire et mécanique de la filière agro-alimentaire » (*idem*, 156).

Corbeau désigne ces acteurs qui interagissent avec les « acteurs traditionnels de la filière agro-alimentaire » (producteurs, premiers transformateurs, transporteurs/stockeurs, deuxièmes transformateurs, transporteurs/distributeurs, distributeurs/conservateurs, acheteurs, cuisiniers, consommateurs) par le terme de « nouveaux partenaires du manger ». Ce sont les « spécialistes et chercheurs producteurs de savoir-faire » (ingénieurs, chercheurs en sciences de la nature, économie, sciences humaines et sociales, médecins, éthiciens, etc.), les « médias » et les « décideurs juridiques, politiques ou/et financiers (locaux, régionaux, nationaux, internationaux) » (*idem*, 157). Corbeau intègre ces trois grandes catégories d'acteurs dans ce qu'il appelle le « diadrame du manger », représenté sous forme de quatre cercles concentriques. Dans le premier cercle, on trouve les acteurs traditionnels de la filière agro-alimentaire, dans le second, les spécialistes et chercheurs producteurs de savoir-faire, dans le troisième, les médias, dans le quatrième enfin, les décideurs.

Nous retiendrons des propositions de Corbeau l'idée d'une action des « nouveaux partenaires du manger » sur le manger lui-même, et plus encore celle d'une interaction entre ces « nouveaux partenaires » et les acteurs plus « traditionnels » de la filière du manger. C'est à ces « nouveaux partenaires du manger » que nous nous intéressons. On peut discuter du caractère véritablement « nouveau » du rôle de ces acteurs, mais nul doute du moins que leur action a gagné en importance avec la constitution d'un « espace public » moderne au sens de Habermas (1978), et plus encore avec le développement des médias de ces dernières décennies.

Nous retiendrons donc de ces acteurs de la filière du manger l'efficacité de leur action sur le manger dans la mesure où celle-ci s'exerce dans des situations publiques. Avec Cardon, Heurtin et Lemieux, nous pouvons qualifier de publiques « les situations où les acteurs se coordonnent sous le regard ou en référence à un Tiers » (Cardon, Heurtin et Lemieux, 1995, 7). Cette définition est construite par ses auteurs pour l'étude du « parler en public », mais elle est tout aussi valide pour les autres types d'actes de communication publics, notamment pour l'écrit

sur lequel nous nous centrerons. Les situations publiques sont ainsi « triadiques ». Elles s'opposent en cela aux situations « dyadiques » qui ne mettent en présence que deux acteurs ou équipes d'acteurs et dont le principe de coordination relève des « arrangements particuliers » décrits par Boltanski et Thévenot (1991) ou du « rapport de familiarité » théorisé par Thévenot (Thévenot, 1990, 1994). La présence physique d'un tiers n'est pas forcément requise pour qu'une situation soit publique : sa présence peut simplement être convoquée dans l'énonciation. On peut reconnaître une situation publique au fait que ses acteurs mettent en œuvre des « règles grammaticales spécifiques », parmi lesquelles on trouve les « principes de justification dont la validité pourrait être reconnus par un Tiers » (Cardon, Heurtin et Lemieux, 1995, 8). Ces principes correspondent aux grammaires de la justification et de la critique mis au jour par Boltanski et Thévenot (1991).

Les acteurs auxquels nous nous sommes intéressés sont des acteurs de la filière du manger qui agissent en public. Les diététiciens alternatifs publient leurs préconisations diététiques et sont à l'origine d'alternatives pratiques à l'alimentation industrielle. Les scientifiques de la nutrition et de l'agronomie produisent de la connaissance scientifique destinée à être communiquée et publiée, de même que les spécialistes des sciences humaines et sociales qui prennent l'alimentation pour objet. Les journalistes produisent des écrits dont la principale raison d'être réside dans leur publication. Les industriels produisent des aliments destinés à des publics de consommateurs en direction desquels ils font de la publicité.

De plus, ces différents types d'acteurs produisent des jugements destinés à la publicité. Les diététiciens alternatifs critiquent l'alimentation industrielle. Les journalistes relaient parfois ces critiques et peuvent les critiquer. Ils produisent eux-mêmes des critiques. Les scientifiques sont en charge de l'évaluation de la qualité sanitaire des aliments, produisent des standards nutritionnels, mesurent la toxicité de tel ou tel ingrédients, etc. Ce faisant ils sont souvent en charge d'établir les épreuves légitimes devant être appliquées aux aliments (niveaux de toxicité, tests divers et variés, conditions objectives pour pouvoir mettre en avant certains arguments, etc.). Les chercheurs en sciences humaines et sociales produisent des connaissances qui, même lorsqu'elles ne se veulent pas forcément critiques *a priori*, conduisent à décaler le regard sur la réalité sociale et à poser des questions inédites. Via leurs publicités, les industriels cherchent quant à eux à informer et à séduire le jugement des consommateurs. Ils sont aussi susceptibles de chercher à rendre les épreuves auxquelles sont soumis les aliments plus indulgentes (négociations de l'autorisation ou de la quantité officiellement autorisée de tel ou tel ingrédient, par exemple), de chercher à s'y soustraire (abandon d'un ingrédient ou d'un processus de production problématiques parce que critiqués, par exemple) ou à les contourner (en mettant par exemple en

avant un nouvel argument de vente pour un produit qui n'a pas changé afin d'éclipser la possibilité de la critique sur une autre caractéristique).

Nous nous sommes donc intéressé directement, à travers leurs publications, à l'action publique – et donc soumise au régime de l'action justifiée – de diététiciens alternatifs, de chercheurs en sciences de la vie et en sciences humaines et sociales et d'industriels. Nous nous sommes également intéressé, quoique moins directement, c'est-à-dire sans analyse systématique directe de leurs publications, à l'action des décideurs politiques et juridiques et à celle des associations de consommateurs, un acteur important de la filière du manger. Nous reviendrons plus en détails, dans le chapitre suivant, sur les raisons du choix et la nature des matériaux que nous avons réunis, qui couvrent la période allant de 1968 à 2010. Ces données nous permettront de mettre au jour, tout au long de cette période, des interactions entre les différents types d'acteurs producteurs de réflexivité et de jugements sur l'alimentation industrielle dans l'espace public de l'alimentation. Nous pourrions ainsi repérer des configurations d'acteurs qu'il est nécessaire de prendre en compte pour comprendre comment la critique circule et comment elle est traduite, au sens de son transport, de son interprétation et de sa reformulation. L'évolution de ces interactions et de ces configurations successives devraient nous permettre de comprendre comment l'industrie agro-alimentaire a « digéré » la critique, ou du moins comment elle a tenté de le faire, à l'image du processus décrit par Boltanski et Chiapello dans leur étude de la relation entre le capitalisme et sa critique entre les années 1960 et 1990 (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]).

La sociologie du manger nous fournit des concepts pour tirer des conséquences du fait que les individus qui critiquent l'alimentation industrielle sont toujours des mangeurs – ce sont toujours des personnes qui font l'expérience de l'incorporation d'aliments – et qu'ils parlent toujours au nom de mangeurs. La question de l'incorporation des aliments et celle de la corporalité partagée sous-tendent donc les critiques et les justifications étudiées. Les critiques adressées à l'alimentation industrielle s'adressent à des acteurs nourriciers disposant d'un pouvoir *de facto* sur le manger. La question de la confiance est essentielle dans la relation à ces acteurs nourriciers. La sociologie du manger nous permet de décrire avec précision, en les soumettant à la grille de lecture de l'espace social alimentaire, les appareils normatifs défendus par les acteurs critiques comme, par exemple, les diététiciens alternatifs. Le concept de filière du manger nous permet de situer dans un espace public de l'alimentation l'ensemble des acteurs que nous étudions parmi les acteurs qui exercent publiquement une réflexivité critique sur l'alimentation.

IV. L'anthropologie de la nature

Au sein de la critique de l'alimentation industrielle, nous avons choisi de nous focaliser tout particulièrement sur la valorisation du naturel, parce que ce phénomène nous paraissait central et surtout riche d'enseignement quant aux normes et aux valeurs mobilisés dans le cadre de cette critique et des justifications qui lui correspondent. En effet, nous venons de le voir, l'expérience alimentaire manifeste d'évidence aux mangeurs leur appartenance au monde vivant et leur dépendance vis-à-vis d'autres formes de vies. En cela, l'incorporation alimentaire – plus ou moins consciemment d'ailleurs, mais nous nous focalisons, on l'aura compris, sur des acteurs particulièrement réflexifs – relie à ce qu'on appelle généralement la « nature », quand bien même est-elle une nature « cultivée ». Cette relation est intermédiée par des acteurs, des techniques de transformations, des rituels, etc. Mais il s'agit toujours d'une relation au monde vivant et à la nature, même lorsqu'il s'agit d'avaler en quelques bouchées un sandwich que l'on vient d'acheter dans un magasin en ville. Même chez les urbains les moins cuisiniers, on doit pouvoir trouver une théorie de la relation alimentaire à la nature et au monde vivant. De ce fait, l'anthropologie de la nature développée par Philippe Descola nous a aidé à analyser les différentes formes cognitives et morales du rapport entre l'homme et la nature que nous supposons pouvoir déceler dans les différentes formes de valorisation du naturel.

1. Déconstruire le dualisme nature-culture pour le dépasser

1.1. L'origine d'une insatisfaction théorique

Le travail de naturalisation a des implications anthropologiques que nous appréhenderons à partir du cadre théorique proposé par Philippe Descola (2005) parce qu'il permet une prise de distance par rapport, justement, aux conceptions de la nature. Dans *Par-delà nature et culture*, l'anthropologue social, titulaire d'une chaire d'anthropologie de la nature au Collège de France depuis 2001, propose une théorie anthropologique générale permettant d'appréhender les différents « modes d'identification » observables dans les manières dont les êtres humains se pensent eux-mêmes et pensent leurs relations aux « non-humains » au sein des « collectifs » qu'ils forment avec eux. Son projet se présente comme un dépassement mais aussi un prolongement du structuralisme de Claude Lévi-Strauss, qui dirigea sa thèse et avec qui il partage une base empirique américaniste. Il s'agit en effet de revoir la définition de l'objet de l'anthropologie – « la diversité culturelle sur fond d'universalité naturelle » – pour aller « par-delà nature et culture », « une opposition dont les peuples qu'elle [nda : l'anthropologie] étudie font l'économie » (Descola, 2005, 4^{ème} de couverture).

A l'origine de cette entreprise, il y a une insatisfaction : faire de l'anthropologie en utilisant systématiquement l'opposition nature-culture comme grille de lecture pour rendre compte de l'altérité humaine trahirait cette altérité, qui ne connaît pas cette opposition. Cela reviendrait, quelque part, à faire preuve d'ethnocentrisme, en tous cas à ne pas rendre justice aux autres êtres humains étudiés, pas plus qu'à leurs cosmologies. Cette insatisfaction s'enracine dans l'expérience ethnographique du chercheur, qui a mené de 1976 à 1979 une longue recherche chez les Achuar, une tribu jivaro vivant dans un milieu tropical humide des deux côtés de la frontière entre l'Equateur et le Pérou (Descola, 1986). En effet, Descola a constaté que, pour les Achuar, « la plupart des plantes et des animaux possèdent une âme (*wakan*) similaire à celle des humains, une faculté qui les range parmi les « personnes » (*aents*) en ce qu'elle leur assure la conscience réflexive et l'intentionnalité, qu'elle les rend capables d'éprouver des émotions et leur permet d'échanger des messages avec leurs pairs comme avec les membres d'autres espèces, dont les hommes » (Descola, 2005, 21).

Ce qui a conduit l'ethnologue à se poser ces questions : « [...] peut-on parler ici d'êtres de la nature autrement que par commodité de langage ? Y a-t-il une place pour la nature dans une cosmologie qui confère aux animaux et aux plantes la plupart des attributs de l'humanité ? » (*idem*, 23). En somme, c'est parce que le chercheur a cherché à prendre au sérieux le discours des acteurs qu'il étudiait qu'il en est venu à vouloir aller par-delà nature et culture.

Pour autant, Descola rejette les condamnations morales du dualisme nature-culture issues des constructivismes postmodernes. Il justifie la nécessité de son dépassement sans oublier de faire un inventaire à son crédit :

« On doit au moins au dualisme, avec le pari que la nature est soumise à des lois propres, une formidable stimulation pour le développement des sciences. On lui doit aussi, avec la croyance que l'humanité se civilise peu à peu en contrôlant toujours plus la nature et en disciplinant de mieux en mieux ses instincts, certains des avantages, notamment politiques, que l'aspiration au progrès a pu engendrer. L'anthropologie est la fille de ce mouvement, de la pensée scientifique et de la foi dans l'évolution, et il n'y a pas lieu de rougir des circonstances de sa naissance ni de la vouer à disparaître pour expier ses péchés de jeunesse. Mais son rôle s'accommode mal de cet héritage ; il est de comprendre comment les peuples qui ne partagent pas notre cosmologie ont pu inventer pour eux-mêmes des réalités distinctes de la nôtre, témoignant par là d'une créativité qui ne saurait être jaugée à l'aune de nos propres accomplissements. Or, c'est ce que l'anthropologie ne peut faire dès lors qu'elle prend pour acquise comme une donnée universelle de l'expérience notre réalité à nous, nos façons d'établir des discontinuités dans le monde et d'y déceler des rapports constants, nos manières de distribuer des entités et

phénomènes, processus et modes d'action, dans des catégories qui seraient prédéterminées par la texture et la structure des choses » (*idem*, 122).

1.2. L'origine du « grand partage » moderne

Partant de là, Descola cherche à déconstruire le dualisme nature-culture en faisant la généalogie du « grand partage » moderne. Il reconnaît aux penseurs grecs, aux philosophes ioniens, aux sophistes, à Hippocrate et ses disciples et surtout à Aristote d'avoir posé les bases d'une « autonomie de la *phusis* », ce « domaine d'objet original » qui prête à l'Occident « bien des traits de son étrange singularité » (*idem*, 102). Il relie l' « autonomie de la Création » à la redécouverte d'Aristote et des penseurs grecs dans le Moyen-Âge chrétien : « Le Moyen-Âge n'aura donc pas démérité : transcendance divine, singularité de l'homme, extériorité du monde, toutes les pièces du dispositif sont désormais réunies pour que l'âge classique invente la nature telle que nous la connaissons » (*idem*, 105).

1.2.1. *Se figurer l'acte d'objectiver : l'autonomie de la nature*

Descola choisit d'illustrer « l'émergence de la conception moderne de la nature » par un dessin de Roelandt Savery daté de 1606, *Paysage montagneux avec un dessinateur*. Ce dessin représente une vaste vallée bordée de pentes rocheuses vertigineuses. Dans son coin bas gauche, perché sur rocher, on voit un homme en train de dessiner ce paysage. Le dessin suit les règles de la perspective linéaire déjà connues à l'époque. La perspective linéaire correspond, selon Descola qui s'appuie sur l'historien de l'art Erwin Panofsky, à une « "objectivation du subjectif" [qui] produit un double effet : elle crée une distance entre l'homme et le monde tout en renvoyant à l'homme la condition de l'autonomisation des choses, elle systématise et stabilise l'univers extérieur tout en conférant au sujet la maîtrise absolue sur l'organisation de cette extériorité nouvellement conquise » (*idem*, 94).

Ce dessin est loin d'être la première représentation de paysage connue. Mais, selon l'anthropologue, il est innovant à deux points de vue : il correspondrait à « une représentation assez fidèle d'un site réel » mais surtout son auteur « paraît avoir poussé jusqu'à sa conclusion logique le paradoxe de la perspective formulé par Panofsky », en introduisant dans la représentation picturale le « sujet qui donne sens et cohérence à une nature objective » et « en figurant l'acte même par lequel il objective un espace distinct de celui où il se trouve, lequel est lui-même distinct de l'espace offert à la vue du spectateur » (*idem*, 95). On aboutit ainsi à une « objectivation dédoublée du réel, une représentation en quelque sorte réflexive de l'opération par laquelle la nature et le monde sont produits comme des objets autonomes par la grâce du regard

que l'homme porte sur eux » (*idem*, 96). L'époque où Savery réalise ce dessin est aussi celle de l'invention d'outils d'objectivation du réel comme le microscope (1590) et le télescope (1605), qui préparent la révolution mécaniste du XVII^e siècle. C'est l'époque où débute vraiment la « construction de la nature » :

« Construction sociale et idéologique, sans doute, mais aussi construction pratique, grâce au savoir-faire des horlogers, des verriers ou des polisseurs de lentille, de tous ces artisans qui rendent possibles l'expérimentation en laboratoire et, à travers elle, le travail constant de dissociation et de recomposition des phénomènes par quoi sont produits ces objets de la science nouvelle dont l'autonomie s'acquiert au prix d'une amnésie des conditions de leur objectivation. Dégagés par la raison de l'obscur mêlée de l'expérience d'autrui, rendus transcendants par la coupure des liens qui les connectaient aux désordres de la subjectivité comme aux illusions de la continuité, voici qu'apparaissent les objets "faitiches" de la modernité, pour reprendre l'heureux néologisme de Bruno Latour. Le dualisme de l'individu et du monde devient dès lors irréversible, clé de voûte d'une cosmologie où se retrouvent en vis-à-vis les choses soumises à des lois et la pensée qui les organise en ensembles signifiants, le corps devenu mécanisme et l'âme qui le régit selon l'intention divine, la nature dépouillée de ses prodiges offerte à l'enfant roi qui, en démontant ses ressorts, s'en émancipe et l'asservit à ses fins » (*idem*, 98).

La cosmologie moderne, selon Descola, est indissociable de cette construction scientifique, pratique, idéologique et sociale de la nature qui naît au XVII^e siècle. La « révolution scientifique » du siècle classique « a légitimé l'idée d'une nature mécanique où le comportement de chaque élément est explicable par des lois, à l'intérieur d'une totalité envisagée comme la somme des parties et des interactions de ces éléments » (*idem*, 106). La « Nature » moderne devient un « domaine ontologique autonome, comme champ d'enquête et d'expérimentation scientifique, comme objet à exploiter et à améliorer » (*idem*, 107).

1.2.2. La « nature humaine », l'autonomie de la société et l'autonomie de la culture

Cette « Nature » moderne autonome, explique Descola qui s'appuie sur le travail de Michel Foucault, est indissociable d'une autre nature, la « nature humaine », « engendrée en quelque sorte par scissiparité lorsque, afin de mieux cerner le lieu où s'appréhendent les mécanismes et les régularités de la nature, une petite région de l'être en fut détachée pour servir de point fixe » (*idem*, 107).

Mais point encore de société au XVII^e siècle. Descola situe l'émergence de ce concept comme « totalité organisée [...] opposable à la nature [et] supérieure et extérieure aux individus » à la fin du XIX^e siècle, dans l'œuvre de Durkheim plus précisément (*idem*, 109).

Avec Lévi-Strauss, et en se défendant d'assimiler le concept d' « intérêt de l'individu moyen » au concept sociologique de société, il relève néanmoins qu'au Siècle des Lumières Rousseau avait posé les bases d'une « réflexion originale sur les manières de s'accorder à autrui » (*idem*, 110).

L'autonomie de la culture est encore plus récente selon Descola. Il ne la situe pas chez les anthropologues du dernier tiers du XIX^e siècle, tel Edward B. Tylor dont la définition du concept fait pourtant souvent référence, parce que la culture y est encore synonyme du concept évolutionniste de civilisation. Non, pour Descola, « le concept proprement anthropologique de culture apparaît plus tardivement. L'idée que chaque peuple constitue une configuration unique et cohérente de traits matériels et intellectuels sanctionnés par la tradition, typique d'un certain mode de vie, enracinée dans les catégories singulières d'une langue et responsable de la spécificité des comportements individuels et collectifs de ses membres, cette idée émerge peu à peu, au tournant du XX^e siècle, dans les travaux ethnographiques de Franz Boas » (*idem*, 111) et dans le culturalisme américain, lequel est fortement marqué par l'héritage de l'historicisme allemand forgé en réaction à l'universalisme des Lumières.

Avec Boas, la culture devient « superorganique » et c'est chez cet auteur que Descola situe l'avènement d'un « travail de purification épistémologique qui fut nécessaire pour que l'idée de culture comme totalité irréductible puisse conquérir son autonomie vis-à-vis des réalités naturelles » (*idem*, 115). Ce travail, nous dit l'auteur, est visible en Allemagne dans des entreprises de classification des sciences de la fin du XX^e siècle, comme celle du philosophe Heinrich Rickert, qui distingue déjà les sciences des « objets dénués de sens dont l'existence est déterminée par des lois générales » et celles des « objets que nous appréhendons dans leur singularité en vertu de la valeur contingente que leur est attachée » (*idem*, 117).

Mais Descola estime que c'est dans l'anthropologie française et anglaise que ce travail de purification porte ses premiers fruits, parce que c'est là qu'il acquiert une dimension véritablement heuristique. Il est notamment au cœur des œuvres scientifiques de Malinowski, de Radcliffe-Brown ou de Lévi-Strauss. Pour Descola, ces chercheurs s'inscrivent dans la « juridiction générale » établie par Rickert en 1899 dans le sens où leur science trouve son espace dans « l'étude des réalités culturelles en tant qu'elle s'oppose à l'étude des réalités naturelles » (*idem*, 118).

1.2.3. *L'autonomie du dualisme moderne*

Une fois esquissée la généalogie de l'autonomie de la culture, Descola s'intéresse à l'« autonomie du dualisme ». Les objets d'étude de l'anthropologie en particulier, et plus

généralement ceux des sciences sociales, se situent « dans cette zone de couplage entre les institutions collectives et les données biologiques et psychologiques qui confèrent au social sa substance, mais non sa forme. L'autonomie que l'anthropologie revendique au sein de la cité savante est ainsi fondée sur la croyance que toutes les sociétés constituent des compromis entre la Nature et la Culture dont il convient d'examiner les expressions singulières et de découvrir, si possible, les règles d'engendrement et de distribution » (*idem*, 119).

Mais cette définition d'objet pose problème. En effet, puisqu'elle implique de concevoir l'expérience humaine comme étant « conditionnée par la coexistence de deux champs de phénomènes accessibles par des modes de connaissance distincts » (les sciences de la nature, les sciences de la culture), alors « il devient inévitable d'aborder leur interface en partant plutôt de l'un ou de l'autre aspect » (*idem*, 119).

Du coup, le « monisme naturaliste » et le « relativisme culturaliste » apparaissent comme « les deux pôles d'un continuum épistémologique au long duquel doivent se situer tous ceux qui s'emploient à rendre raison des rapports entre les sociétés et leurs milieux » (*idem*, 120). Entre ces deux pôles qui, dans la vision critique d'Augustin Berque rapportée par Descola, sont assimilés pour le premier à un « "déterminisme crasse" » et pour le second à un « "imaginarisme aérien" », de nombreux auteurs ont tenté des médiations (entre « l'idéal et le matériel, le concret et l'abstrait, les déterminations physiques et la production de sens » : *idem*, 121). Mais, Descola l'affirme, ces efforts de médiations sont voués à rester vains puisqu'ils « s'appuient sur les prémisses d'une cosmologie dualiste, tant qu'ils présument l'existence d'une nature universelle que codent, ou à laquelle s'adaptent, des cultures multiples » (*idem*, 121).

1.3. Le dualisme moderne : un écueil épistémologique à dépasser pour appréhender les « ontologies »

C'est à cet écueil que l'auteur veut échapper, tout en se refusant à condamner par principe le caractère dualiste de cette cosmologie. D'ailleurs, c'est sur un autre dualisme qu'il bâtit sa théorie, comme nous le verrons. Mais en attendant, Descola justifie sa démarche : « Faire du dualisme moderne l'étalon de tous les systèmes du monde nous contraint ainsi à une sorte de cannibalisme bienveillant, une incorporation répétée de l'objectivation des non-modernes par eux-mêmes dans l'objectivation de nous-mêmes par nous-mêmes » (*idem*, 123).

Cet ethnocentrisme conduit à reconnaître chez les « sauvages » les germes ou l'enfance d'une pensée scientifique aboutie chez nous, les « modernes ». Mais il empêche de reconnaître

aux « sauvages » leur « contribution à l'intelligibilité de la condition humaine » (*idem*, 123)⁴⁰. L'application du dualisme moderne à l'étude des systèmes de parenté ou des systèmes techniques pose peu de problème selon l'anthropologue, mais « il devient un obstacle formidable à la juste compréhension des ontologies et des cosmologies dont les prémisses diffèrent des nôtres » (*idem*, 123).

Or, c'est cette tâche que s'assigne l'auteur en s'intéressant tout particulièrement aux rapports entre humains et non humains, notamment à ceux qui se manifestent dans la « chaîne trophique ». Descola affirme que l'autonomie du dualisme moderne, qui implique de « trier [les] connaissances légitimes et [les] résidus symboliques avec le tamis naturaliste » (*idem*, 124), se manifeste clairement dans la « manie taxinomique », qui conduit à dresser la liste des « ethnosciences » et de leurs champs de recherche, ainsi qu'à une division du travail anthropologique : « aux spécialistes des ethnosciences la mise au jour des classifications et des savoirs "populaires", variantes approximatives des discours savants qui en constituent les prototypes ; aux spécialistes de la "culture" l'étude du symbolisme, des croyances et des rituels » (*idem*, 124). Mais cette division empêche de bien rendre raison de l'expérience des peuples autres, « du moins si l'on accorde quelque crédit au sens que les membres d'une collectivité attachent à leurs actes », puisque ceux-ci ne distinguent pas aussi évidemment entre « savoirs pratiques et représentations symboliques » (*idem*, 125).

Descola prend l'exemple d'une pratique de chasse des Achuar. Le chasseur, lorsqu'il identifie sa proie et s'apprête à lui tirer dessus, entonne à l'intention de celle-ci un *anent*, une supplique pour la séduire. Pour l'anthropologue, il n'est pas juste de dire qu'à ce moment précis le chasseur change de registre pour basculer dans la magie ou l'irrationnel, alors qu'il aurait jusqu'ici fait preuve d'une grande « expertise éthologique » et d'un « profond savoir sur l'environnement » pour débusquer cette proie. Non, pour le chasseur achuar, l'*anent* n'est que « l'un des éléments qui actualisent le statut ontologique de tel ou tel animal, en combinaison avec une foule d'autres critères tout aussi pertinents, relatifs à ses mœurs, à son habitat, à ce que l'on sait des circonstances qui l'ont rendu accessible à un moment donné, à la biographie du chasseur et à ses rencontres passées avec d'autres membres de la même espèce » (*idem*, 126).

L'effort de compréhension et de prise au sérieux de cette relativité anthropologique conduit Descola à affirmer qu'« en Amazonie comme chez nous, un organisme n'est pas institué comme

⁴⁰ Le « sauvage » ainsi désigné d'un point de vue moderne n'est pas forcément exotique. Les modernes que nous sommes conçoivent facilement que la sauvagerie puisse persister dans les sociétés modernes et même dans le for de chaque individu, par endroit, en des lieux souvent associés à l'animalité, comme dans le rapport à la sexualité, à la santé ou, bien sûr, à l'alimentation. Dans un article où elle livre une critique acérée de l'« idéologie primitiviste » en sociologie, Françoise Paul-Lévy a même discerné chez les sociologues historiques une désignation implicite du sauvage dans les sociétés pourtant « modernes » qu'ils étudiaient (Paul-Lévy, 1986).

entité significative dans l'environnement par les seuls appareillages matériels et cognitifs qui permettent son identification, sa mise à mort et sa consommation, mais par tout un ensemble de propriétés qui lui sont prêtées et qui exigent en retour des types de conduite et de médiation adéquats à la nature qu'on lui suppose » (*idem*, 127).

Tirant les conséquences de cette prise de position, Descola refuse de faire une différence en droit entre, d'un côté, le comportement du chasseur achuar et, de l'autre, celui du végétarien moderne qui ne veut pas manger de veau mais qui veut bien manger des épinards ou encore celui des organisations internationales qui interdisent la capture de dauphins mais ne disent rien sur celle des harengs. En effet, comme pour l'Achuar, « ces manières contrastées de traiter l'une ou l'autre espèce ne repose-t-elle pas aussi sur le type de relation que nous croyons nouer avec tel ou tel segment du vivant ? Plutôt que de voir là une superstition franche et ici une superstition clandestine, articulée de façon plus ou moins raisonnable à un système de connaissances positives, n'est-il pas préférable de traiter la dimension symbolique de nos actions dans le monde comme un moyen parmi d'autres de découper dans la trame des choses certains cheminements dont on verra bientôt qu'ils sont moins inconstants qu'il n'y paraît ? » (*idem*, 127).

1.4. « Réalisme des essences » et « anathème contre les sciences positives » renvoyés dos à dos

Avant d'exposer son cadre théorique proprement dit, Descola se défend de toute naïveté et de tout sophisme dans sa critique du dualisme moderne. Retracer la genèse historique de ce dualisme et tirer des conséquences de sa contingence n'implique pas, selon l'auteur, de confondre « l'absence des concepts avec l'inexistence des réalités qu'ils désignent », cela n'implique pas d'avoir cédé à « une variante ingénue de la perversion nominaliste » : « L'ambition de ce livre est de montrer [...] que le rejet du dualisme ne conduit ni au relativisme absolu ni à un retour à des modes de pensée que le contexte présent a rendus caducs, qu'il est possible de réfléchir à la diversité des usages du monde sans céder à la fascination du singulier ni à l'anathème contre les sciences positives » (*idem*, 128).

Contre la thèse d'une innéité de la distinction entre humains et non-humains chère à la psychologie du développement et en s'appuyant sur Merleau-Ponty, l'auteur soutient que « le monde se présente à nous comme un foisonnement continu et il faut adhérer à un réalisme des essences bien myope pour le voir prédécoupé en domaines discrets que le cerveau aurait vocation, partout et toujours, d'identifier de la même manière » (*idem*, 129).

Il juge convaincante la thèse développée par Bruno Latour (1991) dans *Nous n'avons jamais été modernes*, selon laquelle les Modernes ne feraient pas ce qu'ils disent et ne diraient

pas ce qu'ils font. Ils produiraient le foisonnement d'objets techniques de plus en plus complexes que l'on sait, mais sans les penser comme ce qu'ils sont, c'est-à-dire des choses hybrides mêlant nature et culture, effets matériels et conventions sociales, faits et valeurs. Ils prétendraient découvrir des vérités grâce à la science, mais occulteraient la construction sociotechnique de ces faits scientifiques et de leurs applications techniques pour les fonder exclusivement en nature, les considérer comme de simples « découvertes » et ainsi les soustraire aux jugements de valeur.

Les Modernes opéreraient ainsi constamment à la fois un travail de traduction consistant à déplacer les objets techniques et naturels dans des contextes sociaux, à les mettre en énoncés et à s'en faire porte-parole⁴¹ et un travail de purification ontologique séparant radicalement humains et non-humains, faits et valeurs, pourtant finement intriqués dans la réalité de la vie quotidienne⁴². En regard, les non-modernes et les pré-modernes « auraient fait porter leur effort sur la conceptualisation des hybrides », ce qui aurait inhibé le foisonnement de ces derniers, les conséquences de toute innovation technique dans l'ordre du social étant indétachables de ses conséquences dans l'ordre du matériel (Latour, 1991).

Mais Descola relève une limite à la thèse de Latour : « Que le dualisme soit un masque pour une pratique qui le contredit n'élimine pas pour autant sa fonction rectrice dans l'organisation de sciences ni n'efface le fait que l'ethnologie tire une inspiration constante d'une opposition dont la plupart des peuples qu'elle décrit et interprète ont fait l'économie » (Descola, 2005, 129). Bref, même si le grand partage moderne est une illusion, on ne peut toutefois pas, au minimum, ignorer ses effets concrets dans la division du travail scientifique et la territorialisation de ses objets. Dans ce domaine, la « constitution moderne », pour reprendre l'expression de Latour, a évidemment été performative. Or, nous dit Descola, « c'est l'incidence de ce prisme déformant sur l'ethnologie qui m'intéresse au premier chef, car c'est là que son effet d'illusion est le plus pernicieux. Un sociologue des sciences peut bien encourir la critique de Latour s'il croit que les humains et les non-humains existent dans des domaines séparés, il n'en reste pas moins fidèle à l'une des dimensions de son objet ; un ethnologue qui penserait que les Makuna ou les Chewong croient une telle chose trahirait la pensée de ceux qu'il étudie » (*idem* 129).

Descola termine sa déconstruction critique du grand partage moderne en la justifiant à la fois par l'épuisement heuristique et par l'obsolescence politique de ce dernier. En effet, il concède que le grand partage entre nature et culture a pu avoir une utilité en anthropologie, celle

⁴¹ Par exemple, la révolution pastorienne a été fondée sur l'objectivation scientifique des microbes – qui repose elle-même sur la « traduction » de leurs comportements par la médiation d'objets techniques et de mises en énoncés – ; les connaissances qui en ont découlé ont été traduites en énoncés justifiant dans le monde social humain des pratiques hygiénistes (Latour, 1984, 1985).

⁴² Dans cette perspectives, les réformes hygiénistes justifiées par la microbiologie pastorienne ont été rendues indiscutables parce qu'elles ont été présentées comme s'appuyant sur des faits de nature.

de montrer que les peuples « autres », les « sauvages » et les « primitifs » n'existaient pas en nature, à la manière des animaux, mais qu'ils partageaient avec les sociétés modernes la caractéristique d'avoir une culture. Si cet « argument était efficace contre ceux qui doutent de l'unité de la condition humaine et de l'égale dignité de ses manifestations culturelles [...], il y aurait maintenant plus à gagner en tentant de situer notre propre exotisme comme un cas particulier au sein d'une grammaire générale des cosmologies qu'en continuant à donner à notre vision du monde une valeur d'étalon afin de juger de la manière donc des milliers de civilisations ont pu s'en former comme un obscur pressentiment » (*idem*, 131).

2. Par-delà structure et pratique : une « schématisation de l'expérience » qui identifie et qui relie les « existants »

2.1. Relier le plan des structures au plan de la pratique

Le projet du livre étant exposé, nous pouvons maintenant aborder le cadre théorique proposé. Descola commence par affirmer l'existence de « faits de structure » qui se situent au niveau des « schèmes de la pratique qui, pour être efficaces, doivent demeurer tapis dans l'obscurité des habitudes et des accoutumances », et qu'il ne faut pas confondre avec les systèmes normatifs qui cadrent l'action de manière formelle et explicite aux acteurs eux-mêmes. Les faits de structure peuvent être objectivés à l'échelle collective (*pattern* culturel par exemple) et à l'échelle individuelle (*habitus* par exemple). Mais quel est le statut ontologique des faits de structure ?

Pour Lévi-Strauss, la structure renvoie aux modèles construits par le chercheur sur la base de l'étude d'une réalité empirique et ne se rapporte pas directement à celle-ci. De plus, la structure sociale est inconsciente aux acteurs. Ce qui amène Descola à s'interroger : « Quelle est alors la nature de cet inconscient structural collectif ? Est-il présent dans chaque esprit sous la forme d'impératifs cognitifs qui demeurent tacites tout en étant culturellement déterminés, ou bien est-il distribué dans les propriétés des institutions qui le rendent manifeste à l'observateur ? Comment est-il intériorisé par chaque individu et par quels moyens agit-il de sorte qu'il puisse éventuellement déterminer des comportements récurrents traduisibles dans des modèles vernaculaires ? », s'interroge Descola (*idem*, 141).

Lévi-Strauss, écrit l'auteur, n'apporte pas de réponses précises à ces questions. D'ailleurs, celui-ci « ne s'est guère occupé des médiations cognitives et pratiques qui permettraient de passer d'une combinatoire psychique très épurée à la diversité remarquable des usages institués, car ce n'est pas là le niveau d'analyse qui lui paraît le plus productif » (*idem*, 143). Pour l'ancien étudiant de l'auteur des *Structures élémentaires de la parenté*, ce désintérêt doit être relié aux

objets étudiés par ce dernier, qui relèvent tous de « domaines hautement formalisés de la vie sociale » (parenté, classifications totémiques, organisation spatiale). Or, ce qui intéresse Descola au premier chef, ce sont les « us et habitudes quotidiens, [les] gestes techniques, [les] conduites stéréotypées, [...] tous ces automatismes distinctifs propres à un milieu culturel, mais dont les déterminants mentaux sont beaucoup moins aisés à établir » (*idem*, 143). Il s'agit donc de mettre au jour des « schèmes élémentaires de la pratique », ainsi que « leurs combinaisons et leurs arrangements », ce qui implique de penser les relations entre des structures et des actions concrètes, tout en suivant l'hypothèse selon laquelle la « diversité des relations au monde et à autrui se prête à une analyse en termes de combinaisons finies » (*idem*, 144).

Descola s'appuie notamment sur la psychologie de la *Gelstat* et sur les modèles connexionnistes d'étude de la cognition humaine pour définir le concept de « schème de la pratique ». Ces schèmes sont peu à peu incorporés au cours de la vie sociale, ils sont avant tout pragmatiques dans le sens où ils correspondent à des compétences pratiques, à des « savoir comment » plutôt qu'à des « savoir que » et leur acquisition obéit à une logique des « prototypes » plutôt qu'à une logique séquentielle de type linguistique, à la condensation de cas particuliers autour d'un « air de famille » plutôt qu'au listage de traits spécifiques. Ce sont avant tout les « schèmes collectifs » qui intéressent l'ethnologue, qui les définit comme : « des dispositions psychiques, sensori-motrices et émotionnelles, intériorisées grâce à l'expérience acquise dans un milieu social donné, et qui permettent l'exercice d'au moins trois types de compétences : d'abord, structurer de façon sélective le flux de la perception en accordant une prééminence significative à certains traits et processus observables dans l'environnement ; ensuite, organiser tant l'activité pratique que l'expression de la pensée et des émotions selon des scénarios relativement standardisés ; enfin, fournir un cadre pour des interprétations typiques de comportements ou d'évènements, interprétations admissibles et communicables au sein de la communauté où les habitudes de vie qu'elles traduisent sont acceptées comme normales » (*idem*, 151).

2.2. Des « schèmes intégrateurs » plus ou moins dominants en situation pratique

Descola précise que ces schèmes collectifs « peuvent être soit non réflexifs, soit explicites ». Les premiers correspondent par exemple à l'*habitus* de Bourdieu ou aux techniques du corps de Mauss. Les seconds peuvent être mis en mots par les individus qui les mettent en pratique (*idem*, 151).

De plus, les schèmes non réflexifs se manifestent à des échelles très différentes. Il existe ainsi des « schèmes intégrateurs » qui se manifestent dans une grande variété de situations et des

« schèmes spécialisés » qui ne sont activés que dans des situations particulières et que Descola rapproche des *habitus* individuels à l'œuvre dans les actions, émotions et jugements de la vie quotidienne.

Les « schèmes intégrateurs » sont des « structures cognitives génératrices d'inférences, dotées d'un haut degré d'abstraction, distribuées avec régularité au sein de collectivités à la dimension variable, et qui assurent la compatibilité entre des familles de schèmes spécialisés tout en permettant d'en engendrer de nouveaux par induction » (*idem*, 153). Ce sont ces schèmes intégrateurs qui intéressent plus particulièrement Descola. Ce sont eux qui sont à l'origine des sentiments de communauté ou de similarité de culture.

Il précise que ces « schèmes intégrateurs » peuvent être plus ou moins dominants, et sont vraiment dominants ceux qui « sont activés dans le plus grand nombre de situations, tant dans le traitement des humains que dans celui des non-humains, et qui subordonnent les autres schèmes à leur logique propre en dépouillant ceux-ci d'une grande part de leur orientation première » (*idem*, 154). L'auteur donne ici l'exemple des différentes formes de « traitement de la nature et d'autrui » en Mélanésie, Asie du Sud-Est et dans l'aire méditerranéenne par André-Georges Haudricourt.

En s'appuyant sur la psychologie cognitive, Descola fait l'hypothèse que la « schématisation de l'expérience » passe par des processus d' « induction schématique » : soit une expérience est interprétée selon un schème existant, soit une expérience imprévue, inhabituelle ou inédite conduit à bricoler des schèmes existants pour les réformer. Le schème ainsi conçu fait le lien entre le plan de la structure et l'expérience vécue : « Entre le modèle, ou l'action, et la structure, le schème est une interface à la fois concrète, car incorporée dans des individus et mise en œuvre dans des pratiques ; particularisée, car reflétant telle ou telle propriété objective des relations aux existants ; et dotée d'un fort coefficient d'abstraction, car on la décèle à ses seuls effets sans qu'elle soit pour autant l'émanation de mystérieuses entéléchies du type inconscient collectif ou fonction symbolique » (*idem*, 161).

2.3. Deux modes fondamentaux de structuration de l'expérience : l'« identification » et la « relation »

Les schèmes intégrateurs des pratiques ainsi définis peuvent être ramenés à deux « modalités fondamentales de structuration de l'expérience du monde et d'autrui » : l' « identification » et la « relation ». Descola envisage aussi d'autres modes jouant un rôle dans la schématisation des pratiques : la « temporalité » (objectivation de la durée), la « spatialisation » (organisation et découpage de l'espace), la « figuration » (représentation des

êtres ou choses en deux ou trois dimensions), la « médiation » (relation exigeant l'interposition d'un dispositif conventionnel comme un rituel) et la « catégorisation » (principes régissant les classifications explicites des existants). Mais il ne développe pas ces modes, enjoignant le lecteur à le suivre dans l'idée que ceux-ci « dépendent dans leur expression et leur occurrence des diverses figures de l'identification et de la relation, chacune des réalisations concrètes que ces modes secondaires sont susceptibles d'engendrer – la temporalité cyclique, la temporalité cumulative ou la temporalité égocentrée, par exemple – étant probablement dérivable de l'un ou de l'autre des assemblages autorisés par le jeu des deux modes fondamentaux » (*idem*, 167).

A quoi renvoient exactement ces modes fondamentaux ? Tous deux sont des « mécanisme(s) de médiation entre le soi et le non soi » (*idem*, 163). L'« identification » est « la capacité à appréhender et à répartir certaines des continuités et des discontinuités qui sont offertes à notre emprise par l'observation et la pratique de notre environnement » (*idem*, 168) ou encore « le schème le plus général au moyen duquel j'établis des différences et des ressemblances entre moi et des existants en inférant des analogies et des contrastes entre l'apparence, le comportement et les propriétés que je m'impute et ceux que je leur attribue » (*idem*, 163). C'est un « mécanisme élémentaire de discrimination ontologique », une « expérience antéprédicative en ce qu'[elle] module la conscience générale que je peux avoir de l'existence d'autrui ». L'identification est ainsi une « expérience de pensée » qui consiste à imputer ou à dénier aux différents existants « une "intérieurité" et une "physicalité" analogues à celles que nous nous attribuons à nous-mêmes » (*idem*, 168). Nous reviendrons sur ces deux concepts d'intériorité et de physicalité, qui occupent une position clé de la théorie de Descola, puisque leur couple constitue un dualisme que l'auteur préfère et substitue au dualisme nature-culture, parce qu'il considère celui-ci comme ethnocentré et celui-là au contraire comme universel.

La « relation », quant à elle, dépend en partie de l'« identification » qui la précède et qui lui est extérieure sur le plan logique. En effet, l'« identification impose d'emblée un corrélat relationnel à l'objet que l'on pourvoit d'une identité : étant classé dans telle ou telle catégorie ontologique, il m'offrira l'occasion d'entretenir avec lui telle ou telle relation ». Mais il faut préciser que « chacune des formules ontologiques, cosmologiques et sociologiques que l'identification rend possible est elle-même capable d'offrir un support à plusieurs types de relation, lesquels ne sont donc pas automatiquement dérivés de la seule position qu'occupe l'objet identifié ou des propriétés qu'on lui confère. Considérer un animal comme une personne plutôt que comme une chose, par exemple, n'autorise nullement à préjuger du rapport qui sera noué avec lui et qui peut relever aussi bien de la prédation que de la compétition ou de la protection. La

relation ajoute ainsi une détermination additionnelle aux termes primaires que l'identification découpe [...] » (*idem*, 164).

Descola insiste sur la dimension pragmatique de la relation, qui n'est pas entendue dans une acception purement logique renvoyant à une « opération intellectuelle permettant la liaison entre deux contenus de pensée, mais comme ces rapports externes entre des êtres et des choses repérables dans des comportements typiques et susceptibles de recevoir une traduction partielle dans des normes sociales concrètes » (*idem*, 164).

Sous certains aspects, on pourrait considérer l'identification comme étant déjà une relation. De fait, Descola admet qu'identifier un objet quelconque implique de définir des termes et des prédicats applicables à cet objet. L'identification est fondée sur des « jugements d'inhérence et d'attribution » qui impliquent bien une relation, mais celle-ci devient « intrinsèque à l'objet identifié une fois que l'on a fait abstraction du procédé qui l'a institué comme tel » (*idem*, 165). Les relations se distinguent donc de l'identification en ce qu'elles sont de type extrinsèque : elles « réfèrent aux connexions que cet objet [nda : l'objet identifié] entretient avec quelque autre chose que lui, lesquelles sont certes contenues en puissance dans son identité, mais sans que l'on puisse jamais savoir laquelle en particulier sera effectivement actualisée » (*idem*, 165). En conséquence, l'analyse de l'identification doit primer sur le plan logique puisqu'elle ne contraint pas complètement mais oriente seulement en partie les relations possibles entre les existants. C'est pourquoi Descola consacre la troisième partie de son livre aux modes d'identification avant de s'intéresser à leurs expressions dans la vie sociale en quatrième partie et aux rapports entre modes d'identification et modes de relations en cinquième et dernière partie.

Pour mieux saisir le rapport entre identification et relation, Descola précise que « chacune des configurations résultant de la combinaison entre un type d'identification et un type de relation révèle la structure générale d'un schème particulier d'intégration des pratiques, autrement dit de l'une des formes que peut revêtir ce dispositif générateur d'inférences [...] qui permet aux membres d'une collectivité de rendre compatibles entre elles des classes de schèmes spécialisés, tout en leur assurant la possibilité d'en engendrer de nouveaux qui possèdent avec les premiers un air de famille. L'identification et la relation peuvent donc être vues comme le dépôt des instruments de la vie sociale où sont puisées les pièces élémentaires au moyen desquelles des groupes humains de taille ou de nature variables bricolent au jour le jour la schématisation de leur expérience, sans être pour autant toujours pleinement conscients de l'entreprise dans laquelle ils sont engagés ni du type d'objet qu'elle produit » (*idem*, 167).

3. Un nouveau dualisme universel : « intériorité » versus « physicalité »

Avant de nous intéresser aux différentes combinaisons d'identifications et de relations proposées par l'anthropologue, revenons sur la distinction faite entre « intériorité » et « physicalité », qui est essentielle dans l'architecture de la théorie.

Par « intériorité », « il faut entendre une gamme de propriétés reconnues par tous les humains et recouvrant en partie ce que nous appelons d'ordinaire l'esprit, l'âme ou la conscience – intentionnalité, subjectivité, réflexivité, affects, aptitude à signifier ou à rêver. On peut aussi y inclure les principes immatériels supposés causer l'animation, tels le souffle ou l'énergie vitale, en même temps que des notions plus abstraites comme l'idée que je partage avec autrui une même essence, un même principe d'action ou une même origine, parfois objectivés dans un nom ou une épithète qui nous sont communs. Il s'agit, en somme, de cette croyance universelle qu'il existe des caractéristiques internes à l'être ou prenant en lui sa source, décelables dans les circonstances normales par leurs seuls effets, et qui sont réputés responsables de son identité, de sa perpétuation et de certains de ses comportements typiques » (*idem*, 168-169).

La « physicalité », quant à elle, « concerne la forme extérieure, la substance, les processus physiologiques, perceptifs et sensori-moteurs, voire le tempérament ou la façon d'agir dans le monde en tant qu'ils manifesteraient l'influence exercée sur les conduites ou les *habitus* par des humeurs corporelles, des régimes alimentaires, des traits anatomiques ou un mode de reproduction particulier. La physicalité n'est donc pas la simple matérialité des corps organiques ou abiotiques, c'est l'ensemble des expressions visibles et tangibles que prennent les dispositions propres à une entité quelconque lorsque celles-ci sont réputées résulter des caractéristiques morphologiques et physiologiques intrinsèques à cette entité » (*idem*, 169).

Descola fait donc l'hypothèse que l'identification consiste fondamentalement et pour tous les humains à attribuer aux « existants » des propriétés ontologiques qu'ils se reconnaissent à eux-mêmes, en utilisant donc sous diverses formes la distinction universelle entre intériorité et physicalité. Le dualisme intériorité-physicalité serait donc un universel dont le partage occidental corps-esprit serait une variante parmi d'autres. Pour étayer cette hypothèse, Descola avance plusieurs arguments. Il rappelle tout d'abord, avec Peirce, Benveniste et d'autres, que l'individualité de la personne humaine est marquée dans toutes les langues connues par des mots ou des affixes déictiques du type « je » et « tu » : le soi individuel et intentionnel est donc universel du point de vue linguistique. Il s'appuie également sur les travaux de Mauss qui a montré qu'à travers la variété des conceptions de la personne humaine, on retrouvait l'idée d'une individualité à la fois « corporelle » et « spirituelle », selon les termes de ce dernier. Il relève,

avec la psychologie du développement, des expériences de la vie ordinaire qui manifestent à chaque humain son intériorité, ce « soi immatériel » ou « interne » qui contraste avec le « soi physique » (*idem*, 171) : pensées pour soi, discours intérieur, expérience du rêve, de la mémoire ou encore des psychotropes. Il rappelle que toutes les langues contiennent des couples de notions opposant un plan de l'intériorité et un plan de la physicalité, notions qui seraient généralement traduites en français respectivement par les mots « âme » et « corps ».

L'intériorité, note-t-il cependant, est souvent présentée comme multiple, tandis que la physicalité se trouve désigné par un plus petit nombre de termes. En Occident par exemple, plusieurs notions coexistent. On parle ainsi d'âme, d'esprit, de conscience ou encore de surmoi, tandis que les Dogons attribuent huit types d' « âmes » à chaque individu. L'intériorité est souvent liée à un élément de la physicalité où elle est localisée, mais elle ne s'y résout pas et cet élément ne l'objective qu'imparfaitement. Par exemple, « le foie ne se déplace pas dans l'espace lorsque l'âme qui est réputée l'habiter est dite voyager au cours des rêves, pas plus que le cœur ou les poumons d'un défunt lorsqu'ils libèrent une partie de l'individu censée survivre à la mort » (*idem*, 175).

Sur la base de cette démonstration, Descola conclue à la réalité universelle du dualisme intériorité-physicalité qui serait partagé sous diverses formes par tous les humains alors que le dualisme nature-culture n'aurait pas d'équivalent ailleurs qu'en Occident. Il défend ce choix théorique dualiste par le fait que « les oppositions binaires ne sont pas des inventions de l'Occident ou des fictions de l'anthropologie structurale », qu'elles « sont très largement utilisées par tous les peuples dans bien des circonstances » et que « c'est donc moins leur forme qui doit être mise en cause que l'universalité éventuelle des contenus qu'elles découpent » (*idem*, 175).

4. Au-delà de l'anthropologie structuraliste : l'ambition épistémologique de Descola

Sans renier son héritage structuraliste, Descola cherche donc à dépasser certains des écueils aujourd'hui bien connus de cette approche (ignorance du sujet, difficulté à expliquer le changement, à faire le lien entre les structures et la pratique, etc.). Cette entreprise est visible dans plusieurs exigences scientifiques de l'auteur.

Premièrement, il témoigne d'une volonté de penser le lien entre le plan des structures et celui de la pratique, comme nous venons de le voir. Cette volonté s'enracine dans son expérience de terrain, durant laquelle il a étudié de près les pratiques les plus quotidiennes et les moins formalisées des Achuars, particulièrement leurs rapports à la nature. Elle s'illustre dans le

concept de « schème de la pratique » et dans la dimension fondamentalement pragmatique du concept de « relation ».

Deuxièmement, il y a chez Descola une ambition, qui s'illustre dans ses références et ses emprunts à la phénoménologie, à la psychologie du développement et aux sciences cognitives, d'accorder une place importante à la conscience et à la perception des individus qu'il étudie, dont la subjectivité est prise au sérieux. Cette ambition est bien sûr indissociable de la critique du dualisme nature-culture dont il n'a pas trouvé d'équivalent chez les Achuars.

Troisièmement, l'ethnologue s'applique à tirer des conséquences de certains travaux sociologiques et anthropologiques sur la modernité, notamment ceux de Latour, qui ont montré l'importance des non-humains dans les relations pratiques, et pas seulement symboliques, entre les humains. Cette exigence s'illustre dans l'utilisation de la notion d' « existant » pour désigner les entités du monde indépendamment de leur humanité ou de leur non-humanité, et surtout dans la notion de « collectif » d'humains et de non-humains, même si l'auteur précise qu'il entend ce concept d'une manière un peu différente de celle de Latour.

Chez ce dernier, un collectif est une association spécifique et située d'humains et de non-humains dont les frontières n'existent pas en droit et dont les connexions peuvent donc potentiellement être étendues à l'infini. La décision de fixer les frontières d'un collectif relève alors toujours d'un choix arbitraire mais explicitable et justifiable fait par le chercheur. Pour Descola en revanche, comme « les limites d'un collectif sont coextensives à l'aire d'influence de tel ou tel schème de la pratique, alors sa détermination reposera avant tout sur la manière dont les humains y organisent leur expérience, notamment dans leurs relations avec les non-humains » (*idem*, 496).

Enfin, quatrièmement, Descola cherche à tempérer les prétentions positivistes et objectivistes de l'anthropologie structuraliste en défendant un « universalisme relatif » ne nécessitant pas de « sujet transcendantal » ni d' « esprit immanent et désincarné faisant office de catalyseur de sens ». Au contraire, « tout ce que ce programme requiert est un sujet qui ne préjuge pas du vécu de la conscience d'autrui à partir du vécu de sa conscience et qui admet néanmoins que le monde offre à tous le même genre de "prises", quels que soit les usages, cognitifs et pratiques, auxquels elles se prêtent ; un sujet plus attentif au réel institué par l'activité intentionnelle des subjectivités très diverses dont il étudie les produits qu'aux évidences trompeuses de sa propre intentionnalité instituante, dès lors ramenée aux dimensions d'un filtre imparfait, toujours contaminé par des déterminations historiques qu'aucune *époque* ne saurait réduire ; un filtre certes indispensable mais qui n'a d'autre privilège que d'être le seul accessible,

et qu'il doit parvenir à objectiver de l'extérieur comme une simple variation parmi d'autres du régime de l'être, provisoirement investie d'une fonction de connaissance totalisatrice en raison de la conjoncture où il se trouve placé » (*idem*, 419).

5. Animisme, totémisme, analogisme, naturalisme : quatre « ontologies » reposant sur quatre « modes d'identification des existants »

Venons-en maintenant au modèle d'analyse proprement dit. L'identification attribue des identités aux existants en fonction de combinaisons entre intériorité et physicalité, ce qui ne permet qu'un petit nombre de combinaisons. En effet, « face à un autrui quelconque, humain ou non humain, je peux supposer soit qu'il possède des éléments de physicalité et d'intériorité identiques aux miens, soit que son intériorité et sa physicalité sont distinctes des miennes, soit encore que nous avons des intériorités similaires et des physicalités hétérogènes, soit enfin que nos intériorités sont différentes et nos physicalités analogues » (*idem*, 176).

Le « totémisme » correspond à la première combinaison, l'« analogisme » à la seconde, l'« animisme » à la troisième et le « naturalisme » à la dernière. A partir des « matrices ontologiques » que sont les modes d'identification, on obtient ainsi quatre types d'« ontologie », ou « systèmes de propriétés des existants », sur la base desquels peuvent se déployer des « cosmologies, [des] modèles du lien social et [des] théories de l'identité et de l'altérité » ainsi que des formes d'usages et de représentations de l'environnement (*idem*, 176).

Figure 4. Tableau des ontologies selon Philippe Descola (2005)

ressemblance des intériorités différences des physicalités	<i>Animisme</i>	<i>Totémisme</i>	ressemblance des intériorités ressemblance des physicalités
différence des intériorités ressemblance des physicalités	<i>Naturalisme</i>	<i>Analogisme</i>	différences des intériorités différence des physicalités

Ces quatre ontologies forment la « syntaxe de la composition du monde d'où procèdent les divers régimes institutionnels de l'existence humaine » : Descola fait avec Lévi-Strauss et contre le « préjugé sociocentrique » de Durkheim le « pari » que le social dérive du psychique et que son ordre ne constitue pas, comme pour le théoricien de l'« autonomie du social », la dernière instance explicative de l'activité institutionnelle et symbolique des humains (*idem*, 180).

Ces quatre manières de distribuer des continuités et des discontinuités entre existants correspondent donc à autant d'ontologies, elles-mêmes liées de manière privilégiée à l'un ou

l'autre des différents modes de relation possibles entre humains et non-humains. Descola utilise cette typologie des ontologies pour proposer une analyse et une classification des différents collectifs attestés.

5.1. L'ontologie animique

L'ontologie animique⁴³ domine dans les populations autochtones d'Amérique du Sud, d'Amérique du Nord, de Sibérie et d'Asie du Sud-Est. Les peuples animiques dotent certaines entités animales et végétales d'un principe spirituel, que les anthropologues ont l'habitude d'appeler « âme ». Les rapports à ces entités sont pensés comme étant des rapports de personne à personne. Pour les animiques, les existants humains et non humains possèdent une intériorité de même nature (continuité), ce qui autorise les humains à communiquer avec les non humains et ce qui conduit à leur attribuer des caractéristiques que nous réservons d'ordinaire au monde social humain (hiérarchie, échange de dons, rituels, éthique, etc...).

Mais chaque type d'existant diffère des autres en ce qu'il est doté d'un corps particulier (discontinuité) dans lequel loge l'intériorité identique. Ces corps, souvent décrits par les animiques comme des « vêtements », configurent des perspectives différentes sur le monde. Des points de vue dont la particularisation dépend notamment des capacités sensibles, locomotrices et alimentaires des corps, donc aussi de la position de l'existant dans la « chaîne trophique », c'est-à-dire de tout ce qui lui permet de tirer ressource pour vivre et d'habiter un secteur particulier du monde. La physicalité distinctive de chaque type d'être vivant résulte de et conditionne tout à la fois les modes de reproduction et d'alimentation, qui induisent donc un monde vécu et agi correspondant à ce qu'une espèce est capable d'y faire grâce aux équipements de son corps.

L'identité d'intériorité des existants permet la métamorphose, qui équivaut en somme à un changement de « vêtement ». Ainsi, un humain peut prendre la forme d'un animal ou d'un végétal et inversement, mais il ne semble pas possible à un humain de prendre la forme d'un autre humain : la « possession » n'existe pas dans l'animisme. Leurs intériorités identifient entre eux des êtres vivants pourtant distingués par leurs corps. Du coup, les relations entre les êtres, leur communication, leur « communauté de destin » (Descola, 2007) ne sont pas pensables dans le plan de la physicalité.

Ce qui est paradoxal, puisque c'est là qu'elles se manifestent sensiblement, où les êtres vivants se mangent constamment les uns les autres. La possibilité de la métamorphose résout ce

⁴³ Descola choisit volontairement le terme « animique » plutôt que celui d'« animiste » pour bien marquer la distinction entre sa propre définition et les définitions anthropologiques classiques de l'animisme.

paradoxe en rendant les relations et les communications entre les êtres vivants pensables : l'adoption du « vêtement » de l'autre sur le plan de l'intériorité permet le franchissement de la barrière des formes et les relations entre les existants.

5.2. L'ontologie totémique

L'ontologie totémique domine dans les populations aborigènes d'Australie. Pour elles, des collectifs d'humains et de non-humains sont rattachés génétiquement et spatialement à un *totem* (plante, animal, parfois même artefact) et, en vertu de ce rattachement, sont réputés partager des propriétés de physicalité et d'intériorité communes. Le *totem* est nommé par un terme qui renvoie à un ensemble abstrait de propriétés aussi bien présent dans l'espèce totémique que dans tous les êtres du groupe totémique. C'est-à-dire que ce n'est pas la discontinuité observable des espèces vivantes qui fournit un modèle pour la segmentation des groupes humains, ce sont les humains qui se désignent par un ensemble abstrait de propriétés figuré le plus parfaitement par l'espèce *totem*.

Une particularité du totémisme réside dans son modèle cosmologique et étiologique, désigné par les ethnologues par le terme de « Rêve », qui renvoie aux récits de la mise en forme du monde. Selon ces récits, des êtres originaires sont sortis des profondeurs de la terre en des endroits bien localisés et se sont lancés dans des voyages marqués par des aventures, des rencontres, des péripéties. Ensuite, ces êtres ont disparu, mais leurs voyages ont laissé des traces : la multitude des existants (plantes, animaux, humains). Les agrégats d'existants ainsi formés correspondent chacun à un être du Rêve, qui sont des « prototypes de la réalité physique et sociale [...] le plus souvent représentés comme des hybrides d'humains et de non humains » (Descola, 2007).

Les êtres du Rêve sont censés avoir déposé des « âmes-enfants » dans les sites où ils ont disparu. Celles-ci s'incorporent depuis à la fois dans les individus humains, dans l'espèce totémique ainsi que dans tous les existants non-humains qui lui sont rattachés au sein du collectif totémique. Elles sont des « principes d'individuation ». Ceci explique pourquoi la destruction d'un site représente une catastrophe irréparable pour les aborigènes : c'est la puissance génésique de tout un collectif qui est détruit.

L'association entre entités humaines et non humaines est donc originelle et originaire pour les totémiques : au sein d'un même collectif, les intériorités et les physicalités sont continuellement mêlées et reproduites et c'est comme cela qu'elles fondent l'identité partagée par les différents existants qui le composent. En revanche, ce mélange d'intériorité et de physicalité

distingue chaque collectif totémique de ses voisins, ce qui permet, en définissant les termes, de définir le cadre des relations possibles entre eux.

Dans l'animisme, la continuité des relations entre humains et non-humains malgré leurs discontinuités physiques est permise par le partage d'une intériorité similaire. Si l'on utilise une terminologie classique, nous pourrions dire que les natures y sont dans la culture. En revanche, dans le totémisme, les relations entre les existants humains et non humains au sein d'un collectif rattaché à un *totem* sont pensées en posant une identité partagée sur les plans de la physicalité comme de l'intériorité. On pourrait dire que des amalgames de nature-culture engendrent les divers existants qui peuplent un collectif et distinguent celui-ci de ses voisins.

5.3. L'ontologie analogique

L'ontologie analogique domine ou a dominé dans la Grèce antique, l'Empire Aztèque, l'Empire Inca, l'Europe de la Renaissance, en Chine, en Inde et en Afrique de l'Ouest, comme par exemple chez les Dogons. Les existants y sont pensés comme correspondant chacun à un mélange singulier de physicalité et d'intériorité, séparés les uns des autres par de faibles écarts.

On a donc une multiplicité infinie des identités, mais celles-ci sont mises en correspondance dans des systèmes tels que les théories médiévales des signatures et de la grande chaîne des êtres ou les systèmes de correspondance entre microcosme et macrocosme. Ces systèmes sont des réseaux d'analogies dont l'architecture est souvent fractale et qui permettent de penser les relations entre les existants à partir des ressemblances entre les composantes de leurs identités.

Les similitudes et résonances entre les existants offertes à l'observation sont repérées à des fins pratiques pour donner du sens en faisant des inférences : par exemple, les désordres sociaux seront utilisés pour expliquer les catastrophes climatiques et il conviendra alors de les punir, de les réformer et de les empêcher.

Ainsi, « l'analogisme procède en quelque sorte d'un constat d'insatisfaction. Prenant acte de la segmentation générale des composantes du monde sur une échelle de petits écarts, l'analogisme nourrit en quelque sorte l'espoir de tisser ces éléments faiblement hétérogènes en une trame d'affinités et d'attractions signifiantes ayant toutes les apparences de la continuité. Mais en réalité c'est bien la différence infiniment démultipliée qui est l'état originaire et ordinaire du monde et la ressemblance le moyen espéré de rendre ce monde intelligible et surtout supportable » (Descola, 2007).

Les humains, dans les ontologies analogiques, offrent un modèle privilégié pour penser les analogies puisqu'ils sont réputés constituer une sorte de modèle réduit des rapports entre les multiples fragments d'intériorité et de physicalité qui sont en mouvement constant et dont l'assemblage temporaire et instable préside à la mécanique du monde. C'est pourquoi la notion d'équilibre est centrale dans les ontologies analogiques : on pense par exemple aux systèmes diététiques ayurvédiques, hippocratico-galéniques ou taoïstes.

Notons aussi que les fragments d'intériorité et de physicalité, étant toujours en mouvement ou seulement temporairement stabilisés dans un existant, sont censés se déplacer y compris de manière extra-corporelle, en dehors des existants. C'est pourquoi on observe une obsession pour l'idée du bon maintien des canaux qui assurent les relations et les correspondances entre les existants. Ainsi, on trouve dans l'analogisme des systèmes souvent très formalisés de prescriptions et de proscriptions qui gouvernent les conduites quotidiennes ainsi que des spécialistes de la ritualisation des conduites et de la lecture des signes offerts par l'observation et qui sont réputés lier différents éléments du monde (astrologie, divination, géomancie, etc.). On trouve également des formalisations du rapport à l'espace et au temps, avec des systèmes topographiques très ordonnés, des calendriers agricoles et religieux, des généalogies et une place importante accordée aux ancêtres.

Descola précise ce qui distingue l'analogisme des deux précédentes ontologies : « L'analogisme, on le voit, se distingue des deux formules précédentes en ce qu'il n'est fondé ni sur une homologie des intériorités ni sur une différence des physicalités. Plus exactement ni sur une homologie des intériorités et une différence des physicalités comme c'était le cas de l'animisme. Ni sur un partage des intériorités et des physicalités comme c'était le cas pour le totémisme, puisque dans ce système l'intentionnalité et la corporéité, si l'on peut dire, affleurent rarement comme des entités autonomes, distribuées qu'elles sont dans des schèmes de couplage mariant le matériel et l'immatériel à tous les niveaux d'échelle du microcosme et du macrocosme. Aussi ma définition de l'analogisme comme une combinaison de différences d'intériorité et de différence des physicalités n'est-elle pas à prendre tout à fait au pied de la lettre tant les contours de ces deux ensembles – intériorités, physicalités – y apparaissent indécis. Il faut voir plutôt dans ma définition une manière approchée de qualifier ce foisonnement de singularités plus ou moins accordées qui émiettent en quelque sorte l'évidence du physique et du moral, pour mieux assurer leur jonction par le travail de l'analogie » (Descola, 2007).

5.4. L'ontologie naturaliste

La dernière ontologie identifiée par Descola est le naturalisme, qui a émergé, comme nous l'avons vu, dans les sociétés modernes occidentales depuis le XVII^e siècle, et qui se diffuse depuis au-delà de l'Occident à la faveur de son influence scientifique, technique, économique, politique et sociale.

Dans le naturalisme, les existants, donc les humains et les non-humains, sont réputés partager une même physicalité, une même matérialité. La science naturaliste moderne a montré que les composants physiques du corps humain étaient similaires à ceux que l'on retrouvait dans les existants animaux ou végétaux. La chimie analytique a même montré, contre l'épistémologie vitaliste, que les composants physiques des êtres vivants étaient réductibles à des composants physiques abiotiques. Darwin et ses successeurs ont fait admettre une théorie qui insère l'humain dans une évolution générale des formes de vie. Bref, dans le naturalisme, la discontinuité ne réside pas dans le plan de la physicalité, qui ne suffit pas à distinguer l'humain des autres existants.

Ce qui marque une discontinuité entre les humains et les non-humains et entre les humains entre eux se trouve dans le plan de l'intériorité. Les humains sont réputés se distinguer des animaux tantôt simplement par la possession d'une intériorité quand ces derniers sont réputés ne pas en posséder – mais l'éthologie animale et les sciences cognitives battent peu à peu en brèche la théorie de l'animal machine –, tantôt par la possession d'une intériorité à part (une conscience, une âme, un esprit, une subjectivité, un langage doublement articulé, etc.). Les humains sont par ailleurs réputés se distinguer les uns des autres par une « disposition interne collective » (Descola, 2007) aujourd'hui souvent appelée « culture », qui renvoie plus généralement à la contingence des manières de penser le monde et d'y agir en commun. Ce domaine ontologique, dont on a vu qu'il avait accédé relativement récemment à l'autonomie, constitue l'objet de l'ethnologie, de la sociologie et de l'anthropologie.

5.5. Les rapports entre « identification », « ontologie » et « collectif »

Descola poursuit la construction de sa théorie en développant les différents usages du monde autorisés par les ontologies repérées, leurs relations à différentes formes de collectifs institués, leurs implications morales, les formes de relations aux non-humains qu'elles autorisent, notamment au niveau alimentaire, et en analysant un exemple de transition historiquement documenté d'une ontologie à une autre (d'une domination de l'animisme à la domination de

l'analogisme en Sibérie). Nous ne développerons pas ces aspects ici – on se reportera avec plus de profit directement au livre.

Peut-être pouvons simplement rappeler avec l'auteur les rapports entre identification, ontologie et collectif : « les modes d'identification adviennent à une existence publique dans des ontologies qui privilégient tel ou tel d'entre eux comme principe d'organisation du régime des existants. Chacune de ces ontologies, à son tour, préfigure un genre de collectif plus particulièrement adéquate au rassemblement dans une destinée commune des types d'êtres qu'elle distingue et à l'expression complémentaire de leurs propriétés dans la vie pratique » (Descola, 2005, 341).

6. L'utilité du cadre théorique de Descola pour notre recherche

Comment ce cadre théorique peut-il nous être utile dans l'étude de la critique de l'alimentation industrielle, de la valorisation du naturel et de leur évolution sociohistorique ?

L'anthropologue écrit que chaque mode d'identification, donc chaque ontologie, domine dans un contexte et à une époque donnée mais qu'il n'empêche pas les autres modes d'être localement mobilisés par les individus. Il fait l'hypothèse que les principes régissant les modes d'identification ont un caractère universel. Tout humain est donc capable de mobiliser ces différents schèmes mais dans une situation historique particulière, l'un ou l'autre domine en tant qu'il est mobilisé de manière prioritaire en pratique.

Descola donne des exemples de la coexistence des schèmes : « Ainsi, la plupart des Européens sont-ils spontanément naturalistes – et je ne m'exclus pas du lot – en raison de leur éducation formelle et informelle. Cela n'empêche pas certains d'entre eux, en certaines circonstances, de traiter leur chat comme s'il avait une âme, de croire que l'orbite de Jupiter aura une influence sur ce qu'ils feront le lendemain, ou encore de s'identifier à tel point à un lieu et à ses habitants humains et non-humains que le reste du monde leur paraît être d'une nature entièrement différente de celle du collectif auquel ils sont attachés. Ils n'en sont pas devenus pour autant animiques, analogiques ou totémiques, les institutions qui encadrent leur existence et les automatismes acquis au fil du temps étant suffisamment inhibants pour éviter que ces glissements épisodiques dans d'autres schèmes n'aboutissent à les doter d'une grille ontologique tout à fait distincte de celle en vigueur dans leur entourage » (Descola, 2005, 322).

Le cadre théorique bâti par Descola repose sur des observations ethnographiques directes et sur le traitement secondaire d'observations portant sur le rapport entre les humains et leur environnement non humain. L'alimentation, qui implique la production (au sens large incluant

l'agriculture, la chasse, la pêche et la collecte), la transformation et l'ingestion d'existants non-humains (les aliments), est au cœur de ce rapport à l'environnement. D'ailleurs, nombre de faits rapportés par Descola concernent le rapport des humains à ce qu'il appelle la « chaîne trophique », que l'on se situe chez des chasseurs-collecteurs, chez des éleveurs nomades ou chez des agriculteurs. Ce cadre théorique est donc *a priori* adapté à notre objet.

Peut-on observer, dans le rapport à l'alimentation observable dans l'espace public français de ces quarante dernières années, c'est-à-dire dans un contexte où domine le naturalisme, une cohabitation locale de ce dernier avec d'autres modes d'identification? Plusieurs indices nous suggèrent une réponse positive à cette question dont nous avons fait une piste à explorer pour notre recherche.

Le contexte anthropologique dans lequel nous menons notre étude est un contexte où la population agricole représente une infime minorité de la population totale et où cette population vit en majorité dans des villes coupées physiquement de l'environnement cultivé pour l'alimentation. Pourtant, les rapports à la chaîne trophique font d'évidence l'objet de nombreux discours, médiatisation, publicités, discussions, représentations, disputes, critiques, labellisations, normalisations, etc. Même (et, peut-être, surtout ?) dans notre société où la disponibilité alimentaire ne pose généralement pas de problème vital et où l'on vit coupé du milieu naturel cultivé, les questions d'identification et de relation aux aliments sont au cœur de la vie quotidienne. L'étude de l'alimentation permet à coup sûr d'identifier des formes de schématisation de l'expérience.

Nous chercherons à vérifier si l'on peut repérer la présence d'autres modes d'identification au sein de la critique de l'alimentation industrielle. On peut penser que des schèmes alternatifs au naturalisme peuvent constituer des ressources de légitimité pour fonder des arguments dans le cadre d'une critique du naturalisme, en particulier de sa version matérialiste, qui président à la fois à la modernisation technique des filières alimentaires et au développement des sciences de la nutrition.

6.1. Peut-on identifier des schèmes analogiques dans la critique de l'alimentation industrielle ?

Nous supposons ainsi qu'il est possible de repérer dans la critique de l'alimentation industrielle des manifestations de l'ontologie analogique. Nous chercherons à vérifier cette piste en étudiant les diététiciens alternatifs, qui produisent des critiques complexes et élaborées de l'alimentation industrielle. Plusieurs faits indiquent la présence de schèmes intégrateurs analogiques dans cette critique.

Dans les diététiques alternatives que nous avons étudiées, il est très souvent fait référence explicitement à Hippocrate, père d'une doctrine médicale éminemment analogique. Le docteur Paul Carton, théoricien et praticien d'un néo-hippocratisme au début du XX^e siècle, est également une référence récurrente. On retrouve souvent, plus ou moins explicitement, des classifications des individus en fonction de leurs tempéraments, donc de leurs complexions humorales, ainsi que des classifications des aliments en fonction de qualités empruntées aux notions du *corpus* hippocratique. La diététique est abordée dans une perspective holiste, l'alimentation étant vue comme la plus importante des relations du microcosme humain avec l'extérieur.

C'est la raison pour laquelle, selon ces diététiques, il importe de régir très finement l'alimentation pour maintenir l'équilibre interne au corps. L'alimentation participe au premier chef de l'hygiène de vie et des spécialistes comme les naturopathes sont vus comme des spécialistes des règles d'hygiène. Or, on a vu que les collectifs analogistes comportaient souvent des experts de la ritualisation des pratiques quotidiennes. Pour les diététiques alternatives, la pureté interne du corps peut être rétablie par la pratique du jeûne qui permet son désencrassement, sa détoxification et donc la bonne circulation des éléments qui le composent. Le mouvement de ces éléments ne doit pas être entravé pour qu'une nature bienveillante, une « *medicatrix naturae* », fasse spontanément son travail de soin et d'équilibrage.

Ces diététiques alternatives qui convoquent Hippocrate et la « nature » doivent-elles être considérées comme des résidus de « pensée magique » ou comme la preuve qu'une tradition savante analogique enracinée dans l'histoire occidentale perdure aujourd'hui d'autant mieux qu'elle résonne avec des concepts passés dans le sens commun pour penser le lien entre alimentation et santé ? Si la deuxième proposition est la bonne, quelles relations cette tradition savante analogique entretient-elle avec la science naturaliste qui traite du même objet qu'elle, le lien entre alimentation et santé, à savoir la physiologie de la nutrition ? Certains arguments utilisés dans l'espace public au-delà des diététiques alternatives pour critiquer l'alimentation industrielle ne sont-ils pas de type analogique ? C'est dans les différentes critiques de l'alimentation industrielle étudiées que nous avons cherché des éléments pour répondre à ces questions.

6.2. Et des schèmes animiques ?

On peut observer des changements du rapport à l'animal et au meurtre alimentaire depuis plusieurs années. Les indices de l'attribution d'une intériorité aux animaux se multiplient. Nous pensons aux représentations cinématographiques de héros animaux capables de communiquer et d'éprouver des émotions et sentiments d'ordinaire réservés aux humains (*L'Ours*, *Nemo*, *Babe*,

L'Age de glace, Ratatouille pour ne prendre que quelques exemples). La question du bien-être animal, qui prend une importance grandissante en Europe et dans le monde, y compris au niveau législatif, et qui fait parfois l'objet de conflit entre pays (le cas du gavage des canards est exemplaire à ce titre), témoigne d'une prise en compte politique de ce que peuvent ressentir les animaux.

Le respect d'une intériorité animale rapprochée de l'intériorité humaine est également manifeste sous une forme radicale dans la philosophie anti-spéciste qui refuse de faire une différence en droit entre les personnes humaines et les personnes animales. Cette philosophie irrigue des mouvements de défense des animaux comme l'association PETA ou le mouvement *vegan* dont les adeptes bannissent tout aliment issu de l'« exploitation » d'animaux (le miel, par exemple, n'est pas consommé).

Tous ces phénomènes sont susceptibles d'influer sur le choix alimentaire et d'affecter l'« espace du mangeable » (Poulain, 1999, 2002, 2007). Ils contribuent à la légitimation de choix alimentaires végétariens ou du moins « végétarisés » (Lamine, 2008b), que d'autres arguments viennent renforcer, comme ceux portant sur le risque des aliments animaux, après la survenue de crises alimentaires comme celle de la vache folle, ceux liés à la qualité nutritionnelle des graisses animales ou ceux liés aux préoccupations écologiques qui mettent en évidence un bilan énergétique désavantageux de la viande.

Nous nous demanderons s'il est possible de mettre en évidence des manifestations de l'ontologie animique à travers l'observation de la critique de l'alimentation industrielle, lorsque cette dernière s'intéresse aux conditions d'élevage des animaux.

6.3. Schèmes non naturalistes et légitimité de la critique

Traquer des manifestations des ontologies analogiques et animiques dans le rapport à l'alimentation industrielle conduit à interroger le statut de l'aliment dans l'alimentation d'aujourd'hui, en contexte naturaliste. L'expérience pratiques que les mangeurs ont des aliments empêche de les identifier comme des « objets modernes » au sens de Latour (1991) : les aliments défient quotidiennement la frontière entre humains et non-humains parce qu'ils sont incorporés. Sauf à les réduire absolument à leur physicalité – mais comment le faire strictement avec des aliments, notamment animaux, qui proviennent d'êtres vivants parfois manifestement sensibles ? –, ils opposent une résistance à une pure identification naturaliste.

En effet, si les aliments sont dotés d'une intériorité, comment penser la manière dont celle-ci peut affecter celle du mangeur, puisqu'ils sont incorporés ? Avec la sociologie des mangeurs

(Fischler, 1979c, 1990 ; Poulain, 1985, 2002 ; Corbeau, 1991, 1997 ; Corbeau et Poulain, 2002), nous pouvons ainsi formuler l'hypothèse que les aliments font l'objet d'identifications particulières qui ne sont pas réductibles à des identifications de type naturaliste.

Mettre au jour différentes identifications possibles des aliments devrait nous permettre de discuter la thèse selon laquelle une « pensée magique » est à l'œuvre dans le rapport aux aliments (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986 ; Rozin et Nemeroff, 1990 ; Fischler, 1990, 1994). La présence de cette « pensée magique » ne témoignerait-elle pas, au niveau de son expression publique, d'une cohabitation entre plusieurs schèmes intégrateurs de la pratique dont il s'agirait alors de démêler l'écheveau et de mettre au jour les articulations ?

Rendre raison de ce type de cohabitation doit pouvoir permettre de rendre compte de différentes tentatives de penser le rapport aux non-humains organiques (aliments) ou inorganiques (artefacts) impliqué par l'acte de manger. Comme le rappelle Descola, nous sommes intimement liés en tant qu'humains aux plantes, aux animaux et même au climat « dans un long régime de coévolution et d'interdépendance dont les effets ne cessent de s'amplifier » (Descola, 2007). Cette relation, en pratique comme en pensée, passe quotidiennement par l'acte de manger. Pour l'anthropologue, l'imagination de nouvelles formes d'interactions avec les non-humains qui feraient de ces derniers autre chose que de simples ressources ou de simples outils constitue le défi majeur du XXI^e siècle. Mais cet effort d'imagination ne peut pas prendre au pied de la lettre les options de type animique, totémique ou analogique, car celles-ci sont trop éloignées de l'esprit scientifique. Quoiqu'il en soit, si de nouvelles formes d'interactions avec les non-humains sont élaborées, il est probable qu'elles soient mieux visibles, et plus précocement, dans le domaine alimentaire que dans d'autres types de relations aux non-humains.

Le cadre théorique anthropologique construit par Descola nous aide à penser les résistances et les critiques face à l'alimentation industrielle. L'ontologie naturaliste domine clairement dans les domaines industriels et scientifiques, où les formes légitimes de l'expression du jugement se rapportent à la grandeur industrielle au sens de Boltanski et Thévenot (1991), qui implique l'objectivation des « faits de nature », une logique d'efficacité et de maîtrise concrète, et où importe la notion de « série », que ce soit au niveau de la production de preuve ou d'objets de consommation.

Mais dans le domaine alimentaire sans doute plus que dans tout autre type de consommation, l'ontologie naturaliste dominante doit probablement « faire avec » d'autres ontologies, d'autres schèmes intégrateurs de la pratique, d'autres conceptions du rapport aux existants non humains et d'autres manières de les identifier. Les critiques et les justifications de

l'alimentation industrielle se rapportent à plusieurs formes de biens communs dont certaines présentent des traits étrangement similaires avec des schèmes intégrateurs de la pratique identifiés par Descola. La critique du « chimique », par exemple, s'appuie souvent sur des arguments vitalistes empruntés à la tradition hippocratico-galénique qui relève de l'ontologie analogique. Des schèmes relatifs à d'autres ontologies que l'ontologie naturaliste fondent ainsi probablement la légitimité de critiques et de justifications. Bien que l'on puisse penser que ces schèmes soient décrédibilisés dans le « monde moderne », l'ontologie naturaliste n'a sans doute pas le monopole du jugement légitime des aliments. Nous chercherons ainsi à montrer que les schèmes analogiques et animiques peuvent constituer des ressources de jugement et de légitimation des critiques et des justifications, à identifier les acteurs et les conditions de leur mobilisation et à comprendre si et comment ils peuvent s'articuler avec les schèmes naturalistes dominants.

Conclusion

Dans le chapitre précédent, nous avons mené une revue de littérature des travaux existants sur la critique de l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel. Aucune étude existante n'a cherché à comprendre le rôle de la critique dans le changement normatif et pratique de l'alimentation industrielle, sauf dans le contexte américain (Belasco, 2007 [1989] ; Levenstein, 2003 [1993]).

Dans ce second chapitre, nous avons prolongé notre revue de littérature pour tracer les grandes lignes de notre objet. Quatre cadres théoriques ont ainsi été présentés qui seront mobilisés afin de saisir les effets de la critique, au sein de laquelle nous accorderons une attention particulière à la valorisation du naturel, dans les évolutions normatives et pratiques de l'alimentation industrielle en France depuis 1968.

La sociologie de la justification de Boltanski et Thévenot (1991) nous permet de prendre au sérieux les critiques et justifications que les acteurs déploient au sujet de l'alimentation industrielle et d'analyser leurs constructions et leur variété. Ce premier cadre permet d'analyser la construction de la légitimité des arguments et des preuves utilisés dans les disputes autour de l'alimentation industrielle. Nous nous appuyerons également sur cette sociologie pour définir le travail de naturalisation comme une variété de travail de qualification mis en œuvre dans le jugement des aliments. Ainsi, nous pourrions comprendre en quoi qualifier un aliment ou une pratique alimentaire de naturel permet de les investir d'une valeur.

La sociologie du changement normatif développée par Boltanski et Chiapello (2011 [1999]) nous aidera à construire, dans le prochain chapitre, un modèle du changement normatif qui nous permettra de comprendre comment les relations entre critique et justification portant sur

l'alimentation industrielle ont eu des effets en termes de normes mais aussi en termes de pratiques. En effet, la critique, historiquement, a défendu des alternatives pratiques à l'alimentation industrielle qui sont devenues de plus en plus largement accessibles au cours des quatre dernières décennies, comme le montre le cas de l'alimentation biologique. Les notions d'épreuve, d'institution d'épreuve et de déplacement nous seront particulièrement utiles pour comprendre comment la critique a pu produire des effets et favoriser le développement de nouvelles formes de justification des aliments, parfois concrétisées dans des qualifications marchandes instituées.

La sociologie des mangeurs (Fischler, 1979c, 1990 ; Poulain, 1985, 2002 ; Corbeau, 1991, 1997 ; Corbeau et Poulain, 2002) nous aide à spécifier les particularités des critiques et des justifications liées à la consommation alimentaire, qui se distingue des autres formes de consommation par le fait que l'objet consommé, l'aliment, est incorporé et qu'il est le fruit d'une production organique de bout en bout. A cette particularité correspond des inquiétudes spécifiques, notamment liées à la santé, et donc des formes de critiques spécifiques. De plus, grâce à la sociologie interactionniste des mangeurs (Corbeau, 1997), nous pouvons définir plus précisément notre objet en situant les acteurs étudiés, qui sont des acteurs particulièrement réflexifs de la « filière du manger » (diététiques alternatives, presse, sciences de la nutrition, associations de défense des consommateurs, décideurs politiques, sociologues).

Enfin, l'anthropologie de la nature de Philippe Descola (2005) nous permet de mettre au jour les « schèmes intégrateurs de la pratique », c'est-à-dire les modes d'identification et de relation qui sont à l'œuvre dans les qualifications des aliments, des mangeurs et des procédés de production impliqués par les critiques et les justifications. Ce qui nous permettra d'investiguer l'hypothèse soulevée par Descola selon laquelle des schèmes intégrateurs non naturalistes peuvent être à l'œuvre dans la vie quotidienne au sein d'un collectif où pourtant le naturalisme domine.

CHAPITRE TROIS

Mise en problématique

Introduction

Le travail de problématisation sociologique, selon Cyril Lemieux, doit se garder de deux écueils principaux : il s'agit d'éviter de formuler des « questions scolastiques », profondes en apparence mais n'exigeant pas de vérification empirique, et des « questions descriptives » qui conduisent à rendre compte d'une observation du social sans en rendre visible la contingence. Un travail de « mise en énigme » du questionnement doit permettre de ne pas tomber dans ces pièges. Cette « mise en énigme » est nécessaire à la formulation d'une problématique fidèle à l'« esprit sociologique », cet « art de rendre problématique le monde social dans lequel nous vivons » (Lemieux, 2010).

Tout le monde ou presque, en France aujourd'hui, connaît l'existence de l'alimentation biologique, qui est souvent présentée comme une alternative à une alimentation souvent qualifiée d'« industrielle » ou de « productiviste ». Tout un chacun peut observer, sur les affiches, dans des spots publicitaires ou sur Internet, les efforts déployés par les industriels de l'agriculture, de la restauration, de la distribution et de la transformation pour faire valoir des efforts en matière de respect de l'environnement, une abstinence volontaire d'utiliser tels ou tels autres substances ou procédés, ou au contraire une stricte observance de l'utilisation de tels ou tels autres. Chacun a entendu parler de cet objectif du Grenelle de l'environnement de 2007 visant à favoriser l'agriculture biologique dans la restauration collective. Une valorisation des efforts fournis pour répondre à des critiques souvent adressées à l'alimentation industrielle est partout visible, sinon en actes, du moins en mots. Ces critiques, pourtant, ont été longtemps marginalisées, voire dénigrées. La valorisation de cet effort qui correspond souvent à l'auto-administration de contraintes, à une auto-limitation de la puissance technique, ne va pas de soi.

En effet, la volonté d'une plus grande maîtrise de la « nature » est ce qui a guidé l'évolution de l'alimentation sans doute depuis la néolithisation et encore plus systématiquement depuis l'ère industrielle et particulièrement depuis l'après-guerre, quand il s'agissait avant tout d'atteindre l'autosuffisance alimentaire et de nourrir à sa faim et de manière variée une population qui devait oublier les tickets de rationnement et les files d'attente devant les distributions. Le fléchage des crédits du Plan Marshall, la création de l'INRA en 1946 ou celle de la très colbertiste Délégation

Générale à la Recherche Scientifique et Technique plus tard en 1961 (Duclert, 2004), vont dans ce sens d'une plus grande maîtrise scientifique et technique. Durant les décennies de modernisation d'après-guerre, le changement des filières alimentaires piloté par l'Etat et les grandes entreprises était complètement tendu vers leur industrialisation.

Bien entendu, dans les années 1940, 1950 et 1960, des résistances existaient, nous le verrons, mais elles étaient très marginalisées dans ce contexte où dominait une confiance dévouée dans le progrès scientifique et technique. Il fallait avant tout mieux se rendre « maître et possesseur de la nature », selon l'aphorisme cartésien. On peut voir l'industrie alimentaire comme un ensemble de dispositifs de maîtrise technique et d'affranchissement des contraintes « naturelles » de la production alimentaire (contraintes écologiques, biologiques, physico-chimiques, etc.), tant au niveau agricole qu'aux niveaux de la transformation, de la distribution, de la restauration. L'industrie alimentaire repose ainsi sur une rationalisation scientifique et technique des façons de produire. Cette rationalisation est tendue vers l'extension de la puissance technique et vers l'efficacité pratique, concrète.

Une logique industrielle propre à la « cité industrielle » définie par Boltanski et Thévenot (1991) a ainsi longtemps guidé l'industrialisation de l'alimentation de manière hégémonique. Au niveau agricole, la volonté d'industrialisation s'est traduite dans les faits par une plus grande maîtrise effective des quantités produites, de leur variabilité, des caractéristiques des organismes cultivés et élevés, afin de les soumettre aux contraintes d'efficacité fidèles à la logique industrielle. C'est la plus grande maîtrise de la « nature » conçue comme un ensemble de contraintes « données » qui a permis le développement d'une production agricole industrielle et en même temps des grandes industries agroalimentaires de la transformation, de la distribution, de la restauration, qui dominent largement le marché aujourd'hui puisque plus des trois quarts des aliments consommés sont transformés par l'industrie (Combris et Volatier, 1998).

Dans le domaine agricole, des progrès inédits ont été faits du point de vue des rendements, de la sélection, de la mécanisation, au point que l'on a parlé de « révolution verte » après-guerre. Dans le domaine de la transformation, de la distribution et de la restauration, des progrès très importants ont été faits aux niveaux de la logistique, de l'automatisation, de la constance de la qualité, de l'hygiène et du coût des produits.

Aujourd'hui, la valorisation d'un progrès conçu selon cette logique industrielle existe toujours, à l'évidence. D'autant que la production alimentaire doit augmenter en volume pour faire face à des défis comme la croissance démographique mondiale ou l'augmentation de la consommation de produits animaux dans les pays qui voient leur niveau de vie s'accroître (Dorin,

Paillard et Treyer, 2010). Dans ce contexte, la logique industrielle basée sur la maîtrise qui a guidé le développement de la production alimentaire après-guerre est toujours d'actualité. Elle se manifeste notamment par les derniers développements scientifiques et techniques, comme les biotechnologies.

Mais, malgré cette actualité de la logique industrielle, il est notable que les OGM soient, pour la plupart d'entre eux, interdits de culture en Europe et que des modes de production sortant des sentiers battus de l'industrialisation aient acquis une légitimité au point d'être soutenus par les pouvoirs publics. Manifestement, depuis quarante ans, l'évolution de l'alimentation n'a pas été soumise au seul commandement de la plus grande efficacité scientifique et technique. Ou alors, les critères de cette efficacité ont changé. Ou bien encore, des critères plus nombreux cohabitent.

La fantastique puissance technique aujourd'hui acquise permettrait sans doute de subvenir aux besoins en protéines à moindre frais, y compris en se passant d'animaux, par exemple en produisant de ces steaks de protéines de levures cultivées sur des sous-produits de raffinerie pétrolière, qu'on nous promettait dans les années 1970. Elle pourrait certainement permettre de se nourrir de manière optimale – c'est-à-dire en maîtrisant sa propre dimension naturelle, inscrite dans le corps – avec des aliments légers, compacts, complets, comme ces tablettes dont la sombre origine est dévoilée dans le fameux film *Soylent Green* de 1973, qui mettait en scène un monde dans lequel la nature, détruite par l'activité humaine, n'existait plus que dans des représentations filmées. Virtuellement, l'« artificialisation » de l'alimentation, au sens de sa soumission à la logique de la pure efficacité technique concrète, et la réduction totale des aliments au statut d'objets techniques auraient pu s'imposer encore plus largement.

Si l'alimentation s'est très fortement industrialisée depuis la dernière guerre, il faut aussi reconnaître que la pure logique industrielle, celle qui conduit à vouloir toujours plus maîtriser et posséder la nature et qui a gouverné la « modernisation » de l'ensemble de la filière, n'a pas conduit à autant de réalisations qu'elle aurait pu le faire.

Il suffit de parcourir les rayons d'un supermarché pour observer une multitude de produits alimentaires mettant précisément en avant des arguments qui s'opposent à la pure efficacité industrielle et qui, au contraire, se propose de « respecter » la « nature », c'est-à-dire souvent de faire siennes des contraintes qui sont spontanément « données », plutôt que de chercher à les modifier par la technique. Il semble donc que, si l'industrialisation était un fleuve, elle soit parcourue de contre-courants qui, peut-être, rejoignent son cours principal, mais qui peuvent aussi déboucher sur d'autres lits ou encore croupir, s'assécher, piégés dans des mares au dessus

de l'étiage. L'industrialisation n'est pas seulement célébrée pour les « progrès » qu'elle a pu engendrer. Elle est aussi très souvent critiquée, mise en cause et jugée. L'industrialisation et ses produits sont ambivalents et parfois dénoncés par la critique. Nous voulons mieux comprendre les conséquences de cette critique.

Où se situent les origines de la critique de l'alimentation industrielle, de cette volonté de construire des alternatives à l'industrialisation, qui s'expriment volontiers dans le langage du respect de la nature ? Qui porte ces critiques ? Contre quoi, contre qui ? En quels termes ? Quelles sont les pratiques qui sont préférées à l'alimentation industrielle ? Quels sont les enjeux et les effets sociaux de la critique ? Comment affecte-elle les industriels eux-mêmes ? C'est à toutes ces questions que nous avons voulu apporter des éléments de réponse dans cette recherche.

Pour cela, nous emprunterons des outils conceptuels aux différents cadres théoriques présentés dans le chapitre précédent. Nous justifierons ces emprunts en tâchant de les articuler pour construire un modèle des effets de la critique de l'alimentation industrielle qui guidera l'enquête.

I. Une étude centrée sur les disputes entre des producteurs de réflexivité de la filière du manger

Le premier élément de cadrage de notre objet est lié à la sociologie de la justification élaborée par Boltanski et Thévenot dans *De la justification* (Boltanski et Thévenot, 1991). L'objet étudié correspond en effet à des actions et à des discours d'acteurs agissant dans des situations publiques marquées par la présence d'un Tiers, ce qui va de pair avec un fort impératif de justification, c'est-à-dire avec une injonction à se conformer à des grammaires de la bonne formation des discours et des comportements en fonction de différentes conceptions du bien commun. Les critiques et les justifications de l'alimentation industrielle, que nous saisissons précisément à travers des « publications », proviennent de « diététiciens alternatifs », de scientifiques de la nutrition, de chercheurs en sciences humaines, de journalistes, de politiques, d'associations de consommateurs ou encore d'industriels.

Ces différents acteurs sont particulièrement réflexifs sur l'alimentation, d'autant que la production de réflexivité fait partie intégrante de leur profession pour beaucoup d'entre eux. Ces acteurs sont ceux qui s'affrontent dans les « disputes » qui agitent l'espace public de l'alimentation, où ils produisent des critiques et des justifications de l'alimentation industrielle médiatisées. C'est du moins dans la mesure où celles-ci sont médiatisées que nous les appréhenderons.

On peut rattacher ces acteurs aux « nouveaux partenaires de la filière du manger » identifiés par Jean-Pierre Corbeau pour désigner tous ceux qui, au-delà des seuls acteurs traditionnels de la filière alimentaire conçue dans une perspective purement économique et linéaire, participent à la construction des aliments et des pratiques alimentaires en tenant des discours et en communiquant à leur sujet (Corbeau, 1997).

II. Les industriels face à la critique

Les premiers acteurs auxquels nous nous intéresserons sont les industriels d'aujourd'hui qui cherchent à faire valoir leurs produits par les mangeurs. Nous chercherons analyserons cette activité de valorisation en suivant l'idée que celle-ci passe par des tentatives de « désarmer » ou de « contourner » les critiques susceptibles d'être adressées à leurs produits (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]). Pour cela, les industriels doivent être capables d'entendre la critique, ce qui implique tout d'abord d'y être attentif mais aussi de la « capter » au double sens de la saisir et de la comprendre. A cette fin, ils mobilisent ce que les sociologues des relations marchandes appellent des « dispositifs de captation » (Cochoy, 2004b) de divers types : services de veille, études marketing qualitatives et quantitatives, *wargame* servant à prendre la mesure de l'environnement concurrentiel élargi à l'ensemble des acteurs réflexifs de la filière du manger, etc.

Les industriels cherchent à qualifier et à faire qualifier les produits qu'ils mettent sur le marché. Le but du « travail de qualification » opéré par les industriels pour séduire le jugement de leurs clients est de faire qualifier leurs produits par ces derniers comme étant justes, précisément pour éviter un jugement de « désajustement », qu'il s'agisse d'un jugement de désajustement entre le produit proposé et d'autres objets, comme l'environnement ou le climat ; entre le produit et les mangeurs, comme lorsque le mode de production industriel d'un produit sert à justifier que l'on refuse de le donner à manger à son enfant ; ou entre les producteurs du produit et les mangeurs, comme lorsqu'un produit est jugé injuste parce que ses producteurs ne respectent pas, par exemple, des exigences de respect de leurs ouvriers.

Le « travail de qualification » des industriels les conduit à élaborer des arguments de vente dont nous chercherons à vérifier s'ils se peuvent s'analyser en fonction des six « cités » identifiées par Boltanski et Thévenot (1991) ainsi qu'en fonction de la « cité écologique » étudiée par Lafaye et Thévenot (1993).

Nous avons emprunté à Oswald Ducrot et Jean-Claude Anscombe leur définition de l'argument pour appréhender les arguments avancés par les industriels. Selon ces linguistes, l'« argumentativité » est codée dans la structure linguistique et prime même sur l'« informativité »

de la langue. Dans cette perspective, argumenter, c'est orienter celui à qui l'on s'adresse vers des conclusions : argumenter, c'est « donner A comme raison de croire C » (Anscombe et Ducrot, 1983). Les arguments mobilisés par les industriels sont dans l'ordre de la langue, mais ils sont aussi associés à d'autres signes, comme des images ou des matières d'emballages. Nous ne nous intéresserons que secondairement à ces autres signes, puisque nous nous centrons sur la relation entre critique et justification en tant qu'elle s'exprime au niveau d'arguments présents dans la langue.

Il doit être possible de mettre au jour les contraintes pragmatiques des arguments utilisés par les industriels pour faire face à leurs critiques, ce qui doit permettre d'en esquisser une grammaire en nous référant au modèle des cités. Lorsque des arguments sont avancés par les industriels, la question de leur crédibilité est pour eux centrale, et nous verrons, à travers l'étude d'un processus d'élaboration d'une publicité, que les industriels cherchent à tester au préalable cette crédibilité avant de rendre leurs arguments publics, ce qui concrétise la réalité des interactions entre critiques et justifications dans le secteur marchand.

Pour soutenir des arguments, des « preuves » doivent être avancées, qui reposent sur des dispositifs d'épreuves, sur des mesures, sur des expériences passées ou encore sur l'autorité d'un acteur donné, autrement dit sur différentes sources de légitimité inscrites dans les « mondes » qui correspondent aux différentes « cités ». Nous nous focaliserons tout particulièrement sur ce que nous avons appelé le « travail de naturalisation ». On considèrera celui-ci comme une variété particulière de « travail de qualification » (Boltanski et Thévenot, 1991) qui s'appuie sur l'autorité d'une entité dotée d'une fonction institutionnelle, la « nature ». Cette autorité permet de faire valoir la généralité de preuves et de jugements convoqués dans l'argumentation et de prétendre à leur caractère indiscutable.

III. Le travail de naturalisation : un travail de qualification

Le mot « naturel » (ou « nature », ou « naturalité ») est régulièrement énoncé dans des situations publiques où il sert d'argument, ce qui montre que la notion de naturel est une ressource pour les activités de critique et de justification qui prennent pour objet l'alimentation.

On peut citer quelques-unes de ces situations. Le mot « naturel » est convoqué pour critiquer des aliments ou des modes de production dont les conséquences sont jugées incertaines, risquées ou néfastes. C'est par exemple le cas des diététiciens alternatifs qui dénoncent des modes de production et des aliments qu'ils jugent « anti-naturels » et du même coup mauvais pour la santé. De même, certains opposants aux OGM alimentaires les rejettent en arguant du fait qu'ils ne sont « pas naturels » voire « contre-nature ». Durant la crise de la vache folle, on a

souvent entendu critiquée l'utilisation des farines animales dans l'alimentation du bétail herbivore. Les conséquences néfastes de cette technique étaient parfois jugées évidentes *a posteriori*, tout simplement parce que celle-ci contrevenait à une certaine conception des lois de la nature, dans un raisonnement du type : « on aurait dû s'y attendre, on marche sur la tête, donner à manger des aliments issus de cadavres à des animaux herbivores, ce n'est pas naturel, c'est même contre-nature ».

Le mot est aussi utilisé pour justifier des pratiques alimentaires, comme lorsque l'allaitement maternel est dit meilleur car « plus naturel », que la cuisson vapeur est préférée « parce qu'elle est plus naturelle » ou que le régime végétarien est considéré comme le seul régime vraiment « naturel » pour l'homme.

Il est enfin utilisé pour valoriser des produits alimentaires. Les industriels pratiquent ainsi un marketing de la « naturalité » qui se développe depuis quelques années. On peut considérer qu'il s'agit pour eux de justifier leurs manières de produire en les inscrivant dans un respect du « naturel » et par-là d'affirmer la justesse de leurs produits, notamment dans le rapport à la santé.

Dans ces différentes situations, on voit que le « naturel » est utilisé pour qualifier des aliments ou des pratiques alimentaires (de consommation ou de production), donc pour leur attribuer une valeur en les mettant plus ou moins explicitement en relation avec d'autres « êtres », comme le corps et sa santé.

Mais à côté de ce travail de naturalisation explicite, on peut distinguer un travail de naturalisation implicite. Ainsi par exemple, le « tendanceur » XTC théorise depuis une dizaine d'années une « tendance naturalité » de l'innovation sur le marché alimentaire (XTC, 2002). Ce faisant, il opère un travail de naturalisation explicite. Il range dans cette tendance principalement des produits alimentaires dénués d'additifs. Mais une bonne partie de ces produits ne porte aucun argument explicite de leur caractère naturel. Un produit précisant qu'il est « sans additif » mais nullement qu'il est « naturel » est donc rangé dans la catégorie des produits « naturels » par XTC. Même s'il n'a pas mentionné explicitement le caractère naturel de son produit, on peut considérer que le fabricant du produit « sans additif » a opéré lui aussi un travail de naturalisation. L'identification de formes de travail de naturalisation implicite incombe donc à l'observateur, mais il convient alors d'énoncer ce qui permet de considérer tel ou tel travail de qualification comme une occurrence de travail de naturalisation implicite. Pour cela, nous nous appuyerons sur la sociologie de la justification.

Le travail de naturalisation explicite renvoie à deux actes de langage différents : 1) l'énonciation explicite du caractère naturel d'un aliment ou d'une pratique alimentaire, ce qui

revient à les qualifier de « naturels » (ou de « non naturels ») ; 2) le discours sur ce que signifie « naturel », « nature » ou tous les mots de cette famille. On peut donc qualifier quelque chose de naturel (1) et qualifier le naturel (2). Cette seconde opération occupe par exemple les diététiciens naturels lorsqu'ils cherchent à définir les critères d'une alimentation qui serait vraiment naturelle, ou les législateurs lorsqu'ils définissent les conditions de possibilité de l'allégation du caractère naturel d'un aliment.

Le travail de naturalisation explicite est une opération de qualification au triple sens que donnent Luc Boltanski et Laurent Thévenot (1991) à ce terme. D'une part, la qualification fixe le rapport entre, d'un côté, une forme symbolique (ici, le mot « naturel ») utilisée pour désigner un objet « type » (« *type* ») et, de l'autre côté, un objet « occurrence » (« *token* »). De ce point de vue, la qualification est une opération de catégorisation dont le but est de fixer une référence. D'autre part, elle associe à l'objet qualifié des prédicats et des relations à d'autres objets, ce qui permet de l'investir d'une valeur. Enfin, comme le rappelle Boltanski, elle « pointe vers des conséquences dans la réalité, notamment au niveau de l'usage, entre un bon usage et un usage transgressif, et ouvre par là la possibilité d'une sanction. Le processus de qualification est donc, d'un même mouvement, descriptif et normatif » (Boltanski et Thévenot, 1991, 109-110). Nous pouvons donc interroger les valorisations des aliments qui sont induites par les qualifications opérées par le travail de naturalisation.

Le travail de naturalisation implicite n'est pas basé sur une opération de qualification explicite de la notion de « naturel » ou du caractère « naturel » d'un aliment. Mais il met en avant des arguments qui, si l'on remonte ou au contraire si l'on allonge la chaîne argumentaire, sont susceptibles d'être explicitement reliés à la nature ou au naturel. Par exemple, l'argument d'un mode de production moins polluant peut être relié à celui d'un plus grand « respect de la nature », entendue comme environnement. Ou encore, l'argument d'un aliment sans produits chimiques de synthèse peut être relié à celui d'un aliment dénué d'éléments artificiels et considéré comme « naturel ». Ainsi, le travail de naturalisation implicite mobilise des arguments sur lesquels un travail de naturalisation explicite est susceptible de s'appuyer.

IV. Un travail de qualification fondé sur la fonction institutionnelle de la nature

A quoi tient la force argumentative du naturel ? Nous écrivions plus haut que le travail de naturalisation s'appuie sur l'autorité d'une entité dotée d'une fonction institutionnelle, la nature, afin de faire valoir la généralité ainsi que le caractère indiscutable de preuves et de jugements convoqués dans l'argumentation. Il est temps de préciser ce que cette proposition signifie.

Tout d'abord, en quoi peut-on parler de « fonction institutionnelle » de la nature ? Nous préférons parler de fonction institutionnelle plutôt que d'institution dans la mesure où ce dernier terme est généralement réservé à des œuvres humaines. Or, la nature est généralement conçue comme ce qui ne dépend pas de l'homme, comme ce qui existe en dehors de toute intervention humaine, ou encore comme « ce qui se fait *tout seul* », par opposition à « ce qui se produit, se fabrique » (Rosset, 1986 [1973], 10). Mais pour comprendre ce que signifie une fonction institutionnelle, il est néanmoins utile de s'intéresser à la notion d'institution.

1. Le concept d'institution

Le mot institution désigne plusieurs réalités différentes. Une institution est communément vue comme une organisation sociale ayant pignon sur rue, abritée dans un bâtiment bien tangible, matérialisée par des objets construits par des êtres humains, mais elle n'est pas que ça.

Selon une autre définition relativement consensuelle en sociologie, dont nous empruntons ici une formulation au dictionnaire de Raymond Boudon et François Bourricaud, une institution est aussi un système normatif s'appliquant à toutes les conduites d'un groupe social donné « qui sont sanctionnées d'une manière explicite ou effective par une agence » (Boudon et Bourricaud, 1994, 328). La tradition sociologique durkheimienne insiste sur ce second aspect de l'institution. C'est la dimension coercitive de l'institution, en tant qu'assemblage de normes exerçant un pouvoir régulateur opposé à l'anomie, imposant des contraintes et des sanctions, qui est alors mis en avant.

On peut distinguer un troisième aspect de l'institution. Outre cette dimension coercitive, un tel système de normes et de valeurs partagées qui régule les activités en commun des individus possède une autre caractéristique : il permet de réduire l'incertitude, d'augmenter la prédictibilité des actions des uns et des autres et conséquemment facilite la coordination de l'action en commun, puisque le jugement peut s'appuyer sur des régularités anticipables. L'institution ne peut remplir ce rôle de coordination que dans la mesure où le système normatif auquel elle correspond est intériorisé par les individus et non pas seulement imposé de l'extérieur, avant tout parce qu'il faut que chacun puisse faire l'hypothèse que le système normatif sur lequel il s'appuie est partagé par le ou les autres acteurs auxquels il a à faire, et supposer que ceux-ci comptent agir comme il pense qu'ils sont censés le faire. En somme, une certaine « réciprocité » est nécessaire pour garantir que l'institution reste stable à l'épreuve de l'interaction, en pratique (Boltanski, 2009).

2. La nature comme institution

Peut-on retrouver dans la notion de nature ces différents aspects de l'institution ? Précisons que c'est de la nature en tant qu'elle est socialement construite dont nous traitons, ce qui ne veut pas dire que l'on suppose qu'elle ne réfère à aucune réalité physique contraignante. Pour le dire autrement, dans les termes de Descola, c'est de la nature en tant que domaine ontologique que nous traiterons dans ce qui suit.

2.1. La nature comme institution concrète et tangible

Examinons tout d'abord le premier aspect, le caractère tangible de l'institution. Depuis les philosophes présocratiques qui en ont forgé la première version, l'idée de nature (*phusis*) désigne à la fois une force spontanément productrice de réalité, et la réalité spontanément produite par cette force, le produit et le processus. Dans les termes de Descola (2005), la nature peut ainsi désigner à la fois l'identité de l'existant et son processus d'existence. On pourra dire que germer est dans la nature de la graine, qu'elle germe dans des conditions et selon un processus de développement « naturels » bien précis et que la plante qui en résulte, dont on peut prédire l'identité en connaissant la graine, a cru conformément à sa « nature » spécifique.

Tous les phénomènes décrits dans cet exemple sont accessibles aux sens (on peut observer et mesurer la croissance de la plante, de la graine à la fructification par exemple). La nature en tant que processus et que produit est donc ici bien tangible. Tout un chacun, parce qu'il possède un corps, est capable d'observer, de sentir, de mesurer en lui-même cette nature en tant que processus et que produit. Tout un chacun expérimente en effet des processus spontanés qui l'affecte, comme la croissance, le vieillissement, la maladie, etc. La nature a donc pignon sur rue, si l'on peut dire, ou plutôt pignon sur corps. Les conséquences de sa spontanéité et de sa nécessité sont partout et quotidiennement manifestes. L'alimentation est bien sûr un lieu privilégié pour éprouver la force spontanée de la nature qui génère la faim, fixe les limites de la réplétion, entraîne la nécessité de faire ses « besoins », etc., même si ces différentes sensations et activités sont modelées par la corporalité sociale des individus.

2.2. La nature comme institution sanctionnante

Pour correspondre au second aspect de l'institution, il faudrait que la nature soit dotée d'une dimension normative contraignante et sanctionnante. Il semble que ce soit le cas, si l'on veut bien prendre au sérieux les situations où la nature est convoquée pour expliquer les malheurs humains par la transgression de ses règles et pour déterminer la bonne conduite à tenir pour éviter ces malheurs.

Nous pouvons citer quelques exemples. Il existe un discours selon lequel le caractère prétendument contre-nature de certaines pratiques sexuelles aurait causé l'épidémie de VIH⁴⁴. De même, les théoriciens du darwinisme social font aussi jouer un rôle d'étalon normatif à la nature lorsqu'ils justifient politiquement par la théorie de la sélection naturelle du plus apte l'abandon de toute forme d'aide sociale aux plus démunis (Pichot, 2000). La perspective diététique hippocratico-galénique fournit un autre exemple : pour bien manger, selon cette doctrine, il faut manger selon sa « nature », qui désigne la complexion particulière d'humeurs qui composent le corps du mangeur. Le fait de manger contre-nature sert ainsi à expliquer les maladies qui peuvent affecter les mangeurs. Enfin, nous pouvons prendre un dernier exemple, peut-être moins évident *a priori* mais tout aussi pertinent. Dans une perspective nutritionnelle, l'obésité s'explique entre autre par le fait que l'alimentation moderne est trop riche en lipides : les apports lipidiques ne correspondent pas à la physiologie du corps humain. Dans cet exemple, même si le mot « nature » n'est pas utilisé, c'est bien une science de la nature, la physiologie de la nutrition, qui énonce les exigences et les contraintes biologiques, donc « naturelles », du corps humain. Ce sont les connaissances de la nature biophysique du corps humain qui permettent d'évaluer le rapport entre les apports et les besoins nutritionnels, et de penser ce qui relève d'une sorte de « sanction » physiologique de cet écart. Cette « sanction » n'est d'habitude pas exprimée par la science dans les termes d'un travail de naturalisation explicite et ne se présente pas, en principe, dans des termes moraux. Encore que parfois – souvent ? –, dans le domaine des représentations du corps gros, la frontière soit floue entre le jugement scientifique et le jugement moral (Boëtsch et Chevé, 2006 ; Boëtsch, Chapuis et Chevé, 2006 ; Boëtsch, 2010).

Nous avons pris des exemples très variés pour illustrer le fait qu'il était commun d'attribuer à la nature une dimension normative et sanctionnante, qui est exprimée en des termes plus ou moins explicitement moraux et plus ou moins appuyée sur des preuves construites dans le cadre de l'étude scientifique de la « nature ». On retrouve cette idée d'une nature sanctionnante dans un célèbre aphorisme du philosophe Francis Bacon selon qui « la nature, pour être commandée, doit être obéie » (Bacon, 1620). D'autre part, le sens commun propose une vision de la nature comme irrésistible contrainte, avec la locution : « si vous chassez le naturel, il reviendra au galop ». La

⁴⁴ En 2010, par exemple, l'archevêque de Bruxelles, un dénommé M. Léonard, a jugé bon de déclarer que le SIDA constituait une « sorte de justice immanente » qui arrive « lorsque l'on malmène la nature profonde de l'amour humain ». L'archevêque a présenté sa thèse comme une alternative, sans doute plus acceptable de son point de vue, à l'idée d'une « punition divine » consécutive à la libération sexuelle des années 70 et à l'acceptation sociale de l'homosexualité. A travers l'épidémie de SIDA, ce serait donc la sagesse de l'immanente nature qui punirait les humains pour le manque de respect de la « nature » divine de l'amour censé les animer. Cf. le site du Figaro : <http://www.lefigaro.fr/flash-actu/2010/10/14/97001-20101014FILWWW00664-sida-l-eglise-belge-cree-la-polemique.php>. Consulté le 22/12/2010.

nature apparaît ici comme une force irrépressible qui anime l'être humain et contraint son action malgré lui, lorsqu'il relâche la bride, révélant ainsi sa « vraie nature ».

Quelque soit la version à laquelle on a à faire, qu'elle porte les habits de la transcendance et autorisent des jugements purement moraux ou qu'elle se présente sous la forme radicalement immanente d'objet de science, l'idée de nature représente donc bien une instance normative à laquelle il est possible de se référer pour évaluer l'action humaine.

2.3. La nature comme institution réductrice d'incertitude

Enfin, la nature correspond-elle au troisième aspect de l'institution, qui renvoie à sa capacité à réduire les incertitudes et conséquemment à favoriser la coordination de l'action ?

La réponse à cette question est évidemment affirmative. On parle ainsi de « lois de la nature », qui sont énoncées à partir de l'expérience. Leur connaissance est ce qui permet, dans l'activité technique par exemple, d'anticiper des effets de l'action pour agir en commun. L'adage de Bacon que nous venons de citer signifie aussi cela. Pour construire une route, par exemple, il s'agit d'abord de bien comprendre en quoi les sols contraignent la construction, mais aussi comment ils autorisent l'utilisation de différentes techniques et matériaux. La nature offre donc des prises pour agir et la connaissance partagée de ces prises fait l'objet de transmissions entre les acteurs.

L'idée de « seconde nature » s'inscrit également dans cette perspective d'une nature réductrice d'incertitude. On peut acquérir une « seconde nature » par une activité répétée, par un entraînement ou un apprentissage qui permet d'acquérir des habitudes en les incorporant. Le long exercice d'un métier peut conduire à ce résultat, par la formation progressive des individus et des corps, comme dans l'activité artisanale. La « seconde nature » renvoie aussi plus largement à l'activité autoformatrice de l'homme par l'homme, cette activité qui le distingue du reste du monde naturel – et surtout du monde animal – et qui précisément l'institue en tant qu'humain. Dans ce cas, la « seconde nature » équivaut à ce qui est appelé « culture », « socialité », « éducation », « hominisation » ou « civilisation ». Elle résulte de la pratique des artifices et des techniques qui informent une condition fondamentalement « naturelle », puisqu'elle reste corporée et soumise à des contraintes biologiques, au premier rang desquelles les nécessités de naître, de manger, de se reproduire et de mourir.

La « seconde nature », c'est donc le travail et l'élaboration continuels d'une première nature qui n'est jamais complètement ni définitivement donnée. Ce travail procède par prise d'habitude, par apprentissage, par éducation, et cela nous ramène à une dimension centrale de

l'institution : l'intériorisation des normes par les individus au cours d'un processus de socialisation qui seul peut permettre le partage, la réciprocité et la stabilité d'un système normatif garantissant les conditions de l'action en commun.

On voit donc que la construction de la nature correspond aux trois aspects de l'institution. Elle est à la fois tangible, contraignante et réductrice d'incertitude. Le concept d'institution se réfère d'ordinaire à une construction humaine, que des humains font exister en actes. La nature est *a priori* tout autre, puisqu'elle est censée exister spontanément, sans avoir besoin de l'humain pour cela, en dehors de lui, mais aussi de faire agir spontanément l'humain au terme d'un processus d'acquisition, lorsqu'elle est dite « seconde ».

Ce caractère non humain de la nature conduit à s'intéresser à sa « fonction institutionnelle » plutôt qu'à la considérer comme une institution à proprement parler. Cette fonction institutionnelle est déjà présente dans les plus anciennes théories de la *phusis*. Pour les auteurs du *corpus* hippocratique, la *phusis* d'un être humain désignait en effet la complexion corporelle concrète d'un individu (aspect tangible), à laquelle correspondait des contraintes et des proscriptions diététiques dont le non respect était censé conduire à la maladie (aspect normatif et sanctionnant), mais dont la connaissance servait à établir le régime de vie respectueux des contraintes physiques et adapté au maintien de la bonne santé (aspect réducteur d'incertitudes).

V. Le travail de naturalisation, un travail de qualification convoquant l'autorité de la nature

La nature possède donc une fonction institutionnelle et le travail de naturalisation qui la convoque plus ou moins directement s'appuie dessus. Nous écrivions qu'une autorité était liée à cette fonction institutionnelle. En quoi consiste exactement cette autorité ? Nous pouvons identifier trois dimensions : convoquer le domaine ontologique de la nature permet de monter en généralité d'une part, et de prétendre à l'indiscutabilité d'autre part, ce qui conduit à assurer la sécurité sémantique de la qualification.

1. Naturaliser pour monter en généralité

Pour comprendre ces trois dimensions de l'autorité dont est investi le domaine ontologique de la nature, il faut tout d'abord rappeler que le travail de naturalisation est un travail de qualification. En cela, comme on l'a dit, il décrit en même temps qu'il norme l'objet désigné et qu'il l'investit de valeurs, qui se conçoivent dans ses relations avec d'autres objets. Dans le domaine alimentaire, une relation fondamentale des aliments et des procédés qui ont servi à les

produire est celle qui les relie aux corps des mangeurs du fait de leur incorporation. Nous avons vu que des incertitudes et des inquiétudes spécifiques à la consommation alimentaire engageait le corps, son devenir, son identité et sa santé (Fischler, 1979c, 1990). Le corps et l'alimentation relie les mangeurs aux autres êtres vivants à travers la chaîne trophique et, puisque ce corps est animal et qu'il obéit donc à des lois biologiques, il inscrit aussi les mangeurs dans la nature. La relation entre le corps des mangeurs et les aliments et procédés qui ont servi à les produire est donc une problématique centrale dans la qualification des aliments. Cette qualification prépare la manière dont ces derniers sont évalués et jugés.

Dire d'un aliment ou d'une pratique alimentaire de production ou de consommation qu'ils sont « naturels » revient ainsi à les investir de valeurs d'équivalence et de compatibilité avec le corps, lui-même qualifié comme un objet naturel. D'autant que cette qualification s'appuie sur la très ancienne équivalence, toujours observable dans le sens commun et remontant à la médecine hippocratico-galénique, entre l'état de santé et l'équilibre spontané de la nature, tandis que la maladie est assimilée à son déséquilibre dû à une conduite inappropriée (Lahlou, 1998).

De plus, le travail de naturalisation des aliments les investit de valeurs très générales, qui valent *a priori* pour tous les êtres humains puisqu'ils sont tous « corporés ». La nature est le domaine des lois, des causalités régulières que l'on peut généraliser. Le travail de naturalisation permet donc une opération de « montée en généralité » (Boltanski et Thévenot, 1991). Ainsi, dire d'un aliment qu'il est naturel et impliquer ce faisant qu'il est bon pour la santé parce qu'adapté à conserver l'équilibre spontané du corps, c'est aussi dire que cette valeur vaut pour tous, au-delà des différences individuelles des mangeurs. Le travail de naturalisation utilisé dans des critiques et des justifications ayant trait à des aliments ou à des procédés de production permet ainsi de généraliser la valeur des arguments produits, à condition bien sûr que les interlocuteurs à qui sont adressés ces arguments reconnaissent leur force et la valeur attachée au naturel : à quelqu'un qui prétendrait que tel aliment est sain parce qu'il est naturel, on peut toujours rétorquer qu'il existe des aliments naturels mais toxiques ou malsains.

2. Naturaliser pour prétendre à l'indiscutabilité

Le travail de naturalisation permet également de prétendre à l'indiscutabilité des valeurs et des arguments avancés. Le domaine ontologique de la nature s'oppose fondamentalement au domaine ontologique de ce qui est dû à une intervention humaine. Pour Rosset, on l'a vu, le « naturel » est « ce qui se fait tout seul ». C'est aussi ce qui s'oppose fondamentalement à l'« artificiel » dans le sens de « ce qui se produit, se fabrique » (Rosset, 1986 [1973], 10). Pour Descola, « la nature [...] est une notion qui s'est peu à peu forgée en Occident pour désigner

l'ensemble des êtres et des phénomènes qui, possédant des lois de développement propres, se distinguent de la sphère de l'action humaine » (Descola, 2002, 153). Selon l'anthropologue, le naturalisme, qui « imbibé notre sens commun comme notre pratique scientifique », peut être considéré comme « la croyance que la nature existe, autrement dit que certaines entités doivent leur existence et leur développement à un principe étranger aux effets de la volonté humaine. Typique des cosmologies occidentales depuis Platon et Aristote, le naturalisme produit un domaine ontologique spécifique, un lieu d'ordre et de nécessité où rien n'advient sans une cause, que cette cause soit référée à une instance transcendante ou qu'elle soit immanente à la texture du monde » (Descola, 1996b).

Le caractère de nécessité de la nature justifie l'idée qu'il faille la respecter, puisque l'on ne peut rien contre, tandis que son caractère d'ordre est historiquement lié à l'hypothèse selon laquelle la nature est connaissable et ses secrets peuvent être « dévoilés » (Hadot, 2004). C'est en dévoilant ces secrets, en découvrant ses lois, que l'être humain est censé pouvoir agir sur ou avec les contraintes à caractère de nécessité que la nature lui impose : là encore, « la nature, pour être commandée, doit être obéie » (Bacon, 1620).

Bruno Latour a bien montré comment, historiquement, les modernes avaient fait le partage des faits et des valeurs en les purifiant et en les partageant en deux domaines ontologiques différents : celui de la nature d'un côté et celui du social et de la contingence humaine de l'autre (Latour, 1991). Les modernes ont ainsi su rendre indiscutables les faits de nature, ce qui a notamment eu pour conséquence, selon Latour, de rendre les sciences extérieures à la démocratie (Latour, 1999).

Dans les termes de Laurent Thévenot (2006), on peut donc dire que le travail de naturalisation est un travail de qualification contenant une prétention à la « clôture » des éléments qu'il importe de prendre en compte pour juger. Ainsi, dire d'un aliment qu'il est « naturel » permet de prétendre à la clôture de la recherche d'éléments pour le juger, par exemple dans son rapport au corps et à la santé. L'interlocuteur pourra alors acquiescer et considérer l'aliment en question comme sûr. Il pourra aussi refuser cette clôture et continuer sa recherche d'élément à prendre en compte dans le jugement, considérant par exemple que cette qualification du caractère naturel ne doit pas être prise au pied de la lettre, qu'elle est douteuse ou encore qu'elle ne signifie rien du point de vue de la santé.

On retrouve cet effet de clôture du travail de naturalisation dans l'expression de politesse « mais enfin, c'est tout naturel », avec laquelle on feint de ne pas mériter un remerciement qui fait suite à une action favorable envers l'interlocuteur qui tente de remercier. Par ce travail de

naturalisation, on signifie à ce dernier que la liste des éléments qui lui sont favorables pour juger son comportement était déjà close avant qu'il ne tente d'apporter un élément supplémentaire en nous remerciant. On lui fait ainsi comprendre qu'il n'a pas à fournir d'éléments supplémentaires pour être bien jugé, comme ce remerciement que l'on feint de ne pas mériter.

3. Naturaliser pour assurer la sécurité sémantique d'une qualification

La montée en généralité et la prétention à l'indiscutabilité associées au travail de naturalisation permettent à celui-ci d'assurer une certaine « sécurité sémantique », ou en tous les cas de prétendre à le faire.

3.1. Faire parler la nature pour dire la vérité

Selon Boltanski (2009), assurer la « sécurité sémantique » est une fonction essentielle de l'institution, cet « être sans corps » qui « parle pour rendre manifeste ce qui est "en soi" ou "essentiellement" », par opposition aux êtres humains dotés d'un corps et donc d'un point de vue particulier dont il est toujours possible de douter, qu'il est toujours possible de récuser. Les institutions et leurs fonctions sémantiques prennent ainsi une grande importance dans les moments de disputes. Elles sont alors convoquées dans le rôle d'un tiers ayant le « monopole de l'interprétation juste », pour chercher l'accord ou du moins pour prononcer un jugement clôturant la dispute (Boltanski, 2009, 116). Dans les moments de disputes où la violence menace, les « acteurs qui performent le monde social » se posent la « question de ce qui est », mais « de ce qui est pour tous, de ce qui est aussi bien ici que là », pas de « ce qui est pour Pierre, Paul ou Jacques, ou de ce qui est à Lyon ou à Paris » (*idem*, 115). Les institutions sont ainsi censées dire « ce qu'il en est de ce qui est » (*idem*, 117).

Le domaine ontologique de la nature convoqué par le travail de naturalisation possède une telle fonction de sécurisation sémantique. C'est pourquoi il est si souvent convoqué lors des disputes opposant des positions morales. Une position morale bénéficie d'être fondée en nature pour assurer sa solidité. Ce genre de travail de naturalisation éminemment moral est très fréquent dans tous les domaines qui mettent en jeu la conduite du corps (sexualité, alimentation, santé, etc.). Ainsi, par exemple, l'usage du travail de naturalisation pour justifier la préférence pour l'agrobiologie peut-il être vu comme une manière de convoquer un être tiers qui est doté d'une fonction institutionnelle, la nature, pour sécuriser le sens et la valeur de cette démarche agricole, relativement à l'agriculture moderniste basée sur l'agrochimie, à laquelle est refusée, par la même opération, cette sécurité sémantique.

Ce tiers n'est évidemment pas humain, et certaines catégories de personnes sont investies de la légitimité de le faire parler. Ils peuvent être considérés comme les « porte-parole » de la nature. Dans le domaine alimentaire, pour les questions de santé, les porte-parole les plus légitimes sont bien sûr les scientifiques spécialisés dans la physiologie de la nutrition. Ils bénéficient du crédit de la science objective moderne et peuvent se prévaloir d'une connaissance experte officiellement reconnue pour énoncer des faits de nature au sujet de l'alimentation, afin d'évaluer les pratiques alimentaires.

Mais d'autres acteurs se revendiquent également porte-parole de la nature, par exemple les diététiciens alternatifs, dont le discours est susceptible de rentrer en concurrence voire en contradiction avec celui de la science académique (d'autant plus qu'au sein même des sciences académiques de la nutrition, les vérités défendues peuvent être multiples et contradictoires, et qu'elles évoluent avec le temps). Mais peut-être est-il aussi possible d'observer des convergences entre les discours à prétention de véridicité fondée en nature de la nutrition et des diététiques alternatives.

Une ambition centrale de notre travail est de mieux comprendre le jeu entre ces différents porte-parolats de la nature inégalement et différemment légitimes et ses conséquences au niveau des effets de la critique.

On retrouve d'autre part la fonction de sécurité sémantique dans l'image commune d'une nature bonne mère, qui apaise et nourrit. Elle se manifeste aussi par le fait que la nature est au fondement de notre ontologie et de notre cosmologie, ce qui fait dire à Descola (2005) que celles-ci sont « naturalistes ». Le domaine ontologique du naturel, en effet, peut être opposé à nombre d'autres domaines ontologiques qui déclinent le dualisme naturaliste (artifice, culture, technique, société, etc.). En cela, il apparaît comme un repère ontologique fiable et permanent pour penser ce qui se distingue de ce domaine.

3.2. Une prétention à l'indiscutabilité toujours discutable

Nous avons insisté à plusieurs reprises sur le fait que le travail de naturalisation et ses prétentions à la généralité, à l'indiscutabilité et à la sécurité sémantique était précisément toujours malgré tout discutables : l'argument du naturel et les inférences que celui qui l'énonce propose plus ou moins explicitement d'en tirer peuvent être rejetés. Autrement dit, le travail de naturalisation est toujours critiquable. Il peut échouer et ne pas atteindre ses buts. Les personnes peuvent chercher à dévoiler le caractère institué, donc contingent et révisable, de la nature convoquée. Par exemple, au promoteur d'un maïs génétiquement modifié qui qualifierait celui-ci de non moins « naturel » qu'un maïs conventionnel, au prétexte que ce dernier a au moins autant

évolué génétiquement que le précédent par rapport son ancêtre sauvage, une personne peut rétorquer qu'elle ne parle pas de la même « nature ». Et ajouter que si le maïs conventionnel a effectivement beaucoup évolué génétiquement, ce fut au fil des générations, en suivant les rythmes « naturels » de reproduction. Les personnes peuvent aussi critiquer les inférences et donc les conséquences pratiques que le travail de naturalisation propose de tirer. Par exemple, tout en acceptant qu'un maïs génétiquement modifié puisse être considéré comme « naturel », une personne peut refuser d'en tirer l'inférence selon laquelle, par conséquent, il n'y a pas de raison d'être plus toxique qu'un maïs conventionnel.

Ainsi, une personne qui opère un travail de naturalisation est susceptible d'être enjointe à répondre à deux questions. La première est liée au fait que le « naturel » ne peut être défini de manière indiscutable, puisqu'on peut toujours dire que tout est naturel (l'être humain ne produisant jamais rien qu'en respectant les lois de la nature et en utilisant des matériaux présents dans la nature), ou que rien ne l'est (puisque les activités humaines et leurs conséquences affectent l'ensemble de la planète et que l'alimentation consommée, dans les sociétés agroindustrielles, est presque toujours produite et transformée par l'être humain). Les tenants d'un discours utilisant l'argument du naturel peuvent donc être enjoins à répondre à la question : « Sur quoi est basée votre définition du naturel, qui vous permet de dire telle ou telle chose "naturelle" ? ». Ce qui suppose d'explicitier en retour un critère décisif de ce qui est naturel et de ce qui ne l'est pas. La seconde question est liée à la première. Utiliser le naturel comme argument pour critiquer ou justifier suppose d'attacher une valeur à cet argument. On peut alors demander à qui l'utilise : « Quelles valeurs attachez-vous à cette notion de naturel ? ». Ce qui suppose d'explicitier en retour les conséquences qui peuvent être tirées en pratique de l'argument du naturel. Il est alors possible de contester l'attachement de ces valeurs.

Lorsqu'on cherche à analyser une occurrence de travail de naturalisation, il faut donc se demander comment les personnes qui ont opéré ce travail ont répondu, plus ou moins explicitement, à ces deux questions : à quelle(s) condition(s) peut-on dire que tel aliment ou procédé de production est naturel et quelles inférences en tirer ? Les conditions ou les critères de la naturalisation peuvent toujours être discutées, de même que les valeurs attachées à la naturalisation.

Mais force est de constater que l'accord sur les conditions de la naturalisation est souvent stabilisé, dans certaines réglementations par exemple, comme dans les textes juridiques qui déterminent les conditions d'utilisation de l'allégation du caractère « naturel » ou « nature » d'un arôme alimentaire, d'un produit laitier ou d'une eau minérale. C'est une telle stabilisation que l'Association Nationale des Industries Alimentaires a cherché à élaborer, pour l'instant en vain, il

y a quelques années, en planchant sur les « allégations naturalité ». Dans le même ordre d'idée, Alessandro Stanziani (2005, 2008) a montré que le droit français de la consommation a enregistré, depuis le XIX^e siècle, des définitions stabilisées des produits alimentaires « naturels ».

3.3. L'instabilité de la notion de nature

Le caractère critiquable du travail de naturalisation s'explique par ce que l'on peut appeler avec Latour (1999) « l'instabilité de la notion de nature ». L'ontologie naturaliste (Descola, 2005) suppose un dualisme fondamental opposant le domaine du naturel au domaine de ce qui relève de l'intervention humaine, ou, autrement dit, au domaine de l'« artificiel », dans l'acception que Clément Rosset donne à ce mot (Rosset, 1986 [1973]).

La sociologie française située dans la lignée du projet positiviste de Durkheim est très largement tributaire de ce dualisme, dont on peut même considérer qu'il est la principale condition de son émergence. Cette sociologie pose le social, domaine des conventions, de l'arbitraire, du contingent, de ce qui peut ne pas être ou de ce qui pourrait être autrement, de ce qui est le produit de la liberté et de la subjectivité de l'être humain, comme étant bien distinct du naturel. Dans cette vision prédominante dans la sociologie mais aussi dans le sens commun, on a en quelque sorte deux règnes, et les lois du social sont autonomes, même si, comme le voulait Durkheim, il faut les étudier comme on étudie les lois de la nature et prendre les faits sociaux comme des choses⁴⁵ (Durkheim, 1995 [1894]).

Latour (1999), en s'appuyant sur Descola (1996), a montré comment cette vision du social pouvait se heurter à l'instabilité de la notion de nature. C'est à cette même instabilité que peut se heurter le travail de naturalisation : « [...] le mot nature désigne trois éléments différents : a) Une partie du monde soumise à la stricte causalité et au seul règne de la nécessité ; en ce sens, la nature s'oppose au règne de la société humaine, de sa subjectivité, marquée au contraire par le règne de la liberté et par la suspension de la stricte causalité. b) Mais le mot nature, et c'est là que les choses deviennent instables, désigne aussi l'*ensemble* formé par la réunion de la nature non sociale et de la nature sociale. Autrement dit, le mot nature désigne à la fois une partie et l'ensemble puisque la société humaine dans son évolution ne se conçoit pas en dehors du cadre de la causalité. c) Mais que devient alors la distinction entre la nature (non sociale) et la (nature) sociale ? Là encore, on peut la concevoir de deux façons différentes : ou bien cette distinction appartient elle-même à l'ordre de la nature – on dira par exemple que l'évolution a arraché l'humanité à la stricte détermination de la nature (non sociale) ; ou bien l'on pensera cette

⁴⁵ Ce en quoi Durkheim et son programme sociologique sont bel et bien naturalistes. Sur le naturalisme en la sociologie, on pourra se reporter à deux ouvrages collectifs : de Fornel et Lemieux, 2007 ; Haber et Macé, 2012.

distinction comme appartenant à l'ordre de la société : on dira dès lors qu'il s'agit d'une catégorisation par l'esprit humain d'une distinction artificielle, d'une convention, qui n'existe pas dans les choses, mais qui a, au cours de l'histoire, joué un rôle considérable dans la délimitation de l'humain. Cette seconde distinction ne permet évidemment pas de stabiliser la situation, puisque la société elle-même lorsqu'elle distingue l'humain de la nature, appartient toujours à la nature – au premier sens globalisant du terme » (Latour, 1999, 77).

L'instabilité de la notion de nature est bien visible dans le travail de naturalisation opéré par les acteurs ordinaires dans la vie quotidienne. D'un côté, on peut facilement identifier des utilisations du mot « naturel » correspondant à une nature non sociale : par exemple, lorsqu'il est utilisé pour qualifier un paysage perçu comme étant vierge de toute intervention humaine (comme dans la notion américaine de « *wilderness* », souvent traduite par « naturalité »), ou lorsque l'on considère que la « vraie nature » d'une personne apparaît après que les masques sociaux qui inhibait son expression soient tombés. De l'autre côté, le mot « naturel » est aussi utilisé dans des contextes où il correspond à une nature sociale : par exemple, quand on dit de l'usage d'une langue que l'on est en train d'apprendre qu'il n'est pas encore tout à fait « naturel » ou que l'on parle de « seconde nature ».

3.4. Travail de naturalisation strict et travail de naturalisation élargi

L'instabilité du domaine ontologique de la nature dû au caractère paradoxal de l'ontologie naturaliste conduit donc à considérer que le travail de naturalisation peut correspondre soit à la nature sociale, soit à la nature non sociale. On peut parler d'un travail de naturalisation « strict » et d'un travail de naturalisation « élargi ». Ce dernier correspond typiquement à la « naturalisation » des faits sociaux, une opération que les sociologues, les historiens et les anthropologues se font régulièrement un malin plaisir de « déconstruire ».

Dans le domaine alimentaire, les produits de la pêche, de la cueillette et de la chasse, les aliments sauvages, ceux qui ont été produits « spontanément » (sans l'homme) sont souvent qualifiés par un travail de naturalisation strict. C'est une nature sans l'homme qui est mise en valeur par cette qualification. C'est aussi par un travail de naturalisation strict que sont produits des arguments mettant en avant l'abstention de l'utilisation d'un procédé de production donné : par exemple, « sans additif », « sans colorants », « sans conservateurs », « sans produits chimiques », « sans raffinage », etc.

Le travail de naturalisation élargi, qui correspond à la « nature sociale », équivaut à l'inverse à une naturalisation de l'intervention humaine. On trouve ainsi des aliments qui sont dits « naturels » parce qu'ils sont considérés comme étant produits avec des procédés traditionnels,

artisans, « non forcés », comme l'a montré Claire Lamine (2008b). En France, le pain, le vin, le fromage sont très souvent naturalisés de cette manière. Dans le même ordre d'idée, on peut imaginer les charcuteries et salaisons – dont la nocivité pour la santé est par ailleurs pointée par la nutrition – être défendues au prétexte que « ce sont des produits naturels et depuis le temps qu'on en mange, c'est que ça ne doit pas être mauvais ».

3.5. La relativité du travail de naturalisation

Nous verrons, lorsque nous l'analyserons avec la grille de lecture de la sociologie de la justification, que le travail de naturalisation peut être typifié de manière encore plus complexe, en fonction de plusieurs « cités » différentes. Mais, à ce stade, nous voudrions simplement faire remarquer que son instabilité, qui est liée au caractère paradoxal de l'ontologie naturaliste, fait que le travail de naturalisation est aussi relatif.

En effet, dans le cadre du travail de naturalisation élargi du moins, force est de constater que le caractère naturel de quoique que ce soit ne peut jamais être conçu et qualifié que par rapport à quelque autre chose qui pourrait moins prétendre à ce caractère. Un procédé de production naturalisé l'est toujours par rapport à un autre procédé qui ne l'est pas. On peut ainsi facilement imaginer qu'une huile d'olive obtenue par des procédés de pression mécanique de manière industrielle avec des presses en inox soit jugée moins naturelle qu'une huile d'olive obtenue avec les mêmes procédés mais dans un village marocain reculé et sur meule de pierre. Mais on peut tout aussi facilement imaginer que cette huile pressée avec des procédés mécaniques industriels soit jugée néanmoins plus naturelle qu'une huile obtenue à chaud et en utilisant des solvants.

Le psychologue Paul Rozin (2005) a ainsi montré que les procédés techniques utilisés pour produire des aliments influençaient grandement le jugement de « naturalité » des aliments en question, et que ce jugement était aisément formulé en termes relatifs, à partir de comparaisons et sur une échelle. Son étude a été conduite avec un public américain, mais on peut estimer sans risque que, même si elle prend sans doute des formes différentes en fonction des contextes culturels, la relativité du travail de naturalisation et du jugement du caractère naturel des aliments doit se retrouver dans tous les contextes où domine l'ontologie naturaliste, puisque cette relativité est liée au paradoxe fondamental de cette dernière. Au final, on peut conclure par cette observation : si le travail de naturalisation est critiquable, c'est qu'il est à la fois instable et relatif.

VI. Les acteurs de la critique de l'alimentation industrielle

L'analyse du travail opéré par les industriels pour qualifier et naturaliser leurs produits alimentaires doit nous permettre d'identifier la grammaire des justifications avancées par les acteurs de l'offre pour faire face à des jugements de désajustements, à des critiques émanant des mangeurs. Nous n'étudierons pas directement les mangeurs mais nous verrons comment les industriels les « construisent » en les dotant de capacités critiques. A partir de cette perspective contemporaine, nous chercherons à retracer les conditions historiques et sociales de construction des critiques adressées à l'industrie, pour les mettre en relation avec les justifications des acteurs de l'offre aujourd'hui observables.

Pour ce faire, nous avons identifié plusieurs catégories d'acteurs occupant des fonctions de producteurs et de traducteurs de la critique. Les producteurs de la critique construisent et rendent publiques des critiques de l'alimentation industrielle mobilisant des arguments et appuyées sur des preuves. Les traducteurs la transportent dans d'autres situations que celles où elle a été originellement produite et la rendent compréhensible à d'autres publics. Bien entendu, un même acteur peut occuper ces deux rôles, qui, en pratique, ne sont pas si clairement distingués.

De manière générale, nous avons prêté une attention particulière aux groupes et aux individus que l'on peut qualifier de « passeurs » entre les différents mondes d'acteurs concernés par le jeu de la critique et de la justification de l'alimentation industrielle. Le rôle de ces passeurs est d'une importance particulière pour comprendre la circulation de la critique, puisqu'ils en sont les traducteurs entre des mondes d'acteurs différents. C'est par exemple le cas du professeur Jean Trémolières, qui fut d'une part un acteur important de l'institutionnalisation de la nutrition française, donc un tenant autorisé du discours scientifique sur l'alimentation, et qui d'autre part témoignait d'une sensibilité particulière à la critique de l'alimentation industrielle issue des diététiques alternatives notamment.

1. Les diététiciens alternatifs

Au premier rang des producteurs de la critique on compte les diététiciens alternatifs, ces acteurs producteurs d'un discours normatif sur les bonnes manières de manger en contradiction ou du moins en décalage par rapport aux discours des nutritionnistes officiels et aux directions prises par le changement dans le domaine alimentaire. De plus, les diététiciens alternatifs ne s'appuient généralement pas sur les mêmes sources de légitimité que les nutritionnistes et ils ne possèdent généralement pas de titres scientifiques officiels, ou en tous cas reconnus par le monde médical académique. Parfois cependant, ces diététiciens proposent une relecture des données scientifiques officielles. Certains d'entre eux, de par la complexité et l'étendue des constructions

logiques orientées vers le bien manger qu'ils proposent, peuvent être considérés comme des « grammairiens » de la critique de l'alimentation industrielle, au sens que Boltanski et Thévenot (1991) donnent à ce terme: celui de producteur d'une construction logique formelle définissant des règles de justice et de justesse.

Plus précisément, ils agissent comme des grammairiens de la critique de l'alimentation industrielle tout en s'appuyant souvent sur des grammaires diététiques plus anciennes inscrites dans la tradition médicale hippocratico-galénique. Les systèmes normatifs proposés par les diététiciens alternatifs peuvent être décrits en mobilisant le concept d' « espace social alimentaire » de Jean-Pierre Poulain (1999, 2002). Chaque diététicien propose en effet un « modèle alimentaire » idéal, c'est-à-dire une forme idéale prise par l'espace social alimentaire. De manière générale, cet idéal est avant tout un idéal de santé. Grâce aux descriptions des modèles alimentaires idéaux défendus par les diététiciens alternatifs, on peut visualiser l'étendue des diététiques qu'ils proposent, en fonction des différentes dimensions de l'espace social alimentaire qui sont renseignées et de la construction normative des relations entre les mangeurs, leurs aliments, les techniques et l'environnement qui est élaborée. Ainsi, tous ne proposent pas une diététique aussi complète et étendue. Par exemple, les implications environnementales des choix alimentaires sont plus ou moins prises en compte.

Souvent, les diététiques proposées par les diététiciens alternatifs ne traitent pas que d'alimentation mais de conduite et d'hygiène de vie en général et il n'est pas rare de trouver également des considérations politiques et morales, comme nous le verrons. Cette observation est d'ailleurs cohérente avec les résultats de nombreuses études, qui montrent que ce qui se joue dans l'alimentation la dépasse largement et témoigne plus largement d'une idéologie, d'une culture ou d'une vision du monde. Par exemple, la thèse d'une dégénérescence causée par une mauvaise hygiène de vie et une alimentation industrielle relie les conduites de vie alimentaires individuelles au destin du collectif.

Les diététiciens alternatifs opèrent aussi souvent un travail de naturalisation explicite : ils mobilisent le domaine ontologique de la nature pour justifier des pratiques alimentaires prônées et pour critiquer des pratiques qu'ils rejettent. De ce fait, leur discours permet de saisir des constructions argumentaires convoquant explicitement le naturel. Nous chercherons donc à analyser les normes diététiques justifiées par le naturel, pour identifier des constructions logiques associées au travail de naturalisation.

Précisons que la plupart des diététiciens alternatifs étudiés ne sont pas des producteurs de justifications et de critiques que sur le plan discursif : ils sont ou ont parfois été impliqués dans la

pratique médicale, dans la mise en place concrète d'alternatives à l'alimentation industrielle, dans l'enseignement voire dans la recherche scientifique plus ou moins légitime. Ainsi, selon les activités dans lesquelles ils sont impliqués et selon l'importance de leur action dans la diffusion de ces activités, les différents diététiciens alternatifs ont eu des influences diverses et passant par des médiations différentes, sur les pratiques alimentaires d'un public plus ou moins large. Pour ne prendre que quelques exemples : certains, comme Henri-Charles Geffroy, ont publié des livres de diététique et d'hygiène de vie tout en ayant mis en place un réseau de distribution de produits agrobiologiques ; d'autres, comme André Schlemmer, ont exercé une carrière médicale ; d'autres encore, comme Pierre-Valentin Marchesseau, ont formé des praticiens de médecine non conventionnelle.

Nous avons porté une attention particulière à l'action de diététiciens alternatifs des années 1970, car celle-ci a informé le développement d'une critique de l'alimentation industrielle qui accédait à une audience plus large à l'époque.

2. La presse

Les journalistes constituent la deuxième catégorie d'acteurs producteurs de la critique que nous avons étudiés. Nous avons fait le choix de nous centrer en particulier sur un journal généraliste de presse écrite, *Le Nouvel observateur*. Nous justifierons ce choix en détail. Pour le moment, il est simplement important de noter que la presse écrite généraliste est *a priori* susceptible de toucher un public bien plus large que les diététiciens alternatifs, même s'il faut bien sûr tenir compte des particularités du lectorat concerné.

De ce fait, ce média peut jouer un rôle de producteur et de diffuseur des critiques de l'alimentation industrielle, celles-ci pouvant d'ailleurs être en résonance avec celles produites par les diététiciens alternatifs. Il peut aussi jouer un rôle de traducteur de la critique produite par les diététiciens alternatifs ou par d'autres acteurs (y compris scientifiques), lorsque celle-ci est prise pour objet, commentée, expliquée, voire critiquée. L'importance de ce média est grande de ce point de vue, puisqu'il informe l'opinion publique, en traitant par exemple des épisodes critiques autour de l'alimentation (comme la crise du veau aux hormones ou celle de la vache folle).

Cette information de l'opinion publique est scrutée par les pouvoirs publics qui prennent des décisions concernant l'alimentation, ce qui fait de ce média un acteur important à prendre en compte dès lors que l'on s'intéresse aux effets de la critique. Nous avons choisi un média qui, certes, se montrait critique, mais rarement de manière radicale, publiant même parfois des justifications de l'alimentation industrielle. De fait, *Le Nouvel Observateur* est un journal qui se revendique progressiste et informé par la science et qui se méfie donc des critiques trop radicales

du changement scientifique et technique. Mais différents points de vue peuvent cohabiter dans un même article ou numéro.

Nous avons cherché à appréhender l'évolution du traitement et de la production de la critique dans ce journal, ce qui est passé par le recensement et l'analyse de ses diverses thématiques. Le but était de dresser une histoire sociale et de dessiner une typologie de la critique de l'alimentation industrielle et de ses différentes formes. Nous nous sommes appuyé sur l'analyse des articles du *Nouvel Observateur* traitant de l'alimentation, collectés de manière exhaustive entre 1968 et 2010.

3. Les scientifiques de la nutrition

Les scientifiques de la nutrition constituent la troisième catégorie d'acteurs de la critique. Nous y incluons l'ensemble des scientifiques qui tiennent un discours autorisé sur la consommation alimentaire, de la toxicologie à la médecine gastroentérologique ou cardiovasculaire, de l'épidémiologie à physiologie, y compris, donc, les experts des agences de santé publique comme l'AFSSA.

Du point de vue de la légitimité scientifique, ces acteurs ont le monopole de l'énonciation de la vérité scientifique fondée en nature. En cela ils sont en concurrence avec les diététiciens alternatifs qui fondent eux aussi à leur manière les vérités qu'ils énoncent en nature, sans généralement les conditionner aux processus scientifiques de détermination de la vérité. Pour les uns comme pour les autres, les vérités énoncées peuvent servir à justifier des normes comportementales de même qu'à critiquer l'alimentation industrielle.

Le Programme National Nutrition et Santé constitue un exemple de traduction en normes comportementales d'un corps de connaissances issues de la nutrition. Nous avons cherché à analyser les relations entre les différents producteurs concurrents de vérités portant sur le « bien manger », de justification de normes et de critères de jugements des aliments et des procédés de production.

La critique de l'alimentation industrielle peut venir des acteurs de la nutrition, comme lorsque, sur la base de connaissances toxicologiques, ils revendiquent l'interdiction de l'utilisation d'un procédé ou qu'ils réclament un contrôle renforcé de son utilisation. Les scientifiques de la nutrition jouent ainsi un rôle de fournisseur de « schèmes d'interprétation » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) pour la critique mais aussi de justifications de l'alimentation industrielle, quand, par exemple, ils rassurent sur la non dangerosité d'un procédé industriel de production agricole ou de transformation.

Bien sûr, le monde de la nutrition n'est pas homogène et nous avons porté une attention aux tensions, aux controverses et aux jeux d'intérêts qui le parcourent. Nous avons cherché à appréhender ce monde à travers une publication qui se veut dirigée vers le monde de la recherche en nutrition mais aussi vers les industriels et vers les praticiens du monde de la santé et de la diététique (médecins, soignants, diététiciens officiels, etc.) : *Les Cahiers de nutrition et de diététique*, fondés en 1966 par le chef de file et principal architecte de l'institutionnalisation de la nutrition française, le professeur Jean Trémolières. Comme pour *Le Nouvel observateur*, nous avons couvert toute la période de 1968 à 2010, en collectant et en analysant les articles traitant de près ou de loin de l'alimentation industrielle et des enjeux pouvant l'affecter, tant au niveau agricole qu'à celui de la transformation.

4. Les acteurs « politiques » de la filière du manger : décideurs et consommateurs

Sans analyser systématiquement leurs publications et en analysant plutôt leur action à travers *Les Cahiers de nutrition et de diététique* et *Le Nouvel Observateur*, mais aussi en collectant des informations via d'autres sources (sociologie notamment), nous avons tenu compte du rôle de deux autres acteurs de la filière du manger, que l'on peut qualifier de « politiques » et qui sont susceptibles de porter des critiques contre l'alimentation industrielle : les associations représentant les consommateurs et les décideurs politiques.

Les premiers sont susceptibles d'agir en dénonciateurs des actions des industriels et en producteurs de critiques, comme lors de la crise du veau aux hormones où certaines associations ont appelé au *boycott*. Les seconds peuvent contribuer activement à traduire et à représenter la critique et sont parfois des acteurs de ses effets concrets, comme lorsque l'« agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse » a été reconnue officiellement, ce qui a ouvert la voie à la mise au point d'un signe de qualité distinguant les produits agrobiologiques, ce dont on voit l'importance aujourd'hui dans le développement de ce secteur marchand.

Lorsque nos *corpus* principaux (*Nouvel Observateur* et *Cahiers de nutrition et de diététique*) nous faisaient apparaître les rôles de ces acteurs comme importants dans le changement alimentaire pour une raison ou pour une autre, nous avons cherché à approfondir l'analyse en réunissant des informations, souvent de manière secondaire, c'est-à-dire en nous appuyant sur des études de sciences humaines et sociales existantes ou sur nos *corpus* principaux eux-mêmes lorsqu'ils nous donnaient suffisamment d'informations.

5. La sociologie de l'alimentation

Enfin, le dernier type d'acteur de la critique de l'alimentation industrielle en est avant tout un traducteur : il s'agit de la sociologie et particulièrement la sociologie de l'alimentation dont le champ s'est mis en place en France à partir de la charnière entre les années 1970 et 1980 (Poulain, 2002).

Nous avons vu, et nous y reviendrons, que la critique de l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel sont des questions qui reviennent au cœur des premières études de ce champ. La sociologie de l'alimentation est traductrice de la critique parce qu'elle l'objective, la mesure, l'analyse et la rend ainsi accessible à l'interprétation des grands acteurs réflexifs de la filière du manger qui sont intéressés par sa compréhension. On pense bien sûr aux acteurs de l'offre mais aussi aux décideurs politiques ou aux acteurs de santé publique.

Les industriels et les pouvoirs publics sont d'ailleurs les deux principaux bailleurs de fonds de la sociologie de l'alimentation. Nous ne voulons pas signifier par cette remarque que la production sociologique sur l'alimentation et ses résultats doivent être considérés comme entièrement déterminés par ces deux acteurs. Mais si l'on considère la sociologie comme une discipline de « thématization » (Berthelot, 2004 [1996]), il faut admettre que les thèmes qu'elle se donne sont très liés aux questions qui se posent aux acteurs du monde social et particulièrement à celles qui intéressent les acteurs qui sont en capacité de financer ses recherches. La critique de l'alimentation industrielle soulève et formule des problèmes importants, notamment en termes de relation de confiance (avec les consommateurs, avec les électeurs), en direction des acteurs de l'offre et des décideurs politiques.

Pour la sociologie, thématiser « un phénomène qui fait énigme » (qui pose problème à des acteurs du monde social) revient à le problématiser, à la qualifier, à le décrire, à l'expliquer, en somme à l'étudier depuis le point de vue d'un cadre théorique pour le rendre intelligible (Berthelot, 2004 [1996], 161). La thématization par la sociologie est dynamique puisqu'elle fait l'aller-retour entre théorie et empirie. Les formes nouvelles de thématization sont doublement déterminées: d'un côté par le moment sociohistorique dans la discipline, qui favorise des « lignes de pertinences » particulières à un moment disciplinaire (changements paradigmatiques, par exemple); de l'autre par les « formes de saillance » d'un questionnement sur le social dans une conjoncture historique donnée (Berthelot, 2004 [1996], 162).

Force est donc de constater qu'un contexte critique et une crise du rapport à l'alimentation industrielle faisaient saillance au début des années 1980. Dans le cadre de l'étude de la sociologie, cet acteur traducteur de la critique, nous serons amenés à considérer comme des objets

d'étude des publications que nous avons présentées et critiquées dans notre état de l'art du premier chapitre, où elles avaient le statut de références. Nous porterons donc deux regards différents sur certaines de ces publications, d'abord appréhendées comme des références dans le premier chapitre, pour mettre en évidence les aspects non renseignés de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel, avant d'être considérées comme des sources de données à analyser, autrement dit comme un objet de recherche.

Nous nous sommes notamment interrogé sur les motifs qui ont conduit à l'existence de différentes études sociologiques portant sur la critique de l'alimentation industrielle et sur la valorisation du naturel et nous avons cherché à analyser leurs interprétations de ce phénomène en les situant par rapport à leur contextes sociohistoriques et au sein de la filière du manger. Au niveau des données collectées, nous avons tâché d'être le plus exhaustif possible dans le recensement des publications sociologiques faites en France et traitant de la critique de l'alimentation industrielle sur la période étudiée.

Nous avons également porté attention à des recherches en économie qui ont pris pour objet les consommations alternatives à l'alimentation industrielle et leurs marchés. Ces recherches se développent surtout après la reconnaissance officielle du marché de l'alimentation biologique en 1980. Les recherches en marketing portant sur les marchés alimentaires de produits conçus pour répondre ou pour désamorcer des critiques adressées à l'alimentation industrielle ont aussi attiré notre attention. Comme les recherches sociologiques, les recherches en économie et en marketing permettent de comprendre comment les pratiques alimentaires correspondant à des critiques de l'alimentation industrielle ont été thématiques, qualifiées, construites et mesurées.

6. Récapitulation des différents acteurs de la critique de l'alimentation industrielle

Le tableau qui suit recense les acteurs de la critique de l'alimentation industrielle que nous venons d'identifier, en mentionnant leurs actions principales dans la production et dans la traduction de la critique, ainsi que les entrées choisies pour les étudier.

Figure 5. Les acteurs de la critique de l'alimentation industrielle

Acteurs de la critique	Activités étudiées		Entrées pour les étudier sur la période 1968-2010
	Production de la critique	Traduction de la critique	
<i>Diététiques alternatives</i>	Production de preuves et d'arguments critiques de l'alimentation industrielle. Légitimation d'épreuves alternatives. Délitimation d'épreuves instituées. Travail de naturalisation explicite. Publications, offre alimentaire alternative, discours diététiques intellectuels à prétention scientifique et normative, formation à la pratique de réformes diététiques.	Utilisation de preuves élaborées par la nutrition et servant la critique. Diffusion de preuves et d'arguments critiques de l'alimentation industrielle.	Publications de diététiques alternatives (livres, revues)
<i>Presse</i>	Production de critiques de l'alimentation industrielle (dévoilements, dénonciations, preuves). Travail de naturalisation implicite et explicite.	Diffusion de la critique, de critiques de la critique mais aussi de justifications de l'alimentation industrielle.	Journal hebdomadaire généraliste grand public, référence dans les milieux proches de la deuxième gauche, de l'écologie et de la social-démocratie qui, historiquement, ont instruit une critique correctrice de la société capitaliste industrielle (<i>Le Nouvel Observateur</i>). Ligne éditoriale partisane du « progrès » scientifique et social.
<i>Sciences de la nutrition</i>	Production de preuves scientifiquement légitimes. Production d'une critique officielle fondée sur l'autorité de la science, porte-parole officiel de la nature. Légitimation et correction d'épreuves scientifiques. Travail de naturalisation implicite.	Thématisation de la critique. Analyse, description, explication de la critique. Diffusion de critiques de la critique et de justifications de l'alimentation industrielle.	Revue de nutrition et de diététique adressée à un public de chercheurs spécialistes, d'industriels et de praticiens (<i>Cahiers de nutrition et de diététique</i>)
<i>Associations de défense des consommateurs</i>	Production de preuves et légitimation d'épreuves.	Diffusion de la critique. Utilisation de preuves élaborées par la nutrition et servant la critique. Diffusion de preuves et d'arguments critiques de l'alimentation industrielle. Promotion de la réalisation concrète de la critique (critique « exit ». Ex. : <i>boycott</i>).	Appréhension de leur action à travers des sources secondaires (nos <i>corpus</i> principaux et des études de sciences humaines et sociales existantes). Collecte <i>ad hoc</i> d'informations sociohistoriques.
<i>Décideurs politiques</i>	Institutionnalisation d'épreuves, inscription de la critique dans le droit.	Diffusion de la critique, de critiques de la critique mais aussi de justifications de l'alimentation industrielle. Utilisation des preuves et des arguments légitimés par la science.	Appréhension de leur action à travers des sources secondaires (nos <i>corpus</i> principaux et des études de sciences humaines et sociales existantes). Collecte <i>ad hoc</i> d'informations sociohistoriques.
<i>Sociologie, économie et marketing</i>	Production de critique.	Thématisation de la critique. Analyse, description, mesure, explication de la critique et des pratiques correspondantes.	Publications scientifiques (articles, revues, rapports, livres).

VII. Le modèle des effets de la critique dans les changements de l'alimentation

L'intégration historique du label biologique, de l'argument du naturel et de bien d'autres pratiques de valorisations des produits alimentaires par l'industrie peut être vue, c'est selon, comme la manifestation d'un processus d' « endogénéisation », de « digestion » ou encore de « récupération » de la critique. Comprendre comment ce phénomène a été rendu possible conduit à s'intéresser aux phénomènes de changements pratique et normatif ayant affecté l'espace social alimentaire. Nous avons étudié les effets de la critique de l'alimentation industrielle à travers les interactions entre les différentes catégories d'acteurs réflexifs de la filière du manger que nous venons de lister, et ce au cours de la dernière quarantaine d'années.

1. Résumé du modèle de changement normatif du capitalisme

La recherche conduite par Boltanski et Chiapello (2011 [1999]) sur les effets de la critique du capitalisme, qui porte sur une période débutant approximativement à la même époque que celle qui nous intéresse, nous est apparue tout à fait appropriée pour élaborer un modèle de changement normatif de l'alimentation sous l'effet de la critique. Avant d'exposer ce modèle, que nous avons adapté, revenons rapidement sur le cadre proposé par Boltanski et Chiapello, duquel on retiendra plusieurs concepts centraux.

Les deux auteurs définissent le capitalisme de manière minimale comme une « exigence d'accumulation illimitée du capital par des moyens formellement pacifiques » (*idem*, 35). Ainsi défini, le capitalisme n'est pas moral en soi et est incapable de fournir aux acteurs les justifications de leur engagement dans son fonctionnement. Par conséquent, le capitalisme doit, en quelque sorte, être doté d'un « esprit », d'une idéologie justificatrice qui puisse répondre à ces trois questions : « – En quoi l'engagement dans le processus d'accumulation capitaliste est-il source d'enthousiasme, y compris pour ceux qui ne seront pas nécessairement les premiers bénéficiaires des profits réalisés ? – Dans quelle mesure ceux qui s'impliquent dans le cosmos capitaliste peuvent-ils être assurés d'une sécurité minimale pour eux et pour leurs enfants ? – Comment justifier, en termes de bien commun, la participation à l'entreprise capitaliste et défendre, face aux accusations d'injustice, la façon dont elle est animée et gérée ? » (*idem*, 54).

Les sciences économiques classique et néo-classique fournissent en partie cette idéologie justificatrice en énonçant des lois économiques positives, c'est-à-dire des vérités économiques naturalisées. Ces lois légitiment la dissociation entre l'économie pratique et la morale (susceptible de dénoncer le lucre, la chrématistique, la spéculation ou encore l'usure), mais

encore fournissent des justifications en termes de bien commun (avec l'idée que la poursuite de l'intérêt individuel sert l'intérêt général, qu'une société acquisitive permet le progrès matériel individuel et le bien-être social par exemple). Les acteurs du capitalisme puisent ainsi dans les six registres de justifications correspondants aux six cités identifiées par Boltanski et Thévenot (1991) pour nourrir son esprit. Ce processus est décrit comme un processus d'« acculturation » au sens de Louis Dumont (1991). L'incorporation de justifications issues des six cités, donc fréquemment utilisées par les acteurs ordinaires dans la vie quotidienne, permet d'assurer l'engagement dans le capitalisme au quotidien.

Boltanski et Chiapello identifie deux configurations historiques de l'esprit du capitalisme. Le premier esprit, marqué par le paternalisme protecteur d'entrepreneurs pionniers et par l'idéologie du progrès technico-scientifique, caractérise le capitalisme de la fin du XIX^e siècle aux années 1930. Le second esprit, marqué par la sécurité de l'engagement dans des grandes firmes assurant la production de masse et par une idéologie du progrès technique et scientifique encore plus affirmée et conquérante que précédemment, concerne le capitalisme des années 1930 aux années 1960. Les auteurs étudient la mise en place d'un troisième esprit à partir de la deuxième moitié des années 1960, sous l'effet de la critique.

C'est en effet l'efficacité de la critique du capitalisme qui est étudiée. La critique est appréhendée dans sa dimension idéologique, c'est-à-dire en se focalisant sur « la mise en formules de l'indignation et la dénonciation d'une transgression du bien commun » et sur « une partie essentielle du travail de la critique qui est la codification de "ce qui ne va pas" et la recherche des causes de cette situation dans le but d'aller vers des solutions » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 93). Pour pouvoir dénoncer la manière dont des biens sont alloués aux êtres qu'elle vise, la critique met en cause leur état de grandeur. Pour cela, elle dénonce l'injustice des épreuves ayant conduit à l'évaluation de la grandeur des êtres.

Les épreuves, on l'a vu, sont des « évènement[s] au cours [desquels] des êtres, en se mesurant [...] révèlent ce dont ils sont capables et même, plus profondément, ce dont ils sont faits » (*idem*, 76-77). Les épreuves sont toujours fondamentalement des « épreuves de force », mais les auteurs réservent cette désignation à celles qui ne sont pas légitimes. Seules les épreuves légitimes peuvent être considérées comme valides et justes. Pour qu'une épreuve de force soit considérée comme légitime, il faut que les forces sur lesquelles elle porte soient bien identifiées, qualifiées et spécifiées au départ. Il faut aussi de préférence que le jeu de forces appartienne au même monde, c'est-à-dire qu'il corresponde à un seul principe de justice. En résumé, il faut donc que l'épreuve ait fait l'objet d'un travail d'institutionnalisation. Cependant, la légitimité d'une épreuve peut toujours être remise en cause par la critique.

Cette notion d'épreuve permet de distinguer deux types de critique selon leur virulence. Lorsque la critique dénonce les mauvaises conditions de réalisation d'une épreuve, pour délégitimer la grandeur attachée à un être ou au contraire pour la relégitimer, on parle de critique correctrice. La visée de la critique correctrice est de mieux « tendre » l'épreuve en effectuant un travail d'épuration des forces parasites qui rendent sa réalisation critiquable. La critique correctrice porte sur des « litiges ». Lorsque la critique dénonce non pas les conditions de réalisation de l'épreuve, mais l'existence de l'épreuve elle-même, pour délégitimer la grandeur attachée à un être, on parle de critique radicale. La visée de la critique radicale est de supprimer l'épreuve et éventuellement de lui en substituer une autre. La critique radicale porte sur des « différends ».

La critique en général peut avoir trois types d'effets sur le capitalisme : elle peut délégitimer les idéologies justificatrices antérieurement en place ; elle peut avoir des effets positifs en terme d'accroissement de justice, en contraignant les capitalistes et leurs porte-parole à justifier de la conformité de leurs actes à des formes de biens communs ; elle peut aussi les inciter à tenter de se dérober à ses exigences de renforcement de la justice sociale, embrouillant ainsi la critique. Ce troisième type d'effets correspond à ce que les auteurs appellent le « désarmement » de la critique.

Pour comprendre à quoi correspond le désarmement de la critique, il convient de s'intéresser aux effets de la critique correctrice en particulier. A la différence de la critique radicale, qui a de grandes chances d'être ignorée par ceux qu'elle vise puisqu'elle nuit trop radicalement à leurs intérêts, cette dernière ne peut pas être indéfiniment ignorée, surtout par les organisateurs garants de la bonne qualité de l'épreuve, ces tiers évaluateurs, dont le rôle est par exemple tenu par l'Etat dans les épreuves de l'école républicaine. Face à la critique correctrice, les acteurs critiqués bénéficiaires de l'épreuve et les organisateurs de l'épreuve, qui ont un intérêt à conserver l'épreuve car elle génère une légitimité dont ils bénéficient, peuvent réagir de trois manières. Ils peuvent chercher à montrer que la critique se trompe et que l'épreuve est bien réalisée correctement, ce qui implique de produire des preuves à l'appui de cette défense. Ils peuvent épurer l'épreuve de manière à ce qu'elle corresponde mieux au modèle de justice qu'elle est censée faire valoir. Ils peuvent enfin tenter de contourner la critique en se « déplaçant ».

Le « déplacement » consiste à se soustraire à l'épreuve, souvent de manière subreptice, peu visible. L'épreuve telle qu'elle était conçue devient alors peu à peu obsolète. Les auteurs prennent l'exemple de la généralisation du recours à des sous-traitants plutôt qu'à des personnels salariés plus à même de faire valoir des critiques portant, par exemple, sur la répartition des profits dans l'entreprise. Les déplacements modifient le « parcours d'épreuve », c'est-à-dire la succession

d'épreuves auxquelles l'accès est conditionné séquentiellement, et la somme des petits déplacements finit par désarmer la critique corrective, dans le sens où elle se retrouve à faire face à un monde qu'elle ne sait plus interpréter. Les nouvelles épreuves et parcours d'épreuves modifiés par les déplacements sont en effet mal identifiés. Or, nous disent les auteurs, le travail d'identification des épreuves est la condition préalable à l'expression d'une critique bien formée. Les déplacements face à la critique explicitée (critique *voice*, selon le concept d'Hirschman (1972) sont un facteur majeur de changement normatif de l'esprit du capitalisme, même s'il existe aussi des déplacements liés à la critique *de facto* (critique *exit* dans le vocabulaire d'Hirschman, qui correspond par exemple aux pratiques de *boycott*).

Les déplacements opérés en réaction à la critique corrective conduisent donc à désarmer cette dernière. La critique radicale peut aussi être désarmée lorsqu'elle est utilisée opportunément comme ressource pour mettre en place de nouvelles épreuves alternatives aux épreuves rendues obsolètes par les déplacements face à la critique corrective. En effet, si ces déplacements favorisent les acteurs critiqués (les bénéficiaires du régime d'accumulation capitaliste en l'occurrence), leur somme, à la longue, affaiblit l'esprit du capitalisme et donc, avec ce dernier, l'incitation à s'y engager : l'écart entre le capitalisme et son esprit, entre les actes et les justifications, entre le faire et le dire, ne peut ainsi être creusé indéfiniment.

La force du système capitaliste réside précisément dans sa capacité, arrivé à ce point, à combler cet écart en puisant dans les épreuves proposées par les formes de critique radicale, pour les instituer, et ainsi générer de la légitimité tout en faisant advenir un nouvel esprit du capitalisme. La critique radicale se trouve ainsi en partie satisfaite, dépouillée d'une partie de son objet, désarmée et en un mot récupérée. Par le même processus, la critique corrective finit d'être désorientée. Boltanski et Chiapello décrivent ainsi la construction progressive d'un troisième esprit du capitalisme après les années 1960 et la mise en place d'un nouvel ordre de grandeur, la « cité par projet », qui recycle des épreuves issues de la critique radicale artiste.

2. Le modèle de changement normatif appliqué à l'étude de la critique de l'alimentation industrielle et de ses effets

Pour montrer la pertinence de ce cadre théorique par rapport à notre objet – les effets de la critique de l'alimentation industrielle dans le changement alimentaire – il nous faut exposer au préalable le jeu à trois termes du changement normatif à la manière de Boltanski et Chiapello. Le premier terme du changement normatif est la critique, entendue comme critique *voice* et caractérisable à la fois par son objet et par sa virulence (critique corrective *versus* critique radicale notamment). Le second terme correspond au capitalisme caractérisé par « les dispositifs

d'organisation du travail et les façons de faire du profit associés à une époque donnée » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 75). Le troisième terme renvoie au capitalisme en ce qu'il est capable d'intégrer des dispositifs d'épreuves « visant à maintenir un écart tolérable entre les moyens mis en œuvre pour générer des profits (deuxième terme) et des exigences de justice prenant appui sur des conventions reconnues comme légitimes » (*idem*, 75).

Pour modéliser le changement normatif, Boltanski et Chiapello définissent donc trois termes dont les deux derniers correspondent à deux composantes analytiques du phénomène capitaliste empiriquement observable, qui comprend à la fois les processus d'accumulation du capital et les processus de maintien d'un écart tolérable entre le fonctionnement de ce premier processus et les exigences de justice.

Nous pouvons dessiner notre modèle des effets de la critique de l'alimentation industrielle dans le changement alimentaire par analogie avec le modèle du changement normatif affectant le capitalisme.

2.1. Premier terme : la rationalisation industrielle de la production des aliments ou « logique industrielle »

Tout comme le capitalisme est défini de manière analytique et minimale comme un processus d'accumulation du capital correspondant à une époque donnée, on peut en effet définir la « *logique industrielle*⁴⁶ » guidant l'industrialisation de la production des aliments à une époque donnée comme le processus de rationalisation scientifique et technique de la production des aliments (au sens large incluant l'agriculture, la transformation, la distribution et la restauration) en fonction d'une pure logique d'efficacité industrielle, pratique et concrète, correspondant aux principes de la cité du même nom décrite par Boltanski et Thévenot (1991). Ainsi définie et compte tenu des connaissances scientifiques et de la puissance technique dont elle dispose aujourd'hui après qu'elle se soit très fortement développées depuis l'après-guerre – d'abord dans l'agriculture et dans la foulée dans la transformation, la restauration et la distribution –, la « logique industrielle » appliquée à l'alimentation aurait pu conduire à une alimentation produite au meilleur rapport coût-résultat à l'aune d'une efficacité purement technique, nutritive et fonctionnelle. Une telle réalité, qui aurait pris la forme d'une alimentation hyper-maîtrisée et hyper-transformée, réduite à des produits alimentaires purement conçus en fonction de la logique industrielle d'efficacité technique de leur production et de la logique d'efficacité nutritionnelle

⁴⁶ Nous n'avons pas choisi ce terme au hasard : il revient en effet plusieurs fois dans nos *corpus*, en particulier sous la plume des journalistes du *Nouvel Observateur* dans le contexte de la crise de la vache folle.

scientifiquement prouvée de leur consommation, n'existe pas, bien entendu, pas plus qu'un pur processus d'accumulation du capital n'existe en réalité.

Cette réalité n'existe pas, d'une part, parce que la rationalisation industrielle de la production se heurte à des contraintes « naturelles » qui s'imposent à la puissance humaine (« aléas » climatiques ou autres, rétivité des organismes élevés et cultivés aux contraintes que la technique cherche à leur imposer, limites de l'efficacité des outils techniques, etc.). Elle n'existe pas, d'autre part, parce que les sciences de la nutrition, au niveau de la consommation, ne disposent pas d'un corps de connaissances positives suffisamment stabilisé pour tenir un discours de vérité complètement assuré et univoque sur les critères de l'efficacité nutritionnelle des aliments. Ou plutôt, les avancées scientifiques en nutrition met en évidence chaque jour des critères d'efficacité nutritionnelle de plus en plus complexes, dévoilant au fur et à mesure du progrès des savoirs toute l'étendue de l'ignorance.

2.2. Deuxième terme : l'« industrie alimentaire » en tant qu'elle doit satisfaire à des exigences de justice

Mais si cette réalité n'existe pas, c'est aussi parce que la logique industrielle appliquée à la production des aliments est nécessairement articulée au marché, donc à la logique de la cité marchande qui implique de produire des produits « prisés » par les consommateurs. Mais pas uniquement à cette logique marchande, car les consommateurs – les mangeurs – présentent et valorisent les produits alimentaires du marché de manière plurielle, en fonction d'ordres de grandeur variés, comme en témoigne les multiples « qualités » observables. Par conséquent, la nécessaire articulation de la logique industrielle au marché contraint celle-ci à s'articuler à une pluralité d'autres logiques et principes de justice. Ces principes de justice sont repérables dans les critiques adressées à l'alimentation industrielle par les mangeurs et par les macro-acteurs de la filière du manger producteurs de critiques. Via l'articulation par le marché, ces critiques sont donc susceptibles d'avoir des effets sur les acteurs de l'alimentation industrielle et sur leur choix de production. Si la réalité d'une alimentation hyper-industrialisée – ou en tous cas d'une alimentation encore plus industrialisée qu'elle ne l'est dans les faits – n'est pas constatable, c'est donc aussi parce que la logique industrielle doit s'articuler à la pluralité des principes de justice sur lesquels s'appuie la critique qui la vise.

Comme pour le capitalisme et l'étude de son changement, il faut donc adjoindre à la première composante de l'alimentation industrielle, à cette « logique industrielle » de la production des aliments, une seconde composante : l'« *industrie alimentaire* » – à tous les niveaux de la production – en tant qu'elle est tournée vers l'extérieur (c'est-à-dire vers d'autres

ordres de grandeur légitimes que celui de la cité industrielle), ou encore en tant qu'elle est capable d'intégrer des dispositifs visant à maintenir un écart tolérable entre les moyens mis en œuvre pour produire efficacement à l'aune de la grandeur industrielle et « des exigences de justice prenant appui sur des conventions reconnues comme légitimes » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]).

Au premier rang de ces conventions reconnues comme légitimes, il y a évidemment l'exigence de profit marchand, qui est la première condition de la mise en œuvre de la logique industrielle appliquée à la production des aliments : sans une capacité à générer du profit, il n'y a pas de logique industrielle qui tienne. Comme on vient de le voir, cette exigence de profit ne correspond à rien d'autre qu'à une articulation par le marché à d'autres grandeurs reconnues comme légitimes dans le domaine alimentaire. Dans l'histoire du rapport de l'homme à l'alimentation, ces grandeurs pré-existent évidemment à l'industrialisation, qui est relativement récente puisqu'elle a à peine deux siècles. Au premier rang de ces grandeurs, on trouve notamment la grandeur domestique, la transformation et même la production des aliments ayant appartenues pendant très longtemps et pour la majeure partie des mangeurs à la sphère domestique, dans les sociétés traditionnelles paysannes pré-industrielles.

Ainsi, outre le fait qu'ils puissent être produits avec efficacité ou qu'ils puissent être jugés « pratiques » par les mangeurs (cité industrielle) et être rares donc prisés et précieux (cité marchande), les aliments peuvent être évalués à l'aune de tous les ordres de grandeur repérés par Boltanski et Thévenot (1991) et par Lafaye et Thévenot (1993 : pour la cité écologique) : une dimension spirituelle voire sacrée peut leur être attribuée, par exemple dans un cadre cérémonial (cité inspirée) ; ils sont parfois valorisés pour leur célébrité ou pour la renommée de leurs producteurs, pour leur marque (cité de l'opinion) ; pour leur caractère respectueux des hommes qui les ont produits (cité civique) ; ou de l'environnement (cité écologique) ; et enfin pour leur caractère identitaire, lorsqu'ils se rattachent à une tradition culturelle alimentaire, à un patrimoine (cité domestique).

Historiquement, l'industrialisation de l'alimentation ne s'est donc pas développée sur un espace vierge et n'a pas non plus créé cet espace *ex nihilo*, comme cela peut sembler le cas pour d'autres types d'industries (par exemple, pour l'industrie des télécommunication ou du divertissement médiatisé, même si l'on peut toujours rattacher ces secteurs industriels à des pratiques antérieurement existantes). Elle s'est développée dans un espace social alimentaire (Poulain, 1999, 2002) déjà là, entretenu et transmis par les mangeurs, et avec lequel elle a dû composer, par l'intermédiaire du marché, pour maintenir un écart tolérable entre les moyens mis en œuvre pour produire efficacement à l'aune de la grandeur industrielle et ces « exigences de

justice prenant appui sur des conventions reconnues comme légitimes » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) dont nous venons de donner succinctement des illustrations. Historiquement, pour pouvoir se développer, les grands acteurs de l'industrialisation de l'alimentation ont donc dû conjuguer la « logique industrielle » comme processus de rationalisation de la production alimentaire avec l'« industrie alimentaire » en tant que celle-ci est capable d'intégrer des exigences de justice, parmi lesquelles certaines sont anciennes et d'autres plus ou moins émergentes.

2.3. Troisième terme : la critique de l'alimentation industrielle

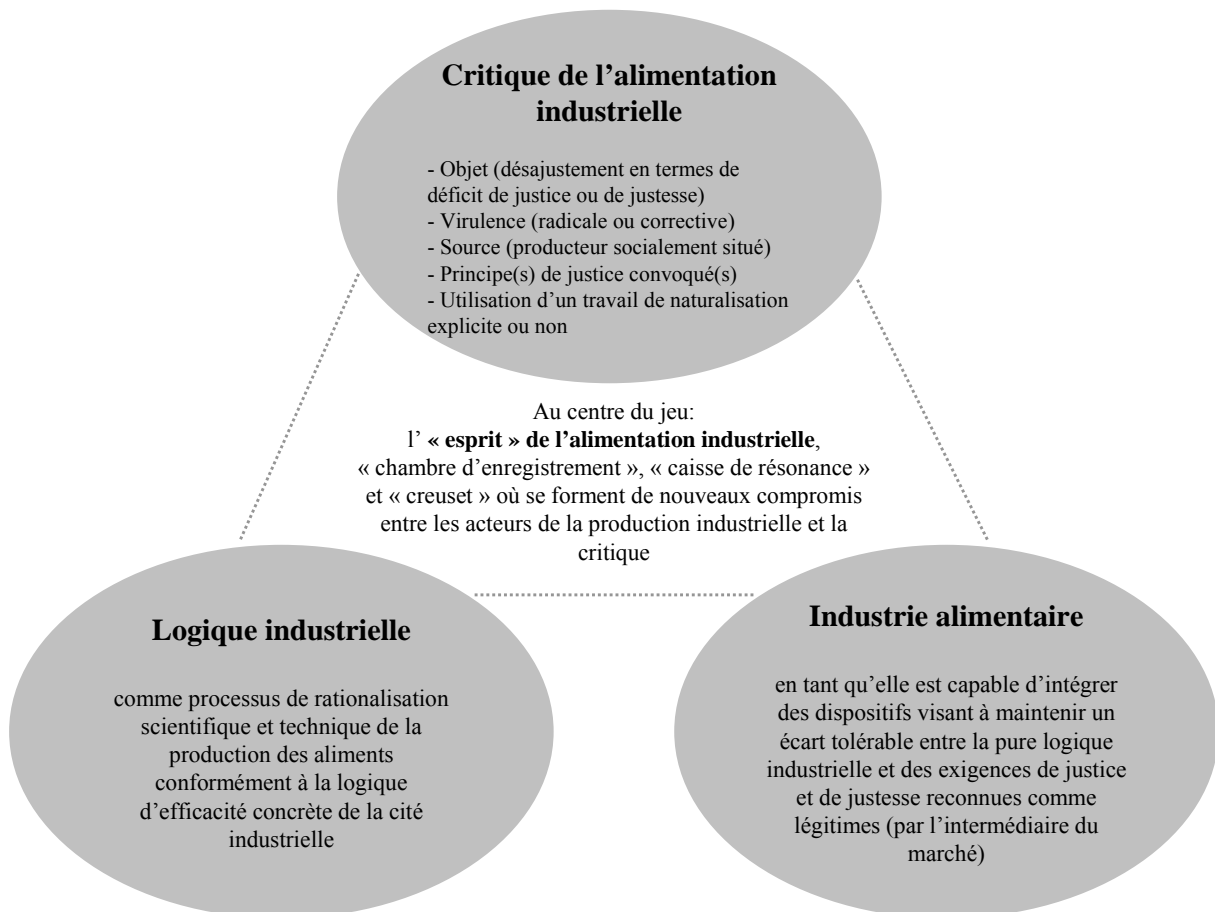
Le troisième terme du modèle de changement normatif de l'alimentation industrielle est bien sûr la critique elle-même, que l'on peut caractériser comme Boltanski et Chiapello par son objet, par sa virulence, par sa source (ou son producteur), par le principe de justice sur lequel elle s'appuie mais aussi, pouvons-nous ajouter, par l'utilisation ou non d'un travail de naturalisation explicite.

L'objet de la critique équivaut aux désajustements dénoncés par les producteurs de critiques. Ces jugements de désajustements peuvent être exprimés en termes de manque de justesse lorsqu'ils concernent la relation entre l'aliment et d'autres êtres non humains (comme l'environnement, le climat, une espèce animale ou végétale menacée par la production de tel ou tel aliment, etc.), ou lorsqu'ils portent sur la relation entre l'aliment et le mangeur pris dans sa dimension biophysique (comme lorsqu'un aliment industriel est jugé non adapté aux contraintes biophysiques parce qu'il est trop sucré, trop salé, trop riche en graisses saturées, etc.). Ils peuvent aussi être exprimés en termes d'injustice lorsqu'ils concernent la relation entre le mangeur et d'autres êtres humains qui ont produit l'aliment (comme lorsque l'exploitation des paysans pauvres est dénoncée) ou entre le producteur et d'autres mangeurs (comme lorsque des industriels sont critiqués pour leur production à bas coûts d'aliments de mauvaise qualité nutritionnelle destinés aux mangeurs les plus pauvres).

2.4. Un « esprit » de l'alimentation industrielle au centre du jeu des trois termes

Le schéma ci-dessous représente le jeu à trois termes du changement normatif de l'alimentation industrielle sous les effets de la critique :

Figure 6. Le jeu à trois termes du changement normatif de l'alimentation industrielle



Ce jeu à trois termes évolue constamment (la critique peut changer d'objet, perdre ou gagner en virulence ; la logique industrielle peut modifier ses processus de rationalisation et leurs objets ; l'industrie alimentaire peut intégrer des épreuves garantissant une plus grande justice ou justesse ou au contraire les défaire). Au centre de ce jeu, on trouve ce que l'on peut appeler l'« esprit » de l'alimentation industrielle – tout comme Boltanski et Chiapello parlent d'un « esprit » du capitalisme. Par cette expression, nous désignons l'« idéologie » qui justifie la logique industrielle guidant l'industrialisation de l'alimentation, c'est-à-dire l'ensemble des justifications que les acteurs de la production alimentaire industrielle produisent pour faire valoir la justice et la justesse de leurs produits.

VIII. Pistes suivies par l'enquête

Les résultats des recherches conduites dans le sillage des travaux de Boltanski et Thévenot (1991) et de Boltanski et Chiapello (2011 [1999]) nous autorisent à postuler que la critique de l'alimentation industrielle a pu avoir des effets sur le changement normatif de l'alimentation industrielle. A partir de ce postulat, nous pouvons poser trois grandes questions qui nous guideront pour décliner plusieurs pistes de recherche :

Comment caractériser les effets de la critique de l'alimentation industrielle ?

Comment la critique de l'alimentation industrielle a-t-elle pu avoir des effets ?

Comment les effets de la critique ont-ils fait évoluer les trois termes du changement normatif de l'alimentation industrielle et les relations qu'ils entretiennent ?

Pour répondre à la première de ces questions, nous avons suivi trois pistes principales. Tout d'abord, si la critique a des effets, on doit pouvoir les repérer dans les manières dont les industriels mettent en valeur et qualifient leurs produits tant au niveau des arguments discursifs (justifications langagières) qu'au niveau des ajustements de leurs procédés techniques de production, conçus pour répondre à la critique.

Ensuite, nous avons fait la supposition que les justifications produites par les industriels pour réagir à la critique doivent pouvoir être analysées en fonction des différents ordres de grandeur mis au jour par Boltanski et Thévenot (1991) et par Lafaye et Thévenot (1993). La société française autorise l'expression de la critique dans l'espace public et permet la cohabitation de plusieurs formes de bien commun. On doit donc pouvoir retrouver cette pluralité dans les justifications conçues par les industriels en relation avec la critique.

Enfin, nous avons supposé que le travail de naturalisation opéré explicitement ou implicitement par les industriels constituait une entrée particulièrement pertinente pour mettre en évidence à la fois les effets de la critique et la variété des ordres de grandeurs mobilisés par les industriels pour y faire face. De ce point de vue, on doit pouvoir objectiver plusieurs versions différentes du naturel, en lien avec plusieurs formes différentes de bien commun.

Pour répondre à la seconde question (« *Comment la critique de l'alimentation industrielle a-t-elle pu avoir des effets ?* »), il apparaissait nécessaire de prendre un recul temporel qui nous permette de saisir l'histoire sociale de la construction de la critique de l'alimentation industrielle. Pour cela, nous sommes remonté jusqu'à la fin des années 1960, à une époque où l'espace public s'ouvrait plus largement à la critique en général, pas seulement dans le domaine alimentaire. Une

revue de la littérature sociologique nous a permis de formuler quatre pistes pour cette enquête à dimension sociohistorique.

Premièrement, il nous est apparu qu'il fallait s'appliquer à saisir la manière dont la critique a été construite et comment elle a circulé à travers les interactions entre les différents acteurs réflexifs de la « filière du manger » (Corbeau, 1997). Pour ce faire, la première tâche était d'identifier les différents acteurs comptant dans cette circulation de la critique. Ensuite, il fallait identifier les différents types de critiques, en commençant par distinguer les critiques correctives des critiques radicales. Le concept d'« espace social alimentaire » (Poulain, 1999, 2002) nous a aidé à caractériser des formes de critique relativement radicales dans les années 1970 chez les diététiciens alternatifs promoteurs de réformes diététiques et de l'agrobiologie. Outre leur virulence, les types de critique sont aussi caractérisables par leur objet, leur source ou producteur, le principe de justice qu'ils mobilisent ou le fait qu'ils opèrent ou non un travail de naturalisation explicite. Nous avons été attentif aux relations entre la critique radicale et la critique corrective et aux phénomènes de traduction de la critique – au sens de transport et d'interprétation – entre les différents acteurs de la filière du manger. Ceci nous a conduit à insister sur le rôle particulier d'acteurs en situation de « passeurs » faisant le lien entre des réseaux *a priori* très éloignés, comme les nutritionnistes et les diététiciens alternatifs. De la même manière, pour saisir la circulation de la critique au niveau du travail marchand opéré par les industriels, nous avons cherché à mieux comprendre l'importance de la « captation » (Cochoy, 2004b) de la critique par les industriels, dans laquelle la sociologie et plus généralement les sciences humaines et sociales ont joué un rôle.

Deuxièmement, il doit être possible de mettre au jour différents processus sociohistoriques manifestant les effets de la critique. L'inventaire des différents effets possibles de la critique réalisé par Boltanski et Chiapello (2011 [1999]) nous a conduit à nous tenir attentif envers plusieurs de ces processus, auxquels nous en avons adjoint d'autres :

- Processus de délégitimation, sous l'effet de la critique, des justifications avancées par les industriels pour faire valoir leurs produits auprès des mangeurs.
- Processus d'épuration des épreuves appliquées aux produits alimentaires par les industriels ou par les autorités garantes de leur bonne réalisation, en réponse à la critique corrective.
- Processus de déplacement des épreuves appliquées aux produits alimentaires par les industriels ou par les autorités garantes de leur bonne réalisation, pour se dérober à la critique de manière subreptice et peu visible.

- Processus de recyclage d'épreuves jusqu'alors légitimées par la critique radicale pour mettre en valeur des produits alimentaires.
- Processus d' « équipement » de la critique via la production et le recyclage de schèmes d'interprétation et de preuves dont l'origine et la légitimité sont diverses.
- Processus de cristallisation de la critique dans l'espace public, dans le cadre d'épisodes critiques alimentaires (comme, typiquement, la crise de la vache folle).

Tous ces phénomènes ont en commun de mettre en jeu la question des conditions de légitimité de la critique de l'alimentation industrielle au sein de la filière du manger.

Mais, troisièmement, nous avons pensé qu'au-delà de la filière du manger, la légitimité de la critique pouvait être liée à des évolutions affectant la société au-delà du simple domaine alimentaire. Certains phénomènes sociaux liés à la critique mais débordant le cadre de l'alimentation, comme la montée de l'écologie politique, la critique de la médecine allopathique ou le développement de médecines non conventionnelles héritières d'une tradition épistémique hippocratico-galénique que l'on peut qualifier d'« analogiste » (Descola, 2005) ont pu jouer un rôle dans la construction de la légitimité de la critique de l'alimentation industrielle. C'est pourquoi nous nous sommes montré attentif à ces éléments de contexte sociohistorique.

Quatrièmement, nous avons estimé que le travail de naturalisation explicite ou implicite nous permettait d'accéder de manière privilégiée à la circulation de la critique, aussi l'avons-nous traqué au cœur des différents processus de construction de la légitimité de la critique que nous venons d'évoquer.

La troisième grande question (« *Comment les effets de la critique ont-ils fait évoluer les trois termes du changement normatif de l'alimentation industrielle et les relations qu'ils entretiennent ?* ») concerne les conséquences des processus mis au jour, et par lesquels la critique a eu des effets, sur les trois termes du changement normatif de l'alimentation industrielle (critique de l'alimentation industrielle, logique industrielle de la production des aliments et industrie alimentaire en tant qu'elle intègre des exigences de justice qui lui sont extérieures).

Sous l'effet de la critique, de sa circulation, de sa traduction, des réactions qu'elle a suscitées, les trois termes du changement normatif de l'alimentation industrielle ont en effet changé entre la fin des années 1960 et aujourd'hui. L'intuition générale que nous avons au début de notre enquête est qu'au cours de cette période, l'industrie a en quelque sorte « digéré » ou « récupéré » la critique. Mais nous verrons que cette digestion est difficile, notamment parce que

la « récupération » elle-même peut être dénoncée. Nous avons aussi dans l'idée que la critique a été légitimée, démarginalisée et en partie satisfaite, au prix d'un certain affaiblissement de sa virulence. Cette intuition très schématique a permis de formuler plusieurs pistes de recherche.

Les premières pistes concernent plus particulièrement les mutations de la critique. Nous chercherons à mettre en évidence des processus de démarginalisation de la critique, qui lui auraient permis d'être plus largement diffusée dans l'espace public, parfois, peut-être, au prix de l'abaissement de sa virulence. On trouve des indices de cette démarginalisation, comme la reconnaissance officielle de l'agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse au début des années 1980, la forte croissance du marché du bio dans les années 2000 ou l'objectif du Grenelle de l'environnement d'intégrer 20% de produits biologiques dans les cantines en 2007. Certains épisodes critiques ont sans doute favorisé cette démarginalisation, comme la crise de la vache folle, tout comme, peut-être, des crises non alimentaires mais liées à la technique, comme l'accident de Tchernobyl.

Si l'on pouvait attester une démarginalisation générale de la critique, il nous semblait qu'il fallait cependant chercher à distinguer les évolutions des différents types de critiques. Tous n'ont pas forcément été affectés de la même manière par ce processus, et certains types nouveaux sont même peut-être apparus autour de nouvelles thématiques critiques, tandis que d'autres ont peut-être disparu.

Les dernières pistes concernent les mutations de la logique industrielle et celles de l'industrie alimentaire.

Si la critique a eut des effets sur ces deux termes du changements normatif, cela signifie que l'industrie alimentaire a intégré des exigences de justice défendues par la critiques dans la qualification voire dans la conception même des produits, ce qui a dû entraîner des mutations au niveau de la logique industrielle elle-même et de ses procédés techniques de production.

Nous avons cherché à comprendre comment l'industrie alimentaire s'était dotée d'une capacité d'intégration d'exigences de justice extérieures à la logique industrielle. Il devait être possible de resituer l'histoire sociale de la manière dont l'industrie s'est « équipée » de dispositifs divers pour intégrer ces exigences. Des effets d'apprentissage face à la critique, des processus d'« apprivoisement » ou de « domestication » de la critique devaient pouvoir être mis en évidence plus ou moins localement. Nous nous sommes demandé quels avaient été les acteurs de ces processus d'intégration.

Cette intégration se manifestait au niveau discursif et idéologique, et nous avons cherché à appréhender les éléments nouveaux dans les évolutions de l'idéologie justificatrice des produits et

des modes de production industriels, en tâchant de situer ces évolutions par rapport aux catégories de produits concernés.

Si l'industrie alimentaire avait intégré des exigences de justice et de justesse portées par la critique, il devait aussi être possible de trouver des traces de certains « schèmes d'interprétation » forgés par cette dernière au sein des justifications des industriels. Parmi ces schèmes d'interprétation, notamment parmi ceux qui utilisaient un travail de naturalisation explicite, certains devaient pouvoir être rapprochés de l'« ontologie analogique » décrite par Descola (2005), puisque celle-ci est repérable dans certaines critiques.

Enfin, si l'industrie alimentaire avait intégré des exigences de justice et de justesse portées par la critique, celles-ci devaient aussi avoir eu des conséquences plus concrètes, dans l'ordre de la logique industrielle de la production, sans que ces conséquences soient forcément généralisées à l'ensemble des catégories de produits ou de procédés techniques. La logique industrielle est intrinsèquement conçue comme une entreprise de maîtrise scientifique et technique de la production. De ce fait, les seules contraintes qu'elle se donne en droit sont celles qui, finalement, lui sont données spontanément par la « nature ». La logique industrielle tente de « tordre » ces contraintes à son avantage pour améliorer sans cesse son efficacité concrète. Avec l'intégration, par l'industrie alimentaire, d'exigences de la critique, il semblait probable que la logique industrielle ait été affectée concrètement. Aussi nous nous sommes demandé si on ne pouvait pas repérer des processus par lesquels la logique industrielle, au lieu de ne considérer que les contraintes spontanément données par la « nature », ne s'était pas elle-même donnée, de manière plus ou moins voulue ou subie, de nouvelles contraintes fondées sur des exigences de justice et de justesse *a priori* extérieures à elle. Ce qui n'empêche pas, une fois une nouvelle contrainte extérieure intégrée, de « faire avec » cette dernière et de poursuivre le projet de maîtrise scientifique et technique inhérent à la logique industrielle. Pour ne prendre que deux exemples, nous pensons au renforcement de certaines réglementations sur les conditions de bien-être animal ou à la démarche consistant à se passer volontairement de certains additifs ou ingrédients.

Conclusion

Dans le chapitre précédent, nous avons présenté en détail les cadres théoriques dont nous avons mobilisé les concepts pour penser l'objet de la cette recherche. Le présent chapitre a été dédié à la formulation des questionnements qui ont animé notre travail, à l'énonciation des pistes suivies au départ de l'enquête, au tracé des limites de son objet et au développement d'un appareil conceptuel adapté à appréhender cet objet, en accordant une place importante « travail de naturalisation ».

Notre recherche vise à comprendre comment la critique de l'alimentation industrielle a pu avoir des effets et être cause de changement normatif, en particulier dans le domaine marchand. Pour répondre à ce questionnement, nous nous sommes focalisé sur la production et la circulation de la critique dans l'espace public, entre des acteurs réflexifs de la filière du manger : diététiques alternatives, presse grand public, sciences de la nutrition, organismes de défense des consommateurs, décideurs politiques, sociologie, marketing, et, bien sûr, les industriels eux-mêmes, qui construisent des justifications pour faire valoir leurs produits en relation à la critique.

Il est maintenant temps d'expliquer comment nous nous y sommes pris concrètement pour mener à bien cette enquête. Le prochain chapitre sera ainsi consacré à l'exposition des terrains étudiés et des méthodes employées.

CHAPITRE QUATRE

Terrains et méthodes

Introduction

Maintenant que le questionnement et les différentes pistes de recherche de notre enquête ont été précisés, il convient de montrer comment nous avons concrètement procédé pour explorer ces pistes. Le problème de la critique de l'alimentation industrielle et de ses effets nous a conduit à formuler des questions qui appelaient à la fois un point de vue contemporain et un point de vue plus historique, d'où l'on pouvait embrasser la construction et la circulation de la critique dans l'espace public. La critique de l'alimentation industrielle, on l'a vu, met en jeu de nombreux acteurs de la filière du manger : acteurs de la production industrielle évidemment, marketing, diététiciens alternatifs, acteurs de la nutrition, des sciences humaines et sociales, associations de défense des consommateurs, décideurs politiques, acteurs des médias.

Pour étudier la production, la circulation de la critique et ses effets, il fallait tâcher d'appréhender ces différents acteurs depuis des points de vue diachronique et synchronique, ce qui impliquait de mettre en œuvre une pluralité de méthodes d'enquête et de terrains. Nous avons donc combiné plusieurs méthodes de collecte et d'analyse des données, dans l'idée de réaliser un montage méthodologique qui nous permette de répondre à nos questions. Ce faisant, nous assumons une forme de « bricolage » œcuménique du point de vue des méthodes utilisées (Becker, 2002), qui se justifie par un certain opportunisme face aux circonstances de l'enquête et par une posture de sociologie « artisanale » (Corbeau et Poulain, 2002).

Nous commencerons par présenter les terrains à dimension sociohistorique, qui nous ont permis de saisir la production et la circulation de la critique de l'alimentation industrielle dans l'espace public d'un point de vue diachronique. Ils sont au nombre de quatre et couvrent la période allant de la fin des années 1960 à 2010. Le premier de ces terrains est celui des diététiques alternatives, dont nous avons collecté et analysé des publications. Le second de ces terrains est celui de la presse généraliste grand-public, et plus précisément celui du *Nouvel Observateur*. Le troisième terrain est centré sur des publications en nutrition tirées des *Cahiers de nutrition et de diététique*, une revue importante dans le monde de nutrition française et fondée en 1966. Le quatrième terrain concerne les publications en sciences humaines et sociales sur

l'alimentation, plus particulièrement en sociologie, ainsi que dans une moindre mesure en économie.

Nous verrons ensuite deux terrains à dimension synchronique. Il s'agit d'une double exploration de la scène marchande contemporaine de l'alimentation industrielle. Ces terrains nous permettront de montrer comment la critique est aujourd'hui prise en compte par les industriels de l'alimentation et produit des effets.

Le premier de ces terrains se situe à une échelle microsociologique. Il correspond à une étude monographique de la construction d'une campagne publicitaire chez un industriel, les Fromageries Bel. Nous avons suivi entre 2008 et 2009 le processus d'élaboration d'une publicité pour Mini Babybel axée sur la « naturalité », depuis le questionnement initial lié à une chute des ventes jusqu'à la diffusion des publicités. Cette investigation a permis de mettre en évidence certaines conditions qui permettent à la critique d'avoir des effets sur la construction de l'offre actuelle.

Le second terrain synchronique, moins microsociologique nous a permis de resituer le travail marchand opéré par Bel par rapport au contexte de l'offre alimentaire plus large. Nous avons utilisé un outil composé d'une base de données et d'un logiciel de recherche en ligne appelé *Global New Product Database* (GNPD), couramment utilisés par les industriels dans leurs activités de veille concurrentielle. Nous avons utilisé cet outil pour collecter un *corpus* de nouveaux produits alimentaires et de fromages industriels lancés sur le marché début 2010.

Nous présenterons également plusieurs terrains complémentaires à ces terrains principaux. Nous avons réalisé des entretiens semi-directifs avec différents experts : un nutritionniste spécialiste de qualité nutritionnelle et de sécurité sanitaire des aliments ; un socio-anthropologue ayant notamment travaillé sur les représentations autour de la notion de « naturel », et familier avec les problématiques des industriels ; une responsable des relations et de la communication scientifique et directrice de la nutrition chez un grand industriel (Danone) ; une juriste de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ; un responsable du développement durable dans une grande agence de publicité spécialisée dans l'agroalimentaire (BETC). Il s'agissait de rencontrer des experts des différents grands mondes d'acteurs concernés par la critique de l'alimentation industrielle, à la fois pour collecter des informations et pour contrôler nos propres interprétations.

Enfin, nous exposerons plusieurs terrains effectués au début de l'enquête dans le but de nous aider à élaborer son questionnement et à construire son objet. Nous avons ainsi réalisé des entretiens semi-directifs avec plusieurs publics : des parents de jeunes enfants (huit entretiens) et

des membres d'Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (quatre entretiens). Ces entretiens s'inséraient dans le projet initial de l'enquête, qui devait s'intéresser à la valorisation du naturel et à la critique de l'alimentation industrielle du point de vue des mangeurs. Mais, ayant pris connaissance de plusieurs recherches qui renseignaient déjà cet objet, dont un livre de Claire Lamine sur les « mangeurs bio intermittents » nous avons décidé de modifier l'orientation de notre enquête pour aller vers la forme sociohistorique dont nous rendons compte dans cette thèse.

I. Les terrains à dimension sociohistorique

Pour mieux comprendre la construction de la critique de l'alimentation industrielle, nous avons choisi de la mettre en perspective en prenant du recul temporel. C'est ce que nous avons fait à travers les quatre terrains sociohistoriques que nous allons maintenant présenter.

1. Le terrain des diététiques alternatives

Les diététiciens alternatifs sont des acteurs producteurs d'une diététique, c'est-à-dire d'un discours normatif sur les bonnes manières de manger qui se situe en contradiction ou du moins en décalage par rapport aux discours des diététiciens officiels que sont les nutritionnistes et aux directions prises par le changement dans le domaine alimentaire (en termes d'offre, de procédés de production, de pratiques dominantes, etc.). Les diététiques alternatives sont des systèmes de catégorisation des mangeurs, des aliments et de leurs relations mais elles incluent aussi souvent des considérations plus larges sur la conduite du corps. Elles sont orientées vers la promotion et l'amélioration de la santé et représentent donc des systèmes normatifs à dimension hygiéniste. Souvent, l'action des promoteurs de diététiques alternatives va au-delà de la simple production d'un discours normatif. Elle peut aussi passer par leur engagement dans d'autres formes d'actions : promotion de l'agrobiologie, de formes de distribution alimentaire alternatives, édition, médecines non conventionnelles, formations, cures, etc.

Les diététiques alternatives contiennent souvent des formes radicales de la critique de l'alimentation industrielle. Elles sont productrices d'argumentaires relativement structurés et complexes. Si nous nous sommes centré sur la période courant de la fin des années 1960 à 2010, et singulièrement sur la période des années 1970, il s'est parfois avéré utile de remonter un peu au-delà, les acteurs de l'élargissement de la diffusion de la critique ayant parfois été actifs depuis l'après-guerre.

Ceci dit, même en remontant à cette époque d'immédiat après-guerre caractérisé par une industrialisation à marche forcée des filières alimentaires, nous ne remontions pas à l'origine

première des diététiques alternatives critiques de l'industrialisation. De fait, ces dernières sont nées en même temps que l'industrialisation et remontent au XIX^e siècle. Mais il fallait faire un choix et nous avons décidé de nous appuyer sur la littérature existante pour ces périodes, déjà en partie étudiées. La plupart des diététiciens alternatifs des années 1960 et 1970 se revendiquent – entre autre – de l'héritage du docteur Paul Carton, lui-même héritier de traditions hygiénistes germaniques du XIX^e siècle.

Certains des diététiciens des années 1960 et 1970 revendiquent leur inscription dans des traditions hygiénistes anglo-saxonnes, elles-mêmes fortement influencées par des traditions germaniques du XIX^e siècle. Les diététiques alternatives américaines ont été étudiées par Harvey Levenstein (1994, 2003 [1988], 2012). Christine César (César, 1999, 2003) a montré les liens sociohistoriques entre les traditions agrobiologiques françaises de l'Après-Guerre et les hygiénismes du début du XX^e siècle, notamment celui de Carton. Arouna P. Ouedraogo (1998a, 2001b) a rendu compte des conditions d'émergence et de l'influence du végétarisme naturiste cartonien, tout comme Alain Drouard (1998). Arnaud Baubérot (2004) a fait l'histoire de la genèse des mouvements naturistes à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle. Yvan Besson (2007, 2011) a étudié les fondements sociohistoriques et philosophiques des grandes traditions agrobiologiques. Nous pouvions donc nous appuyer sur une littérature relativement étoffée pour situer les origines et les filiations historiques des diététiciens alternatifs actifs après les années 1960.

Pour identifier ces derniers, nous avons procédé par recherche bibliographique classique dans un premier temps. Nous avons utilisé le catalogue général en ligne de la Bibliothèque Nationale de France ainsi que des outils de recherche comme le moteur spécialisé Google Scholar. Nos recherches bibliographiques ont d'abord porté sur l' « alimentation naturelle », la « diététique naturelle » et des mots-clé de ce type.

Nous avons également débuté des recherches en nous appuyant sur les auteurs de référence dans le domaine des médecines non conventionnelles, de la naturopathie et de l'alimentation biologique. Pour cela, les travaux de Ouedraogo (1998b), de César (1999) et de Laplantine et Rabeyron (1987) nous ont été utiles. A partir de ces auteurs plus ou moins contemporains et encore influents aujourd'hui, nous avons cherché à remonter des chaînes de référence pour remonter dans le temps. Nous avons également fait de nombreuses recherches sur Internet et sur les catalogues des éditions spécialisées dans les diététiques alternatives et les médecines non conventionnelles pour identifier des traditions de diététiques alternatives encore actives et pour repérer des auteurs. A partir de ces premières pistes, il nous a été possible d'ébaucher des réseaux

de relation et de mettre au jour les grands repères historiques des traditions de diététiques naturelles.

La consultation des publications ainsi repérées nous a permis de saisir l'importance de certains auteurs souvent cités et nous avons ensuite consulté leurs publications, de manière à entrer dans leur « œuvre ». Parmi ces auteurs souvent cités, on trouve des diététiciens alternatifs « historiques » comme Raymond Dextreit, André Passebecq ou Henri-Charles Geffroy. Des notes ont été prises à propos de ces ouvrages d'auteurs importants, des citations ont été extraites et nous avons réalisé des analyses thématiques des discours normatifs tenus, en mobilisant notamment le concept d' « espace social alimentaire » pour décrire ceux-ci (Poulain, 1999, 2002). Nous avons ainsi constitué une base de donnée sur les traditions diététiques alternatives. Nous avons aussi consulté les premiers et les derniers numéros, ainsi que quelques autres par sondage, sans exigence d'exhaustivité, de plusieurs revues dirigées par ces diététiciens alternatifs (comme *Les Cahiers de la méthode naturelle en médecine* de Schlermmer, la revue *L'Alimentation normale* de l'AFRAN, *Vivre en harmonie* de Dextreit et *La Vie claire* de Geffroy).

Nos analyses thématiques ont aussi porté sur le travail de naturalisation souvent explicitement opéré par ces diététiciens, sur les critiques portées à l'alimentation industrielle et à l'industrie, sur les visions du monde social, sur les prises de position politiques, sur les connaissances, sur les références médicales et scientifiques et sur les théories du corps repérables dans leurs publications.

Nous avons utilisé le logiciel bibliographique Zotero pour compiler nos analyses et constitué une base de donnée. Ce logiciel permet d'interroger par mots-clés la base bibliographique ainsi annotée, ce qui facilite la construction de recoupements thématiques. Au total, nous avons consulté environ deux cents dix livres de quatre-vingts douze auteurs différents⁴⁷.

Le niveau de profondeur de la consultation des différentes publications n'a pas toujours été le même. Nous avons eu en main tous ces ouvrages, mais en fonction de leur pertinence et de leur sujet, nous avons passé de quelques minutes à plusieurs heures sur chacun d'eux. Parfois, il s'agissait simplement de consulter le sommaire, la quatrième de couverture, l'introduction et la conclusion. Dans d'autres cas, il s'agissait de relever d'importants passages de citations et de noter des remarques ou des analyses.

⁴⁷ Les références de ces ouvrages, additionnées d'autres publications qui n'ont pas été analysées de manière aussi détaillée, sont recensées en annexes.

2. Un journal hebdomadaire généraliste grand-public : *Le Nouvel Observateur*

2.1. Présentation du *Nouvel observateur*

Le premier numéro du *Nouvel Observateur* est publié le 19 novembre 1964. Mais les origines du journal remontent plus loin. En 1950, à Paris, deux anciens résistants engagés à gauche, Roger Stéphane et Claude Bourdet fondent avec Claude Perdriel *L'Observateur politique, économique et littéraire*. Jean-Paul Sartre, notamment, collabore à la conception du journal qui devient, en 1953, *L'Observateur d'aujourd'hui*, puis *France Observateur* en 1954. *France Observateur* mène des combats d'opinion importants pour la décolonisation et tire jusqu'à plus de cent mille exemplaires. L'hebdomadaire paraît pendant dix ans, jusqu'au changement de titre de 1964, définitif jusqu'à aujourd'hui. En 1964, *Le Nouvel Observateur* est construit autour du journaliste Jean Daniel, qui accède aux sollicitations de Claude Perdriel. Il ne vient pas seul, mais avec plusieurs autres journalistes de *L'Express*, journal qu'il vient de quitter pour cause de désaccord avec son fondateur, Jean-Jacques Servan-Schreiber, celui-ci souhaitant dépolitiser la ligne éditoriale sur le modèle des *news magazines* anglo-saxons.

Le Nouvel Observateur rencontre le succès, il s'installe dans le paysage médiatique français et la diffusion devient rapidement importante : 69 000 exemplaires par semaine en 1966, 368 715 en 1980, 403 413 en 1990, 495 622 en 2000 et 536 272 en 2008⁴⁸. Dans une étude du journal inspirée des travaux de Pierre Bourdieu, le sociologue Louis Pinto explique le succès du *Nouvel Observateur* par la correspondance entre son contenu et le développement d'une culture de classe moyenne intellectuelle en France, sous l'effet de l'accroissement du niveau général d'éducation et de la croissance démographique de cette classe depuis les années 1960. Il note également la résonance du journal avec les contestations culturelles et sociales qui s'expriment plus largement dans l'espace public après 1968 (Pinto, 1984).

En 1979, Pierre Bourdieu montrait que *Le Nouvel Observateur* était l'hebdomadaire le plus lu par les « professeurs » (par 35,8% d'entre eux) et les « instituteurs » (25,8% d'entre eux) et qu'il était également beaucoup lu par les « cadres supérieurs » (22,9%, derrière *L'Express* à 26,3% d'entre eux). Il montrait aussi qu'au sein de la même « classe » ou « fraction de classe », les « jeunes » et les « femmes » lisaient plus *Le Nouvel Observateur* que les « vieux » et les « hommes » (Bourdieu, 1979). Voici comment le sociologue interprétait la répartition du lectorat du journal en 1979 : « [...] *le Nouvel Observateur* permet à tous les dominants dominés sous l'un ou l'autre des rapports possibles, intellectuels, jeunes ou femmes, de vivre la somme de leurs

⁴⁸ Sources : Pinto (1984) pour les chiffres d'avant 1979 ; données de l'OJD fournies par *Le Nouvel Observateur* pour les suivant postérieurs à 1979.

contestations nécessairement partielles comme la mise en question la plus radicale de l'ordre établi. En renvoyant ainsi les vieilles luttes aux "vieilles lunes", il leur offre par surcroît les instruments et les plaisirs d'un snobisme inséparablement éthique, esthétique et politique, capable de concilier dans une sorte de pessimisme anti-bourgeois les apparences de l'avant-gardisme intellectuel, qui conduit à l'élitisme, et de l'avant-gardisme politique, qui conduit au populisme » (Bourdieu, 1979, 525). Ainsi, pour Bourdieu, *Le Nouvel Observateur* correspondait à une offre d'opinions destinée à des catégories sociales qui, parmi celles qui ont le moins intérêt au changement des rapports de domination (parce qu'elles font partie des catégories « dominantes »), ont néanmoins besoin de vivre l'illusion de la contestation de l'ordre établi, tout en participant en pratique à sa reproduction.

Ce qui nous intéresse dans cette interprétation, c'est le rapprochement entre les observations de Bourdieu au sujet du lectorat du *Nouvel Observateur* et d'autres études portant sur les consommations alimentaires de produits « naturels » ou « biologiques ». Ainsi, pour les sociologues Claude et Christiane Grignon, au début des années 1980, les consommateurs de produits dits « naturels » et « biologiques » se recrutaient prioritairement parmi les « fractions intellectuelles des classes moyennes » (Cl. Grignon et Ch. Grignon, 1981), c'est-à-dire parmi des catégories de populations qui lisent également beaucoup *Le Nouvel Observateur*. Presque vingt ans plus tard, Arouna P. Ouedraogo confirme l'observation des Grignon au sujet de l'appartenance sociale des « consommateurs de produits biologiques » (Ouedraogo, 1998b).

Si, historiquement, les gros consommateurs de produits agrobiologiques et d'alternatives aux aliments industriels et les gros lecteurs du *Nouvel Observateur* se trouvent dans les mêmes catégories sociales, on peut faire l'hypothèse que le journal fut et reste un important producteur d'opinions critiques de l'alimentation industrielle et qu'il a été et reste une des sources d'information des nouvelles formes de consommation qui se sont développées comme alternatives à la logique industrielle dominante. Nos analyses montreront que cette hypothèse ne se vérifie qu'en partie, puisque *Le Nouvel Observateur* a proposé des critiques de l'alimentation industrielle mais aussi des critiques de ces critiques. On peut cependant retenir que ce journal a joué depuis ses débuts un rôle important de légitimation de la critique de l'alimentation industrielle, comme d'ailleurs plus largement de la critique de la société et du développement industriels.

Dès sa fondation, l'équipe de l'hebdomadaire intègre des auteurs critiques, tel le philosophe, journaliste et théoricien de l'écologie politique André Gorz, *alias* Michel Bosquet (son nom dans le journal), qui accompagne Jean Daniel de *L'Express* au *Nouvel Observateur*. Ainsi, du fait de l'importance de ses tirages, on peut considérer ce journal comme le vecteur de la

critique écologique au niveau du grand-public le plus historiquement précoce et le plus important. Les thématiques environnementales sont en effet abordées dès les premiers numéros. A l'été 1972, cet engagement se traduit par un numéro « Spécial écologie » intitulé *La Dernière chance de la Terre* et dirigé par le journaliste et écologiste Alain Hervé. Ce numéro spécial est un succès, à la suite duquel Alain Hervé se voit confier par Claude Perdriel la direction d'un périodique de « culture et [d'] écologie » intitulé *Le Sauvage*, auquel collaborera activement Michel Bosquet. *Le Sauvage* commence à paraître en 1974 et continue sans interruption, avec différentes périodicités, mais au moins mensuellement, jusqu'en 1981. Sa publication reprendra temporairement en 1990 jusqu'en 1991. Alain Hervé a récemment fait réapparaître *Le Sauvage* sous la forme d'un site Internet en ligne depuis 2010.

Du point de vue politique, la ligne éditoriale du journal a toujours été explicitement située à gauche. Mais son positionnement est celui d'une gauche critique du communisme soviétique et proche de la « deuxième gauche » autogestionnaire de Michel Rocard et du Parti Socialiste Unifié. En 1974, Rocard ne se présentant pas, le journal soutient la candidature du candidat du Parti Socialiste, François Mitterrand, à l'élection présidentielle. En 1981, *Le Nouvel Observateur* se prononce pour que Michel Rocard représente le Parti Socialiste contre Valéry Giscard d'Estaing, puis soutient François Mitterrand après sa désignation au détriment de Rocard. Par la suite, le journal soutiendra plus ou moins explicitement tous les candidats du Parti Socialiste jusqu'à aujourd'hui.

L'engagement à gauche du *Nouvel Observateur* se veut non doctrinal. Au contraire, une certaine distance est recherchée dans le jugement. D'ailleurs, cette remarque vaut aussi pour d'autres domaines que le domaine strictement politique : sur tous les sujets polémiques, les colonnes ont été ouvertes en de nombreuses occasions à un pluralisme d'opinion. Sur les sujets polémiques, on note aussi une prétention à informer le débat d'opinion par la convocation d'experts scientifiques de divers horizons, qu'ils s'agissent de sciences de la nature ou de sciences humaines et sociales. *Le Nouvel observateur* est un journal qui aime à se montrer intelligent, éclairé et éclairant, ce qui fait d'ailleurs explicitement partie de sa politique éditoriale (Pinto, 1984).

Le lectorat du *Nouvel Observateur*, sa prétention à l'intelligence avant-gardiste, sa sensibilité pionnière à certaines thématiques de la critique de la société industrielle (dans les domaines de l'environnement, de la santé, de l'alimentation notamment) et son positionnement critique modéré nous permet légitimement de considérer ce journal comme un marqueur pertinent de l'existence d'une critique de l'alimentation industrielle à dimension correctrice, c'est-à-dire

que cette critique ne met généralement pas en cause le principe même de l'industrialisation de l'alimentation, à la différence de la plupart des diététiciens alternatifs étudiés.

2.2. Méthode de collecte et d'analyse du *corpus* du *Nouvel Observateur*

La réflexivité et l'examen critique pluraliste instruits par la science se sont souvent portés, dans *Le Nouvel Observateur*, sur des sujets liés à l'alimentation. Nous entendons ici l'alimentation au sens large du terme, au sens, en fait, de la « filière du manger » (Corbeau, 1992). Cette notion, nous l'avons vu, renvoie aux différents acteurs qui agissent physiquement sur l'alimentation, de la fourche à la fourchette (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, cuisiniers, consommateurs, mangeurs) mais aussi ceux qui tiennent un discours sur ou prennent des décisions au sujet de l'alimentation (décideurs politiques, experts nutritionnistes, experts en sciences humaines, répression des fraudes, médias, etc.). La critique de l'alimentation industrielle peut en effet tout aussi bien porter sur l'agriculture productiviste que sur une décision politique liée à l'alimentation ou sur des acteurs de la transformation.

C'est cette critique, mais aussi la critique de cette critique, que nous nous sommes appliqué à saisir en passant exhaustivement en revue 2092 numéros du *Nouvel Observateur*, depuis le numéro 164 du 3 janvier 1968 jusqu'au numéro 2255-2356 du 24 décembre au 6 janvier 2010. Cette exhaustivité, sur une telle période de quarante-deux ans, ne pouvait être atteinte qu'avec un journal hebdomadaire, dont la périodicité a un autre avantage : elle permet un certain recul par rapport au fil de l'actualité, donc une certaine décantation des sujets les plus marquants liés à l'alimentation, et un filtrage des sujets qui firent long feu, dont on peut imaginer qu'ils ont moins marqué le lectorat et l'opinion publique. Le parti-pris de l'exhaustivité se justifie par la volonté de ne passer à côté d'aucune thématique de la critique ainsi « décantée », pour saisir son évolution.

Concrètement, nous avons consulté physiquement ces 2092 numéros, ce qui représente plusieurs mois de travail. Nous avons commencé par les sommaires. Lorsque nous repérions un sujet lié à l'alimentation, ou même plus largement à la critique de la société technicienne ou aux questions environnementales, nous le lisions avant de l'analyser de manière approfondie, si son contenu nous apparaissait pertinent. Nous avons ainsi saisi dans notre base de données, analysé les thématiques et tiré des citations de cinq cents publications (articles et dossiers).

Les dossiers regroupent plusieurs articles et sont particulièrement pertinents puisqu'ils témoignent d'un intérêt spécialement développé pour un sujet à une période donnée. Nous avons pris des notes et relevé des citations de la plupart d'entre eux. Enfin, nous avons codé ce *corpus*

sous Excel à l'aide d'une batterie de trente neuf variables thématiques reproduites dans l'encadré ci-dessous. Ces variables renvoient à des objets de dénonciation.

Figure 7. Les 39 variables thématiques descriptives de la critique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur*

1. Dénonciation de substances utilisées dans l'alimentation animale
2. Dénonciation de l'utilisation d'antibiotiques dans l'élevage
3. Dénonciation de l'utilisation d'hormones dans l'élevage
4. Dénonciation de l'utilisation d'engrais en agriculture
5. Dénonciation de l'utilisation des pesticides en agriculture
6. Dénonciation de l'utilisation d'additifs dans la transformation
7. Dénonciation de l'utilisation de colorants dans la transformation
8. Dénonciation des méthodes de conservation dans la transformation
9. Dénonciation de substances explicitement qualifiées de « chimiques »
10. Dénonciation des OGM
11. Dénonciation de la dissimulation volontaire par l'industrie d'informations ou d'actions gênantes pour ses intérêts
12. Dénonciation de l'opacité des modes de production industriels
13. Dénonciation du caractère artificieux des aliments industriels (tromperies par la publicité, le marketing, fausses apparences, etc.)
14. Dénonciation du non respect des normes d'hygiène par les industriels de la transformation et de la restauration
15. Dénonciation du productivisme agricole et de ses conséquences (gâchis, surproduction, etc.)
16. Dénonciation de la rationalisation industrielle des modes de production et de ses conséquences (« chosification » des aliments, perte des savoir-faire anciens, etc.)
17. Dénonciation de la standardisation des goûts des aliments et de l'uniformisation des goûts des mangeurs
18. Dénonciation des conditions sociales du travail dans les industries alimentaires
19. Dénonciation des abus de position dominante des industriels (notamment de la grande distribution)
20. Dénonciation de la mauvaise qualité nutritionnelle des aliments industriels les moins chers destinés aux consommateurs les plus pauvres
21. Convocation explicite et péjorative de la situation de l'alimentation aux Etats-Unis comme contre-modèle en matière d'industrialisation de l'alimentation et de conséquences sanitaires
22. Dénonciation des autorités européennes et des conséquences du marché commun favorisant les intérêts industriels
23. Dénonciation explicite des « trusts », « firmes », « monopoles », « cartels », etc.
24. Dénonciation des conditions de vie des animaux dans l'élevage industriel intensif
25. Dénonciation des acteurs industriels en usant d'un vocabulaire d'inspiration marxiste et anticapitaliste
26. Dénonciation des acteurs industriels en termes tiers-mondistes
27. Dénonciation de l'action des experts de la sécurité alimentaire jugée trop favorable aux intérêts industriels
28. Dénonciation des décideurs politiques et de leurs décisions jugées trop favorables aux intérêts industriels
29. Légitimation du mouvement de défense des consommateurs contre les acteurs industriels
30. Légitimation de la production agrobiologique comme alternative aux modes de production industriels
31. Dénonciation des pollutions dues aux activités de production des aliments
32. Dénonciation de la destruction des ressources environnementales par les activités de production des aliments
33. Dénonciation de la toxicité des aliments causée par l'activité industrielle qui pollue l'environnement, que cette activité soit liée à la production alimentaire ou non
34. Dénonciation de la toxicité des aliments causée plus spécifiquement par les métaux lourds
35. Dénonciation de l'appauvrissement nutritif des aliments dû aux techniques industrielles de raffinage des produits et des matières premières
36. Dénonciation de l'utilisation, pour des raisons économiques ou technologiques liées aux modes de production industriels, d'ingrédients présentés comme étant de moins bonne qualité nutritive que ceux antérieurement utilisés
37. Dénonciation de la richesse excessive en graisses et en sucres des produits alimentaires industriels
38. Dénonciation de la richesse excessive en sel des produits alimentaires industriels
39. Dénonciation explicite de la « malbouffe »

En plus de ces variables, nous avons aussi codé l'occurrence et l'absence de travail de naturalisation explicite. Ces trente-neuf variables ont été construites de manière inductive, au fut

et à mesure de la phase de collecte du *corpus*, qui était donc, simultanément, une phase d'analyse. En effet, chaque fois qu'une nouvelle thématique de la critique l'exigeait et qu'un nouvel objet de dénonciation irréductible aux variables déjà construites apparaissait, nous avons construit une nouvelle variable.

A partir de ces trente-neuf variables, nous avons élaboré des méta-variables thématiques, construites en les agrégeant entre elles, ce qui nous a permis de dégager des types de critiques définis par leur objet de dénonciation. Nous verrons que quatre grands types de critique de l'alimentation industrielle ont ainsi été identifiés : une critique « toxicologique », une critique « politique et morale », une critique « écologique » et une critique « diététique ».

Le premier avantage de ce travail de typologisation a été de nous permettre d'y voir plus clair dans ce *corpus* de grande taille. Le second avantage réside dans le fait que cette typologie nous a ensuite permis d'identifier les publications et les périodes dans lesquelles on pouvait attesté une plus forte occurrence de la critique.

Cette méthode d'analyse est à la fois qualitative (elle permet notamment de repérer des thèmes) et quantitative (elle permet par exemple de mesurer la quantité d'articles contenant tel ou tel thème). La démarche quantitative est pertinente dans la mesure où l'on a visé l'exhaustivité dans la collecte des données du *Nouvel Observateur*.

En plus de ce codage, nos prises de notes et analyses nous ont aussi permis de consigner des citations, ainsi que des faits permettant de situer historiquement et socialement la critique par rapport à des événements dans le domaine alimentaire. Par exemple, on a consigné dans notre *corpus* des articles relatant telle décision politique importante pour l'histoire de l'agriculture, ou relevant pour la première fois tel usage d'une nouvelle technique de production. Ces événements constituent des éléments de contexte pour interpréter et situer les articles critiques. Si la quasi intégralité des cinq cents publications collectées traitent d'un sujet se rapportant à l'alimentation, seules deux cents cinquante-cinq d'entre elles contiennent au moins une occurrence de critique de l'alimentation industrielle.

Les notes prises au sujet de chaque publication, qui relèvent d'une analyses plus purement qualitative que ce travail de codage par variables ont été guidées par des questions du type : Comment la critique est-elle exprimée ? Sur quelles sources de légitimité (science, politique, etc.) la critique est-elle appuyée ? Quels acteurs critiques de l'alimentation industrielle les publications du *Nouvel Observateur* font-elles exister médiatiquement ?

3. Une revue scientifique de nutrition et de diététique : les *Cahiers de nutrition et de diététique*

3.1. Présentation des *Cahiers de nutrition et de diététique*

La seconde série documentaire étudiée est celle d'une revue scientifique spécialisée, les *Cahiers de nutrition et de diététique* (*CND*). Les *CND* ont été fondés en 1966 sous l'impulsion du professeur Jean Trémolières, médecin biologiste qui, durant les années 1960 et 1970, fut le principal artisan de l'institutionnalisation de la nutrition française (Jeanneau, 2004). Après avoir travaillé sur des questions liées aux pénuries et aux rationnements pendant et après la guerre, notamment à l'Institut National d'Hygiène, et occupé divers postes, notamment au Ministère de la Santé, Trémolières, fonde en 1964 la première unité de recherche en nutrition (U1 « Nutrition et études diététiques ») à l'Hôpital Bichat à Paris. La même année, il obtient une chaire de biologie au Conservatoire National des Arts et Métiers (CNAM).

En 1966, il fait paraître le premier numéro des *CND*, une revue qui propose de faire régulièrement l'état des lieux des recherches en nutrition et de rendre accessibles aux chercheurs mais aussi aux praticiens de santé et aux industriels ces connaissances de tous domaines, sciences humaines et sociales y compris.

On trouve dans les *CND* des articles de synthèse sur les dernières connaissances en physiologie de la nutrition, sur l'histoire de certains aliments, sur les comportements alimentaires du point de vue de la psychologie, de l'anthropologie et de la sociologie, sur l'économie de l'alimentation et de ses filières, sur l'agronomie, sur la technologie industrielle, sur la toxicologie et ses méthodes, sur le droit des marchés alimentaires, etc. On trouve également des rubriques d'actualités de la recherche en nutrition et les manifestations scientifiques, dont celles organisées par Trémolières et son équipe, font l'objet de compte-rendus détaillés. On note d'autre part une ambition de vulgarisation dès l'origine de la publication, qui bénéficie de financements en provenance d'industries agroalimentaires, notamment du secteur de la biscuiterie.

Le premier rédacteur en chef de la revue est Claude Sautier, docteur en pharmacie, proche collaborateur de Jean Trémolières, qui apparaît dans l'organigramme du laboratoire de Trémolières dès 1961 en qualité d'attaché de recherche. Sautier faisait déjà partie de l'ancienne équipe de la section nutrition de l'INH où il a réalisé sa thèse en 1957. Les *CND* paraissent sur un rythme bimestriel de 1966 à fin 1982 (volume XVII fascicule 4), puis sur un rythme trimestriel de début 1983 (volume XVIII fascicule 1) à aujourd'hui. Régulièrement, des numéros supplémentaires sont publiés sur un thème précis : par exemple, sur les pesticides en 1979, sur le petit-déjeuner en 1996, sur le goûter « à l'initiative des biscuits LU » en 1999, etc.

Depuis leurs origines, les *CND* ont contenu des annonces publicitaires pour des produits alimentaires. En 1997, à l'occasion des vingt ans de la mort de Trémolières, le nutritionniste Bernard Guy-Grand, qui présidait déjà le comité de rédaction des *CND*, revenait sur l'origine de la publication dans un éditorial. Il rappelait que des industriels avaient participé à son financement dès le début et citait le premier éditorial de Trémolières en 1966, où ce dernier affirmait qu'« un secteur de l'industrie – certes limité – mais bien vivant a pris conscience de la nécessité d'une information aussi honnête que possible » (Guy-Grand, 1997, 1). Guy-Grand affirmait que si l'objectif énoncé par Trémolières de définir la « valeur santé » des aliments était encore loin d'être atteint, en tous cas ce problème avait été mis sur la place publique grâce aux *CND*, une revue publiant plutôt des « mises au point » que des « articles originaux » et affichant l'ambition d'offrir une « information libre et polyvalente », de « vocation généraliste », notamment pour être utile à la nutrition clinique (Guy-Grand, 1997, 1).

En 1997, les *CND* changent de mode de financement. Ils sont désormais financés par les annonceurs ainsi que par l'Institut Français pour la Nutrition (IFN), lui-même principalement financé par des acteurs de la production. Auparavant, la revue était directement financée par des industriels.

Début 2002, les *CND* deviennent l'organe de publication de la Société Française de Nutrition (SFN), association alors nouvellement créée. La SFN résulte en effet de la fusion fin 2001 entre la Société de Nutrition et Diététique de Langue Française (SNDLF), créée en 1965 par Trémolières et qui avait pour but de « permettre des avancées significatives dans le domaine de la Nutrition Humaine, prise dans son sens le plus large : biologie cellulaire et moléculaire, modèles expérimentaux animaux, études génétiques de maladies ou comportements humains liés à l'alimentation et à la nutrition » (Jeanneau, 2004), et de l'Association Française de Nutrition (AFN), une autre association avec laquelle la SNDLF organisait des manifestations scientifiques communes depuis déjà une dizaine d'années. La SFN se propose « de contribuer au progrès des connaissances en Nutrition, notamment la recherche, de promouvoir la Nutrition dans tous ses champs d'application et de contribuer à la formation et à l'information dans le domaine de la Nutrition » (SFN, 2012). Elle organise depuis sa création au moins un colloque par an. Depuis l'an 2000, les *CND* sont publiés à la fois en version papier et en ligne, accessibles sur abonnement via les sites des éditeurs Elsevier et Elsevier-Masson. A l'heure actuelle, les numéros parus depuis 1997 sont disponibles en ligne. En 2005, Bernard Guy-Grand recense 2500 abonnés payants à la revue et évalue le lectorat à 10 000 personnes (Guy-grand, 2005).

Puisqu'ils donnent publiquement la parole à différents acteurs de la « filière du manger » (Corbeau, 1992) et ambitionnent de toucher les acteurs praticiens prescripteurs de normes sur le

terrain, les acteurs de l'offre et les chercheurs, les *CND* peuvent être considérés comme un organe de publication à dimension politique, au sens où il importe dans le monde alimentaire commun. De ce point de vue, les *CND* sont une publication unique dans le paysage français des sciences et des professionnels qui s'intéressent à l'alimentation. Il est donc pertinent d'y chercher des signes du changement normatif de l'alimentation industrielle et des manifestations de la critique de l'alimentation industrielle, à travers la manière dont celle-ci est traitée, relayée, traduite, étudiée.

3.2. L'analyse des *Cahiers de nutrition et de diététique*

Nous avons consulté les *CND* en nous imposant la même contrainte d'exhaustivité que dans le cas du *Nouvel Observateur*. Nous avons ainsi consulté l'ensemble des numéros parus entre 1968 et 2010. Comme pour *Le Nouvel Observateur*, nous avons d'abord consulté les sommaires pour identifier les articles potentiellement intéressants avant de les consulter plus en détails. Au total, nous avons consacré plusieurs mois à cette tâche.

Les articles potentiellement intéressants étaient tous ceux pouvant éclairer le rapport critique à l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel en particulier. Il pouvait donc s'agir de papiers traitant directement de l'étude par les sciences humaines de la critique de l'alimentation industrielle mais aussi de papiers s'intéressant à la toxicologie des additifs ou aux conséquences nutritionnelles de tel ou tel procédé technique industriel. Le champ était donc potentiellement très large et de fait nous avons collecté des articles en lien avec les thématiques de santé publique (comme le cholestérol, l'obésité ou l'hypertension), des articles de sciences humaines et sociales, des articles de toxicologie (des colorants, des pesticides), des articles traitant d'évolutions de l'alimentation liées à la critique (par exemple, au sujet de l'agrobiologie) ou encore des articles programmatiques plaidant pour des prises de direction de la recherche et signés par des acteurs-clés du monde de la nutrition. Au-delà de la variété des papiers consultés, la question centrale qui a guidé notre collecte était celle de la légitimation (ou de la délégitimation) de la critique de l'alimentation industrielle dans une publication scientifique à la fois légitime et ouverte aux différents acteurs de l'espace social alimentaire.

Les références des articles repérés ont été systématiquement entrées dans une base de données bibliographique sous Zotero. Les articles les plus intéressants pour notre questionnement ont été lus en détails. Des notes ont été prises et consignées dans Zotero. Le *corpus* collecté regroupe quatre cent neuf articles ou dossiers publiés entre le numéro 1 du volume III du premier trimestre 1968 et le numéro 6 du volume 44 de décembre 2009⁴⁹.

⁴⁹ Une bibliographie des articles recensés est présentée en annexes.

Nous avons réalisé des analyses thématiques du contenu des publications les plus importantes pour notre questionnement, à savoir celle qui nous permettaient d’appréhender la manière dont la critique de l’alimentation était traitée, de saisir les preuves ou les discours scientifiquement légitimes qui pouvaient venir accréditer ou au contraire délégitimer la critique ainsi que l’évolution des thématiques de la recherche en nutrition et celles de la santé publique liées à l’alimentation. Nous avons aussi été particulièrement attentifs à la place occupée par les sciences humaines et sociales et aux thématiques qu’elles abordaient dans la revue.

Enfin, cette étude diachronique des *CND* nous a permis de recueillir de nombreux éléments de contextualisation sociohistorique, notamment grâce à la rubrique « Actualités », qui recense régulièrement les événements scientifiques, les avancées technologiques ou économiques.

4. L’étude sociohistorique de la littérature savante en sciences humaines et sociales de l’alimentation

La sociologie peut être considérée, avec Jean-Michel Berthelot (2004 [1996]), comme une « discipline de thématisation » des phénomènes qui font énigmes et posent question à la collectivité.

Dès la fin des années 1970, Raymond Ledrut et son équipe avaient d’ailleurs pointé le rôle de la sociologie, et leur propre rôle d’ailleurs, dans le processus de « récupération » des « pratiques alternatives à caractère précurseur » consistant à « manger naturel » : avant d’être récupérées par les acteurs dominants détenteurs des instruments du pouvoir, les pratiques marginales doivent d’abord être constituées en « objet de connaissance et de compréhension » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979).

C’est pourquoi nous avons cherché à recenser et à analyser les publications sociologiques (articles, rapports et ouvrages) mais aussi plus largement les publications de sciences humaines et sociales qui ont abordé la question de la critique de l’alimentation industrielle et de la valorisation du naturel tout au long de la période étudiée. Nous avons ainsi pu retracer le processus de construction de cet objet, qui a rendu possible sa compréhension et sa traduction – au double sens de rendre intelligible et de transporter – dans le monde alimentaire commun, à commencer bien sûr par les acteurs de la filière du manger intéressés par cette compréhension : en premier lieu, les pouvoirs publics et les industriels. Ces acteurs intéressés sont toujours plus ou moins directement les bailleurs de fonds de la recherche en sciences humaines et sociales et nous avons été attentif aux sources des financements. Nous avons aussi été attentif aux interactions entre les experts des sciences humaines et sociales et ceux des sciences plus « dures » et légitimes de la nutrition, afin de mettre au jour les processus de légitimation des premiers par les seconds.

Concrètement, pour constituer le *corpus*, nous avons procédé à une recherche bibliographique classique au sein des publications françaises. Nous avons d'abord identifié les auteurs les plus importants en nous appuyant sur les bibliographies de publications récentes. Le livre *Sociologies de l'alimentation* de Jean-Pierre Poulain (2002) nous a ici été d'une utilité particulière, puisque l'auteur y dresse un panorama sinon exhaustif du moins le plus complet qui soit des approches de l'alimentation par les sciences humaines et sociales. Nous avons ensuite consulté les publications identifiées à la Bibliothèque Nationale de France et nous en avons consulté les bibliographies pour repérer d'autres ouvrages, articles ou rapports qui nous auraient échappé dans la première étape. Nous avons également complété nos recherches par des requêtes de noms d'auteurs ou de mots-clés thématiques sur Google Scholar. En tout, nous avons identifié et consulté plusieurs dizaines de publications abordant de manière plus ou moins centrale la question de la critique de l'alimentation industrielle, et on arrive à plusieurs centaines de publications si l'on ajoute celles qui témoignent de thématiques utiles à notre compréhension de la critique et de sa circulation (par exemple, les publications abordant les mutations du marché alimentaire, ou bien celles qui s'intéressent aux développements de la prévention nutritionnelle).

Chaque publication recensée a été lue. Des notes ont été prises sur la manière de thématiser, de construire et d'étudier la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel lorsque celle-ci était abordée. Nous avons également cherché dans le texte lui-même ou ailleurs des éléments de contexte permettant de situer les recherches présentées et leurs auteurs. Enfin, nous avons souvent extrait des citations. Notons que, dans la période étudiée, soit toujours de 1968 à 2010, les premières recherches mobilisant des outils théoriques et méthodologiques pour étudier la critique de l'alimentation industrielle sont l'œuvre de nutritionnistes, à savoir Trémolières et son équipe.

Au-delà du thème de la critique de l'alimentation industrielle, nous avons étendu ce *corpus* de textes sociologiques à des publications utiles pour comprendre les problématiques qui lui apparaissaient liées d'une manière ou d'une autre. C'est le cas, par exemple, avec la problématique de la perception de la qualité qui prend de l'importance dans les années 1980 : par certains aspects, la mise en avant de cette problématique a correspondu à une prise en compte de la critique de l'alimentation industrielle par les bailleurs de fonds de la recherche et les chercheurs eux-mêmes. Derrière la question d'une alimentation industrielle de meilleure qualité, il y a aussi parfois en creux la question du naturel et du rapport alimentaire à la nature.

II. Les terrains contemporains : monographie d'une campagne publicitaire axée sur la « naturalité » et analyse des arguments de vente de produits alimentaires industriels

1. La monographie d'une campagne publicitaire axée sur la « naturalité » chez les Fromageries Bel

Entre juin 2008 et janvier 2010, nous avons suivi la construction d'une campagne publicitaire thématisée autour de la « naturalité » de Mini Babybel, un fromage industriel, depuis le diagnostic d'un problème d'image de ce fromage jusqu'à la diffusion des publicités et le retour sur les effets de cette diffusion. Mini Babybel est fabriqué par les Fromageries Bel, une entreprise familiale fondée en 1865 par Jules Bel dans le Jura. Après sa reprise par Léon, fils de Jules, l'entreprise Bel devient pionnière d'une industrie fromagère moderne. C'est Léon qui, en 1921, dépose la marque *La Vache Qui Rit*, aujourd'hui mondialement connue. En 1952, un fromage de format familial de plateau enrobé d'une coque innovante en cire rouge est lancé : c'est Babybel, qui rencontre rapidement un succès qui culmine dans les années 1970. Dans les années 1980, les ventes de Babybel baissent et chutent franchement à partir de 1990.

C'est en 1977 que Mini Babybel est lancé sur le marché, dans un format de portion. Le produit rencontre le succès. Il est distribué en restauration collective. Dans les années 1990, la progression de ses ventes tend cependant à ralentir et en 2007 les ventes commencent à baisser. Ce contexte conduit Bel à mettre en question sa stratégie marketing et de communication.

En 2007, Bel commande une étude sur Babybel Maxi et Mini Babybel : un « Bilan d'image et perspectives ». Cette étude conclut à un « déficit d'identité fromagère » de Mini Babybel, qui ne serait pas perçu comme un « vrai fromage ». Début 2008, les services marketing de Bel se concentrent sur la thématique de l'« identité fromagère » et envisagent des stratégies de communication autour de cette thématique. Mais la problématisation est déplacée, en mai 2008, vers la thématique de la « naturalité ». Nous reviendrons plus en détails sur ce glissement dans le prochain chapitre.

Tel est le contexte dans lequel nous avons réalisé la monographie de cette campagne publicitaire. Nous avons été introduit auprès des services marketing et nutrition de Bel par une connaissance, alors en poste chez Bel, et passée comme nous par le master professionnel Sciences Sociales Appliquées à l'alimentation de l'université de Toulouse Le Mirail. Sachant notre intérêt pour la question de la valorisation du naturel par les industriels, celle-ci nous avait parlé du questionnement de Bel. Nous avons donc fait preuve d'un certain opportunisme afin de pouvoir accéder à cette campagne publicitaire en construction. Notre connaissance, qui travaillait au service nutrition, a évoqué notre recherche doctorale auprès de cadres haut placés des services de

marketing et de nutrition, ce qui nous a permis d'être identifié en tant qu'expert sociologue et d'être invité à présenter nos travaux lors d'une réunion sur la thématique de la « naturalité » chez Bel. Suite à cette réunion, nous avons demandé à suivre le cours de la construction de la campagne publicitaire axée sur la « naturalité », ce qui nous a été accordé. Dans ce cadre, nous avons été invité à participer à différentes réunions et nous avons pu accéder à des documents intermédiaires. La contrepartie se résumait à donner notre point de vue d' « expert » sur les avancées de cette construction et sur les résultats d'études réalisées par Bel⁵⁰.

Bien sûr, nous n'avons pas pu saisir intégralement la construction de la campagne publicitaire. Le nombre d'acteurs impliqués était trop important, leur rythme de travail était parfois difficilement compatible avec l'encombrement que pouvait représenter pour eux la sollicitation du sociologue et leurs interactions n'étaient pas toujours saisissables, notamment lorsque celles-ci se déroulaient de manière informelle, privative, ou du moins en marge de l'en-commun où les décisions se prenaient et étaient communiquées. Mais nous avons tâché de ne manquer aucune des grandes étapes déterminantes dans l'orientation finale de la campagne publicitaire.

Concrètement, nous avons mis en œuvre plusieurs méthodes de collecte et d'analyse des données. Nous avons réalisé deux entretiens semi-directifs, l'un avec la responsable nutrition que nous connaissions et dont le poste était directement rattaché à la direction marketing stratégique et nutrition du groupe Bel (juin 2008), l'autre avec la chef de produit Babybel Maxi et Mini Babybel pour la France (octobre 2009). Nous avons également pu recueillir des informations auprès des personnels de Bel dans le cadre d'une multitude d'échanges plus ponctuels, que ce soit par mail ou lors de discussions en face à face, notamment avec la responsable de la marque Mini Babybel pour l'Europe, avec la directrice du service nutrition et avec le directeur du service marketing stratégique du groupe.

D'autre part, nous avons participé à des réunions durant lesquelles nous avons pris des notes sur les interactions entre les différentes personnes présentes, sur les arguments qu'elles mobilisaient pour faire valoir leurs points de vue dans le processus d'élaboration des publicités et sur la prise de décision elle-même. Au total, nous avons participé à quatre réunions. La première d'entre elles, en juillet 2008, est celle que nous avons déjà évoquée. Elle se situait au début du questionnement sur la « naturalité ». Nous avons été convié pour assister aux discussions et pour

⁵⁰ Par ailleurs, nous avons été sollicité par le service nutrition en lien avec le service marketing pour réaliser, à titre d'« expert », une étude sur la perception des fromages pour enfants par les diététiciens. Ces derniers représentent des prescripteurs pour Bel et le but de l'étude était de mieux cerner leurs représentations des fromages pour enfants et des produits Bel en particulier. Nous avons réalisé huit entretiens et avons touché une rémunération pour cette étude.

donner notre avis sur les projets de communications autour de l' « identité fromagère » et secondairement de la « naturalité », qui commençaient alors à prendre forme.

La seconde réunion date de septembre 2009. Nous y avons présenté une analyse critique des études disponibles chez Bel sur la perception des fromages et de Mini Babybel par les consommateurs, et nous avons proposé une réflexion sur les significations sociales du « naturel » dans le domaine alimentaire, sur la base d'études existantes en sociologie et en psychologie sociale. Lors de ces deux premières réunions, auxquelles participaient des membres des services marketing stratégique, marketing opérationnel, nutrition, études et intelligence économique, nous avons pris des notes, notamment sur les réactions qu'amenaient nos interventions.

La troisième réunion, en octobre 2008, réunissait des personnels des services nutrition et marketing opérationnel et deux publicitaires de l'agence qui réalisait les publicités pour Mini Babybel. Elle était dédiée à la présentation par ces mêmes publicitaires d'une étude dressant le panorama des publicités magazine et télévisées axées sur la « naturalité » dans le domaine alimentaire.

La quatrième réunion, en mars 2009, réunissait les mêmes représentants des services nutrition et marketing stratégique et les mêmes publicitaires, qui cette fois présentaient les résultats d'une étude conduite auprès de mères de famille consommatrices de Mini Babybel. Cette étude avait pris la forme de *focus group* réalisés par un sous-traitant pour le compte des publicitaires et de Bel et portait sur le jugement des mères de famille face à plusieurs projets de communications publicitaires presse. Un objectif central était de mesurer la congruence de ces communications avec le film publicitaire prévu. Lors de cette réunion, notre point de vue a été sollicité et nous avons pris des notes.

Cette partie de la collecte de données chez Bel correspond en quelque sorte à une observation participante, puisque nous avons été à la fois observateur et acteur des différentes réunions, même si notre engagement temporel ne correspond pas exactement à la méthode que l'on désigne couramment par cette expression. Le tableau ci-dessous récapitule les réunions que nous avons observées et les entretiens réalisés.

Figure 8. Observations et entretiens réalisés chez les Fromageries Bel

	Description	Date	Objet de la réunion
Réunions observées	1 ^{ère} réunion avec des représentants des services marketing stratégiques, marketing opérationnel, nutrition, études et intelligence économique	Juil. 2008	Mise en place du questionnement opérationnel sur les questions d' « identité fromagère » et de « naturalité » (Quelles études disponibles/à réaliser ? Quelles significations ont ces concepts ?)
	2 ^{ème} réunion avec des représentants des services marketing stratégiques, marketing opérationnel, nutrition, études et intelligence économique	Sept. 2008	Décisions sur les différentes options de communication sur l' « identité fromagère » de Mini Babybel
	3 ^{ème} réunion avec des personnels des services nutrition et marketing opérationnel et deux publicitaires	Oct. 2008	Présentation par les publicitaires d'un panorama des publicités magazine et télévisées axées sur la « naturalité » dans le domaine alimentaire
	4 ^{ème} réunion avec des personnels des services nutrition et marketing opérationnel et deux publicitaires	Mars 2009	Présentation des résultats d'une étude qualitative (<i>focus group</i>) sur les jugements de mères de famille consommatrices de Mini Babybel à propos de plusieurs projets de communications publicitaires presse et de leur congruence avec le film publicitaire prévu. Cette étude avait été réalisée par un sous-traitant pour le compte de Bel et du publicitaire prestataire.
	5 ^{ème} réunion avec des responsables de différentes marques de Bel (Kiri, Vache Qui Rit, Mini Babybel)	Mai 2009	Présentation des résultats d'une étude qualitative que nous avons réalisée sur les perceptions des fromages pour enfants par les diététiciens
Entretiens	1 entretien avec une responsable du service nutrition pour le groupe Bel	Juin 2008	
	1 entretien semi-directif avec la chef de produit Babybel Maxi et Mini Babybel pour la France	Oct. 2008	
	Echanges informels, par mail ou en face à face	Juin 2008 à janv. 2010	

Nous avons également collecté de nombreux documents, à la suite de ces réunions. Certains de ces documents avaient été produits par des personnels de Bel, d'autres par des sous-traitants (publicitaires, bureau d'étude marketing). Au total, nous avons eu accès à une vingtaine de documents de natures diverses : documents réglementaires, chiffres de vente, historiques de publicités, comptes-rendus de veille concurrentielle, comptes-rendus d'études marketing, courriels échangés, etc.

Nous avons notamment pu accéder à plusieurs documents de rendus intermédiaires, qui nous ont permis de suivre le travail de naturalisation au cours de son processus de construction. Pour compléter ce terrain, nous avons collecté des textes réglementaires officiels et des documents produits par des cabinets de marketing ne travaillant pas avec Bel, afin d'enrichir les éléments de contexte dont nous disposions. Nous avons enfin participé à une cinquième réunion, en mai 2009, avec des responsables de différentes marques de Bel (Kiri, Vache Qui Rit, Mini Babybel) durant laquelle nous avons présenté les résultats de l'enquête qualitative menée par nos soins auprès de diététiciens sur leur perception des fromages pour enfants.

La matière première de nos analyses consiste donc en plusieurs dizaines de pages de notes manuscrites prises pendant les réunions et les entretiens. Nous n'avons pas retranscrit intégralement les deux entretiens, qui ont été enregistrés, car nous avons pris des notes en les réalisant. D'autre part, nous avons enregistré plusieurs pages d'échanges de mails entre les différents acteurs impliqués dans l'élaboration de la campagne publicitaire, ce qui nous a permis de mieux comprendre leurs relations et leurs intérêts. De ce point de vue, notre connaissance travaillant au service nutrition a été une précieuse informatrice. Enfin, les documents produits par Bel ou ses sous-traitants sont, comme nous l'avons déjà précisé, de nature multiple. En voici la liste exhaustive, regroupée dans un tableau :

Figure 9. Documents collectés chez les Fromageries Bel

Intitulé	Date	Auteur	Forme
<i>Bilan usages et attitudes. Marché des fromages pour enfants</i>	Oct. 2003	Sous-traitant (Sylob-Ypsis Market Research)	Doc. PPT (651 diapos)
<i>Image du fromage. Résultats étude quali shopper 2005</i>	2005	Sous-traitant	Doc. PPT (19 diapos)
<i>Babybel. Bilan d'image et perspectives. Premiers résultats France</i>	Janv. 2007	Sous-traitant (Actéa Marketing)	Doc. PPT (134 diapos)
<i>Bel en quelques chiffres. Présentation et responsabilité sociale de l'entreprise</i>	Juil. 2008	Bel (Direction RSE)	Doc. PPT (12 diapos)
<i>L'utilisation des termes naturel/vrai/sain dans les pubs alimentaires + 41 films publicitaires et 7 publicités presse ou affichage</i>	Oct. 2008	Sous-traitant (Young & Rubicam)	Doc. PPT (17 diapos)
<i>Expression « on pack » de la Naturalité dans les catégories Fromages et Charcuterie (France)</i>	Oct. 2008	Bel (service d'intelligence économique)	Doc. PPT (39 diapos)
<i>Terme « naturel ». Application au Mini Babybel rouge et light</i>	Nov. 2008	Bel (service qualité et réglementation)	Doc. Word (4 p.)
<i>Cibles Mini Babybel et évolution des ventes 1972-2008</i>	2008	Bel	Doc. PPT (2 diapos)
<i>Profils des consommateurs de Mini Babybel</i>	2008	Bel	Tableau Excel
<i>Les consommateurs de Mini Babybel</i>	2008	Bel	Doc. PPT (1 diapo)
<i>Mini Babybel. Pré-test de messages presse. Synthèse de l'étude</i>	Avr. 2009	Sous-traitant (Actéa Marketing)	Doc. Word (18 p.)
<i>Utilisation du terme naturel en France</i>	Oct. 2009	Bel (service qualité et réglementation)	Doc. Word (4 p.)
<i>War game Bel</i>	Déc. 2009	Sous-traitant (Prunelle conseil et communication en nutrition)	Doc. PPT (205 diapos)
<i>Babybel. Projet Naturalité 2009</i>	Janv. 2009	Bel (services marketing)	Doc. PPT (13 diapos)
<i>Mini Babybel. Tests presse, résultats d'étude</i>	Mars 2009	Sous-traitant (Actéa Marketing)	Doc. PPT (85 diapos)
<i>Perception des « E » et des additifs</i>	Avr. 2009	Bel (service d'intelligence économique)	Doc. Word (5 pages)
<i>Film « Cliff »</i>	Juin 2009	Sous-traitant (Young & Rubicam)	1 film publicitaire
<i>Questions – réponses. Babybel, nouvelle campagne presse « Naturel, un point c'est tout »</i>	Août 2009	Sous-traitant (Hill & Knowlton)	Doc. Word (11 p.)
<i>Publicités presses</i>	Sept. 2009	Sous-traitant (Young & Rubicam)	2 publicités format page de magazine
<i>Jugement publicitaire des publicités presse</i>	Janv. 2010	Sous-traitant (TNS Sofres)	Doc. PPT (3 diapos)
<i>Historique des films publicitaires pour Mini Babybel et ses déclinaisons</i>	1979 à 2005		16 films publicitaires
<i>Doc. relatifs à la réglementation (textes officiels, textes de la DGCCRF) et à l'actualité autour de la question de la « naturalité » en marketing</i>			Plusieurs dizaines de documents

Les données collectées sont de nature très hétérogène. Il ne s'agissait donc pas de leur appliquer une méthode d'analyse thématique unique, les formats étant très variables, mais de considérer chacune des sources de données décrites ci-dessus comme une pièce de plus ajoutée au dossier de notre enquête. Au fur et à mesure de la constitution du dossier, des questions émergeaient, notamment sur la temporalité du processus d'élaboration de la publicité ou les relations entre les personnes impliquées, et nous sommes revenu plusieurs fois vers notre informatrice principale pour y apporter des éléments de réponse. Au final, nous avons pu constituer un dossier d'enquête suffisamment étoffé pour nous permettre d'appréhender l'ensemble du processus du travail de naturalisation réalisé sur Mini Babybel. Dans nos analyses, nous avons été particulièrement attentif à la manière dont des preuves et des arguments étaient produits en s'appuyant sur différents dispositifs pour justifier les choix opérés et pour informer les décisions successives qui ont conduit aux publicités finalement retenues. Parmi ces dispositifs, ceux qui étaient dédiés à la captation de la critique venant des consommateurs se sont avérés d'une importance particulière.

2. L'étude des arguments de vente à partir de deux corpus de produits alimentaires industriels

Le second terrain investi pour étudier la valorisation du naturel dans la scène marchande contemporaine a été choisi pour nous donner une vision plus globale et ainsi mieux situer le cas particulier de la campagne publicitaire de Mini Babybel. Pour cela, nous avons utilisé un outil informatique communément utilisé par les industriels.

Le *Global New Product Database* (GNPD) est à la fois une base de données et un outil d'interrogation de cette base qui regroupe des produits alimentaires emballés. Le concepteur de cet outil, Mintel, est une entreprise anglaise fondée à Londres en 1972, spécialisée dans les études sur les marchés d'aliments et de boissons et possédant aujourd'hui plusieurs bureaux à travers le monde. C'est la base de données de référence, le « *shopper* » le plus reconnu et utilisé par les industriels. La base Mintel GNPD a été mise en ligne en 1998 et depuis lors elle recense, prétendument de manière exhaustive, les nouveaux produits alimentaires emballés lancés dans les quarante-neuf marchés nationaux les plus développés. Cette exhaustivité est bien entendu certainement exagérée mais le fait que le GNPD soit si important pour les professionnels du marché conduit les entreprises, du moins les plus importantes d'entre elles, à soumettre volontairement et systématiquement leurs nouveaux produits au recensement. Quoi qu'il en soit,

c'est certainement la base de données la plus exhaustive. Le 1^{er} février 2012, Mintel revendiquait sur son site le référencement de 20 000 nouveaux produits par mois, soit environ 650 par jour⁵¹.

Le GNPD est accessible aux institutions et aux entreprises sur abonnement. Nous avons pu y accéder grâce à des contacts travaillant chez Danone et chez les Fromageries Bel. Les industriels utilisent GNPD pour maintenir à jour leur connaissance des nouvelles tendances du marché et pour surveiller les offres concurrentes. Les distributeurs peuvent aussi utiliser GNPD pour enrichir leurs catalogues et se tenir au courant des évolutions de l'offre, ainsi que les bureaux d'études marketing, pour étudier les tendances du marché.

L'outil de recherche GNPD permet d'interroger la base de données en fonction de critères construits par Mintel. En effet, chaque produit est enregistré selon plusieurs dizaines de variables décrivant différentes caractéristiques des produits : marque, entreprise, marché national, type de pack, taille de la portion, ingrédients, variantes, etc. Des catégories d'aliments (par exemple : « produits laitiers ») et des sous-catégories d'aliments (par exemple : « fromages ») classent les produits. Il est aussi possible de faire des recherches par catégorie d'arguments utilisés (par exemple « light », « Pas/Peu/Moins d'Acides Gras », « Calcium Ajouté », « Sans Additifs/Conservateurs », « Entièrement Naturel », « convient aux végétariens », « halal », etc.). Enfin, un des grands avantages de cette base réside dans le fait qu'elle propose des photos des emballages de tous les produits recensés, sous toutes leurs faces, ce qui permet de vérifier soi-même les arguments utilisés et d'opérer des catégorisations propres. On peut ainsi éviter de s'enfermer dans les critères des catégories « indigènes » proposées par GNPD (par exemple, la catégorie « naturel »), dont l'extension est critiquable et ne doit pas être prise comme point de départ. Nous y reviendrons plus en détail dans l'exposé des résultats.

C'est pourquoi nous avons préféré interroger la base GNPD en nous passant des catégories marketing « indigènes » élaborées par Mintel, qui témoignent néanmoins de la thématization de la « naturalité » et d'autres « tendances » dans le marketing. Nous avons ainsi constitué deux *corpus* dans le but de construire une typologie pondérée des arguments de vente susceptibles de relever d'un travail de naturalisation explicite ou implicite. Ces deux *corpus* concernent le marché français. Ils ont été collectés début mars 2010. Nous leur avons donné une taille suffisante pour arriver à un effet de saturation au niveau de la variété des arguments de vente utilisés, mais en même temps pas trop importante, pour que nous soyons en mesure de caractériser nous-même chaque produit en observant son emballage, sans avoir à prendre pour argent comptant les catégorisations proposées par Mintel.

⁵¹ Ces chiffres concernent aussi bien les produits d'hygiène, de beauté ou de ménage, puisque GNPD recense non seulement les aliments mais l'ensemble des biens courants de grande consommation.

Le premier *corpus*, ou « *corpus* aliments », est ainsi constitué des 352 nouveaux produits alimentaires (y compris les boissons) mis sur le marché en France dans les 30 jours précédant le 6 mars 2010. Nous n'étions pas en période de fête majeure et nous n'avons pas constaté la surreprésentation de produits festifs, hormis quelques produits chocolatiers liés à Pâques. On peut regretter que la période couverte ne s'étale pas sur une année entière, pour s'affranchir du biais saisonnier, mais il aurait alors fallu multiplier le nombre de produits par plus de dix. Le coût de la relecture de chaque emballage aurait alors été prohibitif en regard du bénéfice escompté qui résidait principalement, comme nous l'avons écrit, dans la contextualisation du cas Mini Babybel.

Ainsi, le but premier des analyses de *corpus* n'était-il pas de produire une analyse statistique complexe, mais de construire une typologie. Nous avons néanmoins couvert une année entière avec le second *corpus*, que nous appellerons « *corpus* fromages », car il regroupe uniquement des produits fromagers, ce qui permettait de comparer la communication de Mini Babybel à des produits alimentaires de sa catégorie tout en mesurant les spécificités qui pouvaient caractériser les fromages par rapport aux produits alimentaires dans leur ensemble. Ce « *corpus* fromages » est constitué des 154 nouveaux fromages mis sur le marché en France dans l'année précédant le 4 mars 2010. Précisons qu'un « nouveau produit », pour GNPD, peut être un produit déjà existant mais présentant une variante. Ainsi, si un Mini Babybel aromatisé au roquefort sortait sur le marché, il serait comptabilisé comme un nouveau produit.

Figure 10. Les deux *corpus* de produits alimentaires emballés collectés avec GNPD

« <i>Corpus</i> aliments »	« <i>Corpus</i> fromage »
Collecté le 6 mars 2010	Collecté le 4 mars 2010
352 nouveaux produits alimentaires sortis durant le mois précédent	154 nouveaux fromages sortis durant les douze mois précédents
Marché français	

Nous reviendrons plus en détail sur la composition et le codage de ces deux *corpus* dans l'exposition des résultats. Le but était de voir si l'on pouvait mettre en évidence des registres d'arguments associés à plusieurs types de travail de naturalisation correspondant aux formes de bien commun identifiés par Boltanski et Thévenot (1991) et Boltanski et Chiapello (2011 [1999]). Cette donc à partir de cette typologie des formes de bien commun que nous avons conduit nos analyses.

III. Les entretiens d'experts

Nous avons réalisé six entretiens avec des experts issus des différents mondes d'acteurs auxquels nous nous sommes intéressés. Pour préparer ces entretiens, nous n'avons pas construit de guide d'entretien très rigide, mais plutôt des guides d'entretien *ad hoc* basés sur quelques grandes lignes directrices. Chaque expert ayant un point de vue particulier sur la question qui nous intéressait et que nous leur expliquions au préalable – à savoir la critique de l'alimentation industrielle, la valorisation du naturel et leurs effets concrets visibles au niveau de l'offre –, il ne servait à rien d'imaginer un guide d'entretien commun à tous.

Nous avons donc choisi de structurer les entretiens de manière assez libre autour de notre question centrale et de trois ou quatre thèmes impliqués par cette problématique du point de vue de l'expertise particulière de l'interviewé. Par exemple, nous avons longuement abordé la question des « allégations naturalité » avec le professeur Mohammed Merdji, spécialiste de sciences de gestion et de marketing, qui a travaillé sur la question connexe des allégations santé. Nous avons abordé la même question avec le professeur Ambroise Martin, médecin nutritionniste et expert à l'AFSSA, tout en cherchant à creuser la question des implications sanitaires de la valorisation du naturel et du rejet du « chimique ». Nous avons aussi cherché à aborder l'histoire de la critique de l'alimentation industrielle du point de vue de chaque expert interviewé, afin de contrôler les interprétations de nos *corpus* du *Nouvel Observateur* et des *Cahiers de nutrition et de diététique*. Tous les entretiens n'ont pas été enregistrés. Pour chaque entretien, nous avons pris des notes. Les analyses de ces transcriptions et de ces notes nous ont permis de mieux cerner les enjeux de la critique de l'alimentation industrielle du point de vue des différents experts, la manière dont ils se représentaient ces enjeux pour d'autres acteurs de la filière du manger, en particulier les industriels, et de saisir leur positionnement critique par rapport à la valorisation du naturel. Les entretiens ont été réalisés en 2009 et en 2011 :

Figure 11. Liste des experts interviewés

Experts interviewé	Domaine d'expertise	Date	Durée de l'entretien	Réalisation
Pr. Jean-Pierre Poulain	Enseignant-chercheur en socio-anthropologie	09/01/2009	1h30	Prise de note
Pr. Mohammed Merdji	Enseignant-chercheur en sciences de gestion et marketing	30/01/ 2009	1h30	Prise de note
Silvy Auboiron	Directrice des relations scientifiques du groupe Danone (formée en biologie)	04/01/2011	1h40	Enregistrement et prise de note
Pr. Ambroise Martin	Médecin et nutritionniste, important acteur de santé publique (ancien responsable de la publication des apports nutritionnels conseillés pour la population française, ancien directeur de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires à l'AFSSA, expert auprès des ministères)	11/01/2011	1h10	Enregistrement et prise de note
Loïc Fel	Responsable du développement durable chez un publicitaire (BETC), docteur en philosophie (esthétique)	08/12/2011	1h00	Enregistrement et prise de note
Sophie Dussours	Responsable de la réglementation sur l'information générale des consommateurs et sur l'étiquetage à l'administration centrale de la DGCCRF, formation de juriste	18/12/2011	1h30	Enregistrement, transcription et prise de note

IV. Les terrains complémentaires

Outre ces terrains principaux, plusieurs autres terrains ont complémentirement nourri sinon notre recherche, du moins notre réflexion. Il s'agit tout d'abord des deux terrains que nous avons débutés pour étudier la critique de l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel du point de vue des mangeurs, avant de réorienter notre recherche vers la forme plus sociohistorique qu'elle a pris dans cette thèse.

Courant 2008, nous avons en effet réalisé huit entretiens avec des parents de jeunes enfants dans la région parisienne. Le but était de comprendre comment le critique de l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel pouvaient compter dans la mise en place des nouveaux choix alimentaires liés à l'arrivée d'un enfant et dans les éventuelles modifications de pratiques alimentaires des parents. Nous avons abordé le parcours de vie, les différentes significations possibles du naturel, les pratiques alimentaires des parents et les sources de normativité alimentaires auxquelles ils se référaient. Nous demandions aussi aux parents leurs réactions face à des innovations récentes ou encore virtuelles dans la production des aliments, comme le clonage ou la modification génétique, mais aussi leur vision d'alternatives à la logique industrielle comme l'agriculture biologique. Ces entretiens se déroulant à domicile, nous en profitons pour demander aux enquêtés de nous faire visiter leur cuisine, d'ouvrir leurs placards et de commenter leurs contenus.

Simultanément, nous avons également réalisé quatre entretiens semi-directifs avec des membres d'Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne parisiennes. Là aussi, la perspective était biographique, le but étant de resituer l'engagement dans ce type de dispositif au sein du parcours de vie des enquêtés. Nous avons pris des notes pendant ces entretiens, qui étaient enregistrés, et nous avons commencé des analyses mais sans les approfondir véritablement, compte tenu de la réorientation de notre recherche. Cependant, ces entretiens nous ont aidé à mieux comprendre les différentes significations possibles du « naturel » et la variété des « schèmes d'interprétation » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) à l'oeuvre dans la critique de l'alimentation industrielle.

Enfin, comme nous l'avons mentionné, nous avons aussi réalisé une étude en tant qu'« expert » consultant pour les Fromageries Bel. Cette étude qualitative a consisté dans la réalisation d'entretiens semi-directifs individuels. Dix entretiens ont été réalisés. La commande de Bel était centrée sur la perception des fromages pour enfants en général, et plus particulièrement des produits Bel et de leurs principaux concurrents, par les diététiciens considérés comme des prescripteurs.

Mais au-delà de cette focalisation, nous avons profité de ces entretiens pour étudier le positionnement des diététiciens rencontrés à la fois par rapport aux discours normatifs diffusés dans le cadre de la politique nutritionnelle du Programme National Nutrition et Santé et par rapport à d'autres discours diététiques plus ou moins légitimes ou controversés sur le plan scientifique, notamment le discours « anti-lait » qui existe dans certaines publications et sur Internet. Le but était de comprendre comment différentes sources de normativité diététique pouvaient éventuellement coexister chez des professionnels de la préconisation diététique. Cette étude nous a aussi permis de saisir quelques occurrences de travail de naturalisation explicite. Elle nous a enfin permis d'aborder le jugement des diététiciens, tant de leur point de vue de professionnel que de leur point de vue de mangeur, vis-à-vis de produits alimentaires manifestement « industriels » que nous leur présentions à l'aide de photographies. Les diététiciens rencontrés, principalement des femmes, correspondaient à des profils variés : en libéral, en institution, travaillant avec la restauration collective pour la conception des menus ou non, au contact de patients ou non, en milieu médicalisé ou non, travaillant avec des industriels ou non. Nous avons rendu compte de cette étude à Bel sous la forme d'une présentation orale et d'un document *Power Point*.

Cette étude nous a permis de nourrir nos interprétations sur plusieurs points. Nous avons notamment constaté la coexistence, chez les mêmes individus, d'une grande confiance dans la sécurité sanitaire des aliments industriels en même temps qu'une attitude critique vis-à-vis du

marketing des industriels. Nous avons également constaté l'importance accordée au plaisir de manger, à la convivialité et à l'idée que les aliments ne devaient surtout pas être réduits à leurs dimensions purement nutritionnelles. Ces constats nous ont été utiles pour comprendre l'importance contemporaine des évolutions historiques du discours nutritionnel tel que nous l'avons appréhendé dans les *Cahiers de nutrition et de diététique* mais aussi à travers sa diffusion dans *Le Nouvel Observateur*.

Conclusion

Notre dispositif d'enquête assemble donc plusieurs méthodes destinées à appréhender la critique de l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel au sein d'un espace public constitué par plusieurs acteurs de la filière du manger, et ce dans une double perspective à la fois synchronique et diachronique.

Pour ce qui concerne la dimension diachronique, sociohistorique, nous avons principalement mis en œuvre une méthode d'analyse thématique de *corpus* documentaires de différentes natures (diététiques alternatives, presse, revue de nutrition, publications de sciences humaines).

Pour la dimension synchronique, nous avons choisi de nous focaliser sur le cas précis de la construction d'une campagne publicitaire autour de la « naturalité » tout en mettant ce cas en perspective par rapport à des arguments utilisés dans l'environnement marchand contemporain.

Des entretiens d'experts occupant des positions diverses dans la filière du manger ont été réalisés pour contrôler nos interprétations, mieux cerner certains faits historiques et comprendre les relations à la critique de l'alimentation industrielle depuis leurs différentes positions sociales.

Le but général de cet assemblage était de mettre en évidence la sensibilité et la réaction à la critique des industriels tout en cherchant à donner une profondeur sociohistorique aux faits mis en évidence, en montrant la complexité de la construction de la critique, de ses origines et de ses sources de légitimité.

CHAPITRE CINQ

Le travail de naturalisation des aliments industriels

Introduction

Ce chapitre ouvre la présentation des résultats de nos terrains d'enquête. Il est consacré à rendre compte du travail de naturalisation opéré par les acteurs de la transformation industrielle de l'alimentation pour faire valoir le caractère « naturel » de leurs produits.

L'industrie de la transformation agroalimentaire et ses produits font l'objet de critiques depuis leurs origines au XIX^e siècle (Levenstein, 1996, 2003b [1988] ; Ouedraogo, 1998a, 2000). En France, l'industrialisation de l'alimentation s'est accélérée d'abord après 1945 puis de façon encore plus marquée à partir des années 1960, avec l'apparition de la grande distribution. Si une critique visant l'industrialisation tant au niveau agricole qu'à celui de la transformation existait à cette époque, elle demeurait cantonnée à des espaces relativement marginaux (Lepiller, 2010). Avec la crise sociale de 1968 puis le choc pétrolier de 1973, la critique accède à une diffusion plus large dans l'espace public. Aujourd'hui, l'industrie agroalimentaire s'appuie sur la critique pour élaborer des arguments marchands et faire valoir ses produits. La valorisation du naturel dans l'alimentation a fait l'objet de différentes approches. Elle a été analysée comme la manifestation d'une contrariété du rapport à l'alimentation fondamentalement structuré par la pensée symbolique et magique (Fischler, 1979c, 1980, 1994), comme correspondant à des formes de goûts liées à des appartenances de classe (Grignon et Grignon, 1980a, 1980b, 1981 ; Ouedraogo, 1998b), comme la manifestation d'un « fossile épistémologique » lié aux représentations hippocratiques de la santé et du bien manger (Lahlou, 1998), comme une pensée à la fois instrumentale et idéelle à l'œuvre dans le rapport à l'alimentation, y compris dans le contexte des sociétés industrialisées (Rozin, Spranca et al., 2004 ; Rozin, 2005), ou encore comme une manière de justifier des choix alimentaires émergents (Lamine, 2008b). Toutes ces approches cherchent à saisir la valorisation du naturel du point de vue des « consommateurs » ou des « mangeurs ».

Dans cet article, nous nous intéresserons au contraire au point de vue des industriels de la transformation, au « travail marchand » (Cochoy et Dubuisson-Quellier, 2000) opéré par eux pour faire valoir le caractère naturel de produits alimentaires : comment le naturel est-il convoqué pour mettre en valeur des produits alimentaires ? Quelles sont les techniques utilisées par les

industriels dans le cadre de ce « travail de naturalisation » ? S'agit-il uniquement d'un travail discursif, ou implique-t-il aussi des modifications dans les manières de produire, au niveau des procédés techniques ? Si le travail de naturalisation est une manière de prévenir, de désamorcer ou de répondre à des critiques, comment ces critiques sont-elles captées et construites par les industriels ? La variété des critiques, tout comme celle des justifications en termes de naturel envisagées par les industriels pour y faire face, peut-elle être décrite en fonction des différentes formes de biens communs étudiées par Boltanski et Thévenot (1991) ?

Pour répondre à ces questions, nous commencerons par décrire le contexte du travail de naturalisation aujourd'hui opéré par les industriels de la transformation, en nous intéressant plus particulièrement au marketing qui théorise une « tendance naturalité » depuis déjà quelques années. Dans une seconde partie, nous présenterons les résultats de l'étude que nous avons menée chez les Fromageries Bel. Nous avons suivi chez cet industriel la construction d'une campagne publicitaire pour Mini Babybel axée sur le naturel, depuis la phase de questionnement jusqu'à la publication des documents publicitaires. Dans une troisième partie, nous chercherons à resituer le cas de Mini Babybel par rapport à d'autres exemples de résultats du travail de naturalisation, à partir de l'étude d'un *corpus* d'arguments de vente et d'emballages de produits industriels.

I. Le contexte du travail de naturalisation : le marketing de la « naturalité »

1. La « tendance naturalité »

Face à la critique de ses modes de production et de leurs conséquences, l'industrie de la transformation tente de rassurer et de donner des gages aux mangeurs. La communication sur la « naturalité » théorisée par le marketing participe de cette volonté de réassurer. L'analyse d'un document publicitaire pour un produit transformé emballé, un coulis de tomate, va nous permettre de montrer ce à quoi renvoie le concept de « naturalité » en marketing.

1.1. Un exemple de communication autour du « naturel »

Figure 12. Publi-communicé Tomacouli de Panzani

The advertisement is a page from the magazine 'saveurs' (F.ACT 15 OCT. 2007), labeled 'PUBLI-COMMUNIQUÉ'. The main headline is 'Histoire vraie' in large black and red letters. It features a large red tomato on the left and a box of 'PANZANI TOMACOULI 100% Tomates Fraîches' on the right. A woman's face is partially visible on the right side, looking towards the product. The text is arranged in several blocks, connected by arrows indicating a flow from the tomato to the product box, then to a bowl of tomato coulis, and finally to the woman's face. The text includes: 'Du champ à votre cuisine, Panzani a raccourci les étapes pour vous offrir un plaisir et un goût uniques. Démonstration.', '48h du champ à la brique', '100% tomates fraîches. Sans utilisation de concentré. Sans eau ajoutée. Sans colorant, ni conservateur.', 'Cet été, dans le Sud de l'Espagne', 'ma touche perso', 'Aujourd'hui, dans votre cuisine', 'Bien d'autres recettes vous attendent sur tomacouli.fr', 'Côté santé', 'j'adore!', and 'Lancez la mode du smoothie de tomate!'. A small box at the bottom states: '1 verre de smoothie = l'équivalent d'une des 5 portions de fruits et légumes recommandées chaque jour.' The footer reads: 'Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr'.

saveurs

F.ACT 15 OCT. 2007

PUBLI-COMMUNIQUÉ

Histoire vraie

Du champ à votre cuisine, Panzani a raccourci les étapes pour vous offrir un plaisir et un goût uniques. Démonstration.

48h du champ à la brique

100% tomates fraîches. Sans utilisation de concentré. Sans eau ajoutée. Sans colorant, ni conservateur.

Cet été, dans le Sud de l'Espagne
Dans les champs dédiés à Tomacouli, vos tomates ont été récoltées au meilleur de leur maturité. Cueillies de soleil et de parfum, elles ont été triées, lavées, pelées et épépinées, mixées, cuisinées puis directement mises en brique. Et c'est tout!

ma touche perso

Aujourd'hui, dans votre cuisine
Votre Tomacouli apporte toute la saveur des tomates de l'été à vos recettes. Son goût généreux de tomate fraîchement cueillie fait vraiment la différence. Il ensoleille vos pâtes et vos pizzas... Et avec lui, un granité ou un consommé sont irrésistibles. Un bonheur à partager...

Bien d'autres recettes vous attendent sur tomacouli.fr

Côté santé
Parce qu'il respecte les tomates juste cueillies, Tomacouli vous aide à mettre plus de légumes dans votre vie... et c'est bon pour la santé!

j'adore!

Lancez la mode du smoothie de tomate!
1 verre de smoothie = l'équivalent d'une des 5 portions de fruits et légumes recommandées chaque jour.

* conformément à la législation

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

L'objectif central de ce publi-communicé⁵² est clair : il vise à identifier le coulis de tomate avec clarté. La problématique de l'identification et de l'identité des produits alimentaires transformés par des industriels a fait l'objet de nombreuses études. Déjà à la fin des années 1960, Trémolières et son équipe s'intéressaient à cette question, comme nous l'avons vu dans le premier chapitre. Claude Fischler (1990) a forgé le terme d'OCNI (Objets Comestibles Non identifiés) pour désigner ces produits industriels souffrant d'une identification incertaine et qui sont par conséquent sources d'inquiétudes. Comme Claude Lévi-Strauss (1964, 1965, 1966, 1968) l'a montré, la cuisine, ses actes techniques et ses rituels permettent de donner du sens aux aliments et de bien les identifier. Or, avec les aliments transformés industriellement, les actes culinaires sont délégués à un tiers – le transformateur industriel – et se déroulent à l'extérieur du foyer domestique. La cuisine est en quelque sorte dé-domestiquée.

⁵² Un publi-communicé est réalisé par un magazine pour un commanditaire qui le rémunère. Celui-ci a été réalisé par *Femme Actuelle* pour Panzani et publié le 15 octobre 2007.

Ce publi-communicé montre que ses auteurs ont bien compris cette problématique. L'identification du coulis de tomate passe en effet par une visibilisation des actes culinaires mis en œuvre pour sa fabrication. On apprend ainsi que le coulis est fabriqué à partir de « 100% de tomates fraîches », « sans utilisation de concentré, sans eau ajoutée, sans colorant ni conservateur ». Le savoir-faire quant au choix de ces tomates est mis en avant : elles sont présentées comme ayant été cueillies « au meilleur de leur maturité » et seulement quarante-huit heures maximum avant leur transformation.

L'identification du produit passe aussi par la mise en relief de son appropriation culinaire par les mangeurs. Il s'agit d'un produit qui appelle des actes de transformation culinaire par le mangeur, qui, une fois acheté, n'a pas fini sa carrière culinaire. Le coulis de tomate peut ainsi être approprié « dans votre cuisine », par une « touche perso ». L'appropriation culinaire est d'ailleurs équipée par des suggestions d'usages (pâtes, pizza, smoothie, granité, consommé) et par un lien vers le site Internet de la marque proposant des recettes, ce qui peut faciliter une « capacitation » culinaire du mangeur. Ainsi, ce publi-communicé joue sur deux tableaux culinaires : il présente l'industriel comme un cuisinier expert, exigeant et digne de confiance et incite le mangeur à faire preuve d'audace et de créativité dans l'utilisation de son produit comme un ingrédient, tout en lui offrant des pistes pratiques dans ce sens.

Le coulis de tomate est aussi identifié par la visibilisation d'autres objets ou acteurs auxquels il est associé au sein d'une « filière du manger » (Corbeau, 1997) ainsi dotée d'une consistance, « incarnée » en quelque sorte. Il est question de l'existence du produit de l'extrême amont à l'extrême aval, « du champ à votre cuisine », et même plus loin, jusqu'au corps du mangeur. Cette trajectoire est matérialisée par une série de trois flèches reliant la matière première (la tomate), le produit tel qu'on peut le trouver sur un étal de supermarché (la brique de Tomacouli), le produit préparé, approprié, « mis à sa sauce » et dressé par le mangeur-cuisinier (le verre de granité) et enfin le mangeur lui-même (la femme qui mange le granité tout en dirigeant son regard vers la tomate « originelle »). Tout en amont, l'origine du coulis est reliée à un lieu géographique, le champ, qui est précisément situé, dans le « Sud de l'Espagne ». C'est explicitement Panzani qui fait suivre aux tomates, avec toutes les garanties d'expertise et de soin que nous avons déjà évoquées, la trajectoire conduisant les fruits du champ aux situations de consommation commensales (« Un bonheur à partager ») et hédonistes (« J'adore ! ») d'un côté, aux corps des mangeurs de l'autre.

Le soin apporté par Panzani pour transporter la tomate du champ espagnol à l'intérieur du corps des mangeurs est présenté comme garantissant la préservation des bienfaits de la tomate pour la santé : « Parce qu'il respecte les tomates juste cueillies, Tomacouli vous aide à mettre

plus de légumes dans votre vie... et c'est bon pour la santé ! ». Par cette formule, les concepteurs de la publicité « euphémisent » l'action transformatrice de Tomacouli, tout en affirmant de manière indirecte les bienfaits du produit sur la santé. Une affirmation explicite et directe des bienfaits de Tomacouli pour la santé serait en effet justiciable du droit des allégations nutritionnelles et il faudrait alors que ces affirmations reposent sur des preuves scientifiques. Ici, l'affirmation est indirecte puisqu'elle enrôle le discours nutritionnel officiel, selon lequel les fruits et légumes sont bons pour la santé, et s'appuie sur ses recommandations (« mangez au moins cinq fruits et légumes par jour »), pour bénéficier de leur légitimité en incluant le produit dans la catégorie générique des fruits et légumes.

L'« euphémisation » de l'action transformatrice de l'industriel relève d'un « minimalisme technique » qui peut être valorisé de trois manières. Tout d'abord, ce minimalisme technique témoigne d'une économie d'action. Les industriels de la transformation sont susceptibles d'être suspectés d'en faire trop pour séduire au risque de manipuler. Nouer une relation de confiance avec les mangeurs est une de leurs préoccupations principales. C'est dans ce cadre qu'il faut comprendre la valorisation de cette économie d'action culinaire. Derrière cette mise en valeur du minimalisme technique se cache une maxime que l'on pourrait grossièrement résumer par l'idée que « moins on en fait, mieux c'est ». De ce point de vue, l'industriel cherche à se mettre hors de portée des accusations de tromperie, de duperie, de ruse ou d'usage indu d'un « artifice », dans une acception qui rapproche cette notion d'« artifice » du qualificatif « artificieux ». On peut dire que l'industriel cherche ainsi à se dédouaner des accusations d'« artificiosité », comme en témoigne l'argument « sans utilisation de concentré, sans eau ajoutée, sans colorant ».

Ensuite, ce minimalisme technique est avancé pour faire valoir une altération minimale des ingrédients de base et des qualités qui leur sont attribuées. En l'occurrence, il s'agit de propriétés nutritionnelles, comme la teneur en vitamines, dont la vulgate diététique (et le discours scientifique pour certaines vitamines) veut qu'elle décroisse fortement avec le temps, les opérations culinaires et, en particulier, les cuissons. La préservation d'autres propriétés plus ou moins sensibles (les parfums) ou symboliques (la « teneur » en soleil) est aussi en cause : « Gorgées de soleil et de parfum, elles ont été triées, lavées, pelées et épépinées, mixées, cuisinées puis directement mises en briques. Et c'est tout ! ». Ce discours met donc en avant une minimisation de l'altération par affaiblissement des qualités originelles physiques et symboliques du produit.

Enfin, le minimalisme technique est aussi avancé pour faire valoir l'absence d'ajout de substances étrangères à la tomate dans le processus de production, comme le signifie le « Et c'est tout ! » que nous venons de citer et qui clôt l'énumération des transformations culinaires mises en

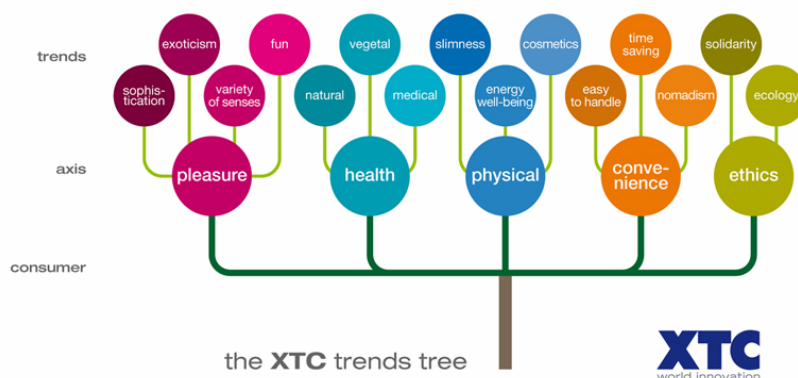
œuvre. L'argument « 100% tomates fraîches [...], sans colorant ni conservateur » témoigne d'une volonté de se soustraire à toute accusation d'altération du produit par ajout de substance étrangère, qui pourrait conduire à une « artificialisation ». Sur la base d'études conduites auprès de populations américaines, Rozin (2005) a montré que l'ajout de substances étrangères à un aliment le « dénaturait » toujours plus que le retrait de substances originellement présentes dans sa composition.

L'argument « 100% tomates fraîches » résume parfaitement la mise en valeur du minimalisme technique sous ces trois dimensions, puisqu'il vise à faire tirer des conclusions selon lesquelles le produit final conserve la fraîcheur des fruits d'origine, qu'il est sans retrait ni ajout.

1.2. La théorisation d'une « tendance naturalité » par le marketing

La communication de ce publi-communicé mobilise donc différents leviers pour permettre aux mangeurs de bien cerner l'identité du produit. Au sein des constructions argumentaires que nous venons d'identifier, la dernière évoquée, celle de l'absence d'ajout de substances étrangères, est typique de la « tendance naturalité » théorisée par les professionnels du marketing. XTC, cabinet de référence dans l'analyse des tendances de l'innovation dans le domaine agroalimentaire, identifie depuis 2002 une « tendance naturalité », dans son *Répertoire des tendances & innovations internationales*, publié tous les deux ans à l'occasion du Salon International de l'Alimentation (SIAL) de Paris (XTC, 2002). Cette « tendance naturalité » est considérée comme une sous-branche de la « tendance santé ». En 2009, elle concernait d'après XTC 16,5% des nouveaux produits alimentaires sortis en France, contre 9% en 2008, ce qui en faisait la tendance à la plus forte progression (XTC, 2010). Dans l'optique du tendanceur, le cœur de la « naturalité » correspond aux aliments « sans » (« sans additifs », « sans arômes artificiels », « sans colorants ni conservateurs », etc). Cette définition de la « naturalité » est proche de celle des *clean labels* anglo-saxons qui garantissent l'absence de « E », c'est-à-dire d'additifs, qu'il s'agisse de conservateurs, de colorants ou d'arômes (souvent qualifiés d' « artificiels » alors même qu'ils ne le sont pas forcément au regard de la réglementation). On peut ainsi considérer l'absence d'ajout d'éléments « artificiels » comme le cœur du concept de « naturalité » en marketing. Mais la valorisation du naturel par les industriels est plus large et possède bien d'autres dimensions que nous chercherons à analyser.

Figure 13. L'arbre des tendances de l'innovation, selon XTC, 2010



Depuis une dizaine d'années, le concept de « naturalité » fait donc l'objet d'un travail de construction par le marketing. Récemment d'ailleurs, un colloque s'est tenu sur la question de la « naturalité alimentaire » sous l'égide de l'association IREMAS (Institut pour la Recherche en Marketing de l'Alimentation Santé) à l'AgroParisTech. Ce colloque réunissait des sondeurs, des chercheurs en marketing, en sciences humaines et sociales et en sciences de gestion, des industriels, des publicitaires, des designers et des juristes.

2. Le travail de naturalisation

Les produits que XTC range dans la « tendance naturalité » ne sont pas toujours explicitement qualifiés de naturels dans la communication dont ils font l'objet. Ainsi, un industriel mentionnant simplement que son produit est « sans additifs » n'effectue pas un travail de naturalisation explicite, mais parie que cet argument conduira les mangeurs ciblés à qualifier le caractère naturel de ce produit. XTC, en revanche, en tant qu'analyste de tendances, s'autorise à catégoriser un tel produit « sans additifs » dans sa « tendance naturalité ». Ce faisant, le tendanceur effectue un travail de naturalisation explicite (qui peut d'ailleurs être considéré comme une sorte de méta-travail de naturalisation).

On retrouve donc les deux opérations de naturalisation que nous avons identifiées dans le troisième chapitre : le travail de naturalisation implicite et le travail de naturalisation explicite. Ces opérations sont des formes de travail de qualification et en cela elles ont une dimension à la fois descriptive et normative. Elles impliquent une mise en valeur des produits alimentaires naturalisés et permettent donc d'accéder à ces valorisations.

Si travail de naturalisation implicite n'est pas basé sur une opération de qualification explicite de la notion de naturel ou du caractère naturel d'un aliment, il met en avant des arguments qui, si l'on remonte ou au contraire si l'on allonge la chaîne argumentaire, peuvent

être reliés à la nature ou au naturel. Par exemple, l'argument d'un mode de production moins polluant peut être relié à celui d'un plus grand respect de la « nature » comme environnement. Ou encore, l'argument d'un aliment sans produits chimiques de synthèse peut être relié à celui d'un aliment dénué d'éléments artificiels, donc « naturel », d'une certaine façon. Ainsi, le travail de naturalisation implicite mobilise des arguments⁵³ sur lesquels un travail de naturalisation explicite est susceptible de s'appuyer.

II. Le travail de naturalisation d'un fromage industriel : le cas de Mini Babybel

Comment les industriels en viennent-ils à communiquer sur le caractère « naturel » de leur produit, que ce soit explicitement ou implicitement ? Comment réalisent-ils concrètement ce travail de naturalisation ? Pour répondre à ces questions, nous avons étudié le cas de Mini Babybel, en réalisant la monographie de la construction d'une campagne publicitaire explicitement axée sur la « naturalité », que nous avons étudiée entre juin 2008 et août 2009, depuis le diagnostic d'un problème d'image de Mini Babybel jusqu'à la diffusion des publicités. Nous avons procédé par entretiens semi-directifs (3), par échanges plus ponctuels et non directifs, par observation de réunions et par analyse de documents produits par l'entreprise ou par des entreprises sous-traitantes⁵⁴. L'exposition qui suit reprend les principales étapes du travail de naturalisation opéré sur Mini Babybel, de l'origine de la problématisation à la publication des publicités en passant par la captation de la critique et la mise à l'épreuve des arguments et justifications construits pour y faire face.

1. Origine de la problématisation « naturalité » chez Bel

Pour resituer l'émergence de la problématisation de la « naturalité » chez Bel, il est d'abord nécessaire de présenter le produit et son histoire.

1.1. Les Fromageries Bel

Mini Babybel est fabriqué par les Fromageries Bel, une entreprise familiale fondée en 1865 par Jules Bel dans le Jura, à Orgelet, petite ville située à une vingtaine de kilomètres de Lons-le-

⁵³ Nous empruntons aux linguistes Oswald Ducrot et Jean-Claude Anscombe leur définition de l'argument. Selon eux, l'argumentativité est codée dans la structure linguistique et est même première à l'informativité de la langue. Dans cette perspective, argumenter, c'est orienter celui à qui l'on s'adresse vers des conclusions : argumenter, c'est « donner A comme raison de croire C » (Anscombe et Ducrot, 1983).

⁵⁴ Ces documents sont décrits plus en détail au chapitre précédent sur les « Terrains et méthodes ». Il s'agit de documents réglementaires, de chiffres de vente, d'historiques de publicités, de comptes-rendus de veille concurrentielle, de comptes-rendus d'études marketing, de courriels échangés, etc. Lors de la construction de la campagne, nous avons accédé à plusieurs documents de rendus intermédiaires, ce qui nous a permis de suivre le travail de naturalisation « en train de se faire ».

Saunier et une soixantaine de Bourg-en-Bresse. Les origines des Fromageries industrielles Bel doivent être situées par rapport à un double contexte : culturel et économique particulier à la région et historique. Dans le Jura et en Franche-Comté plus largement, l'histoire de la concentration de la production fromagère est ancienne, puisque l'existence de « fruitières » réunissant plusieurs petits producteurs sur des modèles coopératifs pour produire de gros fromages est attestée depuis les XII^e et XIII^e siècles (Vernus, 1991). Ce contexte culturel régional était donc propice à l'émergence d'une entreprise industrielle drainant un important bassin laitier comme les Fromageries Bel. Le développement de l'entreprise dans le dernier tiers du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle a par ailleurs été permis par le développement des transports ferroviaires et le rattachement progressif de la région à des marchés urbains de grande taille, notamment celui de la région parisienne (Vatin, 1996).

Après sa reprise par Léon, le fils de Jules, l'entreprise Bel devient pionnière de l'industrie fromagère. C'est Léon qui, en 1921, dépose la marque La Vache Qui Rit, un produit aujourd'hui célèbre et vendu dans de nombreux pays, qui fait partie du patrimoine des produits alimentaires industriels à l'instar d'autres produits bien connus comme le Coca Cola, le bouillon Kub ou la sauce Maggi.

1.2. Mini Babybel, histoire d'un fromage industriel « moderne »

En 1952, en pleine période de modernisation des filières alimentaires, un fromage de format familial et enrobé d'une coque innovante en cire rouge est lancé : il s'agit de Babybel, aujourd'hui appelé Babybel Maxi. Selon Laure M., chef de produit Babybel pour la France, « le gros » a toujours été positionné comme « un fromage de crèmerie traditionnel » visant une place sur le plateau de fromage de la fin de repas. Le slogan de Babybel a d'ailleurs longtemps été : « S'il n'y en a pas à midi, je change de crèmerie ». Tout en étant le fruit de la modernité industrielle⁵⁵, l'ancrage de Babybel dans la catégorie traditionnelle des fromages a donc une longue histoire. L'apogée de ses ventes a été atteint dans les années 1970. Elles ont ensuite commencé à décroître dans les années 1980 et ont franchement chuté à partir de 1990. Si bien qu'au début des années 2000, Bel prenait la décision de ne plus faire de publicité pour le « gros », considéré comme un produit en fin de vie. Il est aujourd'hui peu distribué.

Entre temps, en 1977, Mini Babybel est lancé dans le sillage du « gros ». Le produit démarre très fort et devient vite un fromage aussi connu que son prédécesseur, bénéficiant notamment d'une importante distribution en restauration collective, grâce à la praticité de son

⁵⁵ Cette modernité est d'ailleurs historiquement revendiquée par Bel : sur les premiers emballages de Vache Qui Rit, dans les années 1920, on peut lire « fromage moderne ».

conditionnement en portions individuelles. Mais à partir des années 1990, la progression des ventes de Mini Babybel commence à ralentir et en 2007 elles diminuent légèrement, pour la première fois. Cette diminution a conduit les équipes marketing de Bel à interroger la communication faite au sujet du produit, qui n'avait jusque là été centrée que sur ses aspects « *fun* », « ludique », « nomade » et « pratique », comme le résume Laure M.⁵⁶.

1.3. L' « essoufflement » de Mini Babybel et les réactions de Bel

En 2007, pour mieux comprendre l'érosion des ventes, Bel commande une étude sur Babybel Maxi et Mini Babybel. Ce « *brand audit* » (audit de marque) intitulé « Bilan d'image et perspectives » est livrée à la fin de l'année 2007. Cette étude réalisée par un cabinet de marketing sous-traitant conclut, à partir d'enquêtes menées auprès de « consommateurs », à un « déficit d'identité fromagère » de Mini Babybel, qui, selon les auteurs, serait de moins en moins perçu comme un « vrai fromage », à cause de la disparition progressive des rayonnages et des plateaux de fromage de sa « référence fromagère », Babybel Maxi. Les conclusions de cet audit de marque mettaient aussi en avant un « manque de naturalité » et d' « essentialité », un caractère « superflu », « artificiel », « industriel », « chimique » et un côté « gadget ».

Début 2008, après avoir pris connaissance de cette étude, les services marketing de Bel ont pris la décision de travailler prioritairement sur cette question de l' « identité fromagère ». Trois plateformes de communication (« *boards* ») sont alors envisagées : une plateforme « ingrédient » (sur le caractère laitier)⁵⁷, une plateforme « *process* » (sur l'idée que MBY est une pâte pressée classique, fabriquée en utilisant des procédés similaires à ceux qui permettent de fabriquer de l'emmental ou du comté, par exemple), et enfin une plateforme « bienfait » (sur la richesse en calcium).

Mais, en mai 2008, la problématisation est déplacée du thème de l' « identité fromagère » vers celui de la « naturalité ». Pourquoi ce glissement ? Pour Laure M. le glissement vers la « naturalité » s'explique par une volonté de mieux s'inscrire dans un environnement marketing plus large : « c'est une façon différente d'envisager les choses mais peut-être plus dans les tendances du marché », dans « une tendance de fond ». L'objectif de revaloriser l' « identité

⁵⁶ En témoignent les messages publicitaires télévisuels, qui mobilisent tous une musique enjouée et/ou un scénario humoristique : « C'est bon, c'est rond, c'est rouge. Ca tient dans la poche, ça fond dans la bouche. MBY, l'irrésistible petit frère de Babybel » (1979, sur une musique disco) ; « MBY, le B-A BA de la bonne humeur » (1993, sur un détournement de la chanson *Barbara Ann* interprétée par les Beach Boys, dont l'utilisation deviendra récurrente) ; « 360 degrés de bonheur » (2000) ; « Du lait et de la bonne humeur à croquer » (2005).

⁵⁷ Notons que dès 2005, une publicité télévisuelle communiquait sur la teneur en lait de MBY : « 98% de lait ». A l'image de l'équivalence entre un verre de smoothie au coulis de tomate et une portion de fruits et légumes avancée par les concepteurs du publi-communiqué pour Tomacouli, ce message était pensé pour entrer en résonance avec un des neuf « repères de consommation » (« trois produits laitiers par jour ») du Programme National Nutrition et Santé 2, lancé en 2006 par le Ministre de la Santé et des Solidarités, Xavier Bertrand (PNNS 2, 2006).

fromagère » n'était pas pour autant abandonnée, le travail de la « naturalité » étant vu comme un levier pour atteindre ce but. C'est donc pour mieux s'inscrire dans une thématique jugée porteuse que Bel a opté pour la « naturalité ».

On peut donc parler avec Jean-Michel Berthelot (2004 [1996]) d'une « thématisation » de la « naturalité ». Plusieurs arguments légitimaient de s'inscrire dans cette thématique de la « naturalité » : 1) Les marketeurs de Bel connaissaient tout d'abord les analyses du tendanceur XTC et ses publications identifiant une « tendance naturalité » ; 2) Ils étaient ensuite informés par le service de veille et d'intelligence économique de l'entreprise, à travers notamment une étude sur l' « expression "*on pack*" de la naturalité dans les catégories fromages et charcuteries » en France (octobre 2008) et une étude sur la « perception des "E" ou des additifs » (avril 2009) ; 3) Ils ont eut vent, par l'intermédiaire d'une de leurs employés, Anne P., responsable nutrition et directement rattachée à la direction marketing stratégique et nutrition du groupe, de notre propre intérêt pour la « naturalité ». Nous étions identifié comme doctorant et « sociologue de l'alimentation ». Cet intérêt de la « sociologie de l'alimentation » pour la « naturalité » renforçait, aux yeux des employés de Bel, la pertinence de leur démarche. Grâce à l'entremise d'Anne P., qui est de nos connaissances, nous avons été invité à intervenir en tant qu'expert sur les significations et sur la contextualisation sociologique de la tendance « naturalité ».

Le parcours d'Anne P., formée à la fois à la physiologie de la nutrition et à la sociologie de l'alimentation, explique qu'elle ait favorisé l'introduction de ce point de vue sociologique sur la « naturalité », mais aussi sur les « mangeurs » et leur rapport à l'alimentation industrielle⁵⁸. Cette initiative fut facilitée par Pierre C., le directeur marketing stratégique du groupe, récemment installé chez Bel et ayant précédemment travaillé dans une multinationale où il avait lancé une gamme de jus de fruits et légumes « sans sucres ajoutés, sans colorants ni conservateurs », avec une communication axée sur le naturel, sur la préservation des qualités originelles des ingrédients de base et appuyée sur les recommandations de la nutrition officielle.

Outre la volonté de s'inscrire dans une thématique jugée porteuse, le discours des cadres de Bel, et particulièrement celui des marketeurs, montrait clairement que le choix de problématiser une communication « naturalité » pour travailler l'« identité fromagère » de Mini Babybel était aussi passé par une volonté d'acter et de mieux comprendre les critiques, objectivées par l' « audit de marque », qui étaient adressées par les « consommateurs » étudiés à l'identité « industrielle » et « artificielle » de Mini Babybel. De plus, la « vague de fond » de la valorisation

⁵⁸ Anne P. connaissait notamment les travaux de Claude Fischler (1990), Jean-Pierre Corbeau (1997 ; Corbeau et Poulain, 2002) et Jean-Pierre Poulain (2002) et a suivi le master professionnel Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation dirigé par ce dernier au département CETIA de l'Université de Toulouse 2- Le Mirail.

du naturel était considérée en positif par certains marketeurs comme Léa O., du département d'intelligence économique, qui y voyait une « source d'opportunités » stratégiques pour innover et communiquer.

1.4. Les hésitations à s'engager dans la « naturalité »

Nous sommes intervenu pour la première fois chez Bel en juillet 2008 dans le cadre d'une réunion avec des représentants des services marketing stratégique, marketing opérationnel, nutrition, études et intelligence économique. Nous avons été invité à présenter notre point de vue de sociologue sur la tendance « naturalité » vers laquelle avait décidé de se diriger le marketing de Bel pour concevoir une nouvelle communication sur Mini Babybel. La question centrale que se posaient les personnels de Bel était celle de la durabilité de cette tendance : était-on ou non dans un mouvement de long terme ? Les marketeurs de Bel avaient besoin de certitudes : il fallait que ce soit effectivement une tendance de long terme pour justifier l'investissement dans une communication « naturalité », qui apparaissait nouvelle et, dans une certaine mesure, risquée par rapport aux fondamentaux de l'image de ce produit.

Par ailleurs, dans cette entreprise à la fois innovatrice et familiale, ce choix de communiquer sur le naturel n'est pas non plus allé sans réticences en interne. Bel est identifié à la fois comme un acteur historique de l'industrie fromagère et comme un producteur de fromages manifestement modernes et volontairement innovants. Pour Anne P., ce n'était pas dans la « culture de la boîte » que de prendre au sérieux les critiques faites à ses produits.

Jusqu'ici la communication de Mini Babybel avait toujours été centrée sur une séduction positive, jamais sur l'anticipation de critiques. Communiquer sur la « naturalité » impliquait de les prendre au sérieux, d'en considérer la légitimité et donc d'accepter de mettre en cause indirectement la qualité de Mini Babybel, pourtant « pâte pressée comme les autres », « vrai fromage » au « processus de fabrication on ne peut plus naturel », comme le qualifiait Laure M. Il fallait dès lors lui « rendre justice », selon l'expression de Pierre C⁵⁹.

Les réticences internes à la problématisation sur la « naturalité » sont principalement venues du service réglementation et du service étude. Le premier relayait le mot d'ordre de l'ANIA⁶⁰, association interprofessionnelle à laquelle les Fromageries Bel adhèrent, qui préconisait de s'abstenir d'allégations négatives type « sans X ou Y » susceptibles d'attiser les

⁵⁹ Le *process* de production de MBY ne se distingue pas, pour l'essentiel, de celui des fromages à pâte pressée plus classiques, comme l'emmental par exemple. Seule la méthode et la durée d'affinage diffèrent, ainsi que la « croûte », qui est en fait un emballage, d'ailleurs considéré comme tel du point de vue réglementaire, et qui est faite de cire de paraffine « pour contact alimentaire », à l'instar d'autres fromages comme le gouda ou la tomme noire des Pyrénées.

⁶⁰ Association Nationale des Industries Alimentaires, qui est la principale association regroupant les entreprises majeures de la transformation agroalimentaire.

doutes des « consommateurs » vis-à-vis de l'alimentation industrielle. Le second était dirigé par une employée cadre de longue date (surtout en regard des autres personnels concernés) qui insistait sur l'identité « sympathique » bien que fondamentalement « industrielle » de Mini Babybel, ainsi que sur l'absence de problème posé par la cire rouge dans la perception des « consommateurs ». A l'appui de ses dires, cette cadre convoquait différentes études sur l'image de Mini Babybel, qui ne prenaient le plus souvent en considération que le point de vue de « consommateurs » (et surtout de « consommatrices ») du produit.

Pour Anne P., la position de cette cadre du service étude, qualifiée par elle d' « historique », incarnait bien une certaine difficulté de l'entreprise à réinterroger sous un autre angle la perception de ses produits en envisageant la possibilité de la critique. Coupant court à ces réticences, les services marketing, qui avaient ce pouvoir, décidèrent en octobre 2009 d'explorer différentes manières de communiquer sur la « naturalité ». Un travail de captation de la critique et de mise à l'épreuve des arguments de « naturalité » envisagés devait ensuite permettre de générer un consensus entre les différents cadres de Bel sur la pertinence de communiquer dans cette direction.

2. Capter la critique

La notion de « captation des clients » a reçu une définition dans un livre dirigé par Franck Cochoy (2004b) : « Derrière la captation et ses substituts possibles, on discerne la volonté de cerner, d'entourer, d'entrôler, de dévier, d'attraper, de comprendre ou de séduire les usagers, les clients ou les consommateurs, bref tous les acteurs désirables pour l'agent de la captation mais *a priori* hors de son contrôle » (Cochoy, 2004a, 14). Dans les relations marchandes, capter, c'est donc « comprendre, avoir l'intelligence de son vis-à-vis » pour le « séduire », l' « attirer chez soi » et ainsi, « paradoxalement accepter la possibilité de l'étrangeté, du départ ou de l'indifférence » (*idem*, 15). Comme le remarque Cochoy, la captation marchande n'est pas uniquement synonyme de manipulation des clients, dans le sens où la notion « permet d'aborder des situations où s'exprime la possibilité d'une manipulation réciproque des acteurs en présence » et où, à la différence de la manipulation, « elle n'implique pas le préjugé de faillibilité de la cible » (*idem*, 17) : la captation permet de reconnaître à la cible des capacités d'arbitrage. Cochoy montre aussi comment la captation met en rapport des dispositifs techniques d'un côté avec des dispositions sociales de l'autre : « dès lors que l'on s'intéresse aux actions qui visent à capter un public, on s'aperçoit que ces actions s'appuient généralement sur des dispositifs ad hoc, dont la

principale particularité consiste à mettre en jeu les dispositions que l'on prête (ou que l'on suppose ou que l'on attribue) au public visé⁶¹ » (*idem*, 19).

Plusieurs types de dispositifs ont été utilisés pour capter – au sens, donc, d'appréhender, de saisir et de comprendre – la critique faite à Mini Babybel et plus largement aux fromages et aux aliments industriels. Il fallait pour cela construire des publics de « consommateurs » dotés de dispositions critiques à l'égard du fromage de Bel, ce qui, nous venons de le voir, n'était pas une évidence *a priori*, les communications publicitaires ayant jusqu'ici été principalement pensées pour être axées sur les qualités positives du produit. Tout d'abord, une étude a été réalisée par les cadres du service intelligence économique spécialisés dans la veille concurrentielle sur les « Expressions "on pack" de la Naturalité dans les catégories Fromages et Charcuterie (France) » (octobre 2008), pour avoir un panorama des communications existantes dans leur secteur d'activité. Ensuite, les mêmes personnes ont produit une étude sur la « Perception des "E" et des additifs » (avril 2009), faisant le point sur la perception des additifs et des risques associés à ces derniers par les « consommateurs », en s'appuyant notamment sur des sondages du CREDOC et Eurobaromètre. Enfin, plusieurs autres comptes-rendu d'études, auxquels nous n'avons pas pu avoir accès, ont été réalisés sur les discours tenus dans l'espace public sur les produits de l'entreprise.

Bel possédait aussi des études marketing qui ont été remises à profit pour l'occasion. La première, à la fois qualitative et quantitative, datait de 2003 et s'intéressait aux « Attitudes et usages » associés aux fromages pour enfants. La seconde, datée de 2005, était une étude qualitative sur l'image du fromage en général, réalisée auprès d'acheteurs, en situation d'achat. La troisième étude, qualitative également, datait de 2007. C'est l'étude « Bilan d'image et perspectives » que nous avons évoquée. Cette étude visait notamment à saisir l'image de Mini Babybel du point de vue de plusieurs types de « consommateurs », comme les « inconditionnels », les « occasionnels », les « nostalgiques » ou les « fonctionnels », construisant ainsi ce que Franck Cochoy appelle des « figures de clients » (Cochoy, 2002b, 2002a). Selon cette étude, les « inconditionnels » se distinguent par le fait qu'ils ont une « appropriation pleine et intégralement positive du produit », tandis que les « fonctionnels », correspondant plus volontiers à des « publics adultes masculins » et à des « mères d'adolescents », adoptent plus souvent une « distanciation critique » vis-à-vis du produit, qu'ils ont tendance à considérer comme un « gadget ». Cette construction des publics de « consommateurs » de Mini Babybel montre bien l'importance, pour le sous-traitant de l'étude et pour Bel, du critère de la relation critique au produit.

⁶¹ Les italiques sont de l'auteur.

Un autre dispositif mérite une description plus poussée, puisque, de l'aveu des participants, il a joué un rôle important au sein de l'entreprise dans l'accord sur la prise en compte de la critique et sur la pertinence d'opérer un travail de naturalisation. Il s'agit d'un « *war game* » réalisé sur deux jours fin 2008 et organisé par un consultant extérieur spécialisé dans la nutrition et la communication nutritionnelle. Concrètement, ce *war game* a pris la forme d'un jeu de rôles. Les personnels de Bel des différents services (intelligence économique, marketing, nutrition, études, etc.) ont d'abord été réunis et formés aux différents discours plus ou moins critiques adressés aux aliments industriels⁶², aux fromages et aux produits Bel, mais aussi aux arguments et justifications qui pouvaient leur être opposés. Les personnels ont ensuite joué des rôles, soit internes à l'entreprise (en se mettant à la place d'un autre personnel), soit externes (en jouant des acteurs de l'espace public de l'alimentation : tenant d'un discours « anti-lait », journaliste critique, nutritionniste, représentant d'association de consommateur, mère de famille, etc.). Un des buts principaux de ce dispositif était de faire prendre conscience de l'étendue et de la portée des critiques et de formuler des réponses collectivement afin de pouvoir se les approprier. On constate que ce jeu consistait à simuler des interactions entre des acteurs de l'alimentation et donc à mettre en scène l'univers complexe de la « filière du manger » (Corbeau, 1997). Un des buts centraux était donc de mieux comprendre l'environnement critique (en l'occurrence appelé « contexte polémique ») dans lequel les fromages Bel, dont Mini Babybel, étaient produits et vendus.

Dans cette entreprise collective de prise de conscience et d'appropriation de l'environnement critique, Pierre C., le récent directeur marketing stratégique du groupe, a joué un rôle central. C'est en effet lui qui a eu l'idée d'organiser le *war game*, principalement motivé par l'idée de bousculer les routines et les idées reçues empêchant Bel de mieux s'adapter à ses marchés. Cet exercice a conduit à identifier les points de vue et les arguments repérés dans l'espace public qui pouvaient apparaître comme négatifs ou positifs, comme des points d'appui ou des faiblesses, pour chacun des produits Bel, au niveau de leurs aspects nutritionnels comme au niveau des comportements de consommation auxquels ils sont liés.

Par exemple, au niveau nutritionnel, Mini Babybel, comparé à d'autres fromages pour enfant, notamment les fromages fondus, pouvait être considéré comme un « vrai fromage » apportant du calcium comme n'importe quel fromage, mais l'équivalence entre « industriel » et « mauvais » pouvait aussi être une faiblesse, et conduire à accuser le produit d'être trop gras ou

⁶² Par exemple, « les idées prônées par le discours anti-produits transformés » ; les « rumeurs de complot de la part du lobby laitier », les « bruits qui courent » sur les acides gras saturés et les protéines animales ; les « idées prônées par le mouvement anti-lait » ; le lien entre « fromage et obésité » ; les critiques opposant « fromages industriels vs naturel », « calcium laitier versus non laitier », etc.

salé. Sur le plan des comportements de consommation, la coque pouvait apparaître comme un atout pour pouvoir emmener le fromage partout, mais la petitesse de la portion et de l'emballage pouvaient aussi conduire à considérer Mini Babybel comme un produit nuisible pour l'environnement.

3. Faire juger la communication sur la « naturalité »

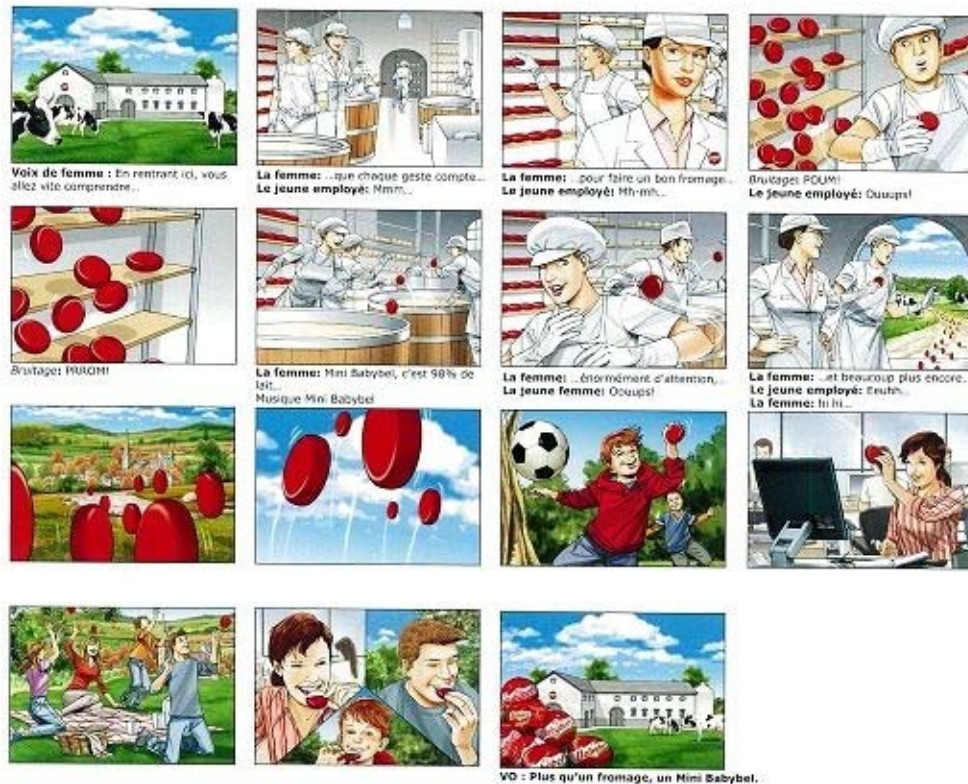
Les deux premières phases du travail de naturalisation de Mini Babybel (problématisation de la question de la « naturalité » et captation de la critique) ont permis au service marketing d'identifier des aspects négatifs précis dans la perception du produit. L'étude « Bilan d'image et perspectives », par exemple, évoquait une « suspicion d'artificialité » et résumait par l'expression de « produit boîte rouge » l'opacité de l'identité du fromage qui était critiquée par certains « consommateurs ». Il était convenu que cette opacité pouvait conduire certains « consommateurs » à soupçonner un produit trop salé, trop gras, peu riche en calcium et contenant des additifs n'ayant rien à faire dans un fromage. Les critiques assimilées au discours « anti-lait », qui suppose la nocivité intrinsèque des produits laitiers et particulièrement du lait de vache pour l'homme, n'ont pas été retenues, puisque leur radicalité impliquait qu'elles émanent de non consommateurs absolus et considérés comme impossibles à capter. Sur la base de ce premier travail de construction des critiques, des pistes de communication ont été élaborées pour y faire face.

3.1. Le film publicitaire

La troisième phase a consisté à faire juger par des « consommateurs », dans le cadre d'enquêtes, ces communications publicitaires conçues comme des réponses aux critiques dont Mini Babybel pouvait être la cible. Cette phase de mise à l'épreuve des justifications a débuté en janvier 2009, avec le lancement du « Projet naturalité 2009 ». Ces publicités étaient destinées à être publiées dans la presse papier à l'automne 2009 pour accompagner un film publicitaire. Le scénario de ce film a été arrêté en janvier 2009. Nous n'avons pas eu accès à cette phase de construction de la campagne publicitaire filmée. Le film, dont le concept et le scénario avaient été arrêtés antérieurement à la décision de communiquer sur la « naturalité » pour revaloriser l'identité fromagère, n'était pas centré sur un travail de naturalisation explicite mais sur un message récurrent depuis 2005 et implicitement appuyé sur les recommandations nutritionnelles officielles conseillant de manger trois produits laitiers par jour : « 98% de lait ». L'élaboration d'une publicité télévisuelle, qui engage plus de moyens à la fois humains et financiers, est soumise à un autre rythme que celle des publicités presse et le cœur de la communication de cette

publicité télévisée était demeuré directement centré sur la problématisation antérieure « identité fromagère », comme le montre le slogan utilisé : « Plus qu'un fromage, un Mini Babybel ».

Figure 14. *Story board* du film « Cliff » de Mini Babybel



Le *story board* présenté ci-dessus est celui qui a servi à la réalisation du film. Il montre que la réflexion sur la « naturalité » est cependant bien présente. En effet, Mini Babybel est clairement inscrit dans la filière du manger, de sa production à sa consommation. La relation à son environnement de production est rendue visible à travers la mise en scène du champ, de l'herbe, des pâturages, des vaches. On voit aussi que le fromage est représenté comme étant fabriqué dans des cuves en bois, ce qui le rapproche de l'imaginaire habituel du fromage, qui est ancré dans un univers artisanal (il suffit pour s'en convaincre d'observer la décoration des étals des fromageries, des rayons fromages des grandes surfaces ou encore de certains emballages de fromages industriels reproduisant des feuilles d'arbre, de la paille ou du bois). Le but du film *Cliff* était de montrer qu'à travers Mini Babybel les « consommateurs » étaient reliés à un espace rural et artisanal, mais sans oublier d'assumer les fameux aspects « nomade », « ludique » et « fun », toujours considérés par les marketeurs de Bel comme centraux dans l'identité du produit. Enfants, parents, travailleurs, dans des contextes de cour d'école, de pique-nique ou de bureau, le film illustre clairement ses différentes cibles.

3.2. Les publicités presse à l'épreuve des « consommatrices »

Les cibles des publicités presse étaient plus resserrées et centrées sur les mères de famille, principales acheteuses de Mini Babybel. Le but était de diffuser un message plus informatif que le film et censé s'adresser à leurs préoccupations en termes de santé, notamment vis-à-vis de celle de leurs enfants, particulièrement concernés par les messages nutritionnels sur la consommation de produits laitiers en lien avec la croissance osseuse.

En janvier 2009, plusieurs « voies presse naturalité » ont été arrêtées. Concrètement, il s'agissait d'un message écrit accompagné d'un « *board* illustratif », sous la forme d'une image tenant sur une page. Ces prototypes de communications ont été testés dans le cadre d'entretiens collectifs (« *focus group* ») auprès de « consommatrices » pour déterminer à la fois leur pertinence et leur congruence avec le projet de film.

Dans une version initiale du « Projet naturalité 2009 », cinq « voies naturalité » avaient été identifiées :

Voie 1 : « Parmi les trois produits laitiers à consommer par jour », qui s'appuyait explicitement sur les recommandations nutritionnelles officielles du Programme National Nutrition Santé (PNNS);

Voie 2 : « Origine laitière 100% française de Mini Babybel », qui insistait sur la composition et l'origine;

Voie 3 : « La coque comme protection du fromage », qui visait à contrer les éventuelles perceptions négatives de la coque en positivant son rôle de protection;

Voie 4 : « 100% naturel », qui visait à écarter les soupçons de présence d'additifs « artificiels » ou « chimiques » ;

Voie 5 : « Procédé de fabrication 100% fromage », qui explicitait l' « identité fromagère » de Mini Babybel pour mieux le faire classer parmi les fromages.

Suite à des discussions entre les personnels de Bel, la voie 3 (« coque comme protection du fromage ») fut finalement écartée. Cet accord a été justifié par les marketeurs par l'absence de nécessité de tenir un discours centré sur cet aspect du produit, puisque celui-ci s'imposait visuellement. La coque rouge conçue comme étant « rigolote » et « protectrice » était considérée comme centrale et évidente dans l'identification de Mini Babybel. De plus, d'après eux, se centrer sur la cire aurait pu empêcher de développer d'autres aspects de la « naturalité » : le risque d'une non congruence entre la coque « boîte rouge » à la composition incertaine et la « naturalité » était envisagé, ainsi que celui d'attiser inutilement une réflexivité potentiellement

critique des « consommateurs » au sujet de cette coque. Par ailleurs, le cabinet marketing sous-traitant, qui avait effectué un pré-test auprès de « consommatrices », abondait dans ce sens.

Suite à ce premier arbitrage réduisant le nombre de voies presse, il en restait donc quatre à tester auprès des « consommatrices ». Bien que leurs intitulés aient été légèrement modifiés par rapport à la première version, leurs contenus demeuraient essentiellement les mêmes. On avait désormais :

Voie 1 : « 100% naturel » reprenant le message « La recette du succès de Mini Babybel ? C'est simple ! 98% de lait, du sel et des ferments. Pas de conservateur, de colorant ni d'arôme artificiel⁶³ ! »;

Voie 2 : « Calcium » s'appuyant sur les recommandations du PNNS;

Voie 3 : « Fromagerie de Mayenne », comme la localisation de la principale usine de fabrication du Mini Babybel⁶⁴;

Voie 4 : « 5 étapes⁶⁵ » détaillant le process de fabrication du fromage.

Un document de synthèse de dix-huit pages rend compte des tests de ces quatre « voies presse » auprès de mères d'enfants de moins de quinze ans, acheteuses régulières et occasionnelles de Mini Babybel.

Les marketeurs de Bel ont donc construit un public de « consommatrices » auxquelles ils reconnaissaient des compétences critiques à la fois pour juger Mini Babybel et son caractère industriel et pour évaluer la pertinence et l'efficacité des publicités presse. Les « consommatrices » étaient ainsi instituées juges en même temps que cibles de publicités conçues pour correspondre à leurs « *insights* », c'est-à-dire à des préoccupations pertinentes de leur point de vue, qui avaient été identifiées lors de la phase de captation de la critique. Les *focus group* visaient ainsi à « vérifier que l'identité fromagère et la naturalité de Mini Babybel sont exprimées de façon crédible et motivante » par les différentes voies.

La première partie des *focus groups* était consacrée à recueillir les réactions « spontanées » des participantes suite à une exposition aux différentes communications. Ensuite, il leur était demandé d'analyser collectivement et de discuter les messages point par point, de manière analytique. Le rapport d'étude montre que les critiques portées par les « consommatrices » étaient

⁶³ Les colorants homologués pour contact alimentaire entrant dans la composition de la coque ne sont pas considérés comme faisant partie du produit comestible, la coque étant considérée comme son emballage.

⁶⁴ La première version de cette voie était intitulée « Origine France », avant qu'une plus grande précision soit jugée préférable, au motif que cela permettait de mieux ancrer Mini Babybel dans un terroir et ainsi de mieux en faire un fromage.

⁶⁵ Cette voie avait été intitulée « Process » avant que le terme ne soit jugé trop technique pour être soumis aux « consommatrices ».

d'autant plus prises au sérieux qu'elles apparaissaient directes, clairement avisées et formulées sans ambages. Une véritable expertise était ainsi reconnue aux « consommatrices » par le cabinet de marketing consulté et cette expertise était convoquée pour appuyer les recommandations stratégiques, comme dans les exemples suivants :

Figure 15. Les critiques des « consommatrices » de Mini Babybel et leurs interprétations par le cabinet de marketing sous-traitant de Bel

« Voie presse » concernée	Verbatims de « consommatrices » extraits	Recommandations stratégiques du cabinet de marketing
Voie 1 « 100% naturel »	« C'est un produit rigolo...là ils redonnent du sérieux à la marque. »	« De fait, qu'elles soient acheteuses régulières ou occasionnelles, les mères de famille déclarent reconsidérer leur vision de Mini Babybel. »
Voie 2 « Calcium »	« Quand on mange du fromage, on sait qu'il y a du calcium. »	« Ce message génère des réactions positives, mais aucun enthousiasme particulier : si les allégations et valeurs délivrées relatent l'aspect sain et nutritif du produit, elles semblent totalement dénuées d'inédit et d'accroche. »
Voie 3 « Fromagerie de Mayenne » (qui met en avant une « charte des bonnes pratiques d'élevage »)	« La charte, ça veut dire qu'il y a des normes, je m'en doute qu'il y a des normes ! Tous les produits qu'on voit ont des normes alors où est le plus ? » « On raconte que ça fait 50 ans que c'est fabriqué, c'est bien mais on s'en fiche. Sous prétexte qu'ils ont un savoir-faire, ils oublient le reste. »	« A minima, on retient que des normes régissent la production du fromage, sans pour autant reconnaître ce fait comme argument valorisant, différenciant et motivant. » « (...) il semble que l'insistance très institutionnelle sur le process si qualitatif et si rigoureux soit-il intéresse nettement moins que la mise en avant du produit, de ses attributs et de ses bénéfices. »
Voie 4 « 5 étapes »	« (ça) me donne envie de faire la sieste. » « Un bla bla, trop long. »	« (...) le parti-pris pédagogique est en réalité reçu comme technique, et à cet égard rébarbatif. »

A la suite de ces tests, c'est la voie presse 1 « 100% naturel », mettant en avant l'absence de tout additif artificiel et la composition simple de Mini Babybel (« 98% de lait, du sel et des ferments »), qui fut retenue. Elle apparaissait comme étant la plus pertinente car la plus « inédite », c'est-à-dire que, plus que les autres, elle semblait remettre en cause des préjugés et des idées reçues sur Mini Babybel, en apportant une information manifestement inattendue, comme le montrent ces verbatims choisis par le cabinet marketing : « Intéressant, car je croyais que c'était industriel » ; « J'avais une impression de plastique, de caoutchouc, de fromage pas très bon, plein de conservateurs, de colorants, je ne pensais pas que c'était 100% naturel à ce point ! ». De plus, selon le cabinet sous-traitant, les « consommatrices occasionnelles », identifiées comme étant les plus critiques, apparaissaient comme étant les plus sensibles à cette communication. Pour les employés de Bel, ce public devait être mieux convaincu car il offrait des perspectives de croissance des ventes.

Cette observation finit de convaincre les marketeurs de Bel, qui décidèrent de retenir la voie « 100% naturel », arguant qu'elle atteignait l'objectif énoncé, qui était de faire reconsidérer par les « consommatrices » leur manière de voir Mini Babybel, pour les conduire à l'identifier comme un « fromage comme les autres ». Les options 3 « fromagerie de Mayenne » et 4 « 5 étapes », respectivement axées sur l'espace d'origine et le savoir-faire, étaient apparues incongrues par rapport à l'identité manifestement industrielle du produit et de l'entreprise Bel, ce qui risquait de conduire, selon les marketeurs, à des problèmes en termes de crédibilité et de sincérité de la communication. L'option 2 « calcium » était quant à elle apparue à la fois non pertinente car trop évidente et tenue pour acquise par les « consommatrices » enquêtées, et en même temps dangereuse, parce que Mini Babybel risquait d'être réduit à un produit uniquement destiné à remplir une fonction nutritionnelle : le message « on peut manger un bon fromage plein de lait sans se compliquer la vie [...] tend à débanaliser voire dégrader l'image de MBY : l'image d'un produit délivrant de manière standard du calcium en quantité », notaient les prestataires dans le compte-rendu des tests.

4. Communiquer sur la « naturalité »

4.1. Les questions juridiques

Une fois le principe d'une campagne presse axée sur le message explicite « 100% naturel » arrêté au cours du moins de mai 2009, la décision de tourner le film publicitaire et de réaliser les deux publicités presse a été arrêtée en juin 2009. Les arguments présentés par le cabinet sous-traitant avaient convaincu les marketeurs de Bel. Le message sur l'absence de conservateur, de colorant et d'arôme artificiel anticipait une critique pour lui répondre et la prévenir. Il était en contradiction avec le mot d'ordre de l'ANIA demandant d'éviter ce genre de communication par la négative. Mais ce mot d'ordre n'était pas juridiquement contraignant et il apparaissait qu'il était de toutes manières allègrement transgressé par la concurrence, comme en témoignaient de nombreux exemples relevés par les membres des services d'intelligence économique. Ce message allait aussi contre la prise de position initiale de l'employée cadre « senior » du service étude que nous avons mentionnée. Mais cette dernière avait progressivement assoupli sa position devant les arguments avancés par le cabinet sous-traitant et elle n'avait pas de pouvoir de décision quant au choix final des publicités. Ce pouvoir était détenu par Pierre C., le directeur marketing stratégique du groupe, qui d'ailleurs, quoiqu'il en eût été, était prêt à passer outre l'avis de cette cadre.

En revanche, la confirmation définitive par le « service réglementation » de la validité juridique des publicités demeurait nécessaire. Les personnels des services marketing avaient pris soin d'interroger ce service dès l'automne 2008. Ce dernier avait ainsi produit une note interne

sur le « *Terme "naturel". Application au Mini Babybel rouge et light* » dès novembre 2008. Puis, suite à la publication d'un bilan de la réglementation publié par la DGCCRF en août 2009 (DGCCRF, 2009), une autre note interne avait été diffusée en octobre 2009, faisant le point sur les possibilités d'alléguer le caractère naturel des produits alimentaires en général et des produits Bel en particulier. Comme le précise explicitement la note de la DGCCRF, et comme nous l'a confirmé par ailleurs une juriste de cette institution, cette seconde note interne concluait que, compte tenu du caractère flou de la réglementation, la possibilité d'alléguer ne pouvait être déterminée qu' « au cas par cas » et qu'elle dépendait surtout de l'argumentaire avancé par les fabricants et des garanties sur lesquelles il reposait.

La réglementation sur les « allégations des caractères naturels des denrées alimentaires » est en effet mal définie et soumise à la jurisprudence. Aussi les industriels qui veulent alléguer marchent-ils sur des œufs. Mais, pour résumer : 1. plus la composition d'un produit est simple et moins il a subi de transformations techniques, plus il apparaît facilement possible de justifier un travail de naturalisation explicite ; 2. l'allégation n'est pas possible lorsque des ingrédients issus d'une synthèse chimique et réglementairement définis comme étant « artificiels » entrent dans la composition du produit (c'est le cas, par exemple, de certains arômes).

En tant que fromage, Mini Babybel est un produit relativement simple du point de vue de sa composition. Un fromage est un « produit fermenté ou non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitière suivantes : lait, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la partie aqueuse ». A cette base peuvent être ajoutés du sel, des « épices, aromates et plantes aromatiques », des « extraits d'aromates, substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes de fumée, arômes de transformation » et des « auxiliaires technologiques » listés positivement (JORF, 2007).

A priori, puisqu'il ne contient que du lait, des ferments et du sel, il était donc possible de justifier une allégation du caractère naturel de Mini Babybel dans sa version classique non aromatisée. Comme nous l'avons déjà écrit, la cire de paraffine rouge du produit, étant considérée comme un emballage pour contact alimentaire et étant homologuée en tant que tel, ne pouvait pas empêcher une telle allégation.

Mais un problème avait été identifié par le service réglementation en lien avec des responsables techniques du groupe. L'enzyme utilisée pour faire coaguler le lait était en effet conservée par une substance issue de la synthèse chimique, le benzoate. Pour pouvoir alléguer le caractère naturel de Mini Babybel sans risque juridique, il fallait pouvoir se passer de ce conservateur, mais aussi que le fournisseur de l'enzyme soit capable de garantir son absence, ce

qui n'apparaissait pas évident *a priori*. Cela pouvait en effet impliquer des difficultés techniques, au niveau de l'isolation des chaînes de production notamment.

En février 2009, des tests réalisés par Bel avaient montré que l'acide benzoïque issu de la transformation du benzoate au cours du procédé de production de son fromage était présent à des seuils indétectables dans les produits finaux. De plus, il apparaissait que même s'il avait été détectable par des tests comme ceux effectués par la DGCCRF, il aurait été impossible de distinguer l'acide benzoïque issu de la transformation du benzoate de synthèse d'un autre acide spontanément présent dans le lait de vache, l'acide hippurique. Malgré tout, pour se prémunir contre tout risque juridique, des essais de production de Mini Babybel utilisant une enzyme coagulante garantie sans conservateur avaient été lancés en printemps 2009 et leurs résultats, concluants, avaient confirmé la possibilité de se passer du benzoate. De plus, le fournisseur de ferment confirmait pouvoir produire un ferment garanti sans benzoate. Le service réglementation disposait de ces divers éléments lorsque, à la fin du printemps 2009, il a accordé son feu vert définitif à la réalisation des publicités alléguant le caractère naturel de Mini Babybel.

Le feu vert juridique a donc nécessité un examen préalable du procédé technique de production. Le travail de naturalisation explicite est un travail de qualification qui est, dans une certaine mesure, encadré juridiquement. Pour pouvoir qualifier Mini Babybel de naturel, il fallait vérifier au préalable que le produit correspondait bien à la catégorie juridique des denrées alimentaires susceptibles d'être qualifiées de naturelles. L'extension de cette catégorie, bien que floue, possédait néanmoins certains contours. La présence du benzoate risquait de faire franchir une de ces limites. L'évitement du benzoate par Bel montre que le discours sur le caractère naturel des denrées alimentaires ne repose pas sur rien, comme on l'entend parfois. Il existe des contraintes juridiques, certes mal définies, mais qui empêchent néanmoins de trop distendre la catégorie des denrées alimentaires justiciables de l'allégation d'un caractère naturel. Ces contraintes inscrivent dans le droit le rapport entre le dire et le faire, entre la communication publicitaire et les procédés techniques de production. Elles définissent, dans une certaine mesure, la correspondance ontologique entre ces deux domaines, et les formes de cette correspondance sont le fruit de processus sociohistoriques, comme l'ont montré les travaux de Stanziani sur la qualité alimentaire et la définition du produit naturel (Stanziani, 2005, 2008).

4.2. Les publicités presse « 100% naturel » et leur réception

Les deux publicités reproduites ci-dessous ont été publiées à partir de septembre 2009 dans sept magazines féminins et spécialisés dans la santé, en parallèle avec le film *Cliff*, quant à lui diffusé dès la fin du mois de juin 2009.

Figure 16. Publicité presse « 100% naturel » de Mini Babybel

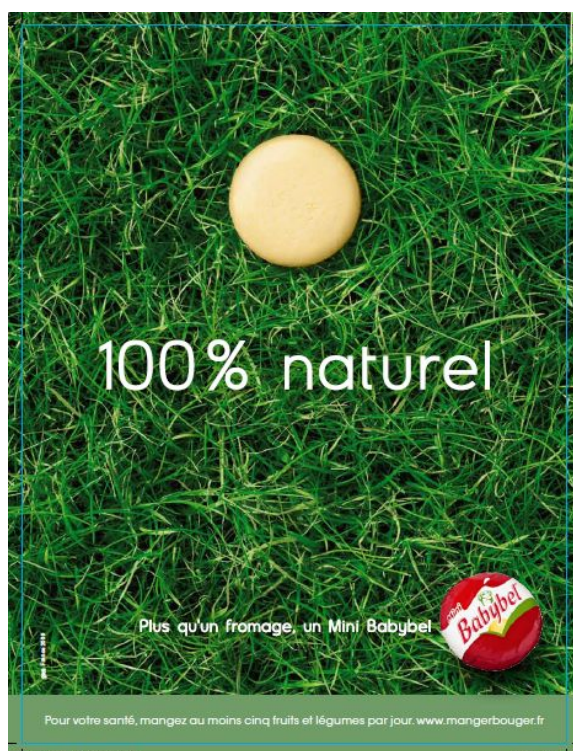
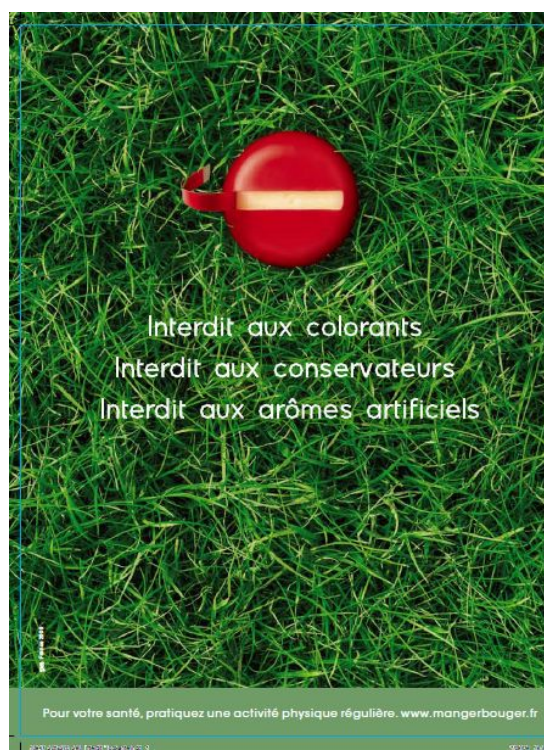


Figure 17. Publicité presse « Interdit aux colorants » de Mini Babybel



Bel a cherché à mesurer les effets de cette double campagne presse et télévisées. Une employée cadre du service nutrition nous a confirmé quelques mois après leurs publications, en décembre 2009, que les courbes des ventes de Mini Babybel avaient légèrement augmenté, alors qu'elles baissaient faiblement auparavant, depuis 2007. Bel a par ailleurs commandé une enquête quantitative conduite auprès de 262 personnes pour mesurer la réception des publicités presse et télévisées. Cette étude réalisée par un institut de sondage a conclu à une bonne réception, notamment dans le sens où les personnes interrogées jugeaient que ces publicités montraient bien que Mini Babybel était fait d' « ingrédients naturels » et qu'il était « sain ». Les différentes variables mesurées étaient mises en comparaison avec des mesures antérieures ayant fait suite à d'autres campagnes publicitaires (en 2000, 2003, 2006, 2007).

Ces deux publicités s'inscrivent parfaitement dans le cœur de la « tendance naturalité » telle qu'elle est définie par les tendanceurs du marketing comme XTC : ce qui est mis en avant, c'est l'absence d'altération du produit par ajout d'éléments artificiels. Le travail de naturalisation est ici explicite, comme dans l'argument « 100% naturel ». Mais on a vu que le choix de cette explicitation n'était pas allé de soi. La problématisation du « déficit d'identité fromagère », puis celle de la « naturalité » censée combler ce déficit, ont dans un premier temps conduit les personnels de Bel à envisager d'abord cinq, puis quatre options de communication (voies presse).

Comment la problématisation de la « naturalité » a-t-elle pu conduire les marketeurs de Bel à envisager ces différentes options ? Qu'est-ce que la voie « calcium », la voie « Fromagerie de Mayenne » et la voie « 5 étapes » ont à voir avec la notion de « naturalité » ? Pour répondre à ces questions, nous avons supposé que les options de communication envisagées par Bel correspondent à différentes formes de travail de naturalisation – sans que celles-ci soient forcément explicites –, qu'il est possible de retrouver ces différentes formes dans d'autres modes de valorisation des produits alimentaires, et que ces modes de valorisation peuvent être liés à des formes de biens communs identifiées par Boltanski et Thévenot (Boltanski et Thévenot, 1991) et par Lafaye et Thévenot (Lafaye et Thévenot, 1993). Nous avons cherché à vérifier cette piste à travers une étude des arguments de vente de produits industriels emballés.

III. Une typologie du travail de naturalisation des produits alimentaires

1.1. La pluralité de la « nature » selon la sociologie de la justification

Boltanski et Thévenot (1991) ont identifié six « cités » correspondant à six formes de biens communs, à six registres de justifications et à six ordres de grandeur : la cité civique, la cité domestique, la cité inspirée, la cité de l'opinion, la cité industrielle et la cité marchande. Dans une étude prolongeant ce cadre, Lafaye et Thévenot (1993) ont cherché à mettre au jour les conditions d'existence d'une septième cité, la cité écologique.

Les auteurs de *De la justification* pointent la pluralité des natures et des « figure[s] harmonieuse[s] de l'ordre naturel » qui leur correspondent. La « nature » désigne ici un monde d'objets : « Chacun des ensembles d'objets associés aux différents principes supérieurs forment un monde cohérent et auto-suffisant, une *nature* » (Boltanski et Thévenot, 1991, 58). Dans cette perspective, « la nature du savant et du technicien [n'a pas] le privilège de la réalité et de l'objectivité. Chaque nature a ses objets, qui servent également à l'épreuve » (*idem*, 59).

Les figures harmonieuses de l'ordre naturel sont des « *réalités* conformes au principe d'équité » qui caractérisent chaque monde (*idem*, 180). Dans ce sens, une situation naturelle est une situation dans laquelle chaque être est à sa place et où sa grandeur n'est contestée par personne : « Une situation de ce type, qui se tient de façon cohérente sans objets équivoques, est *naturelle*. La façon la plus simple de composer une situation appropriée à une conduite naturelle est d'y engager des êtres d'une même nature et d'en écarter ceux qui relèvent d'une autre nature » (*idem*, 58).

Nous pensons pouvoir retrouver cette pluralité de la nature et du naturel à travers les modes de valorisation des produits alimentaires qui mettent en jeu un « travail de naturalisation », que ce

dernier soit explicite ou implicite. Pour le dire autrement, nous supposons que les produits alimentaires doivent pouvoir être plus ou moins explicitement qualifiés de naturels de différentes manières, en fonction de plusieurs cités.

1.2. Deux *corpus* de produits alimentaires emballés

Comme nous l'avons expliqué dans le chapitre précédent, nous avons constitué deux *corpus* de produits alimentaires emballés à l'aide de l'outil en ligne GNPD (Global New Products Database) de l'entreprise Mintel, qui contient une base de données des nouveaux produits alimentaires et un logiciel d'interrogation de cette base. Cet outil est couramment utilisé par les industriels de la transformation (dont Bel), de la distribution et par le monde du marketing.

Le premier *corpus* (*aliments*) est constitué des 352 nouveaux produits alimentaires sortis en France au cours du mois précédant le 6 mars 2010 (incluant aussi les boissons). Le second (*corpus fromages*) est constitué des 154 nouveaux produits de la catégorie « fromages » sortis dans l'année précédant le 4 mars 2010. Nous avons choisi de constituer un *corpus fromage* pour situer le travail de naturalisation de Mini Babybel par rapport aux produits alimentaires de la même catégorie. Le *corpus aliments* permet quant à lui de situer le travail de naturalisation opéré sur Mini Babybel et sur les fromages dans l'environnement alimentaire marchand en général. La taille de ces deux *corpus* n'a pas été décidée selon des exigences de représentativité statistique, mais avant tout pour réunir un nombre suffisamment important de cas dans l'idée de couvrir la variété des modes de valorisation des produits tout en obtenant des effets de saturation propice à la construction d'une typologie. La différence entre les périodes couvertes par les deux *corpus* (un mois pour le *corpus aliments*, un an pour le *corpus fromages*) n'est qu'un effet de notre volonté d'articuler ce double objectif de variété et de saturation à une volonté de conserver des *corpus* de taille suffisamment restreinte pour rester capable d'en avoir une vision d'ensemble, sans que celle-ci ne résulte de constructions statistiques assistées par ordinateur. Les produits de la base GNPD sont décrits et catégorisés à partir de plusieurs angles. Il est possible d'interroger la base en constituant des requêtes à partir de catégories pré-définies par Mintel⁶⁶.

Nous nous sommes aidé des descriptions en termes d'arguments de vente proposés par Mintel pour faire un premier codage inductif des deux *corpus*. Mais, pour nous garder de prendre les variables de Mintel pour argent comptant, nous avons systématiquement vérifié l'occurrence de chaque argument en analysant les textes inscrits sur les emballages, ce qui nous a aussi amené à déconstruire plusieurs des variables descriptives pré-définies par Mintel. Nous avons ainsi

⁶⁶ On trouvera dans les Annexes un exemple de fiche descriptive d'un produit telle qu'on peut l'importer sous Word depuis la base GNPD, ainsi que le tableau réitulatif des différentes catégories d'arguments de vente proposées par Mintel.

conservé la variable de Mintel en l'état lorsqu'elle portait sur des arguments simples dont l'occurrence était facile à vérifier et qu'elle signifiait quelque chose à elle seule du point de vue de la construction de la typologie. C'est par exemple le cas de la certification biologique ou de la mention explicite de la convenance du produit pour les végétariens : ces deux arguments sont présents ou non, il suffit de vérifier. En revanche, nous avons déconstruit des catégories comme « Ethique – Produit Respectueux de l'Environnement », en vérifiant sur quels critères reposait la construction de cette variable par Mintel. Pour toutes ces vérifications, nous disposions à la fois du champ « Description du produit » fourni par Mintel et surtout des photographies permettant de visualiser à la fois les arguments et les illustrations et matériaux d'emballages. Nous n'avons pas accordé d'importance à tous les arguments de vente de la liste établie par Mintel, certains n'ayant pas de pertinence pour nous (la « Protection UV » ou l' « Edition Limitée » par exemple).

Les variables construites codent la présence ou l'absence d'arguments de vente qui parfois correspondent à un travail de naturalisation explicite, parfois à une forme implicite. Au total, dix-huit variables ont été construites. Une fois les *corpus* codés, nous avons cherché à analyser dans quelle mesure chacune d'entre ces variables pouvait être rapprochée des constructions de la nature correspondant aux cités décrites par Boltanski et Thévenot (1991) et Lafaye et Thévenot (1993).

Le travail de typologisation a permis de mettre au jour plusieurs idéaux-types de travail de naturalisation. Il est possible de pondérer l'occurrence de ces idéaux-types. Nos analyses ont été centrées sur les arguments linguistiques, puisque nous nous intéressons principalement aux critiques et aux justifications en tant qu'elles font l'objet de discours.

Quatre idéaux-types de travail de naturalisation se détachent particulièrement dans les *corpus* étudiés. Il s'agit des types inspiré, domestique, écologique et industriel. Nous expliquerons ensuite pourquoi nous n'avons pas identifié de travail de naturalisation civique, marchand et correspondant à la cité de l'opinion. A la suite de quoi nous reviendrons sur les options envisagées par Bel pour communiquer sur la « naturalité » de Mini Babybel.

2. Le travail de naturalisation inspiré

Dans leur article où ils partent à la recherche d'une « justification écologique », Lafaye et Thévenot montrent que la nature, entendue comme environnement, est susceptible d'être valorisée selon la grandeur inspirée : « la singularité de l'émotion éprouvée (devant un paysage) est immédiatement intelligible à tout un chacun et prend ainsi une valeur de portée générale qui justifie sa conservation » (Lafaye et Thévenot, 1993, 507). Dans cette optique, la nature est valorisée pour son indemnité d'intervention humaine et dans le cadre d'une relation personnelle

d'intimité. Les auteurs centrent leurs analyses de la valorisation inspirée sur sa dimension esthétique. Mais on peut se représenter plus largement cette valorisation comme la mise en valeur d'une nature considérée comme faisant par principe bel et bien les choses, par opposition à l'action humaine ici vue comme étant susceptible de commettre des erreurs et des fautes.

Plusieurs arguments de vente repérés dans les deux *corpus* étudiés se rapprochent de cette construction de la nature liée à la cité inspirée. Ces arguments témoignent de la valorisation d'une absence d'intervention humaine supposée dénaturer des qualités originelles attribuées aux aliments. Cette dénaturation est en effet susceptible d'être valorisée négativement dans la mesure où l'intermédiation de l'intervention humaine est conçue comme troublant une communion avec la nature qui passe par l'incorporation d'aliments destinés et offerts à l'homme, précisément par la nature elle-même. C'est ici que se situe la dimension inspirée de ce travail de naturalisation. Ces connotations quasi religieuses qui font de la nature un être bienveillant sont rarement explicitées par les industriels. En revanche, nous verrons que le travail de naturalisation inspiré est pleinement déployé et théorisé dans le discours de certains diététiciens alternatifs que nous étudierons au prochain chapitre.

Les industriels mettent ainsi communément en avant l'absence d'ajout d'ingrédients artificiels : c'est l'argument « sans... », qui s'applique aussi bien aux OGM, aux colorants, aux conservateurs, aux additifs, aux arômes qu'aux « E » en général. On trouve aussi communément la valorisation d'une absence de retrait d'éléments originellement présents dans l'aliment, comme lorsque le caractère « complet » ou « non raffiné » d'un produit est mis en avant. L'adjectif « pur » et la formule « 100%... (naturel, pur jus...) » signifient à la fois l'absence d'ajout et l'absence de retrait. La « tendance naturalité » théorisée par XTC est centrée sur les arguments que nous venons d'énumérer. Les arguments qui, sur l'emballage et en dehors de la liste des ingrédients, insistent sur la présence d'un ingrédient « naturel » – pour signifier que cette alternative « naturelle » a été volontairement préférée à l'ingrédient « artificiel » qui aurait pu être attendu – peuvent aussi être rattachés au travail de naturalisation inspiré (par exemple : « avec levure naturelle », sur un emballage de brioche pandoro).

On trouve d'autre part des arguments qui minimisent l'intervention humaine, ce qui peut prendre deux formes. D'un côté, l'emphase est parfois mise sur le lien avec un milieu d'origine de préférence grandiose et réputé « naturel » : « miel de montagne », « le bon goût du large », « salines de l'île de Ré ». On retrouve alors en creux la dimension esthétique de la nature inspirée, avec souvent des représentations iconographiques de ces espaces. De l'autre, le produit est parfois présenté comme étant issu d'une production quasi spontanée, comme étant le fruit de l'action d'une force naturelle non humaine : « la fleur de sel Monoprix Gourmet se forme

naturellement grâce à l'action du soleil et du vent », « avec Jardin Bio, laissons la nature offrir le meilleur d'elle-même ». Dans ces deux derniers exemples, on voit cependant que les acteurs humains ne sont pas totalement effacés, comme en témoignent les citations de « Monoprix » et de « Jardin Bio ». Ces derniers arguments témoignent donc d'un travail de naturalisation résultant d'une sorte de compromis entre la grandeur inspirée et la grandeur domestique. Lafaye et Thévenot relèvent cette variante de la mise en valeur inspirée des paysages : le paysage inspiré peut contenir des œuvres humaines et néanmoins rester beau tant que ces œuvres sont « en harmonie » avec la nature. Autrement dit, les paysages valorisés esthétiquement peuvent être peuplés d'humains, de maisons, de bottes de foin et de bocages, autant de résultats du travail humain, du moment que certains artefacts jugés trop « modernes » ou « artificiels » en sont exclus⁶⁷. De la même manière, dans les arguments de Monoprix et Jardin Bio, ce qui est mis en avant, c'est une action prédominante de la nature que les humains se sont abstenus d'entraver: une production harmonieuse et un producteur effacé garantissent des aliments demeurés indemnes, ce qui permet de ne pas entraver la communion avec la nature qui symbolise le produit.

Enfin, la labellisation biologique correspond aussi au travail de naturalisation inspiré. En effet, au cœur de cette labellisation, on trouve l'absence de « produits chimiques de synthèse », comme ils sont désignés dès la première réglementation officielle de l'agriculture biologique en 1980 (Grandclément-Chaffy, 2003), et ce tant au niveau de la production agricole qu'au niveau de la transformation. La religiosité ou le mysticisme des pionniers de l'agriculture biologique (César, 2003 ; Lepiller, 2010 ; Besson, 2007, 2011) et des consommateurs exclusifs de produits biologiques (Ouedraogo, 1998b ; César, 1999 ; Lamine, 2008b) ont bien été mises en évidence. Aujourd'hui, la labellisation biologique s'est largement diffusée et le lien avec ces origines spirituelles et religieuses n'est plus aussi manifeste. Pour autant, cette labellisation correspond toujours en partie à un travail de naturalisation inspiré.

Dès la fin des années 1960, les travaux de l'équipe de Jean Trémolières objectivaient ce que le nutritionniste désignait alors comme une valorisation positive de la « pureté native » des aliments, ce que l'on considèrera comme un mode de valorisation inspiré des aliments (Claudian, Serville et Trémolières, 1969 ; Claudian et Serville, 1969 ; Trémolières, 1978). On trouve d'ailleurs des expressions publiques de cette forme de mise en valeur inspirée des aliments dès les débuts de l'industrialisation de la transformation alimentaire. Harvey A. Levenstein nous rappelle que dans les années 1830 aux Etats-Unis, un certain William Sylvester Graham, qui

⁶⁷ Les auteurs prennent l'exemple d'une dispute autour de la présence d' « êtres incertains » : des « bennes bleues posées à même le sol à côté d'un hangar » (Lafaye et Thévenot, 1993, 507).

inspirera John Harvey Kellogg, promouvait son pain de céréales complètes avec cet argument emprunté à la cérémonie nuptiale protestante⁶⁸ : « Que nul homme ne sépare ce que Dieu a réuni » (Levenstein, 1996). En France, le Docteur Paul Carton, fondateur d'une école médicale qualifiée de « naturiste », fut un grand utilisateur de cette justification (Drouard, 1998 ; Tétart, 2003), tout comme, après lui, les diététiciens naturels Henri-Charles Geffroy (1950 [1941]), fondateur des magasins biologiques *La Vie Claire*, ou Raymond Dextreit (1965), théoricien d'une « méthode harmoniste ».

La valorisation inspirée des aliments peut être rapprochée de phénomènes décrits aux niveaux anthropologiques et psychologiques par de nombreux chercheurs dans les termes de la « pensée magique ». Les premières descriptions de la « pensée magique » remontent à Tylor (1871) et Frazer (1981 [1890]), puis Mauss (2009a [1902]), avant que leurs manifestations dans le rapport à l'alimentation ne soient mis en lumière plus récemment par Paul Rozin et ses collègues (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986 ; Rozin et Nemeroff, 1990) et synthétisées sous l'impulsion de Fischler (1994). On observe en effet que le travail de naturalisation inspiré opéré par les industriels de la transformation met souvent en avant l'absence d'éléments « chimiques » ou « artificiels » pouvant altérer le produit. Il s'agit pour les industriels de prévenir les phénomènes de « contagion » qui, du point de vue des mangeurs, pourraient affecter leurs produits. En ce sens, le travail de naturalisation inspiré des industriels vise à réguler un rapport inquiet à l'acte alimentaire marqué par des mécanismes de pensée magique. Les industriels s'appuient ainsi sur ces mécanismes pour faire valoir leurs produits en les naturalisant dans le monde inspiré, en relation avec une entité bienveillante, la nature, même si cette relation ni cette entité ne sont pas toujours convoquées explicitement.

Pour le philosophe Clément Rosset, « ce qui est réputé se faire "par nature" est d'abord ce qui se fait *sans l'homme* », et la nature, « psychologiquement parlant, assure à l'homme un entourage aussi rassurant que la présence d'une mère » (Rosset, 1986 [1973], 6-10). Cette idée d'une nature qui fait bel et bien les choses et qu'il ne faut pas entraver est héritière de la théorie hippocratique, qui pose la santé comme le résultat d'un état d'équilibre naturel : Saadi Lahlou a montré, dans une étude des représentations sociales du manger, que cette conception informait encore aujourd'hui fortement la manière de penser l'alimentation et sa relation au corps et à la santé, à la manière d'un « fossile épistémologique » (Lahlou, 1998). Les travaux de Lahlou ancre donc les conceptions inspirées de la nature dans une historicité. De ce point de vue, ramener la

⁶⁸ Et, plus généralement, chrétienne : la citation en question provient de l'*Évangile selon Marc*, chapitre 10, et elle est aussi prononcée lors de la cérémonie nuptiale catholique. Elle apparaît ailleurs dans le *Nouveau Testament* (Matthieu, Corinthiens, Ephésiens) et correspond à l'interprétation d'une citation de la *Genèse* : « C'est pourquoi l'homme quittera son père et sa mère, et s'attachera à sa femme, et ils deviendront une seule chair ».

naturalisation inspirée à des mécanismes psycho-anthropologique de « pensée magique » apparaît réducteur, dans le sens où cela semble suggérer que ces mécanismes se déroulent nécessairement de manières inconsciente. Or, le travail de naturalisation inspirée des industriels montre au minimum que ces derniers se servent de ces mécanismes pour construire des justifications, donc en se situant dans un cadre réflexif, même si cela ne doit pas faire supposer qu'ils connaissent forcément les théories de la « pensée magique ». On voit bien cependant qu'un travail réflexif se fonde sur des mécanismes réputés inconscients. Dès lors, il ne s'agit pas, pour nous, de remettre en cause ces mécanismes de l'esprit humain, mais d'appréhender la diversité des formes de ce travail réflexif. Ce qui permet d'analyser l'actualisation des mécanismes de la pensée magique dans le contexte situé du marché moderne des produits alimentaires industriels.

3. Le travail de naturalisation domestique

Lafaye et Thévenot pointent un second mode de valorisation de la nature qui correspond au régime de justification domestique. Dans le monde domestique, la grandeur des êtres (personnes ou objets) correspond à un ordre hiérarchisé, qui s'inscrit dans un héritage et une tradition. Ce type de valorisation de la nature met en avant le « respect d'un patrimoine domestique » mais aussi parfois une « qualité de la vie » qui « donne une dignité au local, à la communauté, à l'enracinement » (Lafaye et Thévenot, 1993, 505). Dans une version pure, cette valorisation d'une nature dans laquelle et avec laquelle vit l'homme en harmonie correspond à l'image d'Epinal d'une ruralité heureuse et épanouie. Ce mode de valorisation de la nature possède manifestement une dimension politique dans le sens où les hommes et leurs façons de vivre ensemble et avec la nature, ce qui implique en premier lieu la production des aliments, sont mis en cause. Cette dimension politique a fait l'objet de nombreuses réflexions et expérimentations, notamment avec des tentatives de « retour à la terre » et de mise en place de relations de production alternatives à la nature, à partir des années 1960 et surtout 1970 (Morin, 1975 ; Léger et Hervieu, 1978 ; Hervieu et Léger, 1980).

Nous avons observé dans nos *corpus* des arguments qui naturalisent des techniques de production. Cette naturalisation est parfois, mais rarement, explicite, comme dans ces exemples, qui ne sont pas tirés des *corpus* mais d'observations d'emballages dans des grandes surfaces : « Le jus de la canne à sucre, obtenu par pressage, est filtré et clarifié selon des procédés naturels », « Björg fait le choix de l'agriculture biologique, un mode de culture qui utilise des méthodes naturelles et un mode de transformation qui s'interdit tout arôme artificiel ou colorant ». Les techniques de production, du moins certaines d'entre elles, peuvent donc être qualifiées de naturelles.

La naturalisation des techniques contredit l'idée d'une opposition pure et simple entre « naturel » et « artificiel » avec l'intervention humaine comme critère de différenciation entre ces deux domaines. Dans le monde domestique, il faut plutôt considérer que cette opposition est graduelle : les techniques sont plus ou moins naturelles ou artificielles. Une technique, un « procédé », pour reprendre le terme utilisé dans un des arguments que nous venons de citer, peuvent donc être qualifiés de naturels, mais à la condition de leur « domestication », en quelque sorte, qui implique une longue vie commune, une fidélité, une prévisibilité et une connaissance intime. On peut voir à l'œuvre le travail de naturalisation domestique dans les processus de construction de la tradition (Hobsbawm et Ranger, 2006 [1983]), de construction de l'authenticité (Warnier, 1994), de construction de conventions de qualité domestiques sur les marchés alimentaires (Sylvander et Mélet, 1992 ; Letablier et Delfosse, 1995 ; Nicolas et Valceschini, 1995) ou encore de construction du patrimoine gastronomique et culinaire (Bessière, 2001).

En somme, les actions techniques les plus facilement naturalisables semblent être celles qui sont inscrites (parfois à tort, d'ailleurs, du point de vue de la science historique) dans une épaisseur historique pré-industrielle, dans un héritage technique artisanal et dans un territoire. Bref, dans une domesticité au sens d'une conformité au principe de justice de la cité domestique. Cette domesticité garantit une longue mise à l'épreuve du temps, des essais, des erreurs et des ajustements par les générations antérieures et donc une certaine sécurité. Dans le domaine alimentaire, le travail de naturalisation domestique peut produire un effet de régulation des inquiétudes liées à l'incorporation, en réinscrivant les produits dans un « modèle alimentaire » traditionnel (Poulain, 1999, 2002).

Une naturalisation de techniques de production réussie s'oppose à la dénaturation de l'aliment qui est produit et légitime la qualification de son caractère naturel. Pour les denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient, la réglementation reconnaît d'ailleurs des techniques, non pas « naturelles », mais dont l'utilisation autorisent à alléguer le caractère naturel, comme la « transformation mécanique n'entraînant pas de modification profonde (ingrédients parés, tranchés, hachés, épluchés, moulus, broyés, décortiqués, séchés, pressés...) », la « stabilisation » par le froid, le conditionnement sous atmosphère protectrice ou la chaleur, la « cuisson », la « fermentation à l'aide de culture de microorganismes lorsque ce procédé est inhérent à la fabrication d'un produit de consommation courante », un « emprésurage », une « torréfaction ou une infusion ». A l'inverse, d'autres techniques interdisent la « valorisation du caractère naturel » des denrées, comme la « synthèse chimique », l'« inter-estérification », l'« hydrogénation », l'« ionisation », la « lyophilisation », le « génie génétique »,

l'« électrodialyse », l'« osmose inverse », l'« ultrafiltration », l'« extraction par solvant » et l'« ozonation » (DGCCRF, 2009).

Dans nos analyses, nous avons mis au compte du travail de naturalisation domestique (variable intitulée « Technique naturalisée ») les arguments de vente mettant en avant des modes de productions explicitement qualifiés d' « artisanaux » ou de « traditionnels », mettant l'emphase sur des « recettes » anciennes, situées dans le temps passé (ex. : « recette du 18^{ème} siècle ») ou faisant référence à des techniques de cueillette ou de pêche non industrielles (« cueillis à la main », « thon de ligne »). Nous avons aussi intégré les produits labellisés « Appellation d'Origine Contrôlée » et « Label Rouge » car ces deux modes de qualification s'appuient sur la convention de qualité domestique (Letablier et Delfosse, 1995) et impliquent l'utilisation de techniques situées dans un héritage, même si l'on sait que cet héritage est le fruit d'une construction, voire d'une « invention » (Hobsbawm et Ranger, 2006 [1983]).

4. Le travail de naturalisation écologique

S'il existe d'évidence des formes de critiques et de justifications écologiques (Lafaye et Thévenot, 1993), un débat persiste sur les conditions de possibilité d'une « septième cité » dite « verte » ou « écologique » (Latour, 1995 ; Thévenot, 1996 ; Lafaye, Moody et Thévenot, 2000). L'émergence d'une cité écologique pleinement constituée est problématique, puisqu'elle impliquerait d'étendre la notion de dignité à des êtres non humains, ce qui rentre en contradiction avec un certain nombre de principes humanistes (Thévenot, 1996)⁶⁹.

Nous ne rentrerons pas dans le débat de savoir si la constitution d'une cité verte est possible. Nous nous sommes situé au niveau de l'observation des arguments se rapportant à une grandeur verte ou écologique. Nous avons ainsi relevé des arguments de vente témoignant d'un travail de naturalisation écologique que nous avons mesuré avec deux variables, l'une mesurant la présence de la mise en avant d'une action positive pour l'environnement, l'autre d'un mode de production limitant les impacts environnementaux. Ainsi, ces arguments ne concernent pas les caractéristiques intrinsèques ou la composition des aliments.

Les premiers mettent en avant des actions positives. C'est le cas de la certification privée « Rainforest Alliance⁷⁰ », qui implique de travailler « à conserver la biodiversité » ou des « Ambassadeurs du tri » mis en avant par Danone pour promouvoir Activia, qui « vont à la rencontre des habitants pour les aider à modifier leurs comportements en faveur du tri des emballages en vue de leur recyclage ».

⁶⁹ Bruno Latour (1999) a consacré tout un livre à l'analyse des conditions du dépassement pratique de cette contradiction, dans le but de réconcilier les sciences et les techniques avec la démocratie.

⁷⁰ Certification non attestée dans les *corpus* réunis mais observée en grande surface.

Les seconds s'appuient sur les efforts entrepris pour limiter les effets nocifs de la production sur l'environnement. Par exemple, Nestlé pointe, à propos de sa gamme d'aliments infantiles NaturNes, des procédés de production qui permettent de « réduire les émissions de CO² tout au long du cycle de vie de ses produits⁷¹ ». Nous avons compté la labellisation biologique comme un argument portant sur cette limitation des effets nocifs de la production pour l'environnement, puisque c'est un des arguments historiques en faveur de l'agrobiologie. Nous avons inclus les arguments qui insistent sur le caractère recyclé des emballages et ceux qui mettent en avant le caractère recyclable de ces emballages. Mais, dans ce dernier cas, seulement lorsque l'argument allait au-delà de la simple imposition du logo « recyclable », présent presque partout, c'est-à-dire lorsque des conseils pratiques de recyclage étaient inscrits sur les emballages.

Dans son étude des mangeurs intermittents de produits biologiques, Lamine (2008b) a montré le lien entre « souci du naturel » et « souci de l'environnement », ce qui témoigne de la possibilité d'un travail de naturalisation écologique explicite. Pour ces mangeurs, un « produit naturel » peut désigner non seulement un produit fraîchement extrait de l'environnement cultivé et peu transformé, un produit « porteur de l'énergie et des bienfaits des matières "vivantes" » qui assure un « lien vital et cosmique » avec le monde mais aussi un produit transformé selon des « processus respectueux de l'environnement ».

5. Le travail de naturalisation industriel

Dans la cité industrielle, la grandeur équivaut à l'efficacité et à la compétence professionnelle. Le monde industriel est peuplé d'une multitude d'outils de mesure et de moyens d'action tendus vers l'objectif d'une efficacité objectivable. A première vue, la cité industrielle et le travail de naturalisation semblent difficilement conciliables. Dans cette cité, c'est la capacité de maîtrise de l'être humain sur la nature, donc sa capacité technique d'ordinaire considérée comme relevant du domaine opposé de l' « artificiel », qui est mise en avant. Il est ainsi *a priori* difficile de comprendre comment Bel a pu considérer la convocation de recommandations nutritionnelles officielles comme une de ses « voies presse » pour communiquer sur la « naturalité ».

Mais on comprend mieux si l'on admet que les recommandations nutritionnelles sont fondées sur les connaissances en physiologie de la nutrition, qui est une branche de la biologie et donc une science de la « nature ». Les arguments qui mettent en avant la recherche d'une efficacité nutritionnelle scientifiquement démontrée peuvent donc être considérés comme des

⁷¹ Aucun produit NaturNes ne fait partie de nos *corpus*, mais leur utilisation d'arguments écologiques limitant les conséquences environnementales de la production nous paraît exemplaire du travail de naturalisation écologique, dans la mesure où elle est associée à un travail de naturalisation explicite (ne serait-ce qu'à travers le nom de la marque).

formes de travail de naturalisation, même s'il s'agit d'un travail de naturalisation qui reste le plus souvent implicite. En effet, le fait de systématiquement valoriser la « nature » ou le « naturel » est antagoniste de la démarche scientifique, qui a par exemple permis de montrer depuis longtemps que les plus puissants toxiques existaient « naturellement » et n'étaient pas des créations humaines. D'un point de vue scientifique, rien ne dit qu'une matière « artificielle » soit *a priori* moins bonne qu'une matière « naturelle », puisque la « nature » est censée être détachée de toute implication morale. Ainsi, du point de vue de la science moderne, soutenir que la nature pourrait être « bonne » ou « mauvaise » revient à émettre un jugement d'ordre métaphysique incompatible avec la connaissance positive issue de la démarche expérimentale.

L'association entre l'expertise scientifique et la « nature », tout comme l'idée même d'un travail de naturalisation industriel, apparaissent donc contre-intuitifs au premier abord. Il est pourtant possible d'observer des occurrences de cette association, comme dans cet exemple non issu des *corpus* mais observé sur un emballage de produit dans une grande surface: « les laboratoires Vitarmony ont mis au point une délicieuse formule concentrée associant leurs meilleurs alliés naturels ». Cet exemple est tiré d'un emballage de complément alimentaire commercialisé sous une forme proche de celle d'un médicament. Il explicite bien un rapport à la nature basée sur l'expertise technique, qui passe ici par une « concentration » opérée par des producteurs travaillant en « laboratoire ».

Nous avons regroupé dans le concept de travail de naturalisation industriel les arguments basés sur une conformité du produit alimentaire aux recommandations nutritionnelles officielles, c'est-à-dire aux vérités nutritionnelles scientifiquement accréditées et reprises par la santé publique. Il s'agit d'arguments mettant en avant la présence de fibres végétales et/ou la recommandation de manger cinq fruits et légumes par jour, arguments mettant en avant la couverture du besoin en calcium et en vitamines ou la limitation de l'apport en lipides en général et/ou en lipides identifiés comme étant particulièrement à éviter (acides gras trans, acides gras saturés, cholestérol).

Nous avons inclus les arguments insistant sur une modification des produits alimentaires par ajout ou par retrait d'une substance dont l'apport régulier est recommandé officiellement (par exemple, le calcium ou les vitamines pour l'ajout, les matières grasses ou le sucre pour les retraits).

Le travail de naturalisation industriel caractérise aussi les « aliments fonctionnels », dont l'International Life Sciences Institute européen donne la définition de référence : « un aliment fonctionnel [est défini] comme ayant un effet bénéfique sur une ou plusieurs fonctions cibles dans l'organisme, au-delà des effets nutritionnels habituels, comme améliorant l'état de santé et de

bien-être ou réduisant le risque d'une maladie » (Roberfroid, 1999, 1). Qu'il s'agisse d'« aliments fonctionnels par ajout ou retrait » ou « par nature », c'est toujours une efficacité mesurée à l'aune des besoins nutritionnels de l'organisme humain (de ses besoins « naturels » objectivés par les sciences de la « nature », pourrait-on expliciter) qui est utilisée comme argument. Plus largement, on peut considérer que le travail de naturalisation basé sur la justification industrielle concerne tous les arguments fondés sur des connaissances nutritionnelles scientifiques.

Nous avons aussi considéré comme des manifestations du travail de naturalisation industriel les arguments insistant sur l'expertise scientifique et technique des producteurs. Cette expertise peut être orientée vers l'optimisation scientifiquement légitimée d'une mise à disposition des ressources bénéfiques de certains aliments. C'est par exemple le cas des aliments à « probiotiques » dont les effets bénéfiques proviennent d'une sorte de collaboration avec l'organisme dont l'existence est légitimée par la science. C'est aussi le cas des aliments types « alicaments », lorsque le fabricant met en avant sa capacité à concentrer les pouvoirs bénéfiques de telle ou telle plante (comme dans l'exemple de Vitarmony).

En considérant les arguments nutritionnels et fonctionnels comme les occurrences d'un type de travail de naturalisation, nous suivons Boltanski et Thévenot lorsqu'ils proposent de « traiter la justesse scientifique et technique de la même façon que d'autres formes de justifications distinguées couramment de la précédente en raison de leur caractère éthique, sans pour autant réduire toutes ces formes de généralité à un seul équivalent (croyance ou force, par exemple) » (Boltanski et Thévenot, 1991, 59). Nous verrons d'ailleurs dans les chapitres suivants que cette approche a l'avantage de permettre d'analyser dans un même cadre les discours nutritionnels officiels implicitement fondés en nature et les discours des diététiciens alternatifs qui se revendiquent explicitement de la nature, sans pour autant avoir à décider de leurs valeurs respectives en termes de vérité objective, ce qui à notre sens ne relève pas du domaine de la sociologie.

Les tableaux ci-dessous récapitulent les parts des produits concernés par les différents types de travail de naturalisation dans les deux *corpus*.

Figure 18. Part des produits du *corpus* « aliments » selon les différents types de travail de naturalisation

Nb de produits	TN inspiré	TN écologique	TN domestique	TN industriel
N=352	112	90	24	82
% TN	32%	26%	7%	23%

Figure 19. Part des produits du *corpus* « fromages » selon les différents types de travail de naturalisation

Nb de produits	TN inspiré	TN écologique	TN domestique	TN industriel
N=154	21	13	9	36
% TN	14%	8%	6%	23%

Les graphes suivants représentent les parts de chacun des types dans le nombre total d'occurrences de travail de naturalisation (un même produit peut faire l'objet de plusieurs types de naturalisation différents).

Figure 20. Part des 4 types dans le nombre total d'occurrences de travail de naturalisation (*corpus* « aliments », n=352)

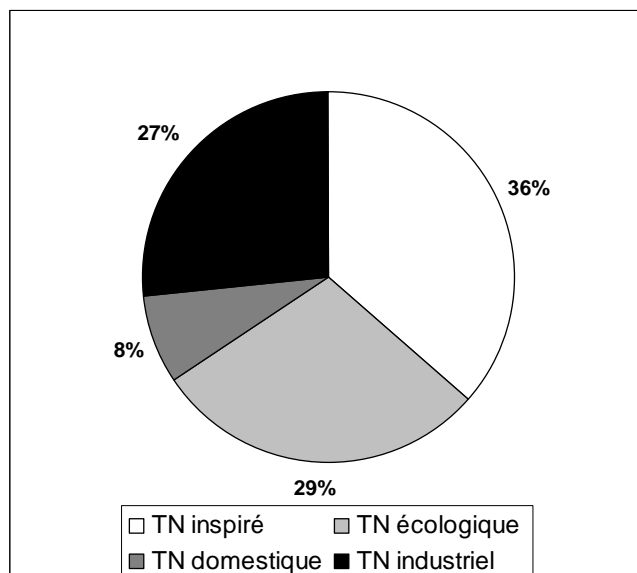
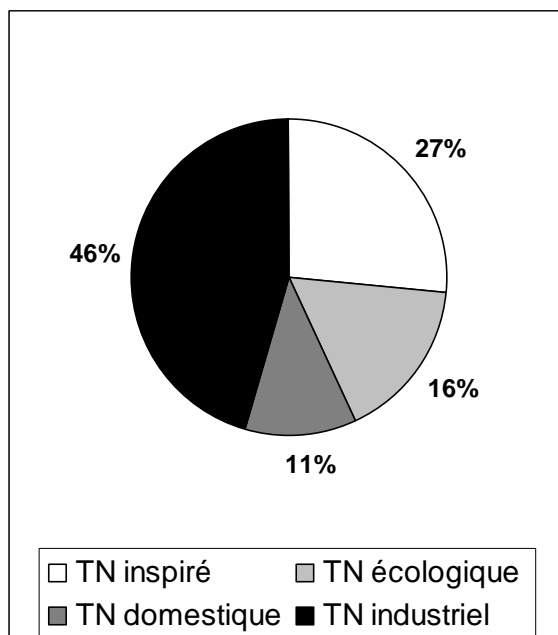


Figure 21. Part des quatre types dans le nombre total d'occurrences de travail de naturalisation (*corpus* « fromages », n=154)



6. Les aliments, des objets qui peuvent être « naturels » de plusieurs façons

Les quatre idéaux-types de travail de naturalisation des produits alimentaires que nous venons de présenter montrent que les aliments peuvent être qualifiés de naturels de plusieurs manières. Nous en avons relevé quatre, mais nous n'avons pas traité des autres types qui pourraient relever de la cité de l'opinion, de la cité marchande et de la cité civique. Nous allons y venir, mais avant cela, pour bien comprendre l'importance du travail de naturalisation sous ses différentes formes dans le marché alimentaire, il convient de rappeler ce que nous enseigne la sociologie des mangeurs.

6.1. Les types de travail de naturalisation par rapport à l'espace social alimentaire

La consommation alimentaire est une consommation particulière en ce qu'elle met directement et intimement en jeu le corps et la santé du mangeur, et en même temps manifeste aux mangeurs leur dépendance vis-à-vis des autres formes de vie, inscrivant ainsi leur existence dans la nature. Mais la consommation alimentaire et tout ce qu'elle implique au préalable au niveau de la production sont aussi socialement et culturellement construits. La meilleure preuve en est la variabilité dans le temps et l'espace des manières de produire, de transformer et de manger les aliments.

Jean-Pierre Poulain (1999, 2002) désigne par le terme d'« espace social alimentaire » l'espace de liberté qui se déploie entre les contraintes écologiques, biologiques et physiologiques de l'alimentation humaine. Cet espace est celui de la contingence et de la variabilité des dimensions sociales de l'alimentation et il est en interaction avec les contraintes qui l'encadrent, qui ne peuvent pas être considérées comme absolument immuables : la technique permet d'agir sur les contraintes biologiques des espèces cultivées ou sur les contraintes écologiques, et on sait maintenant que les choix alimentaires peuvent avoir des conséquences sur la biologie humaine, y compris sur sa génétique (Junien, 2002). L'espace social alimentaire possède six dimensions. Trois d'entre elles nous aident à mieux comprendre l'importance du travail de naturalisation et de ses différents types.

La première est l'« espace du mangeable », qui désigne « les règles qui concourent à la définition sociale d'un aliment. Il est ce par quoi une collectivité humaine signe sa connexion à la nature » (Poulain, 2002, 229). Peut-être devrait-on préciser « ses connexions » : connexion à la « nature extérieure » de l'écosystème et des êtres vivants mangés, connexion à la « nature biologique intérieure » du corps. La seconde dimension est l'« espace du culinaire », qui désigne « l'ensemble des opérations symboliques et des rituels qui, s'articulant sur des actions techniques, participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel et le rendent

consommable » (Poulain, 2002, 233). La troisième dimension est le « système alimentaire », qui désigne à peu près ce que les économistes appelle une « filière alimentaire » et que l'on peut se représenter comme l'ensemble des canaux par lesquels un aliment produit passe jusqu'à être consommé. Ces canaux sont à la fois des constructions sociotechniques et des systèmes interactionnels. Certains acteurs en position de « *gatekeeper* », comme, classiquement, les mères de famille, y jouent un rôle important (Lewin, 1943 ; Claudian, Serville et Trémolières, 1969 ; Poulain, 1998b, 2002).

Ces trois dimensions de l'espace social alimentaire permettent de mettre au jour l'importance des catégorisations qui encadrent l'identification des aliments. L'être humain est un omnivore. Il en découle une formidable capacité d'adaptation à des environnements différents, ce dont témoigne la diversité des modèles alimentaires. Mais sa condition physiologique l'oblige aussi à varier ses ressources alimentaires pour assurer des apports réguliers en nutriments essentiels et, de plus, il est dépourvu des capacités sensorielles qui lui permettraient de distinguer à coup sûr l'aliment sans danger de l'aliment toxique. Tout au long de son histoire, l'être humain a donc dû apprendre des nouveaux environnements qu'il peuplait. Apprendre à mettre à profit des ressources, mais aussi apprendre à éviter les toxiques⁷². La pensée classificatoire liée aux contraintes de la condition omnivore de l'être humain peut être considérée comme un invariant anthropologique au même titre que la cuisine (Lévi-Strauss, 1964, 1965 ; Rozin, 1976 ; Rozin et Fallon, 1980 ; Fischler, 1979c, 1990 ; Paul-Lévy, 1997). Elle implique l'inscription de catégories alimentaires dans le temps long de la culture et dans ses structures, ce qui a été mis en évidence par des auteurs comme Claude Lévi-Strauss (Lévi-Strauss, 1964, 1965, 1968), Edmund Leach (1964), ou Mary Douglas (1967).

Dans ce chapitre, nous nous sommes appliqué à montrer comment les acteurs de l'offre travaillaient les catégorisations alimentaires à travers des processus pratiques mis en œuvre dans la valorisation marchande des aliments. Les types de travail de naturalisation que nous avons mis en évidence illustrent plusieurs types de qualification des connexions à la nature qui sont impliquées par la consommation alimentaire. Chacun de ces types se rapportent de manière privilégiée à certaines dimensions de l'espace social alimentaire en particulier.

Le travail de naturalisation inspiré traite avant tout de l'espace du mangeable, puisqu'il porte sur l'exclusion de certaines substances « artificielles » ou « chimiques » de l'alimentation. Mais, de ce fait, il traite aussi de l'espace du culinaire, puisque la qualification et l'exclusion de ces substances dépendent des techniques utilisées pour produire les aliments.

⁷² Françoise Paul-Lévy (1997) a insisté sur le rôle de la possibilité du toxique alimentaire dans la construction de la pensée humaine et de ses catégories, en relevant notamment la parenté étymologique entre « saveur » et « savoir ».

Le travail de naturalisation industriel traite aussi principalement de l'espace du mangeable, en qualifiant ce qu'il est bon ou pas de manger du point de vue des lois qui régissent la physiologies du corps et la santé. Toujours comme le travail de naturalisation inspiré, il peut aussi traiter secondairement de l'espace du culinaire, puisque certaines techniques de production produisent des substances qualifiées de nocives du point de vue de la physiologie. Ces deux premiers types de travail de naturalisation portent principalement sur la relation à la nature « intérieure » qui est impliquée par la consommation alimentaire, celle du corps et de la santé.

Le travail de naturalisation domestique traite principalement de l'espace du culinaire, puisqu'il porte sur la domesticité des techniques de production, qui sont liées à la construction du « mangeable ». Ce travail de naturalisation porte donc sur la relation à la nature intérieure, avec l'équivalence communément faite entre « traditionnel » et « sain », et aussi sur la relation à la nature extérieure, puisque le mode de production valorisé est situé de manière plus ou moins imaginaire et concrète dans un espace et un temps pré-industriel et « artisanal ».

Enfin, le travail de naturalisation écologique traite surtout du système alimentaire et des conséquences pour l'environnement des modes de production mis en œuvre aux différents stades de l'aliment, jusqu'en amont à la production agricole, comme dans le cas de la labellisation biologique. C'est la relation à la nature extérieure qui est concernée à titre principal. Cette relation est secondairement reliée, par l'intermédiaire de la chaîne trophique, à la relation à la nature intérieure (les polluants de l'environnement, par exemple, finissant par se retrouver dans le corps humain notamment par l'intermédiaire de l'alimentation⁷³).

Figure 22. Idéaux-types du travail de naturalisation et espace social alimentaire

<i>Travail de naturalisation idéal-typique</i>	<i>Dimensions de l'espace social alimentaire prise pour objet principal par le travail de naturalisation</i>	<i>Relation à la nature principalement concernée par le travail de naturalisation</i>
Travail de naturalisation inspiré	Espace du mangeable	Nature intérieure (corps, santé)
Travail de naturalisation industriel		Nature intérieure (corps, santé)
Travail de naturalisation domestique	Espace du culinaire	Nature intérieure (corps, santé) et extérieure (milieu, environnement)
Travail de naturalisation écologique	Système alimentaire	Nature extérieure (milieu, environnement)

⁷³ La mise en évidence de la présence de polluants dans le corps humain fait régulièrement l'objet d'une publicité médiatique, comme, en 2004, lorsque le WWF a mesuré la présence de plusieurs dizaines de substances toxiques dans le sang de députés européens volontaires, avant de rendre publics les résultats de ces analyses pour défendre des réglementations plus strictes notamment dans le domaine alimentaire.

6.2. *Quid* de la naturalisation des produits alimentaires dans le monde de l'opinion, le monde marchand et le monde civique ?

Si les produits alimentaires peuvent être naturalisés dans le monde inspiré, dans le monde domestique, le monde écologique et le monde industriel, ne peuvent-ils pas l'être dans les trois autres mondes identifiés par Boltanski et Thévenot (1991), à savoir le monde de l'opinion, le monde marchand et le monde civique ?

Les « figures harmonieuses de l'ordre naturel » sont autant de « *réalités* conformes au principe d'équité » d'une cité donnée (*idem*, 180). A ce titre, les aliments peuvent donc être naturels parce qu'ils sont caractérisés par une pureté native donnée par la nature et non perturbée par des interventions humaines (cité inspirée), parce qu'ils sont respectueux de l'environnement (cité écologique), parce qu'ils s'inscrivent dans un héritage et une tradition alimentaire (cité domestique) ou parce qu'ils sont conformes aux besoins physiologiques du corps (cité industrielle).

Nous n'avons pas insisté sur la naturalisation des produits alimentaires dans le monde de l'opinion parce que ce phénomène ne fait pas de différence entre les fabricants. En effet, naturaliser dans le monde de l'opinion revient à tenter de rendre évidente la reconnaissance de l'identité d'un produit, positive sa réputation, visible son existence : c'est ce que visent tous les industriels dès lors qu'ils communiquent sur leurs produits. Le travail de naturalisation lié à la cité de l'opinion est donc intrinsèque au marché alimentaire et au système marchand plus généralement, et, à la limite, les quatre idéaux-types que nous avons identifiés en sont des moyens.

Tout comme, d'ailleurs, ils sont les moyens d'un travail de naturalisation marchande visant à faire priser par les mangeurs les produits qui leur sont proposés à la hauteur du prix qui leur est donné. Mais là encore, cela ne fait pas de différence entre les différents produits alimentaires : puisqu'ils font tous l'objet d'un travail de naturalisation marchand et d'un travail de naturalisation lié à la cité de l'opinion, il n'apparaissait pas pertinent de chercher à les distinguer. De plus, un travail de qualification explicite des produits alimentaires en fonction des ces deux cités apparaît difficilement imaginable : comment un produit alimentaire pourrait-il être dit naturel au motif qu'il est vendu à un juste prix, ou que sa renommée indéniable lui vaut la reconnaissance de tous ?

En revanche, une naturalisation d'ordre civique est observable. Il s'agit de la certification « commerce équitable », qui repose sur une convention de qualité civique comme l'a montré Truninger (2008). En effet, le commerce équitable est basé sur l'idée que les consommateurs

forment un collectif avec les producteurs et que les droits civiques de ces derniers doivent être respectés et promus par l'acte de consommation lui-même. Ceci dit, comme pour les types de travail de naturalisation liés à la cité de l'opinion et à la cité marchande, un travail de naturalisation civique explicite est difficilement imaginable : un produit alimentaire peut-il être dit naturel au motif qu'il respecte les droits civiques des producteurs et des consommateurs ? C'est sans doute peu probable et c'est la raison pour laquelle nous n'avons pas inclus le type civique dans notre typologie des principales formes de travail de naturalisation.

7. Les options de communication envisagées par Bel par rapport à la typologie du travail de naturalisation

Les « voies presse » envisagées par Bel pour communiquer sur Mini Babybel en s'inscrivant dans la « tendance naturalité » peuvent être resituées par rapport à la typologie que nous venons de construire. La voie « 100% naturel » finalement adoptée par les marketeurs de Bel est un exemple particulièrement évident de travail de naturalisation inspiré qui insiste sur l'absence d'ajout de toute substance « artificielle » ou « chimique ». Les voies « Origine laitière 100% France », renommée en « Fromagerie de Mayenne », et « Procédé de fabrication 100% fromage », renommée en « 5 étapes », insistent pour l'une sur l'ancrage dans un territoire de tradition fromagère et pour l'autre sur le caractère fromager et donc artisanal du mode de production. Elles relèvent donc d'un travail de naturalisation domestique. L'option d'un travail de naturalisation écologique n'a pas été envisagée par Bel. Cette option aurait pu passer par une labellisation biologique de Mini Babybel ou par le lancement sur le marché d'une déclinaison labellisée. Mais il n'en était pas question, à la fois pour des raisons techniques d'approvisionnement en lait, pour des raisons économiques de prix et parce que cette option ne s'intégrait pas à la culture et à la stratégie du groupe, qui n'a jamais vendu de produits biologiques et ne compte pas le faire. En interne, un consensus existait sur ce point. La voie « Coque rouge comme protection du fromage », qui a rapidement été abandonnée, peut être considérée comme une occurrence de travail de naturalisation industriel mettant en avant l'expertise technique du fabricant au service de la conservation des qualités nutritionnelles du produit. Mais le travail de naturalisation industriel s'illustre encore plus évidemment dans la voie « Parmi les trois produits laitiers à consommer par jour », renommée en « Calcium », qui s'appuie sur les recommandations nutritionnelles officielles diffusées par le PNNS.

Conclusion

Au terme d'un processus qui les a conduits à capter la critique et à faire juger leurs options de communication sur la « naturalité » de Mini Babybel, les marketeurs de Bel ont donc opté

pour la communication qui était selon eux la plus pertinente pour faire valoir leur produit par les « consommateurs ». Ainsi, le travail de naturalisation effectué par Bel témoigne d'un processus d'« endogénéisation de la critique » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) ciblant Mini Babybel et son mode de fabrication dont il était apparu qu'il pouvait être jugé « industriel » et « artificiel ». Ce processus est passé par un « travail de re-qualification » (Callon, Meadel et Rabeharisoa, 2000) du produit, en intégrant le point de vue des « consommateurs », autour de la notion de « naturalité ». L'« identité fromagère » de Mini Babybel était perçue comme étant menacée. Il fallait rendre l'identification du produit plus évidente. Plusieurs types de naturalisations relatives à plusieurs cités – ou ordre de grandeur – ont été mis à l'épreuve dans ce but. Ce processus a nécessité un travail de réflexion sur des modes de catégorisation propre à la consommation alimentaire, témoignant d'un travail réflexif sur plusieurs dimensions de l'« espace social alimentaire » (Poulain, 1999, 2002).

A travers l'étude du cas de Mini Babybel, nous avons vu que le travail de naturalisation opéré par les industriels n'était pas forcément que discursif. Même si cela peut paraître un point de détail, les marketeurs de Bel ont en effet modifié le mode de conservation de l'enzyme utilisée pour le fabriquer, afin de pouvoir alléguer explicitement le caractère naturel de Mini Babybel. Dans certains cas, les modifications des techniques de *process* peuvent s'avérer encore plus importantes. Par exemple, lorsqu'il s'agit de substituer un arôme naturel à un arôme synthétique pour pouvoir alléguer : un tel changement est susceptible de modifier la perception organoleptique du produit et il convient de réaliser des tests de perception sensorielle pour ajuster l'identité organoleptique. Dans d'autres cas, la définition réglementaire du produit elle-même autorise d'ores et déjà l'allégation du caractère naturel. L'allégation, qui n'implique absolument aucune modification de procédé technique et relève purement de l'ordre discursif, crée alors une différence artificielle aux yeux des consommateurs. Il convient par conséquent de préciser qu'elle est simplement conforme à la réglementation. C'est par exemple le cas d'une conserve de légumes appertisée qui doit accompagner les allégations « 100% naturel, sans conservateur » d'une mention « conformément à la réglementation ». Le travail de naturalisation explicite est donc encadré par le droit.

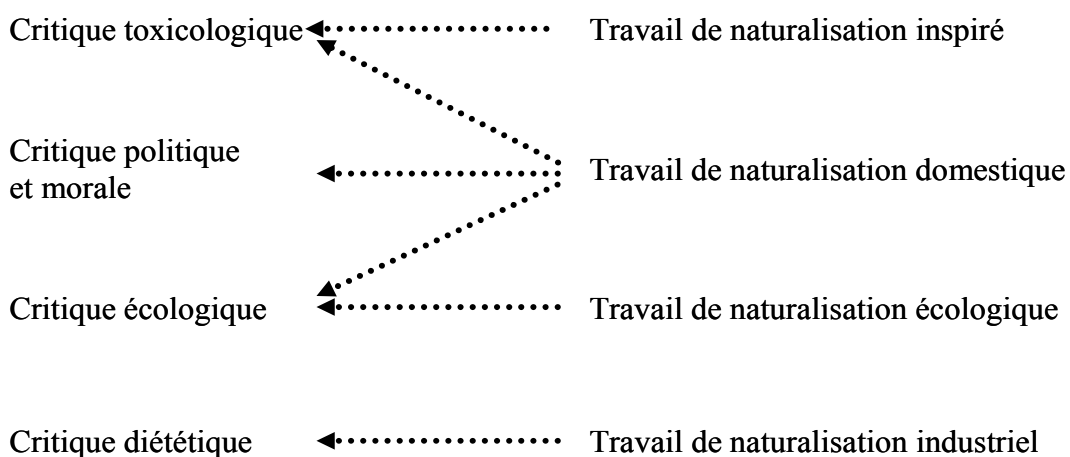
Mais, pour faire qualifier le caractère naturel de leur produit, les industriels ne sont pas obligés de l'explicitement. Ils peuvent opérer un travail de naturalisation implicite. Celui-ci peut passer par l'utilisation de conventions de qualité déjà existantes (Label Rouge, AOC, Agriculture Biologique notamment), qui ont fait l'objet d'une institutionnalisation et bénéficie d'une reconnaissance officielle. De plus, un travail de naturalisation implicite est aussi opéré au niveau des signes non linguistiques, que nous n'avons pas pris en compte dans nos analyses puisque

nous nous sommes centré sur les constructions argumentaires visant à naturaliser les produits. Les travaux de Géraldine Thévenot en sciences de gestion ont montré que les signes non linguistiques (design d’emballage, images, matières, etc.) participaient à la perception de la « naturalité » par les consommateurs, dans le secteur des cosmétiques (Thévenot, 2009) comme dans celui des aliments (Thévenot, 2011). Ces travaux sur les conditions d’efficacité du « processus de naturalisation » complètent notre approche sur le travail de naturalisation opéré par les industriels.

Par ailleurs, si nous n’avons pas pris en considération le point de vue des mangeurs ni l’ensemble de la sémiotique impliquée dans le travail de naturalisation, c’est que là n’était pas notre objectif. Nous voulions montrer dans ce chapitre comment les industriels élaborent des justifications discursives pour faire valoir le caractère naturel de leurs produits. Ces justifications sont construites pour réagir à des critiques émanant des mangeurs ou d’autres acteurs de la « filière du manger » (Corbeau, 1997).

Le but de notre recherche est précisément de mettre en perspective sociohistorique ces critiques pour comprendre comment le travail de naturalisation dont nous venons de rendre compte a été rendu possible. L’hypothèse selon laquelle les différents types de travail de naturalisation décrits correspondent à différents types de critiques de l’alimentation industrielle est résumée dans le schéma qui suit :

Figure 23. Les relations entre types de travail de naturalisation et types de critiques adressées à l’alimentation industrielle



Le travail de naturalisation inspiré, qui pointe l’absence d’éléments jugés « artificiels » et l’abstinence de certaines interventions techniques, s’adresse à une critique que nous avons qualifiée de toxicologique et qui cible souvent explicitement le « chimique ». Le travail de

naturalisation domestique, qui met en avant des modes de production inscrits dans la tradition, peut aussi s'adresser à cette critique que nous avons qualifiée de « toxicologique », si l'on veut bien suivre un raisonnement du type : « un aliment produit avec des techniques traditionnelles, éprouvées de longue date, ne peut pas être mauvais, sinon ça se saurait ». De plus, le travail de naturalisation domestique inscrit l'aliment dans un temps pré-industriel, dont les produits chimiques de synthèse sont absents, dans ce qu'on peut appeler avec Richard Sennett une « culture de l'artisanat » qui valorise « un élan humain élémentaire et durable, le désir de bien faire son travail en soi » (Sennett, 2009). Le travail de naturalisation domestique peut aussi s'adresser à des types de critique que nous avons qualifiés de « écologique » et de « politique », puisqu'il est relié à la notion d'harmonie : harmonie des humains avec leur environnement cultivé, en réaction à la critique écologique, culture harmonieuse du lien social entre les humains, pour faire face à la critique politique. Le travail de naturalisation écologique s'adresse aussi à la critique écologique en insistant sur le respect de l'environnement. Enfin, le travail de naturalisation industriel s'adresse principalement à la critique que nous avons qualifiée de « diététique » puisqu'il met en valeur des aliments pensés pour être efficaces du point de vue de l'organisme et de sa santé.

Dans les chapitres suivants, qui suivent un fil chronologique et sont consacrés à la construction sociohistorique de la critique de l'alimentation industrielle dans l'espace public, nous définirons précisément à quoi correspondent ces quatre types de critique que nous venons de nommer et nous les situerons dans le temps et les contextes sociaux : critique toxicologique, politique, écologique et diététique.

CHAPITRE SIX

La démarginalisation de la critique de l'alimentation industrielle

(milieu des années 1960 – fin des années 1970)

Introduction

La période allant du milieu des années 1960 à la fin des années 1970 est celle d'une forte industrialisation de l'alimentation. La modernisation de l'agriculture lancée après la guerre se poursuit à grande vitesse, entraînant une importante baisse de la population active agricole, du nombre d'exploitations, un accroissement de la surface agricole utile par exploitation du fait du remembrement et un exode rural. L'industrialisation et la concentration de la production s'accroissent au niveau de la transformation mais aussi à l'extrémité de la filière, avec l'apparition de la grande distribution et des chaînes de restauration, qui se développent alors très rapidement. Cette période, surtout à partir de 1968, est en même temps celle de la remise en cause et de la critique de cette société qui s'industrialise. Ce phénomène est particulièrement sensible dans le domaine alimentaire, ce que nous chercherons à mettre en évidence dans ce chapitre, dont le but est de mettre au jour les conditions sociales de la démarginalisation et de la diffusion de la critique de l'alimentation industrielle.

Cette critique plonge ses racines dans une période antérieure à celle qui nous intéresse, par laquelle nous ferons un détour historique : nous nous intéresserons aux mouvements de « résistance » à l'industrialisation de l'alimentation de l'immédiat après-guerre. Ces résistances sont de deux types : une tradition hygiéniste et végétarienne, et une résistance plus « académique » notamment animée par des médecins. C'est dans ces mouvements de résistance que les diététiques alternatives qui se diffusent à partir du milieu des années 1960 plongent leurs racines.

Les diététiciens⁷⁴ alternatifs de la fin des années 1960 et des années 1970 produisaient une critique de l'alimentation industrielle à visée relativement radicale, par opposition à la critique à visée plus correctrice, dans le sens où ils refusaient, tout bonnement, un certain nombre d'évolutions liées à l'industrialisation (comme l'utilisation d'intrants issus de synthèse chimique) et plaidaient pour des alternatives permettant de se soustraire à ces évolutions. Bien souvent, ils défendaient aussi le végétarisme, ce qui en faisait des acteurs critiques de l'ordre social dominant au-delà de l'industrialisation. Ces diététiciens alternatifs, dont la plupart avait des vues politiques et morales réactionnaires, proches de celles des milieux « agrariens » de l'avant-guerre, ont été les initiateurs de la diffusion de la critique de l'alimentation industrielle. Mais c'est la rencontre de leur action avec les catégories sociales anti-conformistes issues des mouvements critiques de 1968 qui explique leur accès à un espace public plus large. Les diététiques alternatives ont ainsi constitué des ressources critiques pour la contre-culture progressiste et leur diffusion s'inscrit dans des phénomènes qui dépassent l'alimentation. On présentera les diététiciens alternatifs en tant qu'ils ont été producteurs de doctrines et fabricants de preuves, promoteurs de normes et de réformes diététiques et acteurs de la production et de la commercialisation d'aliments agrobiologiques.

Dans la troisième partie de ce chapitre, nous nous intéresserons cette fois non pas à la critique radicale de l'alimentation industrielle, mais à une critique à visée plus correctrice, que nous avons étudiée à travers deux séries documentaires : les *Cahiers de nutrition et de diététique* et *Le Nouvel Observateur*. Nous avons considéré que ces deux publications donnaient un double aperçu de la critique correctrice, c'est-à-dire de la critique qui ne remet pas en cause le principe même de l'industrialisation de l'alimentation. Il s'agit en effet d'un côté d'une critique émanant des experts scientifiques de la nutrition et de l'autre côté d'une critique ordinaire émanant du journalisme grand public. Nous avons construit une typologie de la critique correctrice de l'alimentation industrielle à partir de l'étude du *corpus* du *Nouvel Observateur*, qui nous a conduit à distinguer trois grands types : la critique « toxicologique », la critique « politique et morale », et la critique « écologique ».

Le mouvement général de cette période est donc celui d'une diffusion plus large de la critique de l'alimentation industrielle. Cette diffusion est largement informée par les théories

⁷⁴ Nous donnons à ce terme de « diététicien » un sens particulier différent de son sens courant. Il faut entendre par ce terme non pas bien sûr la qualification professionnelle au sens de la loi (loi N° 2007-127 du 30 janvier 2007, Art. L. 4371-2 : « Seules peuvent exercer la profession de diététicien et porter le titre de diététicien, accompagné ou non d'un qualificatif, les personnes titulaires du diplôme d'Etat mentionné à l'article L. 4371-3 ou titulaires de l'autorisation prévue à l'article L. 4371-4 »), mais les tenants d'un discours normatif sur les bonnes manières de manger pour promouvoir, entretenir ou restaurer la santé, en fonction de règles d'association entre des catégories de mangeurs et des catégories d'aliments - donc aussi de catégories d'actes techniques et symboliques par lesquels des êtres organiques accèdent au statut d'aliments.

diététiques alternatives productrices de critiques relativement radicales et c'est pourquoi nous leur avons accordé une place importante dans nos analyses. Nous nous sommes intéressé à la nutrition parce qu'elle était alors en quête de reconnaissance et d'institutionnalisation et nos recherches ont montré que certains de ses acteurs importants avaient entretenu des relations ambivalentes avec la diffusion de la critique, la prenant au sérieux tout en la critiquant. Enfin, les analyses du *Nouvel Observateur* nous semblaient importantes parce qu'elles pouvaient permettre de saisir les formes prises par la critique dans le cadre de sa large diffusion au sein de l'espace public.

I. Les résistances à l'industrialisation de l'alimentation après la guerre

Après la guerre, les crédits du Plan Marshall visent une intensification de la production agricole et une industrialisation des filières. Il s'agit alors de sortir de la pénurie. Le progrès technique améliore les conditions de vie dégradées par la guerre. La période est à l'« optimisme prométhéen », comme l'a résumé Edgar Morin (1975). Mais on observe une « résistance » critique à l'industrialisation de l'alimentation dès l'après-guerre. Nous avons choisi ce terme de « résistance » parce qu'il rend bien compte du hiatus entre les positions défendues par les acteurs « résistants » et le mouvement général de « modernisation » de la production alimentaire au sens large et agricole en particulier dans les deux décennies d'après-guerre. Cette résistance, qui dans ce contexte était marginalisée et qui prenait des formes relativement radicales, n'était d'ailleurs pas nouvelle. Elle s'enracinait dans des mouvements plus anciens remontant au début du XX^e siècle.

Pour comprendre la critique de l'alimentation industrielle qui s'est diffusée à partir de la fin des années 1960, il est nécessaire de connaître ses origines. En effet, cette critique qui a gagné en importance dans les années 1970 avec le mouvement critique plus général issu de Mai 1968, ne s'est pas constituée *ex nihilo*. Elle est héritière de schèmes d'interprétation de l'alimentation industrielle et de normes diététiques élaborés par les premiers acteurs « résistants » de l'Après-Guerre (qui les ont d'ailleurs eux-mêmes hérités de mouvements plus anciens, ce que nous essaierons de souligner).

La distinction entre les « résistants » de l'Après-guerre et les « diététiciens alternatifs » de la fin des années 1960 et des années 1970 que nous présenterons plus loin est une distinction logique qui tient aux contextes dans lesquels ces acteurs ont produit et diffusé des critiques et des normes diététiques. Mais nous verrons que certains d'entre eux se retrouvent dans les deux catégories, puisqu'ils ont eu une activité critique dans les deux périodes. De plus, les « résistants » le sont parce qu'ils ont produit une critique de l'alimentation industrielle basée sur

des traditions diététiques alternatives. Ce sont donc en fait des diététiciens alternatif résistants. Nous avons simplement abrégé l'expression.

Nous avons identifié une résistance hygiéniste et végétarienne et une résistance plus « académique ». La première s'inscrit entre autres dans l'héritage du végétarisme naturiste du docteur Paul Carton dont la genèse et la diffusion, dans le premier quart du XX^e siècle, ont été étudiées par Drouard (1998) et Ouedraogo (1998a, 2000, 2001a). La seconde est marquée, d'un côté, par l'héritage de l'anthroposophie de Rudolf Steiner, dont l'influence dans le domaine agricole et l'émergence de l'agriculture biologique en France ont été renseignées par César (César, 1999, 2003b) et Besson (2007, 2011) et, de l'autre, par l'héritage du même Carton.

Bien d'autres acteurs que ceux ici présentés auraient pu attirer notre attention, mais, comme pour les diététiciens alternatifs abordés par la suite, nous avons choisi de nous focaliser sur des acteurs dont, avec le recul historique, on s'aperçoit que l'action a compté, parce qu'ils ont participé à des mouvements qui leur ont survécu ou parce qu'ils sont souvent cités dans les milieux des diététiques alternatives, de l'agriculture biologique et/ou des médecines non conventionnelles.

1. Une résistance hygiéniste végétarienne non académique : Henri-Charles Geffroy et Raymond Dextreit

C'est dans le contexte d' « optimisme prométhéen » d'après-guerre que deux revues, amenées à durer, sont fondées : *La Vie Claire*, fondée par Henri-Charles Geffroy (1895-1981) en août 1946, et *Vivre en Harmonie*, lancée en février 1952 par Raymond Dextreit (1908-2001). Nous ne connaissons pas de relations entre ces deux auteurs, qui cependant ne pouvaient pas ne pas se connaître au moins de réputation. D'une certaine manière, les similitudes des diététiques et des visions du monde qu'ils promouvaient les plaçaient en concurrence, au moins sur le terrain de l'édition et de la diffusion des idées. Nous insisterons plutôt sur leurs similitudes, qui sont exemplaires de la résistance hygiéniste et végétarienne face à l'industrialisation et aux évolutions sociales d'après-guerre.

1.1. Qui était Henri-Charles Geffroy ?

Geffroy naît dans une famille aisée d'éditeurs parisiens d'origine normande. En 1914, il s'engage dans l'armée. Pendant la guerre, il est gazé à l'ypérite, qui provoque de graves séquelles. Il est déclaré condamné par ses médecins, mais se remet finalement « d'une mort certaine par la seule pratique d'une alimentation naturelle sévère » (H.-C. Geffroy, 1950 [1941]). Il décide alors de « consacrer ce supplément d'existence qui lui a été si miraculeusement alloué, à

l'étude, au perfectionnement et à la diffusion d'une méthode sur laquelle il est possible d'édifier une véritable thérapeutique » (H.-C. Geffroy, 1950, 5).

La méthode mise au point par Geffroy est fortement influencée par celle d'Arthur Merrheim (1927, 1935), *alias* Professeur Mono, qui rencontra un certain succès dans les années 1930, comme le relève Christine César (1999). Le Professeur Mono était lui-même influencé par la diététique végétarienne du prêtre catholique allemand Sebastian Kneipp (1821-1897), sur qui nous reviendrons, puisqu'il est souvent considéré comme le père de la médecine naturopathique. Pendant la Deuxième Guerre, Geffroy anime une émission de radio. Il présente les nécessaires restrictions de la guerre comme des chances pour réformer son alimentation dans un sens qu'il juge meilleur. En 1941, il publie ses conseils diététiques chez Flammarion dans *Nourris ton corps* (H.-C. Geffroy, 1950). Ses interventions radiophoniques lui permettent de collecter plusieurs milliers d'adresses de personnes intéressées par sa diététique. Grâce à cette base de données et aux financements d'un réseau d'amis, il envoie gratuitement le premier numéro de *La Vie Claire* à dix mille personnes. La revue, est-il précisé en sous-titre dès le numéro 48 de novembre 1950, est « indépendante, apolitique, sans attache confessionnelle, sans but lucratif ».

1.2. Qui était Raymond Dextreit ?

Raymond Dextreit (1908-2001) est l'auteur de nombreux livres publiés par ses propres éditions, dont beaucoup ont été coécrits avec sa femme Jeannette. Il est connu, toujours aujourd'hui, dans les milieux des méthodes de soins alternatives, notamment grâce à un ouvrage sur l'utilisation de l'argile, très bien vendu et toujours édité (R. Dextreit, 1952). Selon sa fille et son petit-fils, Dextreit a écrit une soixantaine d'ouvrages, traduits au total en neuf langues, et diffusés en tout à plus de sept millions d'exemplaires (Sland, 2002). *L'Argile qui guérit* (R. Dextreit, 1952) et *Vivre Sain* (R. Dextreit, 1953) sont publiés dans les années 1950. Dextreit était un autodidacte qui avait quitté l'école très jeune et s'était formé en lisant beaucoup. Sa fille et son petit-fils nous apprennent qu'« adulte, des épreuves douloureuses qui le confrontent personnellement aux limites de la médecine officielle le conduisent à entreprendre des recherches en direction des méthodes de soins naturels » (Sland, 2002).

En 1951, à la suite à de dissensions, il se retire de l'Association Amour et Vie⁷⁵ avec d'autres « Frères et Sœurs ». Il crée l'année suivante à Paris le *Centre Amour et Vie*, une « fraternité » spirituelle, pacifiste et œcuménique d'inspiration chrétienne où « chacun pourra trouver assistance et conseil pour sa santé, tant physique que morale ou spirituelle » (Anonyme,

⁷⁵ Association fondée en 1938 par Romolo Montovani, lui aussi auteur de publications sur les méthodes de soins naturels.

1952). Parmi les buts de cette fraternité : « conquérir la santé et le parfait équilibre par la pratique du naturisme et notamment de l'alimentation végétarienne » (Anonyme, 1952, 1). Il fonde aussi la revue *Vivre en harmonie*, organe de la fraternité, qui commence à paraître en février 1952. Toute l'œuvre de Dextreit a été publiée aux éditions qu'il dirigeait, les Editions de la revue *Vivre en Harmonie*. Dans chaque numéro, on pouvait trouver une liste de points de distribution de « produits naturels » dans les grandes villes françaises.

Les motivations de Geffroy et de Dextreit sont hygiénistes. Tous deux se posent en héritiers du naturisme du Docteur Carton. Comme chez ce dernier (Ouedraogo, 1998a), l'individu apparaît comme une cellule du corps social, et l'alimentation, comme un moyen tout à la fois de refuser les évolutions de la société industrielle et de se parfaire soi-même. Alexis Carrel aussi est admiré et souvent cité, et les références sont nombreuses à sa distinction entre santé « artificielle » et santé « naturelle ». En résumé, la « santé artificielle » est celle qui est obtenue par les moyens techniques de la médecine moderne, tandis que la « santé naturelle » correspond plutôt à la santé obtenue grâce à la connaissance et au respect de « lois naturelles » qui régissent la physiologie humaine, auxquelles l'hygiène de vie doit être adaptée. La « santé naturelle » implique aussi une meilleure connaissance du psychisme humain et une vie spirituelle⁷⁶.

1.3. Des diététiques proches et une morale conservatrice partagée

Geffroy et Dextreit ont en commun une religiosité présentée comme oecuménique, mais est en fait fortement marquée par le christianisme. Ils ont aussi en commun cette vision évolutionniste de l'homme qui va de pair avec le pacifisme déclaré de ces deux hommes, nés avant la Première Guerre Mondiale. Ils prônent tous deux l'abstinence d'excitants (thé, café, alcool, épices fortes) et de produits carnés, aliments, qui, selon eux, s'opposent à l'évolution naturelle de l'homme en le ramenant vers ses bas instincts. Laurence Ossipow (1997) a montré que cet argument évolutionniste était courant dans le végétarisme. Le refus de la viande est ainsi lié au rejet de la civilisation carnivore, jugée responsable de la répétition des folies meurtrières au XX^e siècle, plus que jamais menaçantes dans le contexte de Guerre Froide et après Hiroshima et Nagasaki. Face à cette violence, l'Inde végétarienne et Gandhi sont érigés en contre-modèles végétariens, pacifiques et spiritualistes, quand l'Occident apparaît carnivore, guerrier et matérialiste.

⁷⁶ Alexis Carrel fut prix Nobel de médecine en 1912 pour ses travaux sur la suture vasculaire et la transplantation de cellules sanguines et d'organes. Il poursuivra sa carrière en France puis aux Etats-Unis, travaillant notamment avec la Fondation Rockefeller. Il est l'auteur d'un ouvrage à succès en 1935, *L'Homme, cet inconnu* (Carrel, 1935), où il développe des théories eugénistes. Sur Carrel et sa distinction entre « santé naturelle » et « santé artificielle », on pourra se reporter à Drouard (1992). Citons aussi le livre critique de Pierre Bonnafé et Patrick Tort, qui démontrent et dénoncent les liens de Carrel avec le régime de Vichy, sa sympathie pour le nazisme et la persistance de certaines de ses thèses au Front National (Bonnafé et Tort, 1992).

Les diététiques de Geffroy et Dextreit excluent également tous les produits industriels (conserves, produits raffinés jugés « dévitalisés » comme le sucre, la farine et le pain blancs). Dextreit défend un régime ovo-lacto-végétarien. Geffroy est plus strict et défend un végétalisme crudivore. Même les légumineuses sont exclues au motif que, comme la viande, elles contiennent des « purines » intoxicantes. Seule concession culinaire : le pain complet et au levain, aliment considéré comme central. En dehors de cela, il critique la cuisson qui « même à l'étouffée [...] n'est qu'un pis-aller, une concession faite à la perversion ancestrale de notre goût, car c'est à l'état cru que le végétal est plus parfaitement adapté aux besoins de nos cellules » (H.-C. Geffroy, 1950, 34).

Les deux diététiciens se positionnent clairement du côté de la « nature » et contre ce qu'ils considèrent comme l'ordre social dominant et ses évolutions. Ainsi, selon Geffroy pour « conformer sa vie aux lois de la nature », il faut « réformer ses habitudes », en particulier ses habitudes alimentaires. Cette réforme entraîne des souffrances, et, si l'on souffre, c'est « parce qu'on acquiert une compréhension de plus en plus nette de l'absurde fiction sur laquelle est basée notre activité dans une société dont les intérêts vitaux sont exactement *contraires* à ceux des individus qui la composent. [...] Mais on n'est nullement obligé, demeurant au milieu de la société, de se laisser dévorer par elle. On a le droit de s'en protéger [...] *car la société c'est nous !* » (éditorial d'Henri-Charles Geffroy dans le premier numéro de sa revue *La Vie claire* en 1946, cité dans M.-L. Geffroy, 1995, 4).

Le pain blanc est stigmatisé. Refuser le pain blanc, c'est refuser le goût artificiel, socialement perverti, pour une blancheur artificieuse, obtenue au détriment de la valeur nutritive. Le raffinage de la farine « dévitalise » l'aliment : la « force vitale » du blé réside dans sa totalité, et notamment dans le germe et l'enveloppe. Pour Dextreit comme pour Geffroy, l'aliment est irréductible à sa composition chimique, à sa matérialité. Il est doté d'une intériorité agissant en synergie avec la nature du mangeur. Le son aussi nourrit.

Valoriser le pain complet, c'est s'opposer au discours scientifique officiel de l'époque qui juge les fibres inutiles, voire irritantes ; c'est critiquer l'agronomie qui cherche à produire des blés à grosse amande et riche en gluten ; c'est, enfin, s'opposer radicalement à toute l'industrialisation de la filière de cet aliment symbolique entre tous.

Les positions morales des deux auteurs sont marquées par une idéologie conservatrice et ascétique. En 1954, Geffroy et sa femme publient un livre au titre explicite : *Ne tuez pas vos enfants* (Geffroy-Olesen et H.-C. Geffroy, 1954). L'année qui suit la publication dans *Le Nouvel Observateur* du « Manifeste des 343 », Jeannette Dextreit condamne explicitement la liberté d'avortement, une méthode de contraception qu'un « harmoniste » ne peut absolument pas

pratiquer - la meilleure étant l'abstinence - car c'est une « ouverture vers le crime utilitaire et l'euthanasie » (J. Dextreit, 1972, 16). On peut légitimement penser que son mari, théoricien de la « méthode harmoniste » (R. Dextreit, 1965), dirigeant de la maison d'édition chez laquelle le livre est publié, partage ce point de vue.

1.4. La thèse de la dégénérescence

Geffroy et Dextreit adhèrent tous deux à la thèse de la dégénérescence dont Carrel (Carrel, 1935), est convoqué comme la principale caution scientifique. La société irait physiquement, moralement et spirituellement à sa perte, du fait des erreurs alimentaires répétées génération après génération, au premier titre desquelles se trouve la consommation d'alcool, de viande, de sucre et de pain blanc.

Dans la vision évolutionniste des deux hommes, la dégénérescence est la mauvaise direction, image inverse de l'évolution naturelle de l'homme, tendue vers une spiritualisation croissante. En 1953, Dextreit écrit ainsi que : « Tout observateur impartial reconnaîtra combien certaines races dégèrent. Eh bien ! Voyons ce qu'absorbent habituellement les hommes de ces races ! Toujours nous trouvons alcool, viande, pain blanc, sucre d'épicerie, etc. En regard, voyons les hommes sains et arrivant en bon état physique jusqu'à un âge très avancé (les balkaniques, par exemple), et que remarquons-nous ? Que leur vie est simple et leur alimentation à l'image de leur vie. Ils savent se contenter... et se régaler de laitages, de pain bis et de fruits » (R. Dextreit, 1953, 3). Quant à Geffroy, il écrit dans sa revue en 1947 : « Le vrai problème, c'est la DEGENERESCENCE DE NOTRE RACE⁷⁷. Depuis 50 ans, elle avance à pas de géant et il faut avoir le courage d'en dénoncer la cause, parfaitement connue. La vraie cause du mal ? Tous ces produits nocifs qu'on a laissé répandre dans le public, alors que les biologistes en ont, depuis longtemps, signalé le danger. Puissance corruptrice de l'argent !... Business !... » (H.-C. Geffroy, 1947).

Face à la « dégénérescence » et aux « maladies de civilisation », Geffroy, tout comme Dextreit, en appelle à la responsabilisation individuelle et à une prise de conscience, dont il déplore la manipulation par la grande industrie. Cette valorisation de la responsabilité individuelle l'amène à dénoncer la sécurité sociale mise en place après la guerre par le Conseil National de la Résistance : « Il faut donc que ceux qui ont obtenu la santé et, par conséquent, des forces, une habileté, une valeur professionnelle plus grandes grâce à une vie saine et à des principes de sagesse, n'aient à supporter que dans une mesure raisonnable le poids écrasant des malades, des infirmes, des impuissants, des déséquilibrés, des vicieux et des dégénérés de toute

⁷⁷ La casse est de l'auteur.

sorte, en un mot : des estropiés de la civilisation, dont le nombre augmente chaque jour et que des lois démagogiques mettent à la charge de ceux qui échappent à ces tares, en faisant sur eux-mêmes l'effort de réformer leurs mauvaises habitudes et de se conformer aux lois fondamentales de la vie » (H.-C. Geffroy, 1952, 1).

1.5. Le nationalisme de Geffroy

Il y a aussi chez Geffroy un nationalisme qui le rattache à l'extrême droite maurassienne et au courant « agrarien réactionnaire » de l'agrobiologie française (César, 1999, 2003b). Dans un opuscule publié en 1941, il s'adresse à Pétain, « l'homme au grand cœur qui a bien voulu prendre entre ses mains de Chef, le destin de la Nation », pour lui suggérer les principes d'une réglementation sur le commerce des céréales (H.-C. Geffroy, 1941, 8). En 1948, il réédite dans *La Vie Claire* une lettre de Raoul Lemaire, biologiste pionnier de l'agrobiologie française (Lemaire, 1948). Cette lettre écrite en 1932 avait été refusée à l'époque par les organes de presse auxquels elle avait été envoyée. Seule *L'Action Française* l'avait publiée. Lemaire y dénonçait les « puissances financières malsaines » et « anti-françaises » liées de la grande minoterie, accusée de l'empêcher de commercialiser une variété de blé qu'il a sélectionnée et dont il affirme la supériorité qualitative sur les meilleurs blés de force canadiens⁷⁸. Le nationalisme agrarien de Geffroy côtoie probablement un antisémitisme, comme le prouve son amitié avec Henry Coston, journaliste d'extrême droite, ancien militant de l'Action Française, antisémite militant et revendiqué, auteur en 1942 de *La Finance juive et les trusts* (Coston, 1942), décoré de l'Ordre de la Francisque et condamné pour collaboration à la Libération. Coston et Geffroy se rejoignent dans leur combat contre les « trusts » de l'alimentation et un livre du journaliste, *Les Financiers qui mènent le monde* (Coston, 1955), est vivement salué dans *La Vie Claire*.

Dans cette partie consacrée à la résistance d'inspiration hygiéniste et végétarienne, nous aurions également pu aborder deux autres acteurs aux idées relativement proches : Pierre-Valentin Marchesseau et André Passebecq. Tous deux s'inscrivent dans la diffusion en France des « médecines parallèles » (Laplantine et Rabeyron, 1987) de traditions anglo-saxonnes. Dès la fin des années 1940, Marchesseau a enseigné sa « naturopathie orthodoxe » à Paris. Dans les années 1950, Passebecq a publié une *Initiation à l'hygiénisme en deux tomes* (Passebecq, 1956, 1957), reprenant les principes diététique de l'Américain Herbert M. Shelton⁷⁹ (1895-1985). En

⁷⁸ L'expression « blés de force » est une expression technique qui désigne les variétés de blé tendre à haute teneur en protéines (gluten), ce qui favorise l'élasticité et la « force boulangère » de la pâte obtenue.

⁷⁹ Herbert Macgolfin Shelton (1895-1985) était un médecin non conventionnel américain (non diplômé de médecine) et un militant pacifiste et végétarien (il s'est présenté à l'élection présidentielle américaine de 1956 pour l'American

1961, Passebecq publie aussi un *Guide pratique d'alimentation de santé* (Passebecq, 1961). Tous deux étaient des praticiens naturopathes et, dans ce cadre, donnaient des consultations. Nous les aborderons plus loin, comme acteurs de la diffusion des diététiques alternatives à partir de la fin des années 1960.

2. Une résistance « académique » : l'Association Française pour la Recherche de l'Alimentation Normale et la tradition médicale naturiste

Ni Geffroy ni Dextreit ne pouvaient prétendre posséder une légitimité académique. Ils ne possédaient aucun titre, aucune expertise médicale ou scientifique. On a vu cependant qu'ils se réclamaient de Carrel, ce qui assurait une certaine légitimité. Il existait dans les deux décennies d'après-guerre d'autres courants critiques de l'industrialisation de l'alimentation, émanant d'un monde plus « académique », quoique qu'à la marge. Il s'agit de l'Association Française pour la Recherche de l'Alimentation Normale (AFRAN) et de la médecine naturiste.

2.1. L'Association Française pour la Recherche de l'Alimentation Normale du docteur Jacques-William Bas

L'AFRAN a été fondée en 1951 (Bas, 1955) à l'initiative du docteur Jacques William Bas (1899-1974), entouré du professeur Pierre Joannon, éminent spécialiste d'hygiène et de médecine préventive de la Faculté de Médecine de Paris – qui en quelque sorte parraine l'association –, d'agronomes et de médecins influencés par l'anthroposophie de Rudolf Steiner⁸⁰ et par le naturisme de Paul Carton⁸¹. De 1953 à 1962, l'AFRAN a publié une revue : *L'Alimentation normale*. L'AFRAN réunit des acteurs directement impliqués dans la structuration de l'agrobiologie française : le professeur Jean Boucher, un des pères de la méthode de culture

Vegetarian Party). Il a promu la pratique thérapeutique du jeûne, de l'alimentation crue et du régime dissocié. Il a eut affaire plusieurs à la justice américaine pour exercice illégale de la médecine. Dans les années 1930, il publie plusieurs tomes de son « système hygiéniste » où il expose sa doctrine de la « natural hygiene » ou « orthopathy ».

⁸⁰ Rudolph Steiner (1861-1925) était un philosophe et occultiste autrichien. L'anthroposophie est une doctrine spirituelle et philosophique qu'il théorisa dans de nombreux ouvrages et dont il structura l'organisation à travers la Société anthroposophique, fondée en 1912. Les enseignements de Steiner portent sur de nombreux domaines. Ils ont aujourd'hui encore une postérité dans le domaine de l'éducation (écoles Waldorf, pédagogie Camphill), la pharmacie et les produits diététiques (entreprise Weleda) et dans le domaine agricole, avec les méthodes agrobiologique « biodynamiques ». Ces méthodes sont notamment pratiquées dans le domaine viti-vinicole et sont souvent garanties, en France, par le label privé Demeter. On pourra se reporter au livre d'Yvan Besson qui resitue les racines philosophiques, historiques et sociales de cette forme d'agrobiologie (Y. Besson, 2011).

⁸¹ Nous reviendrons plus loin sur Carton et le naturisme. Notons simplement que Carton (1875-1947) était médecin, qu'il a longtemps dirigé un sanatorium près de Paris dans lequel il soigna de nombreux patients, souvent tuberculeux, et qu'il utilisait, en contradiction avec les doctrines les plus admises à l'époque, des méthodes dites « naturistes », notamment basées sur un régime végétarien et des exercices physiques. Il s'inscrivait explicitement dans une médecine humorale de tradition « hippocratique », défendant une approche préventive, hygiéniste et holistique. Carton est le fondateur de la Société Naturiste Française, de la Revue Naturiste et fut un promoteur du végétarisme, notamment à travers plusieurs livres. Même si l'hygiène naturiste comporte des pratiques de nudité, pour s'exposer au soleil par exemple, il ne faut pas la confondre avec le nudisme. Sur Carton, on pourra se reporter aux travaux d'Alain Drouard (1998) et d'Arouna Ouedraogo (1998a, 2000, 2001a). Plus généralement sur le naturisme, aux travaux d'Arnaud Baubérot (2004) et de Sylvain Villaret (2005).

Lemaire-Boucher, y adhère en 1956 ; le rapprochement entre l'AFRAN et des membres du Groupement des Agriculteurs Biologiques de l'Ouest, André Louis et Matteo Tavera (1905-1971) notamment, sera à l'origine de l'association Nature & Progrès, créée en 1964.

Jacques-William Bas, né en 1899, était un médecin anthroposophe et homéopathe. Il était au fait de la théorie biodynamique mis au point par Steiner. Il s'intéressait depuis longtemps à l'alimentation au moment de la fondation de l'AFRAN : son doctorat de médecine, soutenu en 1925, portait sur la « pathogénie de la migraine et sur son traitement par les régimes alimentaires », notamment par des régimes « végétariens » et « hypocarnés » (Bas, 1925). A partir de 1949 ou 1950 et avec l'aide de « cultivateurs remarquables » et d'agronomes, Bas met en place des expérimentations agronomiques, s'appuyant sur « la reconstruction de l'humus et celle d'un cheptel animal » (Bas, 1949), dans un domaine de 140 hectares qu'il vient d'acquérir, le domaine du Combereau, à La Bussière, dans l'est du département du Loiret (Bas, 1955).

Le but de l'AFRAN était de « dénoncer le péril encouru par la Santé du fait de l'alimentation actuelle. – Donner à la notion de qualité d'un aliment un sens essentiellement biologique. – S'aider des données de la Science et des traditions alimentaires millénaires pour reconnaître, parmi les techniques actuelles de la production, celles qui doivent être considérées comme anormales et celles qui semblent capables de nous assurer des aliments biologiquement normaux. – Favoriser la production et la distribution de tels aliments⁸² ».

La construction de la normalité est donc nourrie à la fois par la science et par la tradition. La variété des articles de la revue témoigne de cette dualité : on trouve à la fois des papiers de biologistes ou d'agronomes rendant compte d'études expérimentales et des textes au contenu plus philosophique ou historique. L'objectif est lui aussi double : évaluer les innovations techniques et développer une alimentation biologiquement adaptée à l'homme. Les membres de l'AFRAN insistent sur la nécessité de penser « biologiquement » – et non seulement chimiquement – la normalité.

Les concepteurs de la revue expliquent avoir préféré le terme de « normal » à celui de « naturel », au motif que ce dernier avait une définition floue. Ce choix témoigne d'une ambition d'être reconnu dans le champ scientifique : « c'est avec intention que le terme normal a été choisi en l'occurrence pour qualifier une nourriture douée d'une efficacité pleine et entière. Le terme naturel ne répond pas en effet à toutes les exigences. Car il est évident qu'une plante peut pousser naturellement dans un sol dont la fertilité foncière est en déséquilibre. [...] Ce qui est normal se mesure, se pèse, se compare à l'étalon dont on connaît la constance biologique » (Bas, 1953, 5).

⁸² Mention inscrite en seconde de couverture à partir du n° 13-14 de L'alimentation normale, 2^{ème} trimestre 1956.

L'association, par la voix d'un délégué, exprime une volonté de ne pas être assimilée à une « secte naturiste » vénérant un « mythe, celui de l'aliment naturel » (Mahé, 1960, 145). Nous n'avons d'ailleurs pas trouvé de référence à Geffroy ni à Dextreit dans les publications de l'AFRAN que nous avons consultées. Cependant, signe, sans doute, d'une difficulté à concevoir cette normalité hybride de biologie et de tradition, on retrouve le terme « naturel » dans l'éditorial du premier numéro, signé par Pierre Joannon : « Que, de la médecine ou d'ailleurs, viennent donc à cette nouvelle association, dont l'utilité nous a paru manifeste, tous ceux qui, pour une saine construction et un bon entretien de l'homme, de l'homme vigoureux et joyeux, veulent disposer des éléments indispensables que fournit un aliment normal, non seulement incapable de susciter la maladie, mais aussi capable de l'empêcher, un aliment inoffensif et protecteur, adapté aux besoins de chacun, un aliment vraiment nourricier, vraiment salubre, apte à édifier ou réparer ! Tel sera l'aliment naturel qui, produit par les Français pour eux-mêmes ou leurs invités ou leurs clients, fera honneur au jardin de la France. » (Joannon, 1953, 3).

Bas et l'AFRAN, on l'aura compris, proposaient moins des prescriptions diététiques qu'un examen critique des techniques modernes de production, surtout au niveau agricole mais aussi au niveau de la transformation. Cependant, la revue de l'AFRAN a aussi publié nombre d'articles à portée diététique.

2.2. La médecine naturiste des docteurs André Schlemmer et Jacques Chauveau

Le second courant critique « académique » de l'alimentation industrielle actif dans les deux décennies d'après-guerre est celui de la médecine naturiste héritière du docteur Carton. Ce courant médical est alors animé par deux des disciples de Carton, les docteurs Jacques Chauveau (1896- ?⁸³) et André Schlemmer (1890-1973). Nous savons peu de choses sur Jacques Chauveau, si ce n'est qu'au moment de la parution de ce livre, cet ancien interne des hôpitaux de Paris était « médecin-chef adjoint de l'hospice de Brévannes » et qu'il fut « dès avant ses études de médecine, le disciple de Paul Carton » (André Schlemmer, 1962, 7). André Schlemmer est quant à lui né à Paris dans une famille d'origine alsacienne. Parmi ses proches parents, on compte de nombreux polytechniciens. Lui-même fut un étudiant brillant et il soutient sa thèse pour le doctorant de médecine à Paris à l'âge de vingt-trois ans. Dans sa jeunesse, il est soigné d'une tuberculose par la méthode cartonienne. Il est formé par le maître de la médecine naturiste dans son hospice de Brévannes, au sud de Paris, où il a lui-même travaillé par la suite.

Après guerre, Schlemmer et Chauveau sont les principaux animateurs de la *Revue naturiste* fondée en 1922 par Carton (Ouedraogo, 2001a). Ils sont à l'origine de son changement de titre en

⁸³ Nous n'avons pas pu vérifier l'année du décès de Chauveau, qui meurt après Schlemmer.

1960. A partir de cette date, elle s'intitule *Les Cahiers de la méthode naturelle* et porte en couverture cette mention : « Les Cahiers de la méthode naturelle sont la continuation de La Revue naturiste / Fondateur Paul Carton / Et restent dirigés par ses collaborateurs directs / Le titre seul change à cause des déplorables confusions auxquelles le mot "naturiste" donne lieu. Les cahiers de la méthode naturelle sont l'organe de la Société Naturiste Française. » (*Les Cahiers de la méthode naturelle*, 1960, n°1). A une époque où le naturisme est de plus en plus confondu avec le nudisme qui se développe, les gardiens de l'héritage cartonien cherchent donc à requalifier d'une autre manière leur approche médicale, mais toujours en se centrant sur la notion de nature.

Par ailleurs, en rééditant ses livres, les deux médecins sont les principaux acteurs de la postérité de Paul Carton après la Seconde Guerre Mondiale. De plus, en 1949, ils consacrent un numéro de la *Revue Naturiste* à un hommage au médecin de Brévannes, mort deux ans plus tôt. Ce numéro est, du reste, réédité en 1962 dans un livre qui rend conjointement hommage aux « deux maîtres de la méthode naturelle », Carton et Hébert⁸⁴ (Chauveau et André Schlemmer, 1962).

En 1958, Schlemmer signe un ouvrage d'hygiène de vie et de diététique naturiste, d'ailleurs préfacé par le professeur Joannon. Ce livre reprend les grands préceptes naturistes cartonien, dont l'abstinence de viande et l'évitement des aliments industriels « dévitalisés » (André Schlemmer, 1958). Nous reviendrons plus en détails sur la diététique défendue par André Schlemmer, qu'il a synthétisée dans son *opus* majeur, paru en 1969 (André Schlemmer, 1969).

2.3. La thèse de la dégénérescence chez Jacques-William Bas

Comme Geffroy et Dextreit, Bas le médecin anthroposophe et Schlemmer le médecin naturiste adhèrent à la thèse de la dégénérescence.

Ainsi, on a vu que Bas avait mis en place une démarche d'expérimentations agronomiques. S'il le fait, c'est, dit-il, pour prouver l' « efficacité extraordinaire » sur la santé des « aliments normaux », contre les multiples « déchéances » qui menacent l'être humain (déchéance des sols et de l'eau, des aliments d'origine végétale, d'origine animale, de la résistance organique des humains). A l'appui de ses dires, il convoque Alexis Carrel, mais aussi, ce qui témoigne là encore d'une démarche de légitimation scientifique, mais aussi la biologiste et spécialiste d'hygiène publique Lucie Randoïn⁸⁵, ainsi que de nombreuses études scientifiques.

⁸⁴ Georges Hébert (1875-1957) était un éducateur et le théoricien d'une méthode d'éducation physique naturiste appelée « hébertisme ».

⁸⁵ Lucie Randoïn (1888-1960) est une biologiste et nutritionniste célèbre pour ses travaux sur les vitamines débutés à la fin des années 1910. Elle fut une actrice importante des politiques d'hygiène alimentaire jusqu'à la fin de sa vie, notamment dans le cadre de la Société Scientifique d'hygiène Alimentaire (SSHA). Sur Randoïn et son action, on

Deux grandes causes de dégénérescence sont distinguées. La première relève clairement de la cosmologie anthroposophique, tandis que la seconde se rattache à une action jugée contre nature de l'homme : les techniques industrielles modernes et l'utilisation de produits « chimiques » sont ici incriminés.

Ainsi, d'une part ces « déchéances » trouvent leur origine dans une évolution spontanée générale de la vie qui, du fait de « perturbations cosmiques et telluriques », se trouve dans une « période descendante ». Cette vision correspond à la cosmologie anthroposophique qui théorise une temporalité cyclique. D'autre part, les causes des « déchéances » se situent dans « les manœuvres désastreuses que les hommes ont imposées, ou continuent d'imposer à la vie. Par une suite ininterrompue de mesures contre nature, ils accélèrent le processus de dégénérescence » (Bas, 1949, 44).

2.4. La thèse de la dégénérescence et la morale religieuse conservatrice d'André Schlemmer

Dans un article du premier numéro des *Cahiers de la méthode naturelle*, après le changement de titre de la *Revue naturiste*, Schlemmer expose sa vision de la santé et de la maladie : « parce que l'homme fait partie d'un univers qui a des lois et un plan, il ne peut trouver l'harmonie que s'il vit en harmonie avec cet univers, auquel il est adapté, en vivant selon les lois d'existence et de développement de son espèce et de sa tradition qui ont, au cours des siècles, façonné les organes et créé les fonctions de tous ceux de sa race. [...] L'homme ne peut plus naturellement (ou plutôt spontanément) savoir, ni vouloir quand il sait, ni réaliser quand il veut la loi normale de son être. Les désirs impérieux de la "chair" ne sont plus les besoins véritables de l'organisme qui porte notre âme. L'humanité cultive ainsi, par une fatalité qui s'oppose à la providence, le désordre, le déséquilibre, l'épuisement, l'intoxication, la susceptibilité aux infections, les tares personnelles et héréditaires, la dégénérescence du corps et du système nerveux, en somme la maladie, le malheur et la mort. La cause profonde de la maladie, c'est donc bien le péché. Et le cercle vicieux entraînerait l'humanité toute entière vers la ruine et la folie, si la grâce de Dieu et sa providence intelligente n'agissaient pas sans cesse, jusque dans le corps même de l'homme, pour avertir, redresser, guérir et purifier » (Schlemmer, 1960, 5).

Schlemmer, on le voit, était très religieux. Théologien protestant, il faisait partie de la Société Calviniste de France, du Comité de la *Revue Réformée* et de la Commission nationale de

pourra se reporter au numéro de la revue Sciences des aliments dirigé par Claude Bourgeois, qui reprend les textes d'une conférence organisée à Paris en 2004 à l'occasion du centenaire de la SSHA (Bourgeois, 2005).

liturgie de l'Eglise Réformée de France⁸⁶. Dans *L'Avortement volontaire*, il justifie sa condamnation de cet acte et écrit : « Pas plus qu'il n'y a de différence entre tuer un enfant et tuer un homme, sinon que c'est un crime encore plus grand d'assassiner un innocent et un faible qui ne peut se défendre, il n'y a pas de différence essentielle entre l'infanticide et l'avortement volontaire. Qu'une mère assassine son petit garçon, étouffe son nouveau-né, ou supprime le fœtus qu'elle porte, dans tous les cas elle tue son propre enfant » (Schlemmer, 1955, 4).

3. Des résistances en réaction à la modernisation de l'alimentation et aux évolutions sociales

La religiosité de Schlemmer paraissait donc liée à une morale conservatrice, comme chez Geffroy et Dextreit. Bas, de son côté, s'inscrit dans l'héritage du docteur E. Folley (1890-1939), promoteur de l'homéopathie en France dans la première moitié du XX^e siècle. Selon Christine César, Folley était notoirement nationaliste et antisémite (César, 1999). On ne peut pas en conclure que Bas partageait ces thèses, et nous n'avons pas d'éléments à présenter qui prouveraient son conservatisme moral sur des sujets sociétaux autres qu'alimentaires. Mais du moins militait-il pour un retour vers des modes de production antérieurs à l'industrialisation. On peut donc supposer qu'il valorisait l'organisation sociale et la morale traditionnelle allant de paire avec une société rurale plus ou moins fantasmée.

Cette rapide présentation des principaux acteurs de la résistance critique à l'industrialisation de l'alimentation d'après-guerre montre que la critique de l'alimentation industrielle qui s'est diffusée à partir de la fin des années 1960 est précédée par une critique réactionnaire dont elle reprendra certains thèmes. Cette critique de l'après-guerre adhère globalement à une idéologie de droite, parfois ouvertement nationaliste, et à un conservatisme moral et religieux inquiet des évolutions sociales et techniques du temps. Cette résistance critique était l'œuvre d'acteurs plus ou moins scientifiquement légitimes, dont des médecins, des agronomes, des biologistes. Dans le contexte d'un large consensus politique sur la nécessité de moderniser l'agriculture et les filières alimentaires françaises (notamment concrétisé par la création de l'Institut National de la Recherche Agronomique en 1946), force est de constater que cette résistance était relativement marginale. Elle empruntait des canaux de diffusion associatifs ou ceux de revues spécialisées.

Cette diffusion s'opérait principalement dans des milieux urbains parisiens (dans les cas de Geffroy ou de Dextreit) et dans des cercles professionnels (médecins ou agronomes dans le cas de

⁸⁶ Schlemmer a d'ailleurs publié plusieurs livres en lien avec sa foi : *Protestantisme et beaux arts* (Schlemmer et al., 1945) ; *En Esprit et en Vérité, le culte de l'Eglise Réformée* (Schlemmer, 1947) ; *Etudes médicales* (Ellul, Pouyanne et André Schlemmer, 1947), livre de réflexions sur les relations entre foi chrétienne et pratique médicale, qu'il cosigne avec l'historien, sociologue et théologien Jacques Ellul, qui fut un critique engagé de la société industrielle et du « système technicien » (Ellul, 1977).

l'AFRAN). Cette résistance de l'après-guerre est animée par des individus ayant vécu la récession des années 1930, puis la Deuxième Guerre Mondiale (parfois même la Première). Elle est marquée par l'influence des mouvements végétariens, hygiénistes et « agrariens réactionnaires » de l'Entre-deux-guerres (César, 2003). Curieusement, vers la fin des années 1960, cette résistance rencontrera des mouvements anti-conformistes et utopistes, pourtant progressistes sur le plan moral, mais tout aussi critiques de l'alimentation industrielle.

Nous avons présenté ces différents acteurs de la résistance à l'industrialisation de l'alimentation en insistant sur leurs similitudes. Nous voulions montrer qu'au-delà de leurs différences, ils partageaient une même interprétation générale des changements affectant le monde social et l'alimentation, qui était alors marquée par une forte industrialisation de la production, en particulier au niveau agricole. La convocation systématique d'un même mythe par tous les acteurs mentionnés vaut preuve de cette interprétation partagée, qui est une interprétation du sens des évolutions du monde alimentaire commun et plus généralement du sens des évolutions du collectif tout entier. Ce mythe partagé fait figure de schème d'interprétation pour la critique des évolutions de l'alimentation et en même temps de forme narrative pour imaginer et justifier des directions alternatives. Il s'agit du mythe des Hounzas.

Tous les diététiciens alternatifs cités (Geffroy, Dextreit, Bas, Schlemmer) mentionnent les Hounzas, ce peuple indo-européen de l'Himalaya dont le mode de vie fut pour la première fois décrit par le général Sir Robert Mac Carrison, de l'*Indian Medical Service*, qui les avait étudiés au milieu des années 1920. Ce dernier jugeait la manière de vivre des Hounzas exemplaire. Il en faisait la cause de l'état supérieur de vigueur et de santé qu'il prêtait à ce peuple.

Le chercheur américain Harvey Levenstein a résumé l'histoire de la construction de ce mythe moderne de la « santé » et du « bonheur ». Les Hounzas existent bien, mais leur niveau de santé et de bien-être a semble-t-il été fortement exagéré par Mac Carrison, comme l'ont montré plusieurs études (Levenstein, 1994). D'après Levenstein, c'est à la fin des années 1930 que des ouvrages diffusèrent ce mythe dans le monde anglo-saxon. Dans l'espace francophone, le premier livre qui fit connaître les Hounzas d'un large public paraît en 1943 (Bircher, 1943). Il est l'œuvre de Ralph Bircher, fils de Maximilian Oskar Bricher Benner (1867-1939), le médecin suisse créateur du célèbre « Bircher Muesli » et fondateur de la clinique de soins naturels Bircher-Benner à Zürich. Ce livre sera plusieurs fois réédité et, en 1955, paraît déjà la cinquième édition.

Dans *L'Alimentation Normale*, la revue de l'AFRAN et de Bas, *Les Cahiers de la méthode naturelle en médecine*, revue de Chauveau et Schlemmer, *La Vie claire*, revue de Geffroy, et *Vivre en harmonie*, revue de Dextreit, on trouve des mentions des Hounzas. Voici comment les principes de l'alimentation des Hounzas sont résumés, en 1953 dans *Vivre en harmonie* : « 1.

Nourriture avant tout végétarienne. 2. Importance donnée au régime cru. 3. Prédominance du fruit dans le régime quotidien. 4. Aliments naturels, non frelatés, apprêtés de façon à en conserver les éléments vitaux. 5. Excitants et friandises pris très exceptionnellement. 6. Emploi très modéré du sel de cuisine. 7. Nourriture provenant du sol natal et ayant cru sur un sol en parfait état d'équilibre. 8. Alimentation, dans son ensemble, très économique et mesurée. 9. Période annuelle de privations (jeûnes) tous les printemps. » (Anonyme, 1953, 121). Ainsi, l'alimentation des Hounzas est peu carnée, frugale, économe, agrobiologique, vitalisée et implique un jeûne saisonnier. Elle est censée prévenir maladie et sénescence. Leur société est autarcique, auto-suffisante, respectueuse des valeurs familiales, ancrée sur un territoire et fondées sur des valeurs ascétiques. Les Hounzas sont ancrés dans un territoire avec lequel ils ont appris à vivre harmonieusement, acceptant ses contraintes, comme les longs mois d'hiver. Ils ont une vie spirituelle active et riche et savent se contenter de peu, négligeant les richesses matérielles. La société Hounzas constitue un parfait contre-modèle de la société d'abondance et d'aisance matérielle vers laquelle tendent le progrès technique et la modernisation industrielle. Elle en constitue une antithèse sociale, morale et technique pour cette résistance d'après-guerre.

II. Les diététiques alternatives et la critique radicale de l'alimentation industrielle entre le milieu des années 1960 et la fin des années 1970

La critique de l'alimentation industrielle qui s'est diffusée à partir du milieu des années 1960 ne s'est donc pas constituée *ex nihilo*. Il était nécessaire de la resituer dans une perspective historique par rapport à des résistances à l'industrialisation de l'alimentation qui ont immédiatement suivi la guerre et ont été contemporains de la « modernisation » rapide des filières, surtout au niveau agricole. Les acteurs résistants présentés jusqu'ici ont tenu des discours « diététiques », dans le sens où ils ont défendu des normes de la bonne alimentation incluant des normes de la bonne production des aliments. Ils ont aussi forgé des schèmes d'interprétation pour critiquer l'alimentation industrielle, qui seront repris ensuite par la critique des années 1970. Ces schèmes font le lien entre la période de résistance quand les filières se modernisaient très rapidement et la période de diffusion de la critique à partir de la fin des années 1960. L'autre lien entre ces deux périodes réside dans les acteurs eux-mêmes, qui pour certains ont poursuivi leur action critique. C'est pourquoi nous retrouverons ici Dextreit, Geffroy, Bas ou encore Schlemmer.

A l'échelle de la société française dans son ensemble, l'année 1968 marque de manière évidente l'accès de la critique, qui peut se définir comme l'expression d'un « différentiel entre un état de choses désirable et un état de choses réel » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999], 72), à

une plus large audience. En ce qui concerne la critique de l'alimentation industrielle, on peut observer la diffusion plus large d'une critique portée par des diététiciens alternatifs à partir du milieu des années 1960, comme nous avons eu l'occasion de le montrer à partir de l'étude de différentes publications critiques (Lepiller, 2010). Dans les années 1960 et 1970, les diététiciens alternatifs dénonçaient des « erreurs » alimentaires attribuées à l'industrialisation. Ils prônaient des réformes du régime alimentaire fondées sur des principes normatifs alternatifs à ceux issus des connaissances en biochimie et en physiologie, qui étaient jugés réducteurs et matérialistes. Comme l'agrobiologie à laquelle elle est liée, cette critique se propage tout au long des années 1970.

Cette diffusion s'explique par la rencontre entre deux courants critiques de la société et de l'alimentation industrielle : un premier courant relevant de la résistance conservatrice que nous venons de présenter et un second courant anti-conformiste de gauche (César, 2003), prenant de l'ampleur à partir de la fin des années 1960. Les résistants auxquels nous venons de nous intéresser sont en général plutôt rattachés au courant de la résistance conservatrice. Cette rencontre a permis à certains acteurs de la résistance de l'après-guerre de rencontrer de nouveaux publics avec lesquels ils n'avaient pas toujours grand-chose en commun sur le plan moral et politique. Mais ils se retrouvaient notamment sur la critique de l'alimentation industrielle et du progressisme matérialiste. Nous caractériserons les diététiques alternatives qui ont pris pour cible l'alimentation industrielle à partir de la deuxième moitié des années 1960 en fonction de trois pôles d'activités dans lesquelles elles se sont illustrées : 1. des activités de production et de publication d'un discours intellectuel à prétention scientifique ; 2. des pratiques de réformes diététiques et des activités d'enseignement et de formation à ces pratiques ; 3. des activités commerciales de production et de distribution de produits alimentaires alternatifs.

1. Les diététiciens alternatifs, producteurs de doctrines et fabricants de preuves

Ce premier pôle d'activités des diététiciens alternatifs correspond à la construction et à la diffusion de preuves qui sont ensuite mises à l'appui d'un discours diététique normatif. Les preuves sont en effet construites pour légitimer des arguments. Elles sont d'autant plus légitimantes qu'elles résultent d'épreuves concrètes et objectives, c'est-à-dire inscrites dans un monde d'objets (Boltanski et Thévenot, 1991 ; Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]). Les preuves avancées par les diététiciens alternatifs sont souvent éloignées des faits que les sciences de la nutrition cherchent à objectiver. Cependant, ils n'hésitent jamais à convoquer opportunément ces derniers lorsqu'ils vont dans leur sens, bien que l'épistémologie objectiviste de la nutrition, dénoncée comme réductionniste, soit explicitement critiquée. On lui préfère une approche

holiste⁸⁷ vitaliste et « analogique⁸⁸ » explicitement inspirée de la tradition hippocratique-galénique et légitimée par ses grands héritiers, comme le docteur Carton, qui demeure une référence. Loin de l'exigence de reproductibilité et de généralisation statistique chère aux sciences expérimentales, la preuve peut aussi être apportée par le ressenti personnel et l'expérimentation sur soi d'une pratique alimentaire, c'est-à-dire par des épreuves valorisant la subjectivité.

1.1. La « thérapeutique alimentaire » d'André Schlemmer

Parmi les figures importantes de ce premier pôle d'activités, citons tout d'abord le docteur André Schlemmer. En sa qualité de médecin, Schlemmer est sans aucun doute le représentant le plus scientifiquement légitime des diététiciens que nous présenterons ici. En 1969, Schlemmer publie au Seuil *La Méthode naturelle en médecine* (Schlemmer, 1969), somme de huit cent quarante-cinq pages qui se présente comme la synthèse d'une méthode basée sur « le respect de la nature » (Schlemmer, 1969, 12). La diététique occupe une place prépondérante dans l'approche médicale de Schlemmer, et plus de trois cent quarante pages sont dédiées à « la thérapeutique alimentaire ».

Dans ce livre, le médecin s'applique à ne pas verser dans des propos qui pourraient favoriser des accusations d'irrationalité et à ne pas ignorer les connaissances venant des sciences expérimentales. Il cite ainsi de nombreuses études de nutrition (au sens large de l'ensemble des sciences qui s'intéressent à l'alimentation). Par exemple, au sujet de la production agricole, il ne cède pas à la condamnation par principe du « chimique » et préfère s'abriter derrière une autorité scientifique en la personne du toxicologue Robert Truhaut au sujet de la toxicité de certains pesticides⁸⁹.

La Méthode naturelle en médecine n'aborde d'ailleurs pas du tout l'agrobiologie, sans doute trop synonyme d'irrationalité, et son auteur se montre même rassurant quant aux risques liés à l'utilisation des herbicides, raticides, fongicides et insecticides, utilisés dans la production de blé. Schlemmer, qui connaissait bien Bas et Joannon (ce dernier préfaça un de ses livres : Schlemmer, 1958), épousait pourtant la cause de l'agrobiologie. En 1971, dans une réponse à une critique de son livre publiée par Jacques-William Bas dans la revue de l'AFRAN *L'Alimentation*

⁸⁷ Un énoncé du célèbre médecin et physiologiste du XIX^e siècle Claude Bernard, « Le microbe n'est rien, c'est le terrain qui est tout » est régulièrement citée. Bernard (1813-1878) est le théoricien du concept de « milieu intérieur » régulé par l'« homéostasie », ce qui fait de lui une autorité académique intéressante pour ces diététiciens alternatifs qui défendent une approche holiste et systémique du corps et de la santé insérés dans un environnement.

⁸⁸ Dans le sens donné à ce terme par Descola (2005) : une ontologie analogique est un système d'organisation des « existants » - humains et non humains - fondé sur des réseaux d'analogies dont l'architecture est souvent fractale et qui permettent de penser les relations entre les existants à partir des ressemblances entre les composantes de leurs identités.

⁸⁹ Schlemmer cite ainsi Truhaut qui avait publiquement questionné la nocivité de deux herbicides autorisés à l'époque, le lindane et le malathion, qui ont depuis été interdits en France.

normale, Schlemmer se justifie ainsi d'avoir très peu abordé la question de la production des aliments : « Vous terminez cependant sur une critique que d'autres m'ont déjà faite : il manque à mon livre un chapitre, si court fût-il, sur les conséquences funestes de l'application induite des développements techniques des industries chimiques à la production et à la conservation des aliments. Vous vous étonnez d'autant plus de cette omission que vous me savez en plein accord avec le but et l'action de l'AFRAN, qui n'ont cessé d'avoir ma pleine sympathie depuis sa fondation » (Schlemmer, 1971, 41).

Avec la même prudence, Schlemmer, pourtant végétarien, fait l'inventaire des arguments à charge et à décharge du végétarisme pour conclure sobrement que rien, physiologiquement, ne justifie la nécessité de consommer de la viande. Pour lui, les seuls arguments en faveur de la consommation de viande relèvent d'une « réalité psychologique » dont il s'abstient de dénier la légitimité :

« 1/ "J'aime la viande, elle me donne de l'appétit et me fait digérer ; elle me donne de l'entrain parce qu'elle me fait plaisir." Voilà enfin un argument valable ! [...] 2/ "Il faut manger comme tout le monde. Il est impossible de se nourrir sans viande dans une société où tout le monde en prend. Beaucoup de travailleurs, d'écoliers, d'étudiants doivent prendre leurs repas en collectivité. Il est gênant de se singulariser. Les enfants souffrent un jour d'un sentiment de ségrégation et de frustration. " La valeur de cet argument tient encore dans une réalité psychologique. [...] Si la consommation de viande ou sa privation sont porteuses d'une si forte charge émotive, quel en est le contenu psychologique ? Il ne s'agit pas d'un simple préjugé mais d'un sentiment qui a ses racines dans certaines images familières à l'inconscient collectif. Cela pose des questions à quoi il appartient sans doute au sociologue et au psychologue, instruits par la psychologie des profondeurs, de donner une réponse. [...] Ce qui nous paraît certain, c'est que le choix d'une nourriture carnée, au moins autant que celui d'une nourriture non carnée, obéit à des motivations d'ordre psychologique et social, sinon d'ordre mystique, d'essence irrationnelle, ce qui les rend porteuses d'un très fort dynamisme affectif. Ils portent la marque de la pensée sauvage ou magique⁹⁰ » (Schlemmer, 1969, 353-355).

Schlemmer s'applique donc à déconstruire la valorisation de la viande en mettant en exergue sa contingence, c'est-à-dire en la dénaturant, et à faire un procès de sa consommation qui soit équilibré et informé par la science.

Cependant, en dépit de cette prétention à la scientificité, il semble ne pas pouvoir contenir l'irruption d'arguments plus moralement marqués, en soutenant que la viande « réalise une

⁹⁰ On reconnaît dans ces raisonnements l'influence de l'anthropologie structuraliste de Lévi-Strauss, très en vogue à l'époque.

insidieuse intoxication que compense brillamment l'action des organes chargés du métabolisme » (Schlemmer, 1969, 343) et qu'elle peut être responsable de « bouffées d'impulsion sexuelle [...] qui n'ont rien à voir avec un vrai désir amoureux » (Schlemmer, 1969, 351).

Rien de tel, en revanche, au sujet d'autres aliments jadis moralement brocardés par son maître Carton dans *Les Trois aliments meurtriers* (Carton, 1912⁹¹). Schlemmer évalue le pain blanc uniquement en termes nutritionnels, sans évoquer une quelconque « dévitalisation », ce que faisait Carton, et le juge même mieux adapté que le pain complet aux organes digestifs surmenés de ses contemporains, tandis que le sucre blanc doit garder un statut d'ingrédient et être combiné à d'autres substances « pour être un bon aliment » (Schlemmer, 1969, 169), mais n'est pas jugé mauvais par nature. Les « stimulants » alimentaires que sont le thé, le café, le maté, le coca, le cola et même l'alcool, qui, « à petite dose » est un « stimulant léger et inoffensif » (Schlemmer, 1969, 661), ne sont pas plus rejetés par principe : il faut simplement les consommer très modérément et idéalement s'en passer. La critique que Schlemmer fait de ces aliments rendus plus facilement accessible par l'industrialisation est ainsi moins virulente que celle de Carton.

Le livre de Schlemmer est conçu pour s'adresser à un public de praticiens de santé et de pairs médecins, auprès desquels il affiche l'ambition de rendre sinon acceptable, du moins compréhensible, une approche d'inspiration cartonnienne trop souvent caricaturées à son goût : « Si ce chapitre peut montrer que la médecine naturelle n'est le fait ni d'une secte, ni d'une mode, ni d'une improvisation personnelle, mais qu'elle a une ancienne et noble origine, il aura atteint notre but. L'étude et surtout la pratique de la médecine naturelle montre à l'envi ce qu'elle est et quels services elle peut rendre aujourd'hui. Nous voudrions que ce livre soit un des chaînons qui relie ce passé riche en traditions et ce présent riche en expérience à un avenir riche en découvertes, où cette semence issue d'un vieux plant produira à son tour une nouvelle et plus belle végétation, porteuse elle-même de nouvelles semences de vie, d'harmonie et de santé » (Schlemmer, 1969, 49).

Il y a donc chez Schlemmer une volonté claire de faire reconnaître la valeur de sa doctrine médicale et diététique naturelle bien au-delà des cercles diététiques alternatifs. Dans ce livre, l'auteur se garde des considérations religieuses et spiritualistes qui sont les siennes dans des publications destinées au milieu naturiste plus restreint. Il s'agit de ne pas effrayer un public en demande d'alternatives médicales et diététiques mais potentiellement méfiant face à une critique trop virulente. Ainsi, le livre de Schlemmer témoigne d'une critique souvent plus correctrice que

⁹¹ Dans ce livre, Carton accuse la viande, l'alcool et le sucre d'être responsables de nombreuses maladies, notamment de la tuberculose, mais aussi d'un affaiblissement spirituel et moral général de la société. Il a aussi beaucoup critiqué le pain de farine blanche raffiné, dévitalisé selon lui.

radicale, comme lorsqu'il demande une meilleure évaluation toxicologique des « produits chimiques » et non leur suppression totale. Si sept pages de *La Méthode naturelle en médecine* sont consacrées à une dénonciation de l' « esprit sectaire » qui anime certain « adeptes » de Paul Carton, c'est autant pour se distinguer de ces derniers que pour anticiper et désamorcer une potentielle réaction de méfiance des médecins auxquels il s'adresse et qui pourraient rejeter son approche dans les limbes de la pseudo-scientificité et du mysticisme.

1.2. La diététique « harmoniste » de Raymond Dextreit

Dans un autre registre, *a priori* bien moins légitime, Raymond Dextreit fut aussi un producteur et un diffuseur de preuves pour les diététiques alternatives et la critique de l'alimentation industrielle. En 1965, le diététicien alternatif publie un volume de six cent huit pages, auto-édité comme tous ses livres, synthèse de la « méthode harmoniste » (R. Dextreit, 1965) qui avait jusqu'ici été déclinée dans une multitude d'ouvrages depuis le début des années 1950. A côté des « éléments curatifs naturels » que sont les plantes, l'argile, l'eau, l'air et le soleil, il est bien sûr beaucoup question d'alimentation.

L'auteur y prône un régime ovo-lacto-végétarien exclusif de lait liquide, le privilège est donné aux aliments issus de modes de culture agrobiologiques (sans produits « chimiques »), l'évitement des additifs de la transformation industrielle et l'abstinence de tout aliment « dévitalisé » (comme le pain et la farine blancs raffinés, les conserves), « chimique » (comme l'alcool ou le sucre blanc « industriel ») et « excitant » (épices fortes, thé, café, chocolat). Il insiste sur l'idée que les aliments végétaux peuvent tout à fait apporter les acides aminés essentiels au corps humain et qu'il faut complètement supprimer la viande et les graisses animales. Les œufs, le soja, le beurre frais cru, le lait caillé, le yoghourt, le fromage et le sucre de canne non raffiné peuvent être consommés en quantités modérées. La crudité et les cuissons courtes et douces sont privilégiées. Le citron est fortement mis en avant, dont le jus doit être consommé quotidiennement : il permet selon Dextreit de mieux assimiler le calcium et les minéraux des aliments.

Dextreit n'hésite pas à s'appuyer sur le discours de la nutrition scientifique légitime lorsque celui-ci peut servir sa cause. Mais, le plus souvent, les preuves apportées pour justifier les normes diététiques défendues s'appuient sur l'expérience subjective et le témoignage particulier élevé à une valeur de validité générale, comme dans cet exemple : « [...] nous n'avons pas encore rencontré d'enfant monstre dans une famille harmoniste, et n'en rencontrerons probablement jamais, à moins de dégradation trop importante du capital biologique. La plupart des quelques 10000 monstres qui naissent chaque année en France sont le résultat de l'intrusion grandissante

de la chimie dans l'alimentation et la thérapeutique. Éliminant les produits de cette chimie, nous éliminons de même, en grande partie, les perspectives tératologiques » (R. Dextreit, 1972, 85).

1.3. Des publications de plus en plus nombreuses à la charnière des années 1960 et 1970

Parmi les fabricants et diffuseurs de preuves diététiques, on peut aussi ranger Henri-Charles Geffroy, André Passebecq, Pierre-Valentin Marchesseau et Mattéo Tavera, sur lesquels nous reviendrons plus en détails.

La charnière des années 1960 et 1970 est donc une époque favorable pour les doctrines médicales alternatives qui accordent toujours une grande place à la diététique. Les publications se multiplient qui diffusent des preuves et des arguments à charge contre l'alimentation industrielle.

Sans rentrer dans le détail, nous pouvons citer deux ouvrages à succès, l'un du docteur Jean Valnet, l'autre de l'herboriste Maurice Mességué. En 1971, Valnet⁹² (1920-1996) publie chez Fayard *Docteur Nature* (Valnet, 1971), qui lui vaut une suspension temporaire de l'Ordre des Médecins. Il y défend l'utilisation de l'aromathérapie, dont il est considéré comme un des pères fondateurs et y expose quelques principes diététiques. Il livre une charge contre l'alimentation industrielle et dénonce, comme Geffroy ou Dextreit, le pain blanc ainsi que les aliments « chimiqués » de l'industrie, responsables selon lui de déséquilibres à l'origine des maladies.

Maurice Mességué (né en 1921) publie en 1972 *C'est la nature qui a raison* (Mességué, 1972), très grand succès de librairie dans lequel l'auteur, fils d'un paysan gersois dont il a reçu les connaissances en herboristerie, dénonce les aliments industriels « morts ». La diététique de Mességué est bien moins austère et restrictive que les diététiques de tradition naturistes comme celle de Geffroy et Dextreit. Quand paraît *C'est la nature qui a raison*, il est un auteur déjà très connu. Deux ans auparavant, il avait sorti *Des hommes et des plantes* (Mességué, 1970), qui rencontra un grand succès, avec plus de cinq cent mille exemplaires vendus. La diététique de Mességué est fondée sur une idée de l'alimentation naturelle totalement confondue avec la tradition rurale française. Ses préconisations diététiques insistent moins sur la frugalité que sur la « mesure » et le « bon sens » paysan, qui autorise de temps à autre la « petite noce ». Le végétarisme n'est pas de mise car « la nature est variée » et « notre alimentation doit l'être aussi », même si l'excès de viande rouge est vu comme nuisible à la santé. Les boissons alcoolisées doivent aussi être bues « avec modération » mais ne sont pas proscrites. Cette pratique

⁹² Valnet était un médecin et chirurgien qui soigna des blessés pendant la Seconde Guerre Mondiale puis en Indochine avant d'occuper des fonctions au Secrétariat d'Etat à la Guerre, puis de retourner à la vie civile. Valnet était titulaire de plusieurs titres honorifiques scientifiques et militaires et bénéficiait donc d'un certain prestige. Dans le cadre de sa pratique médicale, il utilisait des remèdes à base de plantes. Aujourd'hui, les préparations d'huiles essentielles qu'il a mises au point sont toujours produites par les laboratoires Cosbionat situés à Vendôme.

diététique est évidemment bien moins ségrégative vis-à-vis de la société française et de ses usages dominants que ne le sont les doctrines prônées par Dextreit ou Geffroy. En revanche, ils se rejoignent sur la stigmatisation des emblèmes de l'industrialisation que sont le sucre raffiné et le pain blanc (des « aliments morts »), ainsi que les additifs et les aliments trop transformés par l'industrie.

Comme ceux précédemment abordés, tous les auteurs que nous venons de citer convoquent le discours doctrinaire d'Alexis Carrel ainsi que la figure des Hounzas⁹³ comme éléments de preuve pour critiquer l'alimentation industrielle.

2. Les diététiciens alternatifs, promoteurs de normes et de réformes diététiques

Les diététiciens alternatifs de la fin des années 1960 et des années 1970 utilisaient des preuves et des arguments à prétention scientifique pour justifier des réformes diététiques. Dans l'ensemble, ces doctrines sont toutes tournées vers une « végétarisation » (Lamine, 2008b) du régime alimentaire, c'est-à-dire vers des régimes dans lesquels les végétaux occupent la place centrale d'aliments les plus valorisées, même si le végétarisme n'est pas toujours de mise. La viande, voire les sous-produits animaux, sont, sinon bannis, du moins considérés comme étant à modérer.

Mais nous ne voudrions pas donner l'impression d'une homogénéité : entre Mességué l'herboriste gersois qui considère la viande comme un aliment dont il ne faut pas abuser mais naturel à l'homme, et Raymond Dextreit qui milite contre la vivisection, l'expérimentation animale et toute consommation de viande, il y a un gouffre. De plus, tous ces diététiciens n'ont pas promu des réformes alimentaires avec le même souci de traduction détaillée en vue d'une efficacité pratique.

Nous insisterons dans ce qui suit sur ceux qui, parmi les diététiciens alternatifs de la fin des années 1960 et des années 1970, ont défendu des réformes non seulement en mots mais aussi en actes, à travers des activités de formation de praticiens de santé alternatifs et/ou une offre de cures. C'est au sens large que ces réformes peuvent être dites diététiques : il s'agit en effet souvent de réformes hygiéniques des conduites de vie, du « régime » de vie en général, parmi lesquelles celles qui concernent le régime alimentaire occupent une place centrale.

Il existe aujourd'hui en France des courants de médecines dites « douces », « parallèles », « non conventionnelles » ou encore « naturelles », qui a commencé à s'institutionnaliser dans les

⁹³ A partir du milieu des années 1960, le mythe des Hounzas se diffuse au-delà des cercles restreints des résistances de l'après-guerre auxquels il était cantonné jusque là. Il fait par exemple l'objet d'un livre en 1965, traduction d'un opus signé par une actrice de américaine, Renée Taylor (1965).

années 1980 (Elzière, 1986 ; Laplantine et Rabeyron, 1987). Ces traditions médicales sont en marge de la médecine officielle de l'Ordre des Médecins et ses praticiens, sauf s'ils sont par ailleurs médecins, ne peuvent pas prétendre au titre médical. Ces traditions accordent souvent une place centrale à la diététique. La raison en est que d'une part elles ne peuvent pas légalement prétendre à une action « thérapeutique » et ne sont pas en droit de prescrire des « remèdes » ou des « médicaments ». Elles se servent donc du levier que constitue le régime alimentaire pour agir sur la santé. D'autre part, ces traditions médicales revendiquent une approche holiste et préventive dans laquelle l'alimentation occupe une place centrale, en vertu de l'adage hippocratique régulièrement cité par leurs praticiens : « Des aliments tu feras ta première médecine ». Au sein de ces traditions, la tradition couramment désignée par le terme de « naturopathie » occupe aujourd'hui une place importante (Bégot, 2010 ; Grisoni, 2011a, 2011c). C'est pourquoi nous avons choisi de présenter deux figures souvent citées comme historiquement importantes par les praticiens qui se revendiquent de la naturopathie ou que du moins l'on peut rapprocher de cette tradition⁹⁴. Il s'agit de Pierre-Valentin Marchesseau (1911-1994), et d'André Passebecq (1920-2010). Mais avant d'en venir à ces deux diététiciens alternatifs, il convient de donner quelques éléments sur l'histoire de la tradition naturopathe.

2.1. La tradition naturopathe

L'étymologie de « naturopathie » est incertaine. Sa seconde partie ne renverrait pas au grec *pathos* mais à l'anglais *path*, traductible par le mot « chemin » : la naturopathie renvoie ainsi à des méthodes et à des pratiques de santé censées suivre une voie et utiliser des moyens naturels. *Le Robert historique* date de 1972 la première utilisation francophone du mot « naturopathie ». En réalité, il est utilisé dès les années 1960 par Marchesseau (sans doute même avant, mais nous n'avons pas eu accès à d'éventuelles publications antérieures). *L'Oxford English Dictionary* atteste une utilisation de *naturopathy* dès 1901.

Aux origines de cette discipline, on trouve un certain Sebastian Kneipp (1821-1897), un prêtre catholique allemand. Adolescent tuberculeux déclaré condamné par ses médecins, il s'intéresse à des méthodes de soin naturelles qui fleurissaient alors en Allemagne. Il survit en se traitant lui-même, notamment par la diététique et des bains, et perfectionne une méthode de soins auprès de différents publics. Au milieu des années 1850, il s'installe dans un couvent bavarois, et ouvre un établissement de bains au début des années 1880. Kneipp a publié des livres traduits en

⁹⁴ Tous les praticiens que l'on peut rapprocher de la « naturopathie » de par leurs doctrines, leurs héritages et leurs méthodes ne revendiquent pas toujours ce terme, qui est l'enjeu de lutte de pouvoir, d'identification et de reconnaissance, notamment par rapport aux autorités médicales officielles, comme nous le verrons.

plusieurs langues. Bien qu'il ait mis au point des thérapeutiques variées (phytothérapie, diététique, activité physique), il reste avant tout célèbre pour son hydrothérapie (la cure Kneipp).

Un Allemand, Benedict Lust (1872-1945), importe les méthodes de Kneipp aux Etats-Unis après avoir guéri d'une grave maladie, sans doute une tuberculose, après une cure dans l'établissement de Kneipp. En 1895, il achète aux Etats-Unis la propriété du terme « *naturopathy* » à John H. Scheel, qui désignait par ce mot sa propre méthode de soins, elle aussi inspirée de Kneipp. A New York, Lust se forme à la médecine homéopathique et à l'ostéopathie, avant d'ouvrir en 1901 la première école de naturopathie au monde: l'*American School of Naturopathy*. Il ouvre également des établissements de soin, fonde la *Naturopathic Society of America* puis l'*American Naturopathic Association*, publie des livres et édite des revues, dont *Nature's Path*, et *The Naturopath*, qui prolonge la revue *Kneipp Water Cure Monthly*.

A travers Lust, la tradition allemande des thérapies et des diététiques naturelles rencontre d'autres traditions hygiénistes américaines, également fondées sur la valorisation de la nature, comme celles de Sylvester Graham ou John Harvey Kellogg (Levenstein, 2003 [1988]). Marchesseau et Passebecq seront influencés par cette tradition naturopathique à travers des rencontres, des formations et des séjours dans les pays anglo-saxons.

Aujourd'hui en France, plusieurs définitions de la naturopathie sont en concurrence⁹⁵. La principale association de naturopathes, la Fédération Nationale des Associations d'Hygiène et Médecines Alternatives Naturelles (FENAHMAN⁹⁶), présentée par son président comme la « Fédération Française de Naturopathie » et revendiquant l'héritage de Marchesseau, présente la discipline comme étant « fondée sur le principe de l'énergie vitale de l'organisme, [et] rassemble les pratiques issus de la tradition occidentale [...]. Elle vise à préserver et optimiser la santé globale de l'individu, sa qualité de vie, ainsi qu'à permettre à l'organisme de s'autorégénérer par des moyens naturels » (Kieffer, 2007, 23).

⁹⁵ Pour une étude sociologique de l' « expansion de la naturopathie sur l'espace public », voir la thèse d'Anahita Grisoni (2011c). Celle-ci définit la naturopathie comme une « médecine humorale fondée sur la quête du bien-être à travers l'alimentation et les soins du corps, elle prône la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, la pratique de techniques du corps orientales telles que le yoga et le Qi Gong, l'exercice du sport. S'appuyant sur ces préceptes, la naturopathie propose aux profanes un discours global sur la santé préventive, et un habitus réellement spécifique à la discipline, ancré dans un cadre symbolique religieux. De cette façon, la discipline attire un nombre de clients et d'élèves toujours croissant dans les espaces commerciaux et pédagogiques qu'elle développe. Non reconnue en France, la naturopathie s'exerce pourtant dans le champ thérapeutique et au-delà » (Grisoni, 2011b, 5).

⁹⁶ Créée en 1985, la FENAHMAN se pose comme le premier interlocuteur des pouvoirs publics avec l'objectif d'obtenir la reconnaissance officielle de la naturopathie (Kieffer, 2008). Cette prééminence et cette volonté de représentation sont contestées par d'autres organisations de naturopathes (Grisoni, 2011c).

2.2. Pierre-Valentin Marchesseau, sa diététique, et les origines de la naturopathie en France

Autoproclamé « fondateur de l'école Marchesseau de naturopathie orthodoxe » en 1935, Marchesseau (1911-1994) est le principal acteur historique du développement de cette médecine parallèle en France. D'après Daniel Kieffer, actuel président de la FENAHMAN qui fut son élève, Marchesseau était d'origine charentaise et aurait suivi des études de culture physique et de philosophie (Kieffer, 2007). Marchesseau se revendiquait « biologiste », « Docteur en Médecine Naturopathique », « Docteur en Biologie (U.S.A. et G.-B.) » ou encore se désignait comme le « P^r-D^r P.V. MARCHESSEAU, membre de l'Académie des Sciences de NEW YORK⁹⁷ », dans une publicité pour une machine d' « électro-thérapie », le « thermo-électronisateur » à la fin d'un ouvrage publié en 1970 (Marchesseau et Jauvais, 1970). Nous n'avons pas pu vérifier la véracité de cette dernière appartenance : elle est possible, quoique douteuse, tout comme les titres revendiqués, du moins celui de professeur. Selon Kieffer, Marchesseau aurait côtoyé lors de sa formation des « pionniers hygiénistes nord-américains et européens », dont Carton (Kieffer, 2007, 315).

L'importance de son rôle dans la formation de praticiens naturopathes est en revanche indéniable. Mobilisé en 1939, il est blessé puis travaille dans un service de rééducation. C'est là qu'il pose les fondements de la « naturopathie orthodoxe », reposant sur « dix agents thérapeutiques naturels » (« aliment, eau, air, mouvement, idées, fluides, rayons, réflexes, main et plantes ») et sur trois types de « cures » (« désintoxication », « revitalisation » et « stabilisation ») (Marchesseau, 1974). Après-guerre, il fonde à Paris des structures d'enseignement de l' « Ecole Marchesseau », dont la Faculté Libre de France et l'Institut d'Hygiène Vitale. Il donne également des conférences en France et à l'étranger. Les formations de Marchesseau étant les seules aussi structurées à l'époque, la grande majorité des naturopathes français les fréquente entre la fin des années 1940 et les années 1980.

Entre 1965 et 1984, le naturopathe auto-édite une quantité de « Petits Précis de l'Humanisme Biologique⁹⁸ », des livrets comportant généralement une quarantaine de pages déclinant la pratique et la théorie naturopathes. Dans *Jésus-Christ naturopathe* (Marchesseau,

⁹⁷ La casse est celle de l'auteur.

⁹⁸ Le titre de la collection animée par Marchesseau avec sa femme Colette reprend le nom donné à sa « philosophie » par l'auteur. L' « humanisme biologique » est en effet une doctrine selon laquelle « il faut repenser l'humain en fonction du naturel, et ne point mettre de désordre dans ce naturel ; puis faire que le social veille à cet accord, au nom du divin. Voilà les bases de toute médecine humaine et d'une politique saine et stable » (Marchesseau, 1974, 36). Marchesseau convoque explicitement « Dieu » et la « Nature » pour penser la santé, mais aussi pour penser l'ordre social et même la beauté. Ainsi, « la loi des Espèces veut que Tout vivant tend de lui-même vers plus de perfection (santé, beauté, vitalité, longévité, etc.) s'il demeure au sein de son milieu, ou le retrouve (vitalisme) » (Marchesseau, 1974, 8).

1975), l'auteur situe l'émergence de la naturopathie à Sumer en 4000 avant J.-C. et fait de Jésus un des praticiens de la profession. Mais d'autres titres sont bien plus prosaïques : *Maladies du tube digestif: soins et prévention* (Marchesseau, 1970), *Échec à l'insomnie et à l'angoisse* (Marchesseau, 1980) ou *Les maladies génitales de l'homme et de la femme* (Marchesseau, 1984).

En 1976, Marchesseau publie un petit ouvrage dans lequel il s'applique à définir le « régime naturel de l'Homme ». Pour cela, il cherche à définir « l'aliment biologique (spécifique et naturel) », qui est « le médicament de Vie que Dieu a donné à chaque créature pour assurer pleinement son existence et son développement » (Marchesseau, 1976). Pour déterminer cet aliment biologique, on ne peut se fier à l'ordre socioculturel : « La femme fait la soupe et la soupe fait l'homme. D'accord, mais à la condition que la soupe soit l'aliment biologique de l'homme; ce qui reste à démontrer ». Ni l'instinct, « inexistant chez nous », ni la science, qui prône l'« omnivorisme » et, pire, fait des hommes des « "mangeurs de tout à la fois", sans tenir compte des incompatibilités spécifiques et digestives », ni les habitudes, qui "normalisent" les faux besoins », ni la gastronomie, qui part du principe erroné « que ce qui est bon au goût l'est également pour l'organisme », ni les religions, qui tiennent des discours jugés contradictoires ou inconséquents, ne permettent de déterminer les « règles » de la diététique (Marchesseau, 1976, 20-22).

De plus, l'« industrie » et ses « intérêt commerciaux, dans les pays civilisés, ajoutent encore à la confusion », car « la dénaturation est acceptée comme une nécessité (engrais chimiques, insecticides, pesticides, etc..., au niveau de la terre, puis raffinage et chimification à outrance au niveau du produit) » (Marchesseau, 1976, 21). Pour mieux défendre ses « règles » diététiques, Marchesseau invalide donc l'ensemble des sources de normativité susceptibles de s'appliquer ordinairement à l'alimentation.

L'observation des animaux, en revanche, montre selon lui que tous sont « univores », avec parfois « un léger bivorisme complémentaire » et que « seul, l'Homme croit pouvoir échapper à la règle, d'où tous ses ennuis sur le plan organique » (Marchesseau, 1976). Il convoque les Hounzas, leur « mode d'alimentation très simple, à base de feuilles vertes, de fruits, de lait de chèvre et de fromage » et leur pratique du jeûne saisonnier qui « favorise l'autolyse et régénère les organismes » (Marchesseau, 1976, 22).

S'appuyant sur les écrits d'auteurs du début du XIX^e siècle – le théoricien de l'anatomie comparée Georges Cuvier et son ami le biologiste Pierre Flourens – Marchesseau affirme que l'homme est un frugivore. L'amidon des céréales et les viandes sont qualifiés d'aliments « antispécifiques », tout en étant considérés comme des « aliments de tolérance [...] malheureusement indispensables » pour « survivre dans [les] conditions anormales » de la

vie de labour sous des régions tempérées froides (Marchesseau, 1976, 25). Les céréales ne peuvent être consommées que cuites, ce qui prouve que l'amidon n'est pas un aliment spontanément prévu par la nature pour l'homme. Il est difficilement transformable en sucres assimilables et produit des « colles », dont l'excès dans les humeurs conduit à l'« amidonisme », pathologie qui peut se manifester par des otites, sinusites, rhinites, bronchites, etc. La viande doit aussi être cuite et sa consommation entraîne le « viandisme » et des « maladies à cristaux » comme l'arthrite, la sciatique, le zona, etc. Le végétalisme exclusif n'est pas non plus adapté à l'homme car l'excès de fibres irrite les intestins (Marchesseau, 1976).

Au final, « l'homme étant fait pour manger des aliments crus comme toutes les autres espèces vivantes, les aliments crus qui lui conviennent le mieux sont : 1. Tous les fruits juteux, gras et secs [...] 2. Tous les légumes aqueux (tiges et feuilles tendres, bourgeons, racines sucrées, etc.) 3. Tous les sous-produits animaux (œufs, lait, fromages, yaourts). [...] Les coquillages (huîtres et moules) peuvent également être introduits dans cette gamme ». Ce « crudivorisme humain » doit être réparti « à raison de 80% de crudités végétales et de 20% de crudités animales » (Marchesseau, 1976, 24). Le thé, le café, l'alcool et les « sucres industriels » sont considérés comme des « faux aliments », « inutiles » (Marchesseau, 1976, 25).

Autre condition pour qu'un aliment soit vraiment « biologique », il faut qu'il ne soit pas « dénaturé » : « Est aliment dénaturé, tout aliment qui a été altéré dans sa constitution originelle par des manipulations diverses » (Marchesseau, 1976, 25). Trois types de dénaturation sont cités : 1) au niveau agricole, avec les labourages profonds, « l'apport d'engrais chimiques abusifs » et « déséquilibrants », l'usage « démentiel » des herbicides, fongicides et insecticides ; 2) au niveau de la transformation industrielle, avec les « raffinages mécaniques et chimiques qui achèvent de dévitaliser [les aliments] » et la « chimification systématique (produits sucrants, décolorants, recolorants, conservants, stabilisants, etc. tirés des goudrons de houille) » ; 3) au niveau culinaire, avec une dénaturation « passée généralement sous silence » mais « majeure », « celle par le feu ».

Pour Marchesseau, « tout ce qui est cuit est mort » et « seul l'aliment CRU⁹⁹, vivant, est un aliment vitalisant » (Marchesseau, 1976, 26). Le feu est même vu comme le « plus grand dénaturant, bien avant la chimie et les raffinages » (Marchesseau, 1976, 27). Pour éviter ces dénaturations, il faut donc consommer des aliments provenant de l'« agriculture biologique » ou naturelle », ne pas manger d'aliments ayant subi des transformations industrielles de raffinage ou d'adjonction de produits chimiques et manger des aliments crus.

⁹⁹ La casse est de l'auteur.

A l'époque où Marchesseau publie ces fondements de sa diététique, en 1976, la naturopathie a le vent en poupe. Elle s'inscrit en effet dans des phénomènes sociaux émergents comme la mouvance *New Age* (Ferreux, 2001b, 2001a ; Grisoni, 2011c, 2011a) et les nouvelles « spiritualités » liées à l'écologie (Hervieu-Léger, 1993 ; Champion, 1995). On peut aussi la rapprocher de la vogue des « retours à la terre », qui s'accompagne du recours à des pratiques de santé non conventionnelles (Morin, 1975 ; Léger et Hervieu, 1978 ; Hervieu et Léger, 1980).

D'autant que cette médecine humorale revendiquant une approche hygiéniste, holistique et préventive – à défaut de pouvoir prétendre à une réelle efficacité thérapeutique du fait de la vigilance de l'Ordre des Médecins – apparaît comme une alternative à une médecine officielle sous le feu des critiques. Citons notamment la publication de *Némésis médicale* par Ivan Illich (1975), où l'auteur critique les effets « iatrogènes » de la médecine officielle et sa compromission avec les intérêts économiques industriels. Un espace de légitimité est donc en train de s'ouvrir pour la naturopathie et Marchesseau fait une précision cruciale pour l'acceptabilité sociale de sa doctrine diététique : en même temps que des normes présidant à une réforme exigeante du régime alimentaire, il livre un motif de déculpabilisation de l'écart à ces normes.

En effet, il prévoit la pratique de l'« escapade alimentaire » lors d'occasions festives, lors desquelles il est possible de manger selon les usages dominants pour satisfaire des désirs dont le refoulement permanent pourrait être nuisible, selon le diététicien. Ces « escapades », selon Marchesseau sont même saines puisqu'elles permettent une « gymnastique des organes ». Cette précision est évidemment cruciale du point de vue de l'acceptabilité sociale de la mise en pratique de cette diététique. L'« escapade alimentaire », tout comme la « petite noce » de Mességué, permet d'articuler le choix de pratiques diététiques plus ou moins déviantes au regard des normes dominantes avec des contextes de convivialité, et de penser cette articulation en termes de compromis et non de compromission, évitant ainsi un purisme dogmatique qui pourrait effrayer d'éventuels patients.

2.3. La diététique d'André Passebecq

André Passebecq est un autre acteur important de la diffusion des diététiques alternatives liées à la naturopathie¹⁰⁰. On a évoqué son activité de publication dès les années 1950, dans la période où la résistance critique face à l'industrialisation de l'alimentation était particulièrement marginalisée. Il s'intéresse à la « médecine naturelle » à partir de vingt-neuf ans, après avoir

¹⁰⁰ Bien que lui-même ait toujours évité de se déclarer naturopathe, il est souvent considéré comme tel par ceux qui se réclament de la naturopathie. Disons qu'il est un acteur historique important de la naturopathie au sens de médecine alternative humorale fondée sur l'idée que la santé résulte d'une conformation à la nature, selon la définition d'Anahita Grisoni (Grisoni, 2011b).

refusé de se faire opérer d'un début de cancer de l'estomac qu'il attribuait à une hygiène de vie jugée déplorable¹⁰¹, alors qu'il était dans l'armée en Sarre, après la Seconde Guerre (Anonyme, 2002).

Pour se soigner, il décide de partir en Angleterre rejoindre Horace Jarvis, théoricien et praticien d'une « naturopathie fondamentale ». La cure consiste principalement en « une nourriture très réduite » (Anonyme, 2002). Après sa guérison, Passebecq continue à se former (pendant six ans selon ses dires) pour devenir lui-même soignant et participer à la diffusion en France de la méthode de Jarvis. Selon le naturopathe Daniel Kieffer (2007), Passebecq aurait suivi des formations de Marchesseau. Au milieu des années 1950, il se forme également auprès d'Albert Mosséri¹⁰², qui dispense des cours d'« Hygiénisme » à l'« Ecole de Santé Hygiéniste du Caire » en Egypte. En 1956, Mosséri dernier signe la préface d'un livre de Passebecq dans lequel l'auteur critique la « médecine naturiste¹⁰³ » et revendique l'héritage d'Herbert M. Shelton¹⁰⁴ et des « hygiénistes américains (Graham, Tilden, Trall, Densmore [...])¹⁰⁵ » (Passebecq, 1956, 7).

Passebecq se prévaut de la détention d'un doctorat de médecine de l'université américaine de Columbia (Anonyme, 2002). En 1954, il fonde en France l'association *Hygiène et Science*, à laquelle succède, en 1961, l'association *Vie et Action*, éponyme d'un centre de soins près de Nice et d'une revue ayant paru entre 1960 et 2010. Le but initial de l'association *Vie et Action* était de diffuser la « médecine naturelle fondamentale » d'Horace Jarvis, mais aussi la propre doctrine de Passebecq, appelée « hygiène vitale ». Passebecq est l'auteur d'un grand nombre d'ouvrages, qui sont publiés dans des petites maisons d'éditions ainsi que chez ses propres éditions *Vie et Action* dans les années 1960, puis uniquement dans ces dernières entre 1970 et 1976, date à laquelle il

¹⁰¹ L'auteur décrit cette hygiène de vie dans un entretien disponible en ligne : « C'était la nourriture militaire de l'époque, les boissons de l'époque, avec notamment ces apéritifs allemands totalement synthétiques... Le vin du Rhin était bourré d'anhydride sulfureux, on tuait le sanglier avant d'en consommer le pâté, on fumait beaucoup, on buvait, une vie terrible... Le résultat, ce fut "ulcère pour tout le monde" dans mon unité militaire ! Le mien a évolué... » (Anonyme, 2002).

¹⁰² Albert Isaac Mosséri, né en 1925, se présente comme le théoricien de l'« hygiénisme », doctrine qu'il développe dans plusieurs livres et qui donne une place importante au jeûne thérapeutique et se base sur une diététique végétalienne excluant les céréales (mais pas les « racines »). Il est aussi praticien et reçoit des patients. Dès les années 1950, il traduit en Français les livres de plusieurs « hygiénistes » américains (notamment ceux de Shelton). Il publie un livre sur sa diététique, appelée « orthotrophie », en 1956 (Mosséri, 1956). En 2001, il publie le dernier livre de diététique que nous lui connaissons, *La Nutrition hygiéniste* (Mosséri, 2001).

¹⁰³ Pour Passebecq, « la maladie est toujours le résultat d'habitudes de vie antinaturelles ». La nature a ainsi prévu des « amendes » pour sanctionner ces habitudes antinaturelles. Selon la perspective de l'« hygiénisme » de Passebecq, la seule manière d'éviter la maladie, c'est de se conformer à la nature et de ne pas transgresser ses lois, pour éviter ces amendes. Passebecq, comme Mosséri, rejette l'idée de « remède », que celui-ci soit naturel ou non, au motif qu'il serait absurde de penser que la nature délivre à la fois des amendes et leurs remèdes. C'est le point d'achoppement sur lequel ces soignants prétendent se distinguer de la médecine naturiste de Carton, Schlemmer et Chauveau.

¹⁰⁴ Herbert Macgolfin Shelton (1895-1985), théoricien américain du « système hygiéniste » de la « *natural hygiene* » ou « *orthopathy* », comme nous l'avons vu.

¹⁰⁵ Ces hygiénistes et leur action ont été étudiés par Harvey Levenstein (2003 [1988]).

accède à un public plus large avec *Votre santé par la diététique et l'alimentation saine*, publié chez Dangles (Passebecq, 1976).

L'auteur y propose une diététique alternative fondée sur la valorisation du naturel. Dès le début de ce livre, Passebecq est très critique vis-à-vis de l'alimentation industrielle. Pour lui, il faut distinguer la « vraie faim » des « faux appétits » car « notre goût est dépravé par la sophistication dans laquelle excelle l'industrie alimentaire » (Passebecq, 1976, 9). Certains aliments et certaines techniques sont plus précisément dénoncés : « Céréales hyperdécortiquées, farine blanche, pain blanc, riz blanc, sucre industriel, huiles surraffinées, transformations, conservation, aromatisation et même production obtenus à l'aide d'une débauche de substances chimiques (engrais, pesticides, hormones, vitamines de synthèse) répondent apparemment à des impératifs commerciaux de notre société de consommation » (Passebecq, 1976, 15).

L'alimentation industrielle moderne est ainsi rendue responsable de l'affection de la « santé physique et mentale des individus et du corps social tout entier », de la « dépression et [des] diverses maladies physique et mentales de dégénérescence ». Avec le recours aux stimulants et aux sédatifs (tabac, alcool, café, « boissons dites toniques », tranquillisants et drogues), elle est responsable du fait que « les cellules somatiques risquent [...] de [se] trouver altérées, ce qui contribuera à accroître la cohorte des enfants tarés, épileptiques, idiots, agités, mongoliens, etc. [...] Quelle charge écrasante pour notre société ! » (Passebecq, 1976, 16).

Le tableau, sombre, reprend donc la thèse de la dégénérescence. La solution réside en premier lieu dans la réforme de l'alimentation, mais aussi de l'hygiène de vie en général (au-delà de la diététique alimentaire, et comme tous les praticiens proche de la naturopathie, l'auteur enseigne et utilise tout un éventail de techniques de soins, ce dont il rend compte dans ses nombreux ouvrages). Le régime sain est celui qui n'utilise que des aliments « vivants » provenant de culture agrobiologique. Mais ce n'est pas une condition suffisante pour la santé, puisque « l'aliment biologique, vitalisé, "organique" (ou plus exactement organisé) peut devenir inorganique » : à cause de la cuisson, des produits chimiques, de la putréfaction ou de l'antagonisme avec un autre aliment auquel il est associé (Passebecq, 1976, 20). Passebecq justifie son rejet de l'alimentation « chimique » par des arguments clairement vitalistes qui attribuent une nature et des propriétés particulières à la matière vivante : « La matière doit, pour être assimilable par l'homme, avoir été vitalisée par son passage dans le végétal » (Passebecq, 1976, 19). D'où le rejet de toutes substances synthétiques, en particulier des suppléments, en vitamines par exemple.

Le diagnostic de la qualité de l'alimentation est donc très noir, mais Passebecq opte pour un discours bien plus modéré et pragmatique dès lors qu'il s'agit de détailler les solutions pour

pratiquer une alimentation saine. Certes, il affirme des principes diététiques idéaux assez exigeants et convoque lui aussi l'exemple des Hounzas pour les faire valoir: ovo-lacto-végétarisme, crudivorisme ou cuisson minimale, alimentation « pauvre », c'est-à-dire réduite et frugale, jeûne préventif et curatif, abstinence d'alcool, de stimulants et d'excitants, comme le thé, le café ou le maté, dont les « purines » sont jugées nocives (comme chez Geffroy), consommation exclusive de produits de l'agriculture « naturelle » ou « orthobiologique », etc.

Mais, en même temps, l'auteur encourage à se tenir à distance de tous les sectarismes et de tous les purismes diététiques, ce qui modère la contradiction avec les pratiques alimentaires les plus communes, donc la culpabilité due aux écarts de conduite, et permet de rendre ses préconisations praticables par un large public. Passebecq insiste ainsi beaucoup sur l'idée qu'il faut se préserver de l'obsession d'une diététique parfaite, pour ne pas développer de « complexe de supériorité » amenant à se dire « "sauveur", apôtre incompris d'une religion de la nourriture » (Passebecq, 1976, 151).

Il convient de ne pas prendre à la légère cette métaphore. Elle témoigne d'une réelle volonté de sécularisation de la diététique proposée par Passebecq, qui était exposée sous des formes plus intransigeantes dans ses ouvrages antérieurs : il s'agit de prendre ses distance avec ses connotations religieuses pour mieux correspondre aux attentes d'un public de classes moyennes instruites qui portent la critique contre-culturelle et se tournent à l'époque vers des pratiques alimentaires valorisant le naturel, comme l'ont montré les travaux de l'équipe de Raymond Ledrut (Ledrut, Roy, Clément et al., 1977 ; Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979 ; Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979) ou de Claude et Christiane Grignon (1980a, 1980b, 1981).

Ce phénomène de sécularisation va de pair avec une déradicalisation des diététiques naturelles qui à l'époque sont de moins en moins marginales, ou qui en tous cas visent à cette démarginalisation. Le souci de toucher un large public se traduit aussi par la forme même de l'ouvrage, qui est, en même temps qu'un livré diététique, un livre de cuisine, et contient cent quatre-vingt quatorze « menus et recettes agréables et même, pour beaucoup, succulents afin de montrer que l'alimentation équilibrée n'est pas synonyme de régime monastique, froid, sans joie » (Passebecq, 1976, 11). Passebecq produit ainsi un travail de traduction culinaire pour faciliter l'appropriation au quotidien de sa doctrine diététique.

Le discours de Passebecq sur le végétarisme montre aussi que l'auteur a opportunément mis de l'eau dans son vin. Alors que, dans les années 1960, il militait activement contre toute forme de mauvais traitement infligés aux animaux, y compris à des fins de recherche médicale (Passebecq, 1965), en 1976, il défend un végétarisme d'adhésion. Ce végétarisme n'exclut pas les

repas carnés, par exemple lorsqu'une occasion professionnelle l'exige. L'auteur évite de culpabiliser ses lecteurs, précisant simplement que « les viandes sont toxiques » puisque « le système digestif de l'homme n'est pas celui du carnivore » (Passebecq, 1976, 152-153). De plus, les sous-produits animaux entrent dans le périmètre d'une alimentation saine, « orthobiologique ». Le discours tenu sur la pratique du jeûne est lui aussi modéré : « Le besoin de jeûner, de se faire violence en s'astreignant à une ration alimentaire déséquilibrée ou à peine suffisante [...] peut être en rapport avec un complexe de culpabilité », qu'il convient alors de mettre au jour pour jeûner vraiment sainement (Passebecq, 1976, 151).

De fait, parce qu'il propose l'examen critique de treize diététiques alternatives différentes, y compris celle de Herbert M. Shelton à laquelle il adhérait dans les années 1950, le livre de Passebecq conduit à prendre de la distance vis-à-vis de ces différents corps de normes. On a affaire à une sorte de méta-diététique alternative, qui conduit son auteur à formuler une règle diététique fondamentale de manière à autoriser une grande flexibilité dans son interprétation pratique : l'auteur préconise un « régime 60/20/20 », pour « 60% [nda : comprendre : en part du poids de la ration] de légumes et de fruits, 20% de glucides et 20% de protides » à chaque repas (Passebecq, 1976, 149).

Passebecq fait explicitement appel à la capacité d'interprétation individuelle de ses préconisations : « Ne suivons pas passivement tel ou tel auteur mais apprenons à individualiser notre alimentation et à raison garder » (Passebecq, 1976, 151). Une trentaine de pages est consacrée à l'« individualisation » du régime général du sujet sain, en fonction de l'âge (enfant, adolescent, femme allaitante, troisième âge, etc.), du type d'activité (travailleur de force, travailleur en extérieur, automobiliste, etc), du contexte (les vacances) et de l'objectif de perdre ou de gagner du poids. Une autre cinquantaine de pages est consacrée aux régimes destinés à faire face aux « maladies et carences ».

3. Les diététiciens alternatifs acteurs de la production et de la commercialisation d'aliments agrobiologiques

Les diététiciens alternatifs de la deuxième moitié des années 1960 et des années 1970 ont été des fabricants de doctrines à prétention scientifique et des promoteurs de réformes. Certains d'entre eux ont aussi participé activement à rendre possibles des consommations alternatives à l'alimentation industrielle en s'engageant dans la production et la distribution d'aliments agrobiologiques.

3.1. L'action d'Henri-Charles Geffroy et *La Vie Claire*

A ce titre, on peut distinguer l'action d'Henri-Charles Geffroy, qui, comme on l'a vu, fut des résistants à l'industrialisation de l'alimentation d'après-guerre. En 1948, il crée à Paris une coopérative ayant pour but, selon sa petite-fille, de « fournir des produits de bonne qualité aux abonnés avec un service d'expédition pour la province » (M.-L. Geffroy, 1995, 9), puis il fonde en 1951 la société coopérative *L'Aliment Sain* qui estampille des produits agrobiologiques accrédités et certifie des dépôts exclusifs. Les principaux actionnaires de la société sont des membres de la coopérative qui l'a précédée. Là sont les bases du réseau de distribution *La Vie Claire*, qui compte aujourd'hui plus de cent quatre-vingt magasins en France. En 1965, des actionnaires en concurrence avec Geffroy s'approprient la marque *L'Aliment Sain*. Ce dernier change alors le nom de la société, qui devient la *Société française d'Alimentation Saine* tandis que les *Dépôts exclusifs de l'Aliment Sain* deviennent les *Maisons de la Vie Claire*, dirigées par un des fils de Geffroy (César, 2003).

Geffroy fut toute sa vie un ardent militant du développement du marché agrobiologique. Dans les années 1950, il encourage des initiatives agrobiologiques, avec la création d'un « centre d'études agricoles installé en Touraine » et d'un « laboratoire de contrôle », qui préfigure les organismes certificateurs et qui est dirigé à partir de 1956 par le professeur Raymond Lautier, « docteur ès-sciences » d'après Marie-Lise Geffroy (M.-L. Geffroy, 1995). Des suppléments de la revue *La Vie Claire* recensent la liste des points de distribution des produits estampillés « Aliment Sain ». En 1964, Geffroy se rapproche de Raoul Lemaire pour lancer avec lui dans ses dépôts le pain complet « France Pain 90 », fait à partir de blés cultivés selon la méthode Lemaire-Boucher¹⁰⁶. Lors du changement de nom de 1965, *L'Aliment Sain* compte déjà quatre-vingt-six dépôts exclusifs en France. En 1966, Geffroy promeut la culture agrobiologique d'un fruit encore méconnu, l'« actinidia de Chine » (le kiwi), en s'engageant à assurer un débouché commercial aux agriculteurs qui le cultiveront (M.-L. Geffroy, 1995).

Geffroy est donc un pionnier de la distribution d'aliments agrobiologiques. Ses liens avec le mouvement des agrobiologistes sont nombreux. En 1970, après la mort accidentelle d'André Louis et Mattéo Tavera, fondateurs et animateurs de Nature & Progrès, il se charge du maintien de la publication du bulletin semestriel de l'association. En 1971, *La Vie Claire* consacre une recension élogieuse au livre du jeune agronome Claude Aubert, *L'Agriculture biologique*, qui fit

¹⁰⁶ Raoul Lemaire, meunier et négociant en grain, et Jean Boucher, agronome, sont des pionniers de l'agrobiologie française. Ils ont été membres de l'AFRAN et ont participé à la fondation de l'*Association Française d'Agriculture Biologique* en 1962. Pendant la guerre, Lemaire a occupé des fonctions importantes dans l'administration de Vichy en charge de l'agriculture. Christine César le situe dans le courant « agrarien réactionnaire » de l'agrobiologie (César, 1999). La méthode de culture Lemaire-Boucher est basée sur l'utilisation de fertilisants à base d'algues vendus sous le nom de Calmagol.

date du point de vue de la théorisation de ce mode de culture (Aubert, 1970). Toujours en 1971, la société *La Vie Claire* est représentée au 9^{ème} congrès de *Nature & Progrès*.

A partir de 1970, Geffroy finance la distribution gratuite de brochures à des centaines de milliers d'exemplaires grâce à des souscriptions. La première campagne annuelle porte sur les règles de sa diététique, l'« alimentation saine ». La brochure de la « Campagne 73 » est intitulée « Comment éviter le cancer ». D'après la petite-fille de Geffroy, qui a écrit sa biographie (M.-L. Geffroy, 1995), un million d'exemplaires sont distribuées : l'alimentation industrielle est accusée de causer le cancer et les aliments agrobiologiques sont présentés comme étant les seuls vraiment sains et protecteurs. La brochure de la « Campagne 74 » est intitulée « Biologique... Naturel, Mythe ou Réalité ? ». En 1976, la demande de pain augmente fortement dans les *Maisons de la Vie Claire*. Débordée par la demande, la *Société Française d'Alimentation Saine* décide de recourir à des blés seulement garantis non traités après récolte, et non plus obligatoirement agrobiologiques, ce qui crée des tensions, notamment chez les fidèles de longue date : la consommation agrobiologique a le vent en poupe, et le pragmatisme économique l'emporte.

Mais des problèmes de gestion s'installent et Geffroy, qui approche des quatre-vingt-dix ans, est affaibli. En 1978, l'assemblée générale de la *Société Française d'Alimentation Saine* est ajournée. Geffroy est mis en minorité et contraint de solliciter la nomination d'un administrateur judiciaire. Une enquête sur la santé financière de la société est lancée. Après sa reprise par Bernard Tapie en juin 1980, la société coopérative est transformée en société anonyme à responsabilité limitée (César, 2003) : *La Vie Claire* est définitivement entrée dans le giron de l'économie financiarisée.

3.2. L'action de Mattéo Tavera et *Nature & Progrès*

Pionnier de l'agrobiologie française, Geffroy a maintes fois croisé la route de Mattéo Tavera (1905-1970), avant que celui-ci ne meurt dans un accident de voiture en 1970. Selon César (2003), Tavera était ingénieur à la SNCF, tandis qu'il était « viticulteur et arboriculteur narbonnais » selon Gil Rivière-Wekstein¹⁰⁷. Quoiqu'il en fût, Tavera a participé, avec André Birre, Jean Boucher, André Louis et Raoul Lemaire, à la fondation du *Groupement des Agriculteurs Biologiques de l'Ouest* en 1958 et à celle de l'*Association Française d'Agriculture Biologique* en 1962. En 1964, après la scission avec Lemaire et Boucher¹⁰⁸ et un rapprochement

¹⁰⁷ Rivière-Wekstein est un journaliste proche des lobbies agricoles productiviste et l'auteur d'un livre à charge contre le « bio » : *Bio. Fausses promesses et vrai marketing* (Rivière-Wekstein, 2011)

¹⁰⁸ Des désaccords étaient apparus entre, d'un côté, Lemaire et Boucher, qui étaient associés dans la Société des Ventes de Blés Lemaire, et, de l'autre, André Birre, André Louis, Mattéo Tavera et d'autres pionniers de l'agrobiologie. Ces désaccords correspondaient schématiquement à une opposition entre les héritiers de la sensibilité biodynamique (Birre, Louis, Tavera), qui défendaient des exploitations capables de produire de manière autarcique

avec le docteur Bas et l'AFRAN, il fait partie des fondateurs de l'association *Nature & Progrès*, dont le rôle central dans l'institutionnalisation de l'agrobiologie française n'est plus à démontrer (César, 1999, 2003b ; Piriou, 2002 ; Grandclément-Chaffy, 2003). Comme le docteur Bas, il était très influencé par l'anthroposophie de Rudolf Steiner, qui marquait profondément sa vision de l'agronomie.

Tavera était d'ailleurs avant tout un agronome, mais on peut aussi le considérer comme un diététicien alternatif, ne serait-ce que parce qu'il a tenu un discours sur les aliments bon et mauvais à manger en fonction de la manière dont ils sont cultivés. *Nature & Progrès*, dont il prit la première présidence, n'était d'ailleurs pas une entreprise purement agricole et agronomique, comme en témoigne sa désignation comme « association européenne d'agriculture et d'hygiène biologique ». Tavera exposait occasionnellement ses vues diététiques dans la revue *Nature & Progrès* mais on les connaît aussi grâce à un livre, *La Mission sacrée*, publié en 1969 (Tavera, 1969¹⁰⁹).

La Mission sacrée se présente comme un recueil de lettres échangées avec des lecteurs de *Nature & Progrès*, que l'auteur tutoie. Pour ce dernier, « la Nature est la plus généreuse des mères mais elle n'accepte pas qu'on refuse ses dons » (Tavera, 1969, IV). De quelle mission « sacrée » s'agit-il dans ce livre ? Pourquoi est-elle sacrée ? En fait, pour Tavera, tous les êtres vivants existent pour concourir au maintien de l'équilibre « électrique » du globe terrestre, en faisant office de conducteur entre les forces célestes et les forces telluriques. Cette mission est sacrée car la santé et la vie sont en jeu : « Ce n'est qu'au prix du parfait et naturel accomplissement de cette mission commandée par la Nature qu'ils peuvent [nda : les êtres vivants] acquérir le droit à la vie naturelle, normale, donc à la santé » (Tavera, 1969, 103). Pour accomplir cette « mission commandée par la Nature », il faut, selon Tavera, « dans la mesure du possible, se nourrir de denrées vivantes, ou, sinon vivantes, du moins très récemment tuées, récoltées ou cueillies » (Tavera, 1969, 160).

L'humus joue un rôle central dans l'accomplissement de la mission, puisqu'il constitue le meilleur conducteur des forces tellurique vers les êtres vivants ; d'où l'intérêt de la fertilisation organique et la nocivité de la fertilisation chimique. Pour l'auteur, toute la civilisation industrielle et électrique perturbe la « mission sacrée », en particulier parce que l'homme moderne passe beaucoup de temps dans des « cages de Faraday » qui l'isole des « forces cosmiques ». Une des

en associant élevage et cultures végétales pour enrichir les sols en humus, et les tenants de la méthode Lemaire-Boucher (Lemaire et Boucher, donc), qui prônait l'importation dans les sols du fertilisant Calmagol, exogène puisque fabriqué avec des algues (Grandclément-Chaffy, 2003).

¹⁰⁹ Notons que la quatrième de couverture de cet ouvrage est rédigée par un « ami » de l'auteur : le diététicien alternatif André Passebecq.

autres causes majeures de la « dégénérescence humaine » réside, selon Tavera, dans l'abandon d'une alimentation à base de « végétaux vivants » et de « viande encore chaude de vie » (Tavera, 1969, 124). Mais plus largement ce qui prive l'homme de sa « nourriture cosmique », ce sont toutes les « artificialisations » successives, depuis la domestication des animaux et des plantes jusqu'à l'ère industrielle.

La vingt-huitième lettre du livre (sur trente) donne des « conseils pour l'hygiène de l'Homme ». C'est ici que l'on trouve les pages les plus explicites sur la diététique de Tavera. Pour lui, l'alimentation doit être « obligatoirement issue d'une agriculture biologique » pour être bonne et saine et « il faut, dans la mesure du possible, se nourrir de denrées vivantes, ou, sinon vivantes, du moins très récemment tuées, récoltées ou cueillies » (Tavera, 1969, 160). La consommation de viande n'est donc pas exclue et les œufs sont qualifiés d' « excellents aliments ».

Le principe diététique central de Tavera se trouve dans cette idée de « vie ». Ainsi, les fruits doivent être consommés mûrs à point, tandis que les graines conservent leur vie plus longtemps. En revanche, si « le blé ne meurt pas, la farine meurt rapidement » et il est donc préférable de moudre sa propre farine juste avant de l'utiliser. Les légumes « dont on consomme l'organe de reproduction » et ceux dont on consomme un organe susceptible de reprendre vie », comme dans le cas des légumes secs et des légumes racines, gardent leur vie plus longtemps que les légumes feuille qu'il faut consommer rapidement (Tavera, 1969, 161). La vie des fromages et du beurre est détruite par la pasteurisation, les aliments en conserve sont « morts », sauf les viandes crues salées et séchées qui « conservent le potentiel de vie qu'elles avaient au temps de leur vie » (Tavera, 1969, 162). Le vin, le cidre, la bière sont « des aliments vivants » s'ils ne sont pas pasteurisés. L'alcool n'est pas considéré comme nocif en soi.

Tavera explique que l'on peut néanmoins survivre avec des aliments morts : « Bien sûr, outre sa valeur potentielle de vie, un aliment a une valeur chimique, calorifique etc. et c'est pourquoi nous subsistons malgré les fautes commises. Les viandes de boucherie, la volaille, le gibier etc. ne nous offrent que ce maigre bénéfice, cependant que les coquillages consommés vivants ont le même potentiel de vie que la proie dévorée vivante par l'animal sauvage carnassier » (Tavera, 1969, 162). Bien que maigre, il y a donc bien un bénéfice à manger de la viande, qui n'est pas considérée comme intrinsèquement nuisible.

Tavera ne défend pas une réforme diététique, ce n'est pas son objet principal. Il ne condamne pas des catégories d'aliments qui seraient intrinsèquement nocifs indépendamment de leurs modes de production (la viande, l'alcool par exemple). Il se concentre principalement sur le mode de production agricole, secondairement sur les modes de transformation et de conservation

et défend une alternative à l'alimentation industrielle qui se rapproche d'une alimentation rurale autoproduite et traditionnelle, utilisant des techniques antérieures à l'industrialisation de l'agriculture.

Parmi les diététiciens que nous avons cités jusqu'ici, tous ont défendu le choix d'une alimentation agrobiologique à une époque où, rappelons-le, elle n'était pas officiellement reconnue et où elle était souvent tournée en dérision par les tenants du modernisme¹¹⁰. Certains, comme Geffroy ou Tavera, ont été plus actifs que les autres dans la construction concrète d'une offre agrobiologique. Marchesseau, d'une certaine manière, est aussi de ceux-ci. Doué d'une fibre entrepreneuriale, le naturopathe a fondé, après-guerre dans les années 1940, près de Bordeaux, la société d'aliments agrobiologiques Vitagermine, qui existe toujours : elle produit aujourd'hui les aliments biologique pour enfants des marques Babybio et Kalibio, les aliments biologiques pour adultes Vitabio et pour sportifs Vitasport Bio.

4. Le travail de naturalisation explicite dans les justifications des diététiques alternatives

A des degrés divers, tous les diététiciens alternatifs que nous avons jusqu'ici évoqué dans ce chapitre¹¹¹ ont été, durant la période allant de la fin des années 1960 à la fin des années 1970, des promoteurs de normes et de réformes diététiques alternatives à dimension préventive et hygiéniste.

On a vu que Schlemmer, mort en 1973, avait cherché à promouvoir le végétarisme auprès du monde médical et du grand-public, même si ce fut en des termes prudents de manière à rester compatible avec l'exigence de scientificité de son lectorat (Schlemmer, 1969).

Pendant la période des années 1970, Dextreit, auquel nous nous sommes intéressé jusqu'ici pour son action de résistance face à l'industrialisation Après-Guerre, continuait à militer et à publier pour le mode de vie « harmoniste » et le régime végétarien inspiré du naturisme défendu dans *La Méthode harmoniste* (R. Dextreit, 1965).

Geffroy, quant à lui, continuait de promouvoir sa diététique végétalienne et crudivore à travers la revue *La Vie Claire*, des tracts et des livres, en s'adressant parfois à des publics inattendus, comme dans *P.D.G., mon frère, comment éviter les grands fléaux de la civilisation et vivre longtemps jeune* (H.-C. Geffroy, 1972). En 1979, il suit l'exemple de Passebecq en publiant

¹¹⁰ Comme en témoigne, par exemple, un livre du journaliste Gérard Messadié publié en 1973 : *L'Alimentation suicide, les dangers réels et imaginaires des produits chimiques* (Messadié, 1973).

¹¹¹ Récapitulons-les : Raymond Dextreit, Henri-Charles Geffroy, André Schlemmer, Pierre-Valentin Marchesseau, André Passebecq, Mattéo Tavera.

chez Dangles ce que l'on peut considérer comme son testament diététique¹¹², *L'Alimentation saine*, dans lequel il dénonce, avec toujours autant de virulence, les « puissants trusts internationaux [qui] ont mis la main [sur les principaux aliments de base] pour en tirer d'énormes profits, sans la moindre préoccupation de ce qui peut en résulter pour la santé des consommateurs » (H.-C. Geffroy, 1979, 8). Cependant, comme nous le verrons et malgré cette virulence intacte, Geffroy se plie dans ce livre à une certaine exigence de scientificité, avec un pragmatisme qui rappelle celui que nous venons de mettre en évidence chez Passebecq.

En nous basant sur les réformes proposées par ces différents diététiciens entre la fin des années 1960 et celle de la décennie suivante, on peut esquisser les contours du système normatif auquel elles correspondent. Il s'agit de réformes, ces systèmes se situent donc dans une relation critique avec les normes alimentaires établies et les usages communs. Les diététiciens alternatifs légitime cette prise de distance en convoquant souvent explicitement la notion de « naturel », en opérant, donc, un travail de naturalisation explicite.

La notion de « naturel » constitue pour eux un outil argumentaire de « montée en généralité » (Boltanski, Darré et Schiltz, 1984), qui permet d'opposer aux habitudes alimentaires les plus communes, mais aussi à la science – porte-parole officiel de la nature, de ses vérités et de ses lois –, des arguments fondés en nature. Sauf, bien sûr, si la science va dans le sens des normes diététiques qu'ils défendent, au quel cas ils reprennent volontiers à leur compte la légitimité de celle-ci à parler pour la nature.

Grâce au travail de naturalisation explicite, les arguments développés sont présentés comme indiscutables et valables pour tous, puisque tout un chacun est doté d'un corps soumis à la juridiction des lois de la nature. Au-delà des particularités des différentes réformes prônées par ces diététiciens alternatifs, nous pouvons ainsi tracer les contours idéaux-typiques des normes justifiées par le naturel. En nous appuyant sur quatre des six dimensions de l'« espace social alimentaire » (Poulain, 1999, 2002), nous pouvons décrire le cœur du « modèle alimentaire » idéal vers lequel doivent tendre ces réformes diététiques selon leurs promoteurs.

¹¹² Geffroy meurt en effet deux ans plus tard, en 1981.

Figure 24. Les normes diététiques justifiées par le naturel dans les réformes proposées par les diététiciens alternatifs des années 1970

Système alimentaire	Espace du mangeable	Espace du culinaire	Temporalité alimentaire
Exclusivité ou au moins forte préférence pour l'agrobiologie Rejet des intrants issus de synthèse chimique	Végétarisme, végétalisme ou au moins « végétarisation » par rapport aux habitudes communes Proscription ou au moins limitation de l'alcool, des « stimulants », du sucre blanc Préférence pour des aliments « vivants » (frais, agrobiologiques, non raffinés, complets, pas trop transformés, non dévitalisés)	Minimalisme technique ¹¹³ : valorisation de la crudité et des cuissons courtes et douces (plus respectueuses de la nature vivante des aliments) Rejet ou au moins évitement des additifs issus de synthèse chimique Dévalorisation de la conserve, de la pasteurisation Cuisine domestique à base de produits frais ¹¹⁴	Adaptation progressive à un régime plus sain Jeûnes périodiques « détoxifiants » et « régénérants » (laisser faire la <i>medicatrix naturae</i>) Diètes spécifiques périodiques, pour « détoxifier » et « régénérer » (parfois sous la forme de monodiètes)

L'étude des diététiciens alternatifs et de leurs actions nous ont permis de mettre au jour des schèmes d'une critique relativement « radicale » de l'alimentation industrielle (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]). La radicalité de la critique produite par les diététiciens alternatifs tient à sa visée, qui n'est pas une visée d'amélioration de la réalisation des épreuves mises en place pour évaluer les aliments et les techniques perçus comme « industriels », mais de leur suppression et de leur remplacement par d'autres. C'est notamment le cas au niveau du rejet de tout ce qui est « chimique ».

Mais nous avons aussi vu qu'à la différence de la période de « résistance » d'après-guerre, les diététiciens alternatifs avaient accédé à une plus large audience à partir de la fin des années 1960, ce qui les a conduit à adoucir la radicalité de certaines critiques et l'intransigeance de leurs normes diététiques. C'est le cas chez Schlemmer, qui cherchant à s'adresser à un public instruit et à ses confrères médecins, n'a pas insisté sur le rejet par principe moral et même ontologique du « chimique », par souci de rester audible. Ou chez Passebecq, lorsqu'il cherche à guider ses

¹¹³ Ce minimalisme est toujours relatif à l'idée d'une transformation minimale du produit de base par rapport à sa « nature » originelle, mais cette transformation prétendument minimale l'est toujours par rapport à une autre transformation possible, qui est dévalorisée. Selon les diététiciens, le minimalisme technique peut donc correspondre en pratique à plusieurs techniques différentes : crudité, étouffée, vapeur douce, sauté chaud et rapide, etc.

¹¹⁴ Les pratiques culinaires prônées impliquent d'éviter au maximum la délégation des tâches de transformation à des acteurs extérieurs à l'espace domestique, ce qui s'oppose à l'externalisation des tâches culinaires vers l'industrie et favorise le maintien de la division traditionnelle du travail culinaire, dévolu aux femmes. De fait, la défense de la cuisine domestique va parfois explicitement de paire avec la défense d'un modèle familial traditionnel, comme chez Dextreit ou Geffroy.

lecteurs en leur proposant quelques grands principes diététiques relativement souples et interprétables dans la pratique.

Nous avons vu que, au-delà de la variété des diététiques alternatives de cette époque, des points communs existaient : inscription revendiquée dans l'héritage d'Hippocrate, ontologie vitaliste, référence à Carton et Carrel, valorisation du naturel et travail de naturalisation explicites, dévalorisation du « chimique », valorisation des régimes végétariens ou du moins « végétarisés », thèse d'une dégénérescence physique et morale, individuelle et collective due à des « erreurs » alimentaires, nécessité d'une correction ou « réforme » de l'alimentation, prise en compte des techniques agricoles dans la qualification des aliments et valorisation des modes de productions agrobiologiques. Les normes et la réforme diététiques défendues sont légitimées par la nécessité de se conformer à la « nature » pour garantir la santé. De manière générale, les réformes prônées substituent donc aux aliments industriels, et souvent aussi aux aliments carnés voire d'origine animale, des aliments alternatifs agrobiologiques et végétaux de préférence, considérés comme « vivants », « naturels ».

De plus, l'engagement des diététiciens alternatifs dans la promotion publique de leur réforme fait fréquemment suite à un épisode de confrontation à la maladie – la sienne propre ou celle d'un proche –, et ce genre d'épisode est souvent convoqué dans la narration biographique de cet engagement. C'est au moins le cas pour Schlemmer, Geffroy, Dextreit, Marchesseau et Passebecq. La guérison et la survie sont présentées comme ayant été acquises en vertu d'une réforme reposant sur la remise en cause critique des habitudes alimentaires antérieures, parfois en dépit des pronostics et/ou des prescriptions de la médecine officielle. Les habitudes antérieures et la médecine officielle sont alors rejetées du côté des « erreurs » de la civilisation industrielle moderne et d'un ordre établi¹¹⁵. Les diététiciens alternatifs remettent donc en cause des normes dominantes – qu'il s'agisse de normes médicales doctrinaires ou de normes alimentaires – et témoignent personnellement, par la mise en pratique de leur réforme, qu'il existe une voie de santé – et de salut – après l'épreuve de la maladie dépassée avec succès. En cela, ils se conduisent comme des « prophètes exemplaires » (Weber, 2006 [1922]) qui invitent leurs contemporains, pour faire leur bien, à suivre la voie qu'ils ont tracée.

¹¹⁵ Ce type de rejet de la civilisation, dans lequel on reconnaît des thèmes rousseauistes, n'est bien sûr pas inédit ni propre à la période étudiée ici. Bryan S. Turner (1982) a par exemple analysé le cas de George Cheyne, médecin écossais de la fin du XVII^e siècle et de la première moitié du XVIII^e qui, après avoir mené un train de vie qui l'avait rendu obèse et avait selon lui mis sa santé en péril, reforma son alimentation, rejeta l'abondance et les produits de la civilisation et du progrès économique, et promut des régimes « naturels », axés sur une frugalité végétarienne.

III. La critique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* et *Les Cahiers de nutrition et de diététique* entre le milieu des années 1960 et la fin des années 1970

Nous sommes allés chercher dans les diététiques alternatives les manifestations d'une critique qui refusait radicalement l'alimentation industrielle et promouvait des pratiques pour s'y soustraire, produisant des schèmes d'interprétation qui se sont diffusés dans le contexte des années 1970. L'étude d'un journal généraliste grand public prétendant au jugement équilibré et informé par la science, *Le Nouvel Observateur*, et l'étude de l'action des principaux animateurs de la nutrition, notamment saisie à travers les *Cahiers de nutrition et de diététique*, vont nous permettre de construire une typologie d'une critique plus « corrective » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) de l'alimentation industrielle entre la seconde moitié des années 1960 à la fin des années 1970. Cette critique n'ambitionnait pas de supprimer l'alimentation industrielle ni de s'y soustraire en privilégiant des consommations alternatives, agrobiologiques, mais plutôt d'en corriger les dérives en améliorant les épreuves auxquelles les aliments industriels étaient soumis. Nous avons identifié dans cette période trois grands types de critiques correctives, caractérisés par leurs objets, c'est-à-dire par ce qu'elles dénoncent : une critique « toxicologique », une critique « politique et morale » et une critique « écologique ». Notons néanmoins que même dans *Le Nouvel Observateur*, la critique a ponctuellement, dans certaines publications, pris des tours relativement radicaux, ce qui n'a jamais été le cas dans *Les Cahiers de nutrition et de diététique*, animés par des scientifiques académiques et financés par des acteurs de l'alimentation industrielle.

1. La critique toxicologique de l'alimentation industrielle

La critique toxicologique correspond à la dénonciation d'une alimentation nocive pour la santé parce que jugée « toxique ». Dans la presse, cette nocivité est imputée à des substances, parfois qualifiées d'« artificielles » ou de « chimiques », dont l'adjonction aux aliments est attribuée à l'industrialisation de leurs méthodes de production, tant au niveau de la production agricole (intrants) qu'au niveau de la transformation (additifs, arômes, etc.). Nous avons construit ce premier type de critique en agrégeant dix variables descriptives du *corpus* du *Nouvel Observateur*¹¹⁶.

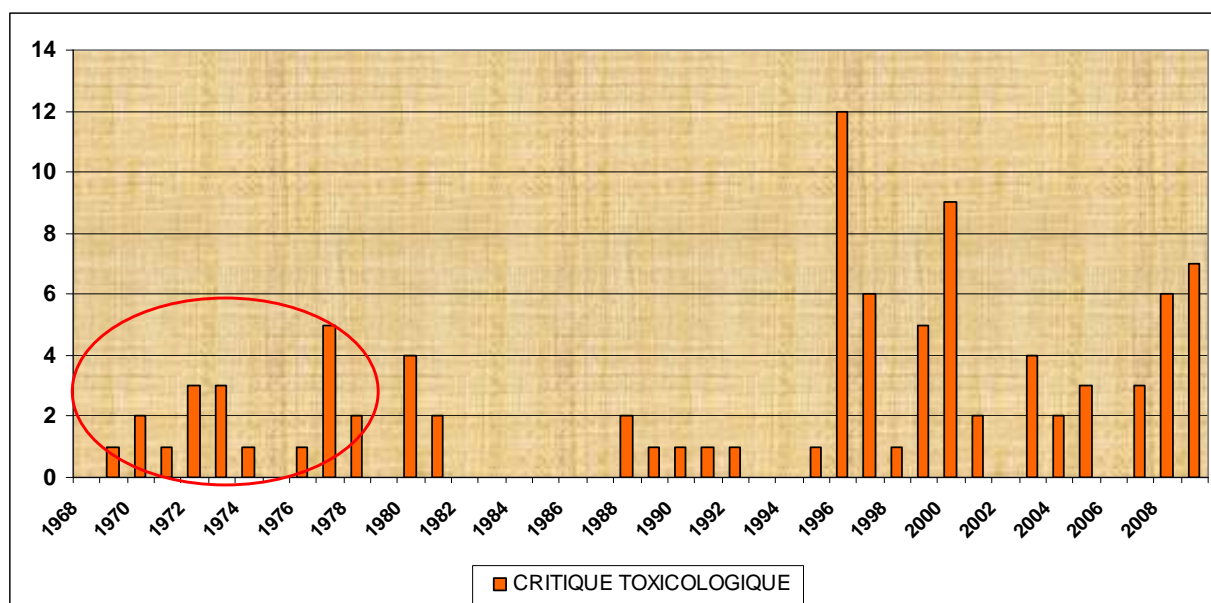
¹¹⁶ Ces dix variables correspondent à l'ensemble des variables descriptives utilisées pour caractériser la critique toxicologique sur toute la durée de la période étudiée, de 1968 à 2009 inclus. La dénonciation des OGM comme étant potentiellement toxiques et dangereux pour la santé des mangeurs n'est pas attestée dans la période 1968-fin des années 1970.

Figure 25. Les 10 variables descriptives de la critique toxicologique dans *Le Nouvel Observateur*

- | | |
|-----|--|
| 1. | Dénonciation de substances utilisées dans l'alimentation animale |
| 2. | Dénonciation de l'utilisation d'antibiotiques dans l'élevage |
| 3. | Dénonciation de l'utilisation d'hormones dans l'élevage |
| 4. | Dénonciation de l'utilisation d'engrais en agriculture |
| 5. | Dénonciation de l'utilisation des pesticides en agriculture |
| 6. | Dénonciation de l'utilisation d'additifs dans la transformation |
| 7. | Dénonciation de l'utilisation de colorants dans la transformation |
| 8. | Dénonciation des méthodes de conservation dans la transformation |
| 9. | Dénonciation de substances explicitement qualifiées de « chimiques » |
| 10. | Dénonciation des OGM |

Le graphe ci-dessous montre l'évolution des occurrences de la critique toxicologique dans *Le Nouvel Observateur* de 1968 à 2009 inclus. Le cercle rouge représente la période qui nous intéresse dans ce chapitre.

Figure 26. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique toxicologique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010)



1.1. Une critique toxicologique particulièrement virulente dans *Le Nouvel Observateur* au début des années 1970

Entre 1968 et fin 1979, quatorze articles du *Nouvel Observateur* contiennent une occurrence de critique toxicologique de l'alimentation industrielle portée par leurs auteurs. Le thème du « chimique » intoxicant est particulièrement récurrent au début des années 1970, à une époque où cette critique est particulièrement virulente.

En 1970, un article s'intéresse aux « poisons de l'abondance » : « Les nécessité de l'alimentation industrielle - conservation, présentation - amènent l'Américain à ingurgiter chaque

année plus d'un kilo d' "additifs" chimiques » (Vladimir, 1970). En 1971, Catherine Dreyfus (Dreyfus, 1971) consacre quatre pages aux « poisons de la table ». L'article, illustré d'une vache avec des mamelles en forme de pieuvre, est particulièrement alarmiste et dénonce pêle-mêle les races de porc « à dix-sept côtelettes mises » mises au point par l'INRA, les antibiotiques et les hormones dans l'élevage ou encore « le pain qui tue ».

L'examen des conséquences sanitaires de l'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse dans la production des aliments commençait à l'époque à faire l'objet d'une prise en charge officielle par les pouvoirs publics, ce qui montre que le contexte critique était l'objet de préoccupations. Le procès de la modernisation à marche forcée de l'alimentation commençait à être instruit dans le cadre de la thématique des « pollutions et nuisances ». En 1964, la Délégation Générale à la Recherche Scientifique et Technique (DGRST) avait confié à Jean-Antoine Ternisien, un ancien directeur des laboratoires de recherche de la Société Nationale des Pétrole d'Aquitaine à Lacq, la mission de réaliser une « synthèse sur les recherches scientifiques et techniques en matière de pollution » (Ternisien, 1966). Sous l'influence des travaux du toxicologue Robert Truhaut (Charvolin, 1993), Ternisien y assimilait les aliments à un « milieu ingéré » : « L'air, l'eau et les aliments se comportent comme des milieux qui permettent et parfois facilitent le transport d'agents nocifs de nature chimique ou microbiologique [...] » (Ternisien cité par Charvolin, 1993, 150).

Cette assimilation ne sera finalement pas retenue lors de la définition du périmètre des compétences du ministère de la protection de l'environnement et de la nature créé en 1971 (Charvolin, 1993), mais elle fut vulgarisée par Ternisien dans deux publications (Ternisien, 1968b, 1968a) et du moins aura-t-elle constitué une source de légitimation scientifique pour la critique des éléments « chimiques » présents dans les aliments.

Dans *Le Nouvel Observateur*, la critique toxicologique s'appuie parfois sur la légitimité scientifique, comme dans l'article de Dreyfus, où l'auteure mobilise le rapport sur la qualité des aliments d'un « directeur de recherche à l'INRA », André François, pour affirmer que « nous sommes parvenus au point où les aliments "naturels", cultivés sans engrais et sans pesticides, sont un leurre. Il y a assez de résidus dans l'eau, l'air et le sol pour les contaminer » (Dreyfus, 1971).

En ce début des années 1970, la critique toxicologique est encouragée par ce qui se passe de l'autre côté de l'Atlantique, où la contre-culture prenait pour cible l'alimentation industrielle depuis quelques années (Belasco, 2007) [1989]. Héraut de la charge contre-culturelle contre l'industrie agroalimentaire, l'avocat Ralph Nader, chef de file du consumérisme militant américain, se voit offrir un espace dans le *Nouvel Observateur* en 1972, où il est question de la

publication du retentissant rapport qu'il venait de coordonner, *Le Festin empoisonné* (Ralph Nader Study Group, 1972).

La critique toxicologique des journalistes pouvait aussi s'appuyer sur un contexte d'incertitude lié à des précédents de volte-face réglementaires aux Etats-Unis, comme celui portant sur le cyclamate, édulcorant découvert dans les années 1930, d'abord considéré comme inoffensif et commercialisé, avant d'être finalement interdit par la *Food and Drug Administration* (FDA) en 1970, au terme d'une importante controverse publique. Cet épisode est relaté dans un article de 1969, avec cette interprétation : « Si les plus hautes autorités scientifiques n'avaient très récemment cautionné le sérieux des travaux accomplis pour déceler la toxicité du cyclamate, les trusts alimentaires américains se seraient rapidement chargés d'étouffer l'affaire » (Pietrasik, 1969). Un autre article de 1972 s'intéresse à un évènement similaire à propos cette fois de la saccharine, autre édulcorant retiré par la FDA de la liste des additifs « *generally recognized as safe* » (Gwynne, 1972).

1.2. La légitimation d'une critique toxicologique experte par la nutrition

Au début des années 1970, la critique toxicologique des journalistes du *Nouvel Observateur* était aussi légitimée par la nutrition française, une discipline alors en train de s'institutionnaliser et en quête de légitimité au sein des sciences de la nature. Jean Trémolières, son chef de file, qui bénéficiait d'une certaine notoriété en raison de ses publications et de ses passages dans les médias¹¹⁷, a joué un rôle important dans le développement de la toxicologie appliquée à l'alimentation, ce qui l'a conduit à légitimer, d'une certaine manière, les critiques toxicologiques ordinaires de la presse, des « consommateurs » voire des diététiciens alternatifs. Rappelons que Trémolières a été l'initiateur des *Cahiers de nutrition et de diététique*.

Dès la fin des années 1960, il encourageait publiquement le développement de la toxicologie, alors peu développée en France. En 1966, il saluait dans les *Cahiers* la sortie d'une première revue anglophone de toxicologie et appelait à la création d'une revue francophone équivalente (Trémolières, 1966). En 1968, les *Cahiers* publiaient un article des spécialistes de toxicologie Robert Truhaut, de la Faculté de Pharmacie de Paris, et Roger Derache, de l'Institut de Physiologie de Toulouse, faisant le point sur les méthodes d'évaluation de la toxicité des additifs aux aliments (Truhaut et Derache, 1968).

¹¹⁷ Dès les années 1950, Trémolières publie des livres à destination du grand public. En 1962, il est l'invité d'une page spéciale du journal télévisé de l'ORTF. En 1973, il est l'invité, pendant une heure, de la célèbre émission *Radioscopie* de Jacques Chancel.

En 1971, la « Journée Nutrition » que Trémolières organisait annuellement et qui réunissait au Palais du Luxembourg des acteurs scientifiques, économiques et politiques de l'alimentation, portait sur les « Pollutions et nuisances alimentaires ». Le nutritionniste interprète la « méfiance » face aux innovations de l'alimentation industrielle comme le rejet d'un « univers analysé, chimique, standardisé, objectivé », cristallisé dans un aliment symbolisant le type d'activité qui le produit. Pour lui, le rejet de l'« artificiel » témoigne certes d'une attitude « irrationnelle », qui se passe de « justification objective logique », mais d'une attitude jugée proprement humaine, d'une recherche de sens constitutive de l'être humain : « Puisque notre métier est de produire de bons aliments, occupons-nous de le faire bien, c'est-à-dire en sachant qu'un marché doit d'abord répondre à des besoins humains profonds. Or, notre économie est basée davantage sur le profit immédiat que sur le service de l'homme. Elle n'accepte pas de dépenser pour le minimum de recherche indispensable pour ne pas jouer à l'apprenti sorcier » (Trémolières, 1971b, 28). Cette insistance sur la nécessité d'entendre les critiques toxicologiques même exprimées dans des termes virulents et « irrationnels » sert donc à justifier la mise en place d'un examen toxicologique expert renforcé, fondé sur la science toxicologique.

En 1971 toujours, les *CND* publient un article de deux collègues de Trémolières au CNAM, Philippe Manchon et Alain Buquet de l'Institut Scientifique et Technique de l'Alimentation, qui plaident pour l'application systématique d'une batterie de tests obligatoires avant d'autoriser un additif, tout en soulignant que le coût – important – d'une telle obligation devra « tenir compte à la fois de la santé publique et du développement industriel inéluctable, [et qu'] il faudra sans doute trouver des solutions de compromis » (Manchon et Buquet, 1971, 40).

Plus tard, en 1975, Trémolières sera le premier président du Comité « Contamination des Chaînes biologiques » mis en place sous l'égide du CNAM. Ce comité est à l'origine d'une vaste étude toxicologique conduite à la fin des années 1970, l'*Inventaire national de la qualité alimentaire*, dont les résultats sont publiés en (Ministère de l'Environnement, 1982). Trémolières a donc agi concrètement pour légitimer l'institutionnalisation d'une critique toxicologique experte et officielle.

Cette promotion publique, devant les industriels et les autorités publiques, de l'examen toxicologique expert des aliments et des additifs – souvent des produits chimiques de synthèse – utilisés pour les produire prend au sérieux, ou en tous cas s'abstient de balayer d'un revers de main, comme cela aurait pu être le cas, les craintes exprimées de manière virulente par les diététiciens alternatifs, les « consommateurs » et les médias à travers le rejet du « chimique ». A l'échelle du collectif et du « monde alimentaire commun », il en découle une légitimation des questions soulevées par les critiques toxicologiques ordinaires les plus radicales, même s'il n'est

pas question des réponses proposées par ces dernières (comme l'exclusion de tout produit chimique et la production agrobiologique).

L'attitude compréhensive de Trémolières vis-à-vis de la critique toxicologique exprimée sous des formes virulentes s'explique par son intérêt à légitimer le développement de sa discipline, la nutrition, dans laquelle il inclut la toxicologie (ainsi que les sciences humaines et sociales qui doivent permettre de mieux comprendre l'attitude « irrationnelle » des consommateurs, nous y reviendrons). Cette attitude peut aussi sans doute s'expliquer par une relation ambivalente envers l'industrie. Celle-ci est, d'un côté, un partenaire du développement de la nutrition ; des industriels financent les *Cahiers de nutrition et de diététique*, les *Journées Nutrition* ou la *Société de Nutrition et de Diététique de Langue Française* fondée en 1965. De l'autre côté, l'industrie est un acteur dont Trémolières cherche à faire évoluer les pratiques, dans le sens d'une plus grande prise en compte des conséquences sanitaires des modes de production modernes.

Trémolières avait donc un intérêt à légitimer la critique toxicologique corrective experte et, pour cela, à se montrer compréhensif envers les versions ordinaires plus radicales de la critique toxicologique (celles émanant des « consommateurs » et diététiciens alternatifs¹¹⁸). Mais, par ailleurs, il avait aussi intérêt à ne pas se montrer trop en connivence avec cette dernière, à la fois pour ne pas perdre de crédit scientifique et pour ne pas effrayer les industriels.

1.3. Les différents niveaux de virulence de la critique toxicologique

Un long article publié dans les *Cahiers de nutrition et de diététique* en 1973 témoigne d'une telle prise de distance. Ce papier écrit à plusieurs mains¹¹⁹ réagit à la publication de l'article de Catherine Dreyfus (Dreyfus, 1971) dans *Le Nouvel Observateur* sur « les poisons de la table », qui contenait une critique toxicologique virulente. Il faut préciser que la journaliste avait intérêt à susciter sinon l'inquiétude, du moins le questionnement sur les dangers sanitaires des pratiques industrielles, puisqu'elle co-signait la même année un livre sur les « maladies de

¹¹⁸ Notons par ailleurs que l'attitude compréhensive de Trémolières à l'égard des critiques toxicologiques ordinaires, même les plus radicales, n'est pas due qu'à ces intérêts d'ordre institutionnels. Humaniste revendiqué et fervent catholique, il partageait avec les diététiciens alternatifs le refus du réductionnisme matérialiste des aliments comme celui des mangeurs. Comme son ami et collaborateur le docteur Jean Claudian, il entretenait des relations amicales avec le diététicien alternatif le plus intégré dans le monde médical, André Schlemmer. Ainsi, à la mort du médecin naturiste, Trémolières publie un vibrant hommage dans les *Cahiers de la méthode naturelle en médecine* à celui qui selon lui avait su rester fidèle à la « vraie vie » grâce à son « approche globale » du malade (Trémolières, 1973b, 62-63).

¹¹⁹ L'article des *CND* reproduit en *fac simile* celui de Dreyfus. Il est construit en trois parties : une première partie, de la main de Trémolières, est intitulée « Le texte et la nutrition : une documentation sérieuse », une seconde, de la main de Robert de Montvalon, médecin et journaliste, est consacrée à une analyse linguistique et sémantique de l'article de Dreyfus, une troisième, signée Jean Cognard, est intitulée « Le texte et sa valeur technico-scientifique » (Trémolières, Montvalon de et Cognard, 1973).

l'environnement » qui s'inscrivait dans le contexte de la thématique des « pollutions et nuisances » (Dreyfus et Pigeat, 1971).

Dans son article, la journaliste convoquait Trémolières et un de ses rapports sur la perte de qualités nutritives du pain blanc. Cette convocation, qui risquait de passer pour une prise à parti, avait sans doute en partie motivé la décision de Trémolières de revenir aussi longuement sur cet article de presse grand public, une démarche que nous n'avons observée qu'une fois sur les quarante-deux années de publication des *CND* passées en revue. Il est aussi précisé par Trémolières que le choix de cet article avait été fait en accord du *Nouvel Observateur* et « nullement pour le diminuer en le critiquant, mais à cause de son importance qui ne peut pas ne pas retenir l'attention » (Trémolières, Montvalon de et Cognard, 1973, 100).

Un des auteurs, le journaliste Robert de Montvalon, analyse l' « idéologie » du texte de Dreyfus et y débusque un « mythe sous-jacent » : « celui du citoyen berné par les pouvoirs dans une organisation sociale donnée ». Le troisième autre auteur, Jean Cognard¹²⁰, interroge la « valeur technico-scientifique » du papier de Dreyfus et déclare que « le naturel [évoqué par la journaliste] ne serait pas un leurre si l'on définissait ce qui peut avoir droit à l'appellation "naturel": absence de conservateurs et de colorants (comme le précise la réglementation suisse), teneur minimal en pesticides... Si telle était la réglementation, le consommateur serait déjà mieux protégé » (Trémolières, Montvalon de et Cognard, 1973, 100).

Trémolières, quant à lui, marque sa désapprobation face à l'alarmisme et au fatalisme de la critique de Dreyfus, tout en reconnaissant une forme d'utilité à son article : « cette journaliste s'est documentée très sérieusement. On ne peut lui attribuer aucune erreur. Elle a accroché son public, c'est-à-dire a senti ce qu'il fallait lui dire pour entretenir ces litanies de critiques, de mécontentement, de plaintes dont on se gargarise volontiers, faute de nourriture plus substantielle. Le résultat n'est pas entièrement négatif, en ce sens qu'un tel article fait prendre conscience à la production que les réactions inconscientes des consommateurs doivent être prises en considérations, aux chercheurs de la profondeur des motivations du comportement » (Trémolières, Montvalon de et Cognard, 1973, 95).

Cet article des *CND* montre bien comment se traçait la frontière entre la critique toxicologique corrective experte et les versions plus radicales de cette critique. Dreyfus, dans son article, avait fait preuve d'une certaine virulence qui la rapprochait de certaines critiques radicales

¹²⁰ Nous ne sommes pas en mesure d'affirmer avec certitude qu'il s'agit du même dénommé Cognard, ami de Trémolières et président du Syndicat des Biscuitiers et Chocolatiers, qui avait participé au financement de l'étude sur les « facteurs de choix des aliments » dirigée par le nutritionniste en 1966-1968 (Claudian, Serville et Trémolières, 1969). Mais c'est fort probable qu'il s'agissait de la même personne. Jean Cognard, le cosignataire de l'article, faisait partie de la direction de publication des *CND* au moment où cet article paraît.

produites par les diététiciens alternatifs contemporains, ce qui donnait à Trémolières l'occasion de s'en démarquer tout en légitimant la nécessité d'une critique toxicologique corrective fondée sur la science.

Malgré la virulence ponctuelle de la critique de Dreyfus dans cet article, l'analyse des publications du *Nouvel Observateur* montre que la rédaction cherchait à se tenir à distance des partis pris plus radicaux qui pouvaient caractériser les diététiciens alternatifs. Il s'agissait de ne pas être confondu avec ces derniers, de ne pas verser dans l'irrationalité antiscientifique. On relève en effet dans certains articles une critique de la critique toxicologique radicale de l'alimentation industrielle portée par les diététiques alternatives.

Ainsi, en 1970, une journaliste interroge le succès parisien des « épicerie naturelles¹²¹ » : « Sophistication dans le naturel [...], obsession névrotique [...] ou lucidité en face d'un réel danger? ». La conclusion penche du côté d'une critique des diététiques alternatives et dénonce le « lavage de cerveau » et la tristesse des pratiques militantes prônées par un certain « docteur S. » dont on devine l'influence anthroposophique (Manceaux, 1970). En 1972, un article compare les adeptes de la macrobiotique d'Ohsawa¹²² à des « nouveaux cathares » et ironise : « La macrobiotique: moins qu'y en a, plus qu'est cher ! » (Righini, 1972).

Certains marqueurs de la critique toxicologique radicale telle que nous avons pu l'observer chez les diététiciens alternatifs sont par ailleurs totalement absents des jugements produits par les journalistes du *NO* sur l'alimentation industrielle. La thèse de la dégénérescence, qui est fondamentalement conservatrice, n'est jamais convoquée, et, bien que les produits « chimiques » de l'industrie soient régulièrement pris pour cibles en tant que tels, on ne trouve pas trace de jugements explicitement fondés sur une ontologie vitaliste qui conduisent à bannir de tels produits par principe, à cause d'une incompatibilité entre leur essence artificielle et une nécessité de manger « vivant ».

Ainsi, on peut faire émerger différents niveaux de virulence de la critique toxicologique de l'alimentation industrielle. La critique toxicologique la plus virulente émane des diététiciens alternatifs, qui refusent pour la plupart tout simplement les modes de production industriels. Mais

¹²¹ La thématization du développement de ces épicerie dans *Le Nouvel Observateur* montre que l'élargissement de l'audience des diététiciens alternatifs se concrétisait par la mise en place de circuits de distribution et d'alternatives pratiques. Dans ces épicerie, on trouvait, comme aujourd'hui, des produits alimentaires mais aussi les livres et les revues spécialisées des diététiciens alternatifs.

¹²² George Ohsawa (1893-1966) est le théoricien japonais de la diététique macrobiotique, qui prévoit une réforme alimentaire graduelle vers une alimentation de plus en plus équilibrée au regard des principes zen et taoïstes utilisés (yin, yang). La macrobiotique est aussi une doctrine métaphysique et le régime est conçu comme un moyen d'élévation spirituelle. Cette diététique a connu une certaine vogue en France et en Occident plus généralement dans les années 1970. Elle a été diffusée en France par des élèves d'Ohsawa, comme Françoise Rivière (1974) ou Michio Kushi (1978).

parmi eux, certains sont plus virulents encore que d'autres : on a vu par exemple que Schlemmer s'était gardé de l'être trop dans *La Méthode naturelle en médecine* (Schlemmer, 1969). Les journalistes du *Nouvel Observateur* versent à l'occasion dans une critique toxicologique exprimée sous des formes virulentes, mais avec certaines limites que l'on vient de voir et qui les distinguent des diététiciens alternatifs. Enfin les nutritionnistes défendent une critique toxicologique experte fondée sur la science, qui ne remet absolument pas en cause le principe de l'industrialisation, puisqu'il s'agit d'évaluer biochimiquement les aliments, sans faire de distinctions *a priori* sur la base de leurs modes de production. Ce qui n'a pas empêché un nutritionniste comme Trémolières de se faire l'interprète des critiques toxicologiques plus virulentes.

1.4. La thématique du « veau aux hormones » dans la critique toxicologique du *Nouvel Observateur*

Parmi les multiples objets de la critique toxicologique produite par Dreyfus dans son article de 1971, on trouve l'utilisation d'hormones dans la production de veau. Ce thème est récurrent tout au long de la décennie 1970 et semble cristalliser la critique toxicologique.

Entre 1971 et 1980 inclus, sur les vingt-et-un articles de cette période contenant une critique toxicologique, onze abordent la question du « veau aux hormones », dont sept qui en font leur sujet principal. Laetitia Piet (2004) a montré que la thématique des hormones avait déjà occupé l'espace médiatique dans la décennie 1950, avec la question du « poulet aux hormones », et que la question du « veau aux hormones » avait commencé à émerger dans cet espace en même temps que se mettaient en place la rationalisation industrielle des pratiques d'élevage du veau, à partir de la première moitié des années 1960 : spécialisation des exploitations, allocation de subventions en fonction de critères de modernisation productiviste, mise en place de contrats d'intégration liant les différents acteurs de la production, utilisation d'aliments de croissance plutôt qu'élevage sous la mère, élevage « en batterie » et « hors-sol », etc.

Ce contexte exacerbe les incertitudes sur l'identification du veau en tant qu'aliment : cet aliment était-il toujours le même ? Et sinon, quels risques étaient attachés à sa nouvelle identité ? Dans les faits, les consommateurs commencent à se détourner de la viande de veau dès 1968 (Piet, 2004) et le phénomène est encouragé par la mise en cause médiatique, y compris télévisuelle et radiophonique, de la consommation de veau¹²³.

¹²³ Laetitia Piet (2004) pointe un moment crucial de cette mise en cause médiatique, au milieu des années 1970. En janvier 1975, la radio Europe 1 organise un débat regroupant différents acteurs de la filière et des représentants de l'INC. Le mois suivant, TF1 diffuse une émission ayant pour problématique : « Doit-on encore manger du veau ? ».

L'utilisation d'hormones dans l'élevage des veaux possédait un important pouvoir illustratif de la critique du « chimique », en permettant aux journalistes de l'arrimer sur des faits concrets, facilement descriptibles. En 1973, le journaliste Bernard Groslier livrait ainsi un reportage dans lequel il « suit le veau », animal « gavé, bouffi, "soufflé" aux oestrogènes, piqué aux amphétamines », et expliquait que « le consommateur, placé au bout de la chaîne alimentaire, ne perd pas une goutte de l'alchimie préparée par tous les apprentis sorciers des campagnes » (Groslier, 1973). En 1974, Michel Bosquet¹²⁴, dans un article intitulé « Elevage : la viande empoisonnée » dressait un portrait sévère des « éleveur[s] "chimique[s]" » qui produisent de la viande « de veau aux antibiotiques et aux hormones [...] gorgée d'eau », et de la filière bovine moderne tout entière, qui était selon lui dominée « jusqu'aux vétérinaires » par les « trusts de la chimie, de l'aliment composé et du matériel agricole » (Bosquet, 1974a).

Dans la France des années 1970, la viande bovine, et particulièrement la viande de veau, possédait un statut particulier. C'était un aliment auquel avait commencé à accéder de manière régulière une importante frange de la population, dont les conditions de vie matérielle s'étaient beaucoup améliorées pendant les Trente Glorieuses, et qui avait néanmoins le souvenir des privations de la guerre et de l'après-guerre. Le veau et sa consommation régulière signifiaient le progrès social et matériel et l'accession à de meilleures conditions de vie.

C'est pourquoi le « veau aux hormones » se prêtait si bien à devenir la métaphore privilégiée des inquiétudes portant sur les procédés de l'industrie, sur l'utilisation de produits chimiques de synthèse et sur leur possible toxicité. Le « veau aux hormones » a permis d'instruire ou d'informer une réflexivité critique collective, à l'échelle du grand public, portant sur une « filière du manger » (Corbeau, 1997) bien précise, dont les acteurs pouvaient être identifiés et représentés clairement, et qui pouvait facilement être mise en scène. Durant les années 1970, le « veau aux hormones » et ses filières ont donné corps à la critique toxicologique auprès du grand public, c'est-à-dire auprès de consommateurs majoritairement urbains et éloignés des réalités de la production, en leur offrant des représentations de ceux à qui et de ce à quoi ils étaient reliés par leur assiette.

L'importance particulière du veau dans le modèle alimentaire français explique ainsi pourquoi la critique toxicologique s'est focalisée sur cet aliment plus particulièrement que sur un autre, à une époque où l'« optimisme prométhéen » des Trente Glorieuses (Morin, 1975) était remis en cause, notamment dans les colonnes du *NO*. Au-delà de la critique toxicologique, le

¹²⁴ Michel Bosquet est le pseudonyme utilisé dans *Le Nouvel Observateur* par le philosophe et journaliste, militant écologiste et théoricien de l'écologie politique André Gorz. Bosquet est un des fondateurs de l'hebdomadaire en 1964 aux côtés de Jean Daniel. On lui doit notamment plusieurs livres de réflexion sur l'écologie et la politique (Bosquet, 1977, 1978 ; Gorz, 1991, 2008).

thème du veau aux hormones était par ailleurs relié à d'autres types de critiques, qui s'adressaient notamment à un productivisme prêt à faire prendre des risques aux consommateurs pour engranger des profits.

2. La critique politique et morale de l'alimentation industrielle

La critique politique et morale de l'alimentation industrielle correspond à la dénonciation du comportement et de la morale des acteurs industriels de la production alimentaire. Selon les différents objets propres à ce type de critique, les acteurs concernés peuvent être ceux de la production agricole, ceux de la transformation, de la restauration ou ceux de la grande distribution. Cette critique est politique et morale puisqu'elle dénonce la nuisibilité de l'action des industriels pour le collectif. Du point de vue de cette critique, cette nuisibilité peut procéder d'excès de pouvoir conduisant à des phénomènes de domination et d'injustice sociales. Elle peut aussi être causée par une malhonnêteté liée à la satisfaction d'intérêts particuliers au détriment des intérêts collectifs des consommateurs. Nous avons agrégé vingt variables du *corpus* du *NO* pour construire ce type de critique. Ce nombre élevé de variables nous conduira à distinguer des sous-types de la critique politique et morale.

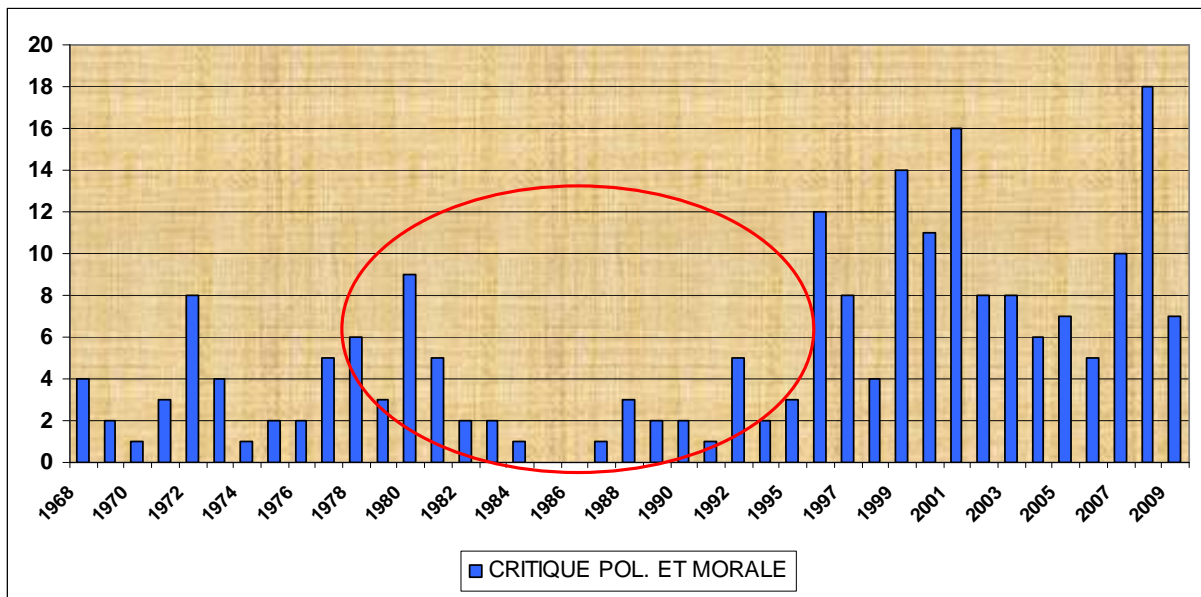
Figure 27. Les 20 variables descriptives de la critique politique et morale dans *Le Nouvel Observateur*¹²⁵

1. Dénonciation de la dissimulation volontaire par l'industrie d'informations ou d'actions gênantes pour ses intérêts
2. Dénonciation de l'opacité des modes de production industriels
3. Dénonciation du caractère artificieux des aliments industriels (tromperies par la publicité, le marketing, fausses apparences, etc.)
4. Dénonciation du non respect des normes d'hygiène par les industriels de la transformation et de la restauration
5. Dénonciation du productivisme agricole et de ses conséquences (gâchis, surproduction, etc.)
6. Dénonciation de la rationalisation industrielle des modes de production et de ses conséquences (« chosification » des aliments, perte des savoir-faire anciens, etc.)
7. Dénonciation de la standardisation des goûts des aliments et de l'uniformisation des goûts des mangeurs
8. Dénonciation des conditions sociales du travail dans les industries alimentaires
9. Dénonciation des abus de position dominante des industriels (notamment de la grande distribution)
10. Dénonciation de la mauvaise qualité nutritionnelle des aliments industriels les moins chers destinés aux consommateurs les plus pauvres
11. Convocation explicite et péjorative de la situation de l'alimentation aux Etats-Unis comme contre-modèle en matière d'industrialisation de l'alimentation et de conséquences sanitaires
12. Dénonciation des autorités européennes et des conséquences du marché commun favorisant les intérêts industriels
13. Dénonciation explicite des « trusts », « firmes », « monopoles », « cartels », etc.
14. Dénonciation des conditions de vie des animaux dans l'élevage industriel intensif
15. Dénonciation des acteurs industriels en usant d'un vocabulaire d'inspiration marxiste et anticapitaliste
16. Dénonciation des acteurs industriels en termes tiers-mondistes
17. Dénonciation de l'action des experts de la sécurité alimentaire jugée trop favorable aux intérêts industriels
18. Dénonciation des décideurs politiques et de leurs décisions jugées trop favorables aux intérêts industriels
19. Légitimation du mouvement de défense des consommateurs contre les acteurs industriels
20. Légitimation de la production agrobiologique comme alternative aux modes de production industriels

Le graphe ci-dessous montre l'évolution des occurrences de la critique politique et morale dans *Le Nouvel Observateur* de 1968 à 2009 inclus. Le cercle rouge représente la période qui nous intéresse dans ce chapitre.

¹²⁵ Notons que ces vingt variables regroupent l'ensemble des variables descriptives de la critique politique et morale pour la totalité de la période étudiée (1968-2009 inclus). Du coup, un petit nombre d'entre elles ne sont pas attestées dans la période 1968-fin des années 1970, comme par exemple la dénonciation de la mauvaise qualité nutritionnelle des aliments industriels les moins chers destinés aux consommateurs les plus pauvres.

Figure 28. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique politique et morale de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010)



Le nombre élevé de variables de la critique politique et morale, ainsi que la diversité de ses thématiques, nous ont conduit à distinguer quatre sous-types : la critique « consumériste », la critique « gastronomique et identitaire », la critique « ruraliste » et la critique « tiers-mondiste ».

Figure 29. Les quatre sous-types de critique politique et morale de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (de la fin des années 1960 au début des années 1980)

	<i>Sous-types de la critique politique et morale</i>
<i>Critique politique et morale de l'alimentation industrielle</i>	Critique consumériste
	Critique gastronomique et identitaire
	Critique ruraliste
	Critique tiers-mondiste

2.1. La critique politique et morale consumériste dans *Le Nouvel Observateur*

Tout au long des années 1970, *Le NO* accompagne l'institutionnalisation du mouvement de défense des consommateurs en prenant clairement le parti de ce dernier. Entre 1968 et 1980, onze articles contiennent une critique de l'alimentation industrielle que l'on qualifiera de « consumériste ».

Celle-ci apparaît souvent liée avec la critique toxicologique. En 1969, un article dénonce les « trusts alimentaires américains [qui] se seraient rapidement chargés d'étouffer l'affaire » de la toxicité du cyclamate si « les plus hautes autorités scientifiques américaines » n'avaient pas accordé de crédit à des études démontrant un « risque de cancer et de mutations

chromosomiques ». Parmi ces « trusts », Coca-Cola et Pepsi sont cités et tiennent le rôle d'épouvantails (Pietrasik, 1969).

Quelque temps plus tard, Ralph Nader¹²⁶ et son action contre le « festin empoisonné » de l'alimentation industrielle (Ralph Nader Study Group, 1972) sont présentés comme des modèles pour le mouvement consumériste français. Entre mai 1970 et février 1972, cinq articles évoquent les « combats » de l'avocat américain. Les auteurs des articles louent la méthode du « boycottage » utilisée par les consommateurs américains. Elle est présentée comme arme légitimement utilisable par les consommateurs pour obliger les industriels à changer leurs pratiques, à la fois par la voie du marché et par l'action des autorités publiques garantes de l'intérêt général.

En 1971, Catherine Dreyfus, regrette que l' « on attend[e] toujours le Nader français », et que « les organisations de consommateurs en France, loin de s'unir, se f[assent] une guerre acharnée » (Dreyfus, 1971). Elle les encourage à regrouper leurs forces et donne à ses lecteurs les références des publications des organisations de défense des droits des consommateurs : les revues *Que choisir ?* de l'Union Fédérale des Consommateurs (UFC), *ORGECO Information Consommation* de l'Organisation Générale des Consommateurs (ORGECO) et *Cinquante millions de consommateurs* de l'Institut National de la Consommation (INC). La journaliste encourage aussi l'action consumériste en citant l'exemple du Laboratoire Coopératif d'Analyses et de Recherches¹²⁷ : « Le jour où le Laboratoire coopératif a obtenu qu'un décret exige la

¹²⁶ Né en 1934, Ralph Nader est un avocat américain d'origine libanaise, issu d'une famille chrétienne maronite. Comme ses frères et sœurs, il fait de brillantes études et est diplômé d'Harvard et de Princeton. Dès les années 1960, il s'implique dans la défense de la sécurité des consommateurs et médiatise son activisme. A partir des années 1970, il promeut la cause écologiste et combat le nucléaire. Preuve de son influence, en 1971, Nader a décliné une sollicitation du New Party, un petit parti progressiste issu d'une scission avec le Parti Démocrate, pour le représenter à l'élection présidentielle américaine de 1972. Plus tard, il se présenta cependant à d'autres élections présidentielles, quatre fois au total : en 1996 pour représenter une coalition de partis écologistes des différents états, en 2000 pour le Green Party, créé à l'échelle fédérale dans la foulée de la campagne de 1996, et en 2004 et 2008, en tant que candidat indépendant. Nader est à l'origine de la création de près d'une cinquantaine d'association de défense des consommateurs et des citoyens.

¹²⁷ Le Laboratoire Coopératif était une association Loi de 1901 créé en 1955 à l'initiative des Coopératives de Consommation Françaises, regroupement de consommateurs dont la philosophie trouve son origine dans le mouvement coopératif du XIX^e siècle, notamment dans l'action de Charles Gide. Les Coopératives avait une activité d'achats groupés et de distribution de biens. A l'origine, les Coopératives de Consommation avait pour objet principal d'obtenir des prix bas. La création du Laboratoire témoigne de nouvelles exigences plus qualitatives avec l'élévation du niveau de vie après la guerre. Le Laboratoire employait entre dix et vingt personnes et était spécialisé dans le domaine alimentaire, avec des activités d'analyse des produits, de veille scientifique et documentaire et de diffusion d'informations. Selon deux des animateurs du Laboratoire, lauréats en 1972 du prix Vernois de l'Académie de Médecine pour leur livre *Je veux savoir ce que je mange: notions simples pour une alimentation raisonnable, 110 réponses*, le Laboratoire était un « organisme technique étudiant plus particulièrement les relations entre l'alimentation et la santé » et une « association ayant pour but la protection des consommateurs » (Gaussel et Grinberg, 1973). Il sera actif jusqu'en 1985 à travers des publications périodiques, avant de disparaître avec la crise des coopératives de consommation en France (Brazda et Schediwy, 1989). Pour une mise en perspective sociohistorique des phénomènes de « consommation engagée » du XIX^e et du XX^e siècle, on peut se reporter à un numéro de *Sciences de la société* dirigé par Marie-Emmanuelle Chessel et Franck Cochoy en 2004 (Chessel et Cochoy, 2004). Sur l'institutionnalisation du mouvement consumériste et de la figure sociale du consommateur en

mention du reverdissage sur les étiquettes, la pratique a disparu [nada : il s'agissait d'une pratique consistant à ajouter des colorants verts aux légumes après cuisson] » (Dreyfus, 1971).

En 1972, un article évoque le combat de Nader contre les produits toxiques dans les déodorants. Un autre invoque le « boycottage des produits inutiles » qui « tuent les enfants » (Hervé et Jaubert, 1972). Toujours en 1972, à l'occasion de la sortie en Français du *Festin empoisonné* (Ralph Nader Study Group, 1972) et de la venue de son auteur principal au « premier salon international du "bien acheter" », le salon « Consommateur 72 », Nader montre clairement la nature politique de son combat lorsqu'il écrit dans les colonnes du *NO* que « l'échec de la législation à assurer une alimentation sûre, riche et pure correspond à l'avidité et à l'irresponsabilité des intérêts privés, dont le seul souci a été de découvrir des techniques toujours plus ingénieuses pour trafiquer le contenu et la composition des produits alimentaires » (Nader, 1972). En 1973, dans son article sur le veau, Groslier suggère que le « boycottage » serait utile pour inciter au renforcement de la réglementation sur l'utilisation des produits vétérinaires.

En 1974, les « trusts de la chimie, de l'aliment composé et du matériel agricole », qui dominent les filières de production de viande auxquelles ils donnent leurs « instructions », sont jugés responsables par Michel Bosquet de l'utilisation croissante de produits « chimiques », comme les antibiotiques et les hormones, dont sont au final victimes les consommateurs (Bosquet, 1974a).

En juillet 1975, la critique consumériste se politise encore plus manifestement, avec une tribune de Michel Rocard, qui cherche alors à faire valoir ses vues et à exister. En effet, après avoir été mis en minorité dans son ancien parti, le Parti Socialiste Unifié, sur sa proposition d'intégrer le Parti Socialiste, il venait de rejoindre ce dernier avec des amis minoritaires. Derrière un titre volontairement désuet (« Le yaourt et la politique »), le rival de François Mitterrand cherche à se poser en représentant du mouvement consumériste, en insistant sur l'importance et la grandeur politiques de son combat : « Si les consommateurs isolés ne sont qu'une cible, pour employer le langage des spécialistes de *marketing*, ils deviennent, regroupés, une force économique et politique réelle. [...] Ce n'est pas nous qui cherchons à mélanger, comme l'on dit, la politique et le yaourt. C'est un fait qui est en train de s'imposer petit à petit : les conditions de fabrication, de distribution, de choix, de qualité, de diversité des yaourts qui nous sont proposés sont des questions politiques. [...] Désormais le problème n'est plus de protéger le consommateur comme un être faible et mineur, il est de faire prendre en charge le contrôle de la distribution par le consommateur lui-même. Contrôle aujourd'hui par la revendication et par la lutte, demain

France après guerre, et sur le rôle que le mouvement coopératif y a joué, on pourra lire les travaux de Louis Pinto (1989, 1990, 1992).

inscrit dans le droit et les faits. Les consommateurs ont leur place, toute leur place, dans le combat pour le socialisme autogestionnaire » (Rocard, 1975).

Le traitement de la critique consumériste et de l'institutionnalisation du mouvement consumériste dans *Le NO* s'achève en octobre 1980 avec un article traitant du combat de l'association UFC - *Que Choisir ?* contre le « veau aux hormones ». L'auteur de ce papier intitulé « Consommation : les cow-boys du boycott », Alain Schifres, relate la campagne d'appel au boycott organisé par l'association. Cette campagne sera suffisamment suivie d'effets pour être dénoncée comme irresponsable par l'ancien ministre de l'agriculture et futur candidat à l'élection présidentielle, Jacques Chirac, et suscitera des initiatives similaires dans d'autres pays d'Europe. Schifres loue le succès de cette action qu'il salue comme « une victoire sans précédent » des « incorruptibles » de l'UFC (Schifres, 1980b).

Tout au long de la décennie 1970, *Le NO* aura donc ouvert un espace médiatique à la critique consumériste et l'aura légitimée, contribuant à faire émerger la figure sociale d'un consommateur « agent économique et acteur politique » reconnu par les autorités publiques (Pinto, 1990).

2.2. La critique politique et morale gastronomique et identitaire dans *Le Nouvel Observateur*

Deux thématiques majeures marquent la dénonciation du pouvoir hégémonique et injuste exercé par les grandes entreprises sur les consommateurs. La première, nous venons de le voir, constitue le cœur de la critique consumériste : c'est la dénonciation des dangers que le pouvoir immodéré des grandes entreprises et leurs intérêts privés font courir à la santé des consommateurs. La seconde est la thématique centrale d'une critique « gastronomique et identitaire » qui dénonce la standardisation des produits alimentaires et la menace envers l'identité culturelle qui l'accompagne.

Cette critique est « gastronomique », puisqu'elle dénonce l'affaiblissement de la valeur gastronomique (hédonique, traditionnelle, culturelle) des aliments à travers la standardisation industrielle de leur qualité. Elle peut simultanément être qualifiée d'« identitaire », parce que cette standardisation est jugée dévalorisante à la fois de l'identité des produits et de celle des consommateurs et elle est souvent reliée à une menace culturelle extérieure. D'une certaine manière, ce qui est dénoncé est aussi l'affaiblissement de la capacité des aliments à signifier des distinctions sociales (Bourdieu, 1979).

La menace sur l'identité est souvent présentée comme venant des Etats-Unis. Les aliments marqueurs de la culture alimentaires françaises se prêtent particulièrement bien à la critique

gastronomique. En 1972, Alain Schifres titre « Pauvre Bitos » et dénonce la généralisation de la pasteurisation des fromages : « Français, mon frère, de la nature interdite au self-service normalisé, tu perdras le goût des choses: langue sous anesthésie, bonne à couper » (Schifres, 1972). La même année, François Dupuis moque les vins américains, « aussi fruités que du Coca-Cola », et cite le célèbre critique gastronomique Robert Courtine¹²⁸, « un des princes de la gastronomie » qui, après avoir dégusté plusieurs vins américains, aurait déclaré: « tous dépendent beaucoup plus de la parfumerie que du vin, avec un goût de mauvais apéritif de guerre comme on en vendait sous l'occupation » (Dupuis, 1972).

En 1975, l'historien Jean-Paul Aron, qui a donné deux ans plus tôt des lettres de noblesse à l'histoire de l'alimentation avec son *Mangeur du XIX^e siècle* (Aron, 1973), dénonce la « "wisconcinisation" du fromage français » (Aron, 1975). En 1977, Pierre-Marie Doutrelant estime qu' « à considérer le modèle américain, ça ira de mal en pis. Le goût du consommateur évolue, aurait-on observé, vers des produits moins sapides: le camembert pasteurisé plutôt que l'odorant maroilles, la laitue de préférence au chou » (Doutrelant, Josselin, Gruhier et Fohr, 1977).

La critique gastronomique de l'alimentation industrielle prend aussi pour cible la restauration, qui se développe alors, avec l'apparition de chaînes de restauration, et qui s'industrialise rapidement à partir de la fin des années 1960. La figure de Jacques Borel, créateur des *Restoroute* et des *Tickets Restaurant* à la fin des années 1960, est convoquée comme un véritable repoussoir. Dans un article de 1968, celui qui a inspiré le personnage de Jacques Tricatel, joué par Louis de Funès dans le film à succès *L'Aile ou la cuisse*¹²⁹, est vu comme une menace à connotation très américaine pour la gastronomie française (il est présenté comme le « fils du vice-président d'IBM ») : « Attila, oui, prêt à déferler sur l'Europe, à truffier les nations paisibles de restaurants Jacques Borel, de motels Jacques Borel, d'auberges-express, d'oignons

¹²⁸ Robert Julien Courtine fit une carrière dans la presse d'extrême droite jusqu'en 1944. A partir du début des années 1950 et jusqu'en 1993, il a publié une rubrique gastronomique dans le journal *Le Monde* sous le pseudonyme de La Reynière. En 1969, il publie *L'Assassin est à votre table* (Courtine, 1969), qui avait déjà fait l'objet d'une édition plus confidentielle en 1956. La préface du livre est écrite par l'écrivain Albert Simonin, auteur de *Touchez pas au Grisbi* en 1953, qui travailla pour un journal collaborationniste et cosigna une brochure propagandiste en 1943 avec Henry Coston, journaliste collaborationniste et ami d'Henri-Charles Geffroy. Simonin écrit dans cette préface que Courtine « remet en cause la société de consommation dans ses fondements alimentaires ». Dans son livre, Courtine dénonce la « chimisation des aliments ». Il cite Geffroy et Carrel, mais aussi Rachel Carson. Son registre de dénonciation de l'alimentation industrielle est assez radical et rappelle celui de Geffroy ou de Raymond Dextreit. Il propose par exemple de laisser « le sucre blanc aux fous ». Mais Courtine, par ailleurs, n'avait rien d'un végétarien. Il était bel et bien un gastronome, défenseur de la cuisine française et de la bonne andouillette. A la fin du livre, on trouve une liste de bonnes adresses, presque toutes parisiennes, où trouver des produits gastronomiques de qualité. Ce livre est tout à fait symptomatique de la rencontre entre la critique contre-culturelle progressiste d'après mai 1968, qui dénonce la société de consommation et l'économie capitaliste, et la veine réactionnaire et nationaliste plus ancienne qui trouve ses origines dans les années 1930 et au-delà.

¹²⁹ Comédie de Claude Zidi sortie en 1976.

frits et de hamburgers normalisés. La "Table des chefs" va faire des petits. Notre avenir à tous est dans un pain rond. C'est la vie. Brrr? Main non, vous resterez libres de doser le ketchup! » (Held, 1968).

Borel réapparaît en 1972 dans un article sur le développement du « prêt-à-manger¹³⁰ » (Sery, 1972). Puis en 1977, dans un article dénonçant ses méthodes managériales – domaine dans lequel, selon le journaliste, Borel se voulait « plus américain que les Américains ». Cet article fait suite au suicide d'un cadre de son groupe après avoir subi une humiliation de la part de Borel, raconte le journaliste (Hébert, 1977).

Enfin, en 1979, la menace vient encore des Etats-Unis. Mathieu Lindon voit dans la création d'une « Macburger University » l'année précédente à Paris une « offensive du Big Mac ». Alors que Mac Donald's a inauguré son premier restaurant français en 1972, pour le journaliste, « l'invasion de la France par le hamburger est donc à peine commencée » (Lindon, 1979).

2.3. La critique politique et morale ruraliste dans *Le Nouvel Observateur*

Dans le cas de la critique politique et morale consumériste produite par les journalistes, ceux qui pâtissent de la domination et de l'hégémonie des grandes entreprises industrielles sont les consommateurs. D'autres catégories d'acteurs sont aussi présentées comme victimes du pouvoir hégémonique des grands industriels. Parmi elles, les « paysans ». On est alors face à une critique politique et morale que l'on qualifiera de « ruraliste ».

Au niveau économique, la période des années 1970 est marquée par d'importants changements qui s'accompagnent de conflits et d'effets de domination des « petits » acteurs de la production, particulièrement de la production agricole : phénomènes de concentration verticale et horizontale et intégration croissante des filières, qui vont de parie avec le développement rapide de la grande distribution et de la restauration collective (Mazoyer et Roudart, 2002 ; Flandrin et Montanari, 1996). La population active agricole française passe d'environ 2,7 millions de personnes en 1970 à environ 1,7 million en 1983 (Agreste, 2007). Dans le journal, les grands acteurs des filières industrielles sont régulièrement désignés de manière péjorative par les termes de « trusts », de « firmes », d' « agrobusiness », de « cartels », de « multinationales » ou de « monopoles ». Le journal se positionne alors très clairement du côté des « petits », qui sont dominés et menacés dans leur existence même, contre ces « gros » acteurs.

¹³⁰ Il s'agit de la première occurrence du terme que nous avons relevé dans *Le Nouvel Observateur*. On l'observe dès 1970 dans les *Cahiers de Nutrition et de Diététique* (Claudian et Serville, 1970).

Alors que la population active agricole décroît fortement et que la part de la population urbaine augmente tout autant¹³¹, les grands acteurs industriels de l'alimentation, principalement les producteurs d'intrants et de matériels agricoles, sont jugés responsables d'une perte de liberté des agriculteurs, de leur effondrement démographique et de l'exode rural, autant de phénomènes que les journalistes présentent comme des formes d'aliénations dont sont victimes les « paysans ».

Contre cette évolution, Michel Bosquet signe en 1968 un article intitulé « Agriculture : la terre sans paysans ». Il y présente le plan proposé par Sicco Mansholt, président social-démocrate hollandais de la Commission du marché, comme une solution au dépeuplement des campagnes. La « création de grandes exploitations coopératives plurifamiliales » et la mise en place d'une « rente foncière pour maintenir les gens dans les campagnes » apparaissent à Bosquet comme des moyens de « lutte pour une planification démocratique (c'est-à-dire anticapitaliste) du développement économique de l'Europe et de chacune de ses régions » (Bosquet, 1968).

En 1971 et 1972, deux articles couvrent la révolte des bergers du Larzac. Les journalistes prennent le parti des opposants – des agriculteurs et des locaux rejoints par des militants non originaires de la région – à la transformation d'une partie du plateau en base militaire (Le Vaillant, 1971b ; Jullien, 1972).

En 1974, Bosquet, toujours, s'attaque aux « trusts de la chimie, de l'aliment composé et du matériel agricole » qui, alliés aux pouvoirs publics, ont « obligé les paysans à élever de plus en plus mal de plus en plus de bêtes. Ils en paient le prix aujourd'hui, et nous aussi » (Bosquet, 1974a). Diagnostic qui le conduit à demander « pourquoi ne pas profiter de la crise actuelle pour promouvoir des méthodes plus traditionnelles et plus saines, dites "biologiques"? Parce qu'elles seraient moins rentables pour les producteurs? Tout au contraire » (Bosquet, 1974a).

En 1977, Pierre-Marie Doutrelant déclare que « si l'on multipliait les petits marchés "bio", on aiderait les paysans à se libérer des trusts de la chimie » (Doutrelant, 1977a). L'année suivante, Doutrelant relie la thématique du « toxique » à celle de la domination des « paysans » : « Organisé par les trusts de l'agrobusiness, l'élevage en série des veaux gavés de poison ruine les paysans naïfs. Et notre santé » (Doutrelant, 1978b). En 1979, Jean Matouk critique la politique agricole de Valéry Giscard d'Estaing, qui veut augmenter les exportations agricoles et encourage l'intégration de l'agriculture à l'industrie agroalimentaire, dans un article intitulé « Agriculture : pas de pitié pour les "boîteux" » : « Avec la nouvelle loi d'orientation agricole, cinquante mille

¹³¹ Les données de l'Insee montrent que dans l'immédiat après-guerre, la population urbaine représentait un peu plus de la moitié de la population totale en France. Sa part s'accroît ensuite régulièrement et elle se stabilise vers 1975, alors qu'un peu plus de 70% des Français vivent en milieu urbain.

exploitations vont disparaître chaque année, pour que prospère l' "agro-business" » (Matouk, 1979). Cette politique, selon Matouk, entraînera une regrettable désertification des campagnes, dont les paysages ne pourront plus correctement entretenus. Ces considérations sur l'entretien des campagnes montrent que le lien de solidarité tissé par l'auteur avec le monde paysan passe implicitement par le rapport touristique à l'espace rural, lequel, par ailleurs, est à l'époque peu à peu réinvesti par des « immigrés de l'utopie » rurale (Léger et Hervieu, 1978 ; Hervieu et Léger, 1980).

2.4. La critique politique et morale tiers-mondiste dans *Le Nouvel Observateur*

Les pays pauvres du « Tiers-Monde » sont un autre groupe d'acteurs régulièrement présentés comme victime du pouvoir hégémonique des grands acteurs industriels. On peut observer cette critique des conséquences pour les pays pauvres de la domination exercée sur eux par les industriels à la fin des années 1970 et au début des années 1980.

En mars 1978, la journaliste Fanny Deschamps publie une interview de Gérard Garreau, qui vient de signer un livre très critique de l' « agrobusiness » chez Calmann-Lévy (Garreau, 1977), dans un article intitulé « Agrobusiness : main basse sur la faim ». L'introduction de l'interview accuse les industriels de détruire les agriculture vivrières dans les pays pauvres : « Ils ont changé nos habitudes alimentaires; ils ont colonisé la majeure partie des terres arables; ils font régner sur le monde, par multinationales interposées, une menace aussi redoutable que l'atome : la famine. Ce sont les maîtres de l'industrie alimentaire, puissants, insatiables » (Deschamps, 1978).

En 1981, Michel Bosquet publie un article à l'occasion de la Conférence des Nations Unies sur le Commerce et le Développement de Cancun (communément appelée « Sommet de Cancun »). L'article, intitulé « Alimentation : La grande bouffe des affameurs », est très critique. Il soulève un « paradoxe : la politique des grands trusts agro-alimentaires vide les assiettes des peuples du Tiers-Monde et remplit, très mal, les nôtres ». Bosquet prend pour cible la concurrence injuste que les cultures de soja et de céréales destinées à l'exportation et à l'alimentation animale imposent aux agricultures vivrières des pays pauvres (Bosquet, 1981a).

En 1983, *Le NO* ouvre ses colonnes à René Dumont¹³² pour une tribune. L'agronome y défend les thèses d'un livre de Jean-Yves Carfantan, économiste, et Charles Condamines, humanitaire impliqué dans l' « association de solidarité internationale » Frères des Hommes¹³³ :

¹³² René Dumont, agronome, fut le premier candidat écologiste à l'élection présidentielle française en 1974. Il est l'auteur d'un grand nombre d'ouvrages d'agronomie, d'économie et de politique agricoles.

¹³³ *Frères des Hommes* a été fondée en 1965 par Armand Marquiset, également fondateur de l'association *Les Petits Frères des Pauvres*. Elle a d'abord œuvré dans la distribution alimentaire en Inde à partir de 1966 avant de s'investir dans l'aide au développement agricole.

Vaincre la faim, c'est possible (Carfantan et Condamines, 1983). Selon les deux auteurs, le développement agricole des pays pauvres est tout entier tourné vers les intérêts des multinationales de l'alimentation qui monopolisent les ressources, empêchant de satisfaire les besoins des populations locales et entraînant des famines. Dumont dénonce l'usage de l'« arme alimentaire » par des grandes entreprises multinationales et par les états occidentaux, principalement les Etats-Unis. Multinationales et états sont accusés de maintenir les paysans des pays pauvres sous une domination qui les empêche d'assurer leurs revenus et de développer l'autosuffisance alimentaire. L'agronome légitime et encourage la « lutte de l'Union internationale des Travailleurs de l'Alimentation (Genève) contre les abus de Coca-Cola au Guatemala ou des multinationales du lait (Nestlé), du Pérou à la Colombie ou au Brésil » (R. Dumont, 1983).

Toutes ces incriminations de grandes entreprises multinationales dans les problèmes de pénurie de nourriture et de domination des pays pauvres relèvent bien d'une critique que l'on peut qualifier de « tiers-mondiste » – sans donner à ce terme la connotation péjorative qui lui est parfois attribuée, lorsqu'il est par exemple appliqué à l' « idéologie tiers-mondiste » (Szczepanski-Huillery, 2005). D'ailleurs, certains acteurs de cette critique, à l'instar de René Dumont, revendiquaient ce qualificatif.

2.5. La production d'une critique politique et morale par la nutrition

Il est assez logique de trouver une critique d'ordre politique et morale de l'alimentation industrielle dans *Le NO*, journal historiquement marqué à gauche et proche, dans les années 1970, des idées de la Deuxième Gauche incarnées en France par le Parti Socialiste Unifié. Il était moins évident d'observer ce type de critique dans une revue scientifique comme les *CND*. C'est pourtant bien le cas, même si cette critique ne cible pas spécifiquement les industriels. Elle dénonce plutôt de manière générale certaines évolutions du monde alimentaire commun.

A ce sujet, il convient à nouveau de distinguer l'importance du rôle du chef de file de la nutrition de l'époque, Jean Trémolières, et de ses proches collaborateurs, notamment Jean Claudian et Yvonne Serville. Tous les trois ont plaidé pour une conception de l'aliment incluant sa dimension morale et ont critiqué le réductionnisme scientifique qui conduit à ramener les aliments à leurs seuls aspects physico-chimiques.

En 1968, Trémolières fait une recension louangeuse d'un ouvrage Raymond Paumier¹³⁴ (1967) qui va aussi dans ce sens. Il s'agit d'un livre sur la restauration collective, qui se développe alors très rapidement tant en milieu scolaire qu'en milieu professionnel. Contre le danger d'une rationalisation industrielle excessive de la restauration collective, Trémolières insiste sur le fait que « le repas est le témoin de la qualité de la communication sociale ». La cuisine collective remettant en cause cette communication, il était nécessaire, pour le nutritionniste, de veiller à conserver le « sens » dans la « « réalisation quotidienne d'un repas collectif » » (Trémolières, 1968b).

En 1973, Trémolières s'insurge, dans un éditorial, contre la définition officielle de l'aliment qui vient d'être adoptée par la *Food and Drug Administration* aux Etats-Unis. Pour le nutritionniste, cette définition implique que l'aliment « n'est, en vérité, qu'un pilule composée, d'origine synthétique ou naturelle, uniquement définie par sa composition. Mais alors il faut dire clairement que les facteurs d'appétence, et la valeur évocatrice, symbolique, sont jugés nuls. Ou plutôt que le seul facteur d'appétence et de symbolique retenu est la bonne conscience d'agir rationnellement en conformité avec les [Recommended Dietary Allowances] [nda : les recommandations nutritionnelles officiellement diffusées par les autorités américaines] » (Trémolières, 1973a, 164).

Contre une définition qu'il analyse comme compromis entre « quatre forces démagogiques » (le « droit de connaître » du consumérisme, le « désir de plaire aux électeurs » des politiciens, « le désir de répondre à la force la plus déterminante de la bureaucratie fédérale » et le « désir de répondre à la demande de marché de l'industrie alimentaire »), Trémolières engage sa revue et son équipe: « A nous de faire mieux. Les Cahiers se portent volontaires. Le Comité de Rédaction les ouvre à quiconque fera des suggestions ou propositions jugées valables pour de meilleures définitions des aliments, base de l'honnêteté des transactions » (Trémolières, 1973a).

Trémolières joignait le geste à la parole. Ainsi, le dispositif des *Journée Nutrition* était pensé comme une espace de construction politique du monde alimentaire commun, donc aussi

¹³⁴ Paumier, né dans la Sarthe en 1902, se disait « élève d'Alexis Carrel ». D'abord instituteur, il crée en 1946 un restaurant scolaire à Montgeron, près de Paris. Il donna des cours dans l'école de diététique fondée par Lucie Randoïn. Dans *Un Homme se penche sur une assiette* (Paumier, 1967), Paumier propose une synthèse de sa conception de la restauration collective. Le livre, explique l'auteur, « inspirera sans nul doute le sociologue et le législateur de demain ». Pour Henri Bour, professeur à la Faculté de Médecine de Paris, ami et collègue de Trémolières, qui signe la préface pour Paumier, l'ouvrage est « placé sous le signe du service et de l'amour des hommes ». Bour poursuit : « Ma joie a été complète en retrouvant au fil de la lecture de ces pages l'esprit d'Alexis Carrel auquel Raymond Paumier se réfère souvent dans sa pratique quotidienne et dans l'expérience humaine globale qu'il relate ici. [...] Raymond Paumier ne parle pas en effet de rationnaire, de cantine et de réfectoire, il traite de convive et de salle à manger. [...] [Il] s'inscrit dans la ligne de l'humanisme qui ne craint pas de rappeler certaines règles morales, qui le rend soucieux des deniers publics et qui le conduit à mettre en cause certaines pratiques et habitudes, qui le conduit à poser aussi le problème des rapports fabricants, consommateurs, publicité » (Henri Bour dans Paumier, 1967).

comme un espace de confrontation de différents intérêts parfois conflictuels. Il cherchait à donner à la nutrition un rôle de moteur et de superviseur de cette construction collective, un rôle de facilitateur qui devait aussi, du même coup, légitimer la discipline et lui donner accès à des ressources à la fois financières et symboliques.

C'est le sens que l'on peut donner, par exemple, à un plaidoyer de Trémolières en conclusion de la *Journée Nutrition 1971* consacrée aux « Pollutions et nuisances ». Pour mieux élaborer le consensus dans le monde alimentaire commun constitué par les grands acteurs de l'alimentation, il insistait sur la nécessité que chacun de ces acteurs, à commencer par les industriels, les chercheurs et les consommateurs, se batte avec « *fair play* » pour défendre leurs intérêts, ainsi que sur celle du rapprochement entre pouvoirs publics, université, commissions ministérielles, industrie et recherche : « C'est avec des éléments capables de sortir des bureaux, des chaires, des commissions, aimant le travail dans le réel, que l'on peut tenter de développer une recherche dont l'enjeu est d'importance: comprendre pourquoi la société industrielle devient allergique à l'industrialisation » (Trémolières, 1971a, 82).

La critique politique et morale de l'alimentation industrielle produite par Trémolières n'était jamais frontale. Elle ne désignait jamais nommément des industriels en particulier et ciblait même rarement les acteurs de la production quels qu'ils soient. Trémolières n'oubliait pas que les financements nécessaires au développement institutionnel et scientifique de la nutrition venaient beaucoup de l'industrie. S'il produisait une critique politique et morale, c'était bien une critique corrective, dans le sens où il cherchait à exercer depuis l'intérieur du système une influence sur les industriels et leurs choix de production, de manière à ce que les consommateurs soient moins « allergiques » aux directions prises par l'industrialisation de l'alimentation.

Cette critique politique et morale s'inscrivait dans une critique plus large de la société industrielle et de la « perte de sens », proche de celle développée par Ivan Illich (1973, 1975), comme en témoigne un discours intitulé « La société malade », prononcé à Oxford, au Canada, par le nutritionniste peu avant sa mort : « La société actuelle, asservie à un système objectifiant et logifiant tout, a chassé l'être subjectif, l'émotionnel des choses, des gestes et des mots. Voulant tout posséder, elle ne désire et ne quête plus rien. [...] Et l'homme s'aperçoit qu'il est nu. Se déplaisant à lui-même, ne sachant plus ce qu'il cherche, il bouffe, il tète, de l'aliment ou du sexe; il cherche dans l'alcool, la drogue, la vitesse, le dépaysement, un sommeil oublieux. C'est cela qu'on appelle actuellement troubles du comportement alimentaire, sexuel, relationnel et ces troubles sont à la base des grandes maladies actuelles : obésité, diabète, infarctus, cirrhose, maladies mentales. Pour se guérir elle-même, la société puise dans ce qui l'a engendrée, son génie scientifique et technique, et elle ne fait alors que s'enfoncer davantage. Elle dépense de plus en

plus pour entretenir et intensifier le système qui a précisément engendré ces maux. Il faudrait revenir à une définition existentielle de la santé tant pour l'individu que pour la société» (Trémolières, 1977, 135).

Dans ce discours, Trémolières dit sa sympathie pour la définition « contestataire » et « très autonome » de la santé proposée par Ivan Illich dans la revue *Esprit* (Illich, 1974¹³⁵). Il explique avoir lui-même trouvé dans l'enseignement de la Bible en même temps que dans son métier de médecin nutritionniste des repères pour penser sa propre définition, celle qui a guidé sa pratique médicale. Sa conclusion, en forme de vœu, explicite sa position critique des évolutions de la société industrielle : « Que le sens de la vie sociale ne soit pas d'élever le PNB ou le *cashflow* des entreprises, d'alimenter une croissance dont l'inflation est là pour témoigner du non sens. Ne soyons pas les victimes de la rationalité scientifico-technique dont nos planificateurs-informateurs sont les prêtres aveugles. Est-ce en changeant le cadre qu'on changera l'homme? Oui, en partie. Est-ce en changeant l'homme que le cadre changera? Oui, en partie » (Trémolières, 1977, 140).

L'analyse que faisait Trémolières de la société de son temps partage plusieurs prémisses avec celles que dressaient les diététiciens alternatifs, qui critiquaient eux aussi la domination excessive d'une idéologie matérialiste, en particulier dans les domaines alimentaire et sanitaire. On reconnaît dans l'analyse de Trémolières, comme chez les diététiciens alternatifs, la marque d'une influence religieuse, chrétienne plus exactement, comme, également, chez Illich¹³⁶, ainsi qu'une vision de la société industrielle génératrice de ses propres maux.

Mais Trémolières se distingue évidemment des diététiciens alternatifs dans ses conclusions : il veut croire que ce qu'il regrette et critique peut être changé de l'intérieur du système. Jamais il ne rejette radicalement la société et l'alimentation industrielles, pas plus qu'il ne prône de s'en exclure, par exemple, par des pratiques alimentaires alternatives fondées sur le végétarisme ou l'agrobiologie. Bien sûr, dans son discours public, il se devait de rester un scientifique, donc de faire la part des choses entre ses convictions métaphysiques et religieuses et son discours d'autorité médicale légitimant des normes diététiques. Mais il cherchait cependant à articuler ces deux aspects, et cela passait notamment par une pratique et un encouragement de l'étude de l'alimentation par les sciences humaines et sociales, comme nous le verrons dans le prochain chapitre.

¹³⁵ Trémolières précise néanmoins qu'il ne partage pas la radicalité d'Illich. Mais il reconnaît l'utilité de sa critique de la médecine moderne et de la société industrielle, qu'Illich a développé respectivement dans ses deux livres *Némésis médicale* (Illich, 1975) et *La Convivialité* (Illich, 1973).

¹³⁶ Avant de se mettre en congé de l'Eglise en 1968, mais sans abandonner sa foi chrétienne, Illich fut prêtre. Il fonda en 1966 au Mexique le Centro Intercultural de Documentacion (CIDOC), qui réunit des intellectuels, chercheurs et étudiants engagés dans une analyse critique de la société industrielle.

3. La critique écologique de l'alimentation industrielle

La critique écologique de l'alimentation industrielle correspond principalement à la dénonciation des conséquences nocives pour l'environnement des modes de production des aliments industriels. Elle n'est qu'un des aspects de la critique écologique des modes de production industriels en général, qui s'est développée dans l'espace public à partir de la fin des années 1960 en France (Jacob, 1999 ; Charvolin, 2003).

Mais si la critique écologique de l'alimentation industrielle n'est qu'un aspect de cette critique écologique plus générale, elle en est un aspect particulièrement illustratif, puisque l'alimentation est un objet qui permet de penser et de se représenter le lien entre la nocivité des activités industrielles pour l'environnement et leur nocivité pour l'homme lui-même. En effet, historiquement, l'objectivation de ce lien, qui attache les techniques de production industrielles et l'environnement au corps humain par l'intermédiaire de la chaîne trophique, est centrale dans la diffusion des idées écologistes¹³⁷.

La catégorie analytique de la « critique écologique » a été construite en agrégeant quatre variables descriptives du *corpus* d'articles du *Nouvel Observateur*. La première concerne les dénonciations des pollutions dues aux activités de production des aliments, surtout au niveau agricole, mais aussi parfois au niveau des industries de transformation. La seconde concerne les dénonciations de la destruction de ressources environnementales (eau, biodiversité, espèces sauvages) du fait de l'activité industrielle de production des aliments. La troisième est centrée sur la dénonciation de la toxicité des aliments causée par l'activité industrielle qui pollue l'environnement, que cette activité soit liée à la production alimentaire ou non. La quatrième concerne les dénonciations de la toxicité des aliments causée plus spécifiquement par les métaux lourds. Dans les deux derniers cas, il ne s'agit pas véritablement d'une critique de l'alimentation industrielle, mais plutôt d'une critique des modes de production industriels polluants en général, alimentaires ou pas. Mais le support de cette critique est le produit alimentaire, qui devient une métaphore de la nocivité à la fois écologique et sanitaire de ces modes de production.

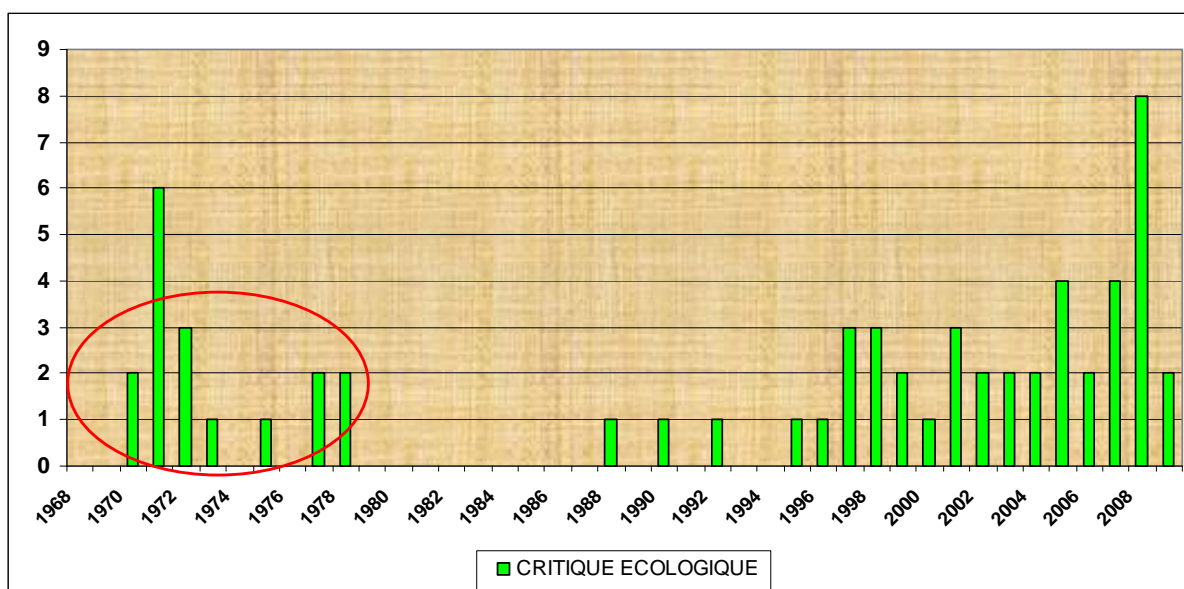
¹³⁷ Rappelons ici l'importance du livre de Rachel Carson, *Silent Spring* (Carson, 1962). La force argumentaire de ce livre doit beaucoup à l'objectivation du lien trophique entre activités humaines de production, environnement et corps humain. Dans ce livre, traduit en Français en 1968 (Carson, 1968), l'auteure, une biologiste, démontre, mesures scientifiques à l'appui, la présence de DDT et d'autres pesticides extrêmement toxiques dans le corps humain, et met en cause ces produits dans la disparition des oiseaux et d'autres animaux. Le DDT était alors utilisé à des fins de santé publique, pour éradiquer les moustiques vecteurs du paludisme, et en agriculture. Ce livre eut un grand retentissement aux Etats-Unis et contribua à la mise en accusation du DDT, dont l'utilisation agricole fut finalement interdite sur le territoire américain en 1972. Warren J. Belasco a montré l'importance du livre de Carson dans le développement de l'agrobiologie aux Etats-Unis (Belasco, 2007 [1989]).

Figure 30. Les 4 variables descriptives de la critique écologique dans *Le Nouvel Observateur*

1. Dénonciation des pollutions dues aux activités de production des aliments
2. Dénonciation de la destruction des ressources environnementales par les activités de production des aliments
3. Dénonciation de la toxicité des aliments causée par l'activité industrielle qui pollue l'environnement, que cette activité soit liée à la production alimentaire ou non
4. Dénonciation de la toxicité des aliments causée plus spécifiquement par les métaux lourds

Le graphe ci-dessous montre l'évolution des occurrences de la critique écologique dans *Le Nouvel Observateur* de 1968 à 2009 inclus. Le cercle rouge représente la période qui nous intéresse dans ce chapitre.

Figure 31. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique écologique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010)



Entre 1968 et 1978, dix-sept articles du *NO* contiennent une critique écologique de l'alimentation industrielle, dont onze pour les seules années 1970, 1971 et 1972. Puis on n'en trouve plus aucun entre 1978 et 1988 (nous reviendrons sur cette disparition dans le prochain chapitre). Les années 1970 marquent donc une période importante pour cette critique.

3.1. Le contexte du début des années 1970 : la thématisation des « pollutions et nuisances »

Au début de la décennie, celle-ci s'inscrit dans la thématique des « pollutions et nuisances ». On a vu que cette thématique avait précédé la création du ministère de l'environnement, et que Jean-Albert Ternisien, auteur du rapport sur le sujet, avait assimilé l'alimentation à un « milieu ingéré » (Ternisien, 1966), avant que cette définition ne soit abandonnée dans le cadre des politiques de lutte contre les pollutions (Charvolin, 2003). En 1970

et 1971, trois articles contiennent à la fois une critique écologique et une critique toxicologique. Par la suite et jusqu'à la fin de la décennie, on ne retrouve qu'une occurrence de ce lien, en 1977.

Nous avons vu que *Le NO* avait été un acteur précoce de la diffusion des idées écologistes. André Gorz, qui signait ses articles sous le pseudonyme de Michel Bosquet dans le journal, était de ses fondateurs en 1964 aux côtés de Jean Daniel. Le journaliste Alain Hervé, qui fut chargé par Claude Perdriel de fonder le mensuel de « culture et d'écologie » *Le Sauvage* en 1974, coordonna un numéro « Spécial écologie » du *NO* intitulé « La dernière chance de la Terre » en 1972, avec la participation, notamment, du sociologue Edgar Morin. La même année, les « Débats du Club de l'Obs », une manifestation organisée annuellement par le journal, réunissait des intellectuels et des personnalités du monde politique, du syndicalisme et de la haute administration autour du thème « Ecologie et révolution » : le même Edgar Morin, le philosophe et sociologue Herbert Marcuse, le président hollandais de la Commission Européenne de l'époque Sicco Mansholt, le philosophe écologiste franco-anglais Edward Goldsmith, le secrétaire générale de la CFDT Edmond Maire, le magistrat à la Cour des Comptes et énarque Philippe Saint-Marc¹³⁸ et d'autres personnalités.

Dans les articles du début des années 1970 les pollutions dues à l'activité agro-industrielle ainsi que, plus largement, celles liées aux autres activités industrielles sont souvent dénoncées pour les dangers qu'elles font courir à la santé des consommateurs ou pour les coûts économiques qu'elles entraînent. Cette thématisation de la critique écologique procède donc d'une éthique très « anthropocentrée » (C. Larrère et R. Larrère, 1997) : si la pollution est critiquée, c'est avant tout pour ses conséquences sur l'être humain, la valeur en soi de l'environnement et des choses naturelles ne sont pas au cœur des débats.

Plusieurs articles abordent la question du coût économique des pollutions en 1970 et 1971. Ce sujet a été mis à l'agenda politique dans le sillon de mai 1968 et de la réflexion sur la « nouvelle société » initiée par le Premier Ministre de l'époque, Jacques Chaban-Delmas. Fin 1969, ce dernier missionne son ami Louis Armand, ancien patron de la SNCF, et avec lui Serge Antoine¹³⁹, haut fonctionnaire de la Délégation à l'Aménagement du Territoire et à l'Action Régionale (DATAR), en vue de la rédaction d'un « livre blanc de l'environnement » (Cans et Charvolin, 2008). Ce rapport, qui propose d'évaluer économiquement un certain nombre de

¹³⁸ Philippe Saint-Marc a publié en 1971 un livre par la suite plusieurs fois réédité chez Stock et intitulé *Socialisation de la nature* (Saint Marc, 1971). Il y dénonce l'« accaparement de l'espace naturel » par les banques et les entreprises industrielles, s'y applique à chiffrer le coût de la destruction et de la protection de l'environnement, y affirme le danger pour l'existence de l'homme auquel conduirait l'incurie écologique et y présente la défense de la nature comme un internationalisme.

¹³⁹ Serge Antoine était très au fait de la récente mise en place du *Council for Environmental Quality* par l'administration de Nixon aux Etats-Unis.

pollutions et qui sera finalement intitulé *Cent mesures pour l'environnement*, est remis au gouvernement en mai 1970 par Armand. En juillet de la même année, un Haut Comité de l'Environnement est créé, prélude au premier Ministère de la Protection de la Nature et de l'Environnement délégué auprès du Premier Ministre, qui sera dirigé par Robert Poujade à partir du 7 janvier 1971.

En août 1970, *Le NO* relate la remise de ce rapport et revient sur les arguments économiques chiffrés qui y sont mobilisés, dans un article de Catherine Dreyfus intitulé « Le prix du poison » (Dreyfus, 1970). Dans le numéro suivant, toujours en août 1970, Michel Bosquet (1970) se situe dans la perspective d'une législation environnementale et affirme que « la prise en compte des destructions externes est devenue une question de vie ou de mort pour l'humanité entière ». Si le philosophe et journaliste plaide aussi pour la prise en considération de la valeur en soi des biens environnementaux et pas seulement de leur valeur d'usage, pour lui la seule voie vraiment efficace pour remettre radicalement en question « les critères habituels de la pensée et du comportement économique » passe bel et bien, avant tout, par l'évaluation monétaire des destructions.

A travers les coûts sanitaires induits par les pollutions, la critique écologique, à la jonction des années 1960 et 1970, est donc liée à la critique toxicologique. Elle est aussi liée à la critique politique et morale. En 1971, Yvon Le Vaillant, qui est spécialisé sur les thématiques rurales et agricoles, relaie le combat conduit par un viticulteur contre la construction d'une raffinerie dans le vignoble de Brouilly. La lutte dénonce la pollution qu'entraînerait la raffinerie et Le Vaillant pointe le conflit entre l'industrialisation et l'identité culturelle et gastronomique en citant une des affiches du collectif en lutte : « Nous ne voulons pas d'un Beaujolais sous appellation pétrolée ! » (Le Vaillant, 1971a).

En 1971 toujours, un long « document de la semaine » en fin de journal est signé par un journaliste scientifique de l'hebdomadaire britannique *The Observer*, Gerald Leach (1971)¹⁴⁰. Leach y développe une critique très explicitement politique et morale et théorise une « guerre des classes à l'échelle planétaire » entre pays riches exploiters et pays pauvres exploités. Le système économique industrialisé et ses acteurs, notamment ceux de la chimie agroalimentaire, sont

¹⁴⁰ En plus d'avoir été journaliste scientifique, Gerald Leach fut un militant de la cause écologiste. Il a notamment publié en 1972 un livre très critique des progrès de la médecine moderne et de ses « *biocrats* » (G. Leach, 1970), et, en 1976, un livre sur les implications énergétiques des productions alimentaires (G. Leach, 1976). Il se détacha de la carrière de journaliste pour devenir consultant sur les questions d'énergie et de production et travailla dans le cadre de l'*International Institute for Environment and Development* (IIED), un institut de recherche indépendant basé à Londres et spécialisé sur les questions de développement durable. Pendant les années 1970, l'IIED était dirigé par l'économiste britannique Barbara Ward, auteur, avec l'agronome et biologiste français René Jules Dubos, recruté par l'Université Rockefeller de New York dans les années 1920 à l'initiative d'Alexis Carrel (Drouard, 1992), d'un célèbre rapport préparé pour la première conférence des Nations Unies sur l'environnement, tenue à Stockholm en 1972 (Ward et Dubos, 1972b, 1972a).

critiqués pour leur responsabilité dans la pollution. Les polluants, explique l'auteur, atteignent les êtres humains notamment par l'intermédiaire des poissons sauvages qui concentrent les métaux lourds. Face à cette situation, Leach appelle à changer les règles même de fonctionnement de l'économie et de la politique au niveau mondial.

3.2. Un catastrophisme écologique

Tout au long des années 1970, on observe dans *Le NO* un catastrophisme écologique bien illustré dans l'article de Leach, dont la première page représente un globe terrestre portant un masque à gaz. Ce catastrophisme vaut pour le devenir de l'humanité comme pour la qualité des aliments, qui, parce qu'ils sont incorporés, implique le devenir des mangeurs, et cristallisent du même coup les inquiétudes. Pour Dreyfus, on l'a vu, l'idée que des aliments puissent être « naturels » est ainsi un « leurre », à cause de la « pollution générale » (Dreyfus, 1971).

L'année suivante, la journaliste raconte l'histoire de l'intoxication au mercure des poissons, des chats et des hommes dans la baie de Minamata au Japon¹⁴¹. Les malades sont comparés à des « zombis » et l'épisode de Minamata confirme qu'aucun milieu, pas même l'océan immense, n'est à l'abri des pollutions insidieuses qui intoxiquent les aliments (Dreyfus, 1972). La couverture du numéro « spécial écologie » dirigé par Alain Hervé à l'été 1972 témoigne aussi du catastrophisme ambiant : elle est titrée « la dernière chance de la Terre » sur fond d'une photo représentant un sol désertique de graviers basaltiques d'où émergent des troncs d'arbres secs et tordus. Dans ce numéro, on trouve un article sur le célèbre rapport Meadows pour le Club de Rome sur « les limites de la croissance », qui prédisait l'épuisement des ressources naturelles à l'horizon d'un siècle si l'activité mondiale ne s'engageait pas dans une économie d'équilibre et de stabilité (D. L. Meadows, D. H. Meadows, Jørgens et Behrens, 1972b, 1972a).

En 1975, à la veille de Noël, Patrice Lestrohan (1975) revient sur les mesures, publiées dans le *Guide Gault et Millau*, de teneurs en plomb, chrome ou mercure à des niveaux toxiques dans les huîtres. En 1977, un article pointe la pollution des nappes phréatiques par les industries comme la métallurgie et la pétrochimie, mais aussi, pour la première fois, par « l'agriculture elle-même [qui] constitue une redoutable cause de pollution : les engrais et autres pesticides finissent toujours par se retrouver dans l'eau sous forme de nitrates. Cela a été constaté dans la Beauce,

¹⁴¹ Cette intoxication, cause de différentes pathologies, notamment des troubles neurologiques et des malformations congénitales, était due aux rejets en mer de résidus industriels par l'usine pétrochimique de l'entreprise Chisso. Malgré des preuves scientifiques de l'incrimination des rejets de mercure de Chisso dans ces pathologies, le gouvernement japonais ne reconnut l'activité de Chisso comme cause qu'à partir de la fin des années 1960. L'épisode de Minamata encouragea le développement, au Japon pendant les années 1970, des *tei kei*, ces groupements de consommateurs liés à des producteurs que l'on peut rapprocher des associations pour le maintien d'une agriculture paysanne contemporaines (Lamine, 2008a).

dans l'Yonne, en Auvergne ». Résultat, selon Fabien Gruhier : une « marée noire au robinet » et des eaux distribuées non conformes aux normes réglementaires dans certaines régions (Gruhier, 1977). Notons que c'est la seule incrimination explicite de l'agriculture dans la pollution que l'on ait relevée dans les années 1970. Jusque là, les coupables désignés des pollutions liées aux modes de production industriels étaient plutôt les « trusts » de l'agrochimie, donc les fournisseurs d'intrants, comme si une alliance devait être préservée avec les agriculteurs, exploités par ces mêmes géants de l' « agrobusiness ». On a d'ailleurs vu que les journalistes prenaient le parti des agriculteurs dans le cadre de la critique politique et morale ruraliste.

Mais le catastrophisme cohabite, tout au long des années 1970, avec ce qui est présenté par les journalistes comme des raisons d'espérer. En 1971, André Fermigier (1971) juge que « si la pollution nous met vraiment au bord de la catastrophe, la peur elle-même devient inutile », et qu'il convient alors d'adopter la même attitude constructive de recherche de solutions que le journaliste repère opportunément dans le livre de sa collègue Catherine Dreyfus et de Jean-Paul Pigeat (Dreyfus et Pigeat, 1971).

3.3. Une thématization de l'agrobiologie bien plus sanitaire qu'écologique

Tout au long de la décennie 1970, l'agrobiologie est avant tout présentée comme une voie pour soustraire les aliments à la pollution, donc pour améliorer leur qualité. En effet, l'idée que l'agrobiologie elle-même soit moins polluante et plus respectueuse de l'environnement apparaît au second plan : ce qui compte avant tout, c'est la santé des consommateurs¹⁴².

Un article présente l'« *organic gardening* » américain comme une solution contre la présence d' « agents chimiques » dans les aliments (Vladimir, 1970) ; la « lutte biologique » utilisant des insectes comme les coccinelles ou des phéromones permettra selon Mahenni Abdelghani (1972) d'éviter l'usage du DDT et d'autres pesticides nocifs pour l'homme ; l'« agriculture biologique » est proposée comme une alternative sérieuse à l'agriculture productiviste polluante et intoxicante reposant sur l'industrie chimique dans le numéro « spécial écologie » de 1972, qui donne des références de livres et des sources documentaires sur la question ; les méthodes d'élevage « biologiques » sont décrites par Bosquet comme des solutions pour aider les éleveurs à s'émanciper de la domination des « trusts de la chimie, de l'aliment

¹⁴² Comme on l'a vu lorsque nous avons abordé les diététiciens alternatifs de cette période, l'agrobiologie connaît une publicité importante au début des années 1970, comme en témoigne par exemple le succès du livre *C'est la nature qui a raison* de Maurice Mességué (1972). Dans une veine ruraliste, l'auteur plaide pour l' « agriculture biologique », qui est vu comme un moyen d'éviter l'empoisonnement par le « chimique », de respecter l'environnement et de retisser le lien entre le monde rural et le monde urbain : Mességué propose la mise en place d'un système de « colis campagnard » de produits cultivés de manière agrobiologique ou « naturelle » et liant directement les producteurs ruraux à des consommateurs urbains.

composé et du matériel agricole » qui polluent et empoisonnent les consommateurs (Bosquet, 1974a) ; l'« élevage naturel "biologique" » est jugé plus rentable pour les éleveurs de veau par Lestrohan (1976), qui s'intéresse à une production de « veau rose » dans le Rouergue; le « premier vrai marché "biologique" » près de Nantes est présenté de manière très positive par Doutrelant (Doutrelant, 1977a), même si le journaliste prend quelque distance avec les « certitudes magnifiques » des consommateurs du marché, qui voient selon lui dans l'agriculture biologique un moyen tout à la fois d'éviter l'empoisonnement, les pollutions et la domination des « trusts de la chimie ».

3.4. La thématique de la sobriété énergétique à la fin des années 1970

A la fin de la décennie 1970, on voit apparaître une nouvelle thématique de la critique écologique : celle de la sobriété énergétique. En 1978, Doutrelant interviewe un « jeune polytechnicien de trente-deux ans », Jean-Roger Mercier, qui vient de publier un livre intitulé *Energie et agriculture : le choix écologique* (Mercier, 1978). La qualification de son auteur est avancée pour soutenir qu'il n'est pas un « doux rêveur ». Mercier préfère le terme d' « agriculture écologique », qui « repose sur une démarche scientifique » et qui n'est pas contre l'utilisation des produits chimiques par principe, plutôt que celui d' « agriculture biologique », pour éviter les préjugés et les « idées mystificatrices ». La pertinence de sa démarche est située par le journaliste par rapport à la « gabegie » de l'« agriculture occidentale [...], un gouffre énergétique. Une machine à produire des denrées dégueulasses et à polluer la nature » (Doutrelant, 1978a).

La même année, Gruhier critique l'« agronomie moderne » qui « dépense plus de richesses qu'elle n'en produit » et brûle des « calories à tort et à travers » (Gruhier, 1978). On aurait pu s'attendre à ce que la critique du manque d'efficacité énergétique des modes de production industriels apparaisse plus tôt dans le journal, à partir du premier choc pétrolier de 1973 et de la crise qui s'en suivit. Mais on ne trouve qu'un article, en 1974, qui soit problématisé autour de la difficulté de nourrir le monde à cause de la finitude des ressources naturelles. Cet article porte sur les recherches d'un microbiologiste japonais qui développe un procédé de production d'une « sorte de viande artificielle » à partir de levures cultivées sur de la paraffine (Schreider, 1974).

La question de la sobriété énergétique de la production alimentaire acquiert donc une plus large publicité vers 1978-1979, dans un contexte favorable puisque le deuxième choc pétrolier débute alors, après la Révolution islamique en Iran à partir de fin 1978.

A l'époque, le succès du livre de Joël et Stella de Rosnay, *La Mal Bouffe*, paru en 1979 puis réédité au Seuil en 1981, vaut pour preuve de cette publicité grandissante (S. de Rosnay et J. de Rosnay, 1979, 1981). Ce livre s'intéresse notamment à la thématique de l'efficacité énergétique

des modes de production et de consommation des aliments. Il vulgarise les arguments développés en 1971 par Frances Moore Lappé dans son *Diet for a Small Planet* (Moore Lappé, 1971), ouvrage qui ne sera traduit en Français qu'en 1976 (Moore Lappé, 1976), et dont Belasco (2007 [1989]) a montré l'importance cruciale dans le mouvement contre-culturel américain et la légitimation de la critique de l'alimentation industrielle. C'est en effet Moore Lappé qui a vulgarisé, pour la première fois en des termes simples mais adossés à connaissances scientifiques, la comparaison énergétique des productions de protéines animales et de protéines végétales.

Elle montre que pour produire une calorie de protéine de bœuf, il en faut vingt-et-une de protéines végétales. Les Rosnay reprennent ces raisonnements fondés sur des mesures objectives et s'en servent pour promouvoir la modération de la consommation de viande tout en insistant sur le coût écologique de la production de protéines de chair animale par rapport à la production de protéines végétales ou de sous-produits animaux. *La Mal bouffe* s'appuie aussi sur une pensée systémique chère à Joël de Rosnay, qui l'a vulgarisé dans *Le Macroscopie* (J. de Rosnay, 1975). Cette pensée systémique donne des outils intellectuels pour se représenter les relations complexes entre l'homme, ses pratiques alimentaires et son environnement, démontrant notamment la dépendance de l'agriculture productiviste vis-à-vis des énergies fossiles.

3.5. Une absence de critique écologique experte dans les *Cahiers de nutrition et de diététique*

L'analyse des *Cahiers de nutrition et de diététique* sur la période allant de 1968 à la fin des années 1970 nous amène à un constat : si on relève la présence de la thématique des pollutions, c'est toujours de pollutions des aliments qu'il s'agit, jamais de la pollution et des destructions de l'environnement dues aux modes de production industriels des aliments. Ce qui signifie que la critique écologique n'existe pas vraiment en soi, en tous cas pas indépendamment de la critique toxicologique experte. Ce qui est d'ailleurs cohérent avec l'objet des *CND*, la nutrition et la santé humaine, et non les équilibres écologiques.

Ainsi, durant la *Journée Nutrition* 1971, dont le thème portait pourtant sur les « Pollutions et nuisances », on trouve des communications sur les « Imprégnations par pesticides des êtres humains », les « Substances formées au cours de certains traitements thermiques et des traitements par les radiations », les « Résidus de substances auxiliaires de l'alimentation animale », les « Matières plastiques au contact des aliments », les « Aliments dangereux et déséquilibres alimentaires », « L'inquiétude des consommateurs », les « Précautions prises par les producteurs », les « Recherches en matière d'additifs, de pesticides et polluants des aliments »,

sur « Ce que la recherche apporte pour la protection contre les pollutions et les nuisances » et sur la « Protection apportée par la réglementation contre les pollutions des aliments ».

Seule une communication traite des conséquences pour l'environnement de l'industrialisation de l'alimentation : « Nuisances entraînées par la destruction des emballages alimentaires en matières plastiques ». Et encore est-ce toujours du point de vue des nuisances uniquement pour l'être humain. En 1972, lorsque Roger Derache (1972) s'intéresse à « la biodégradation écologique des pesticides », c'est pour le « risque de pollution des aliments » qu'ils peuvent faire courir. C'est donc toujours par rapport à l'être humain que la critique écologique est envisagée. Les conséquences des pollutions pour la valeur en soi de l'environnement et des êtres qui le peuple ne sont jamais évoquées. Là encore, cette thématization des pollutions est donc fondamentalement « anthropocentrée » (C. Larrère et R. Larrère, 1997).

On trouve aussi dans les *CND* et chez Trémolières et Claudian en particulier une tendance à considérer la question de la pollution comme un problème de « sens », autrement dit comme une construction purement psychologique et sociale. En témoigne le thème de la *Journée Nutrition* 1972, qui porte sur « le marché alimentaire face à l'opinion ». Dans son analyse critique de l'article de la journaliste Catherine Dreyfus sur les « poisons de la table », Trémolières juge que, s'il y a risque de pollution, c'est surtout de « pollution de l'information » qu'il s'agit (Trémolières, de Montvalon et Cognard, 1973). En témoigne aussi cette problématisation sur le « sens du goût » proposée par les deux médecins en 1973 : « Peut-on objectiver une sensation? Quel est le sens du désir, du plaisir, de l' "agréable", du "bon"? Quel est le rôle des supports objectifs dans l'évocation "métaphorique", "symbolique", que suscite le goût? Une réalité objectivée a-t-elle un sens en soi ou n'a-t-elle un sens que transposée sur tous les plans de la vie de l'homme, en "reliant" ces divers plans, en affirmant le rôle de ce qui est "subjectif" comme complémentaire de l'aspect objectif? Les actuels savants répugnent à se poser ces questions. Refusant de chercher d'où vient et où va leur science, leur règne provoque les puissantes réactions de ces consommateurs, inventeurs de mythes irrationnels et surprenants: le "naturel", les "pollutions et nuisances", la "culture sans engrais", le "macrobiotique", etc., colère inconsciente d'esclaves qui cassent les machines qu'ils servent et qui les asservissent » (Claudian et Trémolières, 1973, 13).

Cherchant à appréhender le goût dans ses dimensions sociale, sémantique, organoleptique et physiologique, Claudian et Trémolières assimilent donc la question de la pollution à une construction d'ordre psychologique et sociale. Ce qui ne signifie pas qu'ils refusent de la prendre au sérieux, bien au contraire, puisque, comme on le verra, ils ont encouragé le développement des sciences humaines et sociales en partie dans le but de mieux comprendre cette construction. Cela

ne signifie pas non plus qu'ils déniaient toute consistance au problème de la pollution qui, selon Trémolières méritait d'être traité sérieusement. La construction sociale et psychologique de la question des pollutions était présentée comme un levier pour s'interroger sur le sens du développement scientifique et technique : « De même que le vrai problème de l'obèse n'est pas son poids, mais sa façon de prendre les angoisses de sa vie, le vrai problème de la contamination de la chaîne biologique est l'équilibre et le sens de la vie qui évolue et par conséquent de l'intégration des sciences et des techniques dans une société humaine où l'homme ne se sente pas de plus en plus esclave. En imposant à la biologie de pénétrer dans des domaines encore inconnus, la hantise de la pollution oblige l'homme à se décontaminer de sa science elle-même, à découvrir le bon usage, donc les limites de cette science, qui est son génie propre » (Trémolières, 1975a, 36).

La question de la contamination de l'environnement par les intrants agricoles toxiques revient en 1979 dans les *CND*, toujours en lien avec un problème de santé des consommateurs, celui des résidus de produits chimiques dans les eaux potables. Ce problème est traité dans le cadre de *l'Inventaire national de la qualité alimentaire*. Robert Truhaut (1979), alors membre de l'Institut, en traite dans un supplément des *CND* consacré aux pesticides, à l'occasion du troisième symposium du Comité « Contamination des Chaînes Biologiques » qui s'était déroulé au CNAM. En 1980, un article de Jean Causeret (1980) rend compte d'un rapport sur la « qualité des aliments de l'homme » qui s'intéressait, entre autres, aux contaminations des aliments dus aux polluants de l'environnement liés à l'activité industrielle (comme les métaux lourds).

Entre la fin des années 1960 et celle des années 1970, il n'existe donc pas de critique écologique corrective en tant que telle dans les *CND*, ou alors elle apparaît comme l'appendice d'une critique toxicologique experte qui se développe et s'institutionnalise en France dans le dernier tiers de la décennie 1970, avec la mise en place du Comité « Contamination des Chaînes Biologiques » en 1975.

Une autre absence va de pair avec cette absence de critique écologique dans les *CND* : celle de l'agrobiologie, jamais évoquée dans la revue pendant toute la décennie 1970. Cette absence, y compris sous la plume de Trémolières qui pourtant s'est montré attentif à d'autres formes de critique radicale de l'alimentation industrielle, est significative d'une opposition forte entre industries agricoles et agroalimentaires productivistes d'un côté et alternatives agrobiologiques justifiées par le respect du « naturel » de l'autre. L'agrobiologie ne fait l'objet d'un traitement dans les *CND* qu'à partir de 1980, c'est-à-dire à la veille de sa reconnaissance par les pouvoirs publics. Ce sera dans le cadre de la thématique de la « qualité » et de la prise en compte des « qualités spécifiques ». Nous y reviendrons dans le prochain chapitre.

Conclusion

Pour conclure ce chapitre, nous nous bornerons à trois remarques générales sur l'évolution de la critique de l'alimentation industrielle du milieu des années 1960 à la fin des années 1970.

Tout d'abord, comme l'avait déjà montré Christine César (2003), on observe une rencontre idéologique entre des traditions critiques de l'alimentation industrielle relativement radicales – incarnées par des diététiciens alternatifs dont on a vu que leur action s'enracinait dans la résistance à l'industrialisation d'Après-guerre et au-delà dans les mouvements agrariens réactionnaires des années 1930 et 1940 –, et une critique contre-culturelle émergente après la crise sociale de la fin des années 1960. *Le Nouvel Observateur*, journal progressiste de gauche créé en 1964, peut raisonnablement être considéré comme un des lieux médiatiques où s'exprimait cette critique contre-culturelle. On peut par ailleurs considérer que la rencontre idéologique s'est matérialisée dans une publication comme *Le Sauvage*, revue de « culture et d'écologie » fondée en 1974 par Claude Perdriel et par le journaliste du *Nouvel Observateur* Alain Hervé. Quand la critique contre-culturelle a pris de l'importance à partir de la fin des années 1960 et dans les années 1970, elle pouvait s'appuyer sur des schèmes d'interprétation de l'alimentation industrielle issus de la tradition politique de gauche pour développer une critique politique et morale et dénoncer les grandes entreprises capitalistes qui se développaient dans le secteur alimentaire. Nous avons aussi vu, dans le cas plus spécifique de la critique consumériste, l'importance de l'exemple américain dans la légitimation de schèmes d'interprétation de l'alimentation industrielle, avec la figure récurrente de Ralph Nader dans *Le Nouvel Observateur*. Dans le domaine du rapport au corps, à la santé et à l'alimentation, la critique contre-culturelle pouvait s'appuyer sur des schèmes d'interprétation issus des traditions critiques relativement radicales des diététiques alternatives. Celles-ci fournissaient des conceptions d'une alimentation « naturelle » suffisamment complexes et structurées pour justifier la mise en place d'alternatives pratiques à l'alimentation industrielle, comme, par exemple, l'agrobiologie. On a vu que *Le Nouvel Observateur* avait légitimé précocement l'alternative agrobiologique, même si on trouve aussi dans le journal des prises de distances vis-à-vis d'autres pratiques alimentaires liées à la critique de l'alimentation industrielle. De plus, les schèmes d'interprétation des diététiciens alternatifs permettaient de penser conjointement des menaces pour le corps et des menaces pour l'environnement toutes deux attribuées à l'alimentation industrielle. Cette conjonction a été légitimée par la prise au sérieux de la thématique des « pollutions et nuisances » par les pouvoirs publics à la fin des années 1960 et au début des années 1970, dans un contexte de montée des préoccupations écologiques (même si on a vu que celles-ci étaient alors très anthropocentrées).

Ensuite, l'étude des thématiques de la critique de l'alimentation industrielle montre à quel point celle-ci est liée à une critique plus large de la société marchande, industrielle et technicienne. Les thématiques observées témoignent en effet de la montée des préoccupations écologiques, avec la critique écologique et la mise en cause de la modernisation des filières alimentaires, et au-delà, elles témoignent de la mise en cause du progrès technique avec la critique toxicologique qui questionne les menaces liées à des substances « chimiques » de synthèse de plus en plus utilisées depuis l'Après-guerre. Elles témoignent aussi d'une mise en cause du pacte alimentaire scellé Après-Guerre entre l'Etat, les industriels, les agriculteurs et les citoyens et basé sur une confiance prométhéenne dans la modernisation agricole. La thématique de la critique ruraliste en témoigne, et il faut noter que les critiques de l'alimentation industrielle se situent toujours du côté des agriculteurs contre les « gros » acteurs de la production industrielle, les agriculteurs étant présentés comme les victimes d'un « progrès » qui s'est retourné contre eux et qui leur a fait perdre leur identité. Symétriquement, l'industrialisation est pointée comme responsable d'une menace pour les goûts et les identités des mangeurs et des aliments. Parce qu'elle met en jeu des inquiétudes particulières liées à l'incorporation et parce qu'elle relie physiquement et symboliquement à d'autres acteurs humains et au monde naturel, l'alimentation s'avère ainsi être un bon lieu de lecture du changement social lié à la critique, qui s'est aussi manifesté dans d'autres domaines liés au corps et à la santé. On pense notamment à la médecine, dont on a vu qu'elle avait fait l'objet d'un examen critique dans les années 1970, suite à la publication de *Némésis médicale* d'Ivan Illich (1975).

Enfin, l'étude de la critique durant cette période montre qu'il est simpliste de vouloir opposer trop systématiquement une critique à visée corrective et une critique radicale de l'alimentation industrielle, à la manière dont on opposerait, par exemple, la science au mythe. En effet, on a vu que des relations et des influences mutuelles avaient existé entre le monde des diététiques alternatives et celui de la nutrition. L'existence de la critique toxicologique radicale a ainsi notamment été utilisée par les acteurs de la nutrition, comme Trémolières, pour justifier le développement d'une critique toxicologique corrective de l'alimentation, mais aussi pour encourager le développement des sciences humaines prenant l'alimentation pour objet. De plus, il convient aussi d'interpréter l'action de Trémolières comme ayant favorisé un début de prise en compte de la critique de l'alimentation industrielle par les acteurs de la production et par les pouvoirs publics, au niveau de la critique toxicologique mais aussi de la critique politique et morale, avec la question de la « perte de sens » des produits industriels. Le nutritionniste a ainsi favorisé les balbutiements d'une réflexion sur la légitimité de la critique, dans un contexte où l'

« esprit » antérieur de l'industrialisation de l'alimentation, éminemment moderniste et prométhéen, était de plus en plus remis en cause.

CHAPITRE SEPT

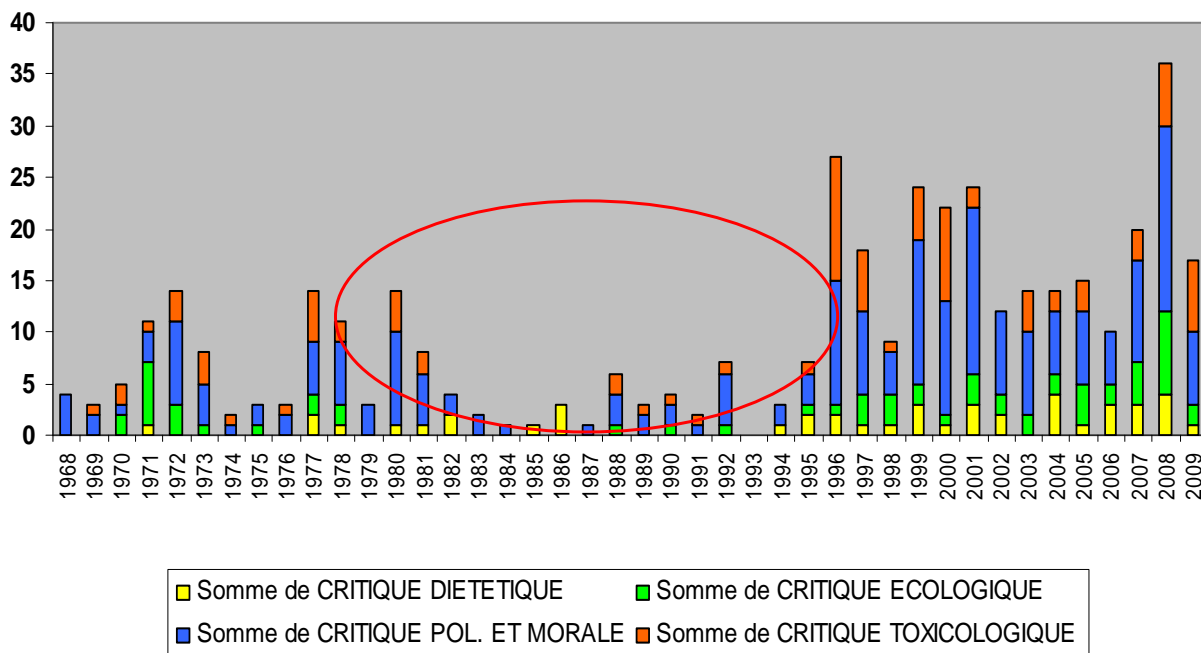
L'affaiblissement et l'« apprivoisement » de la critique de l'alimentation industrielle

(fin des années 1970 – milieu des années 1990)

Introduction

Le fait social majeur qui nous a conduit à « découper » cette période en la faisant débuter à la fin des années 1970 est ce que nous avons appelé le « tournant préventif en nutrition ». Ce tournant nous a semblé décisif pour comprendre l'affaiblissement général de la critique de l'alimentation industrielle constaté grâce à la mesure de ses occurrences dans *Le Nouvel Observateur*. Le graphe ci-dessous donne une représentation de cet affaiblissement pendant les années 1980 et début 1990.

Figure 32. L'évolution générale de la critique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010) (en nombre de publication par an contenant au moins une occurrence de critique)



Concrètement, le tournant préventif en nutrition correspond à un intérêt accru de la nutrition pour les maladies de pléthore, aux premiers pas de la nutrition préventive en santé

publique et se traduit par la diffusion, observable dans *Le Nouvel Observateur*, d'une « culture diététique » vulgarisée fondée sur la nutrition. Les diététiques alternatives se trouvent indirectement affectées par ce tournant, qui leur offre de nouvelles preuves et de nouvelles sources de légitimité tout en leur disputant le monopole du discours sur la dimension préventive de l'alimentation.

Nous commencerons donc par nous intéresser au tournant préventif en nutrition et à ses conséquences, avant d'en venir à la description et à l'analyse de l'affaiblissement général de la critique dans *Le Nouvel Observateur*. Cet affaiblissement est particulièrement visible dans les années 1980 et nous l'analyserons pour chacun des trois grands types de critique identifiés dans le précédent chapitre (toxicologique, politique et morale et écologique).

L'affaiblissement de la critique peut être rattaché à la fois au tournant préventif en nutrition, qui offre de nouvelles opportunités aux acteurs de la production pour justifier la logique industrielle, et à la diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale très prégnante à partir du milieu des années 1980. Cette culture économique modifie fondamentalement le rapport aux acteurs industriels de l'alimentation, comme en témoigne le traitement qui leur est réservé dans *Le Nouvel Observateur*. La période à laquelle ce chapitre est dédié voit aussi apparaître un nouveau type de critique de l'alimentation industrielle que nous avons appelé « critique diététique ». Cette critique s'inscrit directement dans le sillage du tournant préventif en nutrition et dans la diffusion de la culture diététique. Nous verrons qu'aussitôt apparue, elle semble s'éteindre pour ne se relancer vraiment qu'à partir du milieu des années 1990. Cette disparition peut être expliquée par la satisfaction temporaire que lui ont apportée certaines évolutions de l'offre justifiées par des arguments fondés sur la nutrition.

Dans une troisième partie, nous chercherons à montrer que l'affaiblissement de la critique peut s'interpréter comme le résultat d'un début de « domestication », c'est-à-dire d'un « apprivoisement », en quelque sorte, de celle-ci par les acteurs de l'offre et plus généralement au sein du « monde alimentaire commun » : la critique, interprétée, mieux comprise, parfois satisfaite par de nouvelles qualifications de produits, a gagné une sorte de droit de cité. Dans ce processus d'apprivoisement, les sciences humaines et sociales et la sociologie en particulier ont joué un rôle important de traduction de la critique, en favorisant la compréhension de certains de ses schèmes d'interprétation par les acteurs de l'offre et par les décideurs.

I. Le tournant préventif en nutrition et ses effets

Le professeur d'*American Studies* Warren J. Belasco (Belasco, 2007 [1989]) a décrit le processus qui, aux Etats-Unis, a conduit le *Select Comitee on Nutrition and Human Needs of the*

United States Senate dirigé par le sénateur George Mc Govern à publier en 1977 un rapport définissant officiellement les objectifs nutritionnels pour la population américaine : les *Dietary Goals for the United States* (Select Committee on Nutrition and Human Needs of the United States Senate, 1977). Cette publication, qui pointe notamment des excès dans les niveaux de consommation de graisses et de sucres, n'est pas sans conséquences en France.

En 1978, le professeur Apfelbaum – qui avait été l'élève et le collaborateur de Trémolières à l'hôpital Bichat et qui poursuivra l'œuvre d'institutionnalisation de ce dernier en faisant notamment reconnaître la nutrition par le Conseil National des Universités en 1988 – réagit à la publication des *Dietary Goals* en posant noir sur blanc, dans les *Cahiers de nutrition et de diététique*, les nouveaux enjeux de la nutrition: il s'agit désormais d'étudier les « maladies de pléthore » et les « comportements alimentaires pathogènes », consacrés véritables causes de santé publique (Apfelbaum, 1978). En publiant cet article dans la revue fondée par Trémolières, qui est décédé en 1976, Apfelbaum tente de réorienter la nutrition française vers des problématiques légitimes dans le monde anglo-saxon, où il est capable de publier, mais aussi vers une « science dure » basée sur des « concepts bien définis¹⁴³ » afin que la nutrition soit reconnue comme une discipline à part entière au sein des sciences biologiques.

Apfelbaum en appelle aussi à un meilleur financement de la nutrition pour rééquilibrer des moyens jugés trop indigents pour faire face aux évolutions nutritionnelles des aliments industriels : « l'évolution de la recherche agro-alimentaire a été très rapide dans le secteur public, et plus rapide encore dans le secteur privé et l'on est parvenu à des méthodes qui sont maintenant largement compétitives avec celles des Etats-Unis. Les conséquences pour la Santé publique en sont de même nature qu'aux Etats-Unis, c'est-à-dire une évolution considérable de la consommation de graisses et de sucres » (Apfelbaum, 1978, 234). Bien loin de l'examen toxicologique de l'alimentation ou de sa « perte de sens » – des chevaux de bataille souvent enfourchés par Trémolières – Apfelbaum situe donc les priorités de la nutrition dans la lutte contre l'obésité et les maladies cardiovasculaires, ce qui passe selon lui par le développement de la recherche en nutrition sur les aliments modernes, la formation obligatoire et effective des médecins à la nutrition et « une information didactique du public sur les aliments et sur les inégalités devant les risques qu'ils représentent ». Pour le nutritionniste, « le problème est de nature politique et mérite d'être discuté sur la place publique » (Apfelbaum, 1978, 235). Alors que c'était davantage l'évolution des qualités toxicologiques et symboliques des aliments

¹⁴³ Citations de Marian Apfelbaum recueillies par Sandrine Jeanneau au cours d'un entretien avec le nutritionniste (Jeanneau, 2004, 25).

industriels qui intéressait Trémolières, Apfelbaum se préoccupe donc avant tout de l'évolution de leurs qualités nutritionnelles.

L'article d'Apfelbaum est significatif d'un « tournant préventif » qui s'opère en nutrition à la charnière des années 1970 et 1980. Le livre que publie le nutritionniste la même année est tout aussi significatif de ce tournant. *Les Mangeurs inégaux*, coécrit avec le journaliste scientifique Raymond Lepoutre et publié chez Stock, s'adresse à un large public. Les auteurs présentent l'« Amérique », où les consommations de sucre et de graisses ont « progressé dans des proportions prodigieuses » depuis 1910, comme le « paysage du désastre » à venir (Apfelbaum et Lepoutre, 1978). Ce « tournant préventif » en nutrition s'inscrit dans un mouvement plus général de la santé publique, qui a été étudié par Luc Berlivet (2000) et que Jean-Pierre Poulain (2009) a observé sur la question de l'obésité.

Selon Berlivet, en France, à partir de la fin des années 1970, une « éducation pour la santé » a succédé à une « éducation sanitaire » qui insistait sur ce qu'il ne faut pas faire pour être en bonne santé. Comme l'a résumé Tristan Fournier dans sa thèse sur l'« observance diététique chez des mangeurs hypercholestérolémiques », l'idée première de cette « éducation pour la santé » est « de faire en sorte que [les individus] mesurent l'intérêt de modifier leurs comportements et deviennent davantage acteurs de leur santé. Le moyen le plus efficace semble être d'accroître le stock de connaissances des individus au sujet de leur pathologie, des risques qu'ils encourent et des solutions s'offrant à eux afin de leur offrir une plus grande prise sur leur santé. Dans les études d'intervention, cette internalité du locus de contrôle est associée à une meilleure observance thérapeutique ou diététique » (Fournier, 2011, 434).

Le tournant préventif en nutrition se traduit par deux phénomènes distincts mais intimement liés. D'un côté, on observe le développement d'une activité scientifique vers des sujets en rapport avec la question de l'abondance alimentaire. Les excès de graisses, de sucre, de sel, qui sont incriminés dans les maladies cardiovasculaires, le cancer, l'obésité et le diabète, sont en première ligne. Ainsi, le tournant préventif s'appuie sur et conduit à un travail d'objectivation scientifique des liens entre alimentation et santé, tant du point de vue des facteurs de risques que du point de vue de leur réduction.

D'un autre côté, le tournant préventif se traduit par des actions de santé publique, avec une prévention par l'éducation nutritionnelle, ce qui encourage la responsabilisation individuelle des mangeurs dans la gestion de leurs consommations, la question du choix devenant centrale. Ces deux versants du tournant préventif s'observent dans les *Cahiers de nutrition et de diététique* à partir de la fin des années 1970.

1. La recherche en nutrition se penche sur la situation de « pléthore »

A partir de la fin des années 1970, les thématiques liées à la question des « maladies de pléthore » sont de plus en plus nombreuses dans les *CND*, et on observe une légitimation des recherches dans deux directions : l'étude des qualités nutritionnelles des aliments transformés industriellement et celle des maladies liées à l'abondance.

Fin 1977, un dossier des *Cahiers* rend compte d'une rencontre scientifique tenue sur la thématique de l'obésité en mars de la même année à l'hôpital parisien de l'Hôtel Dieu (Collectif, 1977b). La situation d'abondance et la richesse excessive en gras et en sucre de certains produits alimentaires sont abordées.

En 1978, Apfelbaum publie l'article auquel nous venons de nous intéresser. La même année, le nutritionniste Jean Causeret, président de la commission « Qualité des aliments de l'homme » de l'INRA¹⁴⁴, présente, dans un article que nous avons déjà évoqué au chapitre précédent, les objectifs de recherche proposés par sa commission à l'Institut public. Il commence par situer historiquement la question de la qualité des produits alimentaires par rapport à l'industrialisation. Pour Causeret, l'évolution des techniques de production et de distribution des aliments avait été jusqu'alors bien plus guidée par « les impératifs d'une industrialisation rapide, correspondant elle-même à la poursuite d'une croissance économique quantitative sur un schéma toujours plus productiviste », que par « la nécessité d'apporter des solutions à des problèmes de qualité alimentaire mal résolus jusqu'alors ». En conséquence de quoi : « les répercussions de l'évolution technique sur la qualité des produits n'éta[ie]nt prises en considération que très partiellement, ou tardivement » (Causeret, 1980, 96).

Causeret voit la création de la Direction de la Qualité au Ministère de l'Agriculture en 1975 et celle du Groupe interministériel de Politique Alimentaire en 1978 comme des preuves que cette question de la qualité des aliments, et notamment leur qualité nutritionnelle, est enfin prise en compte politiquement. Il cite également le rapport Mc Govern sur les *Dietary Goals for the United States* pour justifier certaines des « améliorations à envisager » qu'il propose : « la tendance aux fortes consommations de saccharose (surtout sous formes masquées) est à réfréner » et « il est souhaitable que la part des calories d'origine lipidique dans l'apport total ne dépasse pas 30-35 p. 100 » (Causeret, 1980, 100). Dans cette optique, la commission présidée par Causeret pose des « objectifs concernant la qualité nutritionnelle et diététique des aliments (problèmes de

¹⁴⁴ Jean Causeret est un des pionniers de la recherche en nutrition à l'INRA. Il a notamment collaboré dans les années 1950 avec Lucie Randoïn et la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire (SSHA) (Multon, 2005). La commission spécialisée de l'INRA présidée par Causeret à la fin des années 1970 avait pour mission de recenser les pistes d'orientation de la recherche de l'institut sur la thématique de « la qualité des aliments de l'homme ». Son rapport d'expertise était destiné à la direction de l'Institut qui devait prendre les décisions stratégiques dans ce domaine et l'article des *CND* en reprend les grandes lignes (Causeret, 1980).

nutrition humaine) », parmi lesquels on trouve ceux de « déterminer l'influence de certaines techniques de production, de conservation, ou d'utilisation des aliments sur leur composition nutritionnelle » et « améliorer les connaissances sur les caractéristiques des produits de l'agriculture "biologique" » (Causeret, 1980, 101).

Preuve de son actualité à l'époque, la question de la consommation de sucre soulignée par Causeret est présente dans un autre article de 1980 consacré à l'aspartame. Les auteurs de l'article présentent cet édulcorant comme un moyen de pallier les « dangers de la consommation excessive de sucres d'absorption rapide » (Paccalin, J. Lambert et Lacomère, 1980), dont on apprend qu'ils font à l'époque l'objet d'une campagne d'information officielle.

La préconisation de Causeret d'orienter la recherche à l'INRA vers l'examen des implications nutritionnelles des techniques de production – qu'elles soient industrielles ou agrobiologiques, d'ailleurs – doit être soulignée, parce qu'elle constitue la légitimation par les experts scientifiques d'un élargissement de périmètre pour l'évaluation de la qualité des aliments. Comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, en 1975, un comité spécialisé dans l'examen toxicologique des aliments, le comité « Contamination des Chaînes biologiques » du CNAM, présidé par Trémolières, est chargé de conduire l'*Inventaire national de la qualité alimentaire* (Ministère de l'Environnement, 1982). Cet *Inventaire* focalisait ainsi la réflexion sur la qualité à sa dimension toxicologique, tout en représentant l'émergence d'une critique toxicologique experte d'une plus grande ampleur que par le passé.

La commission de l'INRA présidée par Causeret va donc plus loin dans la définition de la qualité des aliments en intégrant dans celle-ci à la fois la « qualité hygiénique [...] dans ses aspects chimiques (problèmes de toxicologie alimentaire) » et la « qualité nutritionnelle et diététique des aliments (problème de nutrition humaine) » (Causeret, 1980, 101). Cet élargissement du périmètre de l'évaluation de la qualité par un organisme aussi important que l'INRA témoigne de l'émergence d'un nouveau type de critique experte que nous qualifierons de « diététique ». Nous reviendrons sur les caractéristiques de la version médiatique de cette critique, telle qu'on peut l'observer dans *Le Nouvel Observateur*.

En 1982, on retrouve la question de la pléthore dans la rubrique « comportement alimentaire » des *CND* (volume XVII, numéro 2), qui contient trois articles et les transcriptions de huit communications faites dans des manifestations scientifiques sur la thématique de l'obésité. L'année suivante, Jean-Claude Favier¹⁴⁵ (1983) publie un compte-rendu du projet

¹⁴⁵ Jean-Claude Favier, chercheur à l'ORSTOM, est notamment l'auteur de travaux sur la valeur alimentaire du sorgho et du manioc. A l'époque de cet article, il est détaché auprès de la Fondation Française pour la Nutrition (FFN : voir note suivante). L'Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer (ORSTOM) est un

d'élaboration d'une banque de données sur la composition nutritionnelle des aliments. Cette banque devait mettre à jour les tables de composition des aliments qui avaient été mises au point sous la direction de Lucie Randoïn et qui dataient de 1959. Elle devait tenir compte de « l'apparition de produits alimentaires nouveaux, [de] la modification de la composition de produits traditionnels sous l'effet des technologies et des traitements actuellement utilisés (citons pêle-mêle parmi tant d'autres: nouvelles variétés de fruits et légumes, aliments exotiques, potages déshydratés, jambon cuit, fromages à pâte dé lactosée ou obtenue par ultra-filtration du lait, fast-foods, plats cuisinés industriels... Nouvelles méthodes d'élevage... Stérilisation UHT, conservation par radiations ionisantes, surgélation, cuisson-extrusion...) » (Favier, 1983, 137).

Favier en appelle à la bonne volonté des industriels pour fournir la composition de leurs produits. Le projet s'adresse aussi bien aux professionnels et aux décideurs qu'au grand public. Un des objectifs explicites est en effet de favoriser la diffusion d'une « culture scientifique et technique » en fournissant des informations nutritionnelles aux consommateurs et à leurs associations, aux enseignants et aux journalistes, et ce, « dans toutes les structures de la société, y compris le foyer familial » (Favier, 1983, 137). Ce projet débouchera en 1987 sur la publication par la FFN¹⁴⁶ et le Centre Informatique sur la Qualité des Aliments (CIQUAL) du premier *Répertoire général des aliments* en 1987 (FFN et CIQUAL, 1987), constamment remis à jour et réédité depuis, aujourd'hui sous la forme des « Tables Ciqua¹⁴⁷ ».

2. Les débuts de la prévention nutritionnelle en santé publique

Une des finalités du *Répertoire général des aliments* est de constituer un référentiel commun sur la composition nutritionnelle des aliments. L'élaboration d'un tel outil relève donc à la fois d'un travail d'objectivation scientifique et d'une action de prévention par l'éducation et

établissement public de recherche pluridisciplinaire, qui devient l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) en 1998.

¹⁴⁶ La Fondation Française pour la Nutrition (FFN) a été créée en 1974 à l'initiative des professeurs Jean Trémolières et Henri Bour et de plusieurs acteurs industriels. C'est une association à but non lucratif qui vise à favoriser les échanges entre le monde de la recherche scientifique et le monde de la production, ce qui passe notamment par une activité d'édition de revue et l'organisation de colloques. La FFN est renommé en 1992 et devient l'Institut Français pour la Nutrition (IFN).

¹⁴⁷ Les « Tables Ciqua », disponibles en ligne depuis 2008, sont aujourd'hui l'outil de référence sur la composition des aliments pour les professionnels du secteur de la santé et de l'alimentation. Le site de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) propose un résumé de l'histoire du Ciqua : « Le Centre d'information sur la qualité des aliments (Ciqua) a été créé en 1985, grâce à l'initiative conjointe des Pouvoirs Publics et des industries agroalimentaires : le Ministère de l'agriculture, le Ministère de la recherche, l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), l'Institut de recherche pour le développement (Orstom/IRD), l'Institut national agronomique Paris-Grignon (INA PG), et l'Institut français pour la nutrition (IFN). En 1990 le Ciqua est devenu une unité de recherche du Centre national d'études vétérinaires et alimentaires (Cneva) et en avril 1999 une équipe de l'Afssa (Anses en 2010) ». Cf. <http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>. Page consultée le 19 avril 2012.

l'information nutritionnelle, qui est sa finalité. On retrouve les deux versants du tournant préventif en nutrition.

A la fin des années 1970, on savait déjà objectivement, depuis les travaux sur les vitamines de l'Entre-deux-guerres, que la survenue d'un certain nombre de maladies de carences était due à une mauvaise qualité nutritionnelle de l'alimentation. Pour prévenir ces carences, on savait qu'il fallait assurer un certain apport en vitamines. En revanche, la connaissance des relations entre alimentation et « maladies de civilisation », qui se développaient rapidement avec le vieillissement de la population (maladies cardio-vasculaires, cancers, pathologies liées à l'obésité, diabète, notamment), n'était pas aussi assurée. L'incrimination du cholestérol issu des aliments dans les maladies cardiovasculaires, par exemple, faisait encore l'objet de débats et de controverses (Fournier, 2011). Mais il était admis que les consommations alimentaires étaient en général trop riches en graisses et en sucres, comme le prouvent les affirmations d'Apfelbaum en 1978 (Apfelbaum, 1978 ; Apfelbaum et Lepoutre, 1978). Du reste, les préconisations des *Dietary Goals for the United States* de 1977 sur les matières grasses se fondent en grande partie sur ce consensus.

Ainsi, l'objectif de faire baisser les niveaux de consommation de graisses et de sucre est au cœur de la mise en place de la politique d'information et d'éducation nutritionnelle qui se développe à partir de la fin des années 1970 et dont on trouve des traces dans les *CND*. En 1978, Apfelbaum (1978), on l'a vu, défend une information didactique du public. A la fin de la même année, cinquante pages d'un numéro des *Cahiers* (volume XIII, numéro 4) sont consacrées aux *Journées* annuelles de la Société Nationale de Diététique de Langue Française (SNDLF¹⁴⁸) qui s'étaient tenues à Tours en mai 1978 et qui portaient sur les « taux nutritionnels conseillés » diffusés dans le cadre de la nutrition officielle.

A la fin de l'année 1980, un article témoigne de l'attention vigilante des industriels pour les implications du tournant préventif en nutrition. Aldo Uzzan (1980), de l'Institut des Corps Gras, un institut de recherche privé lié aux industriels de ce secteur, publie un article dans lequel il analyse les conséquences de la publication, en février 1980, de *Nutrition and health: dietary guidelines for Americans* (US Department of Agriculture et US Department of Health and Human

¹⁴⁸ La SNDLF est fondée en 1963 par Henri Bour, Jean Trémolières et « ses élèves », parmi lesquels Arlette Mossé, Paulette Arnould, H. Lestradet, H. Dupin, J. Lambert, M. Apfelbaum, J.-P. Ruasse, C. Péquignot, J. Cognart (Fossati, 1993). Son but affiché était de « permettre des avancées significatives dans le domaine de la Nutrition Humaine, prise dans son sens le plus large : biologie cellulaire et moléculaire, modèles expérimentaux animaux, études génétiques de maladies ou comportements humains liés à l'alimentation et à la nutrition » (Jeanneau, 2004, 39). Alors qu'ils étaient restés jusqu'alors la propriété de leurs créateurs actionnaires et d'industriels, les *CND* deviennent la propriété de la SNDLF au milieu des années 1980. La SNDLF se rapproche de l'Association Française de Nutrition (AFN) au cours des années 1990, en organisant notamment des manifestations scientifiques en commun. Depuis fin 2001, les *CND* sont la propriété de la Société Française de Nutrition (SFN), résultat de la fusion, la même année, entre la SNDLF et l'AFN.

Services, 1980), dans le sillage des *Dietary Goals* de 1977¹⁴⁹. L'auteur a participé à un groupe de travail américain organisé par le département *Food Sciences* de l'Université de Rutgers et composé d'une quinzaine de représentants de l'industrie. Ce groupe de travail, explique Uzzan, a particulièrement planché sur les conséquences de la troisième *guideline* (« Evitez de manger trop de graisses, de graisses saturées et cholestérol »), et en est arrivé à la conclusion que « les connaissances actuelles, notamment en matière de technologie, permettent le développement de plusieurs produits alimentaires contenant des corps gras qui répondent aux Recommandations de la brochure. Il estime également essentiel que l'environnement législatif et réglementaire évolue d'une manière compatible avec les efforts que l'industrie est prête à faire » (Uzzan, 1980, 262).

Ainsi, le développement de la nutrition préventive a constitué pour les industriels les plus concernés à la fois une source de contrainte à laquelle il a fallu s'adapter, en tentant de maîtriser l'évolution du cadre réglementaire, et une source d'opportunités pour développer des produits conformes aux recommandations.

En 1982, Yvonne Serville, ancienne collaboratrice de Trémolières, apporte sa contribution à la construction des recommandations nutritionnelles officielles (Serville, 1982). Elle présente la classification des aliments adoptée par la Comité Français d'Education pour la Santé (CFES¹⁵⁰). Cette classification part des « classifications spontanées des aliments » observées chez les consommateurs, qui sont articulées avec la classification nutritionnelle (en termes de nutriments). Serville défend donc une éducation nutritionnelle pragmatique : « La classification des aliments [du CFES], quoique empirique, est un outil simple et pratique pour vulgariser des notions élémentaires de nutrition et de diététique. Elle doit être considérée comme la base de l'éducation nutritionnelle partant des données concrètes et familières que sont les aliments et pouvant rendre des services à ceux qui sont appelés à enseigner la nutrition, à nourrir des collectivités, à conseiller des régimes et même à l'ensemble des consommateurs » (Serville, 1982, 182). A l'époque, les communications du CFES sur la nutrition utilisent ainsi des catégories courantes (oeufs/viandes/poisson, lait/fromage, matières grasses, fruits et légumes, pains/céréales/sucre/légumes secs, boissons), et se centre sur le message « Pour être en bonne santé, mangez chaque jour des aliments de chacun des groupes ».

¹⁴⁹ Belasco (2007 [1989]) a mis en évidence les évolutions entre les *Dietary Goals* (1977) et les *Dieteray Guidelines* (1980). Il montre comment les industriels ont fait pression pour que plusieurs modifications soient apportées, comme dans la formulation plus souple des recommandations, l'insistance sur leur caractère « purement indicatif », la disparition de la question des additifs et la fusion en une seule *guideline* de trois *goals* (sur sept en tout) qui portaient, en 1977, sur les matières grasses et le cholestérol.

¹⁵⁰ Le CFES est créé sous la tutelle du Ministère de la Santé en 1972. Il remplace le Comité national d'éducation sanitaire démographique et sociale qui avait été créé en 1945. Il est dissous en 2002 et est remplacé par l'Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé (INPES).

Depuis 1980, le CFES communiquait sur l'alimentation, avec la distribution de brochures dans le cadre de la campagne d'éducation nutritionnelle « La santé dans l'assiette » (Deplaudé, 2011). La nutrition avait aussi été abordée dans le cadre de la campagne « Votre santé dépend aussi de vous », à travers un film publicitaire qui mettait en scène une tablée d'adultes finissant un repas et un jeune garçon, « Pierrot la forme », déjà sorti de table et commentant la scène : « Ça fait longtemps qu'ils boivent, qu'ils mangent, qu'ils fument. Pas étonnant qu'ils aient de la tension, du cholestérol. [...] Nous on se soigne, hein Kiki [nda : nom du chien auquel Pierrot s'adresse], pas d'excès, du muscle ! » (CFES, 1980).

En 1983, le médecin nutritionniste Bernard Guy-Grand¹⁵¹ (1983) signe un papier ambitieux, appuyé sur de très nombreuses références, dans lequel il propose un « modèle psychophysiologique pour l'analyse du comportement alimentaire de l'homme ». Ce modèle est basé sur trois dimensions, qui correspondent à une « triple demande » du comportement alimentaire : une dimension « énergétique, d'ordre biologique », une seconde « hédonique, d'ordre affectif et émotionnel » et une autre enfin « symbolique, d'ordre psychologique et socio-culturel ». Guy-grand justifie la pertinence de ce modèle par une double utilité : étudier mais surtout pour « modifier la consommation de certains nutriments ».

A partir de 1984, on voit apparaître une nouvelle thématique d'article : l'évaluation des effets de l'éducation nutritionnelle, signe que les résultats d'un retour d'expérience en matière de prévention nutritionnelle commencent à être diffusés. Le numéro 4 du volume XIX des *CND* contient trois articles sur cette thématique. Les trois articles soulignent les difficultés de l'éducation nutritionnelle et jugent que son efficacité n'est pas évidente. Au total, entre la publication de l'article d'Apfelbaum sur les maladies de pléthore en 1978 et fin 1984, nous avons relevé, dans les *CND*, huit articles dont le sujet est lié à la thématique des dispositifs d'information et d'éducation nutritionnelle, alors que l'on n'en trouvait pas auparavant.

Le tournant préventif en nutrition qui se met en place à la charnière des années 1970 et 1980 a plusieurs conséquences. Il mise sur l'« égo nutritionnel » des mangeurs (Fournier, 2011) et le stimule, tout en légitimant la réflexivité portée par chacun sur ses propres pratiques alimentaires et sur leurs conséquences en termes de santé. Des routines, des allants de soi, des choix tacites sont alors questionnés, remis en cause et parfois critiqués au nom de la nutrition scientifique et de la santé. Les acteurs sensibles à cette injonction à la réflexivité sont incités à

¹⁵¹ Le professeur Guy-Grand participe avec Apfelbaum à la création de la section du Conseil National des Universités (CNU) en Nutrition, qui est officiellement reconnue en 1988. Il prend la présidence du comité de rédaction des *CND* au début des années 1990.

rechercher des propositions normatives pour justifier leurs choix alimentaires (qu'ils les modifient ou non par ailleurs).

Jean-Pierre Poulain (2009) parle d'un processus de « nutritionnalisation », qu'il analyse, en termes wébériens, comme une substitution de rationalités en finalité du choix alimentaire, fondées sur la science nutritionnelle, à des rationalités en valeur issues d'un « modèle alimentaire » hérité. Si Poulain réserve ce terme de « nutritionnalisation » à la période ouverte par l'institutionnalisation d'une politique nutritionnelle officielle de grande ampleur à partir du début des années 2000, nos analyses montrent que les origines du processus se situent à la fin des années 1970, avec le tournant préventif. On aurait en somme deux grandes étapes de la nutritionnalisation : l'une qui débute à la fin des années 1970, l'autre au début des années 2000. Le tournant préventif, avec la production de connaissances en nutrition et la mise en place de dispositifs de prévention en santé publique, prépare une accélération du processus de nutritionnalisation entre le milieu des années 1980 et le milieu des années 1990, ce qui conduira ensuite à l'institutionnalisation de la politique nutritionnelle des années 2000. Nous reviendrons plus loin dans ce chapitre sur le développement de la nutritionnalisation tel qu'on peut l'appréhender à partir des *Cahiers de nutrition et de diététique* entre 1985 et 1995 environ, et nous verrons que ce développement permet de comprendre l'affaiblissement de la critique qui lui est contemporain.

En encourageant la responsabilisation individuelle des mangeurs, le tournant préventif conduit aussi à un « déplacement » de la critique (Boltanski et Chiapello, 2011) [1999]). En effet, tout en favorisant le questionnement des conséquences nutritionnelles des modes de production industrielle, il légitime le questionnement des choix individuels de consommation alimentaire, renforçant les interrogations sur les bonnes manières de manger. Pour le dire autrement, ce déplacement légitime l'examen nutritionnel des aliments industriels (et des aliments en général d'ailleurs), ce qui passe par la légitimation d'épreuves liées à la qualification nutritionnelle des aliments, tout en légitimant des épreuves appliquées à l'évaluation des comportements alimentaires individuels. Les produits alimentaires et les procédés industriels de production sont de plus en plus justiciables d'une critique diététique experte, de même que les choix alimentaires des mangeurs.

A l'échelle du collectif tout entier (du monde alimentaire commun), il en résulte un effet de symétrisation de la critique de l'alimentation industrielle, qui s'accompagne d'une responsabilisation des mangeurs. Cette symétrisation fait une grande différence avec les autres types de critique, comme avec la critique toxicologique, pour ne prendre que l'exemple le plus évident. Dans le cas de cette dernière, la responsabilité de la réponse à la critique s'est longtemps

située toute entière du côté des acteurs de la production. Du moins tant que l'accès à des alternatives de consommation de type agrobiologiques n'était pas à la portée du libre-arbitre des consommateurs, du fait de la cherté des produits et surtout de la rareté de leurs lieux de distribution. Dans ce cas de figure, il ne dépendait pas des consommateurs d'éviter les dangers dénoncés par la critique toxicologique et les accusations pouvaient porter entièrement sur les acteurs de la production. Par contraste, avec la symétrisation de la critique diététique, il revient tout autant aux consommateurs de bien choisir les produits alimentaires pour bien manger qu'aux producteurs de bien produire en fonction de critères nutritionnels. Enfin, même si le tournant préventif renforce la responsabilisation des industriels sous un nouveau rapport (celui de la qualité nutritionnelle de leurs produits), cette responsabilité peut être facilement assumée par ces acteurs, d'autant plus qu'elle ouvre la voie à tout un marché pour des aliments valorisés par des arguments liés à la santé.

3. La diffusion d'une culture diététique vulgarisée fondée sur la nutrition et la responsabilisation des mangeurs

A partir d'observations conjointes des *Cahiers de Nutrition et de Diététique* et du *Nouvel Observateur*, nous allons maintenant voir quelles formes a pris cette responsabilisation des mangeurs dans l'espace public, à la fois dans l'espace spécialisé des experts, des praticiens et des industriels de l'alimentation (*CND*) et dans un espace plus grand public (*NO*). On observe en effet la diffusion d'une culture diététique nutritionnelle, dans le sillage du tournant préventif, au cours des années 1980 et dans la première moitié des années 1990. Cette diffusion, tout en confortant certains discours des diététiques alternatives sur les dimensions préventive de l'alimentation pour la santé, vient leur disputer le quasi monopole qu'elles avaient dans ce domaine.

3.1. Une culture diététique qui plonge ses racines dans le tournant préventif en nutrition

C'est en 1977 que l'on trouve dans *Le NO* la première trace de diffusion d'une culture diététique vulgarisée. C'est aussi la première fois dans l'histoire du journal qu'un dossier regroupant plusieurs articles et auquel plusieurs journalistes ont contribué est consacré à l'alimentation, ce qui se répètera par la suite. Le dossier est même publié sur deux numéros consécutifs. Cette place accordée à l'alimentation témoigne d'une réflexivité plus complexe et plus construite sur le sujet. Le titre intime le lecteur à la réflexion sur ses pratiques alimentaires: « Français, quand vous mangez » (Doutrelant, Josselin, Gruhier et Fohr, 1977).

Ce dossier témoigne de l'importance nouvelle donnée à la situation de pléthore et de suralimentation. Les journalistes du *NO*, qui sont toujours attentifs à ce qui se passe outre-

Atlantique, n'ignorent pas les travaux du comité McGovern. La question de l'abondance est centrale dans la problématisation des auteurs. Elle est formulée dès l'introduction : « Si, après des siècles de poule au pot, de blanquette à l'ancienne et de chou farci, le mangeur français n'était plus qu'un pilier de snack bar, un boulimique sans talent? S'il mangeait trop, trop vite, antinaturel? Eh oui, la question peut être posée: la France mange-t-elle mal? » (Doutrelant, Josselin, Gruhier et Fohr, 1977). Cette manière de thématiser la pléthore interroge les comportements de consommateurs eux-mêmes (des « Français »), susceptibles de « mal » et de « trop » manger. Ainsi, la première responsabilité qui est mise en exergue est bien celle des mangeurs, non celle des industriels.

Dans le premier article du dossier, Doutrelant explique que « notre monde est devenu trop ventru » et avance plusieurs causes : la baisse des dépenses caloriques liée à l'enrichissement et à l'urbanisation des modes de vie, le fait que l' « on mange dehors, on cuisine moins », une alimentation contenant « trop de graisses, ou lipides¹⁵² », une consommation d'alcool excessive, tout comme celle de sucre (vue comme une « cause d'engraissement »), le goût immodéré pour la viande (l'article s'intitule « Le veau d'or et le veau gras ») et la désaffection pour le pain, ces deux derniers phénomènes étant liés selon l'auteur (« la viande chasse le pain de la table »).

Sur ce dernier sujet, il s'appuie sur une autorité scientifique en citant Jean Claudian, « nutritionniste et historien » selon qui « l'homme occidental est un nouveau riche, qui mange trop, peut-être parce qu'il a longtemps craint la famine. Un homme qui a perdu le goût du pain et qui en est malade ». Doutrelant évoque parmi les conséquences de ce régime jugé désastreux l'augmentation de l'« obésité et [du] surpoids », celle du cancer, qu'il présente comme liée au manque de fibres, et celle des maladies cardiovasculaires, « dont la haute cour de nutrition juge les lipides coupables », avec le tabac et le rythme de vie. Il déplore l'évolution des goûts des consommateurs qui vont « vers des mets plus gras et plus sucrés ». L'industrie, cependant, n'est pas complètement dédouanée et sa complicité est dénoncée : « L'industrie alimentaire précède cette évolution. Elle la dirige, elle l'accélère. C'est tout bénéfice » (Doutrelant, 1977b).

Outre Jean Claudian, d'autres figures légitimes de la nutrition, les professeurs Gérard Debry¹⁵³ et Jean Trémolières, sont également convoquées dans ce dossier. Doutrelant s'appuie sur ces savants pour insister sur le fait que la « diététique » ne s'intéresse pas seulement à ce

¹⁵² Notons l'effort pédagogique de traduction des « graisses » en « lipides ». Cette traduction offerte au lectorat pourtant plutôt instruit du *NO* n'aurait sans doute pas lieu d'être aujourd'hui. Elle irait de soi. On est bien là face aux premiers pas de la diffusion d'une culture diététique fondée sur la nutrition.

¹⁵³ Gérard Debry, né en 1928, est, comme Trémolières, un acteur important de l'institutionnalisation de la nutrition en France. A l'origine spécialiste d'hygiène et de médecine sociale, il devient professeur de nutrition humaine en 1967 à l'Université de Nancy. Il est le créateur, en 1968, de l'option de diététique dans les formations en biologie appliquée des Instituts Universitaires de Technologie (IUT), et l'auteur, en 1980, d'un rapport pour le Ministère de la santé sur l'enseignement de la nutrition dans les facultés de médecine.

« que l'on mange » mais aussi à « l'environnement du manger » et même, plus largement, à « la façon dont nous mangeons et [à] celle dont nous vivons ». La réflexivité sur l'alimentation est ainsi l'occasion de construire une réflexion plus large sur le mode de vie en général. Trémolières, présenté comme « nutritionniste et philosophe », est ainsi cité à propos de la situation aux Etats-Unis, érigée en épouvantail : « "Si nous mangeons gras, c'est que cela conditionne le type d'homme survolté, le super-mangeur que nous avons choisi d'être", répétait le professeur Jean Trémolières, qui trouvait à l'Américain une sale gueule de consommateur de viande et jurait que rien n'était moins triste que la diététique, science et art de la joie de vivre » (Doutrelant, 1977b). Ce type de réflexion n'est pas sans rappeler les thèses sur la dégénérescence des diététiciens alternatifs qui, à la même époque, valorisent le végétarisme, à l'instar, par exemple, de Passebecq ou Geffroy.

La diffusion de la culture diététique appuyée sur ces figures d'autorité scientifique prend une coloration religieuse dans un encadré intitulé « Les dix commandements du mangeur sérieux ». Les journalistes se positionnent en diffuseurs d'une bonne parole diététique. Il est question du rôle de l'« erreur alimentaire » dans les morts précoces dues à l'athérosclérose, dont serait victime « la moitié des français qui meurent ». A la même époque et depuis déjà longtemps, cette notion d'« erreur alimentaire » était aussi utilisée par les diététiciens alternatifs producteurs d'une critique radicale de l'alimentation industrielle. Chez ces derniers, c'est l'incrimination de l'« erreur alimentaire » dans les « dégénérescences » de l'homme moderne qui sert à justifier des « réformes » alimentaires. Tout en s'appuyant sur les diététiciens scientifiquement légitimes que sont les nutritionnistes, le discours diététique diffusé par *Le Nouvel Observateur* possède donc des ressemblances avec celui des diététiciens alternatifs. Or, à la même époque, ces derniers ont tendance à déradicaliser leurs discours, comme on l'a vu pour Passebecq dans le chapitre précédent et comme nous allons le voir pour d'autres.

Entre ce dossier et 1985, on trouve sporadiquement, dans *Le NO*, des traces de diffusion de la culture diététique. En 1980, dans l'article qu'il consacre à couvrir le Salon International Agroalimentaire de Paris (SIAL), Alain Schifres explique que les « préoccupations diététiques » font partie des « grands courants de l'innovation, tels que les décrit la propagande du SIAL » (Schifres, 1980c). En 1981, juste avant le sommet de Cancun sur la coopération et le développement, important jalon du dialogue Nord-Sud, Michel Bosquet juge qu'il faut « apprendre (ou réapprendre) dès la maternelle à manger moins de viande, de matières grasses, de

sucres ». Il justifie cette recommandation à la fois par des arguments politiques et moraux et par des raisons nutritionnelles¹⁵⁴ (Bosquet, 1981a).

En 1982, la thématique de l'excès de sel dans l'alimentation fait une apparition. Elle est notamment liée à la question des maladies cardiovasculaires. Plusieurs journalistes publient, avec le docteur Norbert Bensaïd¹⁵⁵, un long article centré sur cette thématique. Les niveaux de consommation des mangeurs, tout comme l'utilisation excessive de sel par les industriels, sont jugés symétriquement préoccupants, « au moment où des médecins nous mettent en garde » (Bonnot, Gruhier, Schifres et Bensaïd, 1982). Cette mise en garde étaient notamment en bonne place dans les préconisations officielles américaines : les *Dietary Goals* de 1977 et les *Dietary Guidelines* de 1980.

3.2. La thématique du cholestérol

Mais ce n'est véritablement qu'à partir de 1985 que la vulgarisation de la culture diététique prend spectaculairement plus de place dans le journal. Cette année-là, Fabien Gruhier intitule un article « Régime. Santé. Trop de beurre dans les épinards » (Gruhier, 1985b). Le papier s'intéresse à une publication du *National Institute of Health* américain et à sa diffusion en France par le professeur Jean-Luc de Gennes, endocrinologue à l'hôpital de La Pitié-Salpêtrière et spécialiste des hyperlipidémies. Ce « manifeste » américain, comme le désigne le journaliste, propose des conseils de régime pour lutter contre le cholestérol et l'athérosclérose, en insistant notamment sur la nécessité de diminuer les consommations de graisses animales. Gruhier se focalise sur l'importance d'une consommation modérée de matières grasses et n'évoque nullement la question de la responsabilité des industriels dans la production d'aliments trop gras.

Au milieu des années 1980, le cholestérol est un sujet d'une grande actualité dans l'espace public et d'une grande légitimité scientifique. Le Prix Nobel de médecine est attribué en 1985 à deux chercheurs nord-américains – Michael Brown et Joseph Goldstein – pour leurs travaux sur l'hypercholestérolémie familiale. En 1987, un médicament à base de statine – une nouvelle

¹⁵⁴ Pour Bosquet, manger moins de viande, de matières grasses et de sucres permet tout autant d'améliorer la santé des consommateurs des pays riches que de diminuer la concurrence injuste imposée par les monocultures d'exportation des « trusts agroalimentaires » aux agricultures vivrières des pays pauvres. A l'appui de cette argumentation, il fait figurer un tableau encadré intitulé « Le vrai prix de la viande », qui donne des équivalences en céréales : on apprend que pour produire un kilogramme d'œuf, de volaille ou de porc, il faut quatre kilogrammes de céréales, pour un kilogramme de porc, de mouton ou de veau, huit kilogrammes et pour un kilogramme de bœuf ou de taurillon, il faut de onze à vingt kilogrammes de céréales. On reconnaît là les outils cognitifs de mesure vulgarisés par Frances Moore Lappé aux Etats-Unis au début des années 1970 (Moore Lappé, 1971) et diffusés par Joël et Stella de Rosnay en France en 1979 (S. de Rosnay et J. de Rosnay, 1979, 1981). Ces arguments sont porteurs parce qu'ils ont l'avantage de reposer sur des mesures chiffrées présentées comme objectives, parce qu'ils sont facilement mémorisables et réutilisables et parce qu'ils valent tant d'un point de vue écologique qu'économique, tout en faisant le lien avec le nutritionnel, avec l'idée que la consommation de viande est excessive et nocive pour la santé.

¹⁵⁵ Norbert Bensaïd est médecin et nous verrons qu'il lui arrivait d'écrire dans *Le Nouvel Observateur* à ce titre, en tant qu'expert. Il est le cousin de Jean Daniel, fondateur et éditorialiste du journal.

famille de molécules hypocholestérolémiantes est lancé en France pour la première fois (Fournier, 2011). A l'époque, même si les controverses sur le rôle du cholestérol dans les maladies cardiovasculaires¹⁵⁶ ne sont pas encore éteintes – surtout celles qui portent sur les liens entre consommation de lipides et taux de cholestérol sanguin –, les résultats reconnus comme solides de plusieurs grands essais thérapeutiques randomisés en double aveugle confortent la « *diet heart idea* », cette théorie forgée par l'américain Ancel Keys dans les années 1950, qui affirme « une très forte corrélation entre la mortalité d'origine cardiaque et la consommation de graisses alimentaires » (Fournier, 2011, 212).

Ainsi, le cholestérol cristallise le questionnement du lien entre alimentation et santé au milieu des années 1980. Les recherches sur le lien entre cholestérol et santé renforcent la légitimité scientifique de l'idée que l'on peut prévenir les problèmes de santé par l'alimentation, en contrôlant, voire en réformant, son régime alimentaire. Cette idée était depuis longtemps défendue par les diététiciens alternatifs, et c'est la science nutritionnelle qui lui donne dans les années 1980 une consistance plus légitime aux yeux du grand public. La responsabilisation individuelle des choix alimentaires s'en trouve renforcée¹⁵⁷.

3.3. La thématique du cancer

En 1985, on trouve la première publication du *NO* au format dossier qui soit centrée sur l'alimentation depuis le dossier « Français, quand vous mangez » en 1977. Ce dossier fait la couverture¹⁵⁸ et il est intitulé « Cancer et alimentation : les premières pistes » (Gruhier, David et Bonnot, 1985). Les journalistes font le point sur l'état de la recherche et délivre des recommandations. Pour Fabien Gruhier, qui s'appuie sur des « spécialistes », « un cancer sur trois serait d'origine alimentaire ».

Le journaliste joue avec le chaud et le froid. Tout en faisant mine de s'en distancer, il commence par énoncer la thèse selon laquelle les individus, par leurs choix alimentaires, fabriquent leurs propres cancers : « Nos grands-parents le disaient déjà: "L'homme creuse sa

¹⁵⁶ Sur ce point précis, un consensus semble cependant se dégager dans la communauté scientifique dans la seconde moitié des années 1980. Le 12 décembre 1987, une réunion de la Société de Nutrition et de Diététique de Langue Française (SNDLF) est consacrée au cholestérol sanguin et à son rôle dans le développement de maladies cardiovasculaires. Le titre du compte-rendu qui en est fait dans les *Cahiers de Nutrition et de Diététique* est significatif de ce consensus : « Cholestérol sanguin, facteur de risque coronarien » (Collectif, 1988a).

¹⁵⁷ Ce renforcement de la responsabilisation individuelle déclenche ponctuellement des réactions critiques dans le journal. En témoigne, en 1985, un article où Gérard Bonnot (Bonnot, 1985b) évoque une possible dérive « de la médecine préventive au terrorisme biologique », à propos de la mise au point d'un test pour repérer « les individus menacés d'infarctus » par le professeur de biochimie en pharmacie Jean-Charles Fruchart, spécialiste de l'athérosclérose à l'Université de Lille. Pour contrôler les possibles utilisations de ce test par les « assureurs », Bonnot, inquiet, lance un appel au comité national d'éthique pour les sciences de la vie et de la santé mis en place par le président Mitterrand.

¹⁵⁸ Nous avons placé en annexe les reproductions photographiques des différentes couvertures du *Nouvel Observateur* sur les thématiques alimentaires.

tombe avec ses dents." [...] Cette conception de la liberté individuelle face à la mort cadre fort bien avec le libéralisme ambiant. [...] l'individu se fabrique son propre cancer. Il se le cuisine lui-même, dans la mesure où l'alimentation est le vecteur numéro un des influences extérieures; l'intrusion la plus flagrante de l'environnement dans nos tissus. Or, cette intrusion, nous en sommes responsables: même dans les pires cantines, on n'absorbe que ce que l'on veut bien absorber. Logique: nous sommes ce que nous mangeons. Notre corps est reconstitué par le flux des aliments. Alors, comment croire qu'un déséquilibre ne risque pas de s'instaurer en fonction de nos marottes alimentaires ou de nos habitudes de table? » (Gruhier, 1985a, 40).

Puis, « cancérologues sérieux » à l'appui, il suggère de modérer cette thèse, pointant les contradictions de la recherche, les incertitudes et la complexité des causes de cancer. Mais cette modération n'est qu'un détour, puisqu'il finit par conclure que « malgré l'absence de preuves scientifiques définitives, les empiriques que nous sommes – et qui tiennent à leur santé – auraient donc quelques raisons de prêter l'oreille aux "esprits non scientifiques" qui croient distinguer l'ombre du cancer dans chaque assiette » (Gruhier, 1985a, 42).

Cette posture amène le journaliste à tenir un discours légitimant certaines diététiques alternatives et l'idée qu'elles puissent être considérées comme des manières spontanées, instinctives, de corriger des « erreurs » alimentaires. Plus exactement, le journaliste utilise le discours d'une autorité scientifique pour légitimer ces discours diététiques « non scientifiques ». C'est ainsi qu'est cité le cancérologue Claude Jasmin, dont on peut douter qu'il se soit pleinement retrouvé dans l'interprétation de ses propos : « Ce n'est pas par hasard si les modes de la macrobiotique, du pain complet, de la phobie des colorants ou additifs, etc., ont eu un tel succès, estime le professeur Jasmin. Il s'agit d'une tendance spontanée à la correction des erreurs¹⁵⁹ » (Gruhier, 1985a, 42).

Comme dans le dossier de 1977, les questionnements potentiellement anxiogènes des pratiques alimentaires s'accompagnent de propositions normatives. Ce dossier sur le cancer et l'alimentation se termine sur une sorte de profession de foi diététique. Dans une interview du

¹⁵⁹ Nous verrons qu'à la même époque, ce discours sur l'instinct était d'actualité dans les diététiques alternatives et dans le paysage médiatique, à travers, notamment, l'exposition médiatique de l'instinctothérapie théorisée par Guy-Claude Burger. La diététique de Burger exclut toute forme de cuisson. Or, on trouve aussi une mise en cause de la cuisson dans un des articles du dossier. Le journaliste scientifique Gérard Bonnot y propose de faire le point sur les connaissances scientifiques sur les « toxiques cancérigènes liés aux cuissons ». Ses conclusions se veulent toutefois rassurantes : « Inutile de s'affoler. [...] L'unique règle est de manger de tout. Parce que l'homme est fait pour cela. [...] Chaque fois qu'on a soupçonné le rôle de l'alimentation dans la fréquence anormale de tel ou tel type de cancer, en Chine dans la région de Canton, chez les pêcheurs japonais, au Groenland, au Maghreb, il s'agissait de populations que la pauvreté condamnait à un régime d'une extrême monotonie » (Bonnot, 1985a). Mais il n'empêche, les conséquences sanitaires d'une pratique alimentaire des plus communes et des plus fondamentales, la cuisson, sont publiquement mises en question, signe d'une réflexivité accrue sur l'alimentation, puisqu'elle se porte sur les fondements mêmes du « système culinaire » (Lévi-Strauss, 1964, 1968 ; Verdier, 1969 ; Fischler, 1990).

« docteur Peter Greenwald, directeur de la division du contrôle et de la prévention du cancer du National Cancer Institute à Bethesda, Maryland », Catherine David insère un encadré intitulé « Les cinq commandements National Academy of Sciences américaine » : « 1) Moins de graisse mangeras [...] 2) De fibres te gaveras [...] 3) De bêta-carotènes abuseras [...] 4) Les crucifères augmenteras [...] 5) Au fumé renonceras » (David, 1985, 44).

3.4. Une culture diététique de plus en plus positive et volontariste

Ces « commandements » contrastent néanmoins avec les « dix commandements du mangeur sérieux » de 1977. Alors que ces derniers étaient centrés sur des proscriptions, censées permettre d'éviter en particulier l'athérosclérose, on voit que trois des « cinq commandements » que nous venons de citer correspondent à des prescriptions : il faut manger plus de fibres, de bêta-carotènes et de végétaux de la famille des crucifères (pour leur richesse en micronutriments anti-oxydants comme le sélénium ou certains composés souffrés).

Warren Belasco (2007 [1989]) a fait un constat semblable aux Etats-Unis : à une période de « *negative nutrition* » symbolisée par les *Dietary Guidelines for Americans* de 1980, succède, vers le milieu des années 1980, une période de « nutrition positive ». Dans *Le NO*, on observe cette tendance à la « positivation » et à la « volontarisation » du discours diététique, avec l'idée que l'on peut efficacement agir sur sa propre santé en maîtrisant son alimentation. Cette idée est renforcée par la vulgarisation de connaissances nutritionnelles nouvelles sur le rôle préventif de certains aliments ou substances alimentaires, le plus souvent d'origines végétales : les vitamines, les substances anti-oxydantes, les crucifères, les fruits et légumes¹⁶⁰.

Dans la seconde moitié des années 1980, on trouve des articles sur des produits alimentaires présentés comme ayant des effets bénéfiques : la spiruline, une algue microscopique riche en protéines et tous les « éléments essentiels » (Mari, 1986) ; les yaourts au bifidus, cette bactérie « présente en grande quantité dans l'estomac du nourrisson » qui « permettraient de réduire les putréfactions intestinales et l'acide biliaire » (Werber, 1989a) ; ou encore l'huile Isio 4 de Lesieur, dont les arguments de vente mettent en avant les bienfaits pour la santé de sa richesse en acides gras poly-insaturés et en vitamines (Gavi, 1990).

¹⁶⁰ L'idée qu'il est possible d'agir positivement sur sa santé peut aussi s'appuyer sur des diététiques alternatives. Ainsi en 1986, Fabien Gruhier consacre un article au succès d'un célèbre livre de Rika Zarái, dans lequel la chanteuse propose une « médecine naturelle », qui accorde une place centrale à une diététique végétarienne (Zarái, 1985). Gruhier est certes critique (« Un livre que le corps médical tient pour une vaste calembredaine connaît en France le plus vaste succès de tous les temps – après la Bible! »), mais l'existence d'un tel article montre bien le succès d'une vision positive et volontariste de la diététique (Gruhier, 1986b).

En 1986, Gruhier, reprend à son compte la thèse d'une carence généralisée de la population en vitamines, dans un article qui fait explicitement la promotion des innovations marchandes fondées sur la nutrition : « Urbanisation galopante, bouffe industrielle, contresens diététiques, efforts physiques en baisse... Les sociétés modernes nous condamnent-elles à l'avitaminose? Oui, répondent en chœur les marchands de gélules que votre argent intéresse. Et s'ils avaient raison? [...] Tout nous condamne à l'avitaminose. Comment s'en sortir? [...] Ne pas hésiter à consommer les produits "à teneur garantie en vitamines", qu'une évolution récente de la législation française permet désormais de trouver en supermarchés: laits, jus de fruits, desserts lactés, mayonnaises, céréales et autres "produits pour sportifs", aliments industriels dont la richesse en vitamines a été artificiellement "restaurée" au niveau du produit frais, etc. Si cela ne suffisait pas, il faudrait consulter votre médecin habituel » (Gruhier, 1986a, 92-95).

Les dossiers où la nutrition positive et volontariste est mise en avant se succèdent dans la seconde moitié des années 1980. En 1986, les journalistes du service « Notre époque » signent autour de Gruhier un dossier et une couverture sur « les seuls régimes qui marchent » en termes de « santé », mais aussi en termes de « sexualité, sport, stress ». Il est question de « faire le point sur la diététique aujourd'hui » et des « meilleures recettes des sommités scientifiques » (Gruhier et al., 1986).

Dans ce dossier, il est beaucoup question de cancer. Dans un encadré, Sylvine de Méré recense de manière manichéenne d'un côté les aliments favorisant le cancer, de l'autre les aliments protecteurs. Parmi les « aliments au banc des accusés de l'*American Cancer Society* : les sucres et les graisses animales. [Les] viande, beurre, charcuteries [qui] encrassent les artères, augmentent le taux de cholestérol et perturbent le métabolisme hormonal », les aliments fumés, trop grillés ou frits, et l'alcool. Parmi les aliments « anticancérogènes: fibres, crucifères, fruits » et « le tout dernier des produits miracles s'appelle le sélénium », un « métal naturel que l'on retrouve en principe dans les végétaux. Tout comme les vitamines A et C, il a une action antioxydante ».

En 1987, le service « Notre époque » consacre un important dossier sur deux numéros à « la santé des français » (Gruhier et al., 1987). Parmi de nombreux autres sujets liés à la santé, il est question d'alimentation, notamment de ses rapports avec les maladies cardiovasculaires et le cancer. Des normes diététiques fondées sur les connaissances en nutrition sont diffusées. L'huile d'olive, le pain, surtout le pain complet, les fruits et les légumes sont valorisés comme des aliments protecteurs. Le vin également, contre les maladies cardiovasculaires, mais en petites proportions. L'alcool et les viandes et charcuteries sont présentés comme causes de cancer et nocifs pour le système cardiovasculaire.

Quelque mois plus tard, un nouveau dossier fait la couverture : « Les nouveaux secrets de la forme », dans lequel les journalistes insistent sur la nécessité de prendre au sérieux cette notion tout à fait volontariste de « forme », qui les conduit à aborder l'alimentation sous un angle très diététique et gestionnaire (gestion du poids, de la « ligne »). Le maintien de la « forme », selon les journalistes, permet d'assurer la santé (Alia et al., 1987). Les articles de ce dossier montrent que la notion de « forme » croise de manière syncrétique des valeurs de dynamisme, de beauté, de contrôle du corps et de santé. Des connaissances nutritionnelles et des autorités scientifiques sont une nouvelle fois convoquées à l'appui des thèses diffusées.

L'année 1987 est une année faste pour les dossiers qui abordent les questions liant alimentation et santé. On en compte un troisième, intitulé « Nous vieillirons jeunes ». Les auteurs lient dès le résumé du dossier alimentation, santé et vieillissement : « Les nutritionnistes sont formels: mangez moins, vous vivrez davantage. Soit. Mais jusqu'à quand? Et dans quel état? » (Gruhier et Meyer, 1987). Dans ce dossier, Gruhier partage la plume avec le médecin Philippe Meyer¹⁶¹, invité à l'occasion de la sortie de son livre *Le Mythe de jouvence* (Meyer, 1987). Dans le premier article du dossier, Gruhier convoque une autorité scientifique : un professeur de biologie et de médecine de la University of California Los Angeles (UCLA), Roy Walford. Ce dernier venait de publier un livre, *Un Régime de longue vie* (originellement intitulé *The 120-years diet*), dans lequel il développe « une méthode d'allongement de la vie et de prévention des maladies, rigoureuse, scientifique et surtout pratique » (Walford, 1987)¹⁶².

A une époque où les premiers enfants du *baby boom* entrent dans la quarantaine et ont des enfants qui atteignent l'adolescence, on voit que la question du vieillissement prend une grande actualité. En témoigne l'intérêt que des historiens de cette génération commencent à porter, à cette époque, à la vieillesse et à ses représentations (Minois, 1987 ; Gutton, 1988 ; Bois, 1989). Dans les années 1980, l'imaginaire de la vieillesse est particulièrement négatif. Comme l'a montré la sociologue Jacqueline Trincaz, la vieillesse est plus que jamais à combattre et il faut

¹⁶¹ Il ne faut pas confondre le docteur Philippe Meyer avec le journaliste homonyme. Né en 1933, Meyer a été professeur de médecine à l'université de Paris V-Descartes, spécialiste de l'hypertension artérielle et auteur d'ouvrages sur l'histoire et la philosophie de la médecine, matières qu'il a longtemps enseignées à la faculté de médecine.

¹⁶² Walford bénéficiait d'une forte légitimité scientifique. Son premier livre traduit en Français, *La Vie la plus longue* (Walford, 1987), est préfacé par le professeur Jean Dausset, spécialiste d'immunologie, Prix Nobel de médecine en 1980 et titulaire d'une chaire au Collège de France. *Un Régime de longue vie* se présente comme la traduction de connaissances nutritionnelles obtenues à partir d'expériences scientifiques, principalement menées sur des animaux, dans la pratique de l'alimentation quotidienne. Walford va jusqu'à proposer des recettes culinaires. C'est une diététique qui se présente comme scientifiquement rationnelle et qui possède un aspect ascétique de maîtrise du poids : « Ce régime consiste en des associations d'aliments et des menus mis au point par des procédés informatiques de telle sorte que les quantités quotidiennes recommandées (QQR) de chaque élément nutritif important soient atteintes pour un *apport calorique minimum*. [...] L'idée est de perdre du poids pour ne peser que les 4/5 du point d'équilibre pondéral, i.e. le poids qu'on pèse si on ne fait ni écart ni excès. Ce régime est dit bipolaire car de très haute valeur nutritive mais pauvre en calories » (Walford, 1987, 20).

pour cela éviter de « gaspiller son capital jeunesse » (Trincaz, 1998). Ce contexte favorise la diffusion de la culture diététique.

La diffusion de la culture diététique et de la nutrition positive se poursuit dans un dossier présenté en couverture, avec un titre explicite : « Cœur. Les régimes qui sauvent ». Le service « Notre époque » convoque de nombreux professeurs de cancérologie et incrimine les graisses animales, les viandes et les pâtisseries : « Vous aimez le beurre, la crème, le saucisson, le boeuf bourguignon, les gâteaux? Oubliez-les: vos artères, elles, ne les aiment pas. Pour vivre vieux, on sait aujourd'hui qu'il faut vivre sage » (Gruhier, Brizard et Werber, 1988, 64). Bernard Werber¹⁶³ décline le « régime de longue vie » : « Pour que durent les artères. [...] Poissons grillés, légumes vapeur, huiles crues, quelques fruits. Ciel! La longue vie est à ce prix! Oui. Qui veut voyager loin... ». Un encadré didactique sur le cholestérol récapitule dans deux colonnes les aliments à éviter et ceux qu'il faut privilégier : « Attention à... » : cervelle, jaune d'oeuf, rognon, foie de veau, caviar, beurre, huîtres, emmenthal, camembert, crème fraîche, veau, mouton, bœuf ; « Mais consommez volontiers... » : margarine végétale, blanc d'oeuf, huile polyinsaturée, pain, fruits et légumes, lait écrémé, yaourt maigre, fromage blanc maigre, sole, sorbet, blanc de poulet, clams, morue.

En 1989, dans un des articles du dossier intitulé « Ces poisons dans votre assiette » (Gruhier, Werber, Aulagnon et Dahmani, 1989), Bernard Werber interviewe le cardiologue, nutritionniste et consultant en communication Frédéric Saldmann¹⁶⁴, président des Journées Dietecom, une manifestation créée en 1987 qui se présente comme « le premier salon des professionnels de la nutrition ». Werber intitule son article « pour une morale de l'assiette », tandis que Saldmann tient un discours rassurant, affirmant que « la jouissance du palais est encore le meilleur régulateur de l'alimentation ». Le médecin donne ses « commandement du bien-manger », dans lesquels on retrouve l'idée d'une sagesse diététique instinctive qu'il suffirait d'écouter pour assurer la santé. Une maxime conclut ces recommandations : « Et surtout jouir, jouir sans peur ni complexe du plaisir naturel de manger! » (Werber, 1989c, 16). Le discours de Saldmann mérite notre attention, parce qu'il émane d'un conseiller en stratégie de communication écouté par les grandes entreprises de l'alimentation.

¹⁶³ Après une carrière débutée dans le journalisme scientifique et son passage au *Nouvel Observateur* où il traite des questions de science et d'alimentation, Bernard Werber se consacrera pleinement à l'écriture de romans à grand succès qui lui valent aujourd'hui une renommée internationale. Il a contribué à six des articles ou dossiers sur l'alimentation que nous avons analysés sur une période allant de mai 1986 à août 1989. En 1991, il publie le premier tome de sa célèbre *Trilogie des fourmis*.

¹⁶⁴ En 1989, Frédéric Saldmann crée une société de conseil en communication sur la santé et en prévention et gestion de crise, Equitable, qui existe toujours, dont les principaux clients sont des industriels de l'alimentation et qui travaille à l'international. Il est aussi le fondateur d'une autre agence de conseil et de communication, Sprim. Saldmann est le fondateur de la *Revue de nutrition pratique*, dont le premier numéro paraît en 1989. Il a publié plusieurs livres, dont le premier, Oméga 3, sort en 1995 (Saldmann, 1995).

L'appel au plaisir comme guide instinctif et « naturel » vers la bonne alimentation relève d'un discours de dédramatisation qui révèle un besoin de réassurance. Saldmann identifie ce besoin chez ceux à qui il s'adresse, les lecteurs, auxquels il essaie de répondre. Et il a toutes les chances d'être écouté, car son discours correspond à une relativisation du volontarisme diététique que l'on vient de décrire et qui marquait fortement le contexte de la seconde moitié des années 1980. Le travail de naturalisation explicite de Saldmann (le « plaisir naturel de manger ») correspond ici à une volonté d'apaiser la réflexivité dans le rapport à l'alimentation. Cette réflexivité était en effet fortement attisée par la diffusion d'une culture diététique basée sur la science, qui conduisait à mettre en cause les conséquences sanitaires de pratiques alimentaires très courantes et de certains aliments fortement valorisés d'un point de vue culturel (notamment, les aliments animaux en général, les charcuteries, les aliments fumés, les aliments gras, les aliments sucrés et les boissons alcoolisées). La justification du plaisir par ce travail de naturalisation et par une autorité médicale vient ainsi contrebalancer les injonctions normatives et réflexives de la culture diététique, d'ailleurs diffusée par Saldmann lui-même, qui énonce des normes diététiques renommées « commandements » par le journaliste.

3.5. La relativisation du volontarisme diététique fondé sur la nutrition

Après 1989 et cette interview de Saldmann par Werber, on ne trouve plus de trace de diffusion de la culture diététique jusqu'en 1994, date à laquelle Gruhier et Michel de Pracontal¹⁶⁵ interrogent, avec le « spécialiste de la nutrition de l'université de Harvard, Walter Willett », la nocivité de la graisse hydrogénée des margarines, qui augmenterait le risque de maladies cardiovasculaires (Gruhier et de Pracontal, 1994a).

Cette absence de diffusion de la culture diététique au début des années 1990 peut s'expliquer par le début d'un questionnement critique de la nutritionnalisation et, avec elle, de l'idée que l'on peut manger uniquement de manière rationnelle en fonction d'un objectif de santé. Cette critique de la nutritionnalisation a été instruite dès le milieu des années 1980 par des chercheurs en sciences sociales, parmi lesquels Claude Fischler (Fischler, 1986a, 1986b ; Fischler et Chiva, 1986 ; Fischler, 1989), dont les thèses sur les dimensions socioculturelles de l'alimentation diffusent largement dans le monde économique et dans la presse grand public (Lahlou, 1996), surtout après la publication de son livre *L'Homnivore* en 1990 (Fischler, 1990b).

Le questionnement critique de la nutritionnalisation par Fischler apparaît d'ailleurs dans les colonnes du *NO* en 1994. François Reynaert (1994) revient sur un récent colloque organisé et tenu « sous la présidence brillante » de Claude Fischler, auquel il est donné du « Lévi-Strauss des

¹⁶⁵ Michel de Pacontal est journaliste scientifique.

cuisines ». Ce colloque, intitulé « Pensée magique et alimentation aujourd'hui : colloque pluridisciplinaire international », s'était tenu à Paris les 19 et 20 octobre 1994, avec les financements de l'Observatoire CIDIL de l'Harmonie Alimentaire (OCHA), l'observatoire scientifique de l'interprofession laitière (Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information laitières ou CIDIL)¹⁶⁶. Ce colloque a conduit à mettre en évidence l'existence de phénomènes de « pensée magique » jusque dans les discours tenus par la science.

Il a ainsi favorisé une déconstruction de la véridicité scientifique dans le domaine de l'alimentation, après une période où la capacité de la nutrition à mettre au jour des vérités d'une part, et sa capacité à traduire ces vérités en recommandations pratiques d'autre part, avait été peu discutée. Ce n'est pas un hasard si l'industrie laitière finance ce colloque ainsi que des recherches en sciences sociales sur des sujets liés à la nutritionnalisation. En effet, ses produits sont doublement au cœur de la nutritionnalisation, et de manière ambivalente. Elle est concernée à double titre, ce qui l'incite à chercher à mieux comprendre le contexte dans lequel elle agit, d'autant que pour cela elle dispose de moyens financiers particulièrement importants, par rapport aux autres secteurs de l'industrie. D'un côté, l'industrie laitière est productrice d'aliments gras (lait, fromage, beurre, crème) ou de matières premières incorporées dans des aliments gras et sucrés (pâtisserie, viennoiserie, biscuiterie), de l'autre, beaucoup de ses produits sont valorisés par un discours basé sur des arguments nutritionnels (apports de calcium pour la croissance et contre l'ostéoporose, ferments « probiotiques »).

Dans son article sur le colloque organisé par Fischler, Reynaert interroge d'emblée la véridicité scientifique de la nutrition en suggérant qu'elle puisse être marquée par la « pensée magique »¹⁶⁷ : « Vous vous croyez des mangeurs rationnels? Erreur. Derrière les habitudes et les modes alimentaires se cachent toutes sortes de tabous et de superstitions. Dans le monde moderne comme dans les sociétés primitives. Sauf qu'aujourd'hui ces croyances magiques se parent du statut de vérités scientifiques. [...] nous savons qu'il n'est pas de tribu plus soumise aux forces obscures de la sorcellerie que ces Bororos des supermarchés qu'on appelle des consommateurs occidentaux. [...] notre système de penser l'alimentation baigne tout entier dans le magique ». Il

¹⁶⁶ Fischler a des relations au *Nouvel Observateur*, dont il a sans doute bénéficié pour faire couvrir aussi rapidement ce colloque (tenu le 20 et 21 octobre, l'article de Reynaert paraît dans le numéro du 27). Rappelons qu'il est l'auteur d'un article sur l'astrologie dans le journal en 1970 (Fischler et Defrance, 1970) et que son directeur de thèse, Edgar Morin, est un proche de Jean Daniel.

¹⁶⁷ Ce questionnement critique de la capacité de la science nutritionnelle à énoncer la vérité et à en tirer des conséquences pour l'action s'inscrit dans l'institutionnalisation, au sein du journal, d'un questionnement critique plus large de la science en général. A partir de 1994, Fabien Gruhier et le journaliste scientifique Michel de Pracontal tiennent en effet une rubrique « Découverte » dans laquelle ils traitent de manière critique des dernières avancées scientifiques des sciences de la vie. Cette rubrique et les deux journalistes seront très actifs pendant la crise de la vache folle. Au début des années 1990, Michel de Pracontal était déjà l'auteur de plusieurs livres de vulgarisation scientifique (de Pracontal, 1986, 1990).

prend en exemple la « merveilleuse légende » du royaume de Hounzas, un « mythe » de retour malgré son infirmation par des études scientifiques. Reynaert vulgarise les notions de « loi de contagion », de « loi de similitude » en citant l'anthropologue James G. Frazer, et reprend à son compte la thèse développée par Fischler (1990) de la « cacophonie des sciences de l'alimentation », « cet ensemble d'ordres et de contre-ordres tumultueux censés émanés des "scientifiques" ».

De cette déconstruction, le journaliste conclut qu'il est nécessaire de relativiser les recommandations diététiques fondées sur la science, en convoquant la société américaine comme épouvantail : « Les américains, hantés par l'intégrisme hygiéniste, émettent des jugements moraux négatifs sur les gens qui mangent sucres et graisses [...]. A quand la mise à l'amende de ceux qui ont oublié leurs céréales enrichies au petit déjeuner et qui ont repris deux fois de la crème fouettée? A quand l'instauration d'une taxe sur les mangeurs de frites, qui coûtent si cher à la Sécurité Sociale? » (Reynaert, 1994, 96-101).

Après le triomphe de la nutritionnalisation dans la deuxième moitié des années 1980, la couverture de ce colloque par *Le NO* témoigne du rôle des sciences sociales, et particulièrement de la sociologie, dans la relativisation critique de ce phénomène dans l'espace public.

A partir de la moitié des années 1990, on observe donc une certaine prise de distance par rapport à une nutritionnalisation anxigène. Simultanément, la diffusion de la culture diététique reprend, sous des formes moins anxigènes et alarmistes. En 1995 par exemple, il est question du « polar scientifique » du docteur Frédéric Saldmann (1995), *Oméga 3*, dans lequel le médecin explique, selon Fabien Gruhier, « pourquoi les esquimaux n'ont pas d'infarctus » : parce qu'ils mangent beaucoup de poissons gras riches en oméga 3 protecteurs contre les maladies cardiovasculaires. Et le journaliste de lancer une prédiction qui, avec le recul, s'avère clairvoyante : « Attendez-vous à trouver bientôt sur le marché alimentaire, avec un grand renfort de pub, des produits "supplémentés" en facteur oméga 3 soigneusement débarrassés de leur goût de poisson. Déjà, au Danemark et dans quelques autres pays nordiques, le pain est ainsi "supplémenté" en farines désodorisées de poissons gras. Vive l'Europe! A bas les maladies cardiovasculaires! » (Gruhier, 1995c, 96).

3.6. La thématique de l'obésité

En 1995 et 1996, on voit monter en puissance la publicisation d'une nouvelle thématique dans la diffusion de la culture diététique : celle de l'obésité. L'apparition de cette thématique fait suite à la médiatisation d'une découverte scientifique. Gruhier (Gruhier, 1995b) explique que des chercheurs américains ont récemment réussi à isoler un gène, qualifié de « cause génétique » de

l'obésité, et à « trouv[er] le moyen de palier ses déficiences »¹⁶⁸. Cette « découverte capitale » est présentée en couverture du journal, sous le titre « la pilule contre l'obésité est peut-être pour demain¹⁶⁹ », dans le cadre d'un dossier regroupant trois articles. Le gène en question, appelé « gène Ob », commande la production d'une hormone sécrétée par les cellules du tissu adipeux, la leptine, qui intervient dans la régulation de l'appétit, de la satiété et du stockage de graisses dans l'organisme.

La thématization de l'obésité que nous observons dans *Le NO* est contemporaine de l'accession de cette thématique à un statut de question de santé publique. Poulain a montré que la construction de cette question de santé publique avait eu deux conditions : « 1/ l'institutionnalisation de la thématique, avec la mise en place de sociétés savantes, de revues dédiées, de services spécialisés dans les hôpitaux ; 2/ la transformation de son statut épistémologique, avec le glissement de sa définition du qualitatif au quantitatif, avec sa désignation comme maladie et avec, enfin, l'utilisation du terme d'épidémie » (Poulain, 2009, 164).

Nos observations montrent que l'objectivation scientifique de facteurs génétiques de l'obésité a contribué à sa désignation comme maladie dans l'espace médiatique. L'identification d'une cause génétique va en effet dans le sens d'une décharge morale de la responsabilité des obèses : si la cause de leur obésité est en partie dans leurs gènes, comment les en juger responsables, les gènes étant du côté de la « nature », de la nécessité, à laquelle l'intentionnalité et la volonté humaine se sauraient résister ? Dès lors, il devient plus facile de les considérer comme des malades, et donc de voir l'obésité comme une maladie à part entière, ce qui était déjà le cas depuis 1990 dans le monde savant et dans « la nosographie officielle de l'International Classifications of Diseases (ICD) » (Poulain, 2009, 168).

De plus, l'identification d'un facteur génétique conduit à envisager un traitement. Cette perspective de mettre au point un « médicament », une « pilule » correspond elle aussi à l'image commune de la maladie. En 1998, Michel de Pracontal (de Pracontal, 1998b)¹⁷⁰ qualifie

¹⁶⁸ L'article auquel Gruhier fait référence est un papier publié quelques mois auparavant dans la prestigieuse revue *Science*, en juillet 1995 intitulé « Effects of the Obese Gene Product on Body Weight Regulation in Ob/Ob Mice » (Pelleymounter et al., 1995).

¹⁶⁹ Moins d'un an après cet article, Gruhier et Michel de Pracontal reviennent sur les dernières recherches conduites sur la leptine et le gène Ob. Ils se montrent beaucoup moins enthousiastes, n'évoquent plus la possibilité d'une « pilule » miracle, insistent sur la multitude des facteurs impliqués dans l'obésité, et en concluent que « le problème ne sera donc pas résolu en un seul coup d'hormone magique » (Gruhier et de Pracontal, 1996a).

¹⁷⁰ Cet article, paru en septembre 1998, est contemporain du VII^e Congrès international sur l'obésité qui se déroule à Paris, de la publication des recommandations officielles françaises et du lancement par les laboratoires Roche d'une nouvelle molécule destinée au traitement de l'obésité, l'orlistat, autant d'événements dont la conjonction, selon Poulain, « amène l'obésité sur le devant de la scène médiatique et contribue à sa médicalisation en France » (Poulain, 2009, 166).

explicitement l'obésité de « maladie » dans le titre d'un article (« Obésité : la maladie de l'abondance »). Dans cet article, un médecin biologiste, endocrinologue et généticien au CNRS et à l'Institut Pasteur de Lille, le docteur Philippe Froguel, est cité qui qualifie l'obésité de « maladie de civilisation ». Dans ce papier, de Pracontal dresse les contours de la « maladie » en vulgarisant pour la première fois son principal outil de mesure et de diagnostic : l'indice de masse corporel (IMC).

Dans un autre article du dossier sur l'obésité de 1995, comme dans la majorité des dossiers qui s'intéressent aux problèmes de nutrition, on trouve des recommandations nutritionnelles. Elles émanent du docteur Jacques Fricker, « nutritionniste à l'hôpital Bichat », « chercheur à l'Inserm » et auteur d'un *Guide du bien maigrir en gardant la santé* (Fricker, 1993)¹⁷¹, qui est interviewé par Caroline Brizard. Celui-ci convoque le repoussoir de l'exemple américain : si on compte plus d'obèses chez les Anglais, c'est parce qu'« ils sont en avance sur nous pour ce qui est de l'imitation du modèle américain » (Brizard, 1995, 44). Les conseils du nutritionniste dévalorisent la viande et les matières grasses et valorise les produits végétaux : « Faire trois repas par jour, manger des légumes verts (haricots verts, épinards... mais aussi tomates, choux-fleurs) riches en vitamines, en minéraux et en fibres, et des féculents riches en glucides complexes (riz, pâtes, légumes secs). Préférer le pain complet, riche en fibres et qui nécessite une mastication longue, deux propriétés qui calment l'appétit, plutôt que des pains trop légers, ou des produits trop "extrudés" comme les biscottes et les Cracottes. Manger un peu de viande ou de poisson (mais plutôt moins que ce qu'on a l'habitude de prendre), un peu de matière grasse, et choisir plutôt un dessert à base de fruit » (Brizard, 1995, 45).

Comme avant elle les maladies cardiovasculaires, le cancer et le vieillissement, la thématique de l'obésité conduit donc à la diffusion d'une culture diététique auprès du lectorat du *Nouvel Observateur*. A la fin des années 1990, après la crise de la vache folle et un renouveau de la critique de l'alimentation industrielle dont José Bové sera le fer de lance médiatique¹⁷², nous verrons que l'obésité, « maladie de civilisation », sera articulée à la thématique de la « malbouffe », et que la responsabilité de l'« épidémie » sera de plus en plus attribuée aux industriels.

¹⁷¹ Jacques Fricker est l'auteur d'une quantité d'ouvrages de diététique destinés au grand public et proposant des « méthodes » de régimes amaigrissants et de santé. Souvent publiés chez Odile Jacob, la plupart de ces ouvrages contiennent des recettes de cuisine. Il est l'un des vulgarisateurs du « régime crétois » dans les années 2000 (Fricker et Laty, 2000).

¹⁷² Ce renouveau sera celui de la critique politique et morale en particulier, mais des autres types de critique également.

4. L'influence du tournant préventif en nutrition et de la diffusion de la culture diététique sur les diététiques alternatives

A partir de la fin des années 1970, le tournant préventif en nutrition et la diffusion de la culture diététique qui l'a accompagné puis prolongé tout au long des années 1980 ont eu des conséquences sur les diététiques alternatives critiques de l'alimentation industrielle. D'un côté, ces diététiques tenaient un discours sur les dimensions préventives de l'alimentation depuis longtemps, en s'inscrivant dans un héritage hippocratico-galénique et en adoptant une approche holistique de la diététique. Même si ses références ne sont pas du tout les mêmes, la diététique scientifiquement légitime, la nutrition, a accrédité l'idée, à partir du tournant préventif, selon laquelle l'alimentation pouvait prévenir ou au contraire favoriser des maladies. Mais, d'un autre côté, les diététiciens alternatifs se sont vus concurrencés dans leur quasi-monopole du discours diététique préventif. Ce double mouvement a conduit à un effacement progressif de la frontière entre diététique alternative et diététique scientifiquement légitime et à une indistinction croissante entre ces deux sources de normativité.

4.1. La critique de la médecine moderne au nom d'une approche plus holiste et préventive

Pour démontrer ce phénomène, il s'avère utile de remonter au milieu des années 1970. Nous avons vu dans le chapitre précédent comment les diététiques alternatives avaient été démarginalisées pendant les années 1970, dans un contexte social plus large de diffusion de la critique de la société industrielle et technicienne. Dans le domaine médical et dans celui de la santé en général, cette critique a notamment été formulée de manière virulente par Ivan Illich (1975) dans un livre retentissant qui a entraîné un débat public au sujet de la médecine moderne, *Némésis médicale*.

Preuve de ce retentissement dans l'espace public français, en 1974 et avant même la parution du livre d'Illich, *Le Nouvel Observateur* consacre un très long dossier à « la terrible accusation d'un groupe d'experts : quand la médecine rend malade », à l'initiative de Michel Bosquet (*alias* André Gorz) (Bosquet, 1974b). Ce dossier, présenté en couverture du journal, est publié dans deux numéros consécutifs, les 21 et 28 octobre, dans la rubrique « Document de la semaine ». Bosquet y rend compte de sa visite au Centro Intercultural de Documentacion (CIDOC) dirigé par Illich à Mexico¹⁷³. Le « groupe d'experts » rencontré par Bosquet à Mexico est donc celui constitué par Illich et ses collaborateurs. Bosquet résume la thèse d'Illich, qu'il

¹⁷³ Les deux intellectuels étaient des amis. Leurs idées critiques du progrès et de la société industrielle les rapprochaient, ainsi que des similitudes biographiques : tous deux sont nés à Vienne dans les années 1920 de parents cosmopolites et avaient des origines juives. Gorz est l'introducteur d'Illich en France, notamment dans le domaine de l'écologie politique (Felli, 2008)

partage : « Une médecine qui prétend traiter les maladies sans s'occuper de leur sociogenèse ne peut qu'avoir une fonction sociale très équivoque. Au mieux, elle est une activité charitable par laquelle la médecine occupe, outre la sienne propre, la place vide du prêtre. Au pis, elle est une industrie qui aide les gens malades à continuer leur façon de vivre malsaine, pour le plus grand profit des fabricants de poisons de toutes sortes » (Bosquet, 1974b, 84).

Cette critique de la médecine moderne entraîne un débat dans les colonnes du journal. Dans le numéro du 4 novembre 1974, le docteur Norbert Bensaïd, cousin de Jean Daniel, regrette que « Bosquet et Illich présentent, pour la défense d'idées justes, un si discutable plaidoyer ». Pour lui, Illich se réfère à une « bonne nature » qui n'a pas de réalité (Bensaïd, 1974). La semaine suivante, le 9 novembre, le journal publie des réactions critiques à l'égard d'Illich et Bosquet sous la forme d'un long dossier, toujours dans la rubrique « Document de la semaine », sous le titre « Quand la médecine rend malade. Les médecins répondent. Des praticiens réagissent à l'article de Michel Bosquet sur les thèses d'Ivan Illich » (Collectif, 1974a). Le débat se prolonge encore dans le numéro du 18 novembre, avec une réponse de Bosquet/Gorz et des interventions de grandes figures de la médecine critiques des thèses d'Illich (Collectif, 1974b).

La critique de la médecine moderne par Illich a donc produit de nombreuses réactions publiques, bien visibles dans *Le NO*, un journal qui ambitionne de suivre l'actualité des développements de la science et de ses questionnements. Sa *Némésis médicale* peut être considérée comme marquant le début d'une critique de la « médicalisation » de la vie humaine, dont les conséquences dans le domaine alimentaire ont été discutées par Poulain (Poulain, 2001a) et Fournier (2011). Les principales critiques adressées par Illich à la médecine moderne sont de trois ordres : pour lui, 1/ la professionnalisation des problèmes de santé ainsi que les différentes prothèses techniques (médicamenteuses ou autres) utilisées entraînent une dépossession de la capacité des personnes malades à prendre en charge leurs maladies et à y faire face ; 2/ la médecine moderne est trop analytique et ne prend pas assez en compte le malade et la maladie dans leur environnement global, ce qui conduit à soigner des effets en oubliant de traiter leurs causes ; 3/ les techniques médicales sont souvent contre-productives et ont des effets « iatrogènes » qui génèrent d'autres maladies. La critique produite par Illich insiste donc sur la responsabilisation des malades et promeut une approche à la fois plus holistique et préventive. En cela, elle a contribué à l'émergence de l'« éducation pour la santé » en santé publique (Berlivet, 2000) et, dans le domaine plus spécifique de l'alimentation, à préparer le terrain au tournant préventif.

4.2. Le tournant préventif : plus de questions que de réponses

Nous avons vu que le tournant préventif en nutrition a conduit à encourager la responsabilisation des mangeurs et le questionnement sur les bonnes manières de manger, à mettre en cause des pratiques alimentaires courantes, à mettre en évidence les aspects préventifs de l'alimentation et à légitimer scientifiquement l'idée que l'alimentation puisse agir sur la santé, dans un sens comme dans l'autre.

Mais, tout en prenant le tournant préventif, la nutrition officielle n'était pas toujours été en mesure de faire ces propositions normatives concrètes sur le lien entre alimentation et santé et sur les bonnes manières de manger. En effet, dans les années 1980, les acteurs de santé publique se devait de rester prudents en matière d'alimentation, en tous cas plus qu'aujourd'hui, du fait du caractère partiel des connaissances objectives, de la faiblesse des bases scientifiques sur lesquelles fonder des recommandations et d'un certain nombre de controverses persistantes. Par conséquent, la traduction des discours scientifiques en discours normatifs n'était pas automatique ni toujours évidente et les questions posées par les sciences de la nutrition ont, dans les années 1980, souvent débordé les réponses qu'elles pouvaient fournir.

Mais d'autres acteurs moins prudents à donner des réponses ont profité de ce tournant : des diététiciens alternatifs, dont l'offre de normativité diététique s'est trouvée face à un « marché » élargi. D'autant que cette offre proposait souvent des réformes diététiques globales, avec des réponses clé en main applicables dans les situations quotidiennes. Cette légitimation s'est traduite par une nouvelle étape dans la diffusion des diététiques alternatives et par leur reconnaissance dans le cadre plus large de l'institutionnalisation des « médecines parallèles » (Laplantine et Rabeyron, 1987).

En 1976, on a vu que Passebecq publiait chez Dangles, une maison d'édition spécialisée dans les disciplines de développement personnel, les spiritualités et les « médecines non conventionnelles ». Dangles, bien sûr, n'est pas une maison d'édition grand public, dans le sens où ses publications sont diffusées dans des librairies spécialisées, ainsi que dans certains rayons spécialisés des grandes librairies comme la FNAC. Mais elle est pionnière dans la diffusion de toute une littérature qui accompagne notamment la diffusion de la culture *New Age*¹⁷⁴ (Ferreux, 2001b). De ce fait, elle fait accéder un auteur comme Passebecq à une diffusion bien plus large

¹⁷⁴ Pour Marie-Jeanne Ferreux, le *New Age* intègre fondamentalement une dimension alimentaire et diététique : « le New-Age ou Nouvel Age [...] se présente comme un iceberg, avec une partie visible, donc on peut, de façon idéaltypique, dégager trois domaines majeurs : 1) Un intérêt pour tout ce qui est le retour à la nature, les produits biologiques, la diététique, la médecine douce, le yoga, les massages, la musique New-Age... Tout ce qui permet le maintien en bonne santé de notre corps et de celui de la planète. 2) L'ésotérisme occidental et oriental. [...] 3) Toutes les techniques de développement personnel [...]. » (Ferreux, 2001a). L'alimentation et la diététique sont donc des dimensions importantes du *New Age*.

que lorsqu'il s'autoéditait, comme ça avait toujours été le cas auparavant. On a vu au chapitre précédent que le diététicien alternatif s'applique, dans *Votre santé par la diététique et l'alimentation saine* (Passebecq, 1976), à mettre de l'eau dans le vin de son discours normatif, en se gardant de faire preuve d'un dogmatisme trop péremptoire, notamment au sujet du végétarisme, ou en se plaçant dans la position surplombante d'un juge qui évalue plusieurs méthodes d'alimentation saine, dans une posture de « méta-diététicien alternatif ».

Comme Passebecq, un autre acteur historique des diététiques alternatives publie pour la première fois chez Dangles à la fin des années 1970. Il s'agit d' Henri-Charles Geffroy qui, dans *L'Alimentation saine*, détaille sa théorie diététique, ses conseils et ses recettes de santé avec une ambition de systématisme et de synthèse (H.-C. Geffroy, 1979).

Au début des années 1980, des livres de diététiques alternatives sont d'ailleurs publiés dans des maisons d'édition encore plus grand public que Dangles. Robert Masson, naturopathe, ancien élève de Marchesseau, prétend faire le tri entre les « folies et sagesses des médecines naturelles » chez Albin Michel en 1980 (R. Masson, 1980), avant d'offrir les clés d'une « super régénération par les aliments miracles » en 1982 (R. Masson, 1982). Le titre très « marqueté » de ce livre (pour ne pas dire très racoleur, le sous-titre étant « santé, beauté, athlétisme, sexualité »), prouve que certains diététiciens alternatifs sont entrés dans le jeu médiatique grand public et ont compris les ressorts de la communication et du marketing.

L'immense succès du livre *Ma médecine naturelle* de Rika Zaraï (1985), vendu à plus d'un million et demi d'exemplaires après une intense couverture médiatique, notamment télévisuelle, est significatif de cette introduction des diététiques alternatives auprès du grand public. La célèbre chanteuse y expose une réforme diététique végétarienne fidèle aux principes de Dextreit. Elle explique avoir mis en œuvre cette réforme pour se remettre, d'une manière inespérée selon elle, d'un très grave accident de la route. Ce succès médiatique témoigne de l'importance de la demande de normativité diététique à l'époque.

4.3. Un début de reconnaissance des médecines non conventionnelles

Au début des années 1980, les diététiques alternatives bénéficient de la reconnaissance des « médecines parallèles » par la médecine conventionnelle (une reconnaissance modeste, circonscrite et polémique, mais bien réelle). La diététique constitue une dimension généralement très importante des approches médicales non conventionnelles, d'autant plus que leurs praticiens, s'ils ne sont pas médecins, n'ont pas le droit de prescrire de médicaments – dont ils rejettent souvent l'usage par ailleurs. En conséquence, l'action sur la santé, qu'il s'agisse de prévenir une maladie ou d'y remédier, passe de manière privilégiée par la diététique. D'autant plus que les

médecines parallèles s'inscrivent souvent explicitement, comme on l'a vu, dans l'héritage hippocratique, dont elles revendiquent l'adage selon lequel les aliments sont la « première médecine ».

En 1982, sous l'impulsion du professeur Cornillot, doyen de la Faculté de Médecine, un Diplôme Universitaire de Médecine Naturelle (DUMENAT) est ouvert à l'Université Paris XIII à Bobigny (Laplantine et Rabeyron, 1987). L'acupuncture, l'homéopathie, l'auriculothérapie, l'ostéopathie, la phytothérapie, la mésothérapie, la naturothérapie et l'utilisation des oligo-éléments y sont enseignés. Passebecq y enseigne les méthodes thérapeutiques naturelles (« naturothérapie ») pendant plusieurs années.

La même année, le Ministre communiste de la Santé de François Mitterrand, Jack Ralite, demande un rapport au docteur Jacques-Emile Henri Niboyet, spécialiste de médecine traditionnelle chinoise, sur « Certaines techniques de soins ne faisant pas l'objet d'un enseignement organisé au niveau national » (Niboyet, 1984). En 1983, c'est l'OMS qui reconnaît le rôle des « médecines traditionnelles occidentales », dont la naturopathie, dans la « couverture des soins de santé » (OMS, 1983).

Cette reconnaissance par des instances officielles du domaine de la santé confère une nouvelle légitimité aux médecines parallèles non conventionnelles et aux diététiques alternatives qu'elles préconisent et qui en font partie intégrante. Elle conduit à les considérer comme complémentaires de la médecine conventionnelle et non plus comme son exacte antithèse pré-scientifique. Cette évolution résulte du constat d'un état de fait par les autorités médicales : celui d'une forte augmentation des professionnels, dont beaucoup de médecins, qui exercent ces pratiques médicales parallèles.

Mais elle n'échappe pas au pouvoir médical dominant incarné par le Conseil de l'Ordre. Selon Pierre Elzière, la reconnaissance des médecines parallèles témoigne même plutôt d'une volonté de contrôle du développement de ce secteur. Pour le médecin, auteur d'une thèse de médecine à dimension sociologique, « les orientations des pouvoirs publics [...] visent ainsi à délimiter autour des disciplines "naturelles" les moins hétérodoxes (acupuncture, homéopathie, médecine manuelle) une "médecine générale spécialisée" susceptible de drainer la demande d'un nombre croissant de malades tout en restant accessible à un minimum de rationalisation scientifique et soumise aux principes généraux d'organisation, de hiérarchisation et de contrôle de la profession médicale » (Elzière, 1986, 79).

Le succès des médecines parallèles est aussi médiatique. En témoigne l'importante fréquentation du Salon des Médecines Douces de Paris dès sa création en 1984. Dans *Le Nouvel*

Observateur, Bosquet et Bensaïd opposent leurs vues, en 1980, sur les « médecines douces », dans le cadre d'un dossier sur deux numéros consécutifs, présenté en couverture du journal. Bosquet juge que « c'est à juste titre que de plus en plus de gens se tournent aujourd'hui vers des techniques de soins comme l'homéopathie, l'acupuncture, la phytothérapie, dans la mesure où elles impliquent un autre rapport à soi et à la société que l'hospitalo-centrisme qui caractérise la médecine industrialisée moderne » (Bosquet, 1980, 51). Bensaïd « ne pense pas que l'humanisation indispensable d'une médecine de plus en plus technicienne puisse être cherchée dans un retour aux empirismes ancestraux » et répond à Bosquet « par une défense de la modernité et de ce qu'il considère comme la médecine tout court: celle qui évolue » (Bensaïd, 1980, 72).

Au début des années 1980, on observe donc une légitimation des diététiques alternatives, qui bénéficient d'un contexte favorable avec la diffusion médiatique de la culture diététique, avec celle d'un discours préventif produit par la nutrition et avec la reconnaissance des médecines parallèles, dont ces diététiques sont proches, d'un point de vue pratique et doctrinaire. De plus, une légitimation moins directe passe par le marché, avec la reconnaissance officielle en 1980 de la labellisation agrobiologique (César, 1999, 2003b), un mode de production alternatif que ces diététiques ont historiquement défendu.

4.4. La diffusion de diététiques à caution scientifique congruentes avec les discours des diététiciens alternatifs des années 1970

Mais ces avancées ont aussi conduit des acteurs plus scientifiquement légitimes que les diététiciens alternatifs à aller sur le terrain du discours préventif sur l'alimentation que ces derniers occupaient historiquement. Dans les années 1980, on voit en effet se multiplier les publications d'acteurs porteurs d'une légitimité scientifique, pas toujours directement médicale d'ailleurs (scientifiques, médecins et nutritionnistes), qui proposent un discours diététique, avec des régimes pour prévenir les maladies ou améliorer la santé.

Le premier ouvrage notable de ce type est celui du biologiste Joël de Rosnay, vulgarisateur de la pensée systémique et de la cybernétique dans *Le Macroscop*e en 1975 (J. de Rosnay, 1975), et de sa femme Stella de Rosnay : *La Mal bouffe*, d'abord paru en 1979 puis republié au Seuil en 1981 (S. de Rosnay et J. de Rosnay, 1979, 1981). Les deux auteurs ont vécu aux Etats-Unis, où le tournant préventif a été pris plus tôt qu'en France, notamment au niveau de la recherche sur les maladies cardiovasculaires, et ils vulgarisent dans ce livre les dernières connaissances en nutrition publiées en langue anglaise. Les recommandations diététiques des auteurs sont dirigées vers une baisse de la consommation de produits animaux, des graisses, du sucre et du sel. Le

végétarisme est valorisé, mais les Rosnay s'appliquent à échapper à tout dogmatisme moral en se cantonnant à l'utilisation d'arguments fondés sur des preuves « objectives » scientifiquement légitimes. Ces preuves sont empruntées à la nutrition ainsi qu'aux travaux de Moore Lappé (1971) qui a vulgarisé la comparaison énergétique des productions de protéines animales et de protéines végétales. *La Mal bouffe* s'inscrit donc pleinement dans le tournant préventif et sa dimension responsabilisante. En effet, les auteurs mettent en avant l' « autogestion » qui, selon eux, « commence par soi-même » et qui doit permettre de faire face tant aux « maladies de civilisation qui nous menacent » qu'à la « pénurie d'énergie » et à la « réduction des surfaces cultivables » (S. de Rosnay et J. de Rosnay, 1979, couverture).

Les publications de Catherine Kousmine (1904-1992) et de Linus Pauling (1901-1994) sont aussi typiques de la diffusion de ces diététiques à caution scientifique. Kousmine et Pauling sont deux figures importantes de la médecine parfois dite « orthomoléculaire » qui voit dans l'optimisation de la qualité nutritionnelle de l'alimentation le principal levier d'optimisation de la santé. Alors qu'elle travaille depuis des décennies sur le lien entre alimentation et cancer – avec des patients et en menant des expériences sur des rongeurs –, Kousmine, qui est médecin en Suisse, publie pour la première fois en direction du grand public sa « méthode » diététique au début des années 1980. Elle préconise un régime végétarien riche en acides gras insaturés, pauvre en sucres, en graisses et en protéines animales (Kousmine, 1982, 1987 ; P.-G. Besson, 1989). Pauling, prestigieux chimiste et physicien, double prix Nobel de chimie et de la paix, avait quant à lui adopté un régime végétarien après un problème de santé dans les années 1940. Dans deux livres, il défend un régime pauvre en protéines, en sucre et en sel, riche en fruits et légumes et supplémenté en vitamines pour remédier aux carences de l'alimentation moderne, selon lui trop transformée et appauvrie par l'industrie (Cameron et Pauling, 1982 ; Pauling, 1988).

Ces figures scientifiquement légitimes prônent des diététiques axées sur la prévention dont les préconisations ont un air de famille avec les diététiques alternatives des années 1970 (végétarisation du régime, valorisation de la crudité, modération des quantités d'aliments consommés, de la consommation de graisses, de sel et de sucre, notamment). Mais ces auteurs évitent de trop verser dans un travail de naturalisation explicite (c'est moins vrai pour Kousmine) : pour eux, le caractère naturel d'un aliment ne garantit pas sa valeur diététique, dont ils vont chercher des preuves dans la littérature scientifique nutritionnelle et médicale. La légitimité scientifique de ces diététiciens n'est cependant pas évidente au sein du champ scientifique de la nutrition lui-même : Kousmine a mené ses recherches en marge de la médecine, Pauling n'était pas nutritionniste ni médecin, pas plus que les de Rosnay.

Mais, aux yeux du grand public, ces subtilités n'apparaissent pas forcément : ce qui compte, c'est qu'on avait à faire à des scientifiques, réputés être des gens sérieux. L'incursion, à partir de la fin des années 1970, de ces figures scientifiquement légitimes dans la diététique préventive et l'hygiène alimentaire a concurrencé le quasi-monopole du discours normatif dont bénéficiaient les diététiciens alternatifs jusqu'alors dans ce domaine, eux qui étaient en général moins légitime sur le plan scientifique, la plupart ne possédant par de titres académiques (hormis Schlemmer, qui était mort en 1973). Cette concurrence a conduit les diététiciens alternatifs à se plier à une plus grande exigence de scientificité, visible, par exemple, dans le livre de Geffroy (1979), où ce pionnier des diététiques alternatives présente sous forme de tableau une évaluation au cas par cas de la nocivité et de l'utilité des additifs alimentaires, en se basant sur des toxicologues. Auparavant, il se contentait de fustiger le « chimique » et ainsi de balayer en bloc toute utilisation d'additifs.

4.5. La déclinaison des diététiques alternatives en une multitude de thématiques dans les années 1980

Les avancées dans les connaissances scientifiques positives du lien entre alimentation et santé, qui sont par définition analytiques et localisées autour d'objets scientifiques précisément définis (par exemple, le lien entre la consommation totale de fibres végétales et la fréquence de tel ou tel cancer, ou entre la consommation totale de graisses saturées et la fréquence de maladies vasculaires), ont constitué des ressources argumentaires pour les diététiciens alternatifs qui ne détenaient pas de titres scientifiques légitimes. Ces avancées en nutrition ont constitué pour eux autant de thématiques à décliner dans des publications. Nous pensons à une série de livres de Catherine Descargues, qui décline à partir de 1977 sa « gastronomie », avec l'aide de médecins, pour les cardiaques, les diabétiques, les hépatiques, les colopathes et les enfants malades (Descargues, 1977 ; Descargues et Leborne, 1979 ; Descargues, 1980 ; Descargues et Navarro, 1983).

Nous pensons également, et c'est encore plus significatif, aux livres de Chantal et Lionel Clergeaud, qui prennent en quelque sorte la relève de Henri-Charles Geffroy aux éditions de *La Vie Claire*, après la mort de ce dernier et la reprise des éditions, des magasins et de la revue par Bernard Tapie. A partir de 1983, les époux Clergeaud déclinent leur méthode d'« alimentation saine » (C. Clergeaud et Lionel Clergeaud, 1983) de manière très pratique, avec de nombreuses recettes, en fonction d'une multitude de questions de santé bien précises. Ils publient ainsi des livres dédiés à la constipation, aux amygdales et aux végétations adénoïdes en 1983, au diabète, à l'obésité et aux maladies du sang, du cœur et des vaisseaux en 1984, etc. Les Clergeaud

s'inspirent de l' « alimentation saine » de Geffroy, mais n'hésitent pas à prendre des distances en traitant d'aliments que le fondateur de *La Vie Claire* stigmatisait, comme le soja. Ainsi, en 1984, ils publient *Mystères et secrets du soja* (C. Clergeaud et Lionel Clergeaud, 1984). Ils continueront ensuite à publier de nombreux ouvrages sur différentes alternatives végétariennes à la viande¹⁷⁵. Ce « saucissonnage » éditorial correspond à une stratégie commerciale de publication, à l'heure où ces ouvrages rencontrent un plus large public¹⁷⁶. D'ailleurs, en 1987 et 1988, les Clergeaud publient deux livres non plus aux éditions « La Vie Claire », mais dans une collection éponyme chez Calmann-Lévy, une maison d'édition de plus grande envergure.

La liste des ouvrages des Clergeaud représente un véritable catalogue chronologique de l'appropriation par les diététiques alternatives des thématiques de la nutrition et de leur diffusion à travers la culture diététique, telle qu'on a pu l'observer dans *Le Nouvel Observateur*. En 1988, ils lancent une collection de livres de cuisine « Cuisine & Santé » aux éditions « Equilibres aujourd'hui », dans laquelle ils publient jusqu'en 1994 à raison de plusieurs ouvrages par an. Dans la veine du discours positif sur les féculents, ils s'intéressent aux « céréales », réhabilitent les « galettes de toujours » (1988) et les « pains, brioches et levains » (1991) ; dans la veine du discours positif sur les fruits et légumes, leurs anti-oxydants et leurs vitamines, ils s'intéressent à la « soupe », aux « cocottes de légumes », aux « corbeilles de fruits », aux « fruits énergie », aux « graines germées et jeunes pousses », aux « salades au naturel » (1989), aux « fruits du soleil » (1990) ; dans la veine de la complémentation alimentaire, il se penchent sur les « cocktails vitamines » (1991) ou aux « algues » (1991) ; dans la veine du discours contre les excès de sucre, ils proposent des « délices de la ruche » (1990) « gâteaux, cakes et fantaisies » pauvres en sucre (1991), des « desserts aux sucres naturels » (1993) ; enfin, dans la veine de la modération de la consommation de viande, ils expliquent comment cuisiner des aliments présentés comme des substituts, comme les « pâtés végétaux » (1988), le « tofu et lait de soja » (1989), la « cuisine au fromage¹⁷⁷ » (1990) et au « seitan¹⁷⁸ » (1994).

Le déclin au gré de thématiques porteuses de la culture diététique grand public et l'accès à une diffusion plus large qui a accompagné ce genre de diététique alternative entre la fin des années 1970 et le milieu des années 1990 ont une conséquence, qui est aussi une condition.

¹⁷⁵ En 1989, par exemple, ils publient *Fèves et pois : les légumineuses sur votre table* (C. Clergeaud, Lionel Clergeaud et Laurent Clergeaud, 1989).

¹⁷⁶ Ces ouvrages bénéficient de la médiatisation de *La Vie Claire* et de son dirigeant Bernard Tapie. Rappelons qu'entre 1984 et 1987, une équipe cycliste est sponsorisée par la société. Dans un dernier défi avant de prendre sa retraite, Bernard Hinault, qui en est le fer de lance, remporte le Tour d'Italie et le Tour de France en 1985.

¹⁷⁷ Rappelons que Geffroy jugeait les fromages et les produits laitiers toxiques à cause des « purines » qu'ils contiennent.

¹⁷⁸ Le seitan, que l'on trouve dans les épiceries d'aliments biologiques et diététiques et qui est originaire de la culture japonaise, est un aliment de base fabriqué à partir de gluten de blé. Le gluten étant protéique, sa texture rappelle celle de la viande.

Comme en témoigne bien l'œuvre des Clergeaud qui se font de plus en plus cuisiniers et de moins en moins diététiciens au cours des années 1980 et 1990, on observe un double mouvement d'assouplissement dogmatique et de désystématisation idéologique.

En clair, les diététiciens alternatifs prônent d'une part des pratiques alimentaires généralement moins strictes et mettent explicitement une distance avec l'application de leurs recommandations au quotidien, pour dédramatiser et ainsi éviter de tétaniser et d'éloigner un lectorat qui est bien moins qu'auparavant militant et engagé. D'autre part, ils cantonnent de plus en plus leur discours au domaine diététique et alimentaire, et évitent d'exposer une vision du monde qui déborderait ce cadre, évitant notamment les conceptions du monde social et politique, qui pourrait cliver ou angoisser leur lectorat¹⁷⁹. Autrement dit encore, les diététiciens alternatifs des années 1980 et 1990 ne proposent plus de véritable « réforme » de vie qui passerait par une réforme diététique globale à dimension spirituelle et philosophique, mais se cantonnent plus souvent à proposer des « régimes », qui, parfois, ne sont orientés que secondairement vers la santé, lorsque des considérations plus liées aux apparences du corps priment, par exemple. On pense au *Super régénération par les aliments miracles: santé, beauté, longévité, athléticité, sexualité* du naturopathe Robert Masson (1982) ou à *Un Ventre plat pour la vie* de Chantal Clergeaud (1992), réédité de nombreuses fois dans des éditions grand public.

4.6. Une distinction brouillée entre diététique alternative et diététique fondée sur la science : le cas exemplaire de l'instinctothérapie dans les années 1980

Au final, le tournant préventif a donc favorisé le questionnement dans l'espace public du lien entre alimentation et santé et avec lui l'accès à un large espace public de toute une variété de propositions normatives auparavant plus marginales. Les diététiques alternatives en ont profité, tout comme des diététiques bénéficiant d'une plus grande légitimité scientifique (du fait des titres académiques de leurs auteurs et des savoirs auxquels ils se réfèrent). La diffusion de la culture diététique et l'investissement de la prévention diététique par la nutrition ont incité les diététiciens alternatifs à faire preuve de plus de scientificité, pour mieux correspondre aux critères de légitimité de la science. Ce mouvement a été encouragé par la timide reconnaissance des médecines parallèles par les autorités médicales et les pouvoirs publics. Les diététiciens alternatifs ont par ailleurs été incités à abandonner leur dogmatisme militant et leur systématisme idéologique pour éviter de passer à côté d'un public plutôt instruit qui s'ouvrait à eux. La conséquence de ces différentes évolutions a été une indistinction croissante entre les diététiques

¹⁷⁹ On pense par exemple à la thèse de la dégénérescence, qui implique une vision totalisée de la société, de la direction de son évolution et que l'on retrouve beaucoup moins systématiquement reprise par les diététiciens alternatifs après la fin des années 1970.

alternatives et les « diététiques » scientifiques basées sur la nutrition : un continuum de diététiques plus ou moins scientifiquement légitimes s'est substitué à une opposition claire et nette entre une diététique officielle peu développée dans les années 1970 et des diététiques alternatives, brouillant la frontière autrefois mieux marquée entre science et pseudo-science.

4.6.1. *Guy-Claude Burger, théoricien de l'instinctothérapie*

Cette indistinction s'illustre dans des figures d'acteurs « transfrontaliers » ayant des caractéristiques de ces deux domaines. La meilleure incarnation de ce type de diététicien nous semble être Guy-Claude Burger, dont il convient de dire quelques mots tant il nous paraît représenter l'indistinction qui a culminé dans la seconde moitié des années 1980 et le flou des repères normatifs qui en a résulté.

L'instinctothérapie est basée sur la « théorie anopsologique » élaborée par Guy-Claude Burger, né au milieu des années 1930 en Suisse. Burger débute dans la vie professionnelle avec une carrière de musicien classique. Il prétend aussi être physicien. Au début des années 1960, il guérit d'un cancer soigné par les méthodes médicales conventionnelles, selon ses dires. A la suite de cette guérison, il réforme son alimentation en s'appuyant sur la lecture de la littérature scientifique et sur une idée directrice : pour ne pas être toxique, l'alimentation doit être adaptée aux contraintes biologiques et génétiques du corps humain. En 1985, Burger compile sa théorie diététique et des recommandations pratiques pour réformer son alimentation dans *La Guerre du cru* (Burger, 1985). Cet ouvrage est un curieux mélange de prétention à la scientificité, de remise en cause radicale des fondements même de la culture alimentaire (la cuisson) et d'humour pour dédramatiser le tout.

4.6.2. *La doctrine diététique de l'instinctothérapie*

A l'appui de ses assertions, qui sont formulées à l'aide d'une terminologie mi-ésotérique mi-scientifique (« aliments originels¹⁸⁰ », « molécules progénétiques »), Burger cite dans ce livre de nombreux articles et ouvrages académiques, qui sont dûment référencés en fin de volume. Des autorités scientifiques et médicales sont convoquées. La première édition de *La Guerre du cru* est préfacée par un médecin urgentiste président de l'Association Nationale des Naturothérapeutes, le docteur Jean Devernoix de Bonnefon. Burger cherche donc à faire valoir aux yeux de son public la légitimité scientifique et médicale de l'instinctothérapie, qui est d'ailleurs un temps enseignée dans le cadre du DUMENAT à la Faculté de médecine de Bobigny, au milieu des années 1980.

¹⁸⁰ « Un aliment est dit originel s'il n'est modifié par aucun artifice propre à l'intelligence conceptuelle : aliment tel qu'il est donné directement par la nature, par exemple tel qu'un animal peut se le procurer dans son biotope naturel » (Burger, 1985, 207).

Le livre contient de nombreuses illustrations humoristiques signées de la main du dessinateur de presse, auteur de bandes dessinées Frapar. La deuxième édition arbore un sous-titre humoristique : « dûment recuite et mitonnée » (Burger, 1988). Les notes d'humour de *La Guerre du cru* visent à la fois à donner l'apparence d'une entreprise de vulgarisation scientifique et à rendre plus acceptable et moins angoissant un message qui remet radicalement en cause les habitudes alimentaires les plus courantes. L'instinctothérapie préconise en effet de ne manger que des aliments crus et sous leur forme « originelle », ce qui exclut toute forme de préparation culinaire, à l'exception de la découpe de certaines viandes et de certains poissons (pour des raisons pratiques évidentes, lorsque les animaux desquels ces aliments proviennent sont de trop forte corpulence).

Concrètement, le repas « instincto » consiste à présenter sur une table une grande variété d'aliments et à se laisser guider par son « instinct », particulièrement par son odorat, pour choisir quoi manger. L'instinct étant considéré comme perverti par des habitudes alimentaires dévoyées par la culture du « cuit » et par l'« artifice culinaire », sa rééducation, ou plutôt sa déséducation progressive est prévue par la théorie. L'hypothèse centrale est que l'instinct, qui passe par l'odorat retrouvé, est le guide optimal pour conduire spontanément le mangeur à choisir les aliments les plus conformes aux véritables besoins de son corps et de sa santé à un moment donné – c'est l'« appel instinctif ». Burger appuie sa thèse sur des recherches alors relativement récentes en immunologie¹⁸¹, en biologie moléculaire et en génétique pour affirmer que les modifications chimiques des aliments induites par la cuisson génèrent des « substances anormales » qui « n'ont jamais figuré dans l'alimentation humaine avant l'ère culinaire » (Burger, 1985, 23). Il bénéficie par ailleurs du soutien du docteur Seignalet¹⁸² qui explique, dans sa préface à la seconde édition de 1988, que les démonstrations de Burger sont scientifiquement solides et que lui-même met en pratique les principes du diététicien suisse, dans le cadre de recherches conduites au Centre Hospitalier Universitaire de Montpellier, pour soigner les rhumatismes inflammatoires.

¹⁸¹ En cela, la diététique alternative de Burger est très liée à l'actualité de la recherche en nutrition. Ainsi, le 8 octobre 1986, la Fondation Française pour la Nutrition consacre son colloque annuel au thème « Nutrition et immunité ». Le compte-rendu de ce colloque est publié dans le n° 4 du volume XXIII des *Cahiers de Nutrition et de Diététique* d'août 1988 (Collectif, 1988b).

¹⁸² Jean Seignalet était chirurgien et spécialiste d'hématologie biologique. A partir de la fin des années 1960, il conduit des recherches en immunologie sur l'histocompatibilité et le « système HLA » (Antigène des Leucocytes Humains), à la suite des travaux précurseurs du professeur Jean Dausset (1981, 1998), Prix Nobel de médecine en 1980. Les travaux de Seignalet sur la compatibilité immunologique entre donneur et receveur d'organe lui permettent d'être un des pionniers des nouvelles techniques de greffe de rein au début des années 1970, à l'hôpital de Montpellier. Ses travaux l'amènent à s'intéresser au lien entre alimentation et immunologie. Dans les années 1980, il mène des recherches sur l'implication du régime alimentaire dans les maladies auto-immunes, particulièrement la polyarthrite rhumatoïde. Il en fait un livre, publié en 1986 (Seignalet, 1986). Plus tard, il synthétise ses recherches sur l'alimentation dans *L'Alimentation ou la troisième médecine*, publié chez François-Xavier de Guibert, comme les ouvrages de Burger (Seignalet, 1996).

Les aliments cuits, dont Burger fait remonter l'usage au début du Néolithique, introduiraient ainsi « dans l'organisme des molécules qui n'existent pas dans la plage alimentaire primitive et auxquelles les enzymes programmés par le code génétique n'ont aucune raison d'être adaptés » (Burger, 1985, 209). En somme, avec la cuisson et la cuisine, mais aussi avec la consommation d'aliments qui n'étaient pas consommés avant le Néolithique (produits laitiers, céréales, légumineuses), l'être humain aurait fait évoluer son alimentation trop rapidement par rapport à la capacité d'adaptation de ses déterminations génétiques : « Depuis des millénaires, on pense gastronomie, on court après le plaisir gustatif sans se préoccuper sérieusement de sa signification. Je crois, hélas, que la gourmandise se paie au prix de la santé. Cela me paraît un peu cher » (Burger, 1985, 21) ; « Avec l'artifice culinaire, on peut rendre bon pour le palais ce qui est mauvais pour le corps : le plaisir conduit à l'erreur. Il faut, dès lors, établir des règles et intervenir par la volonté pour limiter les dégâts » (Burger, 1985, 201).

4.6.3. Une diététique ségrégative pourtant médiatisée

Une telle diététique est évidemment fondamentalement ségrégative, encore plus que peut l'être la pratique du végétarisme dans une société omnivore : elle est absolument impraticable en dehors d'un espace et d'un collectif dédiés. De fait, Burger et les adeptes de l'instinctothérapie vivent à l'écart du monde et en communauté au château de Montramé, près de Provins, où le diététicien dirige un centre de cure avec sa femme. Les « instinctos » produisent une partie des aliments qu'ils consomment et, en 1985, Burger crée la société Orkos qui lui permet d'assurer l'approvisionnement des adeptes de sa diététique en aliments agrobiologiques¹⁸³. Parmi les « instinctos », on trouve des malades déclarés incurables par la médecine conventionnelle. D'ailleurs, la Fédération Internationale pour le Développement de l'Alimentation Instinctive, une association fondée par Burger en 1989 suite à une condamnation pour exercice illégal de la médecine, est dénoncée comme mouvement sectaire dans le rapport parlementaire de la Commission d'enquête sur les sectes (1996¹⁸⁴).

Et pourtant, malgré ce caractère ségrégatif, l'instinctothérapie fait l'objet d'une couverture médiatique importante dans la seconde moitié des années 1980, à l'époque où la diffusion de la

¹⁸³ La société Orkos existe toujours. Elle est aujourd'hui spécialisée dans la vente en ligne de fruits et légumes tropicaux agrobiologiques (mais seulement certifiés par un cahier des charges propre, pas selon la réglementation de l'agriculture biologique). Le site de la société est aujourd'hui vierge de toute mention à Burger ou à l'instinctothérapie: cf. <http://www.orkos.fr/>.

¹⁸⁴ L'histoire ne s'arrête pas là et se termine mal pour Burger. En 1997, il est arrêté pour des crimes sexuels commis sur des enfants. Il est condamné en 2001 à quinze ans de réclusion pour viols sur mineur de moins de quinze ans, peine qui confirmée en appel en 2003 et en Cassation en 2004. La justice a ainsi confirmé qu'il mettait en pratique ses théories contre la répression de l'inceste et de la sexualité infantine, qu'il expose dans *Les Enfants du crime* (Burger, 1990).

culture diététique et des mises en causes d'aliments traditionnellement valorisés est à son apogée. Cette médiatisation se situe dans le sillage du succès du livre de Rika Zaraï (1985), *Ma Médecine naturelle*. Le 2 novembre 1985, un reportage d'une dizaine de minutes est diffusé dans une émission d'Antenne 2. Le reportage montre les « instinctos » à Montramé, leur vie communautaire, leur ferme et la manière dont se déroule un repas. En 1985 également, le célèbre auteur de bande dessinée Moebius publie le premier tome de sa série de science-fiction *Le Monde d'Edéna*, qui s'inspire de l'instinctothérapie (Moebius, 1985¹⁸⁵). En 1988, la journaliste Anne Chemin consacre un article dans *Le Monde* à l'instinctothérapie de Burger, qu'elle critique vivement (Chemin, 1988). En avril 1989, Burger est invité avec sa femme dans l'émission *Ciel Mon Mardi* animé par Christophe Dechavanne sur TF1, pour un débat avec un médecin, suite à une mise en cause pour exercice illégal de la médecine. Servi par son talent de communicant, son humour, sa barbe de prophète, ses longs cheveux, sa maigreur christique et, il faut bien le dire, par le présentateur lui-même qui prend son parti, Burger tient le beau rôle de celui qui, trop différent et précurseur, est attaqué injustement. En face, moins à l'aise, le médecin, qui parle au nom de l'Ordre de sa profession, est soupçonné par Dechavanne d'agir en réactionnaire cramponné à l'*establishment* et à son monopole de la vérité¹⁸⁶. À l'occasion de cette poursuite judiciaire, Burger passe également à l'antenne de France Inter.

4.6.4. Un prophète exemplaire dans un contexte anémique

Le diététicien suisse campe à merveille une posture de prophète galiléen, qu'il explicite d'ailleurs dans *La Guerre du cru* : « On a cru pendant longtemps que la Terre était le centre du monde, comme on croit aujourd'hui que la casserole est le centre de l'existence. Entre Copernic et Galilée, il s'est écoulé plus d'un siècle, et le second dut encore nier l'évidence en tribunal pour éviter le bûcher ! » (Burger, 1985, 25). Sa diététique est un curieux hybride entre des éléments métaphysiques que l'on retrouve chez les diététiciens alternatifs « historiques » et d'autres qui la rattachent à la légitimité scientifique académique. Ainsi, on retrouve un discours diététique naturalisant l'« instinct » qui rappelle celui de Marchesseau, pour qui « le peu d'instinct

¹⁸⁵ La série regroupe en tout six tomes. Après le premier en 1985, Moebius publie trois autres tomes entre 1988 et 1994, puis deux autres en 2001. L'histoire est celle de deux héros, des êtres humains au sexe indistinct vivant dans le futur, qui échouent lors d'un voyage spatial sur la planète inconnue Edéna. Sans vivres, ils sont d'abord traumatisés à l'idée de devoir manger des aliments indigènes, eux qui se nourrissent d'ordinaire à l'aide d'un « synthétiseur moléculaire » et obéissent à la règle selon laquelle les voyageurs spatiaux ne doivent jamais rien consommer de local avant qu'un robot l'ait testé. Au fur et à mesure qu'ils se nourrissent d'aliments frais et crus, les deux personnages acquièrent des caractères sexuels secondaires et commencent à éprouver du désir sexuel l'un pour l'autre, retrouvant ainsi leur vraie nature, fondamentalement inscrite dans le corps.

¹⁸⁶ Des vidéos sont disponibles en ligne. Pour l'émission d'Antenne 2 : <http://www.ina.fr/sciences-et-techniques/medecine-sante/video/CPB85105335/a-corps-et-a-cru.fr.html>. Pour l'émission de TF1 : <http://www.veoh.com/watch/v19660932QMdg974C> et <http://www.veoh.com/watch/v19661210RCNzHDPD>. Pages consultées le 28 septembre 2011.

alimentaire qui reste en chacun de nous » confirmait néanmoins le « crudivorisme humain » (Marchesseau, 1976, 24), ou de Passebecq, qui jugeait dans les années 1950 que « les instincts étaient à l'origine des guides parfaits. Mais les mauvaises habitudes, la sensualité, les ont dépravés. Ils se manifestent cependant encore intensément dans certaines circonstances » (Passebecq, 1957, 36).

Comme chez beaucoup de diététiciens alternatifs « historiques », on retrouve aussi chez Burger la justification biographique de son engagement dans la promotion publique de sa réforme – qui s'adresse par ailleurs surtout à des personnes malades auxquelles la médecine classique ne propose pas ou plus de solutions – par la narration d'une confrontation à la maladie. La guérison, la survie ou tout simplement la santé sont présentées comme le résultat d'une réforme nécessaire basée sur la remise en cause critique des habitudes alimentaires antérieures, parfois en dépit des prescriptions et des pronostics de la médecine officielle. Les habitudes antérieures et la médecine officielle sont alors rejetées du côté des « erreurs » de la civilisation industrielle moderne et d'un ordre établi qui est critiqué¹⁸⁷. La nécessité de la réforme est donc justifiée par une dénaturalisation des habitudes antérieures et par la naturalisation de nouvelles normes et pratiques alimentaires. Comme les diététiciens alternatifs qui l'ont précédé, Burger remet donc en cause des normes dominantes – qu'il s'agisse de normes médicales doctrinaires ou de normes alimentaires communes – et témoigne personnellement, par la mise en pratique de sa réforme, qu'il existe une voie de santé – et de salut – après l'épreuve de la maladie, dépassée avec succès. En cela, il se conduit en « prophètes exemplaires », pour reprendre l'expression de (Weber, 2006 [1922]), et invite ses contemporains, prétendument pour faire leur bien, à suivre la voie qu'il a tracée.

Mais à la différence des diététiciens alternatifs « historiques », Burger évite au maximum d'opérer un travail de naturalisation explicite. Significativement, il préfère le qualificatif « originel » à celui de « naturel » : ce choix témoigne d'une volonté de se soustraire à la dénonciation d'irrationalité associée à la valorisation explicite du naturel. Quant à la légitimité scientifique académique, autre différence avec les diététiciens alternatifs « historiques », Burger la tire surtout de son préfacier de la deuxième édition, le docteur Jean Signalet, et de la convocation des travaux du professeur Jean Dausset, lui-même lié à Signalet.

Le succès médiatique de cette association hétérogène de radicalité dans la remise en cause diététique des habitudes alimentaires communes et de prétention à la scientificité illustre de manière caricaturale la situation de « cacophonie diététique » (Fischler, 1990b), conçue comme

¹⁸⁷ On retrouve ici la coloration rousseauiste de la réforme du médecin écossais du XVIII^e siècle George Cheyne, que l'on a déjà évoqué (Turner, 1982).

une « crise de légitimité de l'appareil normatif » (Poulain, 2002), qui culmine dans la seconde moitié des années 1980. S'appuyant sur la critique de la notion durkheimienne d'anomie conduite par Reynaud (1989), Poulain juge ainsi que « la situation du mangeur moderne n'est pas l'absence de règles, mais plutôt le foisonnement de discours contradictoires sur le mode du "il faut" » (Poulain, 2002, 71). L'association de sources de légitimités hétérogènes dans l'instinctothérapie pousse la contradiction normative à une extrémité telle qu'elle en devient intenable. Au point donc qu'après avoir opéré une certaine séduction médiatique, sa structuration sectaire autour de Burger, qui est indissociable de sa doctrine diététique et de ses pratiques alimentaires extrêmement « exotiques » et ségrégatives, a été taxée d'anormalité, comme en témoigne le procès en illégitimité conduit par l'Ordre des médecins et sa condamnation pour exercice illégal de la médecine.

5. Retour sur les effets du tournant préventif en nutrition dans le domaine des discours diététiques normatifs

Le tournant préventif en nutrition et la diffusion de la culture diététique ont donc légitimé la multiplication des discours et des doctrines diététiques investissant le lien entre alimentation et santé. En retour, la demande de normativité diététique s'en est trouvée exacerbée, et des diététiciens alternatifs ont su profiter de cet espace plus largement ouvert dans l'espace public. Mais ils n'ont pas été les seuls à profiter de cette ouverture et des tenants de discours diététiques détenteurs de titres de légitimité scientifique académiques ont aussi investi cet espace. Cette concurrence a conduit certains diététiciens alternatifs à abandonner leur systématisme idéologique et ils ont profité des connaissances nouvelles en nutrition pour décliner des recommandations diététiques en fonction de différentes questions de santé et en les traduisant en termes culinaires adaptés à la pratique quotidienne. L'exacerbation de la demande de normativité diététique et l'investissement de l'espace ouvert par une multitude de figures de diététiciens plus ou moins scientifiquement légitimes ont conduit à une indistinction croissante, à une multiplication de discours normatifs plus ou moins contradictoires et à une crise de légitimité de l'appareil normatif¹⁸⁸, qui s'est poursuivie pendant les années 1990.

Parmi les figures de diététiciens qui associent plusieurs types de légitimités – légitimité scientifique, légitimité des diététiques alternatives fondées sur la critique anticonformiste des normes et des pratiques dominantes –, nous avons insisté sur celle de Guy-Claude Burger, dont le

¹⁸⁸ Cette crise de légitimité se traduit, dans les médias grand public, par des questionnements du type de celui qui introduit, en 1986, le dossier du *Nouvel Observateur* intitulé « Santé, sexualité, sport, stress : les seuls régimes qui marchent » : « Regardons bien le bouillon au fond des yeux: pourquoi les régimes qu'on nous propose se suivent-ils sans jamais se ressembler? Avec un appétit féroce, Fabien Gruhier fait le point sur la diététique aujourd'hui. Bernard Werber, Anne Fohr, Sylvine de Méré, Olivier Pérétié et Camille Todd ont recueilli pour vous les meilleures recettes des sommités scientifiques » (Gruhier et al., 1986, 82).

cas est relativement singulier mais aussi éclairant. Mais on pourrait en distinguer bien d'autres figures, plus ou moins « titulaires » en propre, ou « emprunteuses » de légitimité scientifique académique. Parmi les « titulaires », dans le voisinage théorique de l'instinctothérapie, on trouve le docteur Jacques Fradin¹⁸⁹, aujourd'hui spécialisé dans les recherches sur les thérapies comportementales et en neurosciences cognitives, qui a fait une incursion dans la diététique au début des années 1990, développant le concept d'« alimentation hypotoxique », basée sur des cuissons douces et informée par les avancées en génétique, biologie moléculaire et immunologie, comme chez Burger (Fradin et Dumas, 1990). On peut aussi citer le docteur Jean Seignalet et son régime « hypotoxique », « paléolithique » ou « originel », mis au point à partir de recherches compilées dans *L'Alimentation ou la troisième médecine* (Seignalet, 1996¹⁹⁰). Parmi les « emprunteurs » de légitimité scientifique académique, on peut citer le cas de Michel Montignac, spécialiste en communication et marketing, et auteur à succès de livres sur le régime éponyme (Montignac, 1986, 1987, 1991). Cette diététique, qui se base explicitement sur des recherches en nutrition, notamment sur la notion d'index glycémique¹⁹¹, est orientée vers l'amaigrissement, avec une finalité à la fois esthétique, psychologique et sanitaire.

L'évolution des discours diététiques normatifs à la suite du tournant préventif va nous permettre de mieux comprendre les évolutions de la critique de l'alimentation dans *Le Nouvel Observateur*, à laquelle nous allons maintenant nous intéresser.

II. L'affaiblissement de la critique dans Le Nouvel Observateur

L'étude du *Nouvel Observateur* a permis de mettre en évidence l'évolution chronologique des trois types de critique correctrice de l'alimentation industrielle que nous avons caractérisés dans le chapitre précédent. Sur la période allant de la fin des années 1970 au milieu des années 1990, on observe un affaiblissement général des trois types de critique (toxicologique, politique et morale, écologique), avec cependant des chronologies variables en fonction du type considéré.

¹⁸⁹ Jacques Fradin est aujourd'hui spécialisé dans les recherches en neurosciences cognitives et s'intéresse particulièrement aux thérapies comportementales. En 1987, il crée l'Institut de Médecin Environnementale à Paris. Cet institut, qui existe toujours, regroupe des chercheurs de plusieurs disciplines, a une activité à la fois de recherche, de formation et de conseil et entretient des partenariats avec des entreprises privées comme avec des structures universitaires publiques. Un des pôles de l'activité de recherche est consacré au thème « Alimentation & psychonutrition » : cf. http://www.ime.fr/pages/recherche/labo_nutrition_presentation.html.

¹⁹⁰ Aujourd'hui, on parle généralement de « régime Seignalet » ou de « nutrition Seignalet ». Plusieurs ouvrages ont été publiés qui offrent une traduction culinaire pratique de cette diététique, parmi lesquels celui de Colette Lesure (2001).

¹⁹¹ Le concept d'index glycémique permet de classer les aliments glucidiques en fonction de leurs effets sur le taux de glucose sanguin (glycémie) après ingestion. Il a été forgé au début des années 1980 en Amérique du Nord dans le cadre de recherches sur le diabète (Jenkins et al., 1981) et a conduit à remettre en cause certaines idées reçues sur la distinction entre « sucres rapides » et « sucres lents ». Certains aliments auparavant considérés comme des « sucres lents », comme le pain ou les pâtes, se sont avérés posséder un index glycémique élevé (l'index est mesuré sur un indice 100 correspondant au glucose). Ce concept fait encore débat aujourd'hui quant à sa pertinence par rapport à la santé et à son utilisation dans le cadre de la santé publique.

Nous avons principalement mesuré cet affaiblissement en termes de fréquence d'occurrence¹⁹², mais nous le caractériserons aussi en termes d'évolution des thématiques et de la formulation des critiques, qui peuvent être plus ou moins radicales.

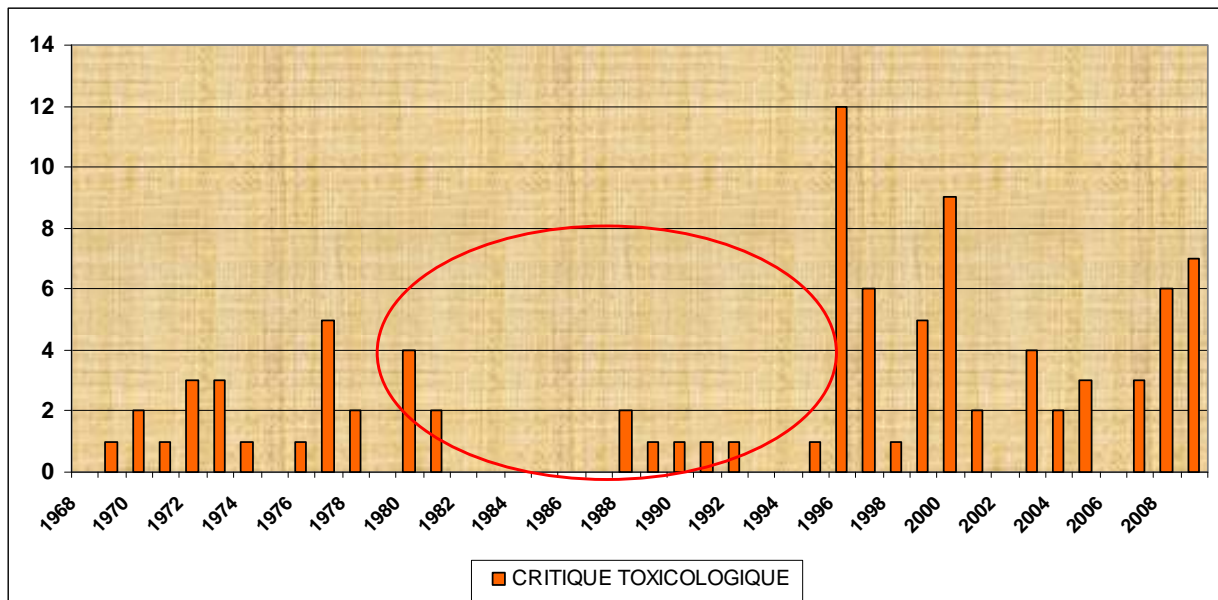
1. L'affaiblissement de la critique toxicologique dans *Le Nouvel Observateur*

Dans le chapitre précédent, nous avons insisté sur deux thématiques majeures de la critique toxicologique : son inscription dans la thématique plus large des « pollutions et nuisances » à la fin des années 1960 et au début des années 1970, et sa thématisation autour du « veau aux hormones », qui parcourt toute la décennie 1970.

1.1. Les raisons de la disparition de la critique toxicologique entre 1981 et 1988

Pour rappel, la critique toxicologique est observable entre 1968 et 1974, disparaît entre juillet 1974 et mai 1976, puis elle est très présente jusqu'en 1980 inclus (cinq articles en 1977, deux en 1978, aucun en 1979, quatre en 1980). Ensuite, jusqu'à la fin de la décennie 1980, elle est beaucoup moins visible, avec seulement cinq articles, et, surtout, aucun entre 1981 et 1988. Nous allons maintenant décrire plus en détails son évolution à partir de la fin des années 1970 et tenter de la comprendre.

Figure 33. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique toxicologique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010)



En 1977, deux articles incriminent l'agriculture dans la contamination des eaux de boisson et des aliments par les nitrates (ce qui relève donc à la fois d'une critique toxicologique et d'une

¹⁹² Nous avons mesuré cette fréquence en nombre d'articles par an contenant chaque type de critique.

critique écologique), puis il est question d'un marché biologique près de Nantes, où l'on peut remplir son panier de « beaux et bons légumes, [...] de charcuterie odorante, de pain, de vin et de fromage. Rien que du "biologique" garanti. Et pas cher. [...] » (Doutrelant, 1977a, 67). Ces denrées, explique Doutrelant, sont « obtenues sans engrais chimiques, ni insecticides, ni fongicides, ni désherbants, ni hormones », ce qui permet d'éviter l'empoisonnement par l'« agriculture chimique ».

Toujours en 1977, l'utilisation des hormones, des pesticides, des engrais et des colorants est dénoncée dans le dossier « Français, quand vous mangez », qui s'étale sur deux numéros (Doutrelant, Josselin, Gruhier et Fohr, 1977 ; Dupuis, Doutrelant et M. Müller, 1977). Il faut cependant relativiser la présence de la critique toxicologique dans ce dossier : celle-ci y occupe une place très secondaire, le dossier s'intéressant surtout à des questions de nutrition et de diététique.

En 1978, Doutrelant fait un « cauchemar en forme d'escalope » et dénonce les « veaux gavés de poison » (Doutrelant, 1978b). Quelques mois plus tard, il redoute le « frichti du futur » qu'il pense entrevoir au Salon International de l'Alimentation (SIAL¹⁹³) à Versailles. Il fait le parallèle avec l'industrialisation de l'élevage des veaux pour dénoncer les aliments transformés par l'industrie, l'utilisation d'« extraits aromatiques » faussement présentés comme « "naturels" » et celle d'« hormones » et d'« antibiotiques » (Doutrelant, 1978c).

En 1980, des quatre articles qui contiennent une critique toxicologique, trois sont centrés sur le « veau aux hormones » et la toxicité des hormones, à une époque où l'appel au *boycott* lancé par l'UFC-Que Choisir rencontre du succès (Doutrelant, 1980b, 1980a ; Schifres, 1980b). Dans le quatrième, Alain Schifres (Schifres, 1980b) couvre le Salon International de l'Alimentation et juge qu'« à l'occasion du SIAL, l'agro-alimentaire voile ses hormones, additifs et pesticides sous une grande bouffée de bonne conscience sanitaire », avec la « coloration passéiste » donnée aux nouveaux produits dans les publicités.

En 1981, Gruhier évoque bien « l'ignoble golden, insipide et gonflée de flotte tel un veau aux hormones » et les variétés de pommes « étrangères mais acclimatées à coups de produits chimiques », mais ces occurrences de critique toxicologique ont une place anecdotique dans le cadre de cet article sur la domination des industriels de la pomme qui contraignent les consommateurs à ne pouvoir accéder qu'à une poignée de variétés (Gruhier, 1981a).

¹⁹³ Le Salon International de l'Alimentation de Paris, autrefois organisé Porte de Versailles, se déroule aujourd'hui tous les deux ans au Parc des expositions de Paris Nord-Villepinte. C'est l'un des plus importants salons mondiaux dédiés aux produits alimentaires transformés. De très nombreuses entreprises industrielles venant du monde entier y tiennent des stands et y présentent leurs innovations, ce qui en fait un bon lieu de lecture des évolutions de l'offre.

La même année, au moment où le cahier des charges de l' « agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse » est en passe d'être homologué, Bosquet (1981b) s'intéresse à la publication, dans *Les Quatre saisons du jardinage*, une revue de jardinage biologique, d'un dossier sur les intrants utilisés dans le jardinage domestique, présentés comme étant souvent encore plus nocifs, car d'ancienne génération, que ceux utilisés par les agriculteurs.

Après cet article on ne trouve plus aucune trace de critique toxicologique jusqu'en janvier 1988, soit pendant presque sept ans. Comment expliquer cette absence ? Nous pouvons avancer trois pistes d'explication.

La première explication tient aux conséquences de la prise au sérieux de la critique toxicologique dans les années 1970. La mise en place d'épreuves toxicologiques expertes et officielles a contribué à désamorcer cette critique en fournissant des preuves qui sapient certains de ses arguments. C'est dans ce cadre que l'on peut situer l'*Inventaire national de la qualité alimentaire*, lancé en 1975 sous l'égide du CNAM et la présidence de Trémolières, qui débouche sur la publication d'un rapport officiel éponyme en 1982 (Ministère de l'Environnement, 1982).

Norbert Bensaïd, médecin habitué des colonnes du *Nouvel observateur*, rend compte de la publication de ce rapport selon lui destiné « à répondre une fois pour toutes à cette question: notre alimentation est-elle saine, acceptable, ou bien justifie-t-elle les alarmes d'un public vigilant? ». Fort de sa qualité de médecin, Bensaïd légitime les évaluations effectuées en ajoutant que « d'emblée, on est frappés par le sérieux de l'entreprise, la rigueur de la démarche, l'effort accompli. [...] Grâce à la rigueur méthodologique, les résultats obtenus, sans être absolus et définitifs – et ils sont présentés avec modestie et prudence –, sont parfaitement fiables. [...] les polluants présents ne le sont qu'à des doses inférieures aux doses considérées (par l'Organisation Mondiale de la Santé) comme acceptables. Et il faut savoir que ces doses réservent une énorme marge de sécurité ».

En s'appuyant sur une expertise scientifique, Bensaïd tient donc un discours très rassurant quant à la qualité toxicologique de l'alimentation moderne et des épreuves mises en place par les autorités pour l'évaluer. Il s'applique même, avec une certaine satisfaction, à renverser les valeurs attachées au « naturel » lorsqu'il évoque l'effet cancérigène d'une mycotoxine¹⁹⁴ spontanément présente sur les pommes et certains fruits secs : « Si bien qu'on a la surprise de découvrir que le danger n'est pas là où on le redoutait le plus – dans la pollution chimique résultant du traitement

¹⁹⁴ Les mycotoxines sont des substances toxiques pour l'homme produites par des champignons microscopiques (des moisissures). Ces moisissures se développent sur certains fruits ainsi que sur certains fruits secs, graines et céréales, particulièrement lorsqu'ils sont séchés dans de mauvaises conditions. L'usage systématique de fongicides, souvent synthétiques, limite le risque de mycotoxines. Or, ces fongicides sont interdits par la réglementation de l'agriculture biologique. Ses détracteurs s'emparent ainsi souvent de l'argument des mycotoxines.

des cultures (pesticides, etc.) et de manipulation des industries agro-alimentaires (conservateurs, colorants, etc.) – mais là où on le soupçonnait le moins: dans un phénomène "naturel" lié à des organismes vivants ».

Enfin, le médecin, qui est également psychiatre, propose une explication psychologisante de la valorisation de l'alimentation « naturelle ». Cette dernière est réduite à une lubie motivée par la peur de mourir. La rationalité de ceux qui la pratiquent est ainsi disqualifiée, tout comme l'est la rationalité de toute critique toxicologique de l'alimentation industrielle qui ne soit pas basée sur des épreuves objectives et scientifiques : « Décidément, les partisans de l'alimentation non chimique, "naturelle", n'ont pas la partie facile. C'est de la nature elle-même, plus que les additions artificielles, qu'il faut se méfier. Des pommes plus que des conserves, de l'eau autant que du vin "trafiqué". Cela suffirait-il à les désarmer? C'est peu probable. Quand on a très peur de mourir, tous les dangers sont bons et la nourriture est trop chargée d'affectivité et de sens multiples pour n'être pas l'aliment idéal de cette peur » (Bensaïd, 1982). Après 1982 donc, des arguments nouveaux viennent conforter la légitimation de la « logique industrielle » dans la production des aliments. Ces arguments sont basés sur des preuves objectivées par des épreuves toxicologiques expertes, comme dans l' *Inventaire national de la qualité alimentaire*.

La seconde explication de l'absence de critique toxicologique tient au développement du marketing et d'une « économie de la qualité » (Karpik, 1989) dans le secteur agro-alimentaire (Sylvander et Mougin, 1992 ; Nicolas et Valceschini, 1995 ; Barrey et Valceschini, 2008). Ces évolutions ont conduit à des déplacements d'épreuves, notamment en direction de nouvelles épreuves basées sur une nutritionnalisation marchande, ce qui a contribué à désorienter et à désarmer la critique toxicologique, l'industrie donnant l'impression d'aller dans le sens d'une amélioration de ses produits. Nous développerons plus loin dans ce chapitre les conséquences de l'économie de la qualité et de la nutritionnalisation marchande pour la critique toxicologique mais aussi pour la critique en général.

Quant à la troisième explication, elle tient à la reconnaissance officielle de l'agriculture biologique. Nous pouvons reprendre les interprétations proposées par Christine César des conséquences de cette reconnaissance : « Faire, à côté de l'agriculture "conventionnelle", une place à l'agriculture biologique a désamorcé en quelque sorte une charge de critique radicale contre la politique agricole. La reconnaissance de procédures de production différentes permet de ne plus remettre en cause le système dans son ensemble puisqu'il y intègre désormais les "alternatives". D'ailleurs, de façon significative dès les premiers temps de la reconnaissance en 1980, disparaissent de la revue *Nature et Progrès* [nda : la revue de l'association éponyme pionnière de l'agrobiologie] tous les articles dénonçant le soutien de l'Etat au "complot des

industriels de l'empoisonnement chimique". [...] Le prix de la reconnaissance de la législation s'est soldé par un appauvrissement de la contestation générale et une normalisation certaine » (César, 1999, 51).

La reconnaissance officielle de la labellisation biologique a contribué à satisfaire la critique toxicologique par la légitimation d'une nouvelle épreuve de qualification marchande officielle. Celle-ci devait permettre de qualifier des produits alimentaires satisfaisants aux exigences de la critique toxicologique, et notamment à ses formes les plus radicales, qui émanaient de diététiciens alternatifs pionniers de l'agrobiologie, comme Geffroy. Cette pleine introduction de l'agriculture biologique dans le monde alimentaire commun a en quelque sorte coupé l'herbe sous le pied de la critique toxicologique. Les pouvoirs publics reconnaissaient au nom de tous les citoyens la possibilité d'exister à cette production alimentaire alternative : il ne tenait plus qu'aux acteurs de l'alimentation biologique de développer celle-ci, et à tout un chacun d'en consommer les produits (du moins « en principe », parce que l'on sait que c'était bien plus compliqué « en pratique », du fait de la faible accessibilité géographique et économique des produits).

1.2. La distanciation par rapport à la critique toxicologique dans *Le Nouvel Observateur*

Pendant la période de silence de la critique toxicologique dans *Le Nouvel Observateur* entre 1981 et 1988, certains articles indiquent un changement de positionnement du journal par rapport à celle-ci, dont l'article de Bensaïd sur *l'Inventaire national de la qualité alimentaire* est bien sûr exemplaire (Bensaïd, 1982), mais qui peut aussi se repérer à d'autres indices.

Ainsi, en juin 1984, à la veille des vacances d'été, trois journalistes signent un dossier (Schifres, Doutrelant et Brizard, 1984) sur les boissons sucrées avec, en particulier, un article sur les *soft drinks*, dont le marché est alors en forte croissance. Aucune critique toxicologique n'est décelable ni dans le dossier ni *a fortiori* dans cet article. Ce type de produit, souvent considéré comme typique d'une industrie utilisant des sucres, des édulcorants, des colorants et des arômes artificiels, se prêtait pourtant d'ordinaire à la critique. Dans l'article « Les p'tites gazeuses » de Caroline Brizard, le ton employé est dénué de toute critique et même de toute gravité, comme en témoigne le ton léger utilisé : « Marketing d'abord, marketing encore! Récemment, les entreprises ont scruté dans leur marmite ce marché des boissons sans alcool, qui fermentait. Elles y ont lu, bloup! le progrès du fast-food et le déclin du vin et de l'alcool, bloup!, bloup! les modes santé, sport et diététique, l'engouement pour les fruits exotiques et le citron vert, bloup! » (Brizard, 1984, 49).

Dans le même ordre d'idée, en 1988, un article d'Yvon Le Vaillant traite du surimi, un produit récemment introduit sur le marché français, typique des ces Objets Comestibles Non

Identifiés (OCNI) à la composition incertaine décrits par Claude Fischler¹⁹⁵ (1990). Dans ce papier, le journaliste se borne à rendre compte des enjeux économiques et technologiques du nouveau produit, sans produire de critique toxicologique, même si l'introduction témoigne d'une attitude dubitative mais exprimée sur un mode humoristique : « Le surimi, c'est le poisson du faussaire: on vous mélange du chinchard, des patates, du sucre, du jaune d'oeuf, du saké... et, miracle, vous mangez du crabe! » (Le Vaillant, 1988, 102). On le remarquera : dans cette liste d'ingrédients, aucune allusion aux possibles produits « chimiques », colorants ou autres entrant dans sa composition.

En octobre 1984, Gérard Bonnot livre même une critique de la critique toxicologique dans un article sur le « fantasme » de la « rumeur de Villejuif ». Le journaliste scientifique présente les travaux sur la rumeur conduits par le professeur de marketing de l'Ecole des Hautes Commerciales de Paris (HEC) et de l'Institut Supérieur des Affaires (ISA), Jean-Noël Kapferer¹⁹⁶, et s'applique à déconstruire un certain nombre d'idées reçues liées au tract de Villejuif : « Cancérigène, l'acide citrique contenu dans les oranges et les citrons? "Ridicule", répondent les experts. Ca n'empêche pas le bruit de courir ».

Le « Tract de Villejuif » est une liste d'additifs alimentaires dont une majorité est qualifiée de « toxique » qui a été largement diffusé à partir de 1976. Cette liste est présentée comme émanant de l'hôpital de Villejuif et sa diffusion commence après qu'une loi de 1975 ait obligé les industriels à mentionner sur les emballages, sous une forme harmonisée à l'échelle européenne (la liste des E...), la présence des additifs utilisés (Fischler, 1994). Bonnot explique que Kapferer et ses collègues ont mis en place une ligne téléphonique permanente intitulée « Allô Rumeurs » pour collecter des rumeurs et qu'ils « veulent prendre les rumeurs de vitesse, en finir avec les équivoques et les silences qui les nourrissent. Mais peut-on exorciser le Diable? » (Bonnot, 1984, 71).

La réalisation de l'étude de Kapferer et les efforts pour en diffuser les résultats montrent que les industriels cherchaient à désamorcer activement la critique toxicologique. On voit, avec cet article du *NO*, comment cet effort a permis de diffuser les résultats de l'étude auprès du grand public. Pour les industriels, il s'agissait de rétablir des « faits » contre les « rumeurs ». Dans ce

¹⁹⁵ Depuis certes, le surimi a été largement adopté (ou devrait-on dire « naturalisé » ?), comme en témoigne son omniprésence dans les sandwiches et salades « au crabe », « aux fruits de mer » ou tout simplement « au surimi », et sa fabrication, qui a depuis fait l'objet d'une importante publicité à travers des reportages et des publications, est bien mieux connue qu'à l'époque.

¹⁹⁶ Kapferer est, avec Jules Gritti (psychosociologue spécialiste des médias) et Jean-Philippe Faivre (consultant en marketing), le créateur d'une « Fondation pour l'Etude et l'Information sur les Rumeurs », qui, à l'époque où est publié l'article de Bonnot, réalise, pour le Syndicat National des Producteurs d'Additifs et d'Ingrédients de la Chaîne Alimentaire (SYMPA), une étude sur les origines et la diffusion de la rumeur au sujet de ce « tract de Villejuif » (Kapferer, 1987).

but, ils ont eu recours à une autorité énonciatrice de la vérité légitime, qui devait être réputée capable de démêler le vrai du faux, un rôle que pouvaient tenir les chercheurs en sciences sociales de la « Fondation pour l'Etude et l'Information sur les Rumeurs ».

1.3. Un retour de la critique toxicologique après l'affaire du « vacherin suisse »

C'est en 1988 que la critique toxicologique sort de son silence dans *Le NO*, à l'occasion d'un dossier alarmiste de plusieurs articles, qui fait la couverture¹⁹⁷ et qui est intitulé « La bouffe qui tue » (Schifres, Brizard et Werber, 1988). Le contexte est celui de la crise du vacherin contaminé par la bactérie *listeria*, responsable de trente et un morts en Suisse selon les journalistes, pour qui « de temps à autre, l'actualité nous rappelle que la mort peut parfois rôder autour de notre assiette ».

1.3.1. Un inventaire des « dangers » par-delà nature et artifice

Cette crise agit comme un appel d'air pour la critique toxicologique, mais celle-ci n'est pas exprimée dans des formes aussi virulentes que dans les années 1970. Le dossier est un véritable inventaire à la Prévert de tous les dangers qui guettent les consommateurs, avec notamment une « liste de A à Z des aliments suspects » : « Steak, fromage, pomme, jambon, crevette, carotte, beurre... La bouffe qui tue », « amiante dans le vin, hormones et antibiotiques dans le veau, colorants et pesticides un peu partout », brucella dans le fromage de chèvre frais, toxine botulique dans les conserves, colorants E102, E131, E122, E127, E131, salmonella dans les viandes, acide benzoïque dans les crevettes, staphylocoques dans la crème et les poissons, anguillules dans le vinaigre, nitrates et métaux lourds dans l'eau potable, etc. Autant de dangers présentés comme injustement ignorés.

Différence notable par rapport à la critique toxicologique de l'époque des « pollutions et nuisances » au début des années 1970, on remarquera que les substances citées comme étant à craindre peuvent être soit ajoutées par l'homme, soit spontanément présentes, soit issues de synthèse chimique, soit d'origine « naturelle ». Le « naturel », n'apparaît plus *a priori* comme une panacée. Dans un des articles, consacré aux hormones dans l'élevage et à l'interdiction récente de l'usage de substances à effet hormonal par une directive européenne, Gruhier pointe le flou de la frontière entre naturel et artificiel. Le journaliste explique que les hormones dans la viande sont difficiles à détecter puisqu'elles sont « la chose la plus naturelle du monde. Pas seulement dans la viande, d'ailleurs: une portion de 100 grammes de chou, par exemple, contient 2000 fois plus d'oestrogène qu'une tranche de boeuf du même poids. Et la viande d'un taurillon

¹⁹⁷ Cf. annexes.

non castré non implanté – le comble du naturel – renferme dix fois plus de testostérone que celle d'un bon vieux boeuf aux hormones... » (Gruhier, 1988, 71).

Cet examen de la frontière entre naturel et artificiel et le flou qui résulte de leur indistinction empêche d'attacher systématiquement et automatiquement à ces catégories des valeurs d'ordre toxicologique (au sens large de la « critique toxicologique », pas de la science du même nom). Gruhier, d'ailleurs, ne condamne pas absolument l'usage des hormones dans l'élevage, et regrette l'interdiction totale de leur utilisation car « si tout est interdit, y compris les produits les mieux éprouvés, c'est la porte ouverte à tous les abus et aux substances les plus dangereuses. [...] L'interdiction totale signifie le retour à la loi de la jungle » (Gruhier, 1988, 72).

Les jugements de Gruhier relèvent d'une critique typiquement corrective. Il plaide en effet pour l'amélioration de la mise à l'épreuve toxicologique des aliments concernés, et agrée les résultats d'une critique experte qui évalue et hiérarchise la toxicité et les possibilités d'utilisation des différentes substances à effet hormonal. Dans aucun des articles des années 1970 abordant la question des hormones on ne trouvait un tel « agnosticisme » critique et une telle confiance dans la délégation de l'analyse à l'expertise : les hormones et leur usage étaient rejetés plus radicalement, sans entrer dans le détail de leur mise à l'épreuve toxicologique. C'est que, dans les années 1970, la critique toxicologique au sujet des hormones présente dans *Le NO* était plus radicale et en même temps plus solidaire de critiques politiques et morales dirigées contre le pouvoir hégémonique des grandes entreprises tenues pour responsables du développement de ces méthodes d'élevage.

1.3.2. *L'ambiguïté des journalistes : le chaud et le froid*

On trouve aussi dans ce dossier une ambiguïté dans le positionnement des journalistes qui cherchent à accrocher leurs lecteurs. Ainsi, Bernard Werber souffle le chaud et le froid. D'un côté il énumère la longue liste des aliments suspects que nous avons évoqué plus haut. Mais de l'autre il convoque une autorité scientifique rassurante, Ismène Giachetti¹⁹⁸, du Centre National de Coordination des Etudes et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation (CNERNA), et la présente comme voulant « rétablir la vérité » : l'industrie, selon Giachetti, a permis de vivre dans une « société d'abondance et d'hygiène ». Werber agrée ce point de vue, avant d'affirmer aussitôt : « Pourtant, la nourriture qui arrive dans vos assiettes n'est certainement pas au-dessus

¹⁹⁸ Ismène Giachetti est nutritionniste et son domaine d'expertise s'étend aux bases scientifiques des aspects réglementaires de l'alimentation. En 1992, elle dirige la publication de *Plaisir et préférences alimentaires* (Giachetti, 1992) et participa à la réédition des *Apports nutritionnels conseillés pour la population française* (CNRS et CNERNA, 1992). Après une carrière au CNERNA, Ismène Giachetti a travaillé dans des services scientifiques et réglementaires d'industriels comme Unilever.

de tout soupçon. Il suffit qu'un acteur du circuit de production ou de distribution triche pour que le moindre tripoux se transforme en usine à microbes » (Werber, 1988, 74).

De même, après avoir égrené son inventaire anxiogène, Werber se veut rassurant (si l'on peut dire : on en jugera...) : « Evidemment cette liste (non exhaustive), peut paraître terrifiante. Mais il faut y ajouter deux remarques: tout d'abord en 1992 l'alignement des législations alimentaires européennes devrait modifier ce paysage nutritif. Nous aurons des contrôles qualificatifs aussi rigoureux que ceux de nos voisins suédois et danois. Nous aurons sûrement aussi beaucoup plus de tricheurs qui essaieront de conserver leurs anciennes marges par des pratiques illicites. Signalons enfin que nos estomacs se sont peu à peu habitués à consommer tous les "petits" inconvénients cités plus haut. Chaque salmonelle, chaque staphylocoque, chaque nitrate nous a endurci les boyaux. Si bien que les Français sont en moyenne beaucoup plus résistants aux microbes alimentaires que les Américains qui consomment une nourriture stérilisée et hypercontrôlée! Courage! » (Werber, 1988, 76).

1.3.3. Quelques remous, puis une accalmie de la critique toxicologique jusqu'en 1996

En 1989, le journal publie un nouveau dossier et une couverture alarmiste intitulés « ces poisons dans votre assiette »¹⁹⁹ (Gruhier, Werber, Aulagnon et Dahmani, 1989). Pour les auteurs, la confiance dans la « qualité hygiénique » des aliments industriels devrait être révisée, puisque « le risque alimentaire prend lui aussi des proportions industrielles » : « Une négligence, l'irruption d'une bactérie inattendue et hop! la soupe se change en poison. [...] Depuis que, de nos aliments, on a chassé le naturel, les bactéries y reviennent au galop » (Gruhier, Werber, Aulagnon et Dahmani, 1989, 10).

Comme dans le dossier de 1988, des sources « naturelles » d'intoxication sont citées, même si c'est l'industrie qui est critiquée parce qu'elle favorise ces risques. Des sources anthropogènes d'intoxication sont aussi largement mises en cause par Werber, qui signe l'un des articles: « à force de vouloir traquer les microbes et les parasites, on finit par se retrouver avec des légumes couverts d'insecticides, de fongicides, de pesticides » (Werber, 1989b, 11). Mais là encore, on ne trouve pas d'attachement systématique de valeurs positive ou négative aux pôles du naturel et de l'artificiel, comme on l'observait plus fréquemment à la fin des années 1960 et dans les années 1970. Dans les années 1980, cette opposition a perdu son caractère automatique.

En 1990, on ne trouve qu'une occurrence de critique toxicologique : une dénonciation de l'utilisation irraisonnée d'antibiotique et d'hormones dans les élevages industriels de porcs. Mais cette dénonciation est secondaire, l'article se focalisant plutôt sur les conditions d'élevage, la

¹⁹⁹ Cf. annexes.

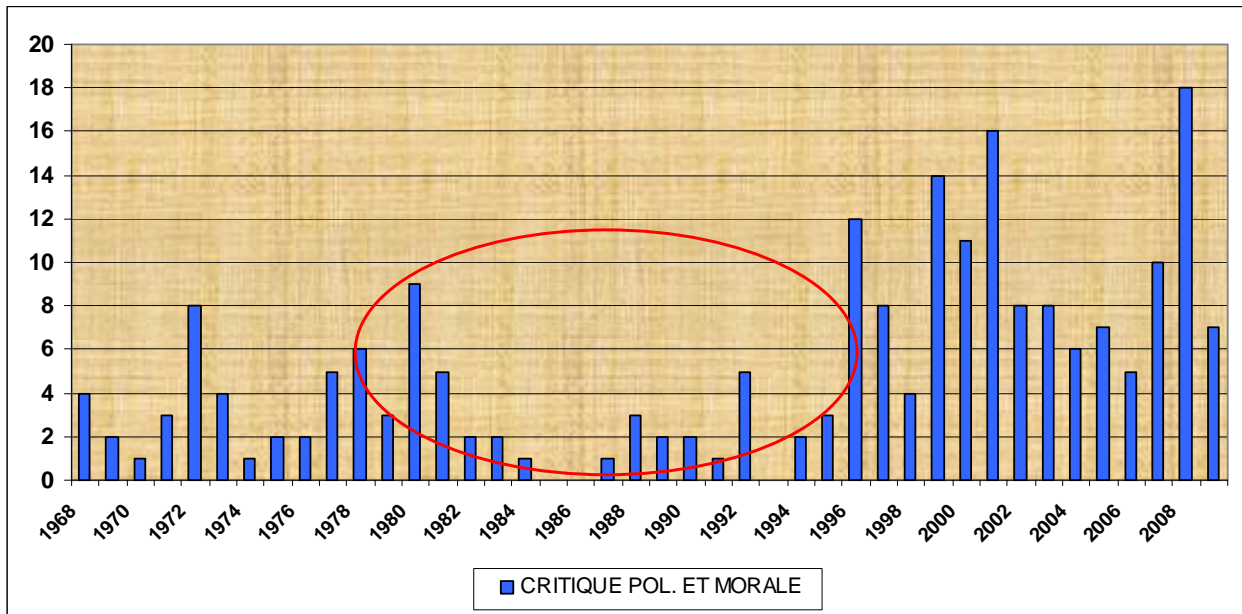
baisse de la qualité et la perte de goût de la viande de porc (Caviglioli, 1990). En 1991, dans un papier dénonçant le projet d'interdiction des fromages au lait cru, on note l'occurrence d'une critique toxicologique, mais là aussi en marge d'une autre critique, d'ordre plutôt politique et moral : Gruhier (Gruhier, 1991a) attribue l'augmentation des risques d'intoxication microbienne aux exigences de l'industrialisation des filières (espacement des tournées de ramassage de lait, transport mal réfrigéré).

Ensuite, de novembre 1991 à janvier 1996, on ne trouve plus trace de critique toxicologique. Si l'on resitue les quelques occurrences de la charnières des 1980 et 1990 dans une période plus large, on s'aperçoit qu'elles représentent un simple intermède dans une longue période d'absence de la critique toxicologique. Entre février 1981 et janvier 1996, on ne compte en effet que cinq articles ou dossiers qui en contiennent, tous situés entre janvier 1988 et novembre 1991. Le retour de la critique toxicologique en 1996 sera tonitruant et se fera à l'occasion de la première « crise de la vache folle », comme nous le verrons dans le prochain chapitre.

2. L'affaiblissement de la critique politique et morale dans *Le Nouvel Observateur*

On observe un affaiblissement général de la critique politique et morale entre la fin des années 1970 et le milieu des années 1990. Nous avons compté vingt articles ou dossiers présentant une occurrence de critique politique et morale entre début 1979 et fin 1983. Puis, de début 1984 à la fin de la décennie 1980, on n'en trouve que six. Les années 1983-1984 semblent donc être des années charnières, marquant clairement une rupture dans la présence de cette critique. Nous verrons comment l'on peut expliquer cette observation.

Figure 34. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique politique et morale de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010)



Dans le chapitre précédent, nous avons identifié plusieurs variantes de la critique politique et morale en fonction de ses thématiques et de ses objets de dénonciation. Dans les années 1970, la domination et l'hégémonie des grandes entreprises industrielles de l'alimentation sur les consommateurs (critique gastronomique et identitaire et critique consumériste), sur les « paysans » (critique ruraliste) et sur les pays pauvres du Tiers-monde (critique tiers-mondiste) étaient régulièrement dénoncées. En ce qui concerne les consommateurs, la domination des industriels était critiquée parce qu'elle menaçait, d'un côté, leur identité et leur culture gastronomique (critique gastronomique et identitaire) et, de l'autre, leur santé et leurs intérêts économiques (critique consumériste). Nous partirons de ces différentes variantes de la critique politique et morale pour montrer comment elles se transforment de la fin des années 1970 au milieu des années 1990.

2.1. La disparition des critiques consumériste, tiers-mondiste et ruraliste

La critique consumériste était attachée au combat pour la cause des consommateurs et des associations qui les représentaient. Cette thématisation de la critique politique et morale, qui s'était cristallisée autour de l'affaire du « veau aux hormones », disparaît complètement du *NO* à partir d'octobre 1980 et l'article d'Alain Schifres où l'auteur applaudit le succès de l'appel au *boycott* du veau des « incorruptibles de Que Choisir » (Schifres, 1980b). Cette disparition de la défense d'une cause construite comme opposant l'intérêt collectif des consommateurs aux intérêts privés des grandes entreprises va de pair avec la disparition, au début des années 1980, d'une formulation de la critique des industriels de l'alimentation en termes anticapitalistes de

« trusts », de « firmes », de « monopoles » ou de « cartels ». De 1980 à 1983, cinq articles utilisent ce vocabulaire, puis plus aucun jusqu'en 1996. Cela témoigne de la disparition d'une grille de lecture fortement ancrée à gauche et d'inspiration marxiste, et nous verrons que dans le même temps les idées économiques libérales s'imposent clairement.

La critique de type tiers-mondiste, qui dénonce les effets de la domination et l'hégémonie des industriels sur les peuples des pays pauvres, s'éclipse également de 1983 à 1997. Cette critique était elle aussi dépendante d'une grille de lecture fortement influencée par le marxisme.

La critique ruraliste, qui défendait la cause des « petits » paysans français contre les effets du productivisme et de la modernisation agricole, disparaît elle aussi, avec une seule occurrence entre 1979 et 1992. Cette critique était très liée à un contexte de poursuite de l'industrialisation de l'alimentation, la France ayant conduit une forte politique de soutien aux exportations agricoles et agroalimentaires, donc à la concentration des entreprises, dans les années 1970. Alors que durant cette décennie, surtout dans la première moitié, il apparaissait encore envisageable de préserver des activités rurales « paysannes » plus ou moins fantasmées, ou de ralentir des évolutions guidées par la logique industrielle, l'industrialisation, au début des années 1980, apparaissait comme un fait accompli et il était devenu difficilement envisageable de préserver quoique ce soit : les « petits » avaient disparu.

2.2. Une critique gastronomique et identitaire persistante mais intermittente

Quant à la critique gastronomique et identitaire qui dénonce la mise en péril du patrimoine gastronomique, du goût des aliments et de l'identité culturelle alimentaire des mangeurs, elle est présente dans le journal entre 1980 et 1984, puis on n'en trouve plus trace entre 1984 et 1989. Elle réapparaît entre 1989 et 1992, puis disparaît à nouveau jusqu'en 1995.

L'évolution de cette critique vaut la peine que l'on s'y attarde plus en détail car ses thématiques renseignent sur le contexte social, économique et politique de la période qui nous intéresse dans ce chapitre. Ce contexte permet de mieux comprendre les raisons de l'affaiblissement de la critique en général, c'est-à-dire de tous les types identifiés, et de sa forme politique et morale en particulier, car c'est un contexte qui devient plus favorable aux grands acteurs de l'offre. Il est marqué par l'arrivée de la gauche au pouvoir en mai 1981, puis par ce qui a été appelé le « tournant de la rigueur » en mars 1983 – qui marque l'abandon du programme commun conçu avec les alliés communistes du gouvernement socialiste et la réorientation de la politique économique en plus grande conformité avec les canons libéraux –, et par la diffusion d'une culture économique libérale sur laquelle nous reviendrons.

2.2.1. Le « libéralisme » contre la qualité des aliments (première moitié des années 1980)

En 1980, Alain Schifres redoute les conséquences de la libéralisation du prix des sandwiches décidée par le Ministre de l'économie René Monory. Sur un ton délibérément humoristique, le journaliste présente cette libéralisation comme un danger pour une identité française symbolisée par le « jambon-beurre ». Les Etats-Unis jouent une nouvelle fois le rôle d'épouvantail : « Emporté par le cosmopolitisme américain, le sandwich anglo-saxon tisse alors la trame d'un patchwork planétaire où se rencontrent, sous les tranches, ici la tête de veau, là des cuisses de grenouille, ailleurs des venaisons – sans compter les fourrés de spaghetti, les hachis de cervelle, les farcis à l'huître... Le sandwich à la française lui oppose son tracé d'épure, sa rigueur janséniste: trois substances seulement y concourent, venues du blé, du lait, du porc » (Schifres, 1980e).

La même année, Schifres célèbre le soixante-dixième anniversaire d'un producteur historique de critique gastronomique et identitaire, le journaliste et critique Robert Courtine, présenté comme une « star de la gueule », un défenseur de la cuisine française et l'inventeur, avec *L'Assassin est à votre table* (Courtine, 1969), de « la défense des consommateurs » et de « la diététique du gourmet » (Schifres, 1980d).

En 1980 toujours, Schifres regrette le développement de McDonald's en France. C'est l'occasion de moquer l'influence américaine chez les jeunes : « Au commencement était le chaos, c'est-à-dire le ketchup. [...] Dieu créa le boeuf, l'oignon, le blé et la tomate. Il vit que cela était bon et le donna aux hommes. Comme il y avait des restes, Dieu en fit une grosse boulette bien tassée, vit que c'était dégueu et le donna aux ados. Ainsi naquit le McDonald's du haut du boulevard Saint-Michel. Dire: "MacDo" » (Schifres, 1980a).

Plus tard, la libéralisation du prix du pain est présentée par Gruhier comme l'influence d'un « dangereux libéralisme » qui entraînera une « guerre du pain. Le journaliste cite un boulanger pour le moins décomplexé qui casse les prix à La Ciotat : « "La qualité, je m'en bats l'oeil. Ma clientèle, c'est essentiellement des immigrés et des familles nombreuses" ». Pour lui, les artisans, et la tradition française du pain, sont en danger : « Les artisans n'ont pas pour habitude de calculer des seuils de rentabilité optimisés à la troisième décimale. [...] ils seront très mal armés pour résister à une offensive des fournils industriels, si les Français [...] pour quelques malheureux centimes quotidiens, plébiscitent le pain moins cher au lieu d'exiger la qualité » (Gruhier, 1981b, 51).

A côté du pain, aliment symbolique entre tous, d'autres aliments de base cristallisent les menaces que fait peser le « libéralisme économique » à la gastronomie et à l'identité française.

En 1981, c'est la pomme, dont « les neuf dixièmes du marché sont occupés aujourd'hui par les quatre ou cinq variétés industrielles ». Gruhier fustige le « monopole », assuré par une « loi scélérate », de ces « quelques pommes uniformément lucratives », et cite l'ethnozoologue « du Muséum National d'Histoire Naturelle » Raymond Pujol, qui parle d' « ethnocide » (Gruhier, 1981a).

Trois mois plus tard, un article de Danielle Dayrenx prolonge la critique de Gruhier. La journaliste y vante les variétés de « pommes hexagonales » qu'elle oppose aux « standards » aux noms tous anglo-saxons : Starking, Golden, Granny Smith (Dayrenx, 1981).

En 1982, c'est le lait, « brûlé » par le mode de conservation à Ultra Haute Température, qui « envahit de plus en plus nos crèmeries », d'après Pierre-Marie Doutrelant. La généralisation de ce procédé, favorisée par « des aides de Bruxelles » depuis le début des années 1970, a, d'après l'auteur, dégradé la qualité du lait dans le pays, en même temps que les conditions de travail des agriculteurs : « Ces industriels sont à la tête d'énormes affaires, coopératives ou privées, et règnent en dictateurs sur les campagnes françaises » (Doutrelant, 1982).

En 1983, c'est la bière qui est au cœur de la résistance à la perte de l'identité gastronomique. Doutrelant présente le combat « d'un des derniers fabricants de la "vraie" bière d'Alsace », Michel Debus, directeur de la brasserie Fischer, contre les « raffineurs de pisse d'âne » et « la bière d'aujourd'hui », devenue « un sous-produit du marketing » (Doutrelant, 1983). En 1984, la menace sur « les belles marmandes rustiques et pulpeuses » d'Aquitaine vient du Nord, avec les « fades » tomates « de serre » belges et hollandaises (Le Vaillant, 1984).

2.2.2. La critique gastronomique et identitaire attisée par les débats autour du Traité de Maastricht

Après 1984, la critique gastronomique et identitaire disparaît donc jusqu'en 1989, date d'un papier sur la « leçon de cuisine » de Jean-Pierre Coffe, alors chroniqueur gastronomique sur Canal Plus et présenté comme un avocat du « bon vivre à la française », comme l'avait été Courtine en 1980. L'auteur de l'article, le romancier Yann Queffélec, journaliste littéraire au *NO* au début des années 1980 et lauréat du prix Goncourt 1985, relie l'action de Coffe à l'amour de la France : « Que va-t-on célébrer le bicentenaire de la révolution s'il devient ridicule d'aimer son pays? Est-ce un détail s'il n'est plus permis, pour cause d'Europe imminente, de faire son fromage au lait cru? Si l'appellation vin de table a été supprimée? [...] A quoi bon le progrès s'il doit défauler nos plus belles traditions, voler son camembert au corbeau, son andouille au goupil, sa madeleine à Proust et mettre au piquet nos souvenirs d'enfance? » (Queffélec, 1989, 110).

Dans cet article, on lit en creux un glissement de la critique gastronomique et identitaire, qui, vers le début des années 1990, prend de plus en plus pour cible les autorités politiques, européennes en particulier, et de moins en moins les acteurs industriels eux-mêmes. La période est celle d'une étape importante de la construction européenne, où s'affrontent violemment différentes conceptions de la souveraineté et de la politique économique. Le traité de Maastricht, traité constitutif de l'Union Européenne qui institue la citoyenneté européenne et renforce les conditions de la libre circulation des personnes, des capitaux, des services et des marchandises entre les états membres, est en effet en préparation.

En 1990, deux journalistes spécialistes de l'économie s'intéressent au « goût européen », dont les auteurs affirment que « tous les industriels en rêvent ». La question centrale de l'article est celle de l'unification des marchés alimentaires européens et de la question de la préservation des identités et des goûts nationaux. Les journalistes jugent que la législation européenne sur la libre circulation des marchandises risque de renforcer l'opacité sur l'origine des produits, en contradiction avec la qualification des produits alimentaires sur des bases géographiques qui prévaut dans les pays du Sud de l'Europe (Boulet-Gercourt et Cottrant, 1990).

L'année suivante, en novembre 1991, Fabien Gruhier reprend un célèbre slogan de la lutte des paysans contre le projet de camp militaire du Larzac. Il intitule son article « Europe : Gardarem lou fromage » et l'illustre d'une photographie légendée « Un petit producteur de Cantal », représentant un paysan moustachu et mal rasé aux dents jaunies, vêtu d'une veste en cuir de mouton et portant à bout de bras une grosse tomme de fromage de Cantal.

C'est l'époque du combat pour la préservation du fromage au lait cru, qui anime visiblement Gruhier d'un sentiment de révolte : « Nos fromages au lait cru sont-ils en danger? Les hygiénistes parpaillots du Nord oseront-ils imposer, au nom de l'Europe, leurs fades habitudes alimentaires aux bons vivants du Sud? » (Gruhier, 1991a, 104). La personne de l'énonciation choisie par le journaliste dans cette problématisation – le « nous » – met en scène une identité commune menacée, tandis que le terme « parpaillot », une « désignation péjorative et familière des protestants » qui date du début du XVII^e siècle (Le Robert, 2000), témoigne de la licence quasi injurieuse que s'autorise le journaliste à l'égard des Européens du Nord, implicitement opposés à une France implicitement ramenée à sa tradition catholique. Cette licence est loin de faire habituellement partie de la ligne éditoriale d'un journal qui se présente comme progressiste et qui a historiquement dénoncé le racisme et l'intolérance religieuse. Elle est

en cela significative de la virulence du débat public sur la souveraineté culturelle, économique et politique, autour du Traité de Maastricht²⁰⁰.

Le débat sur l'unification des réglementations économiques en Europe s'illustre à nouveau en 1992, toujours sous la plume de Gruhier, dans un article intitulé : « Europe : non au chocolat unique ». Pour le journaliste, la Commission de Bruxelles, échaudée par le précédent des fromages au lait cru – la Commission avait fini par retirer son projet de les interdire –, « ne fixera plus de normes gastronomiques ». Dans le secteur du chocolat, ce refus de réglementer conduira, selon Gruhier, à des effets similaires à ceux risquant d'affecter le fromage si le lait cru était interdit : « sous le label chocolat, des confiseries de quai de gare venues du Nord vont-elles envahir la France? ». Ce qui conduit le journaliste à demander plus de protection réglementaire contre la dégradation de la qualité du chocolat et la domination des intérêts des industriels, dans la perspective de la libre circulation du « crumb » britannique à partir du 1^{er} janvier 1993: « Ce n'est pas une raison pour nous laisser, sans résistance, imposer le "goût crumb", typique des îles britanniques. Ce faux chocolat à l'anglaise qui, outre le lait (pasteurisé), contient un grand nombre de matières grasses végétales étrangères à la fève de cacao, sans compter le soja, les édulcorants, la fécule, l'amidon et autres substances prohibées ailleurs. "Le crumb, dit Gaston Lenôtre, c'est comme de la margarine. Cet aspect cireux, ramolli, poisseux. On n'a pas le droit d'incorporer à un aliment noble des ingrédients dont je ne comprends même pas le nom". [...] Pour les industriels, la recette à l'anglaise est tentante car, avoue pudiquement l'un d'eux, "l'incorporation de matières grasses végétales présente à la fois des avantages financiers et technologiques". C'est moins cher, plus facile à fabriquer et le produit se conserve mieux – en plus d'être adapté, par son goût caramélisé, à davantage de palais solvables » (Gruhier, 1992, 102-103).

La critique gastronomique et identitaire du début des années 1990 se traduit aussi par une affirmation positive de l'identité culturelle à travers l'alimentation, comme dans un article de 1992 consacré par Yvon Le Vaillant à l' « inventaire du patrimoine » lancé en 1990 et réalisé par le Centre National des Arts Culinaires (CNAC) à la demande des Ministères de l'Agriculture et de

²⁰⁰ Avant sa ratification par référendum, le Traité de Maastricht est conclu lors d'un Conseil européen en décembre 1991 et signé par les états membres en février 1992. L'adhésion au Traité de Maastricht est défendue, à gauche, par le Président de la République François Mitterrand, par son Premier Ministre Pierre Bérégovoy et par le Parti Socialiste. A droite, elle est défendue par l'ancien Premier Ministre et président-fondateur du Rassemblement Pour la République (RPR) Jacques Chirac et par une autre personnalité influente, qui deviendra bientôt Premier Ministre, Edouard Balladur. Au sein du RPR, le Traité est combattu par le leader de la droite souverainiste, Philippe de Villiers, ainsi que par Charles Pasqua et Philippe Séguin. Le référendum sur le Traité de Maastricht du 20 septembre 1992 est sanctionné par un résultat serré, avec une victoire du « oui » à la ratification du Traité sur l'Union Européenne réunissant seulement 51,04% des voix. Le Traité entre en vigueur au premier janvier 1993.

la Culture²⁰¹. Dans son article, Le Vaillant n'hésite d'ailleurs pas à affirmer fièrement la prétendue supériorité française en matière de gastronomie : « Le pays où on mange le mieux au monde recense aujourd'hui son patrimoine. A vos papilles! » (Le Vaillant, 1992a, 96).

Entre octobre 1992 et juin 1995, on ne trouve plus de trace de critique gastronomique et identitaire. Elle réapparaît en juin 1995 et janvier 1996 dans deux occurrences anecdotiques, l'une au sujet du pain, l'autre du vin. Après cela, la critique politique et morale est considérablement relancée par la crise de la vache folle, ce que nous verrons dans le prochain chapitre. Mais avant cela, il convient, pour mieux comprendre l'affaiblissement de la critique de l'alimentation industrielle en général et de la critique politique et morale en particulier, de rendre compte de la diffusion dans *Le NO* d'une culture d'inspiration libérale, qui se fait sentir dès le début des années 1980.

3. La diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale

L'affaiblissement de la critique politique et morale que nous avons observé est étroitement lié à la diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale dans les années 1980, qui a conduit à une dénonciation moins systématique des acteurs industriels de l'alimentation et à une disparition de la grille de lecture marxiste du monde économique dans les colonnes du journal.

Le NO est un journal historiquement proche de la « Deuxième Gauche » autogestionnaire, anti-totalitaire, décentralisatrice et critique de la « Première Gauche » marxiste. Mais, comme on l'a vu dans le chapitre précédent, dans les années 1970, on trouvait cependant dans ses colonnes, des critiques d'inspiration marxiste. Cette grille d'analyse disparaît complètement du journal dans la première moitié des années 1980. Cette disparition est contemporaine du tournant économique libéral opéré par le gouvernement de gauche et de la diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale à laquelle nous allons maintenant nous intéresser. Dans le journal, cette diffusion se manifeste de différentes manières dès le début des années 1980 mais encore plus visiblement après 1983 et le « Tournant de la rigueur » qui a conduit la Gauche au pouvoir à soumettre sa politique aux modes d'évaluation, donc épreuves économiques libérales (notamment dans le but d'empêcher la poursuite de la dévaluation du franc pour pouvoir rester dans le Système monétaire européen).

En 1984, un éditorial de Jean Daniel, publié à l'occasion des vingt ans de l'hebdomadaire, témoigne des évolutions idéologiques dans le journal : « Ce que nous avons appris en vingt ans ?

²⁰¹ Les résultats de cet inventaire paraissent aux éditions Albin Michel à partir de 1992, sous la forme de vingt-deux volumes. Nous reviendrons plus en détails, plus loin dans ce chapitre, sur cette entreprise de patrimonialisation. Notons simplement qu'elle prolonge, sur un plan institutionnel, un mouvement qui a débuté avec des travaux d'« ethno-cuisine » sur les cultures alimentaires locales, dans les années 1980. Poulain (2002) a proposé d'interpréter ce mouvement dans des termes de « résistance identitaire ».

Peut-être et d'abord que les vrais révolutionnaires ne peuvent plus être aujourd'hui terroristes car la violence n'accouche plus que d'elle-même et l'histoire se fait désormais sans elle. Que les militants qui, après Marx, refusaient de comprendre le monde par impatience de le changer sont dépassés par les prodigieuses mutations qui s'opèrent autour de nous et sans nous. Nous avons enfin compris que, pour redevenir sujets et acteurs de notre histoire éclatée, il fallait déchiffrer le sens, la direction, l'intensité de ces mutations. C'est une entreprise permanente. Trop modeste pour étancher notre soif de liberté. Assez ambitieuse pour notre passion de la connaissance » (J. Daniel, 1984, 8).

Cet éditorial montre que *Le NO* s'assume pleinement réformiste sur le plan politique : l'abandon de toute velléité de critique radicale visant la construction d'un modèle de société alternatif, plus collectiviste, est complètement acté. Il montre aussi la réaffirmation du rejet de toute trace d'idéologie marxiste, jugée trop binaire et simpliste pour décrypter et analyser un monde de plus en plus complexe. Au niveau de la critique de l'alimentation industrielle, un autre indice du tournant réformiste du *Nouvel Observateur* réside dans la disparition, à partir de 1981, des articles de Michel Bosquet, théoricien critique marqué par le marxisme.

Dans le traitement des thématiques liées à l'alimentation, la diffusion d'une critique d'inspiration libérale est manifeste dans le traitement ambivalent de la publicité, qui n'est pas toujours critiquée, et dans l'apparition d'articles qui traitent de l'alimentation sous un angle purement économique.

3.1. Le traitement ambivalent de la publicité pour l'alimentation industrielle

Le traitement de la publicité et du marketing des industriels de l'alimentation dans les années 1980 et début 1990 permet d'appréhender la diffusion de la culture économique libérale. Ce traitement est marqué par une certaine ambivalence : la publicité est parfois critiquée, mais pas toujours, loin de là. La publicité devient un sujet d'articles à partir de 1980. A cette période, le gouvernement socialiste met fin au monopole d'Etat sur l'audiovisuel et commence à libéraliser peu à peu le secteur. Dans ce contexte, le secteur publicitaire audiovisuel, dont les industriels de l'alimentaire sont les plus gros contributeurs, prend de plus en plus d'importance. Par ailleurs, les marchés alimentaires arrivent à saturation (Combris, 2006 ; Barrey et Valceschini, 2008), ce qui avive la concurrence et oblige les acteurs de l'offre à communiquer de plus en plus pour faire valoir leurs produits et se distinguer les uns des autres. Dans ce contexte, la publicité prend une place plus importante dans *Le NO*.

En 1980, dans l'article qu'il consacre au SIAL, Alain Schiffres dénonce le caractère artificieux et dupeur de la publicité : « Tandis que la publicité nous berce dans les bras des grand-

mères, avec ses tables de ferme et ses torchons à carreaux, je n'entends parler ici que de manipulations génétiques, bio-industrie, synthèse organique, microbiologie, enzymes friponnes. Comme si, pour les chercheurs, la "nature" n'était même plus un point de départ, une ligne de conduite. Tout juste un simulacre qu'elle [nda: l'industrie] se charge de dresser à l'arrivée, dans l'assiette. Pour rassurer, briser la "résistance". D'où la coloration nettement passéiste de bien des produits de pointe. [...] Si Guérard donne son nom à Findus, peut-être qu'un jour Canigou va employer Lenôtre » (Schifres, 1980c, 61).

La même année, Gérard Petitjean publie un article sur les « grands fauves de la pub » où il rend compte d'une émission de Bernard Pivot, qui avait invité dans *Apostrophes* des publicitaires (dont le très médiatique Jacques Séguéla). Le journaliste y explique le fonctionnement de l'industrie de la publicité et conclut, désabusé : « Pétris de mauvaise conscience? Disons que ça ne saute pas aux yeux. La pub qui manipule, qui matraque, la société de consommation, on ne m'en a parlé qu'une fois. Le reste d'une crise de conscience qui appartenait au passé... » (Petitjean, 1980, 50).

En 1983, Pierre-Marie Doutrelant dénonce la « bière d'aujourd'hui » un « sous-produit marketing » à « quatre centimes de pub par litre ». Entre 1983 et 1989, on ne trouve qu'un article critiquant la publicité, en 1987. Alain Schifres y dénonce le galvaudage de la gastronomie dans la publicité et les « grands chefs » qui « prennent la pose » pour les industriels du « prêt-à-manger » (Schifres, 1987).

En 1989, le dossier intitulé « Ces poisons dans votre assiette », dont on a vu qu'il marquait un retour de la critique toxicologique après l'affaire de la contamination des vacherins suisses par la listeria, contient une critique de la publicité jugée artificieuse : « L'industrie agroalimentaire a beau s'entourer, dans sa pub, de bataillons de grands-mères rassurantes moulant le fromage à la louche, de références au "bon vieux temps", jardiniers à moustaches et chapeaux de paille... personne n'est dupe: la plus grande partie des aliments que nous consommons a fait un (ou plusieurs) séjours en usine avant d'arriver dans nos assiettes. Aucun doute, nous mangeons de plus en plus *industriel*²⁰². C'est probablement au prix d'un affadissement des saveurs, d'une uniformisation des goûts » (Gruhier, Werber, Aulagnon et Dahmani, 1989, 10).

Il faut ensuite attendre 1995 pour observer une critique de la publicité, dans le cadre d'un dossier sur l'obésité. Pour un pharmacien interviewé par Natacha Tatu, « c'est la publicité [de l'« industrie de la minceur »] qui vous incite à consommer sans réfléchir, sans conseils » des

²⁰² La casse est celle des auteurs.

substituts de repas, comme Slim Fast, dont les mérites sont à l'époque vantés par l'actrice Clémentine Célarié dans une publicité.

La communication des industriels est aussi incriminée dans un problème de santé publique, le développement l'obésité aux Etats-Unis : « Selon une étude menée par l'Université Yale, un enfant américain salive chaque année devant 10 000 publicités vantant les mérites du beurre de cacahouète Jiff, des biscuits apéritifs Twinkies ou des pizzas Hutt géantes avec double épaisseur de fromage. Le gouvernement débourse 50 000 dollars par an pour apprendre aux enfants à bien se nourrir. A titre de comparaison, en 1993, Kellogg's a dépensé 35 millions de dollars pour promouvoir les Frosties » (Tatu, 1995, 46-47).

La publicité et la communication des industriels sont donc critiquées au cours des années 1980 et début 1990, mais le traitement de la publicité n'est pas uniformément critique. Au contraire même, ce qui témoigne de changements plus larges dans le rapport au monde économique et aux grands acteurs de l'offre, dès le début des années 1980.

Ainsi, en décembre 1981, un dossier, qui fait aussi la couverture, est consacré à la question de l'influence de la publicité chez les enfants. La publicité alimentaire y occupe une place centrale. Les auteurs semblent s'être départis de tout questionnement relatif à la « conscience » des industriels et des publicitaires : la fonction de séduction de la publicité semble actée et il n'est pas question de manipulation. A la question « Les enfants malades de la pub ? », qui est inscrite en couverture, ils répondent en effet que la publicité vend avant tout du rêve et du bonheur, et que c'est d'abord le travail des parents que d'apprendre à faire « le départ entre le réel et l'imaginaire, entre le désir et sa réalisation » (Bonnot et al., 1981). La responsabilité de donner des armes pour résister au désir suscité est donc attribuée aux parents. Les annonceurs ne sont pas mis en cause. L'omniprésence de la publicité n'est pas questionnée, elle est tout simplement actée par les auteurs de ce dossier.

3.2. L'émergence d'un traitement économique de l'alimentation

Autre signe de la diffusion d'une culture économique libérale, à partir du début des années 1980, les articles se multiplient qui abordent les évolutions de la production alimentaire sous un angle purement économique, sans aucun parti pris critique, ce qui n'arrivait pas dans les années 1970.

En 1983, Caroline Brizard consacre un article à la généralisation des code-barres chez les distributeurs. Cette technique nouvelle est uniquement présentée sous un jour positif et purement économique, sans aucun questionnement relatif au travail humain, et donc aux emplois

éventuellement rendus inutiles : « Gain de temps! Gain d'argent aussi : cette nouvelle caisse lui évite de coller des étiquettes sur chaque article, ce qui lui revenait à dix centimes par pièce » (Brizard, 1983, 75).

La même année, Chantal de Rudder s'intéresse au marché du surgelé et estime que si « le mot fait honte aux restaurateurs et horreur aux gastronomes », la technique « a déjà gagné là où se font les révolutions du goût: dans nos casseroles ». Ce constat ne conduit à aucune critique. Les propos du chef cuisinier Michel Guérard à l'appui, le produit surgelé est présenté positivement comme un progrès par rapport au produit congelé, car il « retrouve un aspect impeccable au dégel » (de Rudder, 1983, 72).

En 1984, un dossier et une couverture sont consacrés à la « guerre des prix dans laquelle presque tous les coups sont permis » que se mènent les acteurs de la grande distribution. Si les implications de cette guerre pour les consommateurs et les petits commerçants sont questionnées dans l'introduction, le dossier ne répond pas de manière critique envers la grande distribution (Doutrelant, Gruhier, Richard et Brizard, 1984).

L'année 1984 est marquée par l'apparition d'un nouveau type d'articles qui s'intéressent au monde de l'entreprise et de la production de manière absolument non critique. On s'y intéresse aux conditions de réussite dans le monde économique. Ainsi Eric Laurent (1984) traite-t-il de « la saga des Riboud ou comment réussir dans les affaires », en référence aux frères Riboud, deux entrepreneurs réputés proches de la gauche au pouvoir et de François Mitterrand : Jean, patron expatrié aux Etats-Unis de l'entreprise de services pétroliers Schlumberger Limited, et Antoine, patron de BSN (aujourd'hui devenu Danone et dirigé par le fils d'Antoine, Franck Riboud).

Citons aussi le dossier sur les « soifs d'aujourd'hui » (Schifres, Doutrelant et Brizard, 1984), que nous avons déjà abordé, et qui traite du développement du marché des « soft drinks » sans qu'aucune critique d'aucun type ne soit exprimée.

En 1985, Pierre-Marie Doutrelant (1985) raconte le succès économique de la méthode de cuisson sous-vide mise au point par le chef cuisinier Georges Pralus, qui était à l'époque utilisée par Joël Robuchon pour mettre au point une gamme de plats pour la SNCF. Le jugement exprimé par le journaliste est complètement favorable.

La même année, Josette Alia signe une projection de l'alimentation en l'an 2000 dans le cadre d'un dossier sur « les chocs de l'An 2000 ». Sur un ton humoristique, la journaliste se projette dans le futur et met en scène un repas très marqué par l'innovation technologique, sans qu'aucune critique ne soit exprimée ni aucune inquiétude formulée : le sous-vide a remplacé surgélation et la conserve, la cuisinière sert un « cocktail de crevette sous vide », de ces

« nouvelle crevettes obtenues par manip-bio (comme on dit aujourd'hui) », un « magret de "mulard" – ce nouveau mélange canard-pintade qui ne se reproduit pas mais dont on a hypertrophié le foie (pour le foie gras) et les blancs (pour les magrets) », des « endives – grosses, ni amères ni fibreuses, qui poussent maintenant sur des palettes en plastique irriguées de liquides nutritifs, sans terre, donc sans parasites. Ou quelques haricots "chemin de fer" de soixante centimètres de long chacun, sans fil et tout frais ». Alia explique ensuite que ces aliments existent déjà, au stade expérimental, « dans les laboratoires de l'INRA » (Alia, 1985, 75).

3.3. Le traitement du marketing de l'alimentation dans « L'Obs de l'Economie »

La diffusion de la culture économique est encore plus évidente à partir de 1986, qui est aussi l'année où Bernard Tapie, icône de la réussite entrepreneuriale libérale, publie un livre intitulé *Gagner* (Tapie, 1986) et où il présente une émission intitulée *Ambitions*, sur TF1, dans laquelle des candidats viennent défendre un projet d'entreprise²⁰³. A partir de 1986, alors qu'ils avaient été jusqu'alors l'apanage du service de société « Notre époque », les sujets liés à l'alimentation commencent à être en plus souvent traités par le service économique et à apparaître dans la rubrique « L'Obs de l'économie²⁰⁴ ».

Entre 1986 et 1990, vingt-deux articles de cette rubrique traitent de sujets d'économie de l'alimentation, parmi lesquels ceux de Philippe Gavi. Spécialiste des médias et de la communication, Gavi signe une série de courts articles sur le marketing agro-alimentaire sans

²⁰³ Cette émission qui mêle « variété et business » met en scène des candidats à la création d'entreprise. Elle ne comptera que cinq numéros. La première diffusion obtient un succès très important, avec 34% de taux d'audience Audimat. Puis l'audience diminue jusqu'à 17 à 20% pour les dernières diffusions, ce qui reste toutefois très honorable. Malgré ce succès relatif, l'émission n'est pas reconduite par TF1 à la rentrée 1987, sans que l'on sache si cet arrêt est le fait d'une décision de Francis Bouygues, qui dirige le consortium nouvellement propriétaire de la chaîne privatisée en avril 1987, ou de Bernard Tapie lui-même (Villeneuve, 1988).

²⁰⁴ C'est ainsi que la rubrique « Economie » du journal est réintitulée à partir du numéro 1112 du 28 février 1986, dans lequel elle est présentée en couverture comme « un nouveau supplément », sans être pour autant physiquement détachée du reste du journal. Cela montre une volonté éditoriale de mettre en avant le traitement de l'économie et le nouvel intitulé témoigne d'une association renforcée et plus assumée entre la « marque » du journal (« L'Obs ») et ce domaine de l'information. Le numéro 1112 fait sa couverture sur le dossier « Vivre sans inflation », qui contient notamment une tribune du Président socialiste de la Commission des Communautés Européennes, le français Jacques Delors. Cette tribune est intitulée « L'homme politique et l'économique ». Delors y défend une doxa politique qui fait sienne l'économie de marché et ses « contraintes » : « L'économie a pris en politique la place occupée autrefois par la diplomatie. C'est une bonne chose, si l'économie ne reste qu'un moyen du projet politique... [...] Trop longtemps, le dialogue entre le politique et l'économique est resté caricatural. Terrain de fausses querelles, objet de dédain [...] cette relation mouvementée a marqué et marque encore profondément à notre époque, l'exercice du pouvoir. [...] Dans notre modèle européen de société, l'action économique de l'homme politique doit passer par un double compromis, entre l'Etat et le marché, entre les entreprises et les syndicats. Et cette action sera d'autant plus efficace que ces compromis fonctionneront bien, que les acteurs sociaux et politiques accepteront les règles du jeu commun, le respect de certaines contraintes, l'émergence des dynamismes et la volonté de progresser ensemble. Souhaitons que de telles exigences ne soient jamais oubliées. Alors, mais alors seulement, on peut simultanément donner toute leur place aux sphères non économiques de la société, pour mieux en comprendre les aspirations et les valeurs » (Delors, 1986, 59).

jamais émettre de jugement critique, sauf une fois sur la qualité d'une campagne publicitaire, mais jamais contre les industriels. Nous en avons dénombré dix de sa plume.

En 1986, il s'intéresse au marché du yoghourt alors en plein développement et dont Danone est le leader « avec plus de 50% de parts de marché » (Gavi, 1986d) ; il intitule « Secouez-vous ! Soyez oranginaux » un article sur la célèbre marque de soda à l'orange et sa communication (Gavi, 1986e); il traite de la « drôle de guerre » que se livrent les brasseurs industriels à coups de publicité et de marketing dans un marché dont le volume décroît (Gavi, 1986a) ; il couvre la nouvelle campagne publicitaire pour le lait, qui y « est rapporté à l'univers des soft drinks » et écrit : « Le lait fait son cinéma [...] Et il en a bien besoin! Les français le trouvent plat, gras, sans couleur et sans tonus » (Gavi, 1986b) ; il explique que le « "wine" des Corbières », « revu et corrigé » par des œnologues et des spécialistes en marketing, « se donne des airs californiens » (Gavi, 1986c).

En 1987, il fait l'histoire des publicités de la marque de chewing-gum Hollywood » dans un article intitulé « Hollywood chewing-gum: le bonheur à la chloro » et décrète que « la marque Hollywood célèbre treize ans d'un code publicitaire mastic » (Gavi, 1987a); il raconte la « guerre des colas » en s'appuyant sur le livre éponyme de Roger Enrico (1987), président de Pepsi USA (Gavi, 1987c); il s'autorise une critique négative de la campagne publicitaire pour la gamme de plats cuisinés en conserve « Cuisine Saveur » de William Saurin (Gavi, 1987b).

En 1988, il intitule « Champion, le sucre ! » un article où explique la construction d'une campagne publicitaire commandée par l'interprofession du sucre et juge que « rares sont les campagnes collectives aussi réussies. Après cela, il sera difficile de casser du sucre sur le dos de quelqu'un » (Gavi, 1988).

Enfin, en 1990, il s'intéresse à la marque Isio 4, une nouvelle huile de cuisine lancée par Lesieur qui associe quatre huiles végétales différentes et qui est promue par un discours sur la santé. Gavi reprend à son compte l'analyse de Lesieur pour justifier l'existence de son produit : « les consommateurs ne sont plus sûrs que la nature soit naturellement bonne. Un produit bien pensé peut être meilleur qu'un produit purement naturel. Idée adjacente: comme le corps de l'homme, la nature est perfectible » (Gavi, 1990, 47). Ce relais sans aucune prise de distance des arguments d'un producteur laisse penser que cet article, comme d'autres de Gavi sans doute, est le fruit d'une commande, une sorte de publicité déguisée, ou un publi-communiqué avant l'heure. Mais nous n'avons pas pu vérifier cette hypothèse. Quoiqu'il en soit, la présence de ce type d'article dans *Le NO* était inimaginable, au moins jusqu'à la fin des années 1970, voire la première moitié des années 1980.

Dans les articles de la rubrique « L'Obs de l'économie », particulièrement dans ceux de Gavi, il n'est absolument plus question de développer une critique politique et morale de l'alimentation industrielle ni de mettre en cause le rôle des acteurs industriels. Il est question de culture économique, de marketing et de comprendre le fonctionnement du monde de la production alimentaire, en se centrant sur les industries de la transformation. Sur les vingt-deux articles de « L'Obs de l'économie » qui s'intéressent à l'alimentation entre 1986 et 1999, dix-neuf portent sur des sujets liés à l'industrie de la transformation²⁰⁵. Les dix articles de Gavi sont tous dans ce cas.

3.4. La diffusion de la culture économique libérale et ses conséquences pour la formulation de la critique

La diffusion de la culture économique libérale se poursuit au début des années 1990. En 1992, trois articles de la rubrique « Entreprendre » traitent des carrières dans la grande distribution et dans la restauration rapide. La journaliste Laure Panerai explique comment « faire carrière dans le hamburger » (Panerai, 1992). Sa collègue Francine Rivaud explique, à l'occasion du lancement d'une nouvelle formation spécialisée sur la vente en grandes surfaces, qu'« avec l'entrée des Caddies dans les amphis, la grande distribution gagne ses lettres de noblesse », et présente avantageusement le secteur : « les grandes surfaces créent 8000 emplois par an et pratiquent la promotion interne: 95% des patrons d'hypermarchés ont débuté comme chefs de rayon » (Rivaud, 1992a, 100). Elle revient sur le même sujet le mois suivant : « Depuis des années, la grande distribution a du mal à attirer les jeunes cadres. Pour les séduire, elle sort le grand jeu: responsabilités, hauts salaires, universités internes, innovation sociale, développement international » (Rivaud, 1992b, 128).

La diffusion de la culture économique libérale va de pair avec celle d'une conception particulière des acteurs économiques de la production, industriels en particulier. L'acceptation désormais sans réserves de l'économie libérale comme règle du jeu de la production alimentaire s'accompagne en effet d'une autre acceptation implicite : celle du fait que les acteurs industriels agissent uniquement en fonction de leurs intérêts particuliers et qu'ils relèguent l'intérêt collectif au second plan.

Cette acceptation de la règle du jeu libéral acte en quelque sorte la disparition du compromis colbertiste civique-industriel qui avait réuni les acteurs industriels de l'agro-

²⁰⁵ Les trois articles qui ne portent pas sur des sujets liés à la transformation traitent des subventions, du productivisme et des excédents agricoles (C. Boltanski, 1987), de la faillite de l'« aventure américaine » de l'entrepreneur Jacques Borel qui a tenté vainement de lancer les tickets restaurants aux Etats-Unis (Nora, 1989) et des goûts et des identités culinaires des européens (Boulet-Gercourt et Cottrant, 1990).

alimentaire et l'Etat dans le projet d'un redressement collectif du pays après la dernière guerre. Dans certains articles, on observe que cette ignorance de l'intérêt collectif n'est ainsi plus ni mise en question, ni discutée, ni critiquée. En contrepartie, les journalistes font explicitement appel aux pouvoirs publics, installés dans un rôle de régulateur de la production industrielle.

Ainsi, le rôle des pouvoirs publics n'apparaît plus comme se situant en amont d'une industrialisation dont ils auraient co-conçu le projet avec les industriels, mais comme arrivant après une industrialisation déjà réalisée et qu'il conviendrait de réguler pour la rendre plus juste, en injectant *a posteriori* l'exigence du respect de l'intérêt collectif. Autrement dit, dans ces articles, le fait que les acteurs industriels soient présentés comme n'agissant qu'en fonction du principe de justice marchand (mais en mettant en œuvre des moyens du monde industriel), au détriment d'autres principes comme le principe de justice civique, n'est plus dénoncé.

En grossissant le trait, il semble en quelque sorte acquis que l'homme soit un loup pour l'homme. Mais le principe de justice civique n'est pas pour autant oublié puisque l'application de son respect au profit de l'intérêt général est déléguée aux pouvoirs publics. Les questions de la réglementation de la qualité et de son application deviennent alors centrales, et éclipsent les questions relatives à un respect auto-discipliné de l'intérêt général des consommateurs par les industriels, de leur moralité en somme. Comme s'il ne fallait plus se « faire d'illusions » là-dessus.

C'est ce qu'on observe dans l'article que Fabien Gruhier consacre en 1988 à l'interdiction européenne des substances à effet hormonal. C'est le premier article centré sur la question de l'utilisation des hormones dans l'élevage depuis 1980. Dans les années 1970, et jusqu'aux derniers articles sur le sujet en 1980, les journalistes du *NO* associaient la critique toxicologique de l'utilisation des hormones à une critique politique et morale des acteurs industriels eux-mêmes – qu'il s'agisse des producteurs de substances hormonales ou des industriels de l'élevage – : ils dénonçaient leur malhonnêteté.

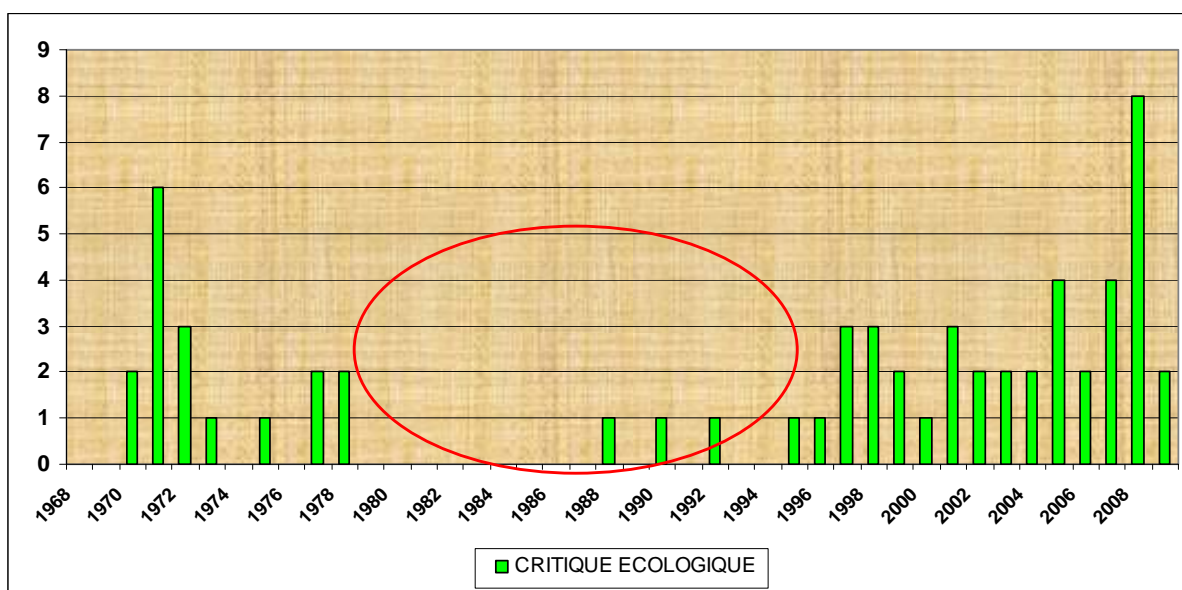
En 1988 donc, Gruhier dénonce l'interdiction complète de l'utilisation des hormones et prône à l'inverse des autorisations sélectives basées sur l'évaluation des différentes substances, défendant ainsi une critique toxicologique foncièrement corrective. Le journaliste ne s'attarde pas dans une dénonciation de la malhonnêteté de ceux qui utiliseraient des substances à effet hormonal malgré l'interdiction. Sa critique politique et morale s'adresse aux pouvoirs publics qui régulent mal plutôt qu'aux acteurs de la production qui fraudent. Il préfère acter l'existence de fraudes, puisqu'« en Belgique, Pays-Bas, Italie, les hormones sont interdites depuis longtemps, et pourtant leurs viandes commercialisées sont "implantées" à 90% ». C'est pourquoi, pour éviter que « le marché noir » n' « empoisonne notre bifteck » et pour contrer « le retour à la loi de la

jungle » inévitable sans régulation efficace (Gruhier, 1988), il convient de ne pas tout interdire et de gérer l'utilisation d'hormones, dès lors acceptée comme un mal nécessaire.

4. L'affaiblissement de la critique écologique dans *Le Nouvel Observateur*

En mai 1978 paraît l'article, que nous avons présenté au chapitre précédent, où Pierre-Marie Doutrelant (1978a) livre une interview de Jean-Roger Mercier, auteur d'*Energie et agriculture : le choix écologique* (Mercier, 1978). Trois ans avant la labellisation officielle de l'agriculture biologique en 1981, ce dernier prône alors une « agriculture écologique » dont les principes sont plus proches de ce que l'INRA nomme la « production intégrée », aujourd'hui très développée en Suisse notamment, que de l'« agriculture biologique » : si Mercier défend une exigence de durabilité écologique, une démarche holistique, des techniques de fertilisation organique, de rotation des cultures et de lutte biologique, il ne refuse pas par principe l'utilisation des produits chimiques.

Figure 35. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique écologique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010)



4.1. La disparition de la critique écologique dans les années 1980

Cet article de Doutrelant publié en 1978 est le dernier qui contienne une critique écologique – en l'occurrence adressée aux acteurs de la production agricole « occidentale » polluante et dispendieuse en énergie –, avant janvier 1988. Soit presque dix ans sans aucune occurrence de critique écologique ciblant des acteurs industriels de l'alimentation, que ce soit du domaine agricole, de la transformation ou de la distribution.

Ensuite, elle revient timidement, avec seulement cinq articles ou dossiers l'attestant entre 1988 et 1996. Comment expliquer cette disparition dans les années 1980 ? Notons tout d'abord que celle-ci va de pair avec un affaiblissement de la critique en général, puisque les critiques toxicologique et politique et morale sont également moins présentes dans les années 1980 par rapport à la décennie précédente. Notons également qu'une « chute brutale du nombre d'articles » sur les thématiques de l'environnement et de l'écologie politique a été observée par le politiste Guillaume Sainteny dans l'ensemble de la presse française entre 1981 et 1988: nos observations s'inscrivent donc bien dans un contexte plus général d'affaiblissement de la diffusion médiatique de la critique écologique (Sainteny, 1994).

Pour comprendre cette absence, étonnante dans un journal qui aura été un pionnier de la diffusion de la critique écologique de la société industrielle dès sa création en 1964, il est nécessaire de s'intéresser à l'histoire de l'écologie politique. En 1977, de grandes manifestations antinucléaires ont lieu en Allemagne, où le mouvement écologiste politique prend de l'ampleur et acquiert un statut de modèle à suivre chez les militants français. Dans son sillage, le militantisme écologiste français se focalise de plus en plus sur la question du nucléaire, qui apparaît comme la thématique centrale de la lutte contre la société industrielle productiviste. Dans ce contexte, la critique écologique de l'alimentation industrielle est reléguée à un rang secondaire, la thématique du nucléaire prenant le pas et fédérant les combats.

Par ailleurs, on a vu que la critique toxicologique s'affaiblissait également dans les années 1980. Or, la critique toxicologique et la critique écologique étaient très liées dans les années 1970. Elles avaient notamment été intimement associées dans la thématique des « pollutions et nuisances » au début de cette décennie 1970 : les pollutions de l'environnement étaient avant tout dénoncées pour les risques de nuisance toxique qu'elles causaient à l'homme, la critique toxicologique légitimant ainsi la critique écologique. Par contrecoup de l'affaiblissement de la critique toxicologique, qui culmine en 1982 avec l'article de Bensaïd sur les résultats de l'*Inventaire national de la qualité alimentaire* (Bensaïd, 1982), la critique écologique se trouve donc à son tour affaiblie et quelque peu orpheline. De plus, on a vu que la reconnaissance officielle de l'agriculture « n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse » en 1980 avait aussi contribué à affaiblir la critique toxicologique.

Mais la focalisation du militantisme écologiste sur la thématique de l'antinucléaire, qui est mobilisateur à la charnière des années 1970 et 1980, n'est pas synonyme de succès durable pour l'écologie politique, puisque, comme l'écrit Sylvie Ollitrault, avec « l'avènement de la gauche en 1981 et l'annonce par François Mitterrand de la fin de nouvelles implantations de centrales

nucléaires, les sites et les occasions de grands rassemblements disparaissent pour le mouvement » (Ollitrault, 1996, 153).

De plus, au début des années 1980, l'écologie politique française commence à abandonner la « stratégie de pression » qui avait jusqu'alors été la sienne pour adopter une « stratégie plus "politique" », basée sur une « démarche de plus en plus électorale et partisane » (Sainteny, 1993). Ce qui conduit les écologistes politiques à se faire prendre dans ce que Guillaume Sainteny appelle le « double piège de l'Etat » : d'un côté, cette démarche les a obligés à développer des analyses et un discours relatif à l'Etat dont ils souhaitaient initialement la disparition, ce qui par contrecoup aboutit à favoriser la légitimité de l'Etat ; de l'autre, même une fois conduite à l'intérieur du jeu électoral et partisan, la mobilisation écologiste a buté sur la solidité institutionnelle de l'Etat français. Au final, donc, « l'inanité d'une action de pression a entraîné un glissement progressif vers l'action électorale, partisane et "politique". Mais celle-ci, à son tour, s'avère vaine à "bousculer l'État" ou, même, à entrer dans le champ politique, médiatique, et dans les institutions représentatives, du fait des fortes protections dont bénéficient les acteurs établis » (Sainteny, 1993).

Ainsi, pendant la plus grande partie des années 1980, l'écologie politique et la critique politique de la société industrielle, et *a fortiori* de l'alimentation industrielle, se sont trouvées marginalisées dans l'espace public et médiatique. *Le NO*, qui était proche des mouvements écologistes des années 1970²⁰⁶, lorsque ceux-ci fonctionnaient selon une « stratégie de pression », s'en est écarté dans les années 1980. De plus, si la gauche au pouvoir a immédiatement donné quelques gages à l'écologie politique, comme avec l'annonce de la fin des nouvelles implantations nucléaires, elle n'en conservait pas moins, sur le plan économique, une idéologie très clairement productiviste, pro-nucléaire et, après 1983, de plus en plus libérale. La proximité idéologique du journal avec ce pouvoir de gauche a sans doute contribué à la disparition temporaire de la critique écologique de l'alimentation industrielle dans ses colonnes.

Si l'on devait mettre en exergue un article pour symboliser cette disparition, on pourrait choisir la tribune signée par René Dumont en 1983, où l'auteur développe une critique tiers-mondiste du pouvoir hégémonique des grandes entreprises et du « food power » (R. Dumont, 1983), qui causent selon lui la faim et la misère des petits paysans des pays pauvres. Dans cette

²⁰⁶ Plus précisément, *Le Nouvel Observateur* était proche, dans les années 1970, du mouvement écologiste lié au militantisme de la deuxième gauche. Irène Pereira (2009) distingue cette « écologie humaniste », dont l'héritage se retrouve, par exemple, du côté de l'association *Les Amis de la Terre* et pour laquelle les désastres écologiques menacent avant tout l'humanité, de l'« écologie profonde » qui attribue une valeur en soi aux espèces et aux écosystèmes, indépendamment de leurs rapports à l'humanité. La composante intellectuelle de cette « écologie humaniste » regroupait en France des personnalités comme Serge Moscovici, Edgar Morin ou Alain Touraine (Jacob, 1999).

tribune, le premier candidat écologiste à l'élection présidentielle, en 1974, n'a pas un mot pour les conséquences environnementales des pratiques de production qu'il dénonce. D'autre part, lorsque le productivisme de l'agriculture européenne et les crises de surproductions sont abordées dans des articles en 1984 et 1987, les analyses sont purement économiques et il n'est pas plus question des conséquences environnementales (Priouret, 1984 ; C. Boltanski, 1987).

4.2. Le timide retour de la critique écologique à la fin des années 1980

Le retour de la critique écologique de l'alimentation industrielle à la fin des années 1980 est exactement contemporain des premières « réussites » électorales, modestes mais significatives, de l'écologie politique. La stratégie partisane et électorale adoptée par les écologistes au début des années 1980 a débouché en 1984 sur la création d'un parti à l'échelle nationale, Les Verts, dont un des fondateurs et porte-parole, Antoine Waechter, va s'imposer comme le leader. Le parti se constitue sur une ligne d'autonomie vis-à-vis des grandes formations traditionnelles de gauche comme de droite. Waechter se présente à l'élection présidentielle de 1988 et, son score (3,78%) est salué par la presse généraliste comme une réussite et une surprise²⁰⁷. En 1989, les écologistes obtiennent des succès électoraux et quelques mandats aux élections municipales et européennes. Cette année-là, la place accordée à l'écologie et à l'environnement dans la presse d'information générale s'affirme (Sainteny, 1994).

Dans *Le NO*, la critique écologique de l'alimentation industrielle fait sa réapparition en 1988, dans le cadre du dossier consacré à « la bouffe qui tue », après l'affaire des vacherins suisses contaminés à la listeria. Mais elle est loin d'être centrale dans ce dossier surtout marqué par une forte critique toxicologique. Bernard Werber y produit une critique écologique indirecte de la production industrielle en général, non spécifiquement alimentaire, en soulevant le problème de la contamination au mercure des poissons de pêche. Dans un encadré, Caroline Brizard dénonce plus directement les conséquences de l'activité agro-industrielle avec les « pollutions aux nitrates ». Mais, tout en suggérant la méfiance (« Méfiez-vous de l'eau du robinet »), elle se montre rassurante quant à la qualité de l'eau des métropoles. Au final, elle ne relie son esquisse de critique écologique qu'à des questions de toxicité pour l'homme et ne se soucie pas des autres êtres vivants qui peuplent l'environnement (Schifres, Brizard et Werber, 1988).

En 1990, Fabien Gruhier s'intéresse aussi à l'eau dans un très long article où il développe une critique écologique de la production agricole. Pour le journaliste, l'eau manque en France,

²⁰⁷ A l'inverse, le score pourtant équivalent réalisé sept ans plus tôt par Brice Lalonde, candidat pour le Mouvement d'écologie politique, avait été généralement considéré comme un échec, malgré la progression qu'il représentait par rapport aux élections précédentes (Sainteny, 1994).

« par manque de pluie, certes, mais aussi parce que l'industrie, l'agriculture intensive, les nouvelles habitudes d'hygiène ont fait monter en flèche la consommation de ce liquide plus précieux que le pétrole. Or, on le gâche, on le pollue. Et si tant de nos petites rivières sont devenues "biologiquement mortes", c'est qu'elles sont désormais des égouts à ciel ouvert » (Gruhier, 1990).

Puis il faut encore attendre plus de deux ans pour retrouver une trace de critique écologique, dans un article consacré par Yvon Le Vaillant au projet controversé d'installer deux cents « porcheries industrielles » dans le Perche. Le journaliste relate le combat d'une association, Perche-Environnement, qui avait déjà réussi à avoir gain de cause en faisant échouer un précédent projet du même type. Il insiste sur la légitimité de l'ancrage local de l'organisation et reprend les propos d'un militant qui oppose l'agriculture intensive et polluante, soutenue par le « "lobby agricole" » (« industries agroalimentaires, banques, chambres d'agriculture, coopératives, syndicats »), à l'agriculture extensive qui, selon ce militant, va « dans le sens des réformes souhaitées par la PAC, respectueuses de la tradition, du patrimoine, des animaux, de l'environnement » : « Il ne s'agit pas d'une "poignée d'écologistes", comme disent ses détracteurs, ni de "Parisiens", mais de gens du pays, des résidents principaux, des ouvriers, des employés, des enseignants... et des agriculteurs » (Le Vaillant, 1992b). Cet article ne témoigne pas d'une critique écologique virulente liée à une critique politique et morale. Mais Le Vaillant ne fait que rapporter les critiques des acteurs auxquels il s'intéresse. Il n'en produit pas lui-même.

Presque trois ans plus tard, en 1995, c'est encore la pollution de l'eau qui est au cœur d'un article du journaliste Jean-Laurent Del Bono (Jean-Laurent Del Bono, 1995) qui couvre un conflit entre les habitants de Saint-Puy, une petite commune rurale du Gers, et leur fournisseur d'eau potable, une filiale de la Compagnie Générale des Eaux. Les habitants dénoncent une eau mal filtrée et polluée par des pesticides issus de l'activité agricole. Le conflit achoppe sur des analyses toxicologiques réalisées par les deux camps. Del Bono en appelle à la puissance publique pour arbitrer en réalisant des expertises indépendantes.

Enfin, la dernière occurrence de critique écologique avant sa relance dans le dernier tiers des années 1990 se trouve dans un article d'Yvon Le Vaillant, consacré au conflit opposant des pêcheurs à pied bretons aux autorités publiques : à « Paris » qui a « déclaré insalubres les plages bretonnes ». Pour l'auteur, « tout le monde le sait, le littoral concentre toutes les pollutions. [...] Effluents chimiques, nitrates, pesticides, rejets azotés, eaux usées des concentrations urbaines. Tous les résidus des activités humaines finissent par se déverser dans la mer. Le littoral devient un dépotoir où vivent les coquillages » (Le Vaillant, 1996, 92). Mais la critique écologique qui incrimine l'activité agricole dans la pollution n'est pas centrale dans cet article. En effet, Le

Vaillant s'applique surtout à rapporter, du point de vue des pêcheurs locaux, les termes du conflit qui oppose selon eux des « traditions ancestrales » à un « terrorisme sanitaire » venu d'en haut, qui leur interdit la consommation des coquillages et qu'ils entendent bien braver (Le Vaillant, 1996).

Au final, le retour de la critique écologique de l'alimentation industrielle entre 1988 et 1996, après dix années d'absence, n'est donc pas d'une grande ampleur, avec seulement cinq articles en huit ans. Et encore, la plupart de ces articles ne sont pas complètement focalisés sur cette critique. Néanmoins, il témoigne bien d'une relative relance de la critique écologique des modes de production industriels en général, pas uniquement alimentaires, dans une époque marquée, on l'a vu, par les premiers succès électoraux de l'écologie politique en France, mais aussi par une succession de sommets internationaux, comme la conférence de La Haye qui aborde la question du changement climatique en 1989. Ces sommets sont relayés par la presse avec une « tonalité catastrophiste » (Sainteny, 1994), comme dans un article consacré par Fabien Gruhier au « trou dans la couche d'ozone » et à la conférence de La Haye : « Ce n'est pas seulement quelques phoques et quelques pingouins, c'est l'humanité entière qui est menacée. Pour la première fois dans l'histoire, toutes les nations se mobilisent contre un fléau provoqué par l'homme » (Gruhier, 1989, 58).

Plusieurs autres articles témoignent ainsi de la place de plus en plus importante de l'écologie dans *Le NO* au début des années 1990. Début 1992, Les « Débats de l'Obs » présidés par Jean Daniel prennent pour thématique « les écologistes au pouvoir » après leur percée électorale aux élections régionales. Michel Onfray, Michel Serres, Alain Lipietz, Jacques Ellul, Cornélius Castoriadis, ou encore Jean-Claude Guillebaud participent aux débats. Un long dossier et une couverture sont consacrés à rendre compte de cette manifestation (Collectif, 1992b).

Dans la présentation, Jean Daniel situe le dossier, intitulé « Les écologistes sont-ils dangereux ? » dans l'histoire du journal : « C'est la rançon de la gloire verte. Depuis que les écologistes se sont taillés un pré carré électoral, ils sont l'objet de toutes les attentions, de toutes les critiques. C'est la preuve qu'on les prend au sérieux. Dans les années 70, sous la plume de Michel Bosquet, notamment, "le Nouvel Observateur" avait été l'un des premiers à le faire. Il lui revenait de passer l'écologie d'aujourd'hui au crible de la discussion » (Collectif, 1992b, 88). Toujours en mai 1992, un autre dossier, dédié au Sommet de la Terre de Rio, aborde de nombreuses questions environnementales: pollutions, émissions de CO², déchets, déforestation, désertification, diminution de la biodiversité, réchauffement climatique, etc. (Collectif, 1992a). Mais il n'est pas question d'alimentation.

Comme nous le verrons dans le prochain chapitre, la présence croissante de la critique écologique de l'alimentation industrielle dans le dernier tiers des années 1990 accompagne un regain concomitant des deux autres types de critique – toxicologique et politique et morale – à partir de la première crise de la vache folle.

5. L'émergence d'une nouvelle critique : la critique diététique

Alors que les trois grands types de critiques de l'alimentation industrielle s'affaiblissent globalement entre la fin des années 1970 et le milieu des années 1990, un quatrième type émerge. Il s'agit d'une critique que nous avons qualifiée de « diététique » parce qu'elle dénonce la mauvaise qualité diététique des aliments produits par l'industrie. Nous prenons ici ce terme de « diététique » au sens large, avec la même acception que lorsque nous parlons des diététiciens comme des acteurs tenant un discours normatif sur les bonnes manières de manger pour promouvoir, entretenir ou restaurer la santé, en fonction de règles d'association entre des catégories de mangeurs et des catégories d'aliments – donc aussi en fonction de catégories d'actes techniques et symboliques (production agricole, transformation culinaire) par lesquels des êtres organiques accèdent au statut d'aliments. Dans les faits, la critique diététique se fonde sur les savoirs scientifiques produits par la nutrition, mais nous avons préféré ce qualificatif de diététique à celui de nutritionnel car cette critique est reprise par d'autres types d'acteurs, qui tiennent bien des discours diététiques même s'ils ne possèdent pas toujours une légitimité scientifique, comme les diététiciens alternatifs.

Pour identifier la critique diététique à partir du *corpus*, nous avons identifié un nombre relativement limité de thématiques codées par des variables²⁰⁸ :

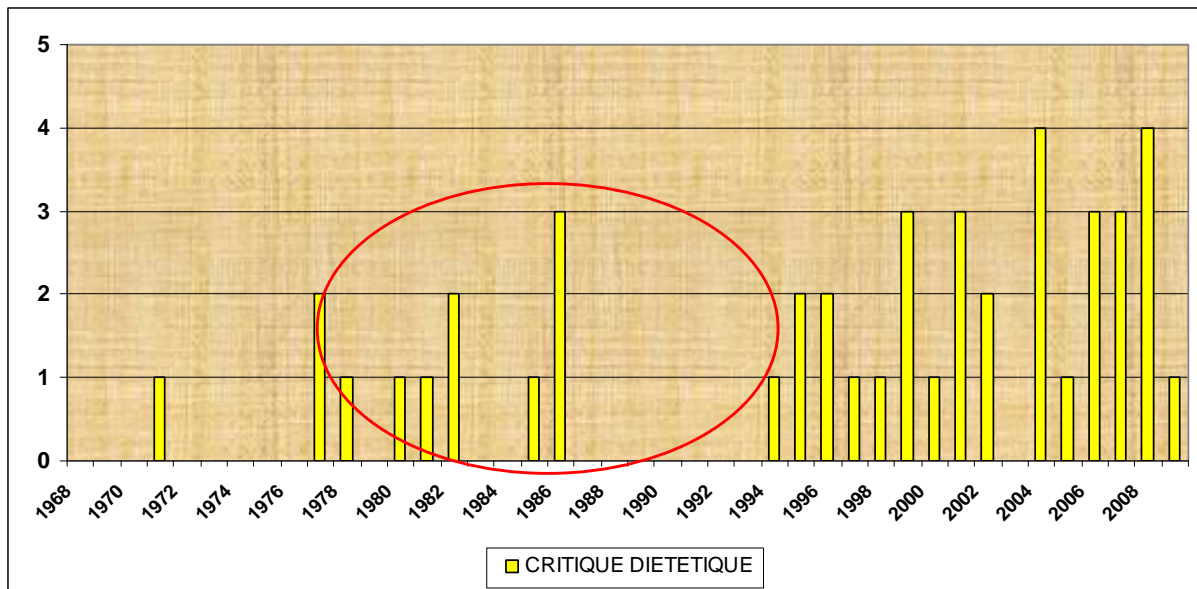
Figure 36. Les 5 variables descriptives de la critique toxicologique dans *Le Nouvel Observateur*

1. Dénonciation de l'appauvrissement nutritif des aliments dû aux techniques industrielles de raffinage des produits et des matières premières
2. Dénonciation de l'utilisation, pour des raisons économiques ou technologiques liées aux modes de production industriels, d'ingrédients présentés comme étant de moins bonne qualité nutritive que ceux antérieurement utilisés
3. Dénonciation de la richesse excessive en graisses et en sucres des produits alimentaires industriels
4. Dénonciation de la richesse excessive en sel des produits alimentaires industriels
5. Dénonciation explicite de la « malbouffe »

²⁰⁸ Ces cinq variables correspondent à l'ensemble des variables descriptives utilisées pour caractériser la critique diététique sur toute la durée de la période étudiée, de 1968 à 2009 inclus. La dénonciation explicite de la « malbouffe » qui figure parmi ces variables n'est pas attestée dans la période qui nous intéresse dans ce chapitre. Elle n'apparaît que plus tard, dans la seconde moitié des années 1990, suite à la crise de la vache folle.

Le graphe ci-dessous montre l'évolution des occurrences de la critique diététique dans *Le Nouvel Observateur* de 1968 à 2009 inclus. Le cercle rouge représente la période qui nous intéresse dans ce chapitre.

Figure 37. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique diététique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010)



Il est significatif que la critique diététique ne se développe vraiment qu'à partir de la fin des années 1970 et du tournant préventif. Nous allons voir pourquoi.

5.1. Apparition puis disparition de la critique diététique

Une première occurrence est isolée dans le temps : elle date du début de 1971. Dans son article sur les « poisons de la table » où elle porte principalement une critique toxicologique virulente de l'alimentation industrielle, Catherine Dreyfus convoque à son crédit Trémolières pour dénoncer la mauvaise qualité nutritive du pain blanc, citant un rapport où le nutritionniste écrivait, selon elle, que celui-ci ne permet « ni la croissance ni la survie », à cause des conséquences des raffinages industriels utilisés (Dreyfus, 1971).

A la même époque et depuis quelques années, Trémolières tenait un discours sur l'appauvrissement nutritionnel de certains produits alimentaires industriels. Par exemple, en 1968, à Berne, le nutritionniste déclare, dans une allocution adressée à un parterre d'industriels, suite à l'obtention du « Prix International de l'Alimentation Moderne²⁰⁹ », que « nous mangeons de plus en plus gras, de plus en plus de sucre, de ces "calories vides" provenant d'aliments trop

²⁰⁹ Ce prix est le premier du genre. Il est remis à Trémolières par l'interprofession de la production laitière suisse, lors de la Journée Internationale du lait, organisée à Berne par la Fédération Internationale de Laiterie qui regroupe les associations nationales de vingt-neuf pays.

purifiés. On sait que cette tendance est en partie responsable de certaines maladies cardiovasculaires. Les céréales, les farineux voient conjointement leur consommation diminuer » (Desportes de Linières et Trémolières, 1968, 38). Trémolières prend cependant la plume, dans les *Cahiers de nutrition et de diététique*, pour marquer sa distance critique vis-à-vis de Dreyfus (Trémolières et al., 1973), comme nous l'avons vu au chapitre précédent.

Le discours sur l'appauvrissement nutritif des aliments transformés par des raffinages industriels n'est donc pas complètement nouveau lorsqu'il gagne en importance à la fin des années 1970. On a d'ailleurs vu que cette thématique de la critique existait depuis longtemps chez les diététiciens alternatifs : leur dénonciation des aliments « dévitalisés » comme le pain blanc, attestée depuis bien avant la Deuxième Guerre Mondiale, peut être rangée dans cette catégorie de la critique diététique. En effet, même si cette dénonciation ne se fonde pas sur les savoirs de la nutrition, elle cible un désajustement diététique entre un produit alimentaire jugé appauvri et les besoins du corps des mangeurs.

Après cet article de Dreyfus et cette occurrence somme toute relativement anecdotique, on ne trouve aucune trace de critique diététique avant 1977. Ce n'est qu'à partir de cette date qu'elle se développe véritablement. C'est en 1977 qu'est publié le premier dossier du *NO* uniquement consacré à l'alimentation : « Français, quand vous mangez » (Doutrelant, Josselin, Gruhier et Fohr, 1977). Nous avons vu que ce dossier marquait le début de la diffusion par *Le NO* d'une culture diététique responsabilisant les mangeurs²¹⁰. Mais la responsabilité des industriels y est aussi évoquée. On trouve en effet la thématique des « "lipides invisibles" » présentés comme « les plus redoutables [car] même les diététiciens ont du mal à les traquer ». Selon Doutrelant, ces lipides invisibles sont présents dans des aliments aussi traditionnels que le « bifteck-frites, le plat national, l'erreur majuscule ». Mais les acteurs industriels sont aussi incriminés : « Le goût du consommateur évolue [...] vers des mets plus gras et plus sucrés. L'industrie alimentaire précède cette évolution. Elle la dirige, elle l'accélère. C'est tout bénéfique pour elle, de forcer sur le sucre et la graisse dans les plats préparés. Peu de produits sont aussi bon marché. Tant pis pour la ligne et le coeur du client » (Doutrelant, 1977b, 93). Les intérêts économiques des industriels sont présentés comme clairement antinomiques des intérêts diététiques, donc sanitaires, des consommateurs.

En 1978, à l'occasion du Salon International de l'Agroalimentaire, Doutrelant ironise sur la mauvaise qualité nutritive du « prêt-à-manger », imaginant des ersatz préparés « avec de la fibre

²¹⁰ Rappelons la problématisation générale du dossier : « Si, après des siècles de poule au pot, de blanquette à l'ancienne et de chou farci, le mangeur français n'était plus qu'un pilier de snack bar, un boulimique sans talent? S'il mangeait trop, trop vite, antinaturel? » (Doutrelant, Josselin, Gruhier et Fohr, 1977).

de viande malaxée avec des flocons de soja et des granulés de lactosérum », pour des « hommes [...] seront nourris comme des veaux » (Doutrelant, 1978c, 102). En 1980, dans son hommage à Robert Courtine, Alain Schifres explique que le critique gastronomique fut un des premiers à « condamn[er] le sucre mort des betteraves », relayant ainsi une critique diététique, et simultanément toxicologique, à connotation vitaliste, similaire à celle des diététiciens alternatifs des années 1960 et 1970 (Schifres, 1980d, 80). En 1981, Michel Bosquet soulève un « paradoxe » : le fait que « la politique des grands trusts agro-alimentaires vide les assiettes des peuples du tiers et remplit, très mal, les nôtres » (Bosquet, 1981a, 60).

En 1982, Gérard Bonnot, Alain Schifres, Fabien Gruhier et le docteur Norbert Bensaïd consacrent un long article au sel, « au moment où des médecins [...] mettent en garde » à propos des conséquences de l'excès de consommation de sodium sur le système cardiovasculaire (Bonnot, Gruhier, Schifres et Bensaïd, 1982). Là encore, le prêt-à-manger est incriminé, et la contradiction entre intérêt économique des producteurs industriels et intérêt sanitaire des consommateurs pointée du doigt : « La cuisine prête-à-l'emploi. Autre drame. Avec elle, le sel n'est plus un bon procédé de conservation. C'est un mauvais procédé des conserveurs. Il permet d'économiser sur le matériau, comme fait le sucre dans les mauvais chocolats. Il relève ce qui est abaissé. Il rend sapide à moindre frais » (Bonnot, Gruhier, Schifres et Bensaïd, 1982, 34). Toujours en 1982, Doutrelant critique la qualité nutritive du lait conservé à Ultra Haute Température, qui « contient moins de vitamines », dont les « protides sont dégradés » et qui profite à des « industriels [...] à la tête d'énormes affaires » plutôt qu'aux consommateurs (Doutrelant, 1982, 72).

En 1985, dans le cadre du dossier intitulé « Cancer et alimentation », Gérard Bonnot hésite entre incriminer la responsabilité des industriels et celle des consommateurs pour expliquer le développement de cancers liés à l'alimentation. D'un côté, l'intérêt économique des industriels et la qualité diététique de leurs produits sont présentés comme antinomique de l'intérêt des consommateurs : « Au lieu de chercher le régime contre le cancer, comme d'autres une martingale pour gagner à la roulette, il serait probablement plus utile de s'interroger sur le rôle de l'industrie dans nos habitudes alimentaires. [...] les industries agro-alimentaires ont leurs propres impératifs. De rendement, d'efficacité. Pour élargir leurs marchés, il est inévitable qu'elles spéculent sur la facilité et sur la gourmandise » (avec des produits trop gras, trop sucrés, pauvres en micronutriments). Mais de l'autre côté, il considère que « Nous mangeons trop », et que, même face à cette spéculation des industriels sur la gourmandise, les consommateurs doivent prendre leur part de responsabilité : « A trop laisser guider nos choix, nous risquons de nous retrouver un jour avec des régimes complètement déséquilibrés » (Bonnot, 1985a, 43).

En 1986, dans le dossier où Gruhier et ses confrères se proposent de faire le point sur « les seuls régimes qui marchent », on relève une occurrence de critique diététique pour une fois adressée aux méthodes de production agroindustrielles, alors qu'en règle générale, ce sont les transformateurs, auxquels sont déléguées des tâches culinaires potentiellement réalisables dans l'espace domestique, qui sont visés : « du fait des cultures intensives et de l'appauvrissement des sols, il est possible que nous soyons carencés en sélénium » (Gruhier et al., 1986, 84).

Presque neuf années séparent cette dernière occurrence de critique diététique de la suivante. Nous reviendrons sur cette disparition. En 1995, c'est en lien avec la thématique de l'obésité que l'on trouve une incrimination de produits industriels gras et/ou sucrés. Sara Daniel signe un encadré au sein d'un article de Natacha Tatu sur le « marché de la minceur ». Daniel fait le point sur la judiciarisation de la discrimination des obèses aux Etats-Unis et met en comparaison les « 50 000 dollars par an » déboursés par le gouvernement « pour apprendre aux enfants à bien se nourrir » avec le pouvoir médiatique des producteurs industriels d'aliments présentés comme responsables de l'obésité : « A titre de comparaison, en 1993, Kellogg's a dépensé 35 millions de dollars pour promouvoir les Frosties. [...] Selon une étude menée par l'Université Yale, un enfant américain salive chaque année devant 10 000 publicités vantant les mérites du beurre de cacahouète Jiff, des biscuits apéritifs Twinkies ou des pizzas Hutt géantes avec double épaisseur de fromage » (S. Daniel, 1995, 47). Les industriels sont donc accusés de promouvoir injustement des produits alimentaires de mauvaise qualité diététique, ce qui associe une critique diététique à une critique politique et morale. Un autre article, la même année, rend compte de la publication d'une étude scientifique australienne sur les « méfaits du sel », dans la rubrique scientifique « Découverte ». Même si Fabien Gruhier et Michel de Pracontal (1995) ne critiquent pas les industriels, cet article contribue à mettre en avant la thématique du sel, qui devient plus récurrente par la suite²¹¹.

En 1996, un court dossier de deux articles présenté en une du journal interroge : « Pourquoi les Français deviennent végétariens ? » (Gruhier, 1996c). Ce questionnement est explicitement motivé par la crise de la vache folle, déclenchée quelques mois auparavant. Fabien Gruhier cite le médecin britannique Helen Cohen, du Llandough Hospital de Cardiff, qui, dans un article publié dans le « très sérieux British Medical Journal », stigmatise « "la viande rouge, hamburger et saucisses" » pour leur implication dans les maladies cardiovasculaires. Cependant, même si cette critique incrimine des produits emblématiques de l'industrie, notamment de la restauration, c'est bien plus leur consommation excessive que leur production ou leurs producteurs qui sont mis en cause.

²¹¹ La thématique du sel n'est observable qu'une seule fois avant 1995, en 1982.

Nous verrons dans le prochain chapitre que ce n'est qu'à partir de 1998 qu'une critique diététique résolument ciblée contre la production industrielle se met en place, avec l'émergence de la thématique de la « malbouffe » dans le sillage de la crise de la vache folle et de la médiatisation du combat politique de la Confédération Paysanne et de José Bové, qui s'attaquent au symbole McDonald's. On entre alors dans une nouvelle étape de la critique diététique.

5.2. Interprétation de la disparition de la critique diététique dans le contexte d'affaiblissement général de la critique

La critique diététique de l'alimentation industrielle se fonde la plupart du temps sur les savoirs issus des recherches en nutrition. Elle dénonce la mauvaise qualité nutritionnelle des aliments industriels et demande à l'industrie d'améliorer ses produits du point de vue des sciences de la nutrition, c'est-à-dire de se soumettre à des épreuves scientifiquement légitimes de ce point de vue. Elle intime en somme aux industriels de se montrer à la fois meilleurs cuisiniers et meilleurs diététiciens, alors que la critique toxicologique demande de ne pas empoisonner, la critique écologique de ne pas détruire l'environnement et la critique politique et morale de ne pas abuser de son pouvoir et de ne pas détruire les identités alimentaires.

Pour les industriels, dans les années 1980, il était plus aisé de répondre à la critique diététique pour tenter de la satisfaire que de le faire pour les trois autres formes de critique²¹², surtout lorsque celles-ci prenaient des formes radicales. En effet, les acteurs de la production industrielle, à commencer par les ingénieurs, maîtrisent le langage et les savoirs qui sont ceux de la critique diététique fondée sur la nutrition. L'industrialisation de l'alimentation elle-même, entendue comme processus de rationalisation scientifique et technique de la production alimentaire, se fonde sur la science et la maîtrise technique.

²¹² En effet, donner des gages à la critique toxicologique pouvait apparaître comme un aveu de culpabilité face à une accusation grave de mise en danger de la santé des consommateurs et de négligence face aux risques toxiques, alors que ces risques, aux yeux des industriels, étaient maîtrisés dans la mesure où les produits dénoncés (intrants divers, additifs, etc.) faisaient l'objet de réglementations derrière lesquelles ils pensaient pouvoir s'abriter. Comment, dès lors, se montrer mieux-disant en matière de toxicologie par rapport aux épreuves expertes déjà instituées ? D'autant que cela aurait pu rompre un front commun des industriels refusant de céder à ces « peurs » souvent jugées « irrationnelles ». En ce qui concerne la critique écologique, sans doute n'était-elle pas assez forte et légitime pour que cela puisse justifier, aux yeux des industriels – ceux de la production agricole en particulier –, de lui donner des gages en faisant des efforts volontaires pour protéger l'environnement, ces efforts apparaissant comme contraires au projet productiviste de la logique industrielle. Répondre à la critique politique et morale dénonçant le pouvoir hégémonique exercé sur les hommes aurait aussi pu apparaître comme un aveu de culpabilité. Dans le domaine de la production agricole, cela aurait surtout été en contradiction avec la concrétisation de la logique industrielle qui, parce qu'elle vise une productivité toujours meilleure, semblait devoir nécessairement écarter les nombreux « petits » vivant encore « dans une autre époque ». En revanche les industriels pouvaient répondre plus facilement à la critique politique et morale dénonçant la destruction des identités (des aliments, des mangeurs) en s'appuyant sur des labels et autres dispositifs de qualification basés sur la convention domestique. C'est ce qu'ils feront dans les années 1980, comme nous le verrons plus loin.

Du coup, le développement de la critique diététique constituait au moins autant une opportunité qu'une menace pour l'industrie. La réponse à cette critique passait par le développement de produits améliorés d'un point de vue nutritionnel (qu'ils soient allégés en graisse ou en sucre, ou enrichis en vitamines, minéraux, etc.), ce qui constituait autant de voies d'innovation et de lancement de nouveaux produits. Cette réponse s'est traduite par le développement des produits allégés puis des produits enrichis dans les années 1980 et 1990.

L'industrie a ainsi satisfait une partie de la critique diététique tout juste apparue. Elle a ainsi donné des gages aux consommateurs quant à la direction prise par la logique industrielle, à travers le développement de nouveaux produits dans une voie d'amélioration. Cette satisfaction a sans doute contribué à désarmer les autres formes de critiques (toxicologique, écologique, politique et morale) en déplaçant la valorisation des produits et la justification générale de la logique industrielle vers des épreuves plus faciles à valider pour les acteurs industriels. D'autant plus que ceux-ci, grâce à leur pouvoir de financement de la recherche, étaient en mesure d'orienter la production de connaissances en nutrition de manière à légitimer des épreuves appliquées à leurs produits.

D'autre part, il faut resituer la disparition totale de la critique diététique dans *Le NO* entre le milieu des années 1980 et le milieu des années 1990. Celle-ci est contemporaine de la conjonction de plusieurs phénomènes que nous avons déjà donné à voir : une plus large diffusion de la culture diététique qui responsabilise les mangeurs, une plus large diffusion de la culture économique d'inspiration libérale et un affaiblissement des trois autres types dans les colonnes du journal. La conjonction de ces différents faits témoigne d'un affaiblissement général de la critique de l'alimentation industrielle dans l'espace médiatique et d'une redéfinition des objets de la réflexivité critique portée sur l'alimentation. Cette dernière s'est en effet de plus en plus tournée vers les comportements des mangeurs, tout en se détournant symétriquement des pratiques des producteurs. A côté des gages que lui ont apporté les industriels, la disparition de la critique diététique entre 1985 et 1995 doit sans doute aussi beaucoup à cet effet de « symétrisation » de la critique, qui a résulté, comme on l'a vu, du tournant préventif en nutrition. Celui-ci se prolonge par le développement de la nutritionnalisation, particulièrement spectaculaire entre 1985 et 1995, justement.

6. 1985-1995 : la nutritionnalisation triomphante

Pour mieux comprendre les raisons de la disparition de la critique diététique dans *Le Nouvel Observateur* entre 1985 et 1995 et pour étayer l'idée que l'apparition de cette critique a pu constituer une opportunité pour les industriels, nous avons analysé les *Cahiers de Nutrition et*

de Diététique, où nous devons pouvoir saisir de plus près la construction de la légitimité de la critique diététique ainsi que celle des réponses qui lui étaient faites.

A partir du milieu des années 1980, on observe trois faits contemporains et liés entre eux dans les *CND*. Leur association témoigne du renforcement du processus de nutritionnalisation, dont la légitimité trouve ses origines dans le développement des savoirs en nutrition. Premièrement, des acteurs du monde de la nutrition appellent au développement des connaissances nutritionnelles sur les aliments modernes, en justifiant la nécessité de ce développement par l'industrialisation croissante de l'alimentation (c'est-à-dire par le fait qu'une part croissante des aliments est transformée industriellement). Deuxièmement, des acteurs du monde de la nutrition encouragent le développement des recherches sur les besoins nutritionnels et leur couverture par les consommations réelles, ce qui implique d'étudier ces dernières. Troisièmement, faisant le constat d'apports nutritionnels insuffisants, particulièrement en micronutriments, ou au contraire d'apports nutritionnels excessifs en certains macronutriments comme les graisses, les sucres ou l'alcool, des nutritionnistes posent la question de l'adaptation nutritionnelle des aliments par les producteurs, ce qui contribue à légitimer le développement d'une offre de produits alimentaires vendus avec des arguments de vente nutritionnels, qu'il s'agisse de produits allégés, supplémentés ou de compléments alimentaires. Des représentants des industriels défendent également le développement de ce marché dans les colonnes des *CND*.

6.1. L'orientation de la recherche en nutrition vers la connaissance des aliments modernes

Nous ne reviendrons pas sur les racines du « tournant préventif » en nutrition, dont les origines se situent à la fin des années 1970 et que nous avons étudié au début de ce chapitre. A partir de 1983, on observe dans les *CND* des appels à développer les connaissances de la composition des aliments. Le nutritionniste Jean Causeret interroge les liens entre la recherche sur la « qualité des aliments » et la « politique alimentaire française ». Il appuie notamment sa réflexion sur un autre de ses articles, publié dans *Economie rurale* en 1983 et intitulé « Prise en compte des problèmes d'alimentation par la recherche ».

Dans ce papier, Causeret appelle au développement de la recherche sur la qualité et la composition nutritionnelles des produits, notamment des produits nouveaux. Il suggère « d'accompagner désormais l'innovation, d'études concernant les incidences possibles de sa diffusion sur la qualité des produits et sur la façon dont elle répondra, ou non, aux besoins des consommateurs et à leurs désirs ». De plus, « il faut, ajoute-t-il, que l'industrie alimentaire française, au lieu de considérer les chercheurs du secteur public comme des auxiliaires destinés à les aider à résoudre leurs problèmes, crée ses propres structures de recherche et de

développement. Il faut que les petites et moyennes entreprises, et non pas seulement les multinationales s'intéressent à la connaissance des qualités de leurs produits » (Causeret, 1983a, 15).

Dans le cadre de la Réunion de la SNDLF tenue à Paris le 3 décembre 1983, consacrée à la thématique « Nutrition et cancer », Hélène Sancho-Garnier, de l'Institut de cancérologie Gustave Roussy de Villejuif, plus précisément du département des statistiques, propose une « revue des données épidémiologiques récentes ». Elle appelle à développer les connaissances sur la composition des aliments au motif que « les aliments et la boisson représentent la mixture de produits chimiques les plus variés à laquelle est exposé l'homme. De plus cet environnement alimentaire s'est beaucoup modifié au cours des deux cent dernières années et cette modification relativement rapide peut avoir débordé nos pouvoirs d'adaptation » (Sancho-Garnier, 1984, 76).

En 1986, le professeur Bour, fondateur avec Trémolières de la SNDLF en 1963 et de la FFN en 1974, signe un article sur « les recherches santé face à l'évolution rapide des technologies ». Pour Bour, la « véritable explosion technologique [...] appliquée aux productions agro-alimentaires », l'« accélération des connaissances en nutrition » et « la méfiance injustifiée et non raisonnée habituellement à l'égard de ce qu'on qualifie volontiers d' "industrialisation de l'alimentation"²¹³ [...] interpelle[nt] la responsabilité de l'ensemble de la communauté scientifique et technique nationale et internationale, dans le domaine agro-alimentaire, et incite à une nécessaire coopération à travers toute la chaîne alimentaire. Elle doit sans cesse avoir à l'esprit les deux exigences de la qualité d'un aliment: exigence hygiéno-toxicologique, exigence nutritionnelle » (Bour, 1986, 287).

Le danger, selon Bour, est que la recherche nutritionnelle ne soit plus en mesure de suivre le « rythme de l'innovation » et que, par conséquent, elle ne soit plus capable de produire les connaissances nécessaires pour « assurer non seulement la sécurité alimentaire, mais l'efficacité nutritionnelle des denrées alimentaires ». Bour intègre pleinement cette notion d'« efficacité nutritionnelle » dans la mission de la nutrition. De plus, il juge que cette dimension doit désormais être pleinement prise en compte par les autorités publiques : « C'est aux pouvoirs publics qu'il appartient d'assurer la garantie de la sécurité alimentaire, et sans doute de proposer des repositionnements successifs des denrées alimentaires, et en particulier de considérer les frontières entre les aliments et les médicaments » (Bour, 1986, 287). L'attribution de plein droit de ce rôle à la nutrition l'amène à demander de « mener concurremment pour certaines de ces technologies d'élaboration et de conservation toutes recherches analytiques et nutritionnelles

²¹³ Le nutritionniste cite la « recherche des produits dits naturels » et l'« agrobiologie » comme étant des phénomènes exemplaires de cette « méfiance ».

nécessaires en préalable à une mise sur le marché pour l'alimentation humaine » (Bour, 1986, 287).

L'appel au développement de la connaissance sur la composition des aliments modernes ne reste pas lettre morte. Des outils de mesure sont élaborés. A partir de 1983 toujours, les anciennes tables de composition des aliments, obsolètes (elles dataient des années 1950), sont mises à jour. On a vu que Jean-Claude Favier (1983), de l'Orstom, rend compte de cette mise à jour qui débouchera sur les tables CIQUAL (FFN et CIQUAL, 1987).

Même les produits alimentaires à l'origine conçus comme des alternatives aux produits industriels font l'objet d'étude. La « valeur nutritionnelle comparée » des « légumes obtenus par les méthodes de l'agriculture biologique ou de l'agriculture conventionnelle » est étudiée par des chercheurs de l'Inserm de Marseille (Lairon, Termine et Lafont, 1984).

L'année suivante, ce sont les résultats d'une étude sur la valeur nutritionnelle des aliments surgelés qui sont publiés par Pierre Besançon, du laboratoire de physiologie de la nutrition à l'Université de Montpellier II, qui affirme que « la surgélation est une des meilleurs techniques de conservation des aliments en ce qui concerne leur valeur nutritionnelle et les qualités organoleptiques » (Besançon, 1985, 455).

En 1986, un article est consacré à l' « effet sur la valeur nutritionnelle » des « traitements ionisants des produits alimentaires ». Les auteurs concluent à une « perte minime » de nutriments à faible dose d'irradiation et redoutent les conséquences de la catastrophe de Tchernobyl sur la perception de cette technique de conservation « déjà redoutée car mal comprise des consommateurs » (Dillon, Joyeux, Levillain et Bréchet, 1986, 461).

En 1991, dans le numéro 1 du volume XXVI des *CND*, un long dossier de vingt-quatre articles est consacré à la thématique des vitamines. Les articles rendent compte des communications faites lors d'une manifestation scientifique organisée par la SNDLF et consacrée à cette thématique. Une des communications porte sur l'incidence des technologies industrielles modernes (vide, extrusion, ionisation) sur la teneur en vitamines des produits alimentaires.

6.2. Le développement de la recherche en nutrition vers les besoins nutritionnels des consommateurs et leur couverture par les « consommations réelles »

Les recherches sur les besoins nutritionnels et leur couverture par les consommations réelles sont bien entendu antérieures aux années 1980, mais elles sont de plus en plus visibles dans les *CND* à cette époque.

Dans son article de 1983, Causeret appelle au développement des connaissances sur les besoins nutritionnels et sur les « comportements alimentaires humains, leur formation et leurs mécanismes » pour mieux définir la « nouvelle politique alimentaire » française (Causeret, 1983b).

Vers la fin des années 1980, les études de consommation alimentaire connaissent une accélération, notamment sous l'impulsion des études toxicologiques. Il s'agit de mieux mesurer les quantités réellement consommées, pour mieux déterminer les doses journalières admissibles, donc les seuils des quantités autorisées de produits toxiques présents dans les aliments, en vue de préparer la future réglementation commune de l'Union Européenne.

En 1987, Georges de Saint-Blanquat, de l'unité de recherche sur la toxicologie des aliments et des boissons à l'université de Toulouse I²¹⁴, rend compte des conclusions d'un groupe de travail qui avait réuni à Zeist, aux Pays-Bas, des chercheurs en toxicologie de tous les pays de la Communauté Economique Européenne (de Saint-Blanquat, 1987). En 1989, deux chercheurs du Centre National de Coordination des Etudes et Recherches sur la Nutrition et l'Alimentation (CNERNA), Ismène Giachetti et F. Porin rendent compte de leurs travaux préparatoires à la mise en place d'un « observatoire de la consommation alimentaire » à l'échelle nationale²¹⁵. Auparavant, le Conseil National de l'Alimentation s'était proposé pour étudier les conditions de faisabilité de cet observatoire lors d'une réunion de janvier 1987. Quatre groupes de travail avaient alors été constitués: « 1: "définition des missions de l'observatoire", 2: "Inventaire des moyens existants en France en matière d'information sur la consommation alimentaire", 3: "Recensement des exemples analogues mis en place à l'étranger", 4: "Modalité d'accès aux données recueillies, publications" » (Giachetti et Porin, 1989, 149). Les deux auteurs rendent compte des résultats de ce dernier groupe de travail et font l'inventaire, dans leur article, des

²¹⁴ Cette équipe est celle du toxicologue Roger Derache, qui signait déjà des articles dans les *Cahiers de Nutrition et de Diététique* à la fin des années 1960, à l'époque où Trémolières appelait au développement de la toxicologie.

²¹⁵ Cet observatoire sera finalement appelé Observatoire des Consommations Alimentaires (OCA). Il est créé par un arrêté du 8 juin 1990 et placé auprès du CNRS : « L'Observatoire des consommations alimentaires a pour mission, en liaison avec les administrations et organismes scientifiques concernés, d'améliorer la connaissance de la structure de la consommation alimentaire, sur les plans qualitatif et quantitatif, de façon notamment à fournir aux pouvoirs publics et aux instances consultatives compétentes, sur la base d'études et d'enquêtes systématiques, tous éléments d'information leur permettant d'apprécier les incidences nutritionnelles et sanitaires des consommations alimentaires, et notamment les risques qu'elles peuvent présenter pour la santé de l'homme » (Arrêté du 8 juin 1990 portant création de l'Observatoire des consommations alimentaires). La mission centrale de l'OCA est de mieux mesurer les consommations réelles « pour des motifs de santé publique », en identifiant notamment les « groupes de population que leur comportement alimentaire expose à des risques sanitaires, soit par déséquilibre nutritionnel, soit par ingestion de quantités excessives de substances dont la consommation doit être limitée en raison de leur toxicité potentielle », et ce afin d'affiner l'évaluation des risques réels (Chambolle, Volatier et Combris, 1995, 379). Suite à la création de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) en 1999, l'OCA sera intégré à cette agence sous le nom d'unité Observatoire des Consommation Alimentaires-Epidémiologie Nutritionnelle (OCA-EN).

différents organismes existants susceptibles de produire, de collecter et d'interpréter des données sur les consommations alimentaires.

Au début des années 1990, les études sur les consommations réelles se multiplient dans le cadre du développement de l'approche épidémiologique en nutrition. Serge Hercberg, de l'Inserm, encourage cette approche dans les colonnes des *CND*. En 1991, il plaide pour le développement des « enquêtes de consommation alimentaire pour la mise en évidence du rôle des facteurs nutritionnels liés aux apports alimentaires (excès, insuffisance) dans le déterminisme de diverses pathologies notamment dans les pathologies ayant un poids aussi important en terme de Santé Publique, pour les pays industrialisés, que les maladies cardiovasculaires et les cancers » (Hercberg, 1991, 278).

A l'époque, les résultats des enquêtes épidémiologiques en nutrition informent de plus en plus le lien entre alimentation et santé, ce qui encourage la diffusion dans l'espace médiatique de nouvelles formes de diététiques fondées sur la légitimité scientifique de la nutrition, comme nous l'avons vu dans *Le Nouvel Observateur* avec la diffusion de la culture diététique.

Comme on l'a vu également, ce phénomène conduit à brouiller la frontière entre les diététiques fondées sur la nutrition et les diététiques alternatives, qui convoquent elles-mêmes de plus en plus la légitimité scientifique, ce qui conduit à une indistinction croissante et à une « crise de légitimité de l'appareil normatif » diététique (Poulain, 2002).

La célèbre étude MONICA²¹⁶, par exemple, commence à donner des résultats au début des années 1990 et contribue à la thématization du régime méditerranéen, du *French paradox* puis du régime crétois (Renaud et al., 1995 ; Hubert, 1999 ; Fournier, 2011). En 1993, un article rend compte des « différences inter-régionales de consommation alimentaire » en France, dans le cadre des premiers résultats de l'étude MONICA (Ruidavets et al., 1993).

Dans la décennie 1990, avec l'étude SU.VI.MAX notamment, l'épidémiologie nutritionnelle française s'intéresse aux micronutriments en lien avec la question de l'« amélioration » nutritionnelle des consommations alimentaires par la complémentation ou la supplémentation.

²¹⁶ A partir du début des années 1990, plusieurs articles des *CND* mobilisent les résultats de l'étude MONICA (pour MONItorage des maladies CARDio-vasculaires ou MONItorig of trends and determinants in CARDiovascular disease). Cette étude est une grande enquête épidémiologique réalisée sous l'égide de l'OMS dans vingt et un pays pendant les années 1980, puis 1990. Son but est de « mettre en évidence des relations entre l'évolution longitudinale d'indice de mortalité et morbidité coronaire et les niveaux des facteurs de risques cardio-vasculaires » (Ruidavets et al., 1993, 105). Parmi ces facteurs, on retrouve bien sûr en bonne place les facteurs nutritionnels. Cette étude montre notamment de gros écarts de mortalité par maladies cardiovasculaires entre les pays du Sud et du Nord de l'Europe. Ces résultats renforcent les hypothèses sur la nocivité des aliments riches en acides gras saturés pour le système cardiovasculaire et celles qui posent un rôle protecteur de certains aliments ou ingrédients (notamment ceux qui sont riches en flavonoïdes comme le vin ou en acides gras insaturés comme l'huile d'olive ou les poissons gras).

L'industrie agroalimentaire s'invite dans les discussions sur la connaissance des besoins nutritionnels. En 1993, Victor Scherrer, le président de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) signe une tribune²¹⁷ dans laquelle il appelle au développement des « connaissances [scientifiques] indispensables pour définir les besoins nutritionnels de l'homme sain », qui représentent, selon lui, les seules « contraintes réglementaires [...] légitimes », les « éléments décisifs pour étayer les stratégies industrielles et donc pour la compétition internationale » et qui permettent de « répondre à la "conscience nutritionnelle" des consommateurs ». Il ajoute que « seuls les organismes publics de recherche sont à même de conduire certaines recherches en matière de nutrition et d'assurer l'indispensable coordination entre les disciplines en cause, mais seuls les industriels mettront au point les aliments nouveaux ». Il appelle dans ce sens au développement de la collaboration public-privé et voit la récente création des Centre de Recherche en Nutrition Humaine (CNRH²¹⁸) et le lancement du programme de recherche interdisciplinaire « Aliment-Demain²¹⁹ » comme de très bons signaux, tout en regrettant la baisse des crédits alloués à ce dernier programme (Scherrer, 1993, 257).

Cette tribune d'un représentant de l'association professionnelle de l'industrie témoigne de l'intérêt collectif bien compris des industriels à innover en entente et en collaboration avec le monde scientifique, qui étudie les besoins des consommateurs et leurs consommations réelles. Les sciences de la nutrition et leurs avancées permettent en effet aux industriels de légitimer et de mettre en valeur leurs produits dans le sens de leur plus grande « efficacité nutritionnelle ».

²¹⁷ Dans l'éditorial du premier numéro de 1993, le professeur Bernard Guy-Grand, président du comité de rédaction, explique que le nouveau comité éditorial des *CND* a décidé de la publication dans chaque numéro d'un « éditorial » ou d'une « tribune », ouverts y compris à des acteurs de l'industrie agro-alimentaire (dont certains financent les *CND*), et dont le but est de susciter « réflexion et polémique » (Guy-Grand, 1993, 1).

²¹⁸ Les CRNH sont des structures de recherche en nutrition qui associent plusieurs institutions publiques de recherche académique (INRA, Inserm, InVs, CNAM, hôpitaux, universités) et développent des programmes de recherche dans le cadre d'appels d'offre nationaux, européens et internationaux, en collaboration avec des chercheurs de l'industrie. Les CRNH ont le statut de Groupement d'Intérêt Scientifique (GIS) ou de Groupement d'Intérêt Public (GIP), sous l'égide du CNRS et du Ministère de la recherche. Ils sont au nombre de quatre. Le CNRH Auvergne est le premier créé, en 1992. Puis viennent ceux de Nantes en 1995, de Rhône-Alpes (de Lyon dans un premier temps) en 1996 et d'Ile de France en 2006. Chacune de ces structures tend à spécialiser ses thématiques de recherche dans des directions qui se veulent complémentaires.

²¹⁹ Ce programme de recherche interdisciplinaire impliquant de nombreuses structures de recherche (dont l'INRA, des universités, la DGAL, le CREDOC, etc.), des partenaires industriels et des disciplines scientifiques variées (dont la sociologie) a été financé par les Ministères de l'agriculture et de l'alimentation et de la recherche. Le colloque de restitution des résultats s'est tenu à Paris en octobre 1997 (Ministère de l'agriculture et de la pêche, Ministère de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie et Agro-industrie avenir, 1997). Le programme « Aliment demain » se situe dans le prolongement de deux autres programmes antérieurs : « Aliment 2000 » pour le premier, dont le colloque final s'est tenu en à Paris en 1986 (Ministère de la recherche et de l'enseignement supérieur, Ministère de l'agriculture et Association pour la promotion industrie-agriculture, 1986) et « Aliment 2002 » pour le second. Ce dernier programme a été mis en œuvre sur la période 1989-1992 et ses résultats furent restitués lors d'un colloque tenu en octobre 1993 (Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche, Ministère de l'agriculture et de la pêche et Association Descartes, 1993). Une des thématiques centrales de ces différents programmes de recherche était celle du rapport des consommateurs à l'innovation.

En réponse à cette tribune de Scherrer, le président du comité de rédaction des *CND* signe, deux numéros plus tard, un éditorial dans lequel il se félicite de l'intérêt croissant pour la nutrition dans l'espace public tout en rappelant tout de même qu'elle est bien le territoire des scientifiques académiques : « Consommateurs, industries agro-alimentaires et producteurs, presse grand-public et publicitaires, organismes de recherche officiels, grands et petits, Université, médecins et professionnels de la santé, pouvoirs publics et corps constitués, sans compter quelques margoulins de service, tout s'intéressent à la Nutrition. Celle-ci devient un mot-clef, une "thématique" à la mode, bientôt un sésame, comme si l'on découvrait – en France – qu'il s'agit d'une fonction essentielle et d'un espace scientifique ouvert sur lequel se précipitent tous les appétits » (Guy-Grand, 1994, 1).

Guy-Grand termine son éditorial par l'indication de directions pour la recherche en nutrition, qui sont selon lui sous-dotées : « la physiologie de l'organisme entier, la physiopathologie des aliments (nouveaux ou anciens) chez l'homme "sain" ou non, l'étude du comportement ». Autant de pistes qui s'écartent – tout en la complétant – de l'épidémiologie nutritionnelle, alors très en vogue, qui produit des connaissances à l'échelle des populations, bien utiles à des fins de santé publique mais aussi à des fins économiques pour justifier des arguments de vente.

6.3. La question de l'adaptation nutritionnelle des produits alimentaires

Le développement d'un marché de produits alimentaires spécifiquement qualifiés pour mieux répondre aux besoins nutritionnels des consommateurs est évoqué dans plusieurs articles des *CND*.

6.3.1. La légitimation de l'amélioration nutritionnelle des produits alimentaires

En 1985, le professeur Henri Dupin, de l'Institut Scientifique et Technique de l'Alimentation du CNAM, signe un article avec un chercheur de l'industrie, Jean-Pierre Mareschi, de BSN-Gervais-Danone. Le papier reprend le texte d'une communication lors du colloque tenu à l'occasion du dixième anniversaire de la Fondation Française pour la Nutrition (FFN) et les deux auteurs affirment qu'avec le changement des modes de vie, les besoins énergétiques sont moindres et les rations moins importantes, ce qui conduit à un appauvrissement dangereux de l'apport en micronutriments. Ils imaginent deux moyens pour faire face à cette situation : « développer l'éducation nutritionnelle des populations » et « augmenter la densité nutritionnelle des aliments » par des moyens techniques, ce qui ne peut être réalisé que sur les aliments transformés, qui représentent alors « 60 à 70% des aliments ingérés dans les pays

industriels » (Dupin et Mareschi, 1985, 440). L'enrichissement (et son marché) reçoit ainsi une légitimité scientifique.

En 1990, Frédérique Madrières, employée par Nestlé, explique la stratégie d'innovation à long terme de son entreprise, sur dix à quinze ans. Elle fait la promotion des choix stratégiques de son entreprise, parle d' « adaptation » et légitime le développement des marchés de produits allégés et enrichis par leur efficacité nutritionnelle : « Aujourd'hui le consommateur admet de plus en plus le produit industriel et s'éloigne du mythe d'une nature généreuse et sans intermédiaire. On reconnaît maintenant à l'industrie alimentaire la capacité de créer des produits frais, et parfois meilleurs, c'est le cas par exemple des produits allégés ou enrichis » (Madrières, 1990, 50).

Dans le même numéro des *CND*, Jeanine Louis-Sylvestre, neurobiologiste à l'université Pierre et Marie Curie de Jussieu, Ismène Giachetti du CNERNA et Jean-Pierre Mareschi, de BSN-Gervais-Danone présentent les produits allégés de manière très positive, déclarant notamment qu'ils permettent de répondre aux « modifications des modes de vie et des habitudes alimentaires traditionnels », qui « ont conduit les consommateurs à une moindre consommation en énergie. [...] Les produits allégés sont un moyen (élargissement de la palette des aliments) pour aider le consommateur à maîtriser l'ensemble de ces contraintes (réduction énergétique, rééquilibrer les rations...) » (Louis-Sylvestre, Giachetti et Mareschi, 1990, 59).

En 1990, le professeur Gérard Debry, du Centre de Nutrition Humaine de Nancy, cherche à comprendre les conditions d'une « alimentation équilibrée au XXI^e siècle ». Du fait de besoins énergétiques de moins en moins importants, il estime que la réduction des apports caloriques par l'utilisation croissante d'édulcorants ou de produits allégés – en graisses, notamment – est inéluctable. Par ailleurs, il explique qu'en dessous de deux mille kilocalories par jour, l'équilibre nutritionnel ne peut pas être atteint, même avec une alimentation diversifiée. Ce qui le conduit à légitimer le développement du marché des produits alimentaires techniquement améliorés par les producteurs pour mieux correspondre aux besoins nutritionnels des consommateurs : « Le choix entre la supplémentation pharmaceutique ou la fortification des aliments est un dilemme. La solution n'est pas évidente » (Debry, 1990, 65).

Pour lui, cette tendance doit cependant faire l'objet d'une critique nutritionnelle et « impose une vigilance accrue de la part des nutritionnistes et toxicologues ». On le voit, dans le développement de ce type de marché, les nutritionnistes, comme les industriels, y retrouvent leur compte, et sont alliés par leurs intérêts objectifs respectifs. Supplémentation ou enrichissement, et aucune autre option : c'est un choix manifestement difficile à trancher, mais ce que Debry tient du moins pour certain, c'est que la solution se situe dans cette alternative et nulle part ailleurs.

En 1991, un chercheur suisse, P. Bermond, signe un article de synthèse sur la relation entre radicaux libres et vieillissement. Selon l'auteur, l'existence de cette relation « n'est plus guère contestable » et, contre le vieillissement et « les affections aux mécanismes peroxydatifs » il encourage le développement de l'utilisation thérapeutique mais aussi préventive de substances anti-oxydantes comme la vitamine E, les caroténoïdes ou la vitamine C, ce qui va dans le sens d'une supplémentation ou d'un enrichissement des produits alimentaires (Bermond, 1991, 405).

En 1993, les colonnes des *CND* sont ouvertes à U. Moser, du département de recherche sur les vitamines de l'entreprise pharmaceutique multinationale suisse Hoffmann-La Roche (connue sous le nom de Roche). Moser traite de l'« augmentation du risque élevé des maladies cardiovasculaires pour des niveaux sous-optimaux d'antioxydants nutritionnels ». Sur la base d'une synthèse de la littérature scientifique, il évoque un important faisceau de « présomption » quant à l'implication des consommations de vitamines et minéraux anti-oxydants (bêta-carotène, vitamine C, vitamine E, zinc et sélénium) dans les risques de développer certains types de cancer, des maladies coronariennes, la cataracte et des anomalies immunitaires. Moser conclut, en tâchant de donner l'impression de ne pas y toucher, par un bel exercice de ménagement de l'objectivité scientifique d'un côté et de positionnement de son entreprise de l'autre, en vue de l'élargissement futur du marché de la complémentation : « Cependant, quelle que soit la force des arguments de présomption dont nous disposons, et ceux-ci sont nombreux, ils ne peuvent être suffisants dans l'état actuel des choses pour se traduire par une politique de mesures de santé publique systématiques » (Moser, 1993, 116). Mais l'étude SU.VI.MAX, entre autres, devait bientôt permettre, selon Moser, d'en savoir plus.

6.3.2. L'étude des conséquences nutritionnelles des produits nutritionnellement améliorés

Parallèlement au développement des marchés des produits alimentaires nutritionnellement « améliorés » et de leur légitimation par la nutrition, on trouve aussi des articles consacrés à l'interrogation scientifique des conséquences nutritionnelles de ces procédés, qu'il s'agisse d'enrichissement (en vitamines, en minéraux), d'appauvrissement (en sucre, en matières grasses), de substitutions (celle d'édulcorants au sucre par exemple) ou de prise de suppléments sous forme médicamenteuse. Tous ces procédés ont en commun de se justifier par des connaissances nutritionnelles et de s'appuyer sur une grande maîtrise technique. On peut y ajouter une autre voie d'« amélioration » nutritionnelle propre à l'industrie laitière : les améliorations des produits

laitiers fermentés par la connaissance et la maîtrise technique des bactéries et des ferments laitiers qui servent à les fabriquer²²⁰.

En 1986, un article fait le bilan des connaissances sur les conséquences métaboliques des édulcorants (Héraud, 1986). En juin de la même année, dans le n° 3 du volume XXI, cinq articles sont consacrés aux microorganismes du tube digestif, dont plusieurs commencent à être utilisés à l'époque dans la production et le marketing de produits laitiers: écosystème digestif, levures, bifidobacterium, microflore du yaourt, etc.

En 1990, l'article de Louis-Sylvestre, Giachetti et Mareschi, que nous avons déjà cité, interroge entre autre les « aspects physiologiques et nutritionnels » des produits allégés (Louis-Sylvestre, Giachetti et Mareschi, 1990). En 1991, dans les compte-rendus de la journée de la SNDLF consacrée aux vitamines, plusieurs articles abordent la question de l'enrichissement des produits alimentaires, de ses effets et de sa pertinence (volume XXVI, numéro 1 des *CND*). Dans le numéro suivant, on trouve cinq articles sur les produits allégés, que ce soit en sucre (édulcorants) ou en graisses. Ces articles abordent notamment les implications physiologiques et nutritionnelles de ces produits (volume XXVI, numéro 2 des *CND*).

Dans le numéro 6 du volume XXIX, en décembre 1994, cinq articles sont consacrés à l'« écologie microbienne du tube digestif ». Les papiers reprennent les communications données dans le cadre de la conférence Euromédecine, tenue en novembre 1993 à Montpellier avec le soutien financier de l'Institut Danone. L'entreprise Danone a des intérêts économiques évidents à mieux connaître cette flore microbienne digestive que certains de ses produits sont censés modifier dans un sens favorable à la santé. Le soutien financier à ce type de manifestation scientifique par le biais de son Institut lui offre un retour sur investissement en termes de visibilité médiatique et de légitimité scientifique aux yeux du grand-public et de ses consommateurs.

Au début des années 1990, les pouvoirs publics commencent à prendre la mesure du développement des marchés des produits supplémentés et des compléments alimentaires. Ainsi, la Direction générale de la santé, qui dépend du Ministère de la santé, charge en juillet 1991 le

²²⁰ Ces ferments et bactéries vivent également souvent dans la flore intestinale, voire ils en proviennent dans certains cas, ce qui permet de développer des arguments nutritionnellement fondés sur l'action concrète du produit laitier fermenté sur le mangeur, une action qui passe par des êtres vivants microscopiques transmis par le produit alimentaires. Cela rappelle bien sûr l'idée vitaliste selon laquelle les aliments transmettent au mangeur non seulement leur matière, mais aussi quelque chose de plus subtil, d'énergétique : la vie. Cependant, dans le cas des arguments sur les ferments et bactéries lactiques, la transmission de vie repose sur des preuves scientifiques et la vie est transmise non pas sous une forme subtile (quoique microscopique), mais sous une forme biologique objectivée.

Conseil supérieur d'hygiène publique de France de répondre à la question : « Existe-t-il un risque de carence nécessitant des mesures de santé publique telles que la supplémentation de certains aliments ou l'utilisation de compléments alimentaires ? ». Pour répondre à cette question, un groupe de travail est réuni autour de Serge Herberg, de l'unité d'épidémiologie nutritionnelle de l'Inserm. Sur la base du rapport rédigé sous la direction du nutritionniste, la section alimentation du Conseil supérieur d'hygiène publique rend un avis en avril 1992, qui déconseille notamment la « supplémentation »²²¹ en fer. Cet avis est publié dans les *CND* (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, 1992). Sa publication est explicitement motivée par la nécessité d'établir « une position française par rapport à celle de la CEE et des industriels des autres pays européens » (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, 1992, 316). Ce questionnement témoigne d'une mise en « cause », au sens politique de l'expression, de la question de l'« amélioration » nutritionnelle des consommations alimentaires, qui devient une question de santé publique.

La construction de cette question en lien avec la prévention nutritionnelle entraîne un besoin de connaissance et d'expertise scientifiques et débouchera sur la mise en place de la grande étude SU.VI.MAX. En 1993, Herberg signe un papier dans les *CND* dans lequel il expose le « projet SU.VI.MAX²²² » et lance un appel à « 100 000 volontaires pour la recherche en nutrition dans le domaine de la prévention » (Herberg et al., 1993). Le projet SU.VI.MAX « s'inscrit dans le prolongement des études nutritionnelles d'évaluation du statut minéral et vitaminiq ue réalisées au cours de ces dernières années sur la population française [...]. Il résulte de la réflexion scientifique menée à partir de différents travaux expérimentaux, cliniques et épidémiologiques, publiés dans la littérature internationale au cours des deux dernières décennies et suggérant le rôle protecteur possible de certains oligoéléments et vitamines antioxydants vis-à-vis de processus contribuant au déterminisme de grandes pathologies » (Herberg et al., 1993, 54).

L'étude SU.VI.MAX est donc exemplaire du développement de la « nutrition positive », par opposition à la « nutrition négative » qui insiste plutôt sur ce qu'il faut éviter de manger (Belasco, 2007 [1989]), mais aussi et surtout de la « mise à l'examen scientifique » de cette nutrition positive, puisqu'il s'agit notamment de mieux connaître les conséquences sanitaires d'une supplémentation du régime alimentaire en vitamines, minéraux et anti-oxydants.

²²¹ Dans ce cas précis, « supplémentation » est donc utilisé pour désigner l'enrichissement des aliments en micronutriments, tandis que la « complémentation » désigne la prise de micronutriments sous forme médicamenteuse (gélules, comprimés). Mais la terminologie apparaît flottante dans les *CND* et « complémentation » est parfois utilisé pour désigner l'enrichissement des aliments.

²²² Pour SUPplémentation en VITamines et Minéraux Anti-oXYdants.

6.4. Une critique diététique experte ou « critique nutritionnelle »

A la suite du tournant préventif de la fin des années 1970, les sciences de la nutrition se sont orientées vers l'étude des liens entre alimentation et santé dans leur dimension préventive, en étudiant les facteurs de risques de maladies, notamment les maladies cardiovasculaires et les cancers, et les facteurs de protection. L'étude des premiers, qui se traduit au niveau des préconisations en termes de nutrition négative (« il ne faut pas manger, ou manger moins de tel ou tel aliment »), précède celle des seconds, qui se traduit quant à elle en termes de nutrition positive (« il faut manger ou manger plus de tel ou tel aliment »).

Bien qu'elles soient voulues objectives, positives et neutres du point de vue axiologique par leurs producteurs scientifiques académiques, les connaissances en nutrition sont intrinsèquement critiques, dans le sens où elles informent le jugement porté sur les conséquences sanitaires de la consommation des aliments concernés. Rien ne dit d'ailleurs que cette dimension critique soit *a priori* dirigée contre des implications des modes de production industriels. Des aliments traditionnels, préparés de manière artisanale ou domestique, peuvent tout aussi bien être concernés (les charcuteries et leur forte teneur en acides gras saturés en sont un bon exemple).

Dans le domaine alimentaire, il est impossible d'isoler l'énonciation d'une vérité scientifique impliquant la santé (« tel ou tel aliment favorise le cancer », par exemple) de ses conséquences en termes de jugement sur les pratiques de consommation. Même si la vérité scientifique peut être sciemment ignorée et ne prêter à aucune modification de pratique, sa connaissance même constitue pour les mangeurs une injonction à se situer par rapport à cette vérité. L'étude des implications sanitaires d'un aliment ou d'une pratique alimentaire conduit aussi toujours à la mise en cause, au questionnement critique de cette pratique alimentaire ou de cet aliment dans l'espace public. Cette dimension critique des connaissances en nutrition devient manifeste dans leur traduction en recommandations diététiques officielles, mais elle la précède, avec la diffusion médiatique des avancées de la recherche (comme le prouve la présence de ce questionnement dans *Le Nouvel Observateur*).

Le développement des connaissances en nutrition suite au tournant préventif a donc favorisé l'émergence d'une critique diététique experte, ou « critique nutritionnelle », fondée sur la légitimité académique des connaissances en nutrition. La critique nutritionnelle conduit à une mise en cause des aliments et pratiques alimentaires par la science. Elle est la condition du processus de nutritionnalisation de l'alimentation (Poulain, 2009), qui correspond à la substitution de justifications diététiques uniquement fondées sur la nutrition à d'autres types de justifications, fondées par exemple sur la tradition, le plaisir, l'identité culturelle ou même des

conceptions diététiques de type hippocratico-galéniques, qui sont traditionnellement convoqués dans la qualification et le jugement d'un aliment.

Mais pour que la critique nutritionnelle débouche en pratique sur une nutritionnalisation à grande échelle, il faut qu'elle soit diffusée dans l'espace public par les médias et les pouvoirs publics (à travers des recommandations) et qu'elle soit traduite dans une offre de produits qui lui réponde.

C'est justement entre le milieu des années 1980 et le milieu des années 1990 que la critique diététique de l'alimentation industrielle disparaît des colonnes du *Nouvel Observateur*. Exactement à la même période la diffusion d'une culture diététique bat son plein. Toujours à la même époque, l'expression de la critique de l'alimentation industrielle sous ses formes « historiques » (toxicologique, écologique, politique et morale) s'affaiblit dans le journal : elle est moins fréquente et moins virulente. Enfin, cette décade est celle de la diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale, comme nous l'avons vu.

6.5. Des justifications marchandes adossées à la nutritionnalisation

La décade 1985-1995, qui suit les premiers pas de l'expression grand-public d'une critique diététique produite dans le sillage du tournant préventif, est donc une décade de réaction des acteurs industriels de l'alimentation, qui choisissent de s'appuyer sur la nutrition pour répondre à la critique diététique, ce qui la désamorce tout en amplifiant, du même coup, la désorientation des trois autres types de critique, (toxicologique, écologique, politique et morale), déjà affaiblis par ailleurs. Ce « pari de la nutritionnalisation » qui emprunte sa légitimité à la science académique pour élaborer des justifications dans le monde marchand, les industriels ont été en mesure de le prendre grâce à une meilleure compréhension des marchés et des consommateurs. Les sciences sociales et la sociologie, comme nous le verrons dans la dernière partie de ce chapitre, ont joué un rôle important dans cette compréhension.

Ainsi, dans les années 1980, le marché des produits nutritionnellement « améliorés » s'élargit. Les grandes entreprises de l'agroalimentaire (et de la pharmacie) dotées de service de recherche et de développement et capables de lancer des produits innovants s'engouffrent alors dans les espaces ouverts par la critique nutritionnelle. Dans ces espaces, les industriels ont d'abord lancé des produits allégés en graisses et en sucres en réponse à la mise en cause des produits trop gras et trop sucrés, en lien avec les thématiques des maladies de pléthore (maladies cardiovasculaires, cancer, diabète).

Puis les marchés des compléments alimentaires et des produits enrichis en vitamines, minéraux et antioxydants se sont ouverts avec l'évolution de la nutrition vers l'étude des liens positifs entre alimentation et santé. L'idée selon laquelle les niveaux quantitatifs de la ration moyenne ne suffisaient plus à assurer la couverture des besoins en micronutriments, dont on a vu la présence dans le discours des nutritionnistes, a constitué une aubaine pour les industriels qui cherchaient à ouvrir ces espaces marchands. D'autant plus qu'au passage, cette idée permettait de faire passer au second plan la mise en cause de l'appauvrissement en micronutriments du fait des techniques industrielles de raffinage et de conservation.

Cette remarque d'ordre général à propos des opportunités marchandes ouvertes par la critique nutritionnelle doit bien sûr être nuancée. Les avancées de la nutrition et la critique nutritionnelle n'ont pas constitué indifféremment des opportunités pour tous les secteurs de l'industrie agroalimentaire. Pour certains secteurs producteurs d'aliments mis en cause du fait de leur composition, la critique nutritionnelle constituait même une menace. Pour un fabricant de jus de fruits industriels, il est facile d'ajouter, par exemple, la vitamine C détruite par les traitements du produit. Mais pour un industriel du fromage, et plus généralement du secteur laitier, la situation n'est pas la même. Le lait, par définition, est en effet un produit riche en matières grasses, en matières grasses saturées de surcroît, des composants très tôt incriminés comme favorisant les maladies cardiovasculaires. Mais, face à cette incrimination, il était toujours possible de mettre à profit la complexité de la nutrition et de faire valoir le « succès » des produits laitiers à d'autres types d'épreuves nutritionnelles. Par exemple en faisant valoir l'apport en calcium ou en développant des produits laitiers fermentés à partir de bactéries auxiliaires de la digestion et de la flore intestinale²²³. Ce type de mise en valeur permet en quelque sorte de masquer une épreuve nutritionnelle « échouée » par une autre « réussie », ce qui contribue finalement au processus de nutritionnalisation dans le domaine marchand.

III. Le rôle de la sociologie de l'alimentation dans l' « apprivoisement » de la critique de l'alimentation industrielle

Dans ce chapitre, nous avons vu comment l'expression de la critique sous ses différentes formes s'était affaiblie à partir de la fin des années 1970. Entre cette époque et le renouveau de la critique après le milieu des années 1990, les critiques toxicologique, écologique et politique et

²²³ L'interprofession des industriels des produits laitiers frais a très tôt compris l'intérêt d'asseoir la valorisation de ses produits sur des connaissances nutritionnelles scientifiquement légitimes. Cette option était d'autant plus pertinente que les yaourts, on le sait, ont débuté leur carrière marchande sur les rayons des pharmaciens avant d'être vendus dans les commerces alimentaires. Dès le début des années 1980, la chambre syndicale des fabricants de produits laitiers frais met ainsi en place une « Mission scientifique de recherche nutritionnelle sur les aliments laitiers frais », dans le cadre d'un partenariat avec des organismes de recherche publics. Il en résulte un rapport publié en 1983 et intitulé *Yaourt et nutrition* (Chambre syndicale des fabricants de produits laitiers frais, 1983).

morale diffusées par *Le Nouvel Observateur* se sont faites moins fréquentes et leur expression a pris des formes moins radicales. Simultanément, on observe aussi une déradicalisation des diététiques alternatives en même temps qu'une indistinction progressive entre ces diététiques et les diététiques empreintes de légitimité scientifique plus ou moins académique. Nous avons également analysé les conditions sociales de l'émergence d'un quatrième type de critique, la critique diététique. Pour que la critique de l'alimentation industrielle devienne compréhensible aux acteurs industriels, c'est-à-dire pour qu'ils soient à la fois capables de l'entendre et de la prendre en compte pour y répondre en adaptant leur offre et leurs discours, il aura fallu que des acteurs traduisent cette critique. Nous chercherons ici à montrer comment la sociologie de l'alimentation a joué ce rôle qui a consisté à interpréter la critique, à la représenter et à la rendre compréhensible.

On peut en effet considérer avec Jean-Michel Berthelot la sociologie comme une discipline de « thématization », c'est-à-dire une discipline qui « transforme en une structure de description théorique » un « phénomène qui fait énigme » et qui pose question au collectif (Berthelot, 2004 [1996]). Nous avons donc prêté attention à la manière dont la critique de l'alimentation industrielle et la valorisation du naturel – les phénomènes qui font énigme – ont été décrites et traitées théoriquement d'un point de vue sociologique depuis la fin des années 1970. Mais pour cela, il convient de faire un détour par la nutrition en remontant jusqu'aux années 1960, où l'on trouve les premières traces de la thématization sociologique de cet objet.

1. Les premières études sociologiques de la critique de l'alimentation industrielle par les nutritionnistes

Avant la fin des années 1970, il n'existe pas en France une véritable sociologie de l'alimentation. Il existe bien, dès le début du XX^e siècle, une tradition de sociologie de la consommation qui s'intéresse entre autres aux consommations alimentaires, notamment dans le sillage des travaux de Maurice Halbwachs (1970 [1913]) qui s'inscrit lui-même dans le double héritage des travaux pionniers de Quételet et d'Engel et de la sociologie durkheimienne. Mais cet intérêt de la sociologie pour l'alimentation, dans le cadre de cette « sociologie des consommations alimentaires », ne constitue pas une « sociologie de l'alimentation » proprement dite, c'est-à-dire une sociologie qui soit spécialisée sur cet objet et qui cherche à tirer les conséquences de ses spécificités, liées notamment au fait que cette consommation est incorporée (Poulain, 2002).

La sociologie des consommations alimentaires ne s'intéresse pas à la critique de l'alimentation industrielle, l'objet qui nous intéresse plus particulièrement. Les premières études

françaises à dimension sociologique qui s'intéressent à cet objet sont l'œuvre de nutritionnistes. Nous retrouvons là encore Trémolières et ses collaborateurs. Nous avons vu que le nutritionniste avait lutté contre le réductionnisme matérialiste qui selon lui menaçait non seulement l'alimentation, mais aussi la nutrition. Il refusait de réduire celle-ci aux seules sciences physiologiques et biologiques, aux sciences de la nature. Trémolières défendait la nécessité d'une pluridisciplinarité pour étudier le fait alimentaire (Claudian et Trémolières, 1973 ; Trémolières, 1978).

L'industrialisation basée sur le progrès matériel entraînant selon lui une perte de sens de l'alimentation, il fallait réagir en prenant au sérieux ses dimensions symboliques et sociales, ce qui passait par le développement des sciences humaines et sociales, comme il l'explique dans une communication à l'occasion de la *Journée Nutrition 1969* : « nous essaierons de présenter ce que la nutrition humaine, mon métier, peut apporter au développement des marchés alimentaires. Nous le résumerons en une phrase: découvrir et analyser les besoins alimentaires réels de l'homme, les transporter pour que les autres disciplines puissent s'y conformer, juger, orienter les productions vers les services réels, qu'ils soient nutritionnels et logiques, ou émotionnels et culturels. La nutrition humaine est donc non seulement la science de l'alimentation, mais aussi sa philosophie, son art » (Trémolières, 1969b, 19). Il ajoute, en conclusion de la même *Journée* : « Si on veut que notre société ait une alimentation qui lui convienne, il faut développer l'information interdisciplinaire » (Collectif, 1969, 63).

Ainsi, c'est en combinant « les angles de la production, de la distribution, de la consommation, de la statistique [et] de la sociologie » qu'il sera possible de répondre au problème de l'évolution des habitudes alimentaires que le nutritionniste formule en ces termes : « Quelle est la signification du manger dans la société industrielle? Dans quelle mesure peut-il être industrialisé? » (Trémolières, 1970, 12). Pour Trémolières, la sociologie et les sciences humaines et sociales plus généralement avaient nécessairement leur place dans le développement de la nutrition mais, en outre, il leur donnait une dimension politique évidente : ces sciences devaient assurer une meilleure intercompréhension entre les différents acteurs de l'alimentation, particulièrement entre les versants de la production, de la décision politique et de la consommation. Une des tâches majeures des sciences humaines et sociales pour assurer cette fonction était donc de rendre les critiques de l'alimentation industrielle compréhensibles, en les objectivant et en les traduisant, même si le projet n'était pas formulé dans ces termes.

Dans cette optique, Trémolières et son équipe ont réalisé des recherches à dimension sociologique. Dès les années 1960, Trémolières, sa femme Claire, sa belle-fille Françoise Trémolières, sa collaboratrice Yvonne Serville et Jean Claudian réalisent plusieurs études mettant

en œuvre des méthodes des sciences humaines et sociales. On leur doit notamment une « enquête sur les facteurs de choix des aliments » réalisée en 1966 (Claudian, Serville et Trémolières, 1969).

Il s'agit selon Jean-Pierre Poulain de « la première enquête française d'envergure adoptant une démarche multidimensionnelle et cherchant à prendre en compte le comportement alimentaire dans sa globalité » (Poulain, 1998b, 14). A une époque où l'intérêt de la sociologie académique pour l'alimentation en général et pour le rapport à son industrialisation plus particulièrement est anecdotique²²⁴, la volonté de Trémolières et de la nutrition d'intégrer une dimension sociologique à l'étude des « comportements alimentaires » est notable²²⁵. On peut affirmer que les premières études de sciences humaines et sociales sur la critique de l'alimentation industrielle proviennent de la nutrition et que les nutritionnistes, autour de Trémolières, ont produit durant les années 1960 et le début des années 1970 un considérable travail de légitimation de la sociologie appliquée à l'alimentation, notamment en défendant son intérêt auprès des bailleurs de fonds de la recherche, qu'ils soient privés et industriels ou publics.

2. La « crise » du rapport à l'alimentation : une question qui jalonne le champ émergent de la sociologie de l'alimentation

En France, le champ de la sociologie de l'alimentation émerge donc relativement récemment, à partir de la fin des années 1970. Avant cette époque, il n'existe pas de sociologues spécialisés sur l'alimentation et disposant de postes fixes dans des institutions de recherche. De plus, les publications d'études sociologiques ayant l'alimentation pour unique thématique se multiplient à partir de cette époque, signe d'une plus grande légitimité.

²²⁴ Les premières enquêtes permanentes sur les budgets des familles et les consommations alimentaires sont mises en place en 1964 sous l'égide de l'INSEE. Elles sont centrées sur la mesure des consommations, ne s'intéressent pas aux discours ni aux représentations des consommateurs et comportent de nombreux biais et limites (Poulain, 2002). Avant la fin des années 1970, il n'y a guère que le sociologue belge Léo Moulin (1975) qui ait conduit une recherche sociologique francophone centrée en propre sur l'alimentation, en s'intéressant notamment « aux impacts sur les pratiques alimentaires de la "société de consommation", dans un contexte d'abondance » et à l'échelle de l'Europe (Poulain, 2002, 161). Notons aussi le travail de Luc Boltanski (1969), qui, dans sa thèse sur la « prime éducation », accorde une place importante à l'alimentation et aux conceptions diététiques.

²²⁵ Nous avons déjà évoqué cette enquête, mais rappelons que les auteurs s'appuient sur les travaux du psychologue social américain Kurt Lewin pour tenter de comprendre le rôle de « portier économique » des « maîtresses de maison », particulièrement dans les « groupes sociaux de pointe », censés indiquer les directions des changements sociaux à venir. Cette enquête donne lieu à plusieurs publications dans les *CND*, notamment sur l'« attitude de la ménagère devant les produits alimentaires proposés par l'industrie » (Claudian et Serville, 1969) et sur l'« évolution récente des coutumes alimentaires en France » (Claudian et Serville, 1970). Elle nourrit également une réflexion sur l'« homme de l'ère industrielle et ses aliments » (Claudian et Serville, 1973). Dans une communication lors de la *Journée Nutrition* 1968, Claudian et Trémolières vont chercher dans les œuvres de Carl Gustav Jung, de Georges Condominas et de Claude Lévi-Strauss des explications en termes de « facteurs symboliques très archaïques » du goût pour la viande, dont la consommation ne répond selon eux à aucune « nécessité biologique » (Trémolières et Claudian, 1968).

2.1. Les conditions d'émergence du champ de la sociologie de l'alimentation

Auparavant, la sociologie et les sciences sociales ont bien sûr « rencontré le fait alimentaire », pour reprendre l'expression de Jean-Pierre Poulain (2002), qui distingue trois grandes étapes dans cette rencontre : « La première correspondait à la rencontre de l'alimentation par la discipline à travers les grandes postures sociologiques, le fonctionnalisme, le structuralisme, le culturalisme... [...] dans un second temps, les grands territoires sociologiques et anthropologiques, à la faveur de l'étude de leurs objets classiques, avaient produit une multitude de données plus ou moins fragmentaires. L'alimentation apparaissait comme un espace d'indexation de problématiques ou d'objets sociologiques plus fondamentaux, plus centraux par rapport à la discipline. La troisième étape correspondait à une série de mouvements vers l'alimentation depuis la sociologie des consommations, la sociologie dynamique de Norbert Elias, l'anthropologie néo marxiste de Marvin Harris qualifiée par lui de *matérialisme culturel*, une sociologie du goût avec Pierre Bourdieu (1979), Claude Grignon (1980b)... » (Poulain, 2004, 102).

Ces trois étapes sont antérieures, d'après Poulain, à une quatrième dans laquelle on observe plusieurs « tentatives de fondation d'une sociologie de l'alimentation : la sociologie du mangeur de Claude Fischler (Fischler, 1979c) et une sociologie interactionniste développée par Jean-Pierre Corbeau (1992 ; Corbeau et Poulain, 2002) » (Poulain, 2004, 102). On ajoutera à ces deux cadres théoriques construits sur l'objet alimentation le cadre proposé par Poulain lui-même pour étudier les « modèles alimentaires » : celui de l'« espace social alimentaire » (Poulain, 1999, 2002).

Pour expliquer le caractère tardif de l'investissement de l'alimentation par les sciences sociales, Poulain évoque, dans une perspective bachelardienne, plusieurs « obstacles épistémologiques » : l'« apparente futilité » de la « bouffe », qui en fait un sujet indigne d'une sociologie de premier ordre ; le statut ambigu de l'alimentation – qui mêle le biologique, le psychologique et le social –, au regard de la définition durkheimienne, et, consécutivement, son objectivation incomplète et partielle ; le déficit, en sociologie, d'une définition maussienne de l'alimentation comme fait social total, définition pourtant plus propice que sa version durkheimienne à la construction de cet objet, mais qui aura été longtemps cantonnée aux disciplines étudiant l'exotisme culturel (ethnologie, anthropologie), conséquence de l'« idéologie primitiviste » au fondement de la sociologie (Paul-Lévy, 1986) ; l'hégémonie des interprétations en termes de processus de distinction qui empêchait de mettre au jour les spécificités et la complexité spécifique de certains objets tels que la gastronomie (Poulain, 1985, 2002).

Pour que l'alimentation puisse devenir un objet véritablement légitime pour la sociologie, il aura donc fallu que ces obstacles soient dépassés. Quelles sont les conditions historiques et sociales de la légitimation qui a permis ce dépassement à la fin des années 1970 ?

Poulain (2004) met en avant le rôle de l'anthropologie culturelle d'après-guerre, sous l'impulsion de Lévi-Strauss, dans le dépassement de l'idéologie primitiviste. C'est ce dépassement qui selon lui a permis l'objectivation de mécanismes de pensée symbolique, propre à l'objet alimentation et à l'œuvre dans la cognition des mangeurs, y compris chez les mangeurs « modernes » (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986 ; Rozin et Nemeroff, 1990 ; Nemeroff et Rozin, 1989 ; Fischler, 1990b, 1994).

C'est aussi ce dépassement qui selon Poulain a permis à l'ethnologue Georges Condominas de forger son concept d' « espace social » au début des années 1980 dans le prolongement de ses travaux entamés dès les années 1950 au Viêt Nam (Condominas, 1957, 1980). Ce concept s'inscrit aussi dans le renouveau du dialogue entre anthropologie physique et anthropologie culturelle dans les années 1960, qui fut favorisé par le développement de la génétique, selon Poulain. L' « espace social » permet ainsi de penser les interactions entre le biologique et la culture. La sociologie, attentive aux avancées de l'anthropologie et de l'ethnologie, aurait été sensible au dépassement de l'idéologie primitiviste par ces disciplines et l'étude sociologique de l'alimentation en aurait bénéficié, l'objet ayant gagné en légitimité aux yeux des sociologues.

Au sujet du dépassement de la définition durkheimienne du fait social qui empêche à la fois une construction sociologique de l'objet alimentation bien adaptée à sa complexité et le dialogue avec les disciplines qui tiennent un discours sur celui-ci, Poulain souligne l'importance cruciale de la définition maussienne du fait social et le rôle essentiel d'Edgar Morin. En 1972, ce dernier organise un colloque pluridisciplinaire intitulé « L'unité de l'homme. Invariants biologiques et universaux culturels », qui réunit de nombreux chercheurs prestigieux en provenance d'un grand nombre de disciplines. Claude Fischler explique que le but de cette manifestation était de « promouvoir une anthropologie fondamentale reliant les données de la théorie de l'évolution, de l'éthologie et les études sur le cerveau aux sciences humaines » (Fischler, 2005). Dans le sillage de Mauss, qui avait défini les « techniques du corps » comme un fait social articulé au biologique via l' « engrenage » du psychologique (Mauss, 2009b [1934]), Morin range le manger parmi les « actes humains totaux » à dimension « bio-psycho-socio-culturelle » (Morin, 1973).

De fait, les premiers travaux des sociologues de l'alimentation qui jalonnent le champ à la fin des années 1970 insistent sur la nécessité de revenir sur la définition purement durkheimienne du fait social et sur l'idée d'une autonomie du social. Claude Fischler travaille ainsi, dans le sillage du programme ouvert par Morin et dans le cadre d'un contrat de recherche avec la

DGRST, sur les « Interactions bio-culturelles dans le domaine alimentaire particulièrement ceux du sucre et des corps gras » (Collectif, 1977a ; Fischler, 1978). Claude et Christiane Grignon convoquent le Marcel Mauss des « techniques du corps » pour tenter de définir, contre les propositions durkheimiennes de Halbwachs, l'alimentation, « objet-limite, objet "impossible" » qui « révèle [...] l'étroitesse du "point de vue" sociologique, l'ampleur des exclusions auxquelles l'analyse doit consentir pour se doter d'une abstraction – ou d'un artefact?- conforme à l'inconscient de la "théorie" » (Grignon et Grignon, 1980a, 74). Raymond Ledrut et son équipe s'efforcent de penser la « continuité entre le corps-biologique et le corps-sociologique », mais sans vraiment réussir à s'affranchir de l'autonomie du social durkheimienne, comme le prouve cette profession de foi : « Le corps comme réalité biologique n'intéresse pas le point de vue sociologique; tout au plus constitue-t-il le substrat sur lequel s'édifie l'objet du sociologue. [...] Là se situe notre terrain de travail, ce "rapport au corps" qui seul permet de rendre compte, de comprendre et d'expliquer aussi bien les comportements que les représentations ou les goûts mettant en jeu ce réel insaisissable: le CORPS » (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979, 109).

La prise de distance réflexive par rapport à l'alimentation

Mais l'étude de notre objet nous conduit à compléter les explications de Poulain sur l'investissement de l'alimentation par la sociologie. Il nous semble qu'il faille en plus considérer le rôle de la critique de l'alimentation industrielle dans la légitimation de cet objet à la fin des années 1970.

Nous avons vu comment cette critique sous ses formes toxicologiques, écologiques et politiques et morales s'était diffusée dans l'espace public à partir de la seconde moitié des années 1960, et comment un nouveau type de critique, la critique diététique, avait émergé à partir du tournant préventif en nutrition à la fin des années 1970. Cette diffusion de la critique s'inscrit dans des transformations structurelles importantes de la société française, marquée par une urbanisation croissante, par l'accession à la consommation des premiers *baby boomers*, par l'élévation du niveau moyen d'éducation, par le ralentissement de la croissance économique par rapport aux décennies antérieures, par le travail croissant des femmes et par la tertiarisation de l'économie (Fischler, 1990b).

Ces transformations ont créé les conditions d'une prise de distance critique par rapport à la société industrielle dans les années 1960 et 1970. Dans le domaine alimentaire, l'industrialisation était particulièrement visible et tangible au quotidien pour les mangeurs. Une part grandissante du travail de transformation culinaire, d'ordinaire effectué dans l'espace domestique, était déléguée

à des acteurs industriels extérieurs, ce qui a encouragé le développement d'une plus grande réflexivité dans le rapport à l'alimentation. De plus, les mutations productivistes de la production agricole ne pouvaient échapper à personne, puisqu'elles faisaient l'objet d'un volontarisme politique explicite et d'une médiatisation.

Le tournant préventif en nutrition de la fin des années 1970, avec la mise à l'examen scientifique de pratiques alimentaires communes et la diffusion d'un discours de prévention fondé sur la nutrition (autour de la thématique centrale des excès de consommation de graisse et de sucre), a également contribué à la rupture d'un certain nombre d'allant-de-soi, rapatriant dans le domaine de la réflexivité diététique des pratiques alimentaires jusqu'alors routinisées, transformant en véritables choix des décisions auparavant tacites.

2.2. La sociologie traductrice d'un contexte critique

Plusieurs grands acteurs sociaux ont compris l'intérêt qu'ils avaient à mieux appréhender le contexte d'accroissement de la réflexivité sur les pratiques alimentaires et de prise de distance critique par rapport à l'alimentation industrielle : les organisations de défense des consommateurs, les pouvoirs publics en tant qu'initiateurs de politiques de santé publique et accompagnateurs du développement industriel, les acteurs de la santé publique, et les grands acteurs économiques industriels. Ces quatre acteurs sont plus ou moins directement impliqués dans les premières études qui jalonnent le champ de la sociologie de l'alimentation, comme en témoignent, par exemple, les travaux de Fischler et des Grignon.

Au milieu des années 1970, les premières recherches de Fischler sur l'alimentation, qui portent comme on l'a vu sur le sucre et les corps gras, sont financées via la DGRST, une structure publique intimement liée aux intérêts économiques des grands secteurs de l'industrie française (Chatriot, 2007 ; Chevassus-au-Louis, 2008). Ce n'est pas un hasard si les puissantes organisations interprofessionnelles du sucre et des corps gras cherchent alors à mieux comprendre les pratiques et les représentations socioculturelles de leurs produits ainsi que les liens avec leurs dimensions psychologique et biologique.

Aux Etats-Unis, le Select Committee on Nutrition and Human Needs créé en 1968 par le sénateur George McGovern, d'abord focalisé sur des questions de malnutrition, commence à s'orienter vers les problématiques de suralimentation à partir de 1972. Puis, à partir du milieu des années 1970, il devient un forum pour les activistes consuméristes et les chercheurs du domaine de la santé qui font un lien entre le régime alimentaire et les principales « maladies de civilisation » (cancer, maladies cardiovasculaires notamment) (Belasco, 2007 [1989]).

Les industriels du sucre et des corps gras sont très attentifs à ces développements qui préparent la publication des *Dietary Goals for the United States* en 1977 (Select Committee on Nutrition and Human Needs of the United States Senate, 1977), moment clé du tournant préventif en nutrition. Leurs homologues actifs sur le territoire français n'ignorent pas ce qui se passe au Etats-Unis²²⁶, d'autant qu'ils appartiennent parfois à des entreprises actives des deux côtés de l'Atlantique, et les études réalisées par Fischler doivent être resituées dans l'anticipation par l'industrie d'un vent de critique diététique vis-à-vis des produits gras et sucrés.

Par ailleurs, preuve de l'intérêt des acteurs du domaine de la santé pour l'analyse sociologique de l'alimentation, Fischler réserve quelques unes de ses premières publications à des audiences du monde de la nutrition (Fischler, 1976, 1981). De plus, dans un compte-rendu des activités de son laboratoire, les recherches du sociologue sont clairement situées par rapport aux questions de santé publique émergentes, les « pathologies nutritionnelles occidentales modernes (obésité, maladies cardio-vasculaires, etc.) » (Anonyme, 1979, 260).

Les Grignon jugent d'ailleurs opportun de ne pas laisser à Fischler prendre le rôle d'unique représentant de la sociologie auprès des scientifiques de la nutrition. Ils se posent eux aussi en interlocuteurs en publiant en 1981 un article dans les *Cahiers de Nutrition et de Diététique* où ils traitent notamment d'un contexte de « malaise alimentaire » face à l'alimentation industrielle, comme nous l'avons vu. Au-delà de la concurrence avec Fischler, la publication des Grignon dans une revue de nutrition montrent qu'ils savent l'intérêt potentiel pour la sociologie des différents publics lecteurs des *CND* (chercheurs en nutrition, médecins, diététiciens, acteurs de santé publique, industriels, etc.). De leur côté, les animateurs des *CND* marquent aussi leur intérêt pour la sociologie en ouvrant leurs colonnes à des sociologues. Grignon fait par ailleurs partie du comité de rédaction de la revue.

Claude Grignon commence à travailler sur les consommations alimentaires des Français au milieu des années 1970 avec sa femme Christiane Grignon, en s'intéressant tout particulièrement aux « goûts populaires » dans le cadre d'un programme de recherche du CNRS (Grignon et Grignon, 1980a, 1980b, 1981).

Les premiers travaux de Grignon et de sa femme sur les consommations alimentaires s'appuient sur un retraitement des données de l'INSEE sur les consommations des ménages, sur des entretiens et sur les résultats d'un questionnaire. Réalisé en 1975, ce questionnaire est distribué à des lecteurs de la revue *50 millions de consommateurs* (12 300 ménages qui

²²⁶ Nous avons vu par exemple qu'un représentant français de l'Institut des Corps Gras avait suivi les activités d'un groupe de travail qui réunissait des industriels américains sur la thématique des conséquences, pour les acteurs de la production, des *Dietary Guidelines* de 1980 (Uzzan, 1980).

représentent, expliquent les Grignon, 43 000 personnes), à une époque où le mouvement consumériste s'institutionnalise et où sa légitimité à parler au nom des consommateurs est de plus en plus reconnue politiquement²²⁷ (Pinto, 1990, 1992). La collaboration des Grignon avec cette revue témoigne de l'intérêt du mouvement consumériste associatif, que l'on peut considérer comme acteur de la critique corrective institutionnalisée, pour une meilleure connaissance sociologique des goûts et des pratiques des consommateurs.

A l'université de Toulouse Le Mirail, Raymond Ledrut et son équipe étudient l'alimentation en se focalisant sur des faits qui témoignent, selon le sociologue, de phénomènes de « crises qui sont en rapport direct avec la façon d'exister et de comprendre l'existence » (Ledrut, 1979, 11) : le développement du végétarisme (Ledrut, Roy, Clément et al., 1977), l'« alimentation naturelle » qui permet de saisir les « changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel » (Ledrut, Forne, Saint Raymond et Clément, 1979) et l'« évolution des comportements alimentaires sous leurs aspects qualitatifs », parmi lesquels les comportements de consommation d'aliments « biologiques » ou « naturels » (Ledrut, Saint Raymond, Gorce et Clément, 1979). Là encore, il est question de « goût » en crise : du goût des aliments et du goût des consommateurs.

L'intérêt des organisations de défense des consommateurs, des pouvoirs publics, des acteurs de la santé publique, et des grands acteurs économiques industriels pour l'étude sociologique de l'alimentation à la fin des années 1970 est donc indicatif d'une demande sociale pour la meilleure intelligence du contexte de l'époque, pensé comme étant critique : une crise de confiance dans les aliments est au cœur des différentes problématisations sociologiques, au-delà des différences d'approche ou d'école. Les mutations induites par l'industrialisation de l'alimentation sont avancées pour expliquer ce caractère critique, qui se focalise autour de la thématique du « goût », comme le relève Poulain (2004). La question de la « crise alimentaire moderne » (Anonyme, 1979) est ainsi au cœur du questionnement de Fischler lorsqu'il théorise la « gastro-anomie » de Fischler (Fischler, 1979a), tandis que les Grignon identifient un « goût pour la nature » qu'ils interprètent comme le signe d'un « malaise alimentaire » défini comme une « crise de la croyance dans la qualité des aliments » (Grignon et Grignon, 1981, 215), et que Ledrut théorise une « crise » du « sentiment de l'existence » lisible dans le rapport à l'alimentation.

²²⁷ Au point que, comme on l'a vu ailleurs, Michel Rocard juge utile de signer une tribune dans *Le Nouvel Observateur*, à une époque où il cherche à se relancer politiquement après avoir été mis en minorité dans son propre parti, le Parti Socialiste Unifié, sur la question de l'intégration au Parti Socialiste de François Mitterrand. Dans cette tribune, Rocard appelle à l'organisation des consommateurs, dans le but de constituer une « force économique et politique réelle » dont il se pose en porte-parole (Rocard, 1975).

Le champ de la sociologie de l'alimentation émerge donc dans un contexte critique qui est thématiquement par cette discipline autour de la question du goût²²⁸. Nous avons centré les analyses qui précèdent sur trois auteurs (Grignon, Lestrut, Fischler), parce que tous trois compteront dans les trente années suivantes dans le champ de la sociologie de l'alimentation. Fischler a travaillé toute sa carrière uniquement sur l'alimentation. Ses travaux seront remobilisés dans sa thèse par Jean-Pierre Poulain (Poulain, 1985), qui adhère à la même approche transdisciplinaire héritée de Morin et se réclame également d'une « sociologie des mangeurs » (Poulain, 2002). Les Grignon ont continué à travailler sur l'alimentation également, même si Claude Grignon a aussi étudié d'autres objets plus diversifiés, notamment dans une œuvre épistémologique. De plus, Grignon est un acteur important du développement de la sociologie de l'alimentation à l'INRA, dans le laboratoire d'Ivry-sur-Seine aujourd'hui animé par Anne Lhuissier, Séverine Gojard, Faustine Régnier ou encore Arouna Ouedraogo (Lhuissier, 2007 ; Gojard, 2000, 2010 ; Régnier, 2004 ; Régnier, Lhuissier et Gojard, 2006 ; Ouedraogo, 1998b). Lestrut n'a pas poursuivi de recherches sur l'alimentation par la suite, mais un autre sociologue important du champ, Jean-Pierre Corbeau, s'appuiera sur les travaux de l'équipe toulousaine (Corbeau, 1991 ; Corbeau et Poulain, 2002), qui faisait écho à des recherches qu'il menait à la même époque (Duvignaud et Corbeau, 1981).

La thématique du goût en crise et la question de la perte de confiance dans la qualité des aliments dans un contexte alimentaire industrialisé sont donc au cœur des premières études sociologiques qui jalonnent le champ de la sociologie de l'alimentation. Ainsi, la fonction de traduction de la critique de l'alimentation industrielle par la sociologie est au cœur de l'émergence de ce champ. Nous prenons ce terme de traduction dans un sens proche de celui de la sociologie des sciences et des techniques de Callon, Latour et Akrich (Callon, 1986 ; Akrich, Callon et Latour, 2006).

Ce sens est double : traduire la critique de l'alimentation industrielle, c'est à la fois la transporter aux acteurs intéressés en la représentant pour la rendre accessible et l'interpréter pour la rendre compréhensible. Les sociologues de l'alimentation ont cherché à mesurer la critique, à la localiser, à la décrire, à l'interpréter, et l'ont rendu accessible à travers des publications et des rapports.

²²⁸ Le fait qu'un sociologue reconnu comme Pierre Bourdieu (1979), dans *La Distinction*, s'intéresse à la thématique du goût, en accordant une petite place aux goûts alimentaires, témoigne de la légitimité de cette thématique à la fin des années 1970. Poulain (2004) rappelle que Léo Moulin (1975) s'intéresse dès 1975 à la variabilité des goûts européens. En 1976, un Institut français du goût est créé à l'initiative de Jacques Puisais. En 1982, Jack Goody, en Grande-Bretagne, consacre sa leçon inaugurale à la chaire d'anthropologie de l'université de Cambridge à la cuisine (Goody, 1982).

A l'échelle du collectif formé par les différents acteurs de la filière du manger, les sociologues de l'alimentation ont ainsi eut un rôle permettant une meilleure intercompréhension, ce qui implique une meilleure compréhension de la demande par les acteurs de l'offre. Et ce, à une époque qui est celle de l'intégration d'une offre alimentaire alternative, l'offre agrobiologique, au sein du monde alimentaire commun, ce collectif constitué par les différents acteurs officiellement reconnus par les autorités publiques. C'est en cela que l'on peut parler d'un rôle de la sociologie dans un début de « domestication » de la critique. Cette domestication est passée par le développement d'une économie de la qualité dans lequel la sociologie a joué un rôle, comme nous allons le voir maintenant.

3. Les relations de la sociologie de l'alimentation avec la mise en place d'une économie de la qualité dans les années 1980

Dans le secteur alimentaire marchand, la décennie 1980 est celle de la mise en place d'une « économie de la qualité²²⁹ ». Lucien Karpik a forgé cette expression à partir de l'étude de la profession d'avocat et a montré que ce phénomène concernait « une part importante et croissante de l'économie globale », ce qui l'a amené à critiquer la vision néo-classique de l'activité marchande pour son défaut de réalisme (Karpik, 1989).

L'économie de la qualité est basée sur la « primauté du jugement sur le prix [qui] ne caractérise pas seulement les avocats : on la retrouve dans [...] une partie de l'économie en général ; elle manifeste l'existence d'une économie de la qualité qui se définit inséparablement par la primauté d'un mode d'allocation des ressources – le jugement – et par une forme d'organisation sociale qui intègre le réseau et la confiance » (Karpik, 1989, 207). Le développement de l'économie de la qualité est caractérisée par l'atténuation progressive de la séparation, autrefois plus radicale, dans une économie de type fordiste, entre « la sphère productive qui définit les propriétés des produits et un échange qui assure la possession des biens vers la possession certaine » (Karpik, 1989, 209). Le « marché-jugement » gagne progressivement du terrain sur le « marché-prix ». L'organisation de la production industrielle,

²²⁹ En 2008, Sandrine Barrey et Egizio Valceschini livrent un « panorama raisonné des travaux menés dans le cadre d'une "économie de la qualité" ». Ils écrivent que « cette problématique a trouvé dans le domaine agroalimentaire un terrain d'exploration propice. [...] Cette expression exprime ici la transformation profonde des règles, individuelles et collectives, qui configurent les marchés. Dans les années 1980-1990, "l'économie de la qualité" prend corps dans un contexte de saturation des marchés, de libéralisation des échanges internationaux, d'intensification de la concurrence, de différenciation des produits, de crises de sécurité sanitaire récurrentes, de conception de nouveaux instruments d'intervention publique » (Barrey et Valceschini, 2008, 24). L'effet de saturation des marchés est crucial dans l'émergence de l'économie de la qualité, comme le montrent les travaux de Pierre Combris sur le marché des produits animaux en France. Tout en pointant l'importance toujours actuelle du « jeu des prix relatifs » dans l'évolution des consommations, l'économiste note qu'à partir du début des années 1980, « la saturation progressive de la consommation réduit les perspectives de croissance quantitative du marché global des viandes et des produits d'origine animale, la concurrence va donc s'accroître, et l'avantage reviendra aux produits qui sauront se différencier et faire valoir un avantage comparatif » (Combris, 1997, 273).

jusqu'alors principalement conduite par l'ingénierie, intériorise peu à peu le marché, et avec lui les jugements et les critiques des consommateurs, tandis que le marché est de plus en plus organisé par le marketing. Concrètement, cette évolution passe par le développement des services marketing et par la multiplication des études attentives aux « attentes » des consommateurs, c'est-à-dire aussi à leurs critiques²³⁰.

3.1. La légitimation de l'étude des « attentes » en termes de qualité

La thématization de la question de la qualité des aliments dans le « Compte-rendu des travaux de la Commission scientifique spécialisée "Qualité des Aliments de l'Homme" » dirigée par Jean Causeret manifeste clairement le développement de l'économie de la qualité dans le domaine alimentaire (Commission scientifique spécialisée « Qualité des Aliments de l'Homme », 1980). Les experts de l'INRA rappellent la création de la Direction de la Qualité au Ministère de l'Agriculture en 1975 et celle du Groupe interministériel de Politique Alimentaire en 1978. Causeret appelle à l'accompagnement par la recherche d'une révision du modèle économique fordiste, qui est principalement orienté vers la baisse des coûts et donc des prix : l'hégémonie des « impératifs d'une industrialisation rapide » correspondant à une « croissance économique quantitative sur un schéma toujours plus productiviste » doit être selon lui revue (Causeret, 1980, 96). La prise en compte de la qualité par les industriels doit passer par le développement de « dispositifs de suivi de la qualité ».

Dans un autre article publié dans les *CND* où Causeret développe les pistes pour l'orientation de la recherche sur la qualité, l'auteur précise que la prise en compte de la qualité doit s'appliquer aux qualités hygiéniques et nutritionnelles mais aussi aux « qualités d'usage et d'agrément » correspondant à des « besoins de nature socioculturelle » (Causeret, 1983b). Un des objectifs est de rétablir la confiance entre l'offre et la demande, non seulement en « amélior[ant] la qualité des produits » mais aussi en « substitu[ant] un débat ouvert aux affrontements entre professionnels de l'alimentation et consommateurs » (Causeret, 1983b, 133). Il s'agit notamment d'« asseoir sur des bases différentes une nouvelle croissance davantage tournée vers les besoins sociaux », ce qui passe par une plus grande implication des « spécialistes des sciences humaines » et le recours « aux méthodes de la psychologie, de la sociologie et de l'anthropologie », y compris pour traduire des attentes implicites et non formulées : « [...] il faut dire encore que l'homme attend généralement de ses aliments, même s'il n'en a pas toujours la conscience claire, la satisfaction de certains besoins de nature socioculturelle » (Causeret, 1983b, 127-129).

²³⁰ On peut en effet considérer que la verbalisation de la non satisfaction d'une « attente » équivaut à une critique.

3.2. La thématization de la consommation de produits biologiques dans les années 1980

La reconnaissance officielle de l'agriculture biologique dans la loi d'orientation agricole de 1980, qui évoque la possibilité d'homologuer « l'agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse » (Grandclément-Chaffy, 2003), est une des manifestations de l'émergence de l'économie de la qualité²³¹. Cette reconnaissance ouvre la voie à la labellisation des produits alimentaires biologiques et pose les conditions de l'élargissement non seulement de son espace marchand, mais aussi de son espace idéologique et politique (César, 2003). Le développement de cette alternative critique à l'alimentation industrielle devenue une des qualités officiellement reconnue par les autorités publiques est accompagné et traduit par des chercheurs en sciences sociales.

En France, outre Raymond Ledrut et son équipe, le premier chercheur à s'intéresser à la consommation de produits biologiques est Bertil Sylvander, sociologue et économiste à l'INRA. Dès les années 1970, Sylvander est un pionnier dans l'étude de sujets alors peu à la mode (particulièrement au sein de l'INRA, institution pleinement engagée dans la poursuite de la modernisation productiviste), comme les « filières et les marchés de produits de qualités spécifiques (Label Rouge par exemple) » (Sylvander, 2007). Dans les années 1980, il publie les résultats de ses recherches sur la qualité et son importance croissante sur les marchés agroalimentaires (Sylvander et Lassaut, 1983, 1984).

En 1983, il réalise avec Laurence Mougin une pré-étude pour le Groupement de Développement de l'Agriculture Biologique de la région toulousaine pour mesurer la viabilité d'un lieu de distribution monté à Toulouse. L'étude elle-même est réalisée en 1986. C'est une enquête quantitative réalisée auprès de consommateurs de produits biologiques et d'un échantillon représentatif de la population toulousaine. Il s'agit notamment de mesurer la perception des produits biologiques par les consommateurs, le niveau d'information dont ils disposent à leur sujet et la connaissance qu'ont les consommateurs et les non consommateurs de la réalité des pratiques de production biologiques.

Les auteurs concluent à une confusion, dans la population générale, entre le vocable de « biologique », qui correspond à une notion encadrée, définie et objectivée, et celui de « naturel », qui, à la différence du premier, n'a pas de « base légale ». En revanche, les auteurs montrent que la majorité des consommateurs de produits biologiques savent bien à quoi

²³¹ L'agriculture biologique est prise en compte dans la problématisation de la qualité dès le compte-rendu des travaux de la Commission scientifique spécialisée "Qualité des Aliments de l'Homme". Lorsque Causeret évoque la nécessité de « déterminer l'influence de certaines techniques de production, de conservation, ou d'utilisation des aliments sur leur composition nutritionnelle », il cite l' « amélioration des connaissances sur les caractéristiques des produits de l'agriculture "biologique" » (Causeret, 1980, 101).

correspond la production biologique en pratique. Ce qui leur fait dire que « consommer biologique relève non d'une préoccupation mythique mais pragmatique ». Ce rapport de recherche édité par l'INRA de Toulouse est réédité en 1992, alors que la consommation biologique se développe (Sylvander et Mougin, 1986, 1992).

En 1991, Sylvander cosigne un rapport de recherche qui rend compte d'une étude réalisée dans le cadre de la « Commission Marketing et Innovations de produits » du programme Aliment 2000. Ce rapport, intitulé *Marchés des produits de qualité spécifique et conventions de qualité dans quatre pays de la CEE : rapport France : enquête de consommation*, s'inscrit parfaitement dans le développement de l'économie de la qualité et dans son étude. Les auteurs y traitent notamment des indications d'origine géographique et mobilisent des outils conceptuels hérités de l'économie des conventions et de la sociologie de la justification (Boltanski et Thévenot, 1987, 1991).

Sylvander a donc produit un important travail de traduction des pratiques et des représentations des consommateurs de produits alimentaires liés à la critique des modes de production industriels dominants. De plus, par sa posture relativement engagée²³², il a participé à la légitimation par la sociologie de l'alternative agrobiologique nouvellement intégrée dans le monde alimentaire commun. D'autres chercheurs de l'INRA élargiront dans les années 1990 ces travaux sur la qualité, notamment Egizio Valceschini, économiste spécialiste de la qualité et de l'approche conventionnaliste, qui co-dirige en 1995 un livre collectif au titre explicite (*Agro-alimentaire : une économie de la qualité*) proposant un point de synthèse sur cette thématique de la qualité (Nicolas et Valceschini, 1995).

3.3. La thématisation du patrimoine alimentaire et des qualités « domestiques »

Durant les années 1980, les sciences sociales ont par ailleurs effectué un travail de réflexivité sur la qualification et la valorisation des produits alimentaires selon la grandeur domestique (ou la convention domestique, si l'on se situe du point de vue de l'économie des conventions). Historiquement, avant le développement de l'industrie du « prêt-à-manger » et la délégation concomitante du travail culinaire à des acteurs extérieurs au foyer, la cuisine domestique opérait la transformation technique et symbolique des produits alimentaires de base en aliments, ce qui faisait que l'essentiel du travail de mise en valeur des aliments s'inscrivait dans des situations régies par la grandeur domestique. Amorcé dans les années 1970 (on a vu que

²³² Pour Poulain (2004) la posture de Sylvander par rapport au « bio » relève d'une sociologie de l'alimentation critique. Il distingue cette posture d'une posture de production de sens éclairant les enjeux dans la cité, d'une posture de recherche produisant des données et des grilles d'analyse, d'une posture de diffusion des connaissances à travers l'enseignement et d'une posture d'expertise et de conseil facilitant la décision. Ces postures peuvent bien sûr être tenues alternativement par les mêmes individus.

Sylvander, par exemple, avait travaillé sur le sujet dès les années 1970), le mouvement de qualification des produits alimentaires selon la grandeur domestique a pris de l'ampleur dans les années 1980²³³, justement avec le développement du secteur du « prêt-à-manger », et les sciences sociales ont accompagné ce mouvement.

A la toute fin des années 1970, on doit à l'ethnologie la thématique scientifique d'un objet éminemment lié à la grandeur domestique : le « patrimoine ». En 1978, une Direction du patrimoine est créée au sein du Ministère de la culture. Le Conseil et la Mission du Patrimoine Ethnologique sont fondés le 15 avril 1980 (Barbe, 2008), sous l'impulsion de l'ethnologue Isaac Chiva, proche de Claude Lévi-Strauss et fondateur avec ce dernier du Laboratoire d'Anthropologie Sociale. Au même moment, au sein du mouvement gastronomique de la « nouvelle cuisine », on voit se développer la thématique de la « cuisine des terroirs ». Dans la foulée, « quelques éditeurs traditionnels des sciences sociales se lancent dans l'aventure de l'ethno-cuisine » dans les années 1980 (Poulain, 2002, 22). Parmi eux, Privat, chez qui Jean-Pierre Poulain dirige la collection « Itinéraires gourmands ». Les livres de cette collection, qui s'adressent au grand-public, ont aussi une dimension historique et socio-anthropologique, puisqu'ils articulent l'histoire et la culture de la gastronomie locale d'une région (la Provence et le Comté de Nice, l'Alsace, le Limousin, le Languedoc) à des recettes réinterprétées par des grands chefs. Notons aussi l'intérêt parallèlement porté par Nicolas Herpin, de l'Insee, et par Christiane Grignon, de l'Inra, à la question de particularités régionales dans les consommations alimentaires (Herpin, 1984 ; Grignon, 1986).

En 1990, l'étude et la conservation du patrimoine alimentaire s'institutionnalisent avec la création par les ministères de l'Agriculture et de la Culture de l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France. La mission d'inventaire est confiée au Conservatoire National des Arts Culinaires (CNAC) et possède une double dimension culturelle et économique. Vingt-deux livres, chacun consacré à une région française, sont publiés chez Albin Michel entre 1992 et 2003. Dans le comité d'experts pilotant le projet, on compte notamment deux ethnologues du CNRS, Laurence Bérard et Philippe Marchenay (Bérard et Marchenay, 2008).

La production et la publication par les sciences sociales de nouveaux savoirs sur la valorisation domestique des aliments participent à l'information des acteurs de l'offre, dont les industriels. Ces derniers s'en trouvent mieux équipés pour mettre en valeur des produits en réponse, principalement, à la critique gastronomique et identitaire et à la critique ruraliste, deux

²³³ Si les années 1980 sont celles d'un fort développement des signes de qualité fondés sur la grandeur domestique, le mouvement de valorisation de la rusticité et de la tradition culinaires commence à la fin des années 1960, comme le rappelle Poulain (2002) à la suite d'Edgar Morin, qui théorise un « néo-archaïsme » dans la gastronomie dès 1975 (Morin, 1975).

formes de critique politique et morale qui dénoncent l'alimentation industrielle avec des arguments d'ordre domestique. Ces savoirs produits par les sciences humaines informent et légitiment des dispositifs de qualification domestique, qui sont basés sur la tradition ou le terroir.

Outre ce travail de réflexivité sur le patrimoine alimentaire, les sciences sociales ont aussi conduit des études sur le marché des qualités d'ordre domestique. Là encore, on peut distinguer les travaux de Bertil Sylvander. A la fin des années 1980, il réalise une étude de consommation sur le « marché de l'agro-alimentaire paysan », sa situation actuelle et ses perspectives de développement (Sylvander, 1989). En 1991, il cosigne avec Irène Mélet un ouvrage tiré du mémoire de fin d'études de cette dernière, récemment diplômée de l'Institut des hautes études de droit rural et d'économie agricole de Paris : *La Distribution des produits fermiers dans les grandes et moyennes surfaces : une enquête en région Midi-Pyrénées* (Mélet et Sylvander, 1991). C'est avec la même Irène Mélet, devenue aujourd'hui directrice de la Chambre d'agriculture de Vaucluse, qu'il s'intéresse depuis un point de vue conventionnaliste aux marchés des produits de qualités spécifiques dans quatre pays européens (Allemagne, France, Italie, Grande-Bretagne). Parmi ces qualités spécifiques, beaucoup relèvent bien sûr de conventions domestiques (Sylvander et Mougin, 1992 ; Sylvander et Melet, 1994).

3.4. Les relations entre les sciences sociales et le marketing

Nous avons suggéré que le développement de l'économie de la qualité dans le secteur alimentaire est passé par le développement des services marketing capable d'étudier et de traduire les « attentes » des consommateurs et d'en tirer des orientations stratégiques en termes de valorisation et de qualification des produits. Le rôle des sciences sociales, et de la sociologie en particulier, dans le développement de l'économie de la qualité est passé par la création ou le renforcement de liens entre ces disciplines de recherche et le monde de la production agroalimentaire à travers le marketing.

Ces liens se concrétisent sous des formes plus ou moins institutionnalisées dans les années 1980. Un bon exemple est celui du CREDOC, où Saadi Lahlou devient, en 1987, directeur du département des études sur la consommation. A l'époque, le chercheur, qui est diplômé de l'Ecole Nationale de la Statistique et de l'Administration Economique (ENSAE), n'est pas encore docteur en psychologie sociale (il soutient sa thèse en 1995 sous la direction de Serge Moscovici à l'EHESS), mais il utilise des approches issues de cette discipline et de la sociologie. Des chercheurs ayant des compétences à la fois en marketing et en sciences sociales travaillent ensemble dans cet organisme qui produit des analyses à dimension souvent prospective (le

CREDOC a été créé en 1954 sous l'égide du Commissariat au plan) sur des sujets variés liés à la consommation, à destination d'acteurs publics et privés du monde économique et social.

Au milieu des années 1980, Lahlou et ses collègues utilisent des méthodes des sciences sociales pour prospecter le développement du « nouveau frais » (Betbèze, Lahlou et Maffre, 1987), ces produits cuisinés disponibles en frais non surgelé qui connaîtront un fort développement dans les années suivantes (Lahlou, 1996). Lahlou met en place une importante enquête statistique représentative sur « le comportement alimentaire des Français » dans le cadre du programme Aliment 2000 (Lahlou, 1989). Il vulgarise les résultats de ces études qui accordent une large place aux « représentations sociales » des consommateurs dans des revues comme *Sciences et Avenir* ou *Sciences Humaines* (Lahlou, 1993b, 1993a) et auprès des acteurs du monde de la santé et de l'industrie dans les *Cahiers de Nutrition et de Diététique* (Lahlou, 1991). Toutes ces études du CREDOC, qui sont commandées et décryptées par les acteurs de l'offre, approfondissent la connaissance des besoins, des attentes et des défiances (donc, potentiellement, des critiques) des consommateurs. Elles informent ainsi la segmentation des profils de consommateurs et la diversification de l'offre par le marketing, comme Lahlou l'a lui-même analysé, dans une réflexion sur les interactions entre les différents acteurs du « monde commun » de l'alimentation (experts, médias, industriels, institutions, consommateurs) et leur rôle dans les « précipitations innovatives » (Lahlou, 1996).

Les liens entre sciences sociales et acteurs de la production passent également par la sensibilisation des professionnels de l'industrie alimentaire aux dimensions sociales et culturelles de l'alimentation. Cette sensibilisation se réalise notamment à travers l'enseignement et la formation des professionnels. Plusieurs chercheurs en sciences sociales travaillent dans ce cadre. C'est le cas de Claude Fischler et de Matty Chiva, qui donnent de nombreux cours et conférences, notamment dans les écoles d'agriculture et d'agronomie et dans des formations en marketing. Nous pensons également à Annie Hubert²³⁴, plus active dans le cadre de formation médicales et paramédicales. C'est aussi le cas dès les années 1980, de Jean-Louis Lambert, chercheur attaché à l'INRA et enseignant à l'Ecole Nationale d'Ingénieurs des Techniques des Industries Agricoles et Alimentaires (ENITIAA). Economiste et sociologue, Lambert donne une large place aux déterminants socio-culturels²³⁵ dans ses analyses économiques des modèles de consommation alimentaire en France et de leurs évolutions (J.-L. Lambert, 1987). C'est aussi le cas du sociologue Jean-Pierre Corbeau, qui enseigne l'approche sociologique de l'alimentation dans le cadre de formations à la commercialisation et au marketing dans les secteurs agroalimentaires à

²³⁴ Annie Hubert, anthropologue, bénéficie d'un prestige certain dans le monde de la santé, grâce à ses travaux sur le cancer conduits avec le médecin et biologiste Guy de Thé (de Thé et Hubert, 1988).

²³⁵ Lambert devient professeur de marketing et de sociologie en 1995.

l'Institut Universitaire de Technologie de Tours dès les années 1980. C'est enfin le cas de Jean-Pierre Poulain, qui enseigne l'approche sociologique de l'alimentation à Toulouse dans le cadre de formations professionnalisantes du secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration à partir de la fin des années 1980.

Enfin, la concrétisation du lien entre sociologie et acteurs de la production passe, à partir du début des années 1990, par l'implication directe d'une interprofession d'industriels, l'interprofession laitière, dans le financement de la recherche en sciences sociales sur l'alimentation et dans la publication des travaux qui en résultent. C'est en 1992 qu'est créé l'Observatoire CIDIL de l'Harmonie Alimentaire (OCHA²³⁶). Cet organisme, on l'a vu, a notamment financé le colloque interdisciplinaire organisé par Claude Fischler en 1994 sur la thématique du « manger magique », durant lequel l'actualité des lois de contagion et de similarité dans le rapport à l'alimentation est discutée.

Au début des années 1990, l'OCHA s'associe à la maison d'édition Autrement dans le cadre d'une collection Mutations/Mangeurs animée entre autres, par Claude Fischler, l'historien Jean-Louis Flandrin, le nutritionniste Marian Apfelbaum et le psychologue Matty Chiva. C'est dans cette collection que sont publiés les textes issus du colloque (Fischler, 1994). L'ouvrage publié par Fischler en 1990, *L'Homnivore*, fait par ailleurs figure de bible du discours scientifique sur les dimensions socioculturelles de l'alimentation dans le monde du marketing. Les thèses de Fischler (le « principe d'incorporation », la « gastro-anomie », le « paradoxe de l'omnivore », la « cacophonie alimentaire », etc.) et quelques concepts aux intitulés bien pensés (comme les « OCNI » pour Objets Comestibles Non Identifiés) (Fischler, 1990b) font aujourd'hui partie de la vulgate de tout professionnel du marketing dans le secteur alimentaire.

Au milieu des années 1990, Lahlou range Fischler (avec lui-même d'ailleurs²³⁷) parmi la douzaine de personnalités qui composent une sorte de « collègue invisible » dont les membres « ont une notoriété suffisante pour que leur parole "crédible" soit largement reprise par les médias qui propagent l'information » sur les « aspects marketing de la consommation alimentaire » (Lahlou, 1996, 11). A partir d'une analyse lexicale d'un *corpus* de textes de presse grand public collecté entre 1991 et 1994, Lahlou montre que Fischler « s'impose comme la source de référence en matière de sociologie de l'alimentation ». Le psychosociologue identifie une classe de

²³⁶ Cet intitulé a changé depuis. Le sigle OCHA désigne aujourd'hui l'Observatoire CNIEL des Habitudes Alimentaires, l'interprofession (le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière ou CNIEL) ayant inséré directement son sigle en remplacement du précédent, qui était celui de son centre de documentation (Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitière ou CIDIL, créé en 1981). L'OCHA met à disposition de nombreuses publications sur son site Internet : lemangeur-ocha.com.

²³⁷ Lahlou est un des animateurs principaux du programme de recherche « Aliment demain » réalisés entre 1993 et 1997 sous l'égide des Ministères de l'agriculture et de la recherche.

représentations centrées sur les aspects culturels de la consommation alimentaire et affirme que celle-ci « reflète étroitement [les] thèses [de Fischler] » (Lahlou, 1996, 14).

Le succès d'audience rencontré par Fischler bien au-delà des cercles des sciences sociales suscite d'ailleurs de vives réactions critiques au sein même de la sociologie. Ainsi Claude Grignon présente-t-il en 1993 la thèse de la « déstructuration des repas » qu'il attribue aux « sociologues de la modernité alimentaire » (et donc, sans le dire explicitement, à Fischler, avec sa thèse de la « gastro-anomie »²³⁸) comme une thèse d'abord forgée par le marketing au profit de l'industrie agroalimentaire. En situant dans l'ordre de la culture et au-dessus des dynamiques sociales conflictuelles un processus inéluctable de déstructuration, le marketing aurait visé à en faire un fait accompli profitant à l'industrie, dont l'intérêt résiderait dans la destruction des régulations de la vie sociale, à commencer par celle du temps, pour favoriser une consommation alimentaire continue (Claude Grignon, 1993, 320-321). Grignon enfonce le clou en 1995 dans une allusion aussi transparente que toujours implicite : « [l'alimentation] appelle une sociologie de service, limitée dans ses exigences et dans ses ambitions, portée à prendre des notions triviales pour des concepts, soumise à la concurrence, ou, pire, à l'attraction du marketing, peu capable de prendre ses distances par rapport aux problématiques et aux théories indigènes des milieux qu'elle est censée étudier. [...] Jusqu'à présent, les recherches sur l'alimentation n'ont guère dépassé, dans le meilleur des cas, le stade de la pluridisciplinarité par juxtaposition », et non l'« interdisciplinarité véritable » qu'il appelle de ses vœux (Claude Grignon, 1995, 64).

Les sciences sociales et la sociologie en particulier ont donc joué un rôle dans la mise en place d'une économie de la qualité au moins de trois manières différentes, toutes liées à la critique. Tout d'abord, elles ont accompagné le développement de marchés de qualités spécifiques comme le marché des produits biologiques, historiquement lié à la critique et qui se constitue en réponse à elle, notamment à la critique toxicologique. Dans une certaine mesure, ces marchés s'en sont trouvés légitimés, mais surtout les acteurs de l'offre ont ainsi bénéficié d'une meilleure connaissance de la demande, ce qui a favorisé la solvabilité de leur activité. Ensuite, les sciences sociales et la sociologie ont produit un travail de recensement, de catégorisation et de valorisation de produits et de techniques de production liés à la grandeur domestique, à travers le mouvement de patrimonialisation de l'alimentation dans les années 1980 et 1990. Ce mouvement a facilité et légitimé le développement de modes de qualification des produits alimentaires selon la grandeur domestique, ce qui répond, comme on l'a vu, à certaines critiques, notamment de type

²³⁸ Comme le rappelle Poulain (2002) la thèse de la « gastro-anomie » fait l'objet de critique de la part de plusieurs sociologues. Et, significativement, alors que Fischler l'expose dès 1979 (Fischler, 1979a), c'est seulement au début des années 1990, soit après le succès de publication de *L'Homnivore*, que sont publiées les critiques les plus virulentes (Herpin et D. Verger, 1991 ; Gomez, 1992 ; Claude Grignon, 1993).

politique et moral. Enfin, les sciences sociales et la sociologie de l'alimentation ont amélioré la connaissance des publics de consommateurs, de leurs attentes en termes de qualités des produits et des ressorts des critiques qu'ils pouvaient adresser à l'industrie. Les études sur les consommateurs de produits biologiques de Sylvander ou le colloque organisé par Fischler sur l'imaginaire lié à la « pensée magique » dans l'alimentation en sont la preuve. Ce dernier colloque a notamment contribué à diffuser des grilles d'interprétation qui rendaient plus compréhensible le rejet du « chimique », notamment, et plus généralement la défiance vis-à-vis de certains aspects de la production industrielle. Les acteurs du marketing qui se sont emparés de ces grilles d'interprétation se sont trouvés en position de mieux répondre aux critiques des consommateurs par le biais de nouveaux positionnements en termes de qualification de produits et d'innovation. De plus, au sein même des entreprises, ces grilles d'interprétations légitimées par les sciences sociales permettaient aux acteurs du marketing de justifier auprès des dirigeants et des ingénieurs la mise en place de nouveaux dispositifs de qualification prenant en compte les « attentes » des consommateurs, et donc d'une certaine manière aussi leurs critiques.

3.5. Le rôle du secteur de la restauration collective

Tout comme dans l'ensemble de l'offre alimentaire, on trouve dans le secteur de la restauration collective des manifestations d'une réflexivité accrue dans les années 1980. Ce secteur, surtout à partir de la seconde moitié de la décennie, finance de nombreux travaux de sciences humaines et sociales. Jean-Pierre Corbeau noue des partenariats avec la Caisse Centrale d'Activités Sociales (CCAS), qui est liée, institutionnellement et financièrement, au comité d'entreprise d'EDF contrôlé par la CGT. Ces partenariats se traduisent par le financement de travaux de recherche et de formations de personnels du secteur de la restauration collective en centres de loisirs. Corbeau publie de nombreux articles dans des revues spécialisées liées à ces secteurs, notamment dans *Les Cahiers de l'IFOREP*, un organisme social lié à l'industrie électrique et gazière (Corbeau, 1986). Dans cet environnement, on peut aussi distinguer Jean-Marc Vanhoutte, lié à la CGT, qui soutient une thèse sur « la relation formation-emploi dans la restauration » en 1982, sous la direction d'Henri Mendras. A partir de la fin des années 1980, Jean-Pierre Poulain réalise des travaux de recherche co-financés par des grands groupes de la restauration collective (SHR, Eurest, Compass), souvent en lien avec la thématique de la meilleure prise en compte de la qualité, et publie de nombreux articles dans des revues spécialisées du secteur qui ouvrent un espace de médiatisation (*Néorestaurant*, *Collectivité express*, *Grandes cuisines*, *Le Chef*, *Revue technique des hôtels et restaurants*, etc.). Claude Fischler et le psychologue Matty Chiva tissent également des partenariats de recherche avec ce

secteur, tandis que Claude Grignon réalise des études en lien avec l'Observatoire de la Vie Etudiante, contrôlé par le syndicat étudiant UNEF, qui est lui-même impliqué dans la restauration collective, puisqu'il possède un poids important au sein du conseil d'administration du Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires. Ces recherches fourniront une part importante de la matière d'un livre collectif publié au début des années 1990 : *Le Temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux* (Aymard, Grignon et Sabban, 1993).

3.6. Un début de « domestication » de la critique de l'alimentation industrielle

Nous venons de donner des illustrations du rôle de la sociologie de l'alimentation dans ce que l'on appelé la « domestication » de la critique de l'alimentation industrielle entre la fin des années 1970 et le milieu des années 1990. Avant même cette période et la constitution d'un champ spécialisé de la sociologie de l'alimentation, on a vu que c'étaient des nutritionnistes, autour de la figure centrale de Jean Trémolières, qui avaient cherché à rendre compréhensible la critique auprès des industriels et des pouvoirs publics, alors que dominait encore largement la confiance sans réserves dans un progrès technique qui n'était censé apporter que des évolutions positives dans le domaine alimentaire. Cette confiance était guidée par les souvenirs des pénuries de la guerre et de l'après-guerre, par la volonté d'autosuffisance alimentaire puis par celle de faire de la France une grande puissance exportatrice. Les nutritionnistes ont été les premiers à jouer un rôle de porte-parole de la critique auprès des décideurs politiques et économiques, à une époque où celle-ci ne pouvait prendre que des formes alternatives et s'exprimer en des termes relativement radicaux, à l'image des critiques des diététiques alternatifs tenants de l'agrobiologie.

Avec la constitution du champ de la sociologie de l'alimentation, cette discipline scientifiques a tenu un rôle d' « instance de réflexivité » vis-à-vis de la critique (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) au sein du monde alimentaire commun. Cette réflexivité a notamment porté sur les consommateurs et leurs critiques, et nous avons vu que la thématisation d'un contexte critique de l'alimentation avait été au cœur des problématiques des premiers travaux réalisés par les acteurs historiques du champ. Le produit de cette réflexivité sociologique portée sur la critique a consisté dans la mise au jour de « schèmes d'interprétation » propres à cette dernière.

Ainsi par exemple des travaux de sciences sociales ont décrit des ressorts de la valorisation du naturel liés à une critique toxicologique en reliant celle-ci à des mécanismes de « pensée magique » (Fischler, 1994). D'autres ont vu dans la valorisation du « naturel » l'imprégnation du sens commun par des savoirs ordinaires issus de la tradition médicale hippocratique-galénique. De fait, nous avons vu que dans certaines critiques radicales, les diététiciens alternatifs des années

1970 mobilisaient des « schèmes d'interprétation » critiques de l'alimentation industrielle qui ressortissaient parfois explicitement de la tradition hippocratico-galénique. Les travaux de Fischler (Fischler, 1986a, 1986b, 1990b), ou ceux de Lahlou (1998) témoignent du décryptage de ce genre de schèmes d'interprétation de sens commun et de leur présence chez les mangeurs. Ces travaux ont donné à comprendre la critique, y compris celle qui pouvait apparaître la plus radicale ou « irrationnelle ».

Le produit de la réflexivité sociologique a bien sûr largement profité aux industriels (entreprises ou interprofessions), ne serait-ce que parce que ceux-ci, grâce à leur immense pouvoir de financement, ont commandé des études sociologiques et marketing sur lesquelles ils avaient l'exclusivité ou du moins la primeur des résultats. De plus, dans leurs services marketing, les industriels disposaient d'individus formés à interpréter les résultats de la recherche sociologique et à les transformer en voies de profit par l'innovation, la qualification et la communication publicitaire.

Les pouvoirs publics, qui disposent également d'un important pouvoir de financement de la recherche, ont aussi largement bénéficié du produit de la réflexivité sociologique. Mais, ce produit a aussi atteint les médias, qui l'ont relayé. Par leur biais, il a atteint les mangeurs. A leur tour, mais seulement avec un temps de retard, ces derniers ont pu élaborer des schèmes d'interprétation des réactions – ou des réponses – des industriels à la critique, ce qui a conduit à poser le problème de la crédibilité de ces réactions des industriels à la critique. On a vu par exemple que cette question de la crédibilité de leurs communications avait beaucoup occupé les marketeurs de Bel et qu'ils avaient mis en place des dispositifs pour la mesurer. C'est dans les années 1980 que se met en place ce jeu réflexif entre critique, réactions à la critique et critique de ces réactions.

Les industriels, à commencer par leurs services marketing, ont vu tout l'intérêt qu'ils avaient à mieux comprendre (com-prendre) la critique, au double sens de ce verbe : avoir une meilleure intelligence de la critique et inclure des réponses qui lui étaient destinées dans les stratégies de qualification de leurs produits. Cet intérêt pour la compréhension de la critique était renforcé par la saturation du marché alimentaire. Dans cette situation, ignorer la critique des consommateurs en conservant une stratégie de développement uniquement basée sur le prix ou sur des qualités matérielles, donc sur une pure logique de l'offre et de réduction des coûts de production par l'ingénierie et la maîtrise technique, devenait insuffisant pour se développer. Les opportunités de croissance apparaissaient de plus en plus comme étant situées du côté de l'incorporation de qualités nouvelles dans les produits, générant de nouvelles sources de plus-values. Dans ce contexte, l'écoute des « attentes » des consommateurs en termes de qualité, de

leurs insatisfactions et donc d'une certaine manière des critiques qu'ils produisaient permettait d'ouvrir de nouveaux espaces de profit.

C'est ainsi que la critique sous ses différentes formes – et, on l'a vu, la critique diététique en particulier, qui appelait des réponses plus facilement incorporables que les autres types – a peu à peu acquis, à partir de la fin des années 1970, une sorte de droit de cité au sein de l'offre industrielle et plus généralement du monde alimentaire commun.

La critique a commencé à être « domestiquée » par les acteurs industriels de l'offre, notamment par ceux qui étaient les mieux équipés en compétences marketing. Nous avons pris cette image de la domestication pour plusieurs raisons. Tout d'abord, sa racine latine, qui désigne la « maison », renvoie à l'idée d'une intériorisation de la critique dans le monde alimentaire commun. Or, on a vu comment les différents types de critiques s'étaient affaiblis dans *Le Nouvel Observateur* à partir de la fin des années 1970, et comment, dans le même temps, certaines critiques historiquement radicales produites par des diététiciens alternatifs avaient pris des formes moins virulentes, comme chez Geffroy ou Passebecq. Pour prendre une image, la critique a en quelque sorte gagné sa place autour de la table commune, mais au prix de devoir bien se tenir et de s'exprimer dans des formes plus convenables.

Ensuite, on peut considérer que la déradicalisation et la démarginalisation de la critique ont ainsi été intimement liées à ce que l'on peut voir comme un « débouillage » de la critique par les acteurs de l'offre, comme on débouille un jeune cheval pour l'amener à accepter un cavalier ou à tracter un véhicule, ou encore, plus généralement, pour l'utiliser. On peut citer Bernard Tapie parmi les premiers acteurs du secteur économique « conventionnel » à avoir compris l'intérêt d'utiliser une offre qui répondait à la critique pour faire du profit, en prenant la direction de *La Vie Claire* au début des années 1980.

Enfin, la domestication implique la construction d'une communication, donc d'un langage commun, entre le domestiquant et le domestiqué. L'un et l'autre doivent pouvoir se comprendre, et on a vu que la sociologie avait d'une certaine manière joué ce rôle de construction d'un langage commun, notamment en mettant au jour des schèmes d'interprétation propres à la critique. Schématiquement, la traduction assurée par la sociologie, qui a aussi été assurée par le marketing, a relié une logique industrielle d'ingénieur basée sur la rationalisation scientifique et technique des modes de production, ainsi que les acteurs de cette rationalisation, à une logique de la consommation plus complexe mettant en jeu bien d'autres ordres de grandeur que celui de la logique industrielle. Evidemment, cette traduction et cette communication ont contribué à modifier les deux pôles qu'elle a relié. Du côté de l'offre, mais aussi des pouvoirs publics, la sociologie a significativement contribué à faire mieux reconnaître qu'en matière de

consommation alimentaire, on n'a pas seulement affaire à une simple consommation d'objets techniques ou de marchandises, mais à des aliments, consommés par des mangeurs qui obéissent à des logiques complexes et qui valorisent leurs aliments dans des « mondes » variés, comme les mondes domestique, inspiré, écologique ou encore civique.

Mais la période allant de la fin des années 1970 au milieu des années 1980 ne représente que les premiers pas de la domestication de la critique. Il s'agit plutôt d'une phase d'« apprivoisement », dans laquelle l'industrie alimentaire a appris à mieux connaître la critique et a commencé à lui proposer de plus en plus de réponses marchandes. Après la crise de la vache folle, nous verrons que la domestication se poursuit, face à une critique relancée, par des voies plus institutionnalisées.

Conclusion

La période étudiée dans ce chapitre, qui s'étend de la fin des années 1970 au milieu des années 1990, s'ouvre donc avec le tournant préventif en nutrition qui se traduit par l'intérêt croissant de la nutrition pour les « maladies de pléthore » et par les premiers pas d'une nutrition préventive en santé publique. Le tournant préventif conduit à conforter le discours normatif des diététiques alternatives insistant sur la dimension préventive des aliments. Il leur apporte aussi des preuves scientifiquement légitimes sur lesquelles appuyer leurs prescriptions normatives. De plus, le tournant préventif qui se traduit dans l'espace grand-public par la diffusion d'une culture diététique fondée sur la nutrition, soulève plus de questions qu'il n'apporte de réponses, ce qui attise la demande de normativité diététique, ce dont profitent tous les producteurs de discours normatif, des diététiciens alternatifs dépourvus de titres scientifiques aux scientifiques les plus légitimes en passant par tout un dégradé de positions d'énonciation plus ou moins légitimes. Des hybridations entre différentes formes de légitimité sont ainsi apparues, parfois aussi étranges – et néanmoins compréhensibles – que l'instinctothérapie de Guy-Claude Burger.

Le tournant préventif conduit donc aussi à disputer aux diététiciens alternatifs le monopole du discours sur la dimension préventive, sur laquelle la science tient de plus en plus un discours à prétention de véridicité, même si celui-ci est fluctuant et même s'il arrive qu'il se contredise.

De manière générale, le tournant préventif en nutrition a aussi conduit à attiser la réflexivité portée sur l'acte de manger et à une promotion de la responsabilisation individuelle des mangeurs face à leurs choix alimentaires. Ceci a favorisé le déplacement du questionnement sur la qualité de l'alimentation vers la thématique de la qualité diététique des aliments mais aussi vers l'examen critique des pratiques alimentaires au regard de critères diététiques souvent fondés sur la nutrition. Il en a résulté un effet de symétrisation de la critique, les comportements des individus

mangeurs étant de plus en plus souvent mis en cause aux côtés des responsabilités des acteurs de la production.

L'affaiblissement général de la critique de l'alimentation industrielle constaté dans la période qui nous a intéressé dans ce chapitre s'explique en partie par ce déplacement et par l'effet de symétrisation qu'il a entraîné. On voit ainsi la critique toxicologique complètement disparaître entre 1982 et 1987 inclus²³⁹, la critique politique et morale être beaucoup moins présente entre 1982 et 1991 inclus (tandis que les sous-types consumériste, tiers-mondiste et ruraliste disparaissent complètement), la critique écologique disparaître entre 1979 et 1987 inclus. On voit certes apparaître un nouveau type de critique dans le sillage du tournant préventif, la critique diététique, mais celle-ci disparaît rapidement entre 1987 et 1994 inclus.

L'affaiblissement général de la critique s'explique aussi par un changement dans le rapport aux acteurs de la production industrielle des aliments et plus généralement aux acteurs économiques de l'offre. On observe en effet la diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale et une forte légitimation des canons libéraux de la réussite économique, bien visibles dans *Le Nouvel Observateur* à partir du « tournant de la rigueur » opéré par le gouvernement socialiste en 1983. Cette culture économique rejoint le tournant préventif en ce que, comme ce dernier, elle légitime la figure d'un mangeur individuellement responsable de ses choix face à une offre alimentaire qui, par ailleurs, propose de plus en plus de réponses à la critique à travers des qualifications marchandes incorporant des exigences de justice et de justesse réclamées par cette critique.

En effet, même si l'existence de la critique n'est pas sa cause unique et première, le développement d'une économie de la qualité dans le secteur alimentaire à partir de la fin des années 1970 constitue néanmoins un début de domestication, un apprivoisement de la critique, dans le sens où ce développement lui offre des raisons pratiques et logiques de se satisfaire d'une évolution positive de l'alimentation industrielle. Parmi les nouvelles qualités offertes par les acteurs de la production, on peut noter celles qui relèvent d'une nutritionnalisation de l'offre, qui correspond à des produits valorisés selon la grandeur industrielle. Ces produits incorporent des exigences de justice et de justesse de la critique diététique, ce qui explique qu'aussitôt apparue, elle ait été en quelque sorte désamorcée entre le milieu des années 1980 et le milieu des années 1990.

²³⁹ L'affaiblissement de la critique toxicologique s'explique aussi par la production de preuves destinées à montrer à cette critique qu'elle se fourvoyait en étant trop radicale, comme ce fut le cas avec la publication et la réception médiatique des résultats plutôt rassurants de l'*Inventaire national de la qualité alimentaire* en 1982 (Ministère de l'Environnement, 1982).

Le développement de l'économie de la qualité est allé de pair avec et a été permis par le développement d'instances de réflexivité dont les acteurs de l'offre se sont de plus en plus dotés, le marketing jouant typiquement ce rôle de construction des « attentes » et des « besoins » des consommateurs. Mais la meilleure compréhension des mangeurs a aussi été permise par l'émergence d'un champ scientifique professionnel dont une des fonctions essentielles est de produire un travail réflexif sur les logiques propres aux mangeurs, donc aussi sur leurs exigences en termes de justice et de justesse des produits alimentaires. La sociologie de l'alimentation a ainsi favorisé la traduction de la critique de l'alimentation industrielle en interprétant et en rendant plus facilement compréhensibles les différentes logiques propres aux mangeurs, permettant leur articulation à la logique industrielle et l'incorporation de nouvelles épreuves de qualification des produits. Ce travail de traduction et d'interprétation a conduit à faire évoluer l'esprit de l'alimentation industrielle dans un sens qui a contribué à sa légitimation aux yeux de la critique, du moins de ses versions les moins radicales.

CHAPITRE HUIT

La relance de la critique de l'alimentation industrielle et l'institutionnalisation de sa « domestication »

(milieu des années 1990 – 2010)

Introduction

Le choix de faire débiter au milieu des années 1990 la période étudiée dans ce chapitre s'imposait de manière assez logique au regard de nos données. On se reportera en effet au graphe du début du chapitre précédent représentant l'évolution générale de la critique dans *Le Nouvel Observateur* pour constater la très forte montée de la critique à partir de 1996 et de la crise de la vache folle. Depuis lors, les occurrences de la critique sont restées à un niveau très élevé. On observe donc une importante relance de la critique à partir de 1996, mais, paradoxalement, cette période est aussi celle d'une institutionnalisation croissante de sa « domestication » par les pouvoirs publics et par les acteurs de l'offre.

Les analyses présentées dans ce chapitre se fondent principalement sur les *corpus* du *Nouvel Observateur*, des *Cahiers de nutrition et de diététique* et de la littérature en sciences sociales. Nous évoquerons aussi des publications de diététiques plus ou moins alternatives ou légitimes du point de vue scientifique, mais nous ne leur avons pas accordé une grande place, les faits les plus instructifs de la relation entre la critique et les acteurs de l'alimentation industrielle se situant plutôt dans l'espace grand public durant cette période. Mais cela ne signifie pas que les traditions diététiques alternatives se soient « éteintes ». Au contraire, elles sont aujourd'hui bien vivantes, notamment en lien avec les médecines non conventionnelles qui accordent une place centrale à la diététique. Deux thèses ont par exemple montré l'actualité de la naturopathie, l'une en anthropologie, sous la direction d'Annie Hubert au début des années 2000 (Estager, 2000), et l'autre en sociologie, sous la direction de Nilüfer Göle tout récemment (Grisoni, 2011c), tandis que des travaux récents, notamment conduits par Patrice Cohen, ont montré l'importance des méthodes de soins non conventionnelles qui « épousent à la fois les formes et les interstices du système de soin conventionnel » dans le traitement du cancer (P. Cohen, Sarrandon-Eck, Raineau, Legrand, et al., 2009 ; P. Cohen et Legrand, 2011 ; Rossi et P. Cohen, 2011). On se reportera donc à ces travaux pour éclairer les relations, dans la période récente, entre les

diététiques alternatives d'une part et les diététiques fondées sur la nutrition et la médecine scientifiquement légitimes d'autre part.

Ce chapitre est divisé en cinq parties. Dans la première, nous rendrons compte de la relance de la critique dans *Le Nouvel Observateur* en détaillant les nouvelles thématiques et la manière dont les différents types de critique sont affectés par cette relance. Nous verrons que l'on peut identifier deux nouveaux sous-types de critique politique et morale : la critique « altermondialiste » et la critique « animaliste ». La seconde partie est dédiée à l'analyse des « moments de réassurance » face au contexte critique qui sont observables dans le journal. Nous verrons également que l'on peut mettre en évidence un phénomène de prise de distance face au contexte critique, marqué par la relativisation de certaines critiques, notamment en les mettant en balance avec les acquis et les progrès permis par l'industrialisation. Des chercheurs en sciences humaines sont alors convoqués par les journalistes pour donner leur interprétation de ce contexte critique qui affecte le collectif et lui donner du sens. La troisième partie est consacrée à la légitimation du travail de naturalisation explicite, qui devient de plus en plus fréquent dans les colonnes de l'hebdomadaire à partir de la crise de la vache folle. Nous verrons que ce regain du travail de naturalisation peut s'analyser comme la légitimation d'une opposition structurante entre deux visions opposées du système alimentaire. Dans la quatrième partie, nous nous pencherons sur le phénomène d' « agrégation de la critique » dans les publications du *Nouvel Observateur*. Celles-ci réunissent de plus en plus souvent les différents types de critique, ce qui est particulièrement manifeste dans la thématisation de la « malbouffe ». Nous chercherons à montrer que cette agrégation bénéficie de la légitimation de « schèmes analogiques » (Descola, 2005) dans le traitement de l'alimentation. Nous tâcherons de mettre au jour ces schèmes. Enfin, nous nous intéresserons, dans la cinquième partie, à la poursuite de la domestication de la critique, qui s'institutionnalise de plus en plus. Des instances de réflexivité de plus en plus structurées sont en effet mises en place tant par les pouvoirs publics que par les acteurs industriels. On observe également la construction de nouveaux dispositifs pour gérer la critique et pour lui répondre, tandis que, sur la scène marchande, les dispositifs d'épreuves de qualification répondant à la critique se font plus nombreux et plus largement accessibles.

I. La relance des différentes critiques dans Le Nouvel Observateur

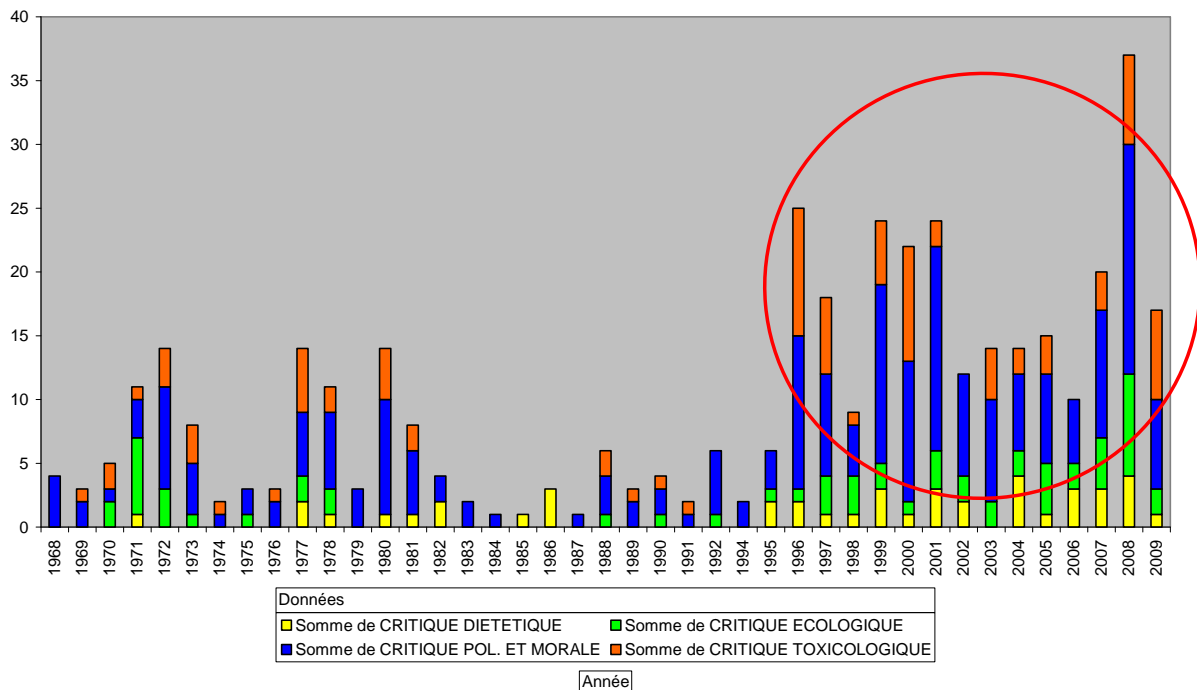
Dans le chapitre précédent, nous avons vu comment les différents types de critiques s'étaient affaiblis dans *Le Nouvel Observateur* dans le courant des années 1980 et 1990. A partir de ce qu'on nomme couramment la « crise de la vache folle », qui débute en 1996, on observe une relance des différentes critiques. Les occurrences de critiques sont à la fois plus fréquentes,

plus virulentes et plus informées par la science. De nouvelles thématiques apparaissent et nous verrons que l'on peut identifier un nouveau sous-type de critique politique et morale, la critique « animaliste », liée à la thématique du bien-être animal.

Nous commencerons par montrer que, si les critiques sont nettement plus fréquentes que dans la période précédente, elles sont généralement exprimées dans des termes non radicaux, c'est-à-dire que les critiques ne contestent pas les principes mêmes de la logique d'industrialisation – comme le faisaient par exemple les diététiciens alternatifs promoteurs de l'agrobiologie dans les années 1970 –, alors que les différents épisodes critiques de cette période auraient pu donner l'occasion de le faire. Nous nous intéresserons ensuite aux principales thématiques nouvelles qui apparaissent dans le cadre des différents types de critique.

1. Des critiques à la fois plus fréquentes et plus virulentes, mais jamais radicales

Figure 38. Occurrences de la critique dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010)
(en nombre d'articles présentant une occurrence)



Le graphique ci-dessus met en évidence la montée importante du nombre d'articles contenant une occurrence de critique de l'alimentation industrielle dans *Le NO* à partir de 1996. De plus, on observe que, si cette croissance débute avec la crise de la vache folle en 1996, le niveau atteint est ensuite globalement pérenne et même supérieur à celui atteint dans les années 1970, ce qui est le signe d'une réinstallation durable de la critique dans le paysage du journal et

plus largement dans l'espace public de l'alimentation. On voit d'autre part que cette montée de la critique concerne les quatre types identifiés.

L'analyse des critiques montre que si celles-ci gagnent en virulence dans certaines occurrences, les journalistes tâchent toujours de se distinguer des formes de critiques radicales, ce que le traitement réservé à l'action de José Bové nous permettra de montrer.

1.1. Une expression plus virulente de la critique

Durant l'affaiblissement des années 1980 et début 1990, nous avons vu que les critiques existantes, en plus d'être moins nombreuses que dans la période antérieure, étaient exprimées sous des formes moins virulentes. A partir de 1996, on observe un retour de critiques plus virulentes que dans les années 1980 et début 1990, ce qui s'accompagne de formulations alarmistes. Nous en donnerons quelques exemples à titre d'illustratif, sans souci d'exhaustivité.

En avril 1996, on trouve un important dossier de sept articles intitulé « Il n'y a pas que la vache... Alerte à la bouffe folle » (Collectif, 1996). Comme le montre le titre, cet épisode critique de la « vache folle » est l'occasion, pour les journalistes, d'élargir la critique à l'alimentation en général, bien au-delà du sujet qui est au cœur de la crise. On a vu que ce fut aussi le cas après l'épisode des vacherins contaminés par la bactérie *listeria* en 1988, qui donna l'occasion de publier un dossier sur « La bouffe qui tue » et créa une sorte d'appel d'air pour la critique (Schifres, Brizard et Werber, 1988).

Dans ce dossier sur la « bouffe folle²⁴⁰ », on trouve une dénonciation de l'attitude des « experts », des « politiques » et des acteurs de l'offre industrielle, accusés de mentir et d'ignorer la santé des consommateurs. La crise de la vache folle est explicitement située dans la série constituée par les affaires de l'amiante, du nuage de Tchernobyl et du sang contaminé (Weill, 1996). Le journaliste Claude Weill convoque une référence culturelle de la grande époque de la critique de la société industrielle : le film *Soylent Green*²⁴¹, alors vieux de plus de vingt ans. Cette référence met en scène l'indignation et, plus encore, l'effroi suscités par la maladie de la vache folle et par sa cause identifiée par les experts : l'usage de farines animales frelatées. La crise de la

²⁴⁰ Ce dossier est la seconde publication concernant la « crise de la vache folle ». Il est publié deux semaines après le premier article sur cette crise qui marque très sensiblement le début de la relance de la critique.

²⁴¹ Ce film dont le héros est incarné par Charlton Heston est sorti en France en 1973 sous le titre *Soleil vert*. Il s'inscrit dans une veine catastrophiste écologiste typique du début des années 1970. Il raconte l'histoire d'un policier, Thorn, vivant dans un monde totalitaire, la Terre en 2022, où l'environnement naturel vivant n'existe plus que dans des films projetés au cinéma, les hommes ayant détruit la nature. Lancé dans une enquête, le personnage découvre progressivement l'origine des aliments standardisés présentés sous forme de tablettes dont la plupart des gens se nourrissent. Les aliments classiques sont devenus rares et sont réservés aux plus riches. Ces tablettes sont produites par le conglomérat monopolistique *Soylent*, dont le discours veut qu'elles soient fabriquées à base d'algues. En réalité, et c'est ce que Thorn découvre à la fin du film, elles sont faites à partir des corps des personnes improductives, malades ou vieilles.

vache folle a en effet rendu brutalement public ce qui était jusqu'ici largement ignoré du grand public : le fait que les bovins pouvaient être nourris avec des farines fabriquées à partir de carcasses d'animaux, y compris de bovins.

Weill cite *Soylent Green* à propos d'un sordide fait divers qu'il associe aux pratiques ayant conduit à la transmission du prion pour exprimer son effroi face à ce qu'il présente comme une conduite aberrante : « C'est une dépêche AFP datée de Zurich, le 5 avril : "Le placenta de nouveau-nés entre depuis plusieurs années dans la composition de la farine qui est donnée en pâture aux porcs et aux poulets de la région de Zurich, a-t-on appris vendredi de sources gouvernementales." On se frotte les yeux. On relit. On vérifie la date : c'est bien le 5 avril, pas le 1^{er}. On s'assure qu'il s'agit bien de nouveau-nés humains. Et on fait un peu la tête de Charlton Heston au moment où il découvre le secret de la fabrication du "soleil vert". Depuis qu'a éclaté l'affaire dite des "vaches folles", les Britanniques en particulier et les Européens en général ont l'impression de vivre dans un cauchemar de science-fiction » (Weill, 1996, 70).

En 1997, le journaliste Jean-Jacques Chiquelin relaie avec approbation les critiques virulentes du système alimentaire industriel et du productivisme agricole en particulier formulées par Jean-Pierre Coffe (1997) dans son livre *De la vache folle en général et de notre survie en particulier* : « On découvre le Cyrano du goût nageant dans les eaux pas toujours limpides et rarement transparentes de l'agrobusiness avec la roublardise d'un vieil apparatchik de la FNSEA. Débroussaillant la jungle impénétrable des primes en veux-tu en voilà, des règlements absurdes, des politiques perverses, des petites combines et des grandes magouilles avec la science d'un technocrate blanchi sous le harnais. [...] Jean-Pierre Coffe décrit vigoureusement l'imparable logique qui depuis l'après-guerre gouverne nos campagnes. Résultat, la nature oubliée, massacrée, par ceux-là mêmes qui depuis des temps immémoriaux en ont eu la charge, les paysans. Polluant terres et eaux comme les pires industries de la chimie lourde. Participant à l'appauvrissement de la diversité des espèces animales et végétales. Prisonniers parfois, complices souvent, d'un engrenage de logiques simplificatrices sacrifiant la complexité des phénomènes naturels aux intérêts d'un productivisme aveugle et dévastateur. [...] Le paysan a laissé sa place au chasseur de primes guidé par un seul mot d'ordre: produire, produire, produire. Et au diable la qualité. [...] L'emploi est bien le seul excédent que l'on ne peut reprocher à la politique agricole commune » (Chiquelin, 1997, 100).

On pourrait multiplier les exemples de ce ton plus virulent souvent pris par la critique de l'alimentation industrielle sous ses différentes formes (toxicologique, politique et morale, écologique, diététique) par rapport à la période précédant la crise de la vache folle.

En 1999, il est question d'une « croisade » de la « bonne bouffe » (Collectif, 1999a), du « scandale de la souffrance animale » (Collectif, 1999c), de la « loi des plus forts » imposée par les semenciers (Gruhier, 1999c). En 2001, un article couvre la « résistance » et la « guerre » de villageois thaïlandais face aux « industriels de la crevette » qui développent l'élevage au mépris de l'environnement et des populations locales (Birolli, 2001). En 2002, Mike et McDo « envahissent les écoles » avec leurs publicités (Pêcheur, 2002). En 2003, un article traite de l'« enfer » du hard-discount et des conditions de travail imposées aux salariés (Phillipin et Vey, 2003). En 2004, ce sont les « énormes intérêts industriels » qui sont montrés du doigt comme facteurs bloquant dans la mise en place du projet européen Reach réglementant l'évaluation toxicologique, l'usage et la mise sur le marché des produits de la « chimie [qui] nous rend malade », en particulier des pesticides (Petitjean, 2004). En 2007, c'est la « perlimpin connexion » des compléments alimentaires qui est décriée (Gruhier, 2007). En 2008, l'huile de palme abondamment utilisée par les industriels est présentée comme une « huile tueuse », des forêts, des orang-outangs et des consommateurs (Bui, 2008d).

1.2. La distanciation vis-à-vis des critiques radicales : le traitement de José Bové

Mais si le ton général de la critique gagne en virulence par rapport aux années 1980 et 1990, cette virulence est loin d'être univoque. *Le Nouvel Observateur* ne s'est pas transformé du jour au lendemain, à partir de la crise de la vache folle, en producteur d'une critique radicale. On en veut pour preuve l'évolution du traitement de l'action de José Bové et de la Confédération Paysanne, qui peuvent être considérées comme des formes radicales de critique de l'alimentation industrielle.

Le traitement de la critique produite par ces derniers est d'abord plutôt positif. En 1999, le journaliste Gilles Luneau cherche à expliquer les raisons de l'action de démantèlement du restaurant McDonald's de Millau en réponse à la surtaxation du roquefort par les Etats-Unis. Il rapporte les justifications des militants et narre le lien historique avec le combat contre la base militaire du Larzac, faisant de l'affaire de Millau une cause politique commune aux producteurs en lutte et aux consommateurs : « Dans cette affaire, les revendications catégorielles passent au second plan, même s'il faudra indemniser les éleveurs. De plus en plus dépossédés du pouvoir et du savoir sur leur production, les paysans en appellent au consommateur. Le vieux mot d'ordre des années 70 pourrait resservir: "Gardarem lou Larzac"! » (Luneau, 1999, 73).

La même année, dans un long article consacré à la « bonne bouffe », Jean-Jacques Chiquelin présente Bové comme « l'imprévisible héros consensuel de l'été » et le village de Montredon, son « quartier général », comme la « tête de pont avancée de la résistance mondiale à

la sale bouffe, et à ses alliés naturels, productivisme agricole, multinationales hégémoniques et dictature des marchés » (Chiquelin, 1999a, 92).

Après le sommet de l'OMC à Seattle en novembre 1999, des figures importantes du journal, dont l'éditorialiste Jacques Julliard, s'intéressent à « ceux qui ont dit non » dans un dossier qui fait la couverture (Collectif, 1999d). Bové est présenté comme un leader au talent de communicant hors du commun ayant su fédérer les contestataires du monde entier. Laurent Joffrin, récemment nommé à la direction de l'hebdomadaire, estime que l'« étape de Seattle [...] officialise, comme le dit justement Edgar Morin, l'idée d'une "terre-patrie". Elle nourrit l'espoir d'une "deuxième mondialisation", celle de la civilisation, de la culture, de la citoyenneté. Celle des hommes » (Collectif, 1999d, 61). En 2000, un dossier est consacré à l'« effet Bové », qui est présenté dans un sous-titre comme le leader d'une « nouvelle internationale » que les Américains « classent parmi les cinquante stars européennes » (Gilson et Bazin, 2000).

Mais, par la suite, on observe un changement dans le traitement du combat de Bové et de ses camarades de lutte, à l'occasion du procès du militant pour une affaire de destruction de plants de riz génétiquement modifiés au CIRAD²⁴² de Montpellier en juin 1999. En février 2001, alors que le militant s'apprête à être jugé par le Tribunal de Montpellier, Fabien Gruhier, habitué à traiter les sujets scientifiques, critique cette action de destruction qui date alors de près de deux ans et à laquelle le journal ne s'était pas intéressé jusque-là. Entre temps, il est vrai, Bové s'était livré à d'autres actions de fauchage volontaire médiatisées. Gruhier interroge : « Obscurantiste, le patron de la Confédération paysanne? En détruisant par le feu des plants de riz transgénique dérobés dans un laboratoire, il s'est lancé dans un combat douteux ». Gruhier cite le père de Bové, ancien chercheur de l'INRA spécialiste de génétique, qui avait déclaré au magazine *Newsweek* « "Au Moyen Age, on brûlait les sorcières. Aujourd'hui, on brûle les culture transgéniques" » (Gruhier, 2001c, 88).

En 2002, alors que Bové sort de six semaines de prison pour la destruction du McDonald's de Millau, Claude Askolovitch, grand reporter, sous-entend le goût personnel de Bové pour la médiatisation. Il doute de l'avenir du militant mais aussi de sa cause : « Quel avenir pour le héros des antimondialistes ? Son ubiquité médiatique a-t-elle eu raison de son aura ? Qui veut récupérer

²⁴² Le Centre International en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) est un établissement public à caractère industriel et commercial fondé en 1984 suite au regroupement de plusieurs instituts français de recherche en agronomie tropicale. Son principal centre de recherche est situé à Montpellier. Il existe aussi plusieurs antennes dans les DOM-TOM et dans plusieurs pays du Sud, dans les zones d'Asie du Sud-Est insulaire et continentale, d'Amérique du Sud, Afrique centrale, d'Afrique de l'Est, de l'Ouest et du Nord méditerranéenne. Bové et les militants de la Confédération Paysanne s'étaient introduit dans l'enceinte du CIRAD pour détruire des plants de riz génétiquement modifié cultivés dans le cadre d'une expérimentation confinée (même si les plants devaient ensuite être repiqués en culture de plein champ). Les militants avaient convié des médias, dont des télévisions, pour couvrir leur action.

politiquement l'anar gaulois ? Trois ans après le démontage du McDo de Millau, c'est un tournant dans l'itinéraire d'un trublion gâté » (Askolovitch, 2002, 20).

L'année suivante, dans un dossier consacré aux « OGM dans votre assiette », le même Askolovitch signe un article biographique sur Bové. L'histoire de l'engagement du militant y est narrée, ainsi que sa rupture avec René Riesel, « ancien enragé de Nanterre en 68, devenu éleveur de moutons sans avoir renier le situationnisme de sa jeunesse » et auteur de « textes d'une précision et d'une lucidité terrifiante dans une maison post-situationniste: les Encyclopédies des Nuisances²⁴³ » (Askolovitch, 2003, 47). Askolovitch présente cette rupture comme une brouille entre, d'un côté, un situationniste historique demeuré intransigeant sur ses principes et maintenant haut et fort sa critique de la société du spectacle avec radicalité et intégrité (Riesel) et, de l'autre, un militant acceptant d'utiliser la médiatisation comme un moyen pour défendre la « critique radicale du scientisme, de la logique industrielle » (Bové). Pour Askolovitch, Riesel a refusé de faire cause commune avec l'*establishment* qui s'est exprimé pour soutenir Bové. Ce qui revient à souligner en creux l'authenticité compromise de l'action de Bové et à valoriser à l'inverse l'intégrité de Riesel²⁴⁴, qui, seul, aurait authentiquement tiré des conséquences de la « lucidité » de sa grille de lecture critique radicale, de laquelle Askolovitch se distance par ailleurs lorsqu'il qualifie Riesel d' « enragé de la terre²⁴⁵ ». En somme, Askolovitch offre une vision dans laquelle pas un des deux militants ne peut sauver l'autre. Il invalide du même coup, mais sans vraiment l'explicitier, ces deux modes de production d'une critique radicale de la logique industrielle.

On observe donc dans un premier temps une prise de parti pour José Bové, en 1999, après l'action contre le McDonald's de Millau. Ce traitement positif de l'action du militant se poursuit

²⁴³ L'*Encyclopédie des nuisances* est à l'origine le titre d'une revue animée, entre autres, par Jaime Semprun, qui fonde en 1991 les éditions éponymes. Cette revue, qui paraît entre 1984 et 1992, se situe dans l'héritage du situationnisme. Guy Debord y publiera d'ailleurs plusieurs textes. On peut considérer cette revue et les éditions du même nom comme des lieux de production et de diffusion de la « critique artiste » de la société industrielle, au sens de Boltanski et Chiapello (Chiapello, 1998 ; Boltanski et Chiapello, [1999] 2011). En 2000, les éditions de l'Encyclopédie des nuisances dirigées par Semprun publient un texte de Riesel où ce dernier critique l'agriculture transgénique et justifie les actions de destruction (Riesel, 2000). En 2001, Riesel revient en détail sur les « mobiles du crime », c'est-à-dire les raisons de la destruction des plants de riz de 1999 au CIRAD de Montpellier (Riesel, 2001).

²⁴⁴ Signe de son radicalisme intransigeant, Riesel, contrairement à Bové, n'a pas demandé ni *a fortiori* obtenu de grâce du Président de la République Jacques Chirac dans l'affaire de la destruction des plants de riz OGM de Montpellier, en 2003. On trouvera un développement des raisons de ce refus dans un livre co-écrit avec Jaime Semprun, dans lequel les auteurs livrent une critique radicale du « catastrophisme » écologique et du concept de développement durable, qui selon eux servent en réalité les intérêts dominants en place (Riesel et Semprun, 2008).

²⁴⁵ Le terme d' « enragé » fait référence au vocable par lequel le groupe révolutionnaire radical auquel appartenait Riesel à Nanterre en 1967 et 1968 se désignait. En faisant de l'engagement de Riesel contre les OGM une engagement d' « enragé », on peut penser qu'Askolovitch est donc d'une certaine manière fidèle à la manière provocatrice dont ce dernier conçoit lui-même son combat. Mais il n'empêche, cette désignation d' « enragé » implique une certaine forme d'invalidation de la raison de l'autre, dont les motifs d'action sont implicitement ramenés à une radicalité qui confine à une maladie mêlant fureur, agressivité et animalité.

à l'hiver 1999-2000 suite au Sommet de Seattle. Puis le vent tourne clairement début 2001 à l'occasion du procès de Bové pour la destruction des OGM du CIRAD.

L'évolution dans le traitement du personnage et de l'action de José Bové s'explique par le rapport du *Nouvel Observateur* à la science, dont le journal s'est toujours targué de suivre l'actualité de près. Nous avons pu le vérifier au moment du tournant préventif en nutrition et de ses prolongements, qui ont largement informés le traitement de l'alimentation dans l'hebdomadaire. Historiquement, les éditorialistes du journal ont toujours revendiqué une « intelligence en action », pour reprendre l'expression de Pinto (1984), une intelligence pensée comme étant capable d'appréhender et d'articuler ensemble deux pôles potentiellement contradictoires : d'un côté la réflexivité critique portée sur la société industrielle contemporaine et sur les conséquences négatives du développement des sciences et des techniques²⁴⁶ ; de l'autre l'adhésion à une idéologie progressiste issue des Lumières qui voit la progression du savoir scientifique et de ses applications techniques comme étant intrinsèquement bonnes et qui les relie à un progrès moral. La mise en dialogue de ces deux pôles est par exemple évidente dans l'échange polémique organisé dans les colonnes du journal en 1974 au sujet de la médecine, en lien avec la publication de la *Némésis médicale* d'Ivan Illich (1975). Sur plusieurs numéros, partisans et détracteurs de la critique de la médecine moderne formulée par Illich se répondent dans un débat à bâtons rompus, les uns dénonçant l'utilisation contre-productive de la technique par la médecine moderne, les autres soulignant au contraire les immenses progrès accomplis par cette dernière.

Alors que le traitement qui était réservé à Bové lui était globalement favorable après le « démontage » du McDonald's de Millau et son leadership de Seattle, les critiques vis-à-vis du militant apparaissent en lien avec ses actions de destruction d'OGM. Pour les journalistes, en se livrant à ces destructions, le militant est allé trop loin contre les progrès de la science et dans la radicalité. Un argument avancé pour condamner cette action pointe le fait qu'il s'agissait de recherches publiques destinées au développement d'un riz résistant aux insectes. Gruhier juge ainsi qu' « il s'agi[ssait] donc de travaux scientifiques à l'état pur. [...] En clair: il n'y a, derrière ces recherches fondamentales, aucun groupe agroalimentaire soucieux de profit et de semences lucratives. Ni aucune application commerciale envisageable, au moins à terme prévisible » (Gruhier, 2001c, 88).

En évoquant la science « à l'état pur », Gruhier se livre à un « travail de purification » ontologique évident. Ce « travail de purification » est forcément réducteur par rapport à la réalité

²⁴⁶ On a ainsi vu que *Le Nouvel Observateur* avait été un journal pionnier dans la diffusion de la critique écologique de la société industrielle.

de la recherche scientifique et de ses applications techniques, qui ont toujours des implications sociales, économiques, morales et politiques (Latour, 1999). C'est cependant sur cette opération ontologique que Gruhier fonde la délégitimation de l'action critique radicale²⁴⁷ menée par Bové et ses camarades militants. En détachant les implications sociales, économiques, morales et politiques de ce cas de transgénèse végétale – des implications qui, précisément, sont celles qui sont dénoncées par Bové –, ce travail de purification permet à Gruhier de justifier son jugement négatif de l'action du militant et de placer ce dernier du côté de l'obscurantisme, à l'opposé de la science « à l'état pur ». L'occurrence de ce travail de purification manifeste la double contrainte éditoriale et intellectuelle qui s'exerce sur les journalistes du *NO*, notamment sur ses journalistes scientifiques : il faut pouvoir se montrer critique envers la science et la technique, tout en informant cette critique par la science, pour ne jamais verser dans une critique radicale qui refuserait le principe même d'une activité de production de connaissance.

Cette occurrence de travail de purification peut être considérée comme exemplaire du caractère résolument correctif et jamais radical des critiques produites dans le *NO*, même dans le contexte critique d'après la première et la deuxième crise de la vache folle (1996 et 2000-2001), qui a pourtant conduit plusieurs fois à mettre en cause les « experts » et les « scientifiques » de manière assez virulente, comme nous le verrons.

2. Les nouvelles thématisations de la critique

Plutôt que de suivre à la trace de manière exhaustive les manifestations des quatre types de critique de l'alimentation industrielle identifiés jusqu'ici, nous nous contenterons d'évoquer, pour chaque type, les nouvelles thématisations les plus marquantes qui apparaissent à partir de la crise de la vache folle en 1996. En effet, compte tenu de la multiplication des occurrences de critiques, prétendre à l'exhaustivité n'aurait pas eu beaucoup de sens, d'autant plus que l'on observe que, comme ce fut déjà le cas dans les années 1970 avec la question du veau aux hormones, les différents types de critiques sont de plus en plus souvent associés dans le cadre d'une même publication. La critique est ainsi de plus en plus souvent « agrégée » autour d'une thématique unifiante, comme celle de la « malbouffe », à laquelle nous nous intéresserons plus loin.

²⁴⁷ Cette action critique est radicale dans la mesure où elle cherche à empêcher une réalité d'advenir en cherchant à la détruire, donc sans laisser aucune place à la construction d'épreuves qui permettraient de rendre cette réalité plus juste au regard du bien commun. Par son action, Bové refuse que des OGM, quels qu'ils soient, puissent être produits et cultivés. Il refuse du même coup toute réflexion sur les conditions qui pourraient rendre leur culture acceptable (conditions physiques, conditions juridiques, conditions économiques, etc.).

2.1. Les nouvelles thématiques de la critique toxicologique

2.1.1. Les crises de la vache folle

La thématique de la maladie de la vache constitue la première des nouvelles thématiques de la critique toxicologique à partir de 1996. En effet, ce qui est en cause dans cette crise, c'est bien une forme d'« intoxication » des consommateurs par les certains acteurs de l'offre et par des procédés de production industriels aux conséquences accusées d'être nocives pour la santé. Il ne s'agit pas d'intoxication au sens scientifique du terme. Du point de vue de la science, l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et la maladie de Creutzfeldt-Jakob, qui affecte l'homme, sont des infections. Il s'agit plutôt d'intoxication dans un sens ordinaire, celui d'une contamination par un agent nocif qui n'a *a priori* rien à faire dans les aliments et qui s'y trouve malgré tout.

Dans la crise de la vache folle, c'est l'action des producteurs d'aliments pour animaux qui est en cause directement, l'origine de l'infection étant localisé au niveau d'un procédé de transformation des farines animales inadapté. La crise de la vache folle met typiquement en cause une logique de production industrielle uniquement basée sur une exigence d'efficacité matérielle à des fins de profit. Sur la base des connaissances scientifiques positives de la nutrition animale qui énonçaient qu'une protéine est une protéine, qu'elle soit d'origine végétale ou animale, une méthode de recyclage des déchets animaux, efficace et économique du point de vue de la logique industrielle, a en effet été mise en place. Et c'est encore une logique industrielle, là aussi articulée à une logique marchande de profit, qui a guidé la transgression par les producteurs des règles établies pour la production des farines animales²⁴⁸.

Pour coder notre *corpus*, nous avons considéré que toutes les occurrences de critique des modes de production incriminés dans l'ESB représentaient une occurrence de critique toxicologique. Au cœur de cette crise plus que dans toute autre épisode critique observé dans *Le Nouvel Observateur*, il y a l'idée que la logique de production industrielle poussée à l'excès – c'est-à-dire trop purifiée et pas assez articulée à d'autres exigences de justice et de justesse – « empoisonne » les consommateurs et nuit à leur santé. Etant donné que la thématique de la vache folle met en jeu bien d'autres types de critiques que le seul type toxicologique, nous serons amené à appréhender cette thématique de crise depuis les différentes perspectives que nous offre la critique. Les articles traitant de cette crise sont trop nombreux pour en faire une présentation

²⁴⁸ Cette vision revient constamment dans les articles sur la crise de la vache folle, par exemple dans un article où Michel de Pracontal relate une fausse alerte médiatique au « saumon fou » suite à la déformation des propos de scientifiques allemands : « C'est la logique industrielle qui conduit à nourrir des animaux d'élevage avec des formules alimentaires définies par les cours du marché » (de Pracontal, 1997, 101).

détaillée. Aussi nous n'analyserons pas ici dans le détail la formulation de la critique toxicologique produite dans le cadre de la crise de la vache folle, car cette critique toxicologique étant intimement liée à une critique d'ordre politique et morale, nous y reviendrons plus loin lorsque nous aborderons celle-ci. Notons simplement que, comme le montrent la chronologie de notre *corpus*, le déclenchement de la crise de la vache folle s'accompagne d'une relance de la critique toxicologique et marque par ailleurs très clairement le début d'une nouvelle période de relance de tous les types de critiques.

Les publications (articles ou dossiers) qui abordent la crise de la vache folle permettent d'en esquisser la chronologie. On en trouve huit en 1996, trois en 1997, aucun en 1998, deux en 1999, quatre en 2000 (plus un autre centré sur les OGM qui accorde une place importante à la vache folle), un en 2001 (dans le cadre d'un article sur la fièvre aphteuse qui accorde également une place importante à la vache folle). On n'en trouve aucun en 2000 et trois en 2003. Après 2003, on ne trouve plus que quelques articles n'abordant plus la question des responsabilités des différents acteurs de la crise, mais s'intéressant seulement à l'évolution des connaissances scientifiques sur le prion (2004), à son éventuelle présence dans le sang et au cas problématique d'un américain décédé qui présentait des symptômes de la maladie de Creutzfeldt-Jakob (2005). Il faut donc distinguer deux crises de la vache folle : la première débute au printemps 1996 et se poursuit jusqu'aux premiers mois de l'année 1997. La seconde débute au printemps 2000 se poursuit jusqu'au milieu de l'année 2001.

2.1.2. La thématique des OGM

Une autre thématique majeure mettant en jeu la critique toxicologique apparaît au milieu des années 1990 : la thématique des OGM. Avant 1996 et le déclenchement de la crise de la vache folle, les quelques articles qui traitent des biotechnologies et des OGM ne s'intéressent pas aux conséquences de leur consommation par les êtres humains en termes de critique toxicologique.

En 1979, dans leur article sur les « manipulations génétiques » qui fait la couverture, Josette Alia et Jean Daniel évoque le risque d'un pouvoir hégémonique de l'industrie agro-alimentaire, sans évoquer de risques pour la santé ni même directement leur consommation (Alia et J. Daniel, 1979). Dans le numéro suivant, Jacques Attali est convié à contribuer au débat et soulève le danger d'une réduction de l'homme au statut d'objet et celui d'une marchandisation de la vie (Attali, 1979). En 1980, Gérard Bonnot, qui, à l'époque, est spécialiste du traitement des sciences, relate la décision de la Cour Suprême américaine d'autoriser le premier brevetage d'un organisme vivant, une enzyme. Il juge que cette décision marque « le véritable acte de naissance

de la bio-industrie » et critique les « préoccupations mercantiles » soupçonnées d'orienter « le progrès industriel dans des voies discutables » mais ne s'intéresse pas à la consommation (Bonnot, 1980, 51). En 1983, Bonnot s'intéresse au développement des « biotechnologies », notamment dans le domaine agricole, et prévient : « gare aux pays qui ne resteront pas dans la course ! ». L'auteur revient sur la conférence d'Asilomar en 1975, durant laquelle les scientifiques spécialistes du monde entier avaient décidé un moratoire sur les manipulations génétiques, en attendant de mieux comprendre leurs risques. Mais Bonnot précise que « ces craintes sont assez vite retombées », n'évoque aucunement les risques liées à la consommation d'organismes génétiquement modifiés et estime que le seul véritable frein au développement des biotechnologies agricoles se situe chez les « coopératives agricoles qui contrôlent chez nous une part considérable du commerce des aliments [et qu'il] reste à convaincre » (Bonnot, 1983, 49).

Il faut ensuite attendre 1991 pour trouver un article traitant de biotechnologie. Sous un titre qui traduit mal le propos du journaliste (« les légumes de Frankenstein »), car celui-ci ne se montre aucunement critique, Fabien Gruhier s'intéresse au développement du « génie génétique » dans la mise au point de nouvelles variétés végétales et de nouveaux produits, en lien avec le « marketing » : « attendons-nous à voir débarquer sur nos marchés des fruits et légumes extravagants – et peu coûteux, qui sait? Mais, c'est évident, si l'homme sait de mieux en mieux manipuler la nature, il demeure incapable de créer la vie: il faut bien partir de quelque chose » (Gruhier, 1991b, 68).

En 1994, un encadré de Gruhier et de Pracontal, dans la rubrique scientifique « Découverte », relate la première autorisation américaine de mise sur le marché d'un OGM alimentaire, la tomate Flavr Savr, dont une enzyme, cause de pourrissement, a été inhibée. On ne trouve là encore aucun questionnement des éventuels risques pour la santé d'un tel produit (Gruhier et de Pracontal, 1994b). En 1995, un article traite de la production d'OGM pharmaceutiques. Seules les perspectives de progrès scientifique et thérapeutique sont évoquées : aucune trace de questionnement critique (Gruhier, 1995a). En 1996, un article de la rubrique « Découverte » s'intéresse aux recherches conduites par l'ORSTOM (ancêtre de l'IRD) sur un riz génétiquement modifié pour résister à une maladie. L'article est absolument neutre et descriptif (Gruhier et de Pracontal, 1996c).

Ce dernier papier est publié deux mois avant la couverture alarmiste et le long dossier de sept articles sur la « bouffe folle », au début de la crise de la vache folle. C'est dans ce dossier d'avril 1996 que les risques associés à la consommation d'OGM sont évoqués pour la première fois. Dans un des articles, intitulé « la cuisine de Frankenstein », Fabien Gruhier, décidément attaché au médecin démiurgique imaginé par Mary Shelley dans les premiers temps de l'ère

industrielle, produit une critique toxicologique des OGM en s'appuyant sur un scientifique reconnu : « C'est donc éventuellement sans le savoir que nous consommerons bientôt des huiles, des farines, des fruits et légumes issus de plantes génétiquement modifiées, malgré, avertit Jean-Marie Pelt, président de l'Institut européen d'Ecologie²⁴⁹, "les risques imprévisibles que comportent de tels produits pour la santé humaine". Et pour l'environnement » (Gruhier, 1996a, 74).

Il convient de mettre en regard cet article de Gruhier avec les précédentes publications dans lesquelles le journaliste abordait le génie génétique. Il s'y montrait peu prompt à la critique des biotechnologies. Alors pourquoi, tout à coup, Gruhier livre-t-il les OGM à la critique en convoquant Pelt et Frankenstein et les critiquant lui-même ?

C'est que, dans le sillage de la crise de la vache folle, l'époque est à une critique virulente. Celle-ci est évidemment vendeuse. Mais cette virulence ne dure pas sous la plume de Gruhier, qui revient par la suite à un traitement plus équilibré.

Ainsi en 1999, dans le dossier sur la « croisade de la bonne bouffe » conduite par Bové et la Confédération paysanne à Millau, le journaliste met de l'eau dans le vin de sa critique toxicologique des OGM, jugeant que s'il « n'y a aucune urgence à recourir aux OGM [et] qu'il y a des risques potentiels, [...] il ne faut pas jeter le bébé OGM avec l'eau du bain génétique », car il existerait selon lui des applications potentiellement intéressantes (Gruhier, 1999a, 96). En 2000, dans un article consacré à un cas de contamination involontaire de champs de maïs par des OGM, Gruhier relaie la publication de la « liste noire » des produits susceptibles de contenir des OGM, que Greenpeace a mis en ligne sur son site Internet²⁵⁰.

²⁴⁹ Jean-Marie Pelt, né en 1933, est un biologiste, botaniste, pharmacien, pharmacologue et un militant écologiste de longue date. Un temps professeur de biologie végétale, il crée l'Institut européen d'Ecologie à Metz en 1972. Cette association est active dans le domaine de la qualité de vie, de la protection de l'environnement et des rapports entre l'homme et la nature. Elle dispense des formations, soutient des initiatives et organise des colloques. Dès les années 1970, Pelt fut l'un des théoriciens importants de la pensée écologiste, dans *L'Homme re-naturé* (Pelt, 1977). Il est aussi un grand vulgarisateur scientifique et a publié de nombreux livres sur les plantes et la biologie végétale. Aujourd'hui, l'Institut européen d'Ecologie est membre du collectif écologiste L'Alliance pour la planète. Pelt s'oppose régulièrement aux OGM dans les médias, dénonçant des risques sanitaires mal évalués. Il est un des fondateurs, en 1999, du Comité de Recherche et d'Information Indépendantes sur le Génie Génétique (CRIIGEN), un comité d'expertise et de conseil indépendant des acteurs de la production.

²⁵⁰ La publicité donnée par Gruhier au site Internet de Greenpeace montre que ce moyen de communication, qui est en voie de généralisation, permet déjà à la critique de l'alimentation industrielle de s'équiper de dispositifs d'épreuves et de construire des preuves ne provenant pas des autorités publiques, mais d'organisations non gouvernementales, ouvrant ainsi plus largement l'espace des sources de légitimation de la critique et de ses arguments. L'Insee dénombre 150 000 utilisateurs d'Internet en 1995, 26 millions en 2005. En 2000, 12% des foyers déclarent avoir un accès Internet à domicile (39% en 2005, 64% en 2010). On dénombre 3,1 millions d'abonnés début 2000, et ces derniers sont surreprésentés dans les catégories socioprofessionnelles les plus lectrices du *Nouvel Observateur*, comme les professions intermédiaires, les cadres et les professions intellectuelles et supérieures notamment (Insee, 2006, 2009).

Puis on a vu comment en 2001 le journaliste se rangeait clairement du côté des chercheurs du CIRAD et taxait Bové et ses compagnons militants d' « obscurantisme ». Le journaliste réitère cette qualification en 2003 dans le cadre d'un dossier entièrement dédié aux « OGM dans votre assiette » (présenté en couverture du journal). Mais il le fait en soulignant l'utilité sociale des acteurs de la critique radicale. Dans le premier article du dossier, il cherche à faire le point sur les « vrais dangers » des OGM. Il pose notamment la question de leur éventuelle nocivité pour l'homme et se prononce pour, au minimum, un choix informé du consommateur et pour une meilleure évaluation des dangers. Pour une critique corrective, donc. Mais il précise que cette critique corrective peut bénéficier des modes d'actions plus radicaux : « Tous les chercheurs, même ceux qui "en ont marre de se faire insulter par les militants de l'obscurantisme", le reconnaissent: par leurs questions dérangeantes, par leur façon de pointer le doigt sur des dangers auxquels on n'avait pas toujours pensé, ou qu'on avait négligé, les anti-OGM rendent de fiers services à la science » (Gruhler, 2003a, 42).

Après 2003, il faut attendre 2007 pour trouver la trace d'une critique toxicologique des OGM. La parole est donnée à Nicolas Hulot, qui défend sa proposition de « pacte écologique » en prévision des élections présidentielles. L'interview de l'animateur écologiste, réalisée par trois « pointures » du journal (Claude Askolovitch, Marie-France Etchegoin et Sylvie Courage), a l'honneur de la couverture. Hulot défend le renforcement d'une critique corrective fondée sur le principe de précaution à propos des OGM : « Voilà un cas d'école du principe de précaution. Nous sommes face à un soupçon, je dis bien un soupçon, de risque grave pour la santé et irréversible dans la contamination de l'environnement. La moindre des choses, c'est de demander à des scientifiques indépendants de nous démontrer que les OGM sont inoffensifs » (Hulot cité par Askolovitch, Etchegoin et Courage, 2007, 12). Après 2007, la critique toxicologique des OGM n'est présente qu'anecdotiquement dans deux articles de Doan Bui qui énumère, parmi d'autres risques toxicologiques (lait chinois à la mélamine, pesticides dans le vin, dioxine dans le porc irlandais, etc.), le « bétail nourri au soja OGM » (Bui, 2008a) ou le « maïs [...] paraît-il bourré d'OGM » (Bui, 2009b).

Les thématiques de la vache et des OGM sont présentes dans de nombreux articles et sur une longue période. A côté de ces deux thématiques majeures, on en trouve aussi d'autres qui, bien que moins souvent attestées, impliquent aussi la critique toxicologique.

2.1.3. La thématique des pesticides

La question de la toxicité des pesticides revient dans vingt-et-une publications à partir de 1996, jusqu'à fin 2009. La thématique des pesticides n'est bien pas nouvelle : elle est récurrente

dans la critique toxicologique du *NO* dès les années 1970 et elle revenait souvent chez les diététiciens alternatifs de la même période.

On la retrouve classiquement dans les articles ou dossiers à dimension alarmistes qui contiennent une critique large de l'alimentation industrielle, autour de la thématique de la « malbouffe », sur laquelle nous reviendrons plus loin. Mais à partir du milieu des années 1990, la critique des pesticides connaît néanmoins des évolutions dans *Le NO*, avec l'apparition de thématiques centrées sur des questions particulières et bien précises. L'utilisation des pesticides dans la production agricole est moins souvent dénoncée de manière générale et indifférenciée, mais plus souvent en lien avec l'instruction détaillée de questions précises posées par leur utilisation.

En 1996, Fabien Gruhier et Michel de Pracontal (Gruhier et de Pracontal, 1996b) rendent compte d'une étude américaine qui souligne les dangers de l'association de pesticides dans l'organisme. C'est la première allusion à ce qu'on appelle communément aujourd'hui l'« effet cocktail », qui renvoie à l'idée que la toxicité des substances pesticides puissent être renforcée par les relations systémiques qu'elles entretiennent dans l'organisme, qui entraîneraient des effets de synergie même à faibles doses. La démonstration scientifique définitive de l'« effet cocktail » pourrait justifier de revoir les seuils de résidus admissibles dans les aliments. Son existence fait toujours l'objet de controverses scientifiques et, les recherches sur le sujet étant assez récentes, les connaissances sont encore insuffisantes pour pouvoir avoir une compréhension assurée de ce phénomène d'une très grande complexité. D'autant que les pesticides ne sont pas seuls en cause : d'autres toxiques, comme les métaux lourds ou les résidus de médicaments, sont susceptibles d'interagir avec ceux-ci.

En 2001, la thématique des pesticides apparaît dans un dossier sur le vin et la domination du système de qualification par les appellations d'origine contrôlées (dossier « spécial vin » intitulé « tempête sur les AOC »). Dès l'introduction, la question de la « chimie » est mise en avant : « Rendements excessifs, matraquage des sols par la chimie, extension des vignobles à tout va: les vins d'appellation contrôlée traversent une crise morale. Une reprise en main s'impose » (Collectif, 2001b, 102). Plus loin, le système des AOC est accusé de ne « rien dire sur l'usage d'engrais [et] de pesticides » et les vins issus de l'agriculture biologiques, labellisation à l'époque non compatible avec l'AOC, sont présentés comme des alternatives possibles.

En 2004, un article de Gérard Petitjean (Petitjean, 2004) est consacré au projet européen Reach²⁵¹ d'évaluation et de réglementation des produits chimiques. Le projet « de bon sens » est présenté comme heurtant d' « énormes intérêts industriels ». Petitjean convoque deux scientifiques « lanceurs d'alerte », le cancérologue Dominique Belpomme²⁵² (Belpomme, 2004) et le toxicologue Jean-François Narbonne²⁵³, pour qui les rapports des experts finissent en général toujours dans les tiroirs des décideurs.

L'année suivante, Petitjean salue la publication d'un rapport d'expertise réalisé par l'INRA et le CEMAGREF à la demande des Ministères de la santé et de l'environnement sur l'utilisation des pesticides (INRA et CEMAGREF, 2005). Les experts appellent à « réduire sensiblement l'utilisation de produits chimiques agricoles », ce qui constitue pour Petitjean un « appel au bon sens ». Et de juger qu' « il était temps » (Petitjean, 2005a).

En 2007, deux industriels de la chimie, Bayer et BASF, et leurs pesticides respectifs, le Gaucho et le Régent, sont accusés d'être responsables d'une surmortalité des abeilles. Michel de Pracontal (2007) rappelle le rôle joué par Jean-François Narbonne dans la démonstration de la toxicité de l'imidaclopride pour les abeilles, dans le cadre d'une expertise judiciaire conduite à la demande d'apiculteurs opposés à Bayer²⁵⁴. Cette expertise avait conduit à l'interdiction de l'utilisation du Gaucho dans les cultures de maïs en 2004.

C'est aussi en 2007 qu'est couvert le « scandale » du chlordécone, un pesticide organochloré non biodégradable dont la haute toxicité, bien connue depuis longtemps, avait conduit à une interdiction aux Etats-Unis dans les années 1970. En France, il avait été utilisé dans la culture de la banane aux Antilles jusqu'en 1993. L'action du docteur Dominique Belpomme, auteur d'un rapport d'expertise alarmiste pour l'Assemblée Nationale, est considérée par la

²⁵¹ Le projet REACH (pour Registration, Evaluation and Autorisation of Chemicals) est un projet européen de réglementation des produits chimiques. Les débats ont été intenses entre les nombreuses parties prenantes consultées en amont de ce projet voté par le Parlement Européen le 17 novembre 2005. Il prévoit une période de onze années pour dresser un inventaire de la toxicité des dizaines de milliers de substances chimiques commercialisées dans différents secteurs économiques.

²⁵² Le professeur Belpomme, né en 1943, est le fondateur d'une association, l'Association pour la Recherche Thérapeutique Anti-Cancéreuse. Il dénonce régulièrement la pollution par les produits chimiques de synthèse comme étant responsable de « maladies créées par l'homme », titre d'un de ses livres (Belpomme, 2004), créant des controverses par des prises de position parfois jugées peu rigoureuses. Belpomme a aussi une activité d'expertise auprès des décideurs politiques.

²⁵³ En 2001, Jean-François Narbonne cosigne avec le député écologiste Noël Mamère le livre *Toxiques affaires : de la dioxine à la vache folle* (Mamère et Narbonne, 2001) et publie *Sang pour sang toxique* aux éditions Thierry Souccar en 2010 (Narbonne, 2010). Narbonne a participé à de nombreuses missions d'expertise, par exemple pour le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France sur la supplémentation et la complémentation en minéraux et vitamines au début des années 1990 (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, 1992). Il publie avec d'autres auteurs un papier de synthèse sur les « stratégies d'évaluation des nouveaux aliments » dans les *CND* en 1997 (Narbonne, Ville, Ribera et Antignac, 1997).

²⁵⁴ L'opposition judiciaire entre Bayer et les apiculteurs et la controverse scientifique qui s'en suivit avait fait l'objet d'un article de Gruhier en 1998 : « Qu'est-ce qu'elles ont les abeilles ? » (Gruhier, 1998d).

journaliste comme une pièce importante au dossier qui prend alors un tour judiciaire, avec le dépôt d'une plainte contre X pour empoisonnement (Vaton, 2007a).

En 2008, la question de la présence excessive de pesticides dans le vin revient et fait l'objet d'un article suite à la publication d'une « étude très sérieuse » mesurant des doses élevées. Le journaliste Gérard Muteaud rappelle que « la viticulture, qui représente 3% des surfaces cultivées, consomme 20% [des pesticides] selon l'Inra ».

On voit donc que le procès des pesticides s'organise autour de questions souvent très précises et localisées, qui plus est informées par des arguments scientifiques. On observe que des experts scientifiques sont de plus en plus fréquemment convoqués à l'appui de la critique toxicologique. Plusieurs de ces figures d'experts associent une forte légitimité scientifique à des positions ouvertement critiques vis-à-vis des acteurs industriels et de l'utilisation des pesticides, à l'image de Belpomme ou de Narbonne. A partir du milieu des années 1990, on voit ainsi se multiplier des dénonciations des pesticides légitimées par la science.

2.1.4. La thématique de la contamination des aliments par les dioxines

La dernière thématique notable, parce que nouvelle, de la critique toxicologique après 1996, est celle de la contamination des produits alimentaires par les dioxines. En fait, cette thématique possède deux dimensions: une dimension qui relève d'une critique écologique plutôt ciblée, à travers l'alimentation, vers la société industrielle en général et une autre dimension qui relève de la critique toxicologique d'acteurs industriels proprement dite.

Dans la première dimension, la dimension écologique, les acteurs industriels de l'offre alimentaire ne sont pas spécifiquement ciblés. L'émergence de la thématique de l'intoxication des consommateurs par les dioxines est marquée par cette dimension écologique et s'y réduit dans un premier temps. En 1997, un article de Frédéric Bélier-Garcia et Sara Daniel est intitulé « Alerte aux dioxines ». Les journalistes s'intéressent à ce « sous-produit de l'industrie chimique » qui « contamine les chaînes alimentaires au bout desquelles se trouve l'homme ». Les dioxines, expliquent les auteurs, ont une « capacité à s'accumuler dans les graisses [qui] en font une bombe à retardement pour l'espèce humaine » (Bélier-Garcia et S. Daniel, 1997, 85). Ils relaient les propos de Jean-François Narbonne, pour qui « le choix de l'incinération tous azimuts va à l'encontre de la santé publique²⁵⁵ » (Narbonne cité par Bélier-Garcia et S. Daniel, 1997, 84).

C'est en 1999 qu'apparaît la dimension toxicologique de la thématique des dioxines, avec l'affaire de la contamination des poulets belge par des aliments pour animaux frauduleux. Un

²⁵⁵ Des dioxines sont en effet rejetées dans l'air par les incinérateurs de déchets, qui ont été beaucoup développés en France. C'est autour de cette question que la toxicité des dioxines est thématiquée dans un premier temps.

dossier présenté en couverture et intitulé « comment manger sans crainte » est largement contextualisé par rapport à cette crise des « poulets belges », que les auteurs Fabien Gruhier, Jean-Jacques Chiquelin et Michel de Pracontal relie à la crise de la vache folle : « [...] il y a bien un énorme scandale derrière la contamination des poulets belges. Accidentelle, cette pollution n'en est pas moins trop massive pour ne pas poser une fois de plus la question de l'alimentation pour le bétail. Est-il normal de nourrir des herbivores avec des farines fabriquées à partir de cadavres d'animaux? Est-il inévitable de trouver de l'huile de vidange dans les graisses destinées à nourrir les volailles? Non, évidemment » (Gruhier, Chiquelin et de Pracontal, 1999, 10). Les journalistes mettent en cause la « défaillance du contrôle alimentaire », le renoncement devant les « lobbies » de la Commission Européenne à interdire totalement les farines animales²⁵⁶ et la vénalité d'industriels de l'alimentation animale qui « se moquent éperdument de la santé publique ». Ce dossier est aussi l'occasion de vulgariser les connaissances sur les propriétés cancérigènes et le métabolisme des dioxines.

Outre ce dossier, cinq autres publications mentionnent la crise des poulets à la dioxine dans les années 1999 et 2000. De Pracontal relie à nouveau cette thématique avec la crise de la vache folle, mais aussi avec le maïs transgénique et les brebis clonées, autant de causes qui ont conduit selon lui à mettre la « science sous surveillance » (de Pracontal, 1999). Les quatre autres publications proposent une réflexion sur les moyens d'éviter les risques du type du « poulet à la dioxine », ainsi que des solutions pratiques pour ne plus s'exposer à ce risque. En témoignent leurs titres : 1999 : « Comment sauver la bonne bouffe », « La croisade de la bonne bouffe », « Poulet bio : la qualité ça se paie » ; 2000 : « Ce qu'on peut encore manger sans risque ». En 2001, la dioxine est citée de manière anecdotique dans un article qui analyse la crise de confiance dans les agriculteurs et pose ces derniers en victime d'un système agroindustriel dont ils sont les victimes au même titre que les consommateurs (Anquetil et Chiquelin, 2001).

Une nouvelle « alerte à la dioxine » est lancée en 2003 : il s'agit d'un retour de la dimension écologique de la thématique, puisque le sujet traité est lié à l'incinération des déchets. Gérard Petitjean (2003) revient sur un récent épisode de pollution aux dioxines près d'Albertville, à Gilly-sur-Isère, à cause d'un incinérateur, qui a donné lieu à des abattages de bêtes et de la destruction de lait. Les dénonciations de Jean-François Narbonne, présenté comme un expert membre d'une commission d'évaluation des risques des dioxines, sont citées. En 2005, un article revient sur l'affaire de Gilly-sur-Isère et sur ses développements judiciaires, avec la confirmation

²⁵⁶ Dans la crise du poulet à la dioxine, ce sont des farines protéinées riches en farines animales, qui servent habituellement de base à de nombreux aliments pour bétail, qui avaient été contaminées accidentellement par des substances contenant des dioxines. C'est ce qui explique cet amalgame entre le renoncement à l'interdiction totale des farines animales et la contamination des poulets par des dioxines, qui auraient tout aussi bien pu contaminer des aliments pour animaux ne contenant pas de farines animales.

par la Cour de Cassation de l'irrégularité de la tentative de dessaisissement d'un juge qui avait mis en cause des personnalités locales importantes (Marmoz, 2005).

La dernière publication évoquant la thématique des dioxines se situe en 2008 et apparaît dans sa dimension toxicologique. La journaliste Doan Bui propose un dossier de deux articles intitulé « Bien manger pour mieux vivre », qui est présenté en couverture. Elle évoque la « dioxine dans les cochons irlandais » parmi une liste de raisons faisant que « remplir son chariot est devenu aussi simple que lire Heidegger en allemand » (Bui, 2008a, 12). Bui fait ainsi référence au récent rappel et à la destruction de l'ensemble des produits à base de porc produits en Irlande après le premier septembre 2008, suite à la découverte, lors de contrôle vétérinaires, de traces de polychlorobiphényles (PCB), substances toxiques proche des dioxines. L'origine alors évoquée de cette contamination, y compris par l'AFSSA qui rend un avis le 9 décembre 2008, est une nouvelle fois l'alimentation pour bétail, qui aurait été coupée avec des huiles frauduleuses.

2.2. Les nouvelles thématiques de la critique politique et morale

2.2.1. *La mise en cause des décideurs politiques et des experts scientifiques dans le cadre de la crise de la vache folle*

La crise de la vache folle manifeste une nouvelle orientation de la critique politique et morale, de plus en plus dirigée vers les pouvoirs publics et vers les experts scientifiques. C'est le signe d'une extension de la critique de l'alimentation industrielle à d'autres acteurs que les acteurs de l'offre eux-mêmes, et aussi du fait que la responsabilité de la science et de l'Etat est de plus en plus associée à celle des industriels. Comment peut-on comprendre ce phénomène de glissement dans le ciblage des dénonciations ?

Le premier article concernant la crise de la vache folle date du 28 mars 1996. A peine trois mois plus tard, un autre article, intitulé « Vache folle : qui a failli ? », est consacré à la recherche de responsables (Chiquelin, de Pracontal et Pavy, 1996). Les Britanniques, qui ont continué à exporter pendant des années des produits alimentaires interdits chez eux, sont accusés de « cynisme », l'administration française, pourtant alertée par ses services vétérinaires, est accusée de laxisme et la Communauté Européenne, dont l'inaction et l'impuissance sont pointées du doigt, est également mise en cause. Etonnamment, aucune critique ne vise les acteurs de la production, y compris les fabricants de farine animale.

Début 1997, le journal publie un article explicite : « Vache folle : l'Europe est coupable ». En surtitre : « Le "J'accuse" d'un député européen ». Il s'agit du député belge José Happart, qui « dresse un effrayant réquisitoire: coupable, le gouvernement britannique, qui a longtemps parié

sur la non-transmission du prion de la vache à l'homme et a manipulé la Commission de Bruxelles; coupable, ladite Commission, qui a fuit ses responsabilités; coupables, les fonctionnaires européens qui n'ont rien fait; coupable, le Comité scientifique vétérinaire, à majorité britannique, qui n'a rien dit. Conclusion? Il faut censurer les commissaires européens » (Pavy, 1997, 54). L'article livre une interview du député Happart. Très critique sur la gestion du risque par les autorités politiques européennes et scientifiques britanniques, Happart tient des propos indulgents pour les acteurs de la production. A la question « Est-ce que les industriels n'ont pas un rôle ? », il déclare qu' « il est logique que des groupements de professionnels fassent pression sur les politiques pour favoriser leurs intérêts. Le rôle des politiques est de résister aux lobbies et de défendre l'intérêt général. Tout au long de cette affaire, un certain nombre de professionnels, notamment britanniques, ont triché, ce qui est grave, avec la bénédiction de leur gouvernement, ce qui l'est encore plus » (Pavy, 1997, 54).

Ce propos est significatif d'un glissement plus généralement observé dans la critique de l'alimentation industrielle dans cette deuxième moitié des années 1990. Ce glissement correspond à la mise en cause des décideurs politiques par la critique politique et morale. Cela ne signifie pas nécessairement que l'action des acteurs de la production, lorsque celle-ci est vue comme un danger pour la santé des consommateurs, ne soit pas dénoncée. Mais, contrairement à ce qu'on observait dans la critique des années 1970, quand l'industrialisation de l'offre alimentaire se développait, la responsabilité des acteurs de l'offre apparaît minimisée. Ainsi, pour le député Happart, il est logique que les industriels cherchent à favoriser leurs intérêts, et cela même, implicitement, quand ceux-ci sont nuisibles pour les consommateurs et leur intérêt général, dont la défense ne semble plus être que du ressort des autorités publiques. Cette vision du rôle des pouvoirs publics s'accompagne des dénonciations de la faiblesse de leur action et d'une multiplication d'appels à une meilleure régulation de la nuisibilité des intérêts particuliers des industriels pour l'intérêt général et la santé des consommateurs. C'était beaucoup moins le cas dans les articles traitant de la thématique du veau aux hormones dans les années 1970, dans lesquels la mise en cause de la responsabilité des acteurs de la production prédominait.

Il nous semble que ce glissement peut s'expliquer, d'une part, par le fait que l'industrialisation de l'alimentation, que ce soit au niveau de la production agricole, de la transformation ou de la distribution, est acquise dans les années 1990. Elle ne progresse plus comme dans les années 1970. Il s'agit donc de gérer un fait accompli. Il est devenu impossible d'imaginer freiner la progression d'une industrialisation déjà là, avec laquelle il faut bien faire. D'autre part, ce glissement s'explique par la diffusion d'une culture économique libérale, que nous avons décrite au chapitre précédent, et qui implique une vision du monde économique dans

laquelle il est normal que les acteurs de l'offre, dont les industries agroalimentaires, agissent uniquement selon leur intérêt marchand particulier.

Plus généralement, ce glissement rend manifeste, à l'occasion d'une crise alimentaire, la disparition du compromis civique-industriel qui avait guidé l'industrialisation de l'alimentation après la guerre, d'abord pour régler le problème des pénuries, ensuite pour assurer l'autosuffisance, enfin pour faire de la France une grande puissance exportatrice. Ce compromis colbertiste impliquait que l'industrialisation et la modernisation servaient intrinsèquement l'intérêt collectif. Les valeurs civiques participaient conjointement avec les valeurs industrielles (efficacité, production, productivité, etc.) et marchandes (profit, baisse des prix, etc.) à la justification de l'industrialisation et de la modernisation. Dans ce contexte, la critique politique et morale portait plus volontiers sur l'écart entre l'exigence d'une incorporation de valeurs civiques dans le processus d'industrialisation et la réalité, dans les faits, de cette incorporation et de ses défauts. Dans les années 1990, les valeurs civiques n'étant plus incorporées *a priori* dans la logique industrielle, la critique politique et morale porte plus volontiers sur le défaut de régulation, c'est-à-dire d'incorporation *a posteriori*, des valeurs civiques dans cette logique industrielle.

Ainsi, Happart poursuit-il plus loin dans son interview : « Je ne veux pas imaginer que les Anglais aient délibérément fait manger de la viande contaminée aux gens. Néanmoins notre enquête montre sans l'ombre d'un doute que l'intérêt économique a continuellement pris le pas sur la santé humaine [...] Pour ne pas déstabiliser le marché de la viande, le gouvernement anglais a fait le pari de la non-transmissibilité à l'homme du prion [...] Ils avaient tort. [...] Nous ne sommes pas des juges. Nous sommes là pour rendre confiance aux citoyens de l'Europe. Ils doivent pouvoir croire que les institutions européennes quand elles garantissent, après l'avoir contrôlée, la qualité de l'alimentation » (Pavy, 1997, 54-56).

Certains hommes politiques comprennent la nature de ce glissement de la critique vers une exigence de meilleure régulation et cherchent à le montrer, comme Bernard Kouchner, alors député européen et ancien (et futur) Ministre de la santé, qui s'offre une tribune dans les colonnes du *NO* dès juin 1996, soit quelques mois après le déclenchement de la crise de la vache folle. Il y plaide pour la création d'une autorité de régulation de la « sécurité sanitaire » : « [...] il est impératif qu'une structure indépendante des groupes de pression soit créée, où militeraient les associations de consommateurs et les représentants des professions, que l'Etat y assume son rôle, et que le ministre de la Santé en soit responsable, comme c'est sa vocation. A l'instar de la puissante Food and Drug Administration des Etats-Unis, cette structure aurait sous sa tutelle les produits agricoles, les aliments, les médicaments, l'eau et sans doute aussi, bientôt, l'air ambiant.

L'Agence française de Sécurité sanitaire, préalable à une agence européenne, constituerait une première réponse nécessaire aux préoccupations de santé publique » (Kouchner, 1996, 74).

Avec la crise de la vache folle, la mise en cause des politiques s'accompagne de celle des experts scientifiques. Dans la seconde publication consacrée à la crise, un important dossier de sept articles, les journalistes posent conjointement la question de la crédibilité des politiques et des scientifiques, en inscrivant la crise de la vache folle dans une série d'autres crises non alimentaires qui avaient mis à mal la science depuis le milieu des années 1980 : « Experts et politiques nous le répètent sur tous les tons : "Nous contrôlons parfaitement la situation. Tout risque est désormais écarté." On voudrait bien les croire. Mais les mêmes, ou leurs devanciers, tout aussi péremptores, nous ont assuré en d'autres temps que le nuage de Tchernobyl n'avait pas franchi nos frontières, que la transfusion sanguine était sans risque, et que l'utilisation de l'amiante dans la construction était parfaitement inoffensive. On connaît la suite » (Collectif, 1996, 70). C'est dans ce contexte de crise de la légitimité de l'expertise scientifique et de la décision politique qui se base sur cette dernière qu'apparaît, sous la plume des journalistes, la vulgarisation de la notion de « principe de précaution ».

La critique des décideurs politiques et des experts scientifiques visible dans le cadre de la crise de la vache folle se retrouve par la suite dans le traitement des autres grandes thématiques critiques qui, dans la seconde moitié des années 1990 et 2000, impliquent la science, la technique et la santé des mangeurs. En témoigne, par exemple, l'introduction d'un article du journaliste scientifique Michel de Pracontal consacré aux « conférences de citoyens » réalisées au sujet des OGM : « Vache folle, poulet à la dioxine, brebis clonées, maïs transgénique: comment contrôler démocratiquement une recherche jugée par les citoyens à la fois bénéfique et nocive? » (de Pracontal, 1999, 108).

Le tableau ci-dessous recense les différentes thématiques critiques liées à l'alimentation dans lesquelles l'expertise scientifique et les pouvoirs publics ont été mis en cause d'une manière ou d'une autre au cours de la période 1996-2010. Les chiffres correspondent au nombre d'articles directement centrés sur les thématiques critiques en question. Tous les articles dénombrés ne contiennent pas nécessairement de critique des décideurs politique et des experts, mais ils s'inscrivent dans une série d'articles sur une thématique critique alimentaire qui, à un moment ou à un autre, a donné lieu à ce type de ciblage de la dénonciation.

Figure 39. Les thématiques de crises alimentaires dans lesquelles l'action des experts scientifiques et des décideurs politiques est mise en cause (1996-2010)
(en nombre de publications abordant la thématique)

	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Vache folle	15	4	1	4	7	4	1	3	1	2				
OGM	1		1	1	1	1	2	3		1		2	2	
Pesticides	1								1	1		1	1	
Dioxines		1	1	2				1		1				
Hormones		1												
Edulcorants										1				

On aurait pu ajouter d'autres thématiques critiques à ce recensement : clonage, fièvre aphteuse, syndrome respiratoire aigu sévère (SRAS), grippe aviaire, grippe porcine, grippe A. Autant d'épisodes critiques dans lesquelles le rôle des décideurs et des experts a été mis en cause à un moment ou à un autre. Mais nous ne les avons pas comptabilisés car ces sujets de crise ne mettaient pas en jeu, en tous cas dans *Le NO*, l'impact pour la santé de l'incorporation des aliments : le clonage n'est pas abordé du point de vue des risques liés à la consommation alimentaire humaine, les journalistes précisent dans leurs articles sur la fièvre aphteuse que le problème est uniquement économique et ne menace pas la santé humaine, et en ce qui concerne le SRAS, la grippe aviaire, la grippe porcine et la grippe A, s'il est parfois question de l'élevage des animaux à des fins alimentaires, il est toujours précisé que le mode de transmission ne passe pas par la consommation alimentaire.

2.2.2. L'émergence d'une critique « animaliste »

Une autre thématique apparue dans cette période de relance de la critique peut être considérée un nouveau sous-type de la critique politique et morale. Il s'agit d'une critique que l'on qualifiera d'« animaliste », dans le sens où elle dénonce les conditions de vie (et de mise à mort parfois aussi) imposées aux animaux d'élevage et où elle s'intéresse à la « dignité » des animaux (D. Müller et Poltier, 2000), tout comme l'« humanisme » s'intéresse à la « dignité » des êtres humains. C'est en cela que cette critique est d'ordre politique et morale : elle s'intéresse au statut ontologique et à la place à accorder aux animaux au sein du collectif formé par les humains et les non humains (Latour, 1999 ; Descola, 2005). Il s'agit donc bien d'une cause politique et morale lié à la composition du monde commun.

Dans sa version radicale, la critique animaliste peut prendre la forme d'une éthique anti-spéciste, notamment théorisée par la philosophe australien Peter Singer (1993), qui inspire par exemple le véganisme et ses pratiques de consommation exclusives de tous produits impliquant l'exploitation des animaux (y compris les œufs, les produits laitiers, la soie, la laine, le cuir, le miel, les cosmétiques ou produits pharmaceutiques testés sur des animaux, etc.).

Ce n'est évidemment pas un hasard si cette critique se développe dans le sillage de la crise de la vache folle. Claude Fischler (1990) range l'opposition de la vie à la mort parmi les ambivalences, constitutives du « paradoxe de l'omnivore », qui sont intrinsèques au rapport de l'être humain à son alimentation : il faut manger pour vivre et manger implique la destruction d'autres formes de vie. Cette ambivalence fondamentale fait continuellement l'objet de régulations par des systèmes normatifs socio-culturellement construits. Ces régulations sont encore plus prégnantes lorsqu'il s'agit d'animaux, surtout ceux dont la sensibilité est ostensible (typiquement, les mammifères terrestres), car se pose alors la question morale de la mise à mort d'êtres auxquels on peut s'identifier.

Jocelyn Raude a montré le profit que l'on pouvait tirer de cette approche pour comprendre comment le rapport à la consommation carnée avait été mis à l'épreuve de la maladie de la vache folle (Raude, 2008). La littérature anthropologique fournit de nombreuses descriptions des modes de régulation de l'anxiété qui accompagne l'ambivalence de la vie et de la mort. Souvent, ces derniers prennent la forme du sacrifice. Pour Poulain, « dans l'univers chrétien, le sacrifice du fils de Dieu fait homme rend inutiles les autres formes de sacrifice et rejette le meurtre alimentaire dans l'univers profane. Le contrôle s'opère alors sur des valeurs scientifiques et est confié aux vétérinaires » (Poulain, 2002, 88).

Comme on vient de le voir, la crise de la vache folle marque un regain de la critique de l'expertise scientifique, en particulier de l'expertise vétérinaire chargée d'assurer la sécurité sanitaire des produits alimentaires, accusée non seulement d'avoir été défaillante, mais aussi d'avoir, dans certains cas, volontairement ignoré des risques avérés. De plus, cette crise a mis en lumière les limites de la science. Sa capacité à évaluer et à prévoir les conséquences sanitaires d'un mode de production nocif, et même sa capacité à identifier l'agent pathogène, ce prion à l'ontologie incertaine, se sont avérées déficientes. Si, comme le souligne Poulain, la crise de la vache « peut être interprétée comme le résultat d'une crise de confiance dans les valeurs de la science » (Poulain, 2002, 90), nous pouvons ajouter qu'elle peut aussi être interprétée comme une cause de renforcement de la crise de confiance dans les valeurs de la science. L'instance principale de régulation de l'ambivalence de la vie et de la mort faisant l'objet de critiques plus nombreuses, la régulation elle-même s'est trouvée affaiblie et cet affaiblissement élargit l'espace du questionnement réflexif de la moralité de la mise à mort des animaux, et plus largement des droits dont s'arrogent les êtres humains dans la production des animaux alimentaires.

Cependant, pour comprendre la montée de ce questionnement, donc aussi le développement de la critique animaliste que nous observons dans *Le NO*, il faut aussi tenir compte d'autres facteurs contextuels déjà présents avant le déclenchement de la crise de la vache folle en 1996.

Comme Poulain (Poulain, 2002, 2007) le rappelle, les rapports entre les hommes et les animaux étaient déjà marqués par une mise à distance technique, géographique et symbolique du meurtre alimentaire (Vialles, 1987 ; Méchin, 1992), par l'anthropomorphisation des animaux de compagnie (Digard, 1999), par les progrès de l'éthologie animale (Lestel, 2001), par la relativisation consécutive de la frontière entre humanité et animalité (Paillat, 1997 ; Poulain, 1997) et enfin par l'émergence dans l'espace public de la thématique du bien-être animal (Burgat, 1997 ; Burgat et Dantzer, 1997).

Ainsi, au milieu des années 1990, la question du traitement des animaux d'élevage n'est pas inédite dans *Le NO*. On en trouve des occurrences, dès 1973. Mais dans les années 1970, les critiques sont relativement anecdotiques et toujours annexées à la critique des conséquences pour la santé des mangeurs et pour la qualité de la viande des modes d'élevage industriels et productivistes, la plupart du temps en lien avec la thématique du veau aux hormones (c'est le cas pour quatre occurrences sur cinq entre 1973 et 1980).

Ensuite, dans les années 1980, on ne trouve aucune trace de critique animaliste. En 1990 l'élevage industriel des porcs en batteries est critiqué, mais c'est pour la perte de qualité de la viande qu'il entraîne.

Ce n'est qu'en 1992 que la question de la dignité des animaux est clairement posée, dans un questionnement qui va au-delà du seul élevage à fins alimentaires pour embrasser tout le champ des rapports aux animaux. Un long article s'interroge sur les « droits des animaux » : « Les Français sont fous de leurs animaux. Cela, on le savait. Mais fous au point d'exiger que chiens, poules ou zèbres bénéficient des mêmes droits que les humains, c'est nouveau. Et révélateur de l'extension du phénomène écologiste, auquel Luc Ferry vient de consacrer un livre polémique, "le Nouvel Ordre écologique" (Grasset). Qui sont-ils, ces nouveaux croisés de la protection des espèces? Au nom de quelles valeurs communes, antivivisectionnistes, militants du Front National et écologistes radicaux cohabitent-ils? » (Reynaert et Jean-Louis Del Bono, 1992, 8).

A partir de 1996, nous avons dénombré quatorze publications contenant une occurrence de critique animaliste, sans que celle-ci soit toujours produite ni cautionnée par les auteurs. Les journalistes convoquent souvent des chercheurs en sciences humaines et sociales ou des philosophes pour mieux comprendre les conditions d'émergence et de légitimité de la critique animaliste.

En 1996, sept mois environ après le premier article sur la vache folle, un dossier et une couverture interrogent : « Pourquoi les Français deviennent végétariens ? » (Gruhier, 1996c). Dans un des articles, Claude Fischler livre ses analyses et resitue la baisse de la consommation de

certaines viandes dans un contexte qui va au-delà de la crise de l'ESB. Il évoque notamment le « refus de la souffrance animale » (Fischler et Etchegoin, 1996).

En 1999, un article s'intéresse à la pratique de la castration des porcs à vif. On apprend que la Commission Européenne s'intéresse à cette pratique dans le cadre de projets de réglementations sur le bien-être animal, et un vétérinaire est convoqué qui explique qu'elle fait souffrir les animaux pendant plusieurs jours. Le journaliste, Fabien Gruhier, relie les exigences de l'élevage industriel à la « brutalité » du procédé, en expliquant que « pour extraire [les testicules, qui sont en partie interne], on doit donc inciser en profondeur, "charcuter" sauvagement le scrotum. On le fait sans précaution, le plus vite possible. Moins pour raccourcir le supplice que pour tenir les cadences » (Gruhier, 1999b, 130). Gruhier prend ses distances avec les syndicats d'éleveurs qui parlent de « piège de la sensiblerie ».

Quelques mois après cet article, l'hebdomadaire fait sa couverture et propose un dossier sur le « scandale de la souffrance animale », légitimant très explicitement la critique animaliste en distinguant les animaux des objets et en leur attribuant une dignité basée sur leur capacité à souffrir : « Et s'il était temps de déclarer la paix aux innocents à poils et à plumes? Depuis 1978, les "bêtes" ont des droits reconnus par l'Unesco, et les défenseurs des animaux sont de plus en plus vigilants. Soutenus par l'opinion, de nombreux chercheurs, étudiants et industriels dénoncent l'exploitation sans frein de l'animal par l'homme. Leur colère est à la mesure du fléau: de l'élevage en batterie aux expériences sur les chimpanzés, les animaux continuent à être utilisés comme des choses. Pourtant, les savants l'affirment: la frontière homme-animal n'est pas étanche et les animaux souffrent aussi. [...] Saurons-nous un jour proscrire les souffrances inutiles infligées aux animaux? » (Collectif, 1999c, 8). Cette dernière phrase, énoncée à la première personne du pluriel, construit de manière évidente la question de la souffrance animale en problème collectif.

L'attribution d'une dignité aux animaux conduit à l'apparition d'associations entre le traitement réservé à ces derniers et l'imaginaire de l'holocauste, qui désignait à l'origine, rappelons-le, le sacrifice des animaux par le feu. On observe de telles associations à l'occasion de la crise de la fièvre aphteuse.

En 2001, un article propose de faire l' « autopsie d'une crise » (Chiquelin et de Pracontal, 2001b). Les deux auteurs, Jean-Jacques Chiquelin et Michel de Pracontal, qui ont souvent couverts ensemble les épisodes critiques de la vache folle, expliquent que consommer du mouton atteint de fièvre aphteuse – une maladie connue de longue date qui n'est pas mortelle pour les animaux – n'est pas dangereux pour l'homme. Selon eux, la fièvre aphteuse doit ainsi être considérée avant tout une « maladie économique » (elle freine la production et diminue les rendements), qui pose la question de la légitimité d'un tel abattage en masse.

Les deux journalistes donnent la parole à l'écrivain anglais Julian Barnes pour analyser la crise qui affecte son pays. Celui-ci critique vigoureusement la logique industrielle conduisant à ce qu'il appelle des « exterminations de masse ». Son texte est illustré de photographies spectaculaires représentant des brasiers où brûlent des milliers de cadavres de moutons, les membres recroquevillés : « De nos jours, le péché commis par ces animaux est de perdre leur appétit, donc de grandir moins vite et, ainsi, de produire moins de viande. Ces exterminations de masse peuvent éventuellement éviter la propagation de l'épidémie, et rassurer le consommateur. Mais c'est aussi une conséquence directe des règles modernes de production d'une nourriture industrialisée: les animaux malades ne sont pas rentables » (Barnes, 2001, 98). Le mois suivant, les deux même journalistes signe un article intitulé « Angleterre : les moutons de l'apocalypse ». On trouve le même type d'illustration légendée « bûchers d'animaux incinérés » (Chiquelin et de Pracontal, 2001a).

En août 2001, Fabien Gruhier recense la publication d'un livre de la philosophe Florence Burgat et du vétérinaire Robert Dantzer (Burgat et Dantzer, 2001). Gruhier rapporte que ce dernier parle d' « élevage concentrationnaire » pour désigner les élevage industriels intensifs, une expression fortement connotée qui ne peut manquer de rappeler le traitement inhumain réservé aux prisonniers des camps de concentration de la Deuxième Guerre Mondiale. Il est aussi question « d'instruments pour mesurer le bien-être des vaches, cochons, poulets. Des thermomètres du bonheur » : pour Gruhier, « on a donc bel et bien commencé à s'occuper du bien-être des animaux d'élevage » (Gruhier, 2001a, 66).

En 2005 et 2006, c'est de souffrance d'animaux sauvages dont il est question. Deux articles critiquent l'un les filets maillants dérivants et l'autre les méthodes de la pêche au thon pour les souffrances qu'ils infligent aux mammifères marins, que des séries comme *Flipper le Dauphin*, des films comme *Le Grand Bleu*, les campagnes de Greenpeace, les zoos aquatiques ou les reportages du Commandant Cousteau ont abondamment représenté et rendu sympathiques.

Mais en 2007 et 2008, alors que les souvenirs et les derniers traitements de la crise de la vache folle s'évanouissent, on observe une prise de distance vis-à-vis de la critique animaliste. Sa version radicale est à nouveau critiquée, comme au début des années 1990.

En 2007, la journaliste Marie Vaton s'intéresse au militantisme de plusieurs organisations anti-spécistes dans des termes très durs pour ces dernières (comme l'Animal Liberation Front anglais, l'association française Droit des Animaux ou le Collectif anti-spéciste de Paris) : « Après l'Angleterre et les Etats-Unis, la France découvre les actions musclées de ces nouveaux fanatiques prêts à tout pour libérer les animaux du joug humain ». La journaliste cite un de ses confrères et collègues, l'essayiste, moraliste d'inspiration catholique laïque et journaliste aux

nombreuses récompenses Jean-Claude Guillebaud. Ce dernier, auteur en 2001 du *Principe humanité*, livre dans lequel il critique, entre autre, la philosophie de Peter Singer, dénonce l'anti-spécisme et l'idéologie des droits des animaux, qu'il assimile à un « antihumanisme qui ramène à la logique du nazisme » (Guillebaud cité par Vaton, 2007b).

L'année suivante, Fabien Gruhier couvre la mise en place d'un centre de recherche ultra-sécurisé en Indre-et-Loire, dans lequel des recherches sur l'encyphalopathie spongiforme bovine et des maladies épidémiques seront conduites. Il évoque le danger que les « mouvements antispécistes et antivivisectionnistes, aux méthodes de contestation violentes » ne s'attaquent à cette structure et rappelle des actions militantes récentes en France (le saccage d'un abattoir de poulet et l'incendie d'un élevage d'animaux de laboratoire, revendiqué par le Front de Libération des Animaux). Pour Gruhier, ces actions sont le signe que l'« obscurantisme gagne du terrain [et] menace la recherche scientifique » (Gruhier, 2008, 58).

Comme dans le cas de José Bové et des actions de la Confédération Paysanne contre les OGM, ce traitement est significatif du positionnement du journal vis-à-vis de la critique radicale, qui est toujours rejetée, surtout lorsqu'elle prend des formes violentes comme dans le cas de la critique animaliste antispéciste activiste. Mais on a vu qu'une place avait été offerte avec une certaine bienveillance, à la fin des années 1990 et au début des années 2000, à une critique animaliste corrective de l'alimentation industrielle. Celle-ci se centre sur les conditions de l'élevage industriel, prône la mise en place de dispositifs de mesure et d'amélioration du bien-être animal, mais ne met pas en cause le fait même d'élever et de mettre à mort des animaux pour s'en nourrir.

Nous avons formulé l'idée que des schèmes animiques étaient susceptibles d'être à l'œuvre dans certaines formes de critique de l'alimentation industrielle. Il nous semble que ce soit le cas dans la critique animaliste de l'élevage industriel, du moins peut-être dans ses formes les plus radicales. Descola (2005) a montré que l'ontologie animique était caractérisée par la continuité entre les existants dans le plan de l'intériorité et que la discontinuité qui permettait de tracer prioritairement les différences entre ces derniers était localisée dans le plan de la physicalité. Les critiques animalistes les plus radicales, comme la critique anti-spéciste, semble bel et bien considérer une continuité sur le plan de l'intériorité entre les humains et les non humains animaux. A tel point que la cause défendue est souvent thématifiée autour de l'idée d'une reconnaissance en droit de la subjectivité animale. La reconnaissance du statut de sujet à l'animal fait d'ailleurs l'objet de nombreuses réflexions bien au-delà des cercles anti-spécistes. Il ressort souvent de ces réflexions l'idée que la continuité entre les humains et les non humains animaux

passé, sur le plan de l'intériorité, par le partage d'une capacité commune à souffrir susceptible de conférer une dignité (Burgat, 2000).

Nous ne voulons pas signifier que la réflexion sur la dignité et le bien-être des animaux soit fondamentalement animique, ni même que les tenants de l'anti-spécisme le soient. Mais du moins ces questions et la critique animaliste ouvrent-elle une piste de réflexion, que nous ne faisons ici qu'effleurer, sur l'articulation entre l'ontologie naturaliste dominante et des schèmes animique plus localisés, ainsi que sur l'utilisation de ces schèmes relativement exotiques, au regard du naturalisme, dans l'élaboration de critiques de la logique industrielle appliquée aux animaux. Cette logique peut en effet être considérée comme purement naturaliste puisqu'elle considère les animaux comme des objets, dans une perspective mécaniste visant l'efficacité pratique physiquement mesurable. Face à cette logique, la critique animaliste prendrait alors appui sur des schèmes animiques dont il faudrait dès lors étudier les conditions de légitimité.

2.2.3. *L'émergence d'une critique « altermondialiste »*

Nous ne nous attarderons pas sur la description et l'analyse de cette nouvelle forme de critique politique et morale. Son émergence est en effet très liée à la figure médiatique de José Bové et aux actions conduites avec la Confédération Paysanne d'abord contre le McDonald's de Millau en 1999 puis contre les OGM dans les années qui suivent. Par conséquent, nous serons conduit à aborder ces questions plus loin dans ce chapitre, en plusieurs endroits différents. Nous saurons gré à nos lecteurs de bien vouloir « recoller les morceaux » pour éviter de trop nous répéter. Quelques précisions s'imposent malgré tout.

Nous qualifions cette critique d'« altermondialiste » avec nombre des acteurs eux-mêmes qui la produisent. Cette critique ramène sur le devant de la scène plusieurs thématiques qui furent celles des critiques ruraliste et tiers-mondiste des années 1970 et début 1980 : solidarité avec les pays du Sud, parti pris pour les « petits » paysans contre les multinationales, dénonciation de l'hégémonie de ces dernières, accusées d'entraîner la misère, la faim et les inégalités sociales. On trouve aussi une critique de l'appropriation du vivant par les grandes entreprises. Des thématiques de la critique gastronomique et identitaire se rattachent également à ce nouveau sous-type de la critique politique et morale, qui est par ailleurs fortement lié à des thématiques de la critique écologique : dénonciation des pollutions, de la destruction des ressources naturelles, des dangers de dissémination des OGM, etc.

Peut-être pouvons nous donner quelques repères sur la critique altermondialiste telle qu'elle est observable dans *Le Nouvel Observateur* : en septembre 1999, un article rend compte du « démontage » du restaurant McDonald's de Millau alors en construction, pour protester contre la

surtaxation du roquefort par les Etats-Unis. La Confédération Paysanne, syndicat agricole minoritaire fortement marqué à gauche, qui mène l'action, et son porte-parole médiatique José Bové font l'objet d'un traitement très positif (Luneau, 1999). Bové apparaît ensuite comme le héraut de la lutte contre la « malbouffe » dans plusieurs articles en 1999. Son action lors du Sommet de l'Organisation Mondiale du Commerce de Seattle a ensuite le privilège d'être traitée par quelques « poids lourds » éditoriaux du *Nouvel Observateur* (Collectif, 1999d). Ce traitement très positif se poursuit en juin 2000 et Bové a l'honneur d'être invité à débattre avec le Ministre de l'agriculture Jean Glavany dans les colonnes du journal (Gilson et Bazin, 2000). Puis, à partir de début 2001, on note une prise de distance vis-à-vis de l'action de Bové contre les OGM, comme nous l'avons vu.

Toujours est-il que cette critique altermondialiste, qui dépasse largement le seul domaine alimentaire (Agrikoliansky, Fillieule et Mayer, 2005 ; Agrikoliansky et Sommier, 2005) et le seul monde occidental d'ailleurs (Lelandais, 2008), s'est cristallisée de manière privilégiée autour de thématiques alimentaires. En témoigne par exemple le livre du militant et chercheur en sciences sociales Paul Ariès, *Les Fils de McDo*, sur la « Mcdonalisation du monde » (Ariès, 1997).

2.3. Les nouvelles thématiques de la critique écologique

Après avoir quasiment disparu pendant les années 1980, la critique écologique de l'alimentation industrielle est beaucoup plus présente à partir du milieu des années 1990 et du déclenchement de la crise de la vache folle. En termes de nombre d'occurrences, elle culmine en 2008²⁵⁷.

2.3.1. Une critique écologique de l'agriculture « productiviste »

A partir de 1997, on observe une thématique de la critique écologique autour des conséquences environnementales de l'agriculture « productiviste ». Cette année-là, l'article de Jean-Jacques Chiquelin consacré au livre de Jean-Pierre Coffe *De la vache folle en général et de notre survie en particulier* (Coffe, 1997) relaie et vulgarise une critique écologique du « monolithisme agricole incarnée par la toute puissante FNSEA », jugée responsable, du fait de ses orientations productivistes, de la pollution « des terres et des eaux » et de l'appauvrissement de la diversité des espèces animales et végétales » (Chiquelin, 1997).

²⁵⁷ Le contexte social et politique s'y prêtait. L'année précédente, en 2007, le GIEC et Al Gore avaient été désignés Prix Nobel de la Paix, les questions environnementales avaient occupé une place importante dans la campagne présidentielle, Nicolas Hulot avait promu dans les médias un « Pacte écologique » que les deux principaux candidats s'étaient engagés à respecter, un Ministère de l'écologie, du développement et de l'aménagement durables avait été taillé à la mesure du poids lourd politique Alain Juppé, et le « Grenelle de l'environnement » devait marquer en fanfare le point de départ d'une nouvelle ère écologique en France.

Cette critique écologique du productivisme agricole se retrouve dans le traitement de l'action de José Bové et de la Confédération Paysanne suite au « démontage » du McDonald's de Millau. En 1999, Chiquelin situe ces derniers à l'avant-garde d'une éthique agricole respectueuse de l'environnement : « Voilà donc des agriculteurs critiques du modèle productiviste sans nostalgie passéiste et qui défendent une agriculture respectueuse de la qualité de ses produits et de l'environnement » (Chiquelin, 1999a, 94).

En 2002, un article de la rubrique « Economie » témoigne de l'importance prise par les critères écologiques dans l'évaluation des politiques agricoles. Cet article traite des difficultés à dégager un accord dans le projet de réforme de la politique agricole commune. L'auteur, Didier Pavy, estime que cette réforme « semble aller dans le bon sens » grâce notamment à l'« écoconditionnalité » des subventions, mais note que les insatisfaits restent néanmoins nombreux, tant du côté des défenseurs de l'agriculture productiviste intensive que du côté des défenseurs de l'environnement (Pavy, 2002).

En 2005, une critique écologique de l'utilisation excessive des pesticides est associée, comme c'est souvent le cas, à une critique toxicologique. Gérard Petitjean loue les efforts de réduction de l'utilisation des pesticides entrepris par le Danemark depuis le milieu des années 1980 et déplore l'immobilisme français, à la fois pour des raisons environnementales et sanitaires (Petitjean, 2005a).

En 2007, l'épisode de la pollution des sols et des eaux antillais par l'insecticide chlordécone, longtemps utilisé dans les bananeraies antillaises, donne l'occasion d'illustrer une nouvelle fois les effets destructeurs du productivisme, à la fois pour l'environnement et pour la santé humaine (Vaton, 2007a).

En 2008, Doan Bui cite François Veillerette, président du Mouvement pour les Droits et le Respect des Générations Futures (MDRGF), qui relativise le différentiel de prix entre les produits biologiques et les produits « conventionnels » par le fait que ces derniers n'incorporent pas le coût des externalités environnementales : « On dit que le bio est cher. Mais si on ajoutait dans le prix des produits conventionnels tout ce qu'ils coûtent à la collectivité en termes de pollution, ce serait l'inverse » (François Veillerette cité dans (Bui, 2008a, 13). La même année, le journaliste Guillaume Malaurie dresse un portrait louangeur de l'écologiste, écrivain, philosophe et agriculteur Pierre Rabhi, défenseur d'une « agroécologie ». Rabhi se préparait alors à lancer le réseau Colibris dont l'objectif est de mettre en relation des initiatives pour la haute qualité environnementale au niveau mondial (Malaurie, 2008).

2.3.2. Une critique écologique des OGM

La mise en cause des OGM par Bové et ses compagnons de lutte conduit à l'émergence d'une nouvelle thématique de la critique écologique. Il s'agit de la thématique de la dissémination des OGM dans l'environnement naturel et des risques de contamination génétique des plantes sauvages.

Fabien Gruhier évoque le risque de dissémination en 1995 dans l'article qu'il consacre aux OGM pharmaceutiques (Gruhier, 1995a). En 1998, le même journaliste soulève des questions posées par la « révolution génétique », dont les risques de dissémination, sujet sur lequel il cite Jean-Marie Pelt, qui vient alors de *Plantes et aliments transgéniques* (Pelt, 1998) : « De proche en proche, écrit Jean-Marie Pelt, la nature génétiquement modifiée pourrait basculer dans un immense désordre que nous avons peine à imaginer » (Jean-Marie Pelt cité dans Gruhier, 1998a, 15).

Gruhier reprend exactement la même citation de Pelt en 1999 dans l'encadré « Cinq questions sur les OGM » (Gruhier, 1999a), au sein du dossier sur la « croisade de la bonne bouffe » dont Bové et la Confédération Paysanne sont vus comme les fers de lance.

En 2000, suite à plusieurs épisodes de « contamination » de champ de semences conventionnelles par des OGM, le journaliste pointe les responsabilités des industriels et affirme que « d'abord cantonné dans l'in vitro des laboratoires, le génie (génétique) a été sorti de sa bouteille, et nul ne l'y fera plus jamais rentrer » (Gruhier, 2000).

En 2003, Gruhier, toujours lui, évoque un précédent qui donne du crédit à la critique écologique des OGM. Parmi les questions posées pour mieux comprendre les « vrais dangers » des OGM, il interroge : « Peuvent-ils contaminer l'environnement ? ». Il rappelle l'abandon de la commercialisation d'une variété de tournesol transgénique Bt, qui produit des substances insecticides. Cet abandon a fait suite à la mise en évidence, par des études américaines, d'une dissémination du gène en question dans les populations de tournesols sauvages. Selon Gruhier, cet épisode « prouve l'importance du rôle joué par la recherche publique, indépendante des industriels de la semence » (Gruhier, 2003a, 42).

Un peu plus tard la même année, Gruhier estime que « de récentes études britanniques démontrent [que les plantes génétiquement modifiées] altèrent l'environnement », en favorisant le développement de plantes adventices résistantes aux herbicides et en entraînant un appauvrissement de la biodiversité des champs (Gruhier, 2003b). En 2005, une nouvelle preuve scientifique est apportée au dossier de la critique écologique des « OGM baladeurs » : Gruhier

évoque une étude ayant montré l'échange de gènes entre un colza génétiquement modifié et une moutarde sauvage : « Mauvaise nouvelle: un gène modifié vient d'être détecté dans une mauvaise herbe où il n'aurait jamais dû se trouver. Celle-ci est devenue résistante aux herbicides. [...] on est en droit de se demander s'il sera jamais possible de faire rentrer le génie génétique dans sa bouteille » (Gruhier, 2005b, 74).

En 2007 enfin, l' « inspirateur du grand rendez-vous écologique » du Grenelle de l'environnement, Nicolas Hulot, invoque le principe de précaution au risque « irréversible » de contamination de l'environnement (Askolovitch, Etchegoin et Courage, 2007).

2.3.3. Une critique écologique de la destruction de la biodiversité et des espèces sauvages

Le respect de la biodiversité et des espèces sauvages est une autre thématique nouvelle de la critique écologique dans la période post-vache folle. Cette thématique se situe souvent dans le cadre d'une thématique plus large de la critique écologique, qui dénonce la mise en danger de ressources naturelles, qui apparaissent comme un patrimoine à gérer (et parfois, plus ou moins explicitement, à transmettre sans trop de dégât aux générations futures).

La critique de la pêche, et particulièrement de la pêche industrielle, revient ainsi plusieurs fois. En 1998, Michel de Pracontal rend compte des travaux de la commission mondiale indépendante sur les océans, présidée par Mario Soares. Le journaliste affirme que l'océan a longtemps été considéré comme un espace libre aux ressources inépuisables, mais qu'on observait aujourd'hui sa finitude et sa vulnérabilité. Au sein de cet article, dans un encadré intitulé « Nous avons trop pêché », Gérard Petitjean met en avant, chiffres à l'appui, l'épuisement des stocks de poissons sauvages, particulièrement de thons et de morue (de Pracontal, 1998a).

La question de la surpêche revient en 2001, à l'occasion d'un conflit entre pêcheurs français et espagnols sur la répartition des prises dans le Golfe de Gascogne (Petitjean, 2001) et en 2002, lorsque la Commission Européenne se prononce pour une réduction des flottes de bateaux (Petitjean, 2002).

En 2006, Petitjean s'intéresse à la surpêche et à la disparition du thon rouge en Méditerranée (Petitjean, 2006). En 2008, Doan Bui livre un reportage sur la surexploitation des eaux territoriales sénégalaises (Bui, 2008f). Cette thématique de la surpêche relève d'une critique écologique relativement anthropocentrée : ce qui est en cause, c'est la bonne gestion des ressources naturelles et sa durabilité pour l'être humain.

Mais on trouve une autre critique écologique liée à la pêche plus « écocentrée » (C. Larrère et R. Larrère, 1997), dans le sens où c'est la valeur intrinsèque de l'existence d'êtres naturels qui

est en cause. Ainsi, en 2005, Petitjean intitule « le péché des pêcheurs » un article sur l'utilisation de filets maillants dérivants qui, pourtant interdits, continuent d'être utilisés pour la grande pêche et détruisent les populations de cétacés (Petitjean, 2005b).

Les modes de production agricoles sont aussi visées dans le cadre de la thématique de la destruction des ressources de l'environnement. En 2006, la culture intensive du maïs est accusée d'absorber 80% des ressources en eau du bassin de la Charente, ce qui pose des problèmes à la production ostréicole de Marennes-Oléron, du fait de la réduction des apports en eau douce (Chiquelin, 2006).

En 2008, après la flambée des cours des matières premières agricoles et les « émeutes de la faim » qui ont agité plusieurs pays du Sud, la thématique de la pression foncière et de la déforestation arrive sur le devant de la scène. Dans un dossier sur la « spirale de la faim », Doan Bui incrimine la production agroindustrielle croissante d'aliments pour bétail comme un facteur de déforestation et de « gaspillage » de la ressource en eau, mobilisant, pour preuve de ses arguments, des outils de mesure forgés dans les années 1970 et vulgarisés en France par Joël et Stella de Rosnay (1979, 1981) – ce que nous avons vu au chapitre précédent –, comme le « taux de conversion » des calories végétales en calories animales (Bui, 2008b, 2008e).

Outre la pression liée à la production d'aliments pour bétail, la journaliste met aussi en cause la production d'agrocarburants qui concurrencent les productions alimentaires²⁵⁸. Elle décline la question de la pression foncière quelques mois plus tard, à propos de la production de soja pour nourrir les animaux (Bui, 2008c), puis de celle d'huile de palme utilisée par l'industrie. Au sujet de cette dernière, elle cherche aussi à montrer « comment nos chips font disparaître forêts et orangs-outangs » (Bui, 2008d).

Au final, on voit que la dénonciation de la mauvaise gestion ou de la destruction des ressources naturelles par les modes de production industriels s'inscrit dans le mouvement plus large de prise en compte du « développement durable », très présent dans les années 2000 dans les colonnes du *NO*. Historiquement, il convient de resituer cette prise en compte de l'idée de développement durable par les journalistes dans une séquence qui débute avec les crises alimentaires de la deuxième moitié des années 1990.

²⁵⁸ Sous l'effet conjugué de la montée des cours des matières premières agricoles, des émeutes de la faim et de l'apparition des thématiques écologiques au cœur du débat politique sous l'impulsion du pacte écologique de Nicolas Hulot, le traitement des agrocarburants a beaucoup changé en quelques années. Ainsi en 2004, Fabien Gruhier présentait-il les agrocarburants comme une ressource renouvelable par nature et regrettait-il le « retard » pris par la France dans ce domaine. Il ne faisait aucune mention de la dépendance de cette production intensive vis-à-vis des énergies fossiles, ni de la concurrence imposée aux productions vivrières ou aux aliments pour animaux (Gruhier, 2004a).

Ces crises conduisent en effet à une critique de l'expertise scientifique, que les journalistes produisent eux-mêmes, mais sur laquelle ils portent aussi par ailleurs un regard réflexif, comme dans l'article de Michel de Pracontal qui, dès 1999, propose, en s'appuyant sur les travaux du sociologue Daniel Boy (1999), une réflexion sur les rapports des citoyens à la science. Dans cet article, de Pracontal relaie un « élément nouveau » identifié par Boy dans la « crise du progrès » identifiée par le sociologue : « l'idée que [...] la nature peut s'épuiser et qu'il faut donc la ménager » (de Pracontal, 1999, 110). L'importance croissante, dans les années 2000, de la thématique de la destruction des ressources naturelles et la multiplication des critiques écologiques liées à cette thématique montrent comment les journalistes ont progressivement informé l'espace critique ouvert par cette idée d'une nature à ménager.

A la fin de la décennie 2000, le concept de développement durable semble intégré au point qu'Alain Ducasse, le pape de la grande cuisine française, en fait une valeur essentielle à respecter jusque dans la haute gastronomie : « Le restaurant fait face à une responsabilité particulière: l'utilisation raisonnée des ressources alimentaires. On ne doit plus faire figurer, par exemple, sur une carte des espèces animales menacées comme le thon rouge de Méditerranée. Cet impératif a une conséquence majeure: le bon restaurant est aussi celui qui veille à s'approvisionner auprès de producteurs soucieux d'une exploitation durable des ressources. Ceux-ci doivent devenir des partenaires privilégiés des restaurants. La planète y gagnera. Et le goût aussi » (Alain Ducasse cité dans *Le NO* par Bouguereau, 2008)

2.4. Les nouvelles thématiques de la critique diététique

2.4.1. La thématique de l'excès de sel

La première thématique de la critique diététique qui émerge dans le cadre de la relance générale de la critique à partir du milieu des années 1990 est celle de l'excès de sel dans les produits industriels transformés. Nous avons vu au chapitre précédent qu'un article de 1995 relayait les résultats d'une étude australienne montrant les effets de la consommation de sel sur l'hypertension. Cet article ne contenait aucune critique vis-à-vis des transformateurs mais il marque le début d'une thématique attisée par la diffusion de résultats d'études scientifiques.

En 1999, l'excès de sel est évoqué de manière anecdotique parmi bien d'autres thématiques de critique dans le dossier qui traite de la « croisade de la bonne bouffe » suite au « démontage » du MacDonald's de Millau. En 2002, Fabien Gruhier consacre un article uniquement à la thématique du sel, sur un mode alarmiste : « Il tue trois fois plus que les accidents de la route. [...] Cancers de l'estomac, crises cardiaques, accidents vasculaires... On ne compte pas les méfaits de ce chlorure de sodium dont pourtant raffolent les industriels de l'agroalimentaire »

(Gruhier, 2002, 72). L'article revient sur un colloque organisé par l'AFSSA et l'INSERM sur la thématique « sel et santé ». Le journaliste cite Pierre Meneton²⁵⁹, scientifique de l'INSERM, spécialiste de physiologie rénale dont les travaux mettent en évidence, depuis la fin des années 1990, les dangers de l'excès de consommation de sel pour la santé et les teneurs trop importantes des produits transformés par l'« industrie agroalimentaire ». Gruhier explique que celle-ci a un triple intérêt à sursaler ses produits : le sel améliorer le goût de matière première médiocres du point de vue organoleptique, il augmente le poids des produits en retenant l'eau et enfin il donne soif et « incite à acheter des boissons et autres sodas en même temps que les saucisses, conserves, pizzas, plats cuisinés, soupes en sachet, biscuits et snacks divers gorgés de sel sortant des mêmes usines » (Gruhier, 2002, 72).

La thématique du sel associe donc critique diététique et critique politique et morale. L'article se situe dans le contexte de la mise en place de la politique nutritionnelle, avec le premier Programme National Nutrition et Santé lancé en 2001, qui recommande officiellement de limiter la consommation de sel. Gruhier rappelle l'objectif de réduction progressive de la teneur en sel des produits transformés, qui a été fixé par le Ministre délégué à la santé Bernard Kouchner en septembre 2001. Mais le journaliste reste sceptique quant aux effets réels du volontarisme affiché : « Sinon [nda : si les objectifs de réduction ne sont pas tenus]? Eh bien tant pis! Peut-être faudra-t-il un jour surtaxer le sel, comme on fait pour le tabac? Mais parions qu'aucun candidat à l'Elysée n'aura jamais le culot de proposer un rétablissement de la gabelle... » (Gruhier, 2002, 73).

En 2004, les excès de sel sont évoqués dans trois articles en lien avec la « *junk food* » ou la « malbouffe » et la thématique de l'obésité comme dans un long article de Josette Alia intitulé « Déjà 15 millions de Français en "surpoids" : les armes contre le fléau » : « Tous ces produits transformés par des ajouts de sel, de sucre, de glutamate, d'amidons, de fructose, de gélatine porcine, d'épaississant, d'acide citrique, de pectine et d'un soupçon de phénylalanine sont des leurres, des faux aliments, des pousse-au-crime » (Alia, 2004, 16).

²⁵⁹ En 2006, Pierre Meneton, qui publie dans des revues scientifiques internationales renommées, travaille dans un organisme public et bénéficie donc d'une certaine légitimité scientifique. Il est mis en cause à cette époque pour diffamation par le Comité des Salines de France, pour avoir dénoncé dans un journal les opérations de désinformation du « lobby des producteurs de sel et du secteur agroalimentaire industriel ». Début 2008, cette plainte est déboutée et Meneton est acquitté. Le jugement reconnaît un lien entre activité de lobbying et désinformation. La même année, Meneton, figure typique du lanceur d'alerte, publie un livre intitulé *Le Sel : un tueur caché* (Meneton, 2008).

En 2008, un nouvel article est entièrement consacré au sel (« Sel : l'overdose²⁶⁰ »). Marie Vaton revient sur le procès qui oppose le Comité des Salines de France à Pierre Meneton et se range clairement du côté de ce dernier : « Il donne du goût, stimule l'appétit et fait vendre des sodas. Les industriels de l'agroalimentaire en mettent partout. Et ils attaquent ceux qui dénoncent ses dangers pour la santé. [...] En poursuivant un scientifique de son envergure, les Salines se sont ridiculisées. Tout ce qu'il dit sur les effets de l'excès de sel est connu depuis 1969 et validé par tous les organismes internationaux! [...] Pourquoi cette attaque alors que le sel est devenu une préoccupation majeure de santé publique depuis cinq ans et que ses méfaits sont étayés par plus de quarante expertises collectives internationales? » (Vaton, 2008, 80). La journaliste cite aussi Laurent Chevallier. Dans son ouvrage *Impostures et vérités sur les aliments* (Chevallier, 2007) ce nutritionniste attaché au Centre Hospitalier Universitaire de Montpellier accrédite les thèses de Meneton. Vaton lui fait dire que le « sel caché », qui provient principalement des aliments industriels, représente 80% de l'apport journalier, lui-même bien trop élevé. Elle cite aussi les recommandations officielles de l'AFSSA qui recommande de réduire de 30% l'apport sodé journalier. Enfin, à l'hiver 2008, dans son dossier « Bien manger pour mieux vivre », Doan Bui juge, là encore avec Meneton, qu'il serait bon que les industriels soient forcés d'indiquer le taux de sel de leurs produits.

2.4.2. La thématique de l'obésité

Dans le chapitre précédent, nous avons vu que la publicisation de la thématique de l'obésité montait en puissance à partir de 1995, avec en particulier des articles traitant des recherches scientifiques sur la génétique de l'obésité. On retrouve évidemment cette thématique de l'obésité dans le cadre de la critique diététique l'alimentation industrielle.

²⁶⁰ Il est intéressant de noter le vocabulaire employé dans le traitement de cette thématique, qui rapproche le sel de la drogue. Evidemment, ce rapprochement analogique est favorisé par la similarité d'aspect entre le sel et certaines drogues, blanches et poudreuses, comme la cocaïne ou l'héroïne. La journaliste évoque une « overdose » de sel. Le produit est mis en cause dans des techniques artificieuses qui permettent de « masquer les défauts d'un produit insipide » et d'augmenter le poids du jambon, ce qui rappelle les « paradis » auxquels les drogues permettent d'accéder, eux aussi « artificiels ». « Autre avantage des cristaux » selon Vaton : « l'accoutumance ». Les lobbies du sel travaillent à « endormir l'opinion », ce qui rappelle la notion d'« opium du peuple ». Ce traitement métaphorique du sel peut s'expliquer de trois manières non exclusives. D'abord par l'aspect du produit lui-même, qui prête à la métaphore. Ensuite, par la nature de la situation. Celle-ci implique une dépendance vis-à-vis d'un acteur marchand envers qui la confiance est douteuse et qui réalise des opérations techniques de transformation d'un produit destiné à être consommé et incorporé, source à la fois de bien-être (les apports en sodium sont nécessaires, la drogue conduit à des paradis certes « artificiels », mais à des paradis quand même) et d'effets nocifs (les excès de sel nuisent à la santé, la drogue la détruit), comme dans le rapport entre un *dealer* et un toxicomane. Enfin, on peut expliquer ce traitement métaphorique par le rapport ambivalent au plaisir, dont il est commun de considérer qu'il peut être « trompeur », notamment pour la santé. Dans les années 1980, on retrouve ainsi dans le traitement médiatique du sucre, aliment de plaisir entre tous, la même métaphore de la toxicomanie, comme l'a montré Claude Fischler (1987, 1990). De la même manière, le sucre blanc a été incriminé comme cause de l'addiction alcoolique par divers diététiciens alternatifs, comme le docteur Carton au début du XX^e siècle (Fischler, 1990 ; Tétart, 2003).

En 1997, Fabien Gruhier cherche à comprendre « pourquoi nous mangeons de plus en plus mal ». Le journaliste reprend le terme d' « épidémie » récemment utilisé par l'OMS et qualifie l'obésité de « maladie en elle-même ». S'il prend en compte dans ses explications la responsabilité des mangeurs (« Nous mangeons trop ! Trop vite, trop souvent, trop de graisses, trop de sucres. »), la restauration rapide industrielle est accusée de favoriser l'obésité des enfants : « Car une évolution sournoise est à l'oeuvre: celle de l'uniformisation des habitudes alimentaires, sinistrées par le fast-food et le grignotage, l'atomisation des repas en multiples prises alimentaires déséquilibrées, trop grasses et trop sucrées » (Gruhier, 1997b, 85).

A partir de 1999, on retrouve cette incrimination de la restauration rapide dans le développement de l'obésité sous des formes plus ou moins explicites, dans le cadre des publications autour de la « malbouffe » et de l'action de José Bové. Là aussi donc, comme pour le sel, cette thématique est intimement liée à une critique d'ordre politique et morale.

En 2001, Fabien Gruhier s'attaque à la « malbouffe à l'école » suite à la publication dans le mensuel Okapi d'une étude dirigée par le nutritionniste Jean-Michel Lecerf, qui dénonce la « démagogie » de l'offre dans la restauration scolaire, au détriment de la qualité nutritionnelle. Une nouvelle fois, les responsabilités sont présentées comme étant partagées entre les choix des consommateurs d'un côté, ce qui montre que la responsabilisation des mangeurs que nous avons observée dans les années 1980 n'a pas cessée, et la construction de l'offre par les industriels, de l'autre. Mais pour expliquer les mauvais choix effectués par les jeunes mangeurs, la restauration rapide est elle-même mise en cause : si les adultes ne sont pas des modèles de diététique, explique Gruhier, « alors pensez, des préadolescents ne rêvant que de McDo » (Gruhier, 2001d).

En 2002, les « industriels » sont accusés d'ajouter de la graisse en excès dans leurs produits car c'est un « captateur d'arômes » (Collectif, 2002). En 2004, un article revient sur les phénomènes de « judiciarisation²⁶¹ » (Poulain, 2009) liés à l'obésité et à la « junk food » aux Etats-Unis, où se déroule alors, explique la journaliste, une « war on fat ». L'auteur, Sophie des Déserts, relate le procès intenté contre MacDonald's par deux adolescents devenus obèses, qui ont été finalement déboutés. Elle revient aussi sur la préparation du « cheeseburger bill » (des Déserts, 2004) qui protégera les industriels de ce genre de procès à partir de 2005.

²⁶¹ Poulain situe la « judiciarisation » comme un des deux mouvements de la « poussée du juridique » dans le domaine alimentaire : « Elle correspond à l'utilisation de l'arbitrage des tribunaux, au judiciaire donc, pour régler des différends qui étaient jusqu'alors socialement régulés » (Poulain, 2004, 170). L'autre mouvement de la « poussée du juridique » correspond à la « juridicisation », qui « correspond au développement d'un cadre juridique encadrant les pratiques de production, de commercialisation qui étaient jusque là contrôlées par des interactions sociales » (Poulain, 2004, 169). Le concept de « juridicisation » est emprunté par Poulain à Commaille, Dumoulin et Robert (2000).

Quelques mois plus tard, un article sur l'obésité fait la couverture du journal²⁶². Josette Alia voit dans l'obésité un « fléau » contre lequel il faut lever des « armes », d'autant que « le pire, c'est que les enfants sont touchés de plus en plus jeunes ». La journaliste remercie Morgan Spurlock, l'acteur-réalisateur du film *SuperSize Me*, d'avoir « fait sauter un tabou » et de permettre ainsi de voir en face l'obésité, nouvelle « "horreur alimentaire" qui envahit le monde ». Plusieurs causes de l'obésité sont égrenées : le « régime d'abondance débridée », l'hérédité, les excès de graisses, particulièrement de graisses saturées, la sédentarité, le manque d'éducation alimentaire et aussi la qualité des aliments « présents dans les supermarchés » (Alia, 2004).

L'année suivante, suite à un colloque de l'Institut Français pour la Nutrition (IFN) sur les inégalités de consommation alimentaire en France²⁶³, Fabien Gruhier intitule un article « les pauvres mangent trop riches ». Cet article est problématisé autour de la « malbouffe » : « Les aliments les moins chers – graisses et sucres – sont aussi, hélas, les plus néfastes pour la santé. Alors, comment s'étonner quand la malbouffe ravage la planète? ». Le journaliste fait entrer en scène la thématique des inégalités alimentaires et évoque, avec les économistes de l'INRA France Caillavet et Pierre Combris, dont les travaux sont cités, la « double charge : des mamans obèses donnent naissance à des enfants qui grandissent en présentant tous les symptômes de la malnutrition ». Les « produits tout faits de l'industrie agroalimentaire » sont mis en cause dans ces inégalités (Gruhier, 2005a).

Comme dans la critique de la restauration rapide, on voit que la thématique des inégalités alimentaires face à la « malbouffe » associe intimement la critique diététique et la critique politique et morale de l'alimentation industrielle. En 2007, on trouve ainsi un article sur la « contre-attaque » de l' « empire de la malbouffe », MacDonald's, dont la nouvelle politique diététique est moquée : « Depuis quelques années, le géant de la restauration est habilement parvenu à atténuer sa réputation supersize de fabrique d'obèses, servant des salades vertes et sponsorisant un centre de recherche sur le diabète et l'obésité. Dans la réalité, pourtant, une bonne partie de son redressement financier provient du succès phénoménal de ses dollar menus aux Etats-Unis, des double cheeseburgers et autres fried chicken sandwiches qui ont l'avantage de ne coûter qu'un dollar mais l'inconvénient d'être tout sauf diététiques » (Boulet-Gercourt, 2007, 73).

²⁶² Cf. annexes.

²⁶³ Ce colloque a donné lieu à une publication : cf. Caillavet et IFN, 2005.

II. Les moments de réassurance face à la crise

1. La crise de la vache folle : un étalon narratif pour une « forme crise » alimentaire

Avec la première crise de la vache folle, on voit apparaître ce que l'on peut appeler une « forme crise », dans le sens où cette crise amène les journalistes à construire une sorte de modèle de traitement des épisodes critiques dont ils cherchent à exploiter tout le potentiel en terme de nombre d'articles et d'espace de publication : une crise offre des opportunités en or pour faire des papiers vendeurs et générer du contenu. On peut parler de « forme » car certains moments de la narration éprouvée lors de la crise de la vache folle²⁶⁴ se retrouvent dans d'autres épisodes critiques par la suite, comme si cette crise avait permis d'étalonner un mode de traitement des épisodes critiques. Cette « forme » crise suit une narration dramatique assez simple. La séquence des publications de la première crise de la vache folle, en 1996 et 1997, nous permet de schématiser, afin d'en extraire les moments essentiels, ceux que l'on retrouve aussi dans d'autres épisodes critiques de la période post-vache folle. La liste ci-dessous recense les publications du *NO* qui sont consacrées à cette crise et la manière dont on peut les situer dans la narration dramatique²⁶⁵ qu'elle constitue.

²⁶⁴ Nous ne voulons pas dire que le schéma de cette narration n'est que le fait des journalistes, comme s'ils avaient écrit la crise en pensant le scénario au fur et à mesure de son déroulement. Il est évident que la plupart des épisodes et des rebondissements de cette crise ne sont pas des créations des journalistes. Ils ne sont d'ailleurs pour la plupart même pas le fruit d'un travail d'investigation. En fait, la « forme crise » étalonnée par la crise de la vache folle s'est en quelque sorte imposée aux journalistes, qui n'ont pu avoir accès à son schéma narratif qu'*a posteriori*. Précisons que nous avons choisi ce terme de « forme » en référence au concept de « forme affaire » défini par Boltanski, Claverie, Offenstadt et Van Damme (2007) pour désigner une « forme sociale » spécifique de dispute publique, dans laquelle une accusation se retourne suite à l'intervention d'un médiateur qui prend sur lui de faire valoir la justice en prenant l'espace public à témoin, l'Affaire Dreyfus étant emblématique de cette forme sociale.

²⁶⁵ Nous empruntons cette idée de dramatisation à Jean-Pierre Corbeau, qui a proposé le concept de « diadrame du manger » pour désigner le système d'interactions qui relie les différents acteurs de la « filière du manger », y compris les « nouveaux partenaires » que sont les médias, les décideurs, les experts, les représentants des consommateurs, etc. Le « sens des messages » qui circulent dans la communication entre ces différents acteurs est susceptible de « s'inverser », explique Corbeau, c'est-à-dire qu'en fonction des moments, l'un ou l'autre des acteurs prend la main ou la perd dans le jeu d'interprétation des enjeux auxquels ils sont liés, comme, nous semble-t-il, dans le jeu d'interaction entre la critique de l'alimentation industrielle et les justifications qui lui sont adressées (Corbeau, 1997).

Figure 40. La narration de la première crise de la vache folle dans *Le Nouvel Observateur*

<i>Date de publication</i>	<i>Titre des publications</i>	<i>Episodes de la narration de la crise</i>	<i>Moments récurrents dans les épisodes critiques observés par la suite</i>
28/03/1996	Vache folle: la psychose	Identification d'un facteur de menace qui est cause d'anxiété, exposition des éléments de l'intrigue, déclenchement de la crise	<u>Premier moment:</u> Déclenchement de la crise alimentaire
11/04/1996	Il n'y a pas que la vache... Alerte à la bouffe folle	Elargissement de l'intrigue et généralisation de la critique de l'alimentation industrielle	<u>Second moment:</u> Exacerbation de l'inquiétude alimentaire
02/05/1996	Prions: la vache et nous	Exacerbation de l'incertitude par la science	
20/06/1996	Vache folle: qui a failli?	Recherche et désignation des acteurs coupables d'avoir généré le risque	
20/06/1996	Manger sans risques	Recherche et proposition de solutions alimentaires pratiques pour se protéger du risque	<u>Troisième moment:</u> Propositions de raisons de se rassurer et de solutions pratiques contre l'inquiétude
27/06/1996	Vache folle: trop de questions sans réponse	Exacerbation de l'incertitude par la science	
28/06/1996	Comment protéger les Français	Intervention politique au nom du bien commun pour régler la crise et protéger du risque (Bernard Kouchner)	
04/07/1996	Vache folle: les farines passent toujours	Dénonciation d'un écart entre les discours et les faits dans l'élimination du risque	
11/07/1996	Vache folle: nouvelles inquiétudes	Exacerbation de l'incertitude par la science	
05/09/1996	Le sang de la vache folle	Exacerbation de l'incertitude par la science	
03/10/1996	Vers un test pour la vache folle	Recherche de solutions techniques et scientifiques pour faire face au danger	
31/10/1996	Vache folle: faut-il s'attendre au pire?	Exacerbation de l'incertitude par la science	
14/11/1996	Pourquoi les Français deviennent végétariens	Réflexivité d'ordre sociologique sur les conséquences de la crise pour le collectif	
14/11/1996	L'angoisse du carnivore	Interprétation de la crise par l'expertise en sciences sociales et humaines (convocation d'experts en interprétation du collectif)	<u>Quatrième moment:</u> Prise de distance par rapport au contexte critique
26/12/1996	Prion: la structure qui tue	Explication des causes de la crise par la science	
16/01/1997	Vache folle: l'Europe est coupable	Elargissement de la recherche de coupables humains de la crise	
13/02/1997	Le prion a-t-il un complice?	Elargissement de la recherche de causes non humaines	
27/03/1997	Le saumon n'est pas fou	Invalidation de fausses pistes scientifiques source d'incertitude	
28/03/1997	Jean-Pierre Coffe part en campagne	Narration critique de l'histoire commune ayant conduit à une crise collective, proposition de solutions pratiques	

Au-delà des particularités de la crise de la vache folle (en termes de temporalité, de facteurs déclenchants et d'éléments d'incertitude scientifique liés à la nature du prion), on peut identifier plusieurs moments souvent observables dans d'autres séquences critiques liées à l'alimentation (deuxième crise de la vache folle, OGM, dioxines notamment), ou tout simplement dans d'autres thématiques où s'expriment une réflexivité critique sur l'alimentation, comme dans la thématique de l'obésité. Ces moments récurrents, figurés par les cases noires dans le tableau, sont : 1/ le déclenchement de la crise avec l'exposition du facteur de menace et des différents éléments de l'intrigue ; 2/ l'élargissement de l'intrigue qui s'accompagne d'une généralisation alarmiste de la critique de l'alimentation industrielle à d'autres thématiques qui n'ont *a priori* rien à voir avec les éléments initiaux de l'intrigue, ce qui donne des raisons de s'inquiéter supplémentaires ; 3/ la recherche et la proposition de raisons de se rassurer parfois traduites en termes de solutions alimentaires pratiques pour se protéger de la menace (ou, moins précisément, d'un contexte critique et de raisons de s'inquiéter quant à son alimentation); 4/ une interprétation de la crise dans laquelle des chercheurs en sciences sociales sont souvent convoqués pour fournir des interprétations de la situation critique à laquelle le collectif fait face, ce qui conduit à une prise de distance par rapport au contexte critique.

Ainsi, de manière flagrante, les journalistes tiennent alternativement des rôles de pyromanes, de pompiers et de narrateur de l'incendie. Ils produisent des discours alarmistes donnant des raisons de s'inquiéter, des raisons de se rassurer et raconte l'histoire de la crise. Les troisième et quatrième moments sont chacun à leur façon des moments de réassurance. Le troisième est l'occasion de donner des repères normatifs et des solutions pratiques pour se préserver de la menace, ce qui entraîne une légitimation de pratiques de consommation et de produits dont la valorisation marchande incorpore des réponses à la critique de l'alimentation industrielle. Dans le quatrième moment, une distance est prise par rapport aux objets de la réflexivité et par rapport à la crise elle-même. Nous insisterons sur ces troisième et quatrième moments.

Bien qu'ils ne soient pas complètement inédits²⁶⁶, ces deux moments se multiplient à partir de la crise de la vache folle. De plus, ils font souvent l'objet de dossiers et de couvertures qui les

²⁶⁶ On retrouve par exemple des moments de réassurance en lien avec la thématique du veau aux hormones. En 1974, dans l'article « Elevage : la viande empoisonnée », Michel Bosquet explique les méthodes d'élevage agrobiologique, qu'il encourage à privilégier, sous le titre de paragraphe « Apprendre à consommer » (Bosquet, 1974a). En 1976, tout un article est consacré à une filière aveyronnaise d'élevage « biologique » de veau. Les consommateurs sont invités à encourager ce type de production qui demeure « à une échelle encore bien réduite, hélas » (Lestrohan, 1976). Le quatrième moment, celui de l'interprétation du contexte critique, est visible dans le premier dossier consacré à l'alimentation, en 1977. Dans ce dossier, intitulé « Français, quand vous mangez », les journalistes convoquent les nutritionnistes Jean Claudian et Jean Trémolières et leurs interprétations des mutations du rapport du collectif à l'alimentation, dont une « crise », liée à l'abondance, est diagnostiquée : « La France est championne du monde de la

mettent en évidence, surtout en ce qui concerne le troisième moment, celui de la réassurance. Ceci entraîne une représentation et une légitimation croissantes des modes de valorisation marchande répondant à la critique et une présence accrue dans les colonnes du journal d'un discours d'interprétation de phénomènes critiques qui affectent le collectif.

Les publications correspondant au troisième moment réunissent fréquemment des recommandations basées sur les connaissances en nutrition – ce qui témoigne de la poursuite de la diffusion de la culture diététique commencée à la fin des années 1970 – et la légitimation de pratiques et de produits répondant à la critique. Nous suivrons chronologiquement ces publications, en les situant par rapport au contexte critique dans lequel elles s'inscrivent, puis nous ferons de même avec les publications correspondant au quatrième moment, celui de l'interprétation du contexte critique et de la prise de distance réflexive par rapport à ce dernier.

2. La proposition de raisons de se rassurer et de solutions pratiques contre l'inquiétude

2.1. Le contexte des premières propositions : crise de la vache folle et « épidémie » d'obésité

A peine trois mois après le déclenchement de la crise de la vache folle, le lien est fait par un journaliste entre la diffusion de la culture diététique et le contexte critique déclenché. Fabien Gruhier estime, dans le dossier « Manger sans risques » qui fait la couverture²⁶⁷, que « la crise de la vache folle va hâter la révolution diététique » et fait le point sur les avancées en matière de nutrition, s'appuyant sur plusieurs recherches scientifiques et sur le discours de nutritionnistes : « Loin de céder au catastrophisme, les diététiciens allongent la liste des maladies qui pourraient être prévenues par une alimentation équilibrée, variée, riche en vitamines et en oligo-éléments protecteurs » (Gruhier, 1996b, 6).

En 1998, environ un an après que la thématique de l'obésité ait pris un tour dramatique avec sa qualification en « épidémie mondiale » par l'OMS – et par *Le NO* dans la foulée –, Gruhier juge qu'un « livre mérite peut-être de surnager » parmi la pléthore de publications sur les régimes d'amincissements, tandis que « seuls les kilos restent, s'accumulent même, puisque, selon l'OMS, l'obésité est, partout ou presque, en passe de devenir le problème de santé publique numéro un » (Gruhier, 1998c, 96). Il s'agit d'un livre du docteur Frédéric Saldmann (Saldmann,

gastronomie. La terre entière sait ça, et les Français, en tous cas, en sont convaincus. Mais si ce n'était plus vrai ? Et si nous mangions non seulement de plus en plus mal mais aussi beaucoup trop. Pierre-Marie Doutrelant, Fabien Gruhier, Anne Fohr et Jean-François Josselin ont cherché la réponse au fond de nos assiettes et ils nous disent que, si la situation est grave, elle n'est pas désespérée » (Doutrelant, Josselin, Gruhier et Fohr, 1977, 92).

²⁶⁷ Cf. annexes.

1998), un cardiologue²⁶⁸. Selon Gruhier, celui-ci prône un « retour aux bonnes manières et à la politesse de table », présentées comme les meilleurs régulateurs de l'appétit et de la prise alimentaire, par opposition aux privations alimentaires, car l' « interdit du péché génère le péché ».

2.2. Une diététique volontariste pour récupérer la maîtrise de son alimentation

Trois mois plus tard, dans le dossier « Manger pour mieux vivre. Les découvertes qui bousculent la nutrition », le journaliste scientifique Thierry Souccar propose une régulation de l'alimentation fondée sur la science, en se montrant extrêmement optimiste quand à la capacité de celle-ci à guider les pratiques : « Finie la diététique de papa et ses prescriptions plus ou moins fantaisistes. Voici venu le temps de la nutrition. Les études concernant l'impact de l'alimentation sur la santé et l'espérance de vie se multiplient. Et les avancées sont si spectaculaires, les conclusions si probantes qu'on sait désormais comment établir un régime alimentaire optimal. Manger mieux pour vivre mieux et plus longtemps, c'est possible. Sans bouleverser nos habitudes. Ni renoncer aux plaisirs du palais! » (Souccar, 1998, 6). Souccar²⁶⁹ relaie sans aucune distance critique manifeste l'appel d'un médecin américain, le professeur Jeffrey Blumberg, directeur d'un centre de recherche sur le vieillissement aux Etats-Unis : « Français, prenez des vitamines! L'avertissement d'un nutritionniste américain ». Le journaliste est en effet un fervent défenseur de la complémentation en vitamines et minéraux, très pratiquée outre-Atlantique, où la nutritionnalisation de l'offre et en santé publique est plus développée qu'en France. Il a d'ailleurs publié un livre sur les vitamines en 1995 (Souccar, 1995) puis un guide pratique de leur utilisation avec la collaboration du docteur Jean-Paul Curtay (Curtay et Souccar, 1996), lui aussi auteur de plusieurs livres basés sur la nutrition positive et sur l'idée qu'une action préventive et même thérapeutique de l'alimentation est possible (Curtay, 1995 ; Curtay et Razafimbelo, 2005).

²⁶⁸ Nous avons vu que Saldmann était le fondateur du salon Dietecom (1987), de la *Revue de nutrition pratique* (1989) et qu'il avait par ailleurs une activité de conseil des industriels de l'alimentation en matière de nutrition et de communication de crise.

²⁶⁹ Souccar est un acteur important de la diffusion de la culture diététique et de la « nutrition positive » auprès du grand-public français dès les années 1980. Lorsqu'il était journaliste scientifique spécialisé dans la santé pour *Sciences et Avenir*, il fut le créateur de la première rubrique « nutrition » de ce magazine au milieu des années 1990. Editeur, il a dirigé des collections chez Albin Michel et fonde les éditions F1rst en 1985. Depuis 2006, il dirige les éditions T. Souccar, qui revendiquent une totale indépendance financière. Dans ce cadre, il édite de nombreux livres polémiques sur l'alimentation et la santé. Il est aussi le créateur et l'animateur principal du site Internet lanutrition.fr. Au nom de la vérité scientifique, Souccar se pose en dénonciateur de certaines idées reçues dans le domaine alimentaire, dont il estime qu'elles favorisent des intérêts industriels, comme dans le livre *Santé, Mensonges et propagande : arrêtons d'avalier n'importe quoi* (Souccar et Robard, 2004). On peut considérer aujourd'hui Souccar comme un professionnel de la critique de l'alimentation industrielle. Auteur en 2007 d'un livre intitulé *Le Régime paléolithique* (Souccar, 2007b), il diffuse des théories diététiques qui partagent de nombreuses prémisses avec les diététiques alternatives de Guy-Claude Burger ou de Jean Seignalet, comme le montre aussi un autre livre, préfacé par le professeur Henri Joyeux, où il dénonce les dangers de la consommation de produits laitiers (Souccar, 2007a).

Les thèses et les préconisations de Souccar et de Curtay sont notamment influencées par la médecine orthomoléculaire anglo-saxonne.

Quelques mois après l'article de Michel de Pracontal sur la « maladie de l'abondance » que constitue l'obésité, Souccar bénéficie d'un espace considérable pour faire la promotion de son livre co-écrit avec le docteur Curtay, *Le Programme de longue vie : de la science à l'alimentation* (Curtay et Souccar, 1999). La couverture²⁷⁰ du journal est consacrée au dossier « Manger pour vivre jeune ! », dans lequel Souccar développe les arguments d'une diététique scientiste aux promesses considérables, puisqu'il s'agit ni plus ni moins que de rêver à... l'immortalité !: « Vers quelle espérance de vie un mode de vie aussi vertueux conduira-t-il demain l'espèce humaine? La réponse est qu'il n'y a pas de réponse ou, comme le dit Caleb Finch, spécialiste mondial de la génétique du vieillissement, "il n'y a peut-être pas de limite à la vie humaine" », puisque « les gènes sont immortels » (Souccar, 1999, 12). Le régime prôné est basé sur l'idée générale qu'il faut freiner le vieillissement des cellules en diminuant les sources de « radicaux libres », donc en mangeant moins, en évitant les « aliments "récréatifs" » (mais cela « sans se priver »), en mangeant de manière conviviale pour lutter contre le stress, en privilégiant les aliments sources d'anti-oxydants (donc les végétaux principalement), en « maîtris[ant] son insuline » et l'index glycémique des aliments glucidiques consommés et en complétant son alimentation en vitamine et minéraux.

Ce genre de recommandations diététiques et de publications peuvent paraître éloignées des thématiques de la réflexivité critique autour de la vache folle ou de l'obésité. Mais il y a un lien. Au cœur de ces deux thématiques critiques, on retrouve l'idée d'une dépossession de la maîtrise de l'alimentation et de la direction que l'industrie fait prendre aux mangeurs, de l'avenir qu'elle leur prépare. Avec la vache folle, des procédés industriels ont fait prendre des risques aux consommateurs à leur insu. Avec l'obésité, c'est principalement la restauration rapide et singulièrement MacDonal'd's qui reçoivent les accusations de tirer les mangeurs français vers un modèle américain redouté. Un mois avant la publication de ce dossier où Souccar propose sa diététique volontariste, on trouve par exemple un article intitulé « Horizon world bouffe ». Dans ce contexte de thématisation d'une dépossession de maîtrise vis-à-vis de l'alimentation, une telle diététique offre des repères normatifs concrets à mettre en œuvre au quotidien et fondés sur la légitimité d'une science qui n'est pas discréditée puisqu'il s'agit de son avant-garde éclairée. Du moins, c'est ainsi qu'elle est présentée.

De maîtrise il est ainsi beaucoup question dans ce dossier, dont un passage est intitulé « C'est le médecin de Bill Clinton qui le dit » : l'homme le plus puissant du monde doit sans

²⁷⁰ Cf. annexes.

doute pouvoir se payer les meilleurs médecins, et il ne doit pas badiner avec sa santé. Autre exemple de cette valorisation de la maîtrise, un auteur simplement désigné par ses initiales G. M. se félicite dans un encadré du fait que le livre de Souccar et Curtay « participe bien de cette montée en puissance de la notion d'autoresponsabilité dans la gestion du patrimoine génétique » (Anonyme dans Souccar, 1999, 12).

2.3. Une légitimation ambivalente de la solution biologique

Après le déclenchement de la crise du poulet à la dioxine, on trouve en 1999 un article entièrement centré sur une filière de production spécifique, celle du « poulet bio ». Contrairement à la majorité des articles dédiés à l'alimentation, qui sont publiés dans la rubrique « Notre époque », cet article se situe dans la rubrique économie : c'est la première fois qu'une filière alimentaire biologique est ainsi prise au sérieux d'un point de vue économique. La journaliste Dominique Nora estime que « la grande peur du poulet à la dioxine profite aux élevages biologiques » et que si « la qualité, ça se paie [...], les consommateurs sont de plus en plus nombreux à accepter de payer ces différences ». L'auteur s'applique à vulgariser les conditions et la réglementation de la production biologique, tout en précisant qu'il s'agit d'une obligation de moyen et non de résultat et que rien ne permet de dire scientifiquement que les aliments biologiques soient meilleurs pour la santé. En prenant au sérieux et en présentant l'offre biologique comme une alternative crédible, ce simple examen factuel légitime son existence à côté des offres Label Rouge et « industrielle », dont les prix et les caractéristiques sont d'ailleurs mis en comparaison dans l'article.

La représentation et la légitimation de produits et de pratiques incorporant des réponses à la critique atteint un point d'orgue à la fin de l'année 1999, avec la publication d'un long dossier de sept articles dans un numéro dont la couverture, qui représente José Bové la pipe aux lèvres et coiffé d'un bonnet²⁷¹, est dédiée à « ceux qui ont dit non » lors du sommet de l'OMC à Seattle. L'intitulé de ce dossier, « Le guide anti-malbouffe », montre que les journalistes se posent en auxiliaires du jugement de leurs lecteurs en assumant un rôle prescripteur (Collectif, 1999b). L'article introductif problématise clairement les alternatives à la « malbouffe » : « Manger sain et bien – et pas forcément cher –, c'est possible. Et ce le sera sans doute de plus en plus, grâce à la pression des consommateurs, rendus méfiants par les sinistres dérapages de la logiques productiviste » (Alessandrini et Ozanne, 1999, 12).

Le dossier est construit en fonction des différentes catégories d'aliments, un article traitant de la viande, un autre du poisson, un autre des fruits et légumes, un autre enfin des fromages, de

²⁷¹ Cf. annexes.

l'épicerie, de la pâtisserie et de la boulangerie. De nombreuses adresses de producteurs sont données, parmi lesquelles des sites de commerce en ligne, ce qui témoigne de l'importance prise par ce média dans la mise en relation directe des consommateurs avec des producteurs présentés comme dignes de confiance. Certaines prescriptions sont fondées sur la légitimité de grands chefs (Loiseau, Robuchon, Dutournier et Amat) et sur celle de « deux gourmands professionnels » (le critique gastronomique et journaliste Jean-Pierre Coffe et Patricia Wells, spécialiste en gastronomie pour l'*International Herald Tribune*).

Dans un des articles du dossier, Jean-Jacques Chiquelin (Chiquelin, 1999b) compare les caractéristiques des différents signes de qualité de la viande et leurs garanties (AOC, Label Rouge, agriculture biologique, label agricole, certification de conformité). Le « bio », auquel le dernier article est entièrement consacré et qui est abordé dans plusieurs des articles, fait l'objet d'un traitement à la fois pédagogique et critique. S'il est précisé que le cahier des charges de l'agriculture biologique apporte des garanties de fiabilité en terme d'utilisation de produits chimiques de synthèse et de pratiques d'élevage moins intensives, le respect de ce cahier des charges dans les faits est interrogé²⁷² et l'équivalence entre qualité biologique et qualité gustative n'est pas jugée automatique.

D'ailleurs, un autre journaliste se montre critique envers le bio. Dans un autre article où il cherche à répondre à la question « L'avenir sera-t-il bio ? », Eric Tolédano met en garde les consommateurs et réaffirme une hiérarchie des grandeurs et des qualités des produits alimentaires avant tout fondée sur le marché : bio ou pas, pour Tolédano, ceux-ci doivent d'abord être évalués selon la grandeur marchande, et ce d'autant plus que le cahier des charges du bio ne garantit pas les résultats : « Car le respect des normes AB ne peut rien contre le vent, la pluie, la pollution des nappes phréatiques. Alors à quoi bon payer entre 20% et 200% plus cher ? L'envie légitime de soutenir une agriculture respectueuse de l'environnement ne doit pas faire oublier souci du meilleur goût au juste prix. Gagas du bio, prenez garde à ne pas devenir des gogos ! » (Tolédano, 1999, 32).

²⁷² Une étude de l'association 60 millions de consommateurs est citée à l'appui des doutes exprimés quant au respect de la réglementation de l'agriculture biologique. Dans cette étude, des produits alimentaires biologiques étaient analysés grâce à des dispositifs toxicologiques. Il s'agissait donc d'une opération de mesure et de dénonciation de l'écart entre les preuves affichées (absence de produits chimiques de synthèse principalement, censée être garantie par la certification biologique), et la « réalité », objectivée grâce à des dispositifs d'épreuve toxicologique. Là encore, le simple fait que ces dispositifs d'épreuves aient été déployés par une organisation de défense des consommateurs témoigne d'un changement de statut de l'agriculture biologique, qui désormais comptait dans le monde alimentaire commun au point d'être prise au sérieux et soumise à la critique de sa réalité. Même si, en l'occurrence, ce fut à son détriment – puisque les preuves issues de cette mise à l'épreuve étaient défavorables à l'agriculture biologique –, c'est le signe qu'une critique toxicologique corrective agissant au nom des consommateurs s'applique à ce mode de production désormais enjoint à améliorer sa propre réalisation.

Cette mise en garde et les mises en cause de l'alimentation biologique dans ce dossier témoignent donc d'une attitude ambivalente envers celle-ci. Mais elles montrent aussi l'importance prise par l'alternative du choix biologique dans l'espace public, où il est désormais soumis à la discussion et justiciable d'une critique qui, en appelant à la vigilance sur les prix et sur les abus de l'offre dans ce domaine, s'appuie sur la grandeur marchande.

2.4. Un « guide anti-vache folle »

Fin 2000, après une année de publication marquée par l'épisode critique de la contamination de rillettes par la bactérie *listeria*, durant lequel la responsabilité des industriels et des autorités politiques et sanitaires avait été mise en cause²⁷³, par le déclenchement de la seconde crise de la vache folle, par la mise en évidence d'un cas de contamination de cultures de maïs conventionnelles par des OGM et par la publication sur Internet par Greenpeace d'une « liste noire » des produits contenant des OGM, on trouve un nouveau dossier présenté en couverture²⁷⁴. Là encore, il s'agit d'un « guide » : « Le guide anti-vache folle ».

Jean-Jacques Chiquelin et Michel de Pracontal signe deux articles. Les journalistes examinent de nombreux aliments, transformés ou non, et les classes en trois catégories en fonction des dernières évaluations scientifiques du risque : « Pas de risque ESB », « Risque ESB possible », « Risque ESB connu » (saumon, lait et poulet sont jugés « sans risque » ; côte à l'os, porc, agneau et pots pour bébés, « avec risque possible » ; ravioli, « merguez et saucisses industrielles » et hamburger, « avec risque connu »). Une distinction est faite entre deux types d'élevage : un élevage « traditionnel » qui « échappe aux dérapages industriels » et dans lequel les animaux « se nourrissent d'herbe l'été, de foin et de concentrés de céréales l'hiver » et un élevage « intensif », notamment dans l'élevage laitier, qui concentre les risques. Bien entendu, il est conseillé aux consommateurs de se détourner du second pour préférer le premier, quitte à payer plus cher, car « [...] on ne peut serrer les coûts indéfiniment. On ne peut pas proposer du steak haché congelé à 22,50 francs le kilo, sans baisse de qualité, voire sans risque sanitaire. Les produits les moins chers ne sont pas seulement ceux dont la valeur gastronomique est la plus faible. Ce sont aussi les moins sûrs » (Chiquelin et de Pracontal, 2000, 24).

Deux mois après ce dossier, début 2001, *Le NO* publie un supplément pour Paris et la région parisienne intitulé « La folie BioBio » surtitré « Le boom des produits biologiques »

²⁷³ Notamment par le journaliste scientifique Michel de Pracontal : « En matière de risque, le principe de responsabilité est sans doute la meilleure base stratégique. Il s'en faut que les responsables politiques, de la santé ou de l'industrie aient tiré toutes les conséquences de cette vérité dure à avaler » (de Pracontal, 2000, 95).

²⁷⁴ Cf. annexes.

(Collectif, 2001a) : on y trouve une « guide du bio », avec des adresses (de commerçants ayant pignon sur rue et de commerçants en ligne, notamment de viande bovine), des comparatifs de prix et des conseils pour éviter les « pièges ».

2.5. Une réassurance carnivore

En avril 2001, on trouve un article qui témoigne d'un mode de réassurance basée sur la légitimité scientifique mais qui ne s'inscrit pas dans la diffusion de la culture diététique consensuelle, puisqu'il se situe plutôt à contre-courant des normes habituellement prônées dans le monde de la nutrition, qui vont plutôt dans le sens d'une « végétarisation » (Lamine, 2008b) (et qui commenceront, quelques mois plus tard, à être diffusées dans le cadre de la nutrition officielle du PNNS recommandant de limiter la consommation de graisses animales, de viande et de charcuteries).

Dans l'article « Steak-option. Les recettes d'un nutritionniste éclairé », Fabien Gruhier relaie les vues d'un « directeur de recherche à l'Inserm » et « membre de l'Académie de Médecine », le docteur Jean-Marie Bourre. Ce dernier vient alors de publier *Les Aliments de l'intelligence et du plaisir* (Bourre, 2001). Gruhier résume les thèses de ce livre : « Ce spécialiste de la nutrition est partisan de la viande, et de sa cuisson. Il se méfie des aliments crus – sushis, carpaccio, tartares de n'importe quoi, et autre "inepties nutritionnelles" tellement à la mode. Il vante à l'inverse les fromages au lait non pasteurisé, où les charcuteries les plus périssables. [...] Mais surtout le docteur Bourre s'en prend... vertement à la secte des végétariens, qu'ils traiterait volontiers de pauvres idiots. Car "il est évident que les produits animaux constituent les principales sources vitaminiques". [...] pour le docteur Jean-Marie Bourre, la "steak-option" est indissociable de notre nature humaine – seuls les singes ne mangent que des légumes. D'ailleurs, contrairement à une autre légende, il est faux de croire que nous mangeons trop de viande. [...] Bref, pour Jean-Marie Bourre, nous ne mangeons pas trop de viande, voire pas tout à fait assez. La mode du végétarien, comme celle du poisson ou de la viande crue, est à la fois ridicule et nocive » (Gruhier, 2001e, 116).

Comme le montre le titre de l'article, Gruhier accorde du crédit aux propos de Bourre, en qui il voit un « éminent nutritionniste » qui dénonce « nos terreurs » exagérées dans un monde où le « "risque à manger" n'a jamais été aussi faible ». Un examen plus poussé nous permet d'inscrire le livre de Bourre, auteur de nombreux livres de diététique²⁷⁵, dans le cadre d'une réaction des industriels de la production d'aliments animaux. En effet, Bourre est proche de

²⁷⁵ Spécialiste de neuro-biologie et de neuro-pharmaco-nutrition, Bourre a notamment publié dès le début des années 1990 des livres grand-public pointant le rôle des lipides, dont les oméga 3, dans le développement du cerveau et du système nerveux (Bourre, 1990, 1991).

plusieurs interprofessions de ce domaine et a notamment présidé le Centre d'Information des Charcuteries. Ses publications témoignent d'une volonté de réhabiliter les produits animaux, dont certains sont mis à mal par les crises récentes (vache folle, dioxine), par les avancées de la recherche et par la nutrition officielle qui se met en place. On lui doit plusieurs livres qui vont clairement dans ce sens : *De l'animal à l'assiette* (Bourre, 1993), *Le Vrai savoir fer* (Bourre, 1996), *Le Cholestérol* (Bourre, 1997), et plus récemment *Le Lait, vrais et faux dangers* (Bourre, 2010). Des polémiques ont d'ailleurs opposé Bourre à Thierry Souccar, qui lui décerne son « Grand Prix de la propagande » du site LaNutrition.fr en septembre 2006²⁷⁶, et à des nutritionnistes, comme les médecins spécialistes de cardiologie et chercheurs au CNRS Michel de Lorgeril et Patricia Salen²⁷⁷.

La proposition de prescriptions de produits et de producteurs rassurants se poursuit alors que la seconde crise de la vache folle n'en finit pas de soulever des incertitudes²⁷⁸. Début août 2001, dans le cadre d'une « série de l'été » étalée sur plusieurs numéros et portant sur les « croisés de la bonne bouffe », Jean-Jacques Chiquelin dresse plusieurs portraits d'artisans, comme celui d'un certain Luc Mano, boulanger qui travaille avec « du vieux levain, des farines broyées à la meule et une énergie énorme », celui d'un maître-charcutier, d'un ostréiculteur, d'un producteur d'huile d'olive ou encore d'un fromager (Chiquelin, 2001).

2.6. Une « alimentation anti-âge » méditerranéenne

En octobre 2002, un dossier de deux articles et une couverture²⁷⁹ (« Manger mieux pour rester jeunes ») proposent des discours diététiques normatifs en les problématisant par rapport au

²⁷⁶ Ce « prix » est attribué à Bourre pour un entretien paru dans *Le Monde 2* du 26 août 2006, dans lequel le chercheur fait la promotion d'un de ses livres, s'en prend vertement aux végétariens et recommande de manger plus de viande et de charcuterie. Thierry Souccar explique l'attribution de ce prix sur son site (Souccar, 2006).

²⁷⁷ Michel de Lorgeril et Patricia Salen sont proches de Thierry Souccar. Ils ont publié ensemble un livre sur les oméga 3 (de Lorgeril et Salen, 2004). Lorgeril défend la prévention des maladies cardiovasculaires par la diététique, plus précisément par un régime de type méditerranéen riche en oméga 3. A partir de la fin des années 1980, il a dirigé un essai clinique à Lyon sur la base de cette diététique (Renaud et al., 1995 ; de Lorgeril et al., 1999). Contre le consensus médical et scientifique, il conteste l'importance du cholestérol comme facteur de maladies cardiovasculaires. Pour lui, le cholestérol n'est pas en soi toxique pour les artères et le discours médical dominant sur le cholestérol est avant tout conçu pour servir les intérêts des industriels de la pharmacie qui fabriquent des médicaments hypocholestérolémiant, comme les statines. Il a publié aux éditions de Thierry Souccar deux livres de dénonciation sur le sujet (Michel de Lorgeril, 2007, 2008). En 2006, le site de Thierry Souccar, LaNutrition.fr, a publié des réactions de Lorgeril et Salen au sujet des propos tenus par Bourre dans son entretien donné au *Monde 2* du 26 août 2006. Les médecins dénoncent la proximité de Bourre vis-à-vis de « ses amis de l'édition, du monde agricole et de l'agro-business » (Périault, 2006).

²⁷⁸ En mai 2001 par exemple, alors qu'une campagne de détection vétérinaire a été mise en place depuis quelques mois, Michel de Pracontal et Jean-Jacques Chiquelin évoquent des « tests inquiétants » : dans un rapport de l'AFSSA, son directeur général Martin Hirsch s'interroge publiquement sur le nombre de « cas surpernaïfs » difficiles à détecter et dont le nombre est estimé à entre 1 sur 1000 et 1 sur 30 000 bovins en France (Chiquelin et de Pracontal, 2001c).

²⁷⁹ Cf. annexes.

contexte critique qui affecte le rapport à l'alimentation : « [...] quand les vaches sont folles et les salmonelles lâchées dans nos frigos, le lien entre alimentation et santé se fait soudain plus évident. Presque métaphysique: la vie, la mort, peuvent se jouer dans nos assiettes. Constat primaire au demeurant, que la société de consommation avait mis en sommeil en nous poussant à manger avant, à penser après. Les scandales alimentaires ont eu le mérite de nous réveiller, relayés par la peur croissante des maladies d'âge mûr » (Collectif, 2002, 14). Dans le premier article, la journaliste Caroline Veunac livre une interview de la nutritionniste, diabétologue et endocrinologue Annie Lacuisse-Chabot, spécialiste de l'obésité. Les conseils diététiques prodigués sont présentés comme les principes d'une « alimentation anti-âge », et d'un régime qui permet de lutter contre l'obésité, les cancers et les maladies cardiovasculaires. Le ton est volontariste et s'inscrit bien tout à la fois dans la responsabilisation des mangeurs et dans la nutrition positive : « Doit-on attendre une catastrophe à l'américaine pour réagir? [...] Si nos habitudes alimentaires et nos modes de vie ont pu favoriser de tels maux, ils peuvent aussi, si l'on en change, nous aider à les combattre et à les prévenir » (Veunac, 2002, 15).

Le « régime crétois » est mis en avant et l'étude clinique réalisée dans les années 1980 par Serge Renaud et Michel de Lorgeril à Lyon (Renaud et al., 1995 ; M. de Lorgeril et al., 1999) est présentée comme la preuve que les omégas 3 et l'huile de colza protègent des maladies cardiovasculaires. Lacuisse-Chabot évoque aussi la valeur de protection du « régime Hokinawa », grâce aux profils de ses acides gras. Détail intéressant quand on le compare au discours tenu par Souccar à la fin des années 1990 dans ses articles, Caroline Veunac se montre plus prudente que son confrère partisan de la médecine orthomoléculaire en présentant la complémentation en vitamines et minéraux comme une possibilité, mais uniquement à des doses alimentaires et non pharmaceutiques. Il faut dire qu'entre temps, les premières conclusions de l'étude épidémiologique nutritionnelle SU.VI.MAX dirigée par Serge Hercberg avaient commencé à filtrer dans la communauté scientifique, et même à informer le discours nutritionnel officiel du PNNS (avec les campagnes de promotion de la consommation de fruits et légumes).

Lors de leur publication officielle en juin 2003, Hercberg insistera sur l'idée que la supplémentation en vitamines et minéraux administrée dans SU.VI.MAX correspondait à des doses nutritionnelles physiologiques (et non pharmaceutiques), sur la difficulté à discriminer les rôles respectifs de la supplémentation d'une part et d'une alimentation riche en fruits et légumes et donc en vitamines et minéraux d'autre part²⁸⁰, et enfin sur la nécessité de recommander

²⁸⁰ En effet, les résultats de l'étude montrent que la supplémentation en anti-oxydants a bien conduit à une baisse significative des cancers et de la mortalité dans la population masculine, mais aucun effet de ce type n'a été mis en évidence dans la population féminine. Les chercheurs expliquent cette observation par le fait que les femmes avaient déjà sans doute avant l'étude une alimentation moins carencée en vitamines et minéraux anti-oxydants que les

l'augmentation de la consommation de fruits et légumes et une alimentation variée et équilibrée plutôt que l'ingestion régulière de compléments sous forme de capsules (Hercberg, Czernichow et Galan, 2006).

2.7. L'option chinoise pour rester jeune

Le second article du dossier « Manger mieux pour rester jeune » s'intitule « Chine : la santé par les baguettes ». Il est l'œuvre d'Ursula Gauthier, une journaliste spécialiste de la Chine, où elle a vécu dix ans. Nous reviendrons plus longuement sur cet article car il témoigne selon nous de la légitimation d'une diététique alternative basée sur une ontologie analogiste (Descola, 2005), comme les diététiques alternatives hippocratico-galéniques des années 1960 et 1970. Mais notons simplement pour le moment que les journalistes proposent dans un même dossier deux sources différentes de légitimité diététique pour définir les normes du « bien manger ». À côté de la source que constitue la nutrition (la diététique scientifiquement légitime basée sur une ontologie naturaliste et une épistémologie positive), on trouve ainsi une seconde source, plus exotique – mais pas tant que ça comme nous essaierons de la montrer – et basée sur une ontologie analogiste.

En effet, Ursula Gauthier souligne que « pour les Chinois, gastronomie et diététique sont deux notions indissociables » et se demande si c'est « pour cela qu'avant la découverte du hamburger ils ignoraient les maladies cardio-vasculaires » (Gauthier, 2002, 28). Elle s'intéresse à un phénomène de société en Chine, les « restaurants thérapeutiques », fréquentés par « les nouveaux riches menacés d'obésité et d'artério-sclérose [qui] vont y consommer avec nostalgie une gastronomie saine estampillée par un praticien en blouse blanche ».

Gauthier fait enfin la pédagogie de la diététique chinoise. Sa description rappelle fortement les principes diététiques de certains diététiciens alternatifs français que nous avons étudiés. Elle explique en effet que cette diététique est basée, en somme, sur une forme de vitalisme, ce qui va dans le sens du minimalisme technique et des conceptions de l'alimentation et du corps prôné par les diététiciens alternatifs des années 1970. Mais, pour légitimer le bon sens de la diététique chinoise, elle s'applique à distinguer ce minimalisme technique des expressions les plus radicales des diététiques alternatives française, celles qui critiquent la cuisson elle-même et qui rejettent ce

hommes, notamment du fait d'une plus grande consommation de fruits et légumes. Thierry Souccar a récemment publié un article sur son site dénonçant ces conclusions et expliquant que les résultats de SU.VI.MAX plaident au contraire pour une complémentation régulière « hors de portée d'une alimentation normale ». À l'appui de sa critique et de ses conclusions, Souccar cite « des centaines de spécialistes » et « la plus prestigieuse équipe de chercheurs en nutrition au monde, celle de l'École de santé publique de Harvard », qui recommandent selon lui la prise à long terme de « compléments de vitamines naturelles et minéraux à dose faibles ou modérées », en plus d'une « alimentation riche en fruits et légumes, pauvre en aliments transformés et en sucre, en respectant un bon équilibre entre acides gras essentiels » (Souccar, 2012).

faisant les fondements de la culture alimentaire commune²⁸¹ : « Dans cette conception, plus un aliment a subi de manipulations et de transformations, plus il s'est appauvri: le jing s'est échappé au contact de l'air. La congélation, la mise en conserve, l'irradiation l'ont dévitalisé. Le micro-onde achève de le tuer. Une cuisson excessive détruit aussi tous ses principes vivants. Attention, il ne s'agit pas de se rallier pour autant à la théorie du "tout vivant-tout cru": rien n'est plus étranger aux choix culinaires chinois qui se méfient des crudités et proscrivent les boissons fraîches. [...] La théorie chinoise présente en effet la digestion comme une "cuisson" des aliments: les éléments nutritifs extraits produisent du sang et du qi, les éléments impurs sont excrétés » (Gauthier, 2002, 30).

2.8. Manger éthique pour satisfaire des préoccupations politiques et morales relancées

En juin 2003, on trouve le premier article entièrement centré sur le commerce équitable publié dans *Le NO*. Dans la rubrique « Economie », le journaliste Didier Pavy y présente en détail les principes et les acteurs du commerce équitable et pointe du doigt le faible développement en France de « cette forme de commerce, respectueux des intérêts des producteurs du Sud »: « En France, on palabre; en Belgique, ils achètent... » (Pavy, 2003, 86).

Cet article légitime une pratique de consommation liée à la relance de la critique politique et morale de l'alimentation industrielle. Dans l'espace médiatique tel que nous le saisissons à travers *Le NO*, cette relance est marquée par l'action militante de José Bové et de la Confédération Paysanne. On peut situer son déclenchement au moment de l'affaire du MacDonald's de Millau de l'été 1999 et on a vu l'ampleur qu'avait prise la critique « altermondialiste » du « libéralisme » à l'occasion du Sommet de l'OMC de Seattle en novembre 1999. Pavy évoque d'ailleurs les liens des acteurs du commerce équitable avec le militantisme altermondialiste. Il faut aussi situer cet article sur le commerce équitable dans un contexte où se développe une mise en cause politique et morale de la « grande » distribution, alors que cet acteur de l'alimentation industrielle avait été peu ciblé par la critique jusqu'ici.

En effet, dans l'année qui précède cet article sur le commerce équitable, on trouve plusieurs publications qui dénoncent les pratiques déloyales des distributeurs. En mai 2002, la pratique des « marges arrières²⁸² » contre laquelle le gouvernement Jospin avait montré des velléités de

²⁸¹ C'est par exemple le cas de l'instinctothérapie, qui rejette toute forme de cuisson, comme nous l'avons vu au chapitre précédent.

²⁸² Pour le dire familièrement, les « marges arrière » sont des exigences de « ristournes » imposées par les distributeurs à leurs fournisseurs lors des négociations. Concrètement, les distributeurs facturent à leurs fournisseurs différents services commerciaux après la vente (mise à disposition de vendeurs, mise en rayon avantageuse, publicité dans les catalogues, etc.). Cette pratique s'est généralisée après le renforcement de l'interdiction des « reventes à perte » par la Loi Galland du 1^{er} juillet 1996, du nom d'Yves Galland, Ministre délégué aux finances et au commerce extérieur du Gouvernement d'Alain Juppé, sous la Présidence de Jacques Chirac.

régulation est accusé d'exercer « une pression constante à la hausse des prix » et donc de pénaliser les consommateurs (Courage, 2002b).

En octobre, le même journaliste du service économique décline la problématique des marges arrières en s'intéressant plus spécifiquement aux produits frais et aux fruits et légumes, dont la consommation est, à la même époque, encouragée depuis quelques mois par des campagnes d'information nutritionnelle. Les principales victimes désignées de la pratique des distributeurs ne sont plus les consommateurs, mais les agriculteurs, et les « petits » plus particulièrement. Sylvain Courage évoque un « racket » dont ces derniers sont victimes : « Sur les fruits et légumes que vous achetez à l'hyper, le paysan ne fait souvent pas de bénéfices, alors que le commerçant se prend des marges plantureuses » (Courage, 2002a, 82). Il met ainsi en scène une solidarité objective entre les consommateurs et les « petits » producteurs. Cette solidarité avait commencé à être retissée avec la médiatisation du berger Bové.

En février 2003, c'est le « hard discount » qui est critiqué pour ses « pratiques sociales d'un autre âge » (Phillipin et Vey, 2003). En juin 2003, dans le numéro précédant celui de l'article de Pavy sur le commerce équitable, les « hypers » sont accusés de se tenir « au-dessus des lois » et de faire de la résistance face au gouvernement Raffarin qui poursuit les mêmes velléités de régulation des « marges arrière » que son prédécesseur (Courage, 2003).

Un autre article, début 2004, s'intéresse à la stratégie du groupe Carrefour et à sa campagne de communication qui développe la thématique « Mieux consommer, c'est urgent ». Les deux auteurs, journalistes du service « Economie », ne disqualifient pas d'emblée la sincérité de la démarche de Carrefour. Ils relaient même les arguments que l'entreprise avance pour légitimer sa démarche : « Pour faire pièce aux accusations d'opportunisme, le groupe met en avant ses états de service: soutien à l'agriculture biologique (depuis 1992), organisation de filières qualité qui impliquent 35 000 producteurs (1993), bannissement des OGM (1996), engagement pour une gestion forestière durable (1999), action en faveur de la réduction des emballages en Europe (2002)... ». Mais ils voient une contradiction entre le message de « consommation écolo et éthique » du distributeur et sa volonté affichée de proposer des « prix bas tous les jours », qui met ses fournisseurs sous une pression intenable. La campagne de communication du groupe est présentée comme la solution trouvée par Carrefour à cette contradiction. Il s'agirait d'« expliquer, cette fois, que les produits sains et la planète propre ont un prix que les hypers et leurs consommateurs devront payer » (Courage et Gavi, 2004, 78).

Le développement de l'offre de produits répondant à la critique altermondialiste fait quelques semaines plus tard l'objet d'un article de Doan Bui sur les « produits éthiques » de tous types. La journaliste décline un paradigme du consommer « alter » (« Lire alter », « S'habiller

alter », Manger alter », etc.). Elle présente et résume les principales justifications de cette consommation « alter » en citant plusieurs livres d’auteurs comme Joseph Stiglitz, Naomi Klein, Michael Moore ou José Bové. Bui fait aussi la pédagogie des signes de qualité, comme la certification Max Havelaar et la certification Bio Equitable d’Ecocert.

2.9. La vogue des omégas 3

Fin 2004 et début 2005, trois publications s’intéressent à la vogue des omégas 3 dans le sillage du succès du livre de David Servan-Schreiber, *Guérir* (Servan-Schreiber, 2003). Un long entretien et une couverture²⁸³ sont consacrés au médecin psychiatre spécialiste en neurosciences en octobre 2004. La journaliste Ursula Gauthier affirme que ce dernier a contribué à réhabiliter une approche de la médecine que l’on pourra qualifier de systémique et de holiste (une médecine « body-mind corps-esprit »), qui considère que « l’homme n’est pas qu’une machine organique », et ce sans « rejeter la médecine classique » ni « fustiger les médicaments » (Gauthier, 2004).

Bien sûr, cette « méthode Servan-Schreiber » n’accorde qu’une place limitée à la diététique et s’intéresse surtout aux interactions entre le corps et l’esprit pour lutter contre le stress, la dépression et protéger plus généralement la santé. Mais Servan-Schreiber s’inspire néanmoins des derniers développements de la recherche nutritionnelle. Il met en avant l’importance d’un régime alimentaire riche en anti-oxydants et préconise la complémentation en omégas 3 pour protéger le cœur et lutter contre la dépression. Toutes les techniques de santé recommandées par le neuropsychiatre, qui a longtemps travaillé dans de prestigieux établissements d’Amérique du Nord, sont légitimées par des preuves scientifiques, notamment par des résultats d’études épidémiologiques, par des connaissances biochimiques ou par des mesures physiologiques.

Cet article légitime donc l’idée que l’on peut agir avec bénéfice sur sa santé en utilisant l’alimentation, ce qui est source de réassurance dans un contexte critique de perte de maîtrise, et ce qui inscrit simultanément cette nutrition positive dans le cadre d’une approche holiste dont les origines se situent du côté de la cybernétique, d’une épistémologie systémique et des neurosciences. Cette diététique est présentée comme étant praticable par tout un chacun. Une telle approche possède de nombreuses similitudes avec les pratiques de santé des « médecines parallèles » des années 1970 et 1980, mais elle s’en distingue par une plus grande légitimité scientifique, d’autant que beaucoup de ses sources de légitimité bénéficient du prestige de la recherche américaine.

Quelques numéros après cet article sur la « méthode Servan-Schreiber », un article s’intéresse à la vogue de la consommation de graines et de germes, pour leurs apports en

²⁸³ Cf. annexes.

nutriments essentiels, parmi lesquels les omégas 3 (la journaliste cite un livre du docteur Jean-Marie Bourre (2004) , *La Vérité sur les omégas 3*). Cette vogue est expliquée par un regain de la réflexivité dans le domaine alimentaire suite aux différentes crises (« Après la vache folle, la fièvre aphteuse, la grippe aviaire, les OGM... on se réveille ») et aussi par un « militantisme anti-agriculture productiviste » (Maccioni, 2004).

En mars 2005, un article de la rubrique « Economie » s'intéresse à la « folie des oméga 3 ». La journaliste rend compte du développement du marché des compléments alimentaires et des produits enrichis en omégas 3. Elle évoque notamment la société productrice de compléments créée par David Servan-Schreiber et des associées, Isodis Natura²⁸⁴, et plusieurs marques de produits enrichis, leur offrant une publicité sans qu'aucune prise de distance critique sur le développement de ce marché ne soit évoquée (Funès, 2005).

2.10. La figure d'un consommateur soucieux des quatre types de critiques

Il faut ensuite attendre décembre 2006 pour trouver une publication correspondant à un moment de réassurance. Cet article se trouve dans le numéro intitulé « La Terre en danger » dont la rédaction est exceptionnellement dirigée par Nicolas Hulot, en pleine promotion de son « pacte écologique » en vue de l'élection présidentielle. Malgré son titre, « La pub se met au vert », ce papier de Nathalie Funès s'intéresse plus généralement à l'émergence de marchés, notamment alimentaires mais pas uniquement, qui répondent aux critiques écologiques ainsi qu'aux critiques politiques et morales, toxicologiques et diététiques. L'auteur qualifie un style de consommation jugé nouveau, celui, théorisé par le marketing, des « "lohlas". Comprenez: "Lifestyle of health and sustainability" (style de vie de la santé et de la durabilité). Comprenez mieux: c'est un nouveau type de "consommateurs qui s'intéressent à la santé, à l'environnement, à la justice sociale, au développement personnel, mangent bio et japonais, font du yoga, dorment dans des duvets en coton, portent des vêtements en chanvre et conduisent une Toyota Prius" » (Funès, 2006, 112, citant une définition du London Daily Telegraph).

Cette qualification nouvelle d'une figure de consommateur tourné vers des consommations qui incorporent simultanément des réponses aux quatre types de critique est le signe d'un phénomène d'agrégation de la critique sur lequel nous reviendrons.

²⁸⁴ La création de cette société vaudra des critiques à Servan-Schreiber, accusé de manquer à la déontologie scientifique en se servant de sa légitimité scientifique pour faire la publicité de ses propres produits tout en exagérant leurs propriétés sanitaires au regard de l'état de la science.

En mars 2007, l'influence de Thierry Souccar et de la médecine orthomoléculaire anglo-saxonne au sein du *Nouvel Observateur* semble s'éloigner. Fabien Gruhier présente les compléments alimentaires comme de la « poudre de perlimpimpin » dont « toutes les études scientifiques montrent qu' [ils] ne servent à rien »²⁸⁵. Les conclusions de l'étude SU.VI.MAX, qui plaident pour une alimentation équilibrée, variée, riche en fruits et légumes et non complétement sont explicitement reprises par Gruhier (2007), qui relaie parfaitement le discours de la nutrition officielle, ce qui montre que les messages du PNNS constitue pour le journaliste des repères de réassurance. Il faut resituer cet article de Gruhier par rapport à une autre publication, antérieure d'un mois, dans laquelle on trouvait une critique diététique virulente de la « malbouffe » et de la restauration rapide en particulier, les produits alimentaires servis par McDonald's, l' « "empire de la malbouffe" [qui] contre-attaque », étant dénoncés.

2.11. Manger biologique, local et citoyen

En juin 2007, le journal offre un supplément de soixante pages : un « Guide des produits bio, équitables, durables ». Une nouvelle fois, ce guide compare les différents signes de qualité et explique à quoi ils correspondent. Les différents labels sont classés en « sérieux » et en « trompeurs ». Le label biologique, le label Max Havelaar et les labels certifiés par des organismes indépendants sont jugés sérieux.

Pour la première fois, des chiffres sur la consommation de produits biologiques sont cités. Ils proviennent de l'Agence Bio, un organisme créé en 2001 par les acteurs du marché des produits biologiques. Ces mesures, qui montrent que 43% des Français consomment bio au moins une fois par mois, contre 44% qui ne le font jamais, sont interprétées comme la preuve d'une véritable sortie de niche liée au contexte critique, ce qui contribue à légitimer cette consommation : « Une quasi-égalité qui signifie peut-être un vrai retournement sociologique. Car l'époque où l'on prenait les consommateurs de bio pour d'étranges mangeurs de carottes new age

²⁸⁵ Plus précisément, Gruhier critique l'*anti-aging medicine* (aussi appelé médecine régénérative), dont un congrès venait alors de se tenir à Monaco. Cette médecine voit la mort comme une maladie dont il faudrait traiter les causes, parmi lesquelles l'action des radicaux libres est en bonne place. Certains théoriciens de l'*anti-aging medicine* estime qu'il est possible de faire rajeunir l'être humain et de prolonger l'espérance de vie à l'infini par toutes sortes de techniques, des biotechnologies aux nanotechnologies en passant par la diététique et une alimentation améliorées par un enrichissement en anti-oxydants. Dans cette version, l'*anti-aging medicine* est proche de l'idéologie « transhumaniste » (Bensaude-Vincent, 2009). Le principal ambassadeur médiatique de cette version forte de l'*anti-aging medicine* est l'informaticien et spécialiste de biologie du vieillissement anglais Aubrey de Grey qui poursuit aujourd'hui ses recherches à Cambridge – et qui par ailleurs ne dit pas grand-chose sur la nutrition mais concentre ses travaux sur les biotechnologies. Il est l'auteur de plusieurs livres controversés sur le sujet (de Grey, 1999 ; de Grey et Rae, 2007) et l'un des fondateurs, en 2002, du projet *Strategies for Engineered Negligible Senescence* (stratégies pour construire une sénescence négligeable) basé en Californie, qui bénéficie du mécénat de Peter Thiel, le fondateur du système de paiement en ligne Pay Pal. Soutenu par des financiers, de Grey a aussi lancé un prix de recherche, le *Metuselah Mouse Prize* (du nom du personnage biblique), qui récompense les réussites scientifiques en termes d'allongement de l'espérance de vie des souris, ce qui, selon de Grey, conduira à rendre crédibles des progrès chez l'homme.

est bel et bien révolue. [...] A ce titre, le scandale de la vache folle ou la peur des OGM ont fait plus pour des pâturages sans pesticides que tous les Nicolas Hulot du monde... » (Collectif, 2007, 50).

On trouve aussi dans ce supplément la première mention des Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP). Ce mode de consommation engagée, relativement récent puisqu'il a commencé à se développer en France au début des années 2000 (Lamine, 2008a), est présenté sous un jour très positif, comme une alternative saine et citoyenne à l'alimentation industrielle vendue par la grande distribution. Il est précisé que les AMAP sont « victimes de leur succès », la demande excédant le nombre de producteurs prêts à s'engager.

Enfin, plusieurs sources d'information sur les consommations proposant des réponse à la critique de l'alimentation industrielle sont offertes au lecteur : un hors-série d'*Alternatives économiques* sur la « consommation citoyenne²⁸⁶ », des références de « guides des restaurants bio et/ou végétarien en France », des adresses de sites Internet et le « guide des produits avec ou sans OGM » de Greenpeace. Signe du succès de ce supplément, une publication similaire est proposé en avril 2008 en collaboration avec le magazine *Terra Economica*²⁸⁷, avec un comparatif des prix des produits biologiques chez différents fournisseurs : des grandes enseignes de distribution, Monoprix, Naturalia, Biocoop.

Il faut ensuite attendre octobre 2008 pour trouver une autre publication de réassurance²⁸⁸. Il s'agit d'un dossier présent dans un supplément uniquement pour Paris et sa région dans lequel il est question de « locavorisme ». Cette publication s'inscrit dans un contexte critique marqué par la montée du prix des matières premières agricoles et par les émeutes de la faim qui lui sont

²⁸⁶ Les auteurs relaient le jugement de journalistes d'*Alternatives Economiques* qui ont réalisé une enquête et décernent une palme de l'engagement citoyen à Carrefour, parmi tous les autres distributeurs : « D'après une enquête du mensuel *Alternatives Economiques*, peu suspect de complaisance envers la grande distribution, le "meilleur élève" des supers et hypers français est le groupe Carrefour. Proposant près de 400 produits bio sous sa marque, il est aussi – et de loin – celui qui va le plus fouiner chez ses fournisseurs pour connaître les conditions sociales de production » (Collectif, 2007, 54).

²⁸⁷ *Terra Economica*, aujourd'hui réintitulé *Terra Eco* depuis 2009, est un organe de presse bimédia (magazine mensuel et site Internet) lancé en 2004 à l'initiative d'un groupe de journalistes économiques. Il est centré sur le développement durable et les grandes questions économiques qui lui sont liées. Cf. <http://www.terraeco.net>.

²⁸⁸ On trouve bien, en août 2008, un article sur les pratiques décroissantes de refus de consommation : « La tribu des "no conso" ». Mais ce papier ne propose pas de pratiques de réassurances insérées dans le marché et susceptibles d'affecter l'alimentation industrielle en retour. Il traite de comportements de recyclage de déchets alimentaires pour l'alimentation humaine, ce qui s'inscrit dans une critique du système alimentaire industriel accusé de gâcher. Les « nouveaux militants » qui pratiquent ces comportements sont présentés comme « des expérimentateurs qui font partie des "créatifs culturels" – cette frange avancée de la société [...] qui créent les valeurs et les modes de la vie de demain ». Le sociologue Jean-Pierre Worms est cité qui déclare que les « préoccupations [des créatifs culturels] ont été celles des gens qui allaient dans le Larzac au milieu des années 1970. Mais la nouveauté, c'est qu'elles débouchent sur un engagement quotidien, des choix économiques qui peuvent faire école » (Pecnik, 2008). Worms venait alors de diriger une étude sur les créatifs culturels en France (Worms, 2007), dans la lignée des travaux réalisés sur le sujet aux Etats-Unis (Ray et Anderson, 2001).

consécutives, mais aussi par le début de la crise bancaire et financière, qui affecte le monde entier mais particulièrement l'Amérique du Nord et l'Europe, crise qui conduit à questionner l'interdépendance des économies de la planète, donc aussi la mondialisation économique. Ce dossier contient plusieurs articles, dont l'un s'intéresse au « manger local et saisonnier » en insistant sur les justifications à la fois écologiques, économiques et gustatives de ce choix de consommation et sur l'intérêt de réduire les intermédiaires et les transports. Les journalistes donnent chair au locavorisme avec plusieurs portraits de « familles locavores » franciliennes. Des adresses d'AMAP et des indications de productions franciliennes sont données au lecteur (Collectif, 2008).

2.12. Un « bien manger » qui intègre des réponses à toutes les critiques

En décembre 2008, Doan Bui signe un dossier et une couverture « Bien manger pour vivre mieux » dans lequel il n'est pas question que de santé, même si cette thématique occupe une place importante. La journaliste problématise la difficulté de choisir ses aliments par rapport à tout un ensemble de thématiques liées à la critique de l'alimentation industrielle (OGM, obésité, maladies cardiovasculaires, graisses « industrielles » hydrogénées, cancers, pesticides, lait à la mélamine, aliments à la « facture énergétique » élevée, écrasement des « petits producteurs », etc.).

Face à ce contexte où « manger, cet acte de plaisir, est en train de devenir hautement anxiogène... Il est urgent d'apprendre – ou de réapprendre – à bien manger ». Pour cela, elle convoque les conseils de nombreux scientifiques, rassemblant des figures de lanceurs d'alerte (Meneton au sujet du sel, Narbonne et Belpomme au sujet des produits chimiques toxiques, Chevallier au sujet des graisses hydrogénées, etc.), des médecins tenant un discours diététique²⁸⁹ et une figure de la recherche en nutrition et de la politique nutritionnelle officielle du PNNS, Serge Hercberg. En s'appuyant sur ces différentes figures scientifiquement légitimes, Bui cherche à « équiper » le jugement des consommateurs pour les aider à choisir une alimentation qui prennent en compte les différents aspects de la critique et qui permette d'éviter les « pièges de la malbouffe » : « En attendant, [...] à chacun de nous de se comporter en consommateur avisé. Mieux lire les étiquettes, modifier légèrement notre équilibre alimentaire, favoriser les achats de proximité et les produits de saison » (Bui, 2008a, 13). Elle propose aussi un « menu type » et valorise la consommation d'aliments biologiques.

²⁸⁹ Parmi ces médecins, on trouve à nouveau David Servan-Schreiber pour sa diététique « anticancer » (Servan-Schreiber, 2007) et le professeur Luc Montagnier, co-découvreur du virus du SIDA, pour son discours sur la prévention sanitaire par les anti-oxydants (Montagnier, 2007).

En octobre 2009, Bui propose de guider les consommateurs dans les « rayons de l'angoisse » des supermarchés comme un ethnobotaniste guiderait le choix d'apprentis cueilleurs dans une forêt inconnue. Il s'agit principalement de se garder de produits présentés comme dangereux d'un point de vue toxicologique, mais Bui évoque aussi les produits à l'huile de palme, responsable de la déforestation et de la menace d'espèce comme l'orang-outang, ainsi que quelques produits trop riches en graisses, sel et sucres. Pour guider les choix, elle convoque un expert, qu'elle présente comme son « fixeur », André Cicolella²⁹⁰, chimiste et toxicologue à l'Institut National de l'Environnement industriel et des RISques (INERIS²⁹¹) et responsable du Réseau Environnement Santé (RES²⁹²). Au terme de cette promenade angoissante dans les rayons de la grande distribution, Bui met en avant les produits biologiques et la réappropriation de la transformation culinaire : « Je me retrouve seule avec un chariot quasi vide: de la farine, du beurre, des oeufs bio. Au diable les produits industriels, je me mets à la cuisine! » (Bui, 2009b, 94).

2.13. Les vins de qualités spécifiques

En septembre 2009, le journaliste Gérard Muteaud signe un long article sur « le retour des vins de terroir » dans une rubrique « spécial vin ». Il y dresse le portrait de deux spécialistes de la microbiologie des sols, Lydia et Claude bourguignon, qui dénoncent la « mort des sols » et qui ont créé un « Laboratoire d'analyse microbiologique des sols ». Le couple, qui travaille avec des viticulteurs, est qualifié de « pourfendeur de l'agro-industrie productiviste qui sévit depuis l'après-guerre et empoisonne la terre, les cours d'eau et les nappes phréatiques » (Muteaud, 2009a, 112).

Pour Muteaud, le « retour des vins de terroir » passe par des sols vivants là où ils sont souvent « vitrifiés par des décennies de traitement chimique ». Le journaliste légitime la viticulture biologique par le fait que « depuis 10 ans, l'élite des vigneron a pris le virage bio » et même pour certains de la « biodynamie ».

²⁹⁰ André Cicolella a été toxicologue à l'Institut National de Recherche et de Sécurité, dont il est licencié pour faute grave en 1994, après avoir dénoncé publiquement les effets sanitaires des éthers de glycol, des solvants utilisés dans de nombreux produits non alimentaires, sur lesquels il conduit des recherches. La Cour de Cassation le réhabilite en 2000. Depuis, Cicolella milite pour la protection et la reconnaissance juridique d'un statut de « lanceur d'alerte ». Il se définit lui-même comme scientifique et militant. Il a participé au Grenelle de l'environnement en tant qu'expert et a longtemps présidé la Commission Santé des Verts. On lui doit plusieurs ouvrages alertant sur les risques sanitaires des toxiques produits par l'homme (Cicolella et Benoit-Browaeyns, 2005 ; Cicolella, 2007).

²⁹¹ L'INERIS est un Etablissement à Caractère Industriel et Commercial (EPIC) créé en 1990. Sa mission principale consiste dans la mise au point d'outils d'évaluation et de prévention des risques sanitaires environnementaux.

²⁹² RES est un collectif d'associations et d'experts créé début 2009 dont le but est d'exercer une vigilance sur les risques toxicologiques dans les relations entre l'homme et son environnement.

Trois mois plus tard, Muteaud consacre un dossier aux vins biologiques, biodynamiques et naturels²⁹³ (Muteaud, 2009b) dans un numéro dont le rédacteur en chef est exceptionnellement Daniel Cohn-Bendit, alors récent chef de file, avec José Bové et d'autres, d'une campagne réussie lors des élections européennes de 2009 où la liste Europe Ecologie a obtenu plus de 16% des voix. Ce dossier propose de guider le choix des consommateurs en expliquant les caractéristiques et les exigences de chacune de ces qualités de vin et en donnant les références de publications prescriptives (guide Hachette Pratique, magazine Omnivore, etc.).

Ces deux publications de Muteaud, qui délivrent une expertise pour choisir des vins de qualités spécifiques, doivent être mises en relation avec la publication des résultats alarmants d'une étude sur la teneur des vins en pesticides en avril 2008. Une « étude très sérieuse » montrait que les vins, « y compris les grands crus [...] sont contaminés par les pesticides²⁹⁴ » (Muteaud, 2008, 98).

Enfin, en décembre 2009, le grand reporter spécialisé dans les questions économiques Claude Soula livre un article sur la production équitable de café au Mexique. Il y détaille les avantages sociaux obtenus par les Indiens du Chiapas qui, après avoir converti leur culture à l'agriculture biologique, se sont émancipés des multinationales et de leurs intermédiaires en la faisant certifiée « commerce équitable » par l'association Max Havelaar, ce qui leur a permis, explique le journaliste, de vendre leur café deux fois plus cher.

2.14. Retour sur les moments de réassurance

Cet inventaire chronologique des moments de réassurance observés dans *Le Nouvel Observateur* entre 1996 et fin 2009 nous conduit à faire plusieurs remarques. Tout d'abord, on remarque la variété des thématiques critiques dans lesquelles s'insèrent ces moments de réassurance : crise de la vache folle, « épidémie » d'obésité, OGM, crise des « poulets à la

²⁹³ Les vins issus de l'agriculture biologique sont garantis par le règlement européen relatif à ce mode de production, qui ne s'applique pour le moment qu'à la viticulture et non à la vinification. Le 1^{er} août 2012, un cahier des charges rentrera en vigueur pour la vinification, avec, notamment, des taux de soufre réduits. Les vins biodynamiques sont, lorsque leurs producteurs ont choisi d'afficher cette qualité, pour la plupart certifiés par l'association Déméter, mais ne bénéficient pas d'une reconnaissance officielle. Les vins « nature » ou « naturels » se caractérisent par l'absence totale ou par l'utilisation très réduite de soufre, par l'utilisation exclusive de levures indigènes et par des modes de culture agrobiologiques. Ils ne bénéficient pas de définition ni de reconnaissance officielles.

²⁹⁴ Cette étude, dont les résultats ont été publiés en mars 2008, mesurait la présence de pesticides dans différents types de vins de différentes qualités (Pesticide Action Network Europe, 2008). Elle a été réalisée par Pesticide Action Network Europe (PAN-Europe), un réseau créé en 1983 par des ONG européennes engagées dans la promotion d'alternatives durables à l'utilisation des pesticides. L'activité de ce réseau passe par des actions de dénonciation de la toxicité des pesticides et par la mise en évidence de leur présence abusive dans les produits alimentaires, ce qui fait PAN-Europe un fabricant de preuves pour la critique toxicologique. L'étude en question est citée par Muteaud dans son article sur les vins de terroir.

dioxine », vieillissement, maladies de civilisation, altermondialisme, « malbouffe », crise écologique, pesticides, etc. On s'aperçoit ainsi que cette période est marquée par des thématiques critiques qui se rapportent aux quatre grands types de critiques de l'alimentation industrielle identifiés. Les contextes critiques concernés sont plus ou moins aigus et temporaires (la crise du « poulet à la dioxine » par exemple) ou chroniques (l'« épidémie » d'obésité, qui revient tout au long de la période ici étudiée).

Les propositions de réassurance des journalistes passent du coup par la légitimation de réponses pratiques à ces quatre types de critiques. Parfois, surtout vers la fin des années 1990, on observe des propositions de pratiques qui répondent conjointement au quatre types de critiques, comme dans le cas des AMAP qui proposent une consommation à la fois biologique, en lien direct avec le producteur, éthique et locale. Les journalistes font la pédagogie des différentes pratiques de réassurances qu'ils abordent. Il arrive aussi qu'ils les mettent en comparaison et les passent à l'examen critique. Même lorsqu'un regard critique est porté, il en résulte une forme de légitimation, dans le sens où des pratiques le plus souvent minoritaires, marginales et parfois même anecdotiques en termes purement économiques (comme c'est le cas des AMAP) acquièrent ainsi une certaine reconnaissance. De plus, la couverture médiatique de telles pratiques contribue à diffuser les schèmes d'interprétation de l'alimentation industrielle sur lesquels elles se fondent.

Les journalistes se posent souvent en « guides » pour éclairer les choix alimentaires. Des comparatifs, des graphiques, des schémas, des adresses, des références sont proposés dans le but d'« équiper » le jugement des consommateurs, ce qui contribue à expertiser ces derniers. De nombreuses figures d'autorité scientifique sont convoquées, et ce bien plus souvent que dans les périodes antérieures. On compte parmi elles des figures de lanceurs d'alerte, dont l'accès à l'espace médiatique grand public s'est à l'évidence largement ouvert suite à la crise de la vache folle. Au niveau de la diffusion des normes diététiques, les figures d'autorité sont aussi très nombreuses. Elles sont convoquées pour légitimer des propositions de comportements pratiques sans que la nature de leur légitimité scientifique soit toujours bien mise en évidence. Ainsi, des discours diététiques éventuellement contradictoires mais présentés comme étant cautionnés par la science sont diffusés sans que les lecteurs puissent toujours appréhender la crédibilité au sein même du monde scientifique des figures d'autorité convoquées. Le docteur Jean-Paul Curtay, adepte de la complémentation en vitamines et minéraux et chantre du régime Okinawa voisine ainsi indistinctement avec le professeur Hercberg, chef de file de la politique nutritionnelle officielle ou encore avec le docteur Jean-Marie Bourre, controversé pour ses liens avec les lobbies du secteur des produits animaux.

3. La prise de distance par rapport au contexte critique

Nous allons maintenant nous intéresser aux publications correspondant au quatrième moment de la « forme crise », celui de la prise de distance par rapport au contexte critique. Dans les publications qui s'y inscrivent, les interprétations d'experts en sciences humaines et sociales sont convoquées pour donner un sens à l'épisode critique qui affecte le collectif²⁹⁵. Ces publications se multiplient à partir du milieu de années 1990.

3.1. L'interprétation de la « crise » du rapport à la viande et aux animaux

La première prise de distance convoquant les sciences humaines et sociales s'inscrit dans le contexte de la crise de la vache folle, qui entraîne un questionnement du rapport à la viande. En octobre 1996, le Conservatoire National des Arts Culinaires (CNAC) consacre les « Entretiens de Belley²⁹⁶ » à la thématique des « interdits alimentaires ». La coordinatrice des actes tirés de la manifestation, Catherine Goavec, travaille pour l'interprofession du secteur de la transformation de viande (Goavec, 1996). La question du rapport à la viande est à l'honneur de cette réunion d'experts, de décideurs et d'industriels, ce qui permet à Fabien Gruhier, qui a couvert l'évènement, de se demander « pourquoi les Français deviennent végétariens ? » (Gruhier, 1996c).

Gruhier s'appuie sur l'économiste Pierre Combris, directeur de recherche dans un laboratoire d'étude de la consommation de l'INRA d'Ivry-sur-Seine, pour affirmer que la consommation carnée est en baisse de manière générale et de manière encore plus marquée chez les catégories moyennes et supérieures ainsi que chez les plus diplômés. Pour expliquer cette baisse, c'est le sociologue Claude Fischler qui est convoqué dans un entretien qui constitue le deuxième article du dossier. Celui-ci propose des interprétations de la « crise » qui affecte le rapport à la viande et à l'animal. Il explique ainsi que l'animal « est devenu à la fois plus objet et plus sujet que jamais. D'un côté, l'élevage industriel considère les animaux comme de la matière première. De l'autre, nous les transformons en meilleur ami de l'homme [du fait du

²⁹⁵ Le collectif constitué par les différents acteurs de la « filière du manger » impliqués dans l'épisode critique est souvent représenté explicitement. Cela se traduit par l'utilisation de la première personne du pluriel, comme dans ces quelques titres de publications : « Prions : la vache et nous » (1996) ; « Pourquoi nous mangeons de plus en plus mal » (1997) ; « Ce qu'on peut encore manger sans crainte » (2000) ; « On va nous faire passer le goût du sel » (2002) ; « Quand la chimie nous rend malade » (2004) ; « Ces casseroles qui nous attachent » (2005) ; « Quand manger nous rend cinglé » (2006).

²⁹⁶ Depuis 1987, cette manifestation est organisée à Belley, dans l'Ain, en hommage au célèbre gastronome Jean-Anthelme Brillat-Savarin, originaire de la commune. Elle a été créée avec le concours de Charles Millon, député-maire de la ville, à l'initiative de plusieurs grands acteurs industriels du secteur de l'alimentation comme Carrefour, Danone et Accor, dont les dirigeants étaient originaires ou avaient des attaches dans la région. Le but de cette manifestation est de « confronter sur des sujets aussi divers que le goût à l'aube du XX^e siècle, les interdits alimentaires, les crus en fromages français, les épices et aromates, les légumes, etc., les avis, les opinions et l'état d'avancement de la recherche ; défendre et promouvoir le goût, la gastronomie, l'agro-alimentaire et les produits de terroir dans un esprit de convivialité cher à Brillat-Savarin » (site Internet de la commune de Belley).

développement des animaux de compagnie et des progrès des sciences du comportement animal]. On comprend pourquoi le mangeur moderne est quelque peu désorienté et s'interroge de plus en plus sur la signification et la légitimité de manger de la viande » (Fischler et Etchegoin, 1996, 94).

En quoi une telle interprétation peut-elle avoir une dimension rassurante ? Proposée par un « sociologue, directeur de recherche au CNRS », elle conduit à légitimer la mise en question de l'industrialisation de l'élevage, donc aussi la recherche d'alternatives en termes de qualité de produits échappant à la pure logique industrielle, celle-ci ayant été donnée à voir à tous par la crise de la vache, causée par l'industrialisation extrême d'un procédé de production. Cette prise de distance sociologique sur le contexte critique est ainsi susceptible d'encourager le lecteur mangeur de viande à privilégier des modes d'élevage laissant une plus grande place à des qualifications autres que la seule qualification marchande du prix le plus bas, qui repose sur la maîtrise industrielle de la production.

3.2. L'interprétation de la « crise du progrès » et de la science

La seconde convocation des sciences humaines et sociales pour interpréter le contexte critique de la crise de la vache folle se trouve dans l'article de Michel de Pracontal sur la « science sous surveillance ». Le journaliste scientifique situe ce qu'il identifie comme des « "crises du progrès" récurrentes » principalement par rapport à des thématiques liées à l'alimentation : « Vache folle, poulet à la dioxine, brebis clonées, maïs transgénique: comment contrôler démocratiquement une recherche jugée par les citoyens à la fois bénéfique et nocive? » (de Pracontal, 1999, 108).

C'est le sociologue Daniel Boy, un des organisateurs des conférences de consensus de 1998 sur les OGM et auteur d'un livre sur le « progrès en procès » (Boy, 1999), qui est chargé d'apporter des « réponses » à cette question. De Pracontal conclut en jugeant fondée la défiance face à l'expertise scientifique. Ce jugement conteste le monopole de la science dans l'évaluation des produits alimentaires et des procédés de production. Il légitime ainsi indirectement d'autres épreuves de qualification et de valorisation des produits alimentaires que les seules épreuves scientifiques de l'expertise. En l'occurrence, de Pracontal prend l'exemple de techniques innovantes aux conséquences encore incertaines pour insister sur la promotion d'épreuves du monde civique dans l'évaluation des aliments que ces techniques pourraient permettre de produire : « avec les OGM et Dolly émerge l'idée qu'il faut désormais exercer un contrôle sur la science et la technique, qu'elles ne peuvent pas impunément être livrées à elles-mêmes. Pas seulement en raison de menaces qu'elles font naître, mais parce qu'elles prennent désormais une

telle place dans la vie quotidienne que la liberté du citoyen nécessite que la politique se saisisse de ce qui relevait du domaine exclusif des experts. Le XXI^e siècle sera démocratique ou ne sera pas » (de Pracontal, 1999, 110).

La convocation de l'interprétation sociologique de Boy conduit par ailleurs de Pracontal à mettre en perspective les différentes valeurs, donc les différents ordres de grandeurs, qui sont en conflit dans le rapport à la science, ce rapport étant, donc, essentiellement saisi à travers des thématiques alimentaires. Cette mise en perspective trace les grandes lignes d'un monde alimentation commun dans lequel les « industriels et la grande distribution continuent d'imposer un système dominé avant tout par la loi du marché », en s'appuyant sur les innovations de la science et de la technique. Dans ce monde alimentaire commun, les « certitudes positivistes » de la science « ont cédé la place au doute » et le mangeur « citoyen » mérite un plus grand pouvoir démocratique de contrôle des « conquête[s] prométhéenne[s] » et de l' « action sur la nature dont on peut craindre de ne pas maîtriser les conséquences » (de Pracontal, 1999).

3.3. L'interprétation du contexte de nutritionnalisation

Les sciences humaines et sociales sont également convoquées dans plusieurs publications en relation avec les thématiques de la nutritionnalisation de l'alimentation – en santé publique ou dans l'offre alimentaire – et de la diffusion de la culture diététique. Ces publications témoignent d'une volonté de comprendre la réflexivité diététique portée sur l'alimentation et de formuler des questions qu'elle soulève.

En décembre 2001, Fabien Gruhier s'intéresse à la publication de *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*²⁹⁷ du sociologue Jean-Pierre Poulain. Gruhier met en avant un « divorce entre nos connaissances diététiques et nos pratiques alimentaires ». Pour lui, « la plus grande partie de la population n'est absolument pas en mesure de suivre les préceptes d'une saine alimentation qu'on lui assène, et qu'elle connaît », ce qui générerait selon, le journaliste, « l'anxiété et la culpabilité des mangeurs ». Face à cette situation, Gruhier s'appuie du Poulain pour plaider la préservation du « modèle alimentaire français », basé sur des repas complets, le

²⁹⁷ Ce livre rend compte d'une étude quantitative dirigée par Poulain à l'échelle de la population française. Cette étude était financée par les Ministère de la recherche et de l'agriculture et par l'interprofession laitière (le CIDIL). Poulain conclut le livre sur une critique de la « médicalisation de l'alimentation quotidienne » qu'il observe surtout au niveau de la santé publique mais aussi de l'offre alimentaire. Pour lui, la « *médicalisation sauvage* de l'alimentation quotidienne [...] est probablement l'un des plus puissant mécanisme d'érosion des modèles alimentaires » (Poulain, 2001a, 200) et de leurs dimensions hédoniques et culturelle/identitaire, qui sont très structurantes de la décision alimentaire en France. Ainsi, en matière de santé publique, il s'agirait non pas de se demander « "Comment changer les habitudes alimentaires ?" » mais « " Quelle est la nature du comportement alimentaire ?" Pour déboucher enfin sur une nouvelle question : "Comment favoriser le développement de pratiques appropriées chez des individus donnés, dans une société ou un espace social particulier et à un moment donné ?" » (*idem*, 197). Ou, pour le dire autrement : « Les connaissances des sciences de la nutrition doivent se mettre au service de l'évolution des pratiques dans le respect des modèles alimentaires » (*idem*, 200).

plaisir et la valorisation des dimensions culturelles et identitaires. Gruhier modère cependant ce plaidoyer par le fait que, dans certains cas ce « modèle » pourrait favoriser l'obésité car, comme le note Poulain, qu'il cite à nouveau, « "on trouve le plus d'obèses parmi ceux qui valorisent et respectent le modèle traditionnel des repas complets" » (Gruhier, 2001b, 71).

Mais au final, on peut interpréter cet article de Gruhier comme une tentative d'apaiser le débat qui anime le collectif et qui oppose, d'un côté, une raison médico-nutritionnelle à, de l'autre côté, une raison gastronomique, culturelle et identitaire.

En janvier 2004, une autre publication s'intéresse à la réflexivité diététique. Les journalistes Anne Fohr et Isabelle Monnin signent un long article sur la « tyrannie du corps idéal » (Fohr et Monnin, 2004). Les auteures couvrent un symposium organisé par l'Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires (OCHA) sous la direction de l'anthropologue Annie Hubert qui s'était tenu en novembre 2003 au Palais de la Découverte. Ce symposium intitulé « Corps de femmes sous influence. Questionner les normes » a donné lieu à une publication (Hubert, 2004), qui intègre les résultats d'une enquête sur « Les femmes, le corps, le poids, les régimes » réalisée par la psychologue sociale Estelle Masson.

Dans cet article comme dans le livre dirigé par Hubert, les journalistes s'interrogent sur la prééminence de la norme de la « maigreur », sur l'image du corps des femmes et sur l'obsession du contrôle du poids. Elles convoquent pour cela les interprétations du sociologue Jean-Pierre Corbeau, de l'anthropologue Gilles Boëtsch, d'Estelle Masson et d'Annie Hubert. Le modèle de beauté corporelle indexé sur le corps des mannequins, qui, nous explique-t-on, pèsent entre 15 et 18 kilos de moins que les femmes normales et dont les mensurations ne sont partagées que par 2% des femmes dans le monde, est critiqué par les deux journalistes, qui proposent ainsi à leurs lecteurs de relativiser les aunes sur lesquelles sont indexés les jugements de la beauté. On a donc affaire, avec cet article, à une prise de distance, permise par les sciences sociales, par rapport aux normes esthétiques et sanitaires qui gouvernent les représentations et les pratiques du corps, ces normes étant elles-mêmes influencées par le contexte de nutritionnalisation. Cette prise de distance vise à dédramatiser le rapport aux normes.

A la fin de la même année, suite au colloque de l'IFN « Des aliments et des hommes, entre science et idéologie, définir ses propres règles » tenu à Paris les 8 et 9 décembre 2004, Fabien Gruhier publie un article sur les « métamorphoses de la diététiques » dans lequel Claude Fischler est convoqué pour expliquer l'obésité comme une « crise "écosystémique" aux multiples facteurs ». Pour Fischler, cité par Gruhier, il sera impossible de sortir de cette crise et de retrouver une maîtrise de l'alimentation si l'on renonce « "à la notion de plaisir alimentaire, totalement absente du discours diététique américain" » (Gruhier, 2004b, 98). Cette déconstruction de la

nutritionnalisation conduit Gruhier à suggérer de prendre de la distance critique par rapport aux « gourous médiatisés [qui] ne cessent de répandre des messages nutritionnels aberrants » et à « l'industrie de la bouffe [qui] élabore des produits toujours plus sophistiqués, mais [qui] les promeut "avec un matraquage publicitaires qui souvent frise l'arnaque" », selon une formule reprise au nutritionniste Bernard Guy-Grand (Gruhier, 2004b, 96).

En septembre 2005, c'est un psychiatre (Gérard Apfeldorfer) et un médecin nutritionniste (Jean-Philippe Zermati), spécialistes du traitement de l'obésité, qui « partent en guerre contre l'obsession du bien manger », comme l'écrivent Sophie des Déserts et Anne Fohr. Les journalistes font la recension d'un livre des deux médecins qui critiquent la nutritionnalisation et alertent contre la pratique des régimes (Apfeldorfer et Zermati, 2006). Pour Apfeldorfer, cité par les journalites, « "le mangeur contemporain se trouve pris entre deux feux. D'un côté, des incitations consuméristes subtiles, entretenus par la publicité et le marketing. De l'autre, sous couvert de nutritionnellement correct, une morale janséniste délivrée par le corps médical et les autorités publiques : une demi-heure tu marcheras, des légumes tu mangeras. De quoi rendre les gens fous" » (des Déserts et Fohr, 2006).

Ces quelques cas montrent une prise de distance par rapport à différentes thématiques critiques sources d'inquiétude : rapport à la viande et aux animaux dans le cadre de la crise de la vache folle, crise du rapport à la science, à la technique, au progrès et à l'expertise, question du « bien manger », du rapport au corps et à la santé. Des analyses de la crise qui affecte le collectif sont convoquées par les journalistes. Celles-ci proviennent de chercheurs en sciences sociales et humaines qui sont présentés comme des spécialistes de l'interprétation de la vie du collectif, ce qui témoigne d'une recherche de sens dans un contexte critique qui affecte ce dernier à travers l'alimentation.

III. La crise de la vache folle et la légitimation du travail de naturalisation explicite dans *Le Nouvel Observateur*

Nous avons relevé les occurrences de travail de naturalisation²⁹⁸ explicite dans le *corpus* du *Nouvel Observateur* pour saisir sa place dans les argumentations proposées par les journalistes. Il s'avère qu'à partir de la crise de la vache folle, le nombre de publications traitant d'un sujet lié à

²⁹⁸ Ont été comptées comme des occurrences de travail de naturalisation explicite toutes les utilisations des mots de la famille de « nature » : « naturel » et ses déclinaisons, « naturellement », « dénaturer » et ses déclinaisons. Nous avons exclu les occurrence apparaissant dans des noms propres, comme dans le cas de l'association France Nature Environnement par exemple.

l'alimentation et contenant une occurrence de naturalisation explicite augmente fortement. Nous avons en effet relevé quarante-trois occurrences entre 1968 et le numéro du 11 avril 1996 dans lequel on trouve le second article relatif à la crise de la vache folle, puis quarante et un occurrences entre cette date et fin 2009. Soit environ 1,59 occurrences par an dans la période 1968-1995, contre environ 2,9 sur la période 1996-2009, avec un important pic dans la période 1996-2001 durant laquelle se déroulent des deux crises de la vache folle : trente occurrences en cinq ans, soit 6 occurrences par an.

Figure 41. Les occurrences de travail de naturalisation explicite dans les publications du *Nouvel Observateur* traitant de l'alimentation (1968-2009)

<i>Périodes</i>	1968-1995	1996-2009
<i>Nombre d'occurrences</i>	43	41
<i>Nombre moyen d'occurrences par an</i>	1,59	2,9 (6 entre 1996 et 2001)

La crise de la vache folle conduit donc à une très forte montée du travail de naturalisation explicite dans les colonnes du journal. Quelles formes prend-il ? Nous allons maintenant analyser les différentes significations observées en les reliant à leur fonction argumentative et en les situant dans le système d'oppositions qu'elles dessinent.

1. La nature comme instance morale sanctionnant les actions humaines

La crise de la vache folle entraîne la légitimation d'une figure morale de la nature conçue comme une instance sanctionnant les actions humaines. C'est particulièrement visible dans le long dossier critique « Il n'y a pas que la vache... Alerte à la bouffe folle » d'avril 1996, dont on a vu qu'il élargissait la mise en cause de l'alimentation industrielle au-delà du strict cas de la vache folle. Rien que dans ce dossier, on trouve onze occurrences des mots « nature » et « naturel ».

La question d'une sanction de l'action humaine par la nature est clairement posée dès l'introduction de l'article : « C'est le bifteck qu'on donne aux convalescents et aux enfants chétifs. Si les bovins, rendus carnassiers par l'homme, rendus fous par la course au profit, se vengent en nous empoisonnant, comment ne serait-on pas tenté de voir là une sorte de justice immanente, une revanche de la nature ? » (Collectif, 1996, 70). Si les journalistes concèdent que l'on puisse voir dans cette idée une « attitude irrationnelle », comme le « répètent sur tous les tons » les « experts et politiques », ils poursuivent en invalidant la parole de ces derniers, citant

de précédentes affaires (amiante, Tchernobyl, sang contaminé) où les critiques se sont avérées fondées selon eux.

Dans le même dossier, cette figure morale de la nature est aussi convoquée au sujet des OGM. Le vocabulaire utilisé montre que la nature est conçue comme une autorité métaphysique. Pour Gruhier, la diffusion des gènes de plantes génétiquement modifiées pourrait ainsi conduire à « Dieu sait quels fâcheux croisements incontrôlables », et l'ajout d' « un gène accélérateur sur celui responsable de la production de l'hormone de croissance » chez le saumon peut être considéré comme « un détournement quasi diabolique d'un mécanisme génétique naturel ». Ce « détournement » est susceptible de tomber sous le coup d'une justice immanente à la nature, qui est conçue comme un système d'interrelations : « Et déjà on s'interroge : que va-t-il se passer lorsque de tels saumons hypervoraces s'échapperont des élevages et repasseront leurs gènes aux saumons naturels ? » (Gruhier, 1996a, 74).

On retrouve l'idée d'une justice de la nature à plusieurs autres occasions. En 1997, au sujet du clonage de la brebis Dolly, Gruhier et de Pracontal formulent « l'hypothèse que la nature pourrait se venger, que la jeune Dolly, fabriquée avec un ADN contemporain de sa grand-mère, pourrait succomber à un cancer prématuré, voire mourir soudainement sans raison apparente » (de Pracontal et Gruhier, 1997, 86). En 2000, c'est la « logique du "toujours plus" » dans laquelle « on a forcé la nature » qui sert à expliquer le recours aux farines animales ayant abouti à une « prise de risque sanitaire ». Contre cette logique il faut « retrouver une démarche plus respectueuse des contraintes de la nature et du vivant » (Chiquelin et de Pracontal, 2000). La même année, la contamination accidentelle de maïs conventionnel par du maïs OGM suite à la dissémination du pollen est présentée comme la preuve que « la nature repren[d] une partie de ses droits » et que « le – mauvais ? – génie génétique est sorti de sa bouteille » (Gruhier, 2000). En 2008, Pierre Rabhi est cité dans un article qui dresse un portrait positif de ce « prophète terrien », militant de l' « agroécologie » qui déclare que « "la nature se venge, pose ses ultimatums" » (Maurie, 2008).

2. Le travail de naturalisation explicite comme instrument de jugement

On pourrait multiplier les exemples de la construction de la nature en autorité morale sanctionnant l'action humaine. Mais ce qui nous importe ici, c'est qu'à travers cette figure de la nature, tout un système d'oppositions structurantes est affirmé au sein de l'espace public par des journalistes qui se revendiquent comme étant sérieux, dans un journal progressiste attentif aux développements de la science. Ce système d'oppositions structurantes n'est bien sûr pas nouveau. La figure morale de la nature et du naturel sur lequel il repose était par exemple théorisée par les

diététiciens alternatifs des années 1960 et 1970. Mais, dans *Le Nouvel Observateur*, sa légitimation n'avait jamais été aussi forte.

2.1. Deux visions du système alimentaire

On peut dessiner à grands traits ce système d'opposition tel qu'il apparaît à partir des occurrences de travail de naturalisation explicite relevés dans le journal. Ce système dessine deux conceptions différentes du « système alimentaire » (Poulain, 2002), c'est-à-dire du système de production qui conduit les aliments jusqu'aux mangeurs, donc aussi des techniques et des modes d'action mis en œuvre dans la production des aliments, tant au niveau de la production agricole que de la transformation.

Figure 42. Les deux visions du système alimentaire repérables à partir du travail de naturalisation explicite dans *Le Nouvel Observateur* après la crise de la vache folle

	Système alimentaire respectueux de la « nature »	Versus	Système alimentaire correspondant à la « logique industrielle »
Exemple	Ordre, justice et justesse		Désordre et transgression sanctionnés
	« Si les bovins, rendus carnassiers par l'homme, rendus fous par la course au profit, se vengent en nous empoisonnant, comment ne serait-on pas tenté de voir là une sorte de justice immanente, une revanche de la nature ? » (Collectif, 1996). « "De proche en proche, écrit Jean-Marie Pelt, la nature génétiquement modifiée pourrait basculer dans un immense désordre que nous avons peine à imaginer" » (Gruhier, 1998a)		
Exemple	Bienfaisance		Risques sanitaires mal évalués
	« Naturelles , riches en vitamines et en minéraux, aussi bonnes crues que cuites, les semences s'emparent de nos assiettes » (Maccioni, 2004).		
Exemple	Vérité		Imitation
	« D'ailleurs, dans la publicité de l'agroalimentaire, tout est forcément naturel et rassurant, et forcément lié au terroir. Disons-le tout net : il s'agit d'un énorme mensonge. L'industrie agroalimentaire consacre des fortunes à nous faire croire qu'elle respecte la nature » (Gruhier, 1996a).		
Exemple	Respect des contraintes « naturelles »		Conséquences risquées qui échappe au contrôle humain
	« [...] conquête prométhéenne d'une liberté d'action toujours plus étendue d'une part; méfiance, d'autre part, à l'égard d'une action sur la nature dont on peut craindre de ne pas maîtriser les conséquences » (de Pracontal, 1999)		
Exemple	Technique comme « pilotage », éthique du respect (R. Larrère, 2006 ; C. Larrère, 2007)		Technique comme « maîtrise », éthique de la responsabilité (R. Larrère, 2006 ; C. Larrère, 2007)
	« Il faudra plus qu'une simple interdiction pour retrouver une démarche plus respectueuse des contraintes de la nature et du vivant. Et restaurer, avec la sécurité alimentaire, la confiance des consommateurs et le plaisir des gastronomes » (Chiquelin et de Pracontal, 2000). « [...] conquête prométhéenne d'une liberté d'action toujours plus étendue d'une part; méfiance, d'autre part, à l'égard d'une action sur la nature dont on peut craindre de ne pas maîtriser les conséquences » (de Pracontal, 1999).		
Exemple	Coopération avec la nature		Domination de la nature
	« [...] l'Inra, encore lui, développe diverses méthodes " naturelles " de lutte contre les insectes qui ravagent les vergers et les vignes. [...] Elles consistent à introduire, dans les vergers, des insectes qui dévorent les papillons dont les chenilles menacent les plantes » (Gruhier, 1998b).		
Exemple	Lenteur		Forçage
	« Comme si le lent travail du temps, de la nature et des hommes qui a patiemment bâti l'extraordinaire diversité des vins français était jetée aux orties » (Chiquelin, 1996). « On a forcé la nature , d'abord en sélectionnant les races les plus performantes, ensuite en les nourrissant de manière à accroître leur rendement. Cette logique du "toujours plus" explique le recours aux farines (Chiquelin et de Pracontal, 2000).		
Exemple	Naturel		Industriel
	« Longtemps, on a pensé que le vin de qualité était, par définition, biologique, au sens de " naturel ". Produit de terroir par excellence, il a été majoritairement épargné par l'industrialisation » (Collectif, 2001b).		

	Système alimentaire respectueux de la « nature »	Versus	Système alimentaire correspondant à la « logique industrielle »
Exemple	Complexité de la « nature »		Simplisme de la technique
	« Prisonniers parfois, complices souvent, d'un engrenage de logiques simplificatrices sacrifiant la complexité des phénomènes naturels aux intérêts d'un productivisme aveugle et dévastateur » (Chiquelin, 1997).		
Exemple	Complexité des aliments et du goût		Standardisation, appauvrissement
	« [...] le couple industrie agroalimentaire – grande distribution a soumis les produits alimentaires à ses lois. Par nature , la production agricole est variable. Du point de vue gastronomique, cette diversité qui est celle du vivant est une de ses principales richesses. Pour l'industriel qui veut mécaniser, automatiser, standardiser, sortir toujours le même produit, cette diversité est un problème insoluble » (Collectif, 1999a).		
Exemple	Nature intérieure guidant les choix, instinct		Perturbation du choix, égarement
	« Et les mêmes spécialistes [nda : les experts en sécurité sanitaire], qui se veulent rassurants à chaque pépin agroalimentaire, nous incitent néanmoins à persévérer dans cette "néophobie" naturelle et salutaire – une extrême suspicion face à toute innovation » (Gruhier, Chiquelin et de Pracontal, 1999). « " [...] un bon produit ne peut pas être trafiqué. Même s'il n'est pas bio, il reste naturel . L'altération des produits par les pesticides se sent" » (Alessandrini et Ozanne, 1999).		
Exemple	Nature sacrée à protéger		Nature profanée
	« Prisonniers parfois, complices souvent, d'un engrenage de logiques simplificatrices sacrifiant la complexité des phénomènes naturels aux intérêts d'un productivisme aveugle et dévastateur » (Chiquelin, 1997). « Elle [nda : la France] s'est retournée vers le monde agricole comme vers les gardiens du temple de la nature . Seulement le temple n'a pas été gardé comme elle l'espérait. La nature avait été instrumentalisée. Dans les années 50, un slogan lancé par les mouvements d'action catholique a contribué à rompre le rapport sacralisé à la nature » (Anquetil et Chiquelin, 2001).		

Comment expliquer que la crise de la vache folle ait conduit à l'affirmation plus forte de ce système d'oppositions ?

Commençons par préciser que l'adhésion à ce système n'est pas aveugle ni totale chez les auteurs du *NO* qui, comme on l'a vu au sujet de José Bové et des militants anti-OGM, savent se montrer critiques de la critique de l'alimentation industrielle elle-même, lorsque celle-ci prend des formes radicales.

Les oppositions que nous venons de recenser sont ainsi elles-mêmes discutées dans certaines publications qui témoignent d'une prise de distance critique évidente. C'est le cas, par exemple, au sujet de l'attribution d'une bienveillance fondamentale à la nature et au naturel. L'automaticité de cette bienveillance est discutée dans plusieurs publications. Ainsi en 1999, Dominique Nora souligne qu'« un aliment est certifié "bio" parce qu'il a été fabriqué uniquement avec des produits naturels... et non pas parce qu'il est 100% sain! » (Nora, 1999, 74). Ou encore en 2006, dans l'article de Gruhier sur les dangers de la consommation de plantes sauvages ou exotiques, cueillies ou achetées: « Vous croyez la nature bonne et généreuse? Grossière erreur. Elle peut tuer ou rendre fou » (Gruhier, 2006, 82).

De même, on a vu que les jugements à l'égard de certaines techniques, comme la modification génétique, étaient ambivalents. Parfois critiqués pour la rupture avec l'ordre naturel qu'ils impliquent²⁹⁹, les OGM sont aussi défendus, comme par Gruhier lorsqu'il s'insurge contre l'« obscurantisme » des destructeurs des plants de riz génétiquement modifiés du CIRAD : « L'écolo-inquisition avait fait son oeuvre, en purifiant par le feu les cultures diabolique. Or, bien qu'appartenant indiscutablement à la catégorie des OGM, les plants de riz détruits n'avaient rien de diabolique, ne tombaient sous le coup d'aucun des reproches justifiés que l'on peut faire à cette manipulation de la nature » (Gruhier, 2001c, 88).

2.2. Crise de la vache folle et légitimation de la naturalisation explicite pour juger

Le Nouvel Observateur ne se transforme donc pas en un organe de propagande naturiste du jour au lendemain avec la crise de la vache. Le journal conserve sa prétention à informer ses critiques par les derniers développements de la science et par l'opinion des scientifiques. Mais cette crise peut néanmoins être considérée comme une mise à l'épreuve de la logique industrielle particulièrement propice au regain du travail de naturalisation opéré à des fins de critique. En effet, cette crise a rendu visible un procédé technique inconnu de la plupart des gens

²⁹⁹ A l'appui de cette critique, Jean-Marie Pelt est régulièrement convoqué. On le retrouve ainsi cité dans pas moins de six articles entre 1996 et 1999 dans le cadre de la formulation de critique contre les OGM et leurs conséquences risquées, en matière d'environnement et de santé.

(l'alimentation des bovins avec des farines animales). Ce procédé est incriminé dans l'émergence d'un risque sanitaire aux conséquences difficilement évaluables (la maladie de Creutzfeldt-Jakob).

Or, d'un point de vue ontologique, la technique en question est un magnifique exemple de transgression catégorielle (Douglas, 1967), puisqu'elle implique de nourrir un herbivore avec des farines animales, qui plus est des farines en partie fabriquées à partir de restes de ses conspécifiques. Nous n'entrerons pas dans les détails des conséquences symboliques de cette transgression, qui ont été étudiés par d'autres (Kilani, 2007 ; Poulain, 2007 ; Raude, 2008).

Nous voulons simplement insister sur la mise à l'épreuve de l'alimentation industrielle qu'a constitué cette crise. En l'occurrence, il s'agit d'une mise à l'épreuve « ratée » qui a permis d'illustrer parfaitement les conséquences risquées de la logique industrielle par un exemple trop caricatural pour ne pas être convaincant. La crise de la vache folle a en effet rendu publique la transgression d'un ordre qui semblait acquis : les vaches mangent de l'herbe, et sûrement pas des aliments animaux, encore moins bovins. Le risque sanitaire associé à cette transgression rendait ce risque immédiatement explicable par celle-ci, la crise fournissant des éléments de narration directement mobilisables par la critique en termes de travail de naturalisation, l'ordre transgressé étant considéré comme un ordre « naturel », puisque l'herbivorisme des bovins est un donné spontané qui ne doit rien à l'homme, au contraire de leur « carnivorisme » voire de leur « cannibalisme » forcé.

Du fait de ses caractéristiques, cette crise a donc rendu légitime, parce qu'efficace d'un point de vue moral, le travail de naturalisation : convoquer la nature ou le naturel permettait de justifier un jugement et, surtout de construire ce jugement sur le « bon sens », sans que cela apparaisse comme l'expression d'une radicalité critique du type de celle des diététiciens alternatifs. Le travail de naturalisation permettait ainsi d'opposer une évidence causale « naturelle » et de « bon sens » au fourvoiement des « apprenti-sorciers » de l'élevage et de l'expertise³⁰⁰. Que n'avaient-ils anticipé, ces prétendus porte-parole de la nature³⁰¹, les conséquences risquées d'un acte aussi manifestement « contre-nature » ? Avec la crise de la vache folle, cette question pouvait se poser légitimement en ces termes sans que celui qui la

³⁰⁰ On retrouve cet appel au « bon sens » dans le cadre de la thématique critique des OGM, sous la plume de Gruhier qui cite un Jean-Marie Pelt n'hésitant à aller puiser dans la Bible la légitimité de son appel à la critique : « Le bon sens, la vox populi sont-ils démocratiquement supérieurs à l'expertise technologique et scientifique pointue? Jean-Marie Pelt pense que oui, et ne craint de citer l'Evangile selon Saint Matthieu: "Ce que tu as caché aux sages et aux savants, tu l'as révélé aux tout petits" » (Gruhier, 1998a, 15).

³⁰¹ Rappelons que des affaires précédentes avaient, depuis la fin des années 1980, préparé le contexte de défiance face à l'expertise scientifique, comme en témoigne l'inscription explicite par certains journalistes de la crise de la vache folle dans une série reliant l'affaire du « nuage de Tchernobyl », celle du « sang contaminé » et celle de l'« amiante ».

posait ne soit rejeté dans l'irrationalité d'une critique radicale et « idéologique », car la force de l'indignation face à la dissimulation d'un procédé facilement qualifiable de « contre-nature » justifiait d'opérer un travail de naturalisation explicite. C'est sans doute pourquoi les occurrences du travail de naturalisation se multiplient à l'appui de critiques au sein même d'un média auto-revendiqué comme étant progressiste et du côté des Lumières de la science plutôt que de l'« obscurantisme ».

La crise de la vache folle a aussi créé un sorte d'« appel d'air » pour le travail de naturalisation. La légitimité de sa mise en œuvre dans le cadre d'autres thématiques de crise, pour critiquer les OGM par exemple, a été renforcée. C'est ce qui a permis à la figure de la nature comme autorité morale de devenir plus présente. Dans cette version, l'être humain se situe dans une relation avec une nature considérée comme une force qui le domine fondamentalement, et ce d'abord parce qu'elle lui impose la finitude de sa condition de vivant, qui se termine irrémédiablement par la mort. Simultanément, cette force dominante est aussi fondamentalement bienveillante, puisqu'elle récompense de la santé ceux qui se conforment à ses règles, une idée qui est plus ou moins explicitement théorisée. La nature est agissante³⁰². C'est elle qui fait la santé et c'est elle aussi qui fait la mort ou la maladie. En fait, elle est juge des actions humaines : des actions techniques de production comme des pratiques de consommation qui relient les mangeurs, par leur corps, à ces actions et à leurs auteurs, les acteurs de la filière du manger. La nature comme autorité morale dispense ses sanctions, positives ou négatives, sans aucun « état d'âme », puisqu'elle est réputée non humaine et au-delà du bien et du mal³⁰³. En cela elle se situe elle-même au-delà de toute moralité tout en étant l'ultime source – non humaine – du jugement des actions des hommes. Convoquer une telle force non humaine, dominatrice de l'existence humaine et fondamentalement a-morale permet à celui qui la fait parler et qui, ce faisant, se pose en porte-parole de la nature, de formuler des jugements moraux sur les actions humaines en prétendant à l'indiscutabilité de ces jugements.

En effet, pour prendre une métaphore judiciaire, ces jugements se présentent comme émanant d'une « dernière instance », en quelque sorte, après laquelle plus aucun recours n'est

³⁰² Dans les occurrences que nous avons relevé dans *Le NO*, la nature est ainsi souvent le sujet de verbes d'action ou qui impliquent une intentionnalité : elle réalise un travail qui « bâtit », elle « prend » sa revanche, elle se « venge », elle « pose des ultimatums », elle ne « reconnaît » plus les animaux et les végétaux, elle « apporte », elle « offre sans qu'on lui demande », elle « garde » des secrets, elle « prend soin » de séparer des gènes et des espèces, elle « reprend » ses droits, elle « se charge de rectifier les abus », etc.

³⁰³ Cette figure de la nature comme autorité morale n'implique pas, en effet, que les critères du bien et du mal qui sont censés émaner d'elle puissent s'appliquer à elle-même. En fait, ces critères et les jugements qu'ils fondent ne s'appliquent qu'aux être humains, à leurs actions et à leurs productions techniques, et aucunement au monde non-humain. En effet, on ne peut pas « en vouloir » à cette figure morale de la nature pour, par exemple, le fait que la mort existe, ni considérer qu'un animal prédateur agit « mal » lorsqu'il tue et dévore sa proie : au-delà d'être juste ou injuste, c'est « ainsi », et cette figure de la nature possède une dimension fatale.

possible. Face à des porte-parole officiels de la nature – les scientifiques, les experts – dont l'autorité est mise en cause et critiquée, le travail de naturalisation explicite utilisé pour qualifier, juger et évaluer telles ou telles actions techniques ou choix alimentaires permet de se réapproprier une capacité à juger par soi-même, tout en légitimant le refus de ces actions techniques ou de ces choix alimentaires, de ce « système alimentaire » (Poulain, 1999, 2002) plus ou moins imposé aux mangeurs par la logique industrielle. En pratique, la convocation de la « nature » et du « naturel » dans le travail de naturalisation explicite constitue donc une ressource argumentaire pour justifier des choix et un système alimentaires conçus comme opposés à cette logique industrielle.

IV. La « malbouffe » et l'agrégation de la critique

La période qui s'ouvre avec la crise de la vache folle est marquée par un phénomène d'agrégation de la critique de l'alimentation industrielle. Par ce mot d'agrégation, nous désignons l'association plus étroite des différents types de critique identifiés, qui conduit à une critique plus totalisée et plus cohérente, avec la construction de relations argumentatives plus nombreuses entre les critiques.

1. Emergence et origine du concept de « malbouffe »

Ce phénomène se traduit aussi par l'émergence dans les colonnes du *NO* d'un concept agrégateur de la critique, le concept de « malbouffe ». On ne trouve aucune occurrence explicite de ce concept ni du mot même avant 1999. Après cette date, nous avons dénombré seize occurrences. La première d'entre elles, en septembre 1999, apparaît sous la forme « mal-bouffe » dans l'article qui couvre le « démontage » du McDonald's de Millau par Bové et ses amis de la Confédérations Paysanne. La seconde est la plus notable. Elle témoigne d'une concrétisation du concept au sein de l'espace public, puisqu'elle se situe dans le titre même du dossier intitulé « Le guide anti-malbouffe », dont on a vu qu'il proposait des solutions pratiques de consommation pour échapper aux « sinistres dérapages de la logique productiviste », parmi lesquels le risque sanitaire lié à la crise de la vache folle est cité en bonne place (Collectif, 1999b).

Au regard de l'histoire du mot « malbouffe », son émergence dans *Le Nouvel Observateur* est étonnamment tardive et ce n'est pas un hasard si elle s'observe dans le contexte d'une relance de la critique initiée par la crise de la vache folle. Nous avons vu dans un autre chapitre que le terme de « malbouffe » avait été forgé, ou du moins rendu célèbre, par Joël et Stella de Rosnay dans leur livre éponyme publié en 1979 pour son édition originale et en 1981 pour sa seconde édition, plus largement diffusée (S. de Rosnay et J. de Rosnay, 1979, 1981). Nous avons

également vu que ce livre vulgarisait les dernières avancées et les dernières prescriptions normatives de la nutrition, notamment anglo-saxonne, et qu'il proposait, schémas et graphiques à l'appui, des outils cognitifs pour conceptualiser et se représenter de manière systémique les relations au corps, à la santé et à l'environnement impliqué par l'acte alimentaire.

Ces outils cognitifs auxquels la cybernétique et l'épistémologie systémique ont donné leurs lettres de noblesse scientifique étaient pour la première fois vulgarisés en France dans leur application à l'alimentation et à la nutrition. Ils permettaient de concevoir et de se représenter les implications sanitaires, physiologiques, écologiques, économiques et même politiques, dans une certaine mesure, des modes de consommation alimentaire, sans se départir d'une exigence de scientificité que les diététiciens alternatifs prônant une diététique d'inspiration hippocratico-galénique n'étaient pas en mesure de fournir. Dans le livre, la « malbouffe » désignait principalement une alimentation de mauvaise qualité nutritionnelle, pauvre en micronutriments, trop riche en graisses et sucres, trop transformée et aux conséquences néfastes en termes environnementaux (du fait du niveau élevé de consommation de viande notamment).

Qu'est-ce qui peut expliquer l'exhumation du concept de malbouffe plus de quinze ans après sa première popularisation dans l'espace public, et ce alors que le livre des Rosnay n'avait pas même été couvert par *Le Nouvel Observateur* au moment de sa sortie ?

Outre le fait qu'il était utilisé par les militants du démontage du McDonald's de Millau eux-mêmes, le succès du terme et sa reprise jusqu'à aujourd'hui par les journalistes du *NO* peut s'expliquer par la capacité du concept à faire penser de manière agrégée et cohérente un type de système alimentaire contre un autre (« malbouffe » contre « bonne bouffe », pour résumer), mais aussi ses liens avec le corps et la santé des mangeurs. La crise de la vache folle, en tous cas telle qu'elle est interprétée dans certaines publications du *NO*, manifeste de manière évidente ces liens, la « logique industrielle » de la production étant jugée responsable de la menace sanitaire encourue par les mangeurs.

Nous venons de voir qu'on pouvait lire dans le travail de naturalisation opéré par les journalistes un système d'opposition entre deux systèmes alimentaires. Le concept de malbouffe permet de se représenter cette opposition tout en étendant son domaine, en y incluant pleinement les conséquences des manières de produire, de transformer et de commercialiser sur ou plutôt dans le corps des mangeurs. Pour le dire autrement, la malbouffe est une expression susceptible de dénoncer dans un même mouvement l'injustice sociale, économiques, politique et écologique d'un système alimentaire correspondant à la logique industrielle tout en dénonçant le manque de justesse diététique et toxicologique des aliments qu'il produit.

La crise de la vache folle a permis de faire émerger une conception globalisante du système alimentaire en le reliant à des menaces pour la santé des mangeurs. La multiplication des occurrences de travail de naturalisation explicite témoigne de cette émergence. En même temps, la crise de la vache folle a rendu le lien entre système alimentaire et santé des mangeurs plus manifeste, et elle a conduit au renforcement de l'opposition entre deux visions du système alimentaire et de ses implications sanitaires.

L'affaire du McDonald's de Millau démonté pour protester contre la surtaxation du roquefort par les Etats-Unis a conduit à agréger à cette opposition des significations plus économique, politique et sociale et cette agrégation s'est concrétisée dans l'utilisation du terme « malbouffe ». La thématique des OGM et de leurs conséquences environnementales (avec la question de la dissémination notamment) a quant à elle favorisé l'agrégation de significations écologiques au concept de « malbouffe ».

Cette agrégation fait d'ailleurs réagir dans le monde scientifique. Ainsi, les *Cahiers de nutrition et de diététique* publient en décembre 1999 un article, classé dans la rubrique « Humeur », sur la « malbouffe ». L'auteur est Alain Rérat, directeur de recherche émérite de l'INRA³⁰⁴. Pour Rérat, le « mythe » de la malbouffe est « orchestré » par les médias. Il dénonce « une gigantesque psychose collective touchant l'alimentation humaine ». L'objectif de son article est clair. Il est de défaire la cohésion du concept critique de malbouffe pour protéger les OGM d'une évaluation dont la science positive risquerait de perdre le monopole : « Englober dans ces risques³⁰⁵ les organismes génétiquement modifiés (OGM) relève d'un propagande sans fondement scientifique. [...] Introduire ces innovations dans l'amalgame imprécis de la "malbouffe" relève ainsi d'un terrorisme médiatisé » (A. Rérat, 1999, 389). La malbouffe, ce « néologisme barbare destiné à caricaturer l'alimentation de l'homme moderne » est ainsi rejeté du côté de l'obscurantisme (A. Rérat, 1999, 388).

³⁰⁴ Rérat, membre de trois Académies nationales française (médecine, agriculture et vétérinaire) a publié ailleurs un autre article sur la « saga de la malbouffe ». Il y écrit que « la salubrité alimentaire en France ne mérite nullement la connotation malveillante du terme "malbouffe" » et que l'alimentation n'a jamais été aussi sûre et contrôlée (Alain Rérat, 2007). Il a par ailleurs animé des groupes de travail de l'Académie nationale de médecine et de l'Académie nationale de pharmacie sur les liens entre « OGM et santé » (Académie nationale de médecine et Académie nationale de pharmacie, 2003). Les conclusions de ces travaux, dénoncées comme pro-OGM, de même que les liens de Rérat avec l'industrie semencière, ont été critiqués par des organisations comme Attac (Attac France et Cassen, 2003).

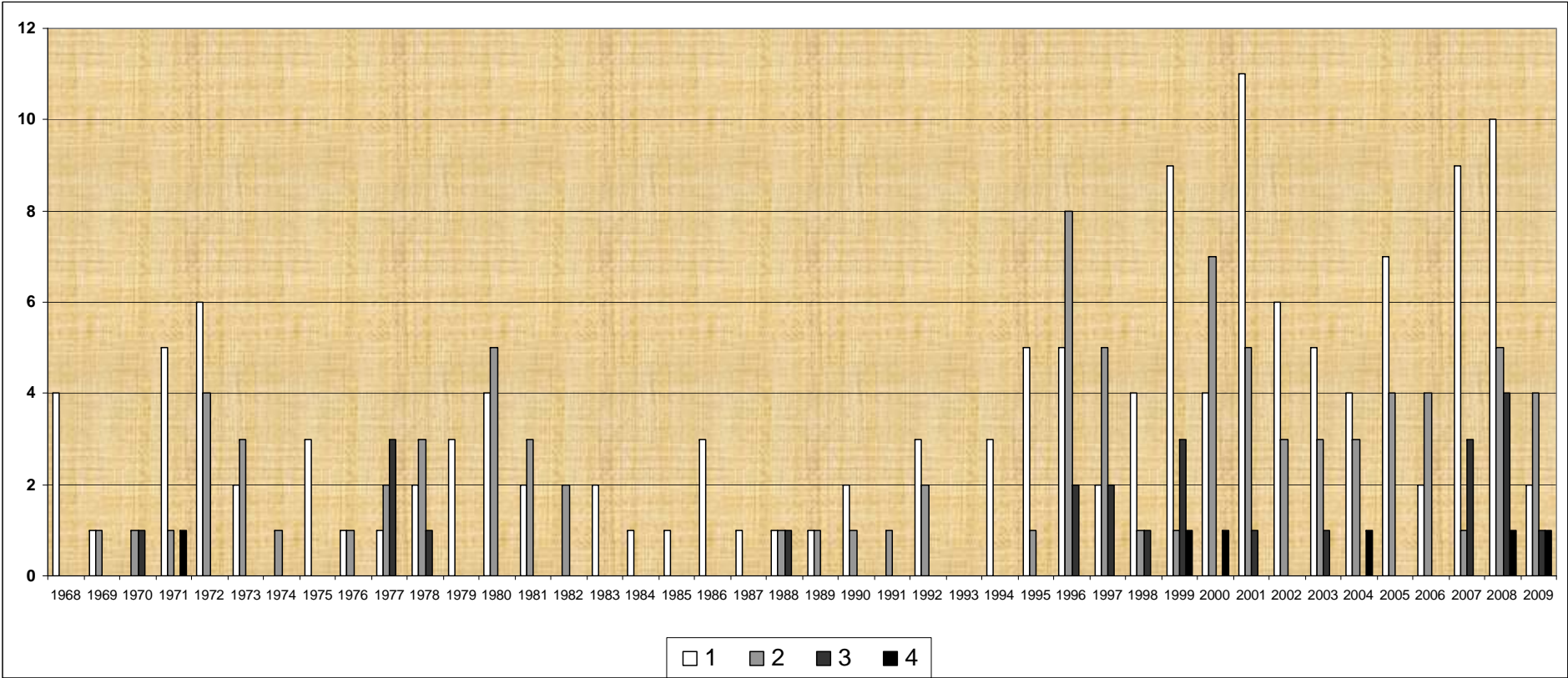
³⁰⁵ Parmi ces risques, Rérat range « diverses intoxications et toxi-infections résultant de graves altérations épisodiques de la qualité hygiénique de la filière alimentaire » : ESB, toxi-infections d'origine microbienne comme la listériose ou la salmonellose et intoxications par des résidus de polluants chimiques (dioxine, phytosanitaires).

2. L'agrégation croissante de la critique

2.1. Evolution de l'agrégation de la critique

Nous avons objectivé l'agrégation de la critique de l'alimentation industrielle en mesurant le nombre de publications associant un ou plusieurs types de critiques, parmi les quatre grands types identifiés : toxicologique, politique et morale, écologique, diététique. Le graphique qui suit figure le décompte par année du nombre de publications en fonction des quatre configurations possible d'association des types de critiques : publications contenant un seul type de critique, publications contenant deux types, trois types et quatre types, indifféremment des types concernés.

Figure 43. Nombre de publications en fonction des quatre configurations possibles d'association des types de critiques (dans *Le Nouvel Observateur*, 1968-2010)

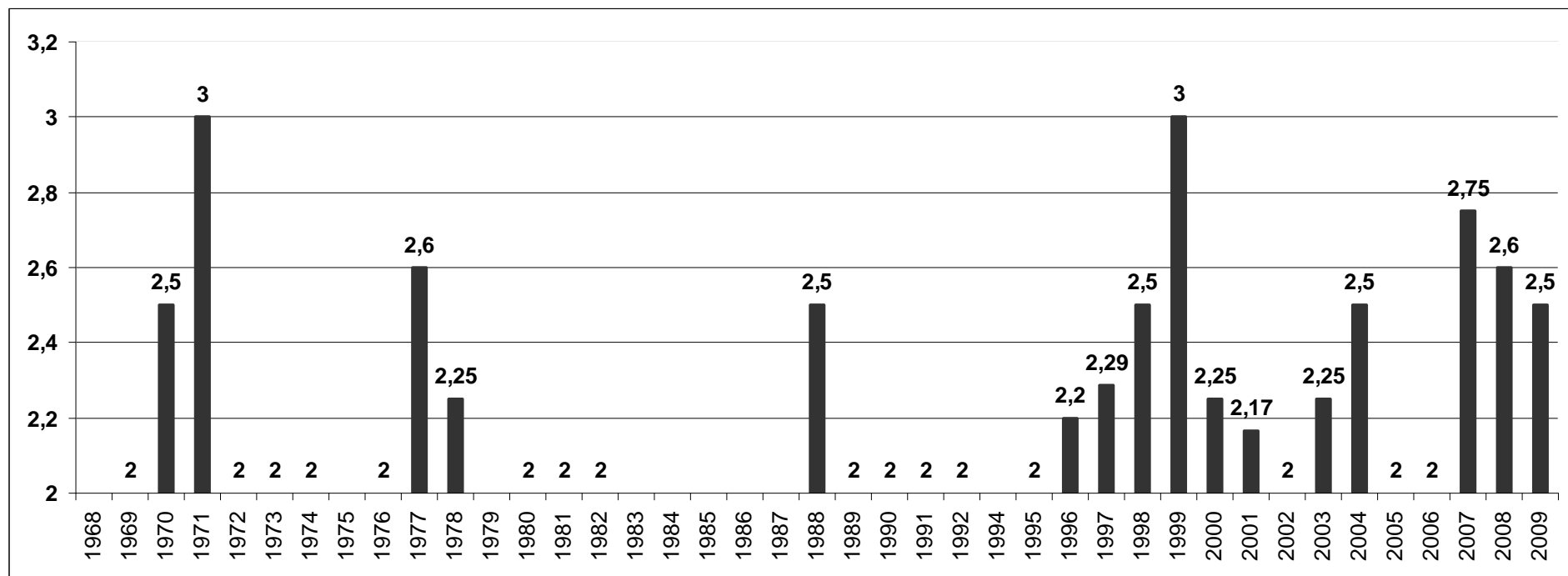


On observe que les publications contenant trois ou quatre types de critiques (figurées respectivement par les barres grises foncé et noires) deviennent de plus en plus nombreuses et fréquentes à partir de 1996, surtout si l'on compare à la période précédente qui va de la fin des années 1970 à 1996.

Pour représenter l'augmentation de cette agrégation des critiques, nous avons calculé un « taux d'agrégation des critiques » sur la période 1968-2009. Ce taux correspond au nombre moyen de types de critiques associés dans les publications contenant au moins deux types. La valeur de ce taux est donc au minimum de 2, et au maximum de 4.

Le graphique qui suit figure l'évolution de ce taux d'agrégation. On visualise ainsi une agrégation des critiques à la fois plus forte et plus régulière à partir de 1996. Notons que les années pour lesquelles aucune valeur n'est précisée correspondent aux années durant lesquelles aucune publication n'associait plusieurs types de critiques.

Figure 44. Evolution du taux d'agrégation des critiques dans les publications du *Nouvel Observateur* (1968-2010)



2.2. Illustrations de l'agrégation de la critique

Il convient d'illustrer cette montée de l'agrégation de la critique par des exemples. Nous prendrons pour cela les quelques cas de publications qui associent les quatre types de critique. Avant 1999, on ne compte qu'une seule occurrence de ce type d'association : en 1971³⁰⁶. On en trouve une en 1999, une en 2000, une en 2004, une en 2008 et une en 2009.

En 1999, c'est le dossier consacré à la « croisade de la bonne bouffe » de Bové et ses amis à Millau qui contient les quatre types de critique. Les « modifications génétiques », l'usage des « antibiotiques » dans l'élevage, les « affaires de la vache folle et des poulets à la dioxine » sont dénoncés comme des sources de menaces sanitaires dont la responsabilité est attribuée à l'industrialisation de l'agriculture (critique toxicologique). Les méthodes « productivistes » ou « intensives » sont accusées de faire baisser la qualité des produits et de sacrifier leur « identité » au détriment de la « culture » alimentaire et de la « diversité » des aliments ; les « multinationales hégémoniques » et la « dictature des marchés » sont accusées de mettre en péril le « droit des peuples à disposer du contenu de leur assiette » ; la publicité est accusée de « vampiriser jusqu'à l'os les porteurs de l'authentique » ; les « hypermarchés » sont accusés de « racket » (critique politique et morale). Les conséquences du « modèle productiviste » sont accusées d'être nuisibles pour l'environnement, de même que les OGM, avec le risque de dissémination (critique écologique). Les industriels de la restauration scolaires sont accusés de servir aux enfants des aliments « trop riches en matières grasses, faibles en protéines et en calcium » (critique diététique) (Collectif, 1999a).

En 2000, on trouve un nouveau dossier qui fait la couverture³⁰⁷ sur « Ce qu'on peut encore manger sans risque » (Chiquelin et de Pracontal, 2000). Les « dérapages industriels » sont incriminés comme cause des menaces sanitaires liées à l'ESB, aux « poulets à la dioxine », à la « listériose » et au « veau aux hormones » (critique toxicologique). La « logique du toujours plus » est accusée d'entraîner une baisse de la « valeur gastronomique » et de produire des aliments à bas coût de mauvaise qualité pour les « classes les plus défavorisées » (critique politique et morale). Les produits de la « malbouffe » sont accusés de ne pas respecter l'environnement (critique écologique) et ceux de la « logique agro-alimentaire » qui préside aux repas servis dans les « cantines » d'être de mauvaise qualité d'un point de vue nutritionnel (critique diététique).

³⁰⁶ Il s'agit de l'article de Catherine Dreyfus intitulé « Les poisons de la table » (Dreyfus, 1971), que nous avons abordé au sixième chapitre et auquel Jean Trémolières, Robert de Montvalon et Jean Cognard ont longuement réagi dans les *Cahiers de nutrition et de diététique* (Trémolières, de Montvalon et Cognard, 1973).

³⁰⁷ Cf. annexes.

En 2004, c'est le long article présenté en couverture³⁰⁸ et intitulé « Déjà 15 millions de Français en surpoids » (Alia, 2004) qui contient les quatre types de critique. Les « produits transformés » par l' « industrie agroalimentaire » sont critiqués pour la présence de divers additifs présentés comme étant nocifs, tout comme l'est la « dangereuse gélatine animale » (critique toxicologique). Ils sont vus comme « des leurres, des faux aliments, des pousse-au-crime » élaborés par une « industrie agroalimentaire, prête à tout pour faire vendre » (critique politique et morale). La critique écologique est présente sous sa forme indirecte, qui ne cible pas l'alimentation industrielle en tant que telle mais plutôt la société industrielle à travers l'alimentation. En l'occurrence, c'est le thon sauvage qui est mis en cause du fait de sa teneur en métaux lourds. Les aliments produits par les industriels de la transformation et de la restauration (en particulier McDonald's, puisque l'article aborde le documentaire *SuperSize Me* de Morgan Spurlock), sont critiqués pour leur mauvaise qualité nutritionnelle : trop gras, trop sucrés, trop salés, trop pauvres en micronutriments (critique diététique).

En 2008, dans le dossier « Bien manger pour mieux vivre », Doan Bui (Bui, 2008a) accuse l' « agriculture intensive » d'utiliser trop de « produits phytosanitaires » nocifs pour la santé, et les producteurs de poulet américains d'utiliser du chlore pour conserver leurs produits (critique toxicologique). L' « industrie agroalimentaire » est accusée de « rogner sur le coûts des matières premières », et à la fois d'utiliser des ingrédients nocifs d'un point de vue nutritionnel (critique diététique) et de produire des aliments qui trompent les consommateurs (critique politique et morale). L' « agriculture intensive à haut rendement » est accusée de polluer et des produits industriels transformés précisément identifiés par leurs marques sont dénoncés pour la « facture énergétique » liée à leur transport (critique écologique).

L'année suivante, la même Doan Bui critique les « rayons de l'angoisse » (Bui, 2009b), ciblant le maïs « bourré d'OGM » et l'utilisation de plusieurs additifs, comme le E320³⁰⁹ qui prévient le rancissement des graisses dans les produits industrielles (critique toxicologique). Elle proteste contre « les dangers [...] cachés sous des sigles barbares [qui] menacerait notre santé et celle de la planète » (critique toxicologique et écologique). Elle « voit des orang-outans menacés » quand elle est « devant un paquet de chips » faites avec de l'huile de palme (critique

³⁰⁸ Cf. annexes.

³⁰⁹ Il s'agit de l'hydroxyanisole butylé ou BHA, une substance de synthèse qui possède des propriétés antioxydantes utiles à la préservation de l'aspect et des caractéristiques organoleptiques des produits alimentaires. Aux Etats-Unis, le douzième rapport du *Public Health Service* du *U.S. Department of Health and Human Services* qualifie le BHA de « reasonably anticipated to be a human carcinogen », mais uniquement d'après des preuves provenant d'expérimentations animales (U.S. Department of Health and Human Services et Public Health Service, 2011). La substance est listée parmi les possibles carcinogènes depuis 1991 par cette institution. Les effets sur l'homme sont controversés et mal renseignés. L'Union Européenne autorise l'utilisation du E320 comme additif cosmétique et alimentaire à des doses strictement définies.

écologique et politique et morale). Elle dénonce des « innovation[s] marketing » innombrables et outrancières (critique politique et morale) ainsi que la production d'aliments trop salés ou contenant des « acides gras trans » (critique diététique).

2.3. La production d'une critique agrégée comme stratégie de carrière

Dans la période la plus récente, à la fin des années 2000, on peut remarquer que certains journalistes, à l'image de Doan Bui, se spécialisent dans la production d'une critique de l'alimentation industrielle particulièrement agrégée.

Dans le cas de Bui, jeune journaliste qui commence à travailler pour *Le NO* au milieu des années 2000, cette spécialisation relève d'une stratégie de carrière. Les enquêtes de Bui publiées dans le journal cherchent à saisir les implications des consommations alimentaires à l'échelle de la planète, dans une perspective systématique, en donnant à voir au lecteur les réseaux d'associations auxquels conduisent les actes alimentaires. Cela conduit à rendre visibles des systèmes de relations de type économique, politique, social, écologique, biologiques, etc., et à une plus grande agrégation de la critique, qui est formulée en suivant ces différentes relations.

Certains objets d'enquête, tel l'huile de palme, se prête particulièrement à de telles associations de critiques. A partir de ce seul objet, Bui signe ainsi un papier dans lequel elle dénonce différentes implications politiques et morales, diététiques et écologiques de la consommation de cette matière première alimentaire : expulsion des autochtones pour faire place aux plantations de palmiers, destruction de leur autonomie vivrière, tromperie des consommateurs auxquels on ne dit pas ce qui se cache derrière le terme « matières grasses végétales » (critique politique et morale) ; caractère nocif de l'huile de palme pour le système cardiovasculaire (critique diététique) ; destruction des forêts, de la biodiversité, émission de gaz à effet de serre (critique écologique). A partir de ce simple objet, Bui construit une critique agrégée et opère ainsi une « montée en généralité » (Boltanski, Darré et Schiltz, 1984 ; Boltanski et Thévenot, 1991) qui lui permet de critiquer l'« agroalimentaire » industriel en général (Bui, 2008d).

Entre 2004 et 2009, nous avons relevé quinze publications de Bui dans *Le NO*. Toutes abordent d'une manière ou d'une autre l'alimentation, à travers des thématiques qui mettent en scène le système mondial de l'alimentation industrielle et/ou des consommations pensées comme des alternatives à ce système : consommation « alter », « cocas de terroir », portrait du « M. "World" yaourt » Franck Riboud, président de Danone qui soutient la production locale de yaourt au Bangladesh en collaboration avec l'inventeur du microcrédit Muhammad Yunus, production de fraises en Andalousie par des travailleurs de l'Est européen, « émeutes de la faim » à cause de

la variation des cours mondiaux des matières premières agricoles, consommation de viande et ses implications économique et écologique dans les pays du Sud, huile de palme « tueuse », surpêche des pays occidentaux au Sénégal, rachat des terres arables africaines par les pays asiatiques, etc.

Bui a d'ailleurs tiré deux livres de ses différentes enquêtes (Bui, 2009a ; Bui et J.-P. Rivière, 2011). Ce type d'enquêtes journalistiques s'inscrit dans un mouvement plus large de montée de la réflexivité médiatique qui prend pour objet les systèmes alimentaires industriels et, au-delà, les « filières du manger » industrielles (en ajoutant aux systèmes alimentaires l'expertise scientifique et la décision politique) et leurs différentes implications (économique, politique, sociale, écologique, sanitaire, etc.). Ce mouvement de réflexivité se manifeste par la publication, au cours des années 2000, de nombreux livres et documentaires pour la télévision ou le cinéma³¹⁰ qui ont tous en commun une approche critique basée sur le dévoilement de réseaux d'associations jusqu'alors invisibles pour le grand public, donnant ainsi plus complètement à voir le monde alimentaire commun et les implications des consommations alimentaires.

3. L'agrégation de la critique favorisée par la légitimation de schèmes analogiques

L'agrégation de la critique l'alimentation industrielle peut s'analyser du point de vue de l'anthropologie de la connaissance proposée par Philippe Descola. On peut en effet considérer que la diffusion et la légitimation de formes de schématisation de l'expérience de type analogique ont contribué à faciliter cette agrégation.

3.1. Le questionnement du naturalisme

Le premier facteur de légitimation de l'analogisme passe par l'affaiblissement de la schématisation purement naturaliste qui insiste sur la coupure radicale entre l'être humain doté d'intériorité et le reste du vivant, qui est réputé en être dépourvu.

Cet affaiblissement passe tout d'abord par le questionnement et la mise au jour de prémisses naturalistes jusqu'ici tenus pour acquis. Certaines innovations biotechnologiques, comme le clonage, conduisent à questionner la discontinuité du plan de l'intériorité qui est voulue par le naturalisme : la répllication d'une physicalité (un corps, un génome) entraînerait-elle la répllication d'une intériorité si elle était appliquée à l'homme ? Et si c'était le cas, alors comment penser la discontinuité de l'intériorité entre les différents individus humains et, *a fortiori*, entre

³¹⁰ Nous pensons notamment à des documentaires comme *Super size me* (Spurlock, Horowitz et Parrish, 2005), *Notre pain quotidien* (Geyrhalter, 2007), *We feed the world* (Wagenhofer et Ziegler, 2008), *Le Monde selon Monsanto* (Robin, 2008), *Nos enfants nous accuseront* (Jaud et Yared, 2011), ou encore *La République de la malbouffe* (Goldstein, 2012).

les humains et les autres animaux ? Ces questionnements latents, qui ne sont pas vraiment exprimés de manière explicite, conduisent à des réactions consistant à réaffirmer la spécificité de l'intériorité humaine et sa non répliquabilité, comme dans un article de 1996 sur le clonage, suite à la naissance de la brebis Dolly. Fabien Gruhier et Michel de Pracontal vont chercher dans les propos du professeur Jean-François Mattéi, généticien, député UDF et membre du Comité d'éthique (et futur Ministre de la santé) des raisons de réaffirmer la possession d'une intériorité spécifique par l'homme : « – NO: Va-t-on vers un homme très artificiel, qui remet en question l'idée d'un ordre de la nature? – Mattéi: [...] Quand on change un coeur, un rein ou des yeux, on ne change pas l'humanité. Plus on progresse, plus on se rend compte que l'humain, c'est ce qui ne peut pas s'atteindre, s'expliquer ou se manipuler. [...] L'homme est corps et esprit; et nous n'approchons pas l'esprit. Personne ne peut imaginer l'esprit artificiel, ça échappe à l'idée d'accessibilité matérielle. L'humanité, c'est ce qui reste quand on a enlevé à l'homme tout ce qui se voit ou qui se touche » (de Pracontal et Gruhier, 1997, 82). Qu'il y ait besoin de réaffirmer cette conception typiquement naturaliste – et plus précisément mécaniste – d'une sorte de propre de l'homme situé dans son intériorité montre bien, justement, que cette définition de la spécificité humaine est rendue moins évidente par le clonage.

Par ailleurs, plusieurs publications témoignent que l'idée est accréditée selon laquelle la possession par l'homme d'une intériorité absolument distinctive par rapport aux animaux ne tient plus. Ainsi, dans l'article de 1996 où il s'entretient avec Marie-France Etchegoin, Claude Fischler déclare : « Alors que pendant des siècles nous avons désespérément essayé de nous différencier des "bêtes", de refouler notre "nature animale", la science vient nous dire aujourd'hui que, pas du tout, contrairement à ce que l'on croyait, il n'y a pas de rupture claire et irréductible entre humanité et animalité... [...] » (Fischler et Etchegoin, 1996, 94).

Toujours dans le même ordre d'idée, en 1999, Michel de Pracontal insiste sur le fait que le goût est, chez l'homme, « d'abord une affaire de culture ». Si le journaliste conclut sur la base de cette affirmation à une distinction de l'homme par rapport aux « autres primates », il déclare que « même les singes ne se contentent pas d'un aliment "naturel" » et relève des observations qui brouillent l'évidence de cette distinction : l'exemple des macaques japonais qui ont appris à laver les patates douces à l'eau de mer, ou l'utilisation par des chimpanzés d'outils et de techniques pour manger des fourmis, dont la variabilité est interprétée par le journaliste en termes de différences « culturelles » entre groupes de primates.

On peut aussi formuler l'hypothèse selon laquelle la crise de la vache folle elle-même a pu contribué à questionner la spécificité humaine de possession d'une intériorité différenciée. En effet, le risque sanitaire lié à l'ESB consiste dans une altération de l'intériorité humaine (la

maladie de Creutzfeldt-Jacob détruit progressivement le cerveau, organe communément considéré comme étant le siège de l'esprit) par le biais de la chaîne trophique, puisque c'est l'ingestion de parties du corps d'animaux qui est en cause. Plus particulièrement l'ingestion du cerveau et du système nerveux est présentée comme particulièrement risquée. Or, ces animaux sont implicitement dotés d'une certaine forme d'intériorité puisqu'ils sont qualifiés de « fous ». Si l'on s'affranchit d'un raisonnement naturaliste purement matérialiste, la conclusion d'une relation d'altération entre l'intériorité humaine et une forme d'intériorité bovine implique qu'il puisse exister au moins une correspondance analogique, sinon une continuité entre les deux.

3.2. La légitimation de schèmes analogiques par la science

La mise en cause de l'ontologie purement naturaliste ouvre un plus large espace à l'ontologie analogiste, dont on a vu qu'elle persistait explicitement dans le domaine diététique à travers la tradition hippocratique-galénique des diététiciens alternatifs, et ce d'autant plus que certains schèmes de type analogiques ont été légitimés par la science. On peut en effet considérer comme des schèmes analogiques certains modes de connaissances qui se sont répandus dans des domaines scientifiques relativement récents et qui permettent notamment de penser les relations diététiques des mangeurs au monde, comme l'écologie ou la systémique. Même si ils font l'objet d'investigations expérimentales, de formalisation mathématiques et d'application mécaniques ou informatiques de type naturaliste – ce qui d'ailleurs les fait bénéficier de la légitimité de la science –, plusieurs concepts de ces domaines scientifiques nous semble influencés par l'ontologie analogiste. Descola émet l'hypothèse que l'on peut trouver des manifestations de l'ontologie analogiste dans le monde moderne et même que cette ontologie pourrait tendre à s'imposer dans le cadre de la construction d'un collectif qui, avec les échanges culturels, économiques, politiques, etc. prendrait peu à peu les dimensions du monde entier (Descola, 2005, 2007).

Il nous semble ainsi que des concepts comme ceux d'« écosystème » et de « stress » (ou de « forçage ») sont marqués par l'ontologie analogiste. Descola explique que l'on observe dans les systèmes analogiques une préoccupation constante pour la conservation d'un équilibre sans cesse menacé entre les constituants des existants, ces derniers étant conçus comme le résultat d'un assemblage instable et conjoncturel entre une multitude de fragments d'intériorité et de physicalité.

La notion d'écosystème est utilisée par la science moderne, pourtant fondamentalement naturaliste, pour penser des systèmes d'êtres vivants aussi bien au niveau d'une forêt, d'un lac, que des sols ou du système digestif (on parle ainsi d'« écosystème digestif »). Cette notion

permet de penser la perpétuation de l'identité d'un système vivant, sa santé, son équilibre (ou son « homéostasie »), sa mort aussi, en fonction du flux des constituants qui entrent, sortent, circulent en lui. La notion de « stress » s'applique à des systèmes vivants également. Elle peut s'appliquer aussi bien à une plante (« stress hydrique »), qu'à un système physio-psychosociologique comme un être humain ou même un animal que l'on va abattre pour le consommer (le « stress » des animaux d'élevage), ou encore à un écosystème plus large (un écosystème comme celui des océans est parfois dit « stressé » par la surpêche ou le réchauffement climatique). Le stress menace l'équilibre d'un système parce qu'il le met en « surchauffe » en imposant un régime anormal au flux des constituants qui entrent, sortent et circulent dans ce système.

Ces deux concepts sont aisément accessibles à tout un chacun aujourd'hui et font l'objet d'une grande publicité, d'autant plus que, comme nous l'avons écrit, ils ont bénéficié d'une légitimation par des sciences comme l'écologie, aujourd'hui devenue respectable mais longtemps dépeinte comme une « pseudo-science » par les gardiens de la science naturaliste moderne. Ces deux concepts trouvent une utilité pour penser en des termes que l'on peut qualifier de diététiques le mode d'existence d'un existant systémique. Ce qui permet de penser aussi bien le « régime » de vie d'un être humain que celui d'un arbre ou d'un océan. Ces concepts ne recevront pas toujours le même nom, l'écosystème pouvant être désigné comme organisme, milieu, environnement, etc.

Le stress peut être désigné par des termes comme forçage, « sur-régime », intoxication, inflammation, etc. Mais derrière ces termes, on retrouve selon nous des schèmes analogiques, qui peuvent être plus ou moins informés par des preuves et des mesures naturalistes, ce qui permet de les articuler à des schèmes naturalistes et à la science positive.

Les diététiciens alternatifs végétariens des années 1970 parlaient ainsi, souvent sans avancer de preuves scientifiques légitimes, d'« intoxication » par la viande d'un organisme incapable de se débarrasser des déchets que cet aliment y apporte. Cette intoxication est parfois conçue comme causant une inflammation, une surchauffe, en somme, un stress. On retrouve une conceptualisation analogue dans la nutrition contemporaine, mais dans ce cas, de nombreuses preuves scientifiques légitimes sont apportées. La science a ainsi montré le rôle des radicaux libres dans l'oxydation prématurée des cellules de l'organisme, qui est souvent illustrée par l'idée d'une « surchauffe » apaisée par une alimentation plus riche en anti-oxydants et moins en agents oxydatifs.

3.3. L'utilisation de schèmes analogiques pour penser l'alimentation dans *Le Nouvel Observateur*

Nous avons relevé dans *Le NO* plusieurs exemples de légitimation de schèmes analogiques dans le domaine alimentaire (au sens large, de la production des aliments à leur consommation).

En 1997, Fabien Gruhier consacre un article à la médecine chinoise suite au deuxième congrès mondial de la médecine traditionnelle chinoise qui s'est tenu à Paris (Gruhier, 1997a). Le journaliste convoque le médecin et biologiste Guy de Thé, sommité de la recherche sur les liens entre virus et cancer et membre de l'Institut Pasteur, qui oppose la recherche pharmacologique occidentale consistant à isoler des principes actifs purs à la recherche empirique chinoise qui travaille à partir de substances naturelles mélangées. Si l'on en croit Gruhier, de Thé estime que l'approche occidentale passe à côté de connaissances importantes et défend la complémentarité des deux approches pour le progrès des connaissances. Or, l'ontologie analogiste telle qu'elle est définie par Descola est dominante, selon ce dernier, dans les modes de connaissance chinois traditionnels.

En 1999, c'est Thierry Souccar qui, tout en se basant sur des connaissances scientifiques récentes, propose une analogie culinaire pour illustrer l'idée d'une surchauffe de l'organisme : « Avec l'âge, le taux de sucre dans le sang s'élève inexorablement, parce que les cellules chargées de le capter se montrent de moins en moins sensibles aux sollicitations de l'insuline. Le glucose réagit peu à peu avec les protéines, les graisses et même les matériaux génétiques de nos cellules pour former des composés toxiques que l'on nomme AGE (advanced glycation end products) et c'est ainsi que nous cuisons littéralement à petit feu! » (Souccar, 1999, 28). Il compare ce phénomène situé au cœur des cellules à une réaction chimique entre les acides aminés et les sucres causée par la cuisson³¹¹, dont on sait qu'elle produit des composés chimiques impliqués dans l'accélération du vieillissement de certaines parties de l'organisme (O'Brien, Nursten, Crabbe et Ames, 1998).

En 2001, Jean-Pierre Peyroulou, dans le cadre d'un dossier spécial sur le vin, fait la pédagogie de la viti-viniculture biodynamique, présentée comme une forme « radicale » d'agriculture biologique : « Elle se fonde sur les idées de Rudolf Steiner, un philosophe, médecin, agronome autrichien de la fin du XIX^e siècle. Cet admirateur de Goethe botaniste appartient à ce

³¹¹ Réaction communément connue sous le nom de « réaction de Maillard », du nom de son découvreur et aussi désignée par le terme de « brunissement non enzymatique ». Cette réaction, qui produit des composés aromatiques plaisants d'un point de vue gustatif, est largement mise à profit par la cuisine. Elle est par exemple impliquée dans le grillé des viandes ou dans la croûte du pain. Selon certains adeptes de l'alimentation crue, comme les instinctivores et Guy-Claude Burger, il faut absolument éviter d'ingérer des composés chimiques issus de la réaction de Maillard parce qu'ils seraient toxiques pour l'organisme humain, ce qui justifie le rejet de toute forme de cuisson des aliments.

courant de réaction face aux Lumières qui se développe alors en Allemagne, dans un discours très abscons, au profit d'un romantisme qui exalte la terre. Sa vision de l'économie repose sur des cellules autonomes, autoconsommatrices. Des pratiques à la fois fondées sur de vieilles traditions agricoles, qui ont fait leurs preuves – soutirer le vin ou le mettre en bouteille en lune descendante – et sur d'autres, plus inédites, très "vieille Allemagne", donnant lieu à des fêtes nocturnes qui heurtent l'esprit scientifique » (Peyroulou, 2001, 114). La biodynamie, qui accorde une place fondamentale à la relation entre microcosme et macrocosme, relève évidemment de l'ontologie analogiste. Même si Peyroulou en dresse un portrait relativement « exotique », elle n'est pas critiquée. Elle est même d'une certaine manière légitimée par le fait qu'elle est mise en œuvre « en particulier dans les vignobles les plus huppés » de Bourgogne et du Rhône.

En 2002, nous avons vu qu'Ursula Gauthier (Gauthier, 2002) allait chercher en Chine un modèle diététique « holiste » pour savoir comment « manger mieux pour rester jeune ». Elle explique les concepts typiquement analogistes de « jing », sorte de force vitale des aliments que toute « manipulation » et « transformation » fait diminuer, et de « qi », une autre variété de force vitale. Elle mentionne également le fait que la diététique chinoise traditionnelle assimile la digestion à une cuisson.

Comme nous l'avons aussi déjà évoqué, la même Ursula Gauthier livre en 2004 un entretien avec le docteur David Servan-Schreiber qui selon elle, défend une médecine « corps-esprit », à dimension holiste donc, qu'elle oppose à la médecine du « tout-scientifique » (comprendre : naturaliste et matérialiste) qui « avait fini par oublier [que] l'homme n'est pas qu'une machine organique » (Gauthier, 2004). Parmi les méthodes prônées par Servan-Schreiber, et même si celles-ci sont toujours justifiées par des preuves objectivées par les méthodes de la science naturaliste, on trouve la pratique régulière de techniques de relaxation et de méditation, ce qui rappelle les ritualisations de la vie quotidienne typiques des systèmes analogiques.

De plus, cette médecine « corps-esprit » vise, comme son nom l'indique, à tirer partie des liens entre le corps et l'esprit, soit pour agir sur l'un à partir de l'autre (en supplémentant son alimentation en oméga 3 pour prévenir la dépression, ou à l'inverse en se relaxant pour prévenir les maladies cardiovasculaire, par exemple), soit, le plus souvent, pour agir de concert sur les deux dimensions. Cette indistinction des frontières entre le corps et l'esprit va dans le sens de Descola lorsqu'il précise que sa définition de « l'analogisme comme une combinaison de différences d'intériorité et de différence des physicalités n'est [...] pas à prendre tout à fait au pied de la lettre tant les contours de ces deux ensembles – intériorités, physicalités – y apparaissent indécis. Il faut voir plutôt dans ma définition une manière approchée de qualifier ce foisonnement de singularités plus ou moins accordées qui émettent en quelque sorte l'évidence

du physique et du moral, pour mieux assurer leur jonction par le travail de l'analogie » (Descola, 2007).

4. Le travail de naturalisation comme ressource dans l'agrégation de la critique

Nous avons vu qu'on pouvait lire une opposition entre deux conceptions du système alimentaire dans les occurrences du travail de naturalisation explicite qui se développe après la crise de la vache folle. La nature et le naturel tiennent un rôle de concept intégrateur en permettant d'opposer un système alimentaire basé sur le respect de la nature à un autre système basé sur la logique industrielle.

On peut retrouver des formes plus ou moins explicites de travail de naturalisation dans l'interprétation des grandes thématiques critiques qui gagnent en importance à partir du milieu des années 1990. Dans le cas de la crise de la vache folle, nous avons vu que le travail de naturalisation était souvent explicite : l'interprétation selon laquelle les risques pour la santé humaine résultent d'une transgression de la nature et de son ordre est explicitée, même si les journalistes la convoquent le plus souvent en prenant soin de s'en distancier, exigence de rationalité scientifique oblige. Mais la présence explicite de cette interprétation témoigne néanmoins de ce que le travail de naturalisation a bien constitué une ressource argumentative pour la critique toxicologique, puisque le risque lié à l'ESB est un risque d'introduction d'un élément néfaste dans le corps du mangeur (le prion) du fait d'une procédé technique inapproprié.

Le travail de naturalisation constitue aussi une ressource pour la construction des trois autres types de critique (politique et morale, écologique, diététique). Pour le montrer, prenons quelques-unes des principales thématiques de la critique de l'alimentation industrielle depuis le milieu des années 1990.

Tout d'abord le travail de naturalisation apparaît sous une forme explicite dans la construction de la critique politique et morale, par exemple dans le cadre d'une critique du caractère artificieux des produits industriels transformés et marquetés, qui dénonce un faux « naturel » : « D'ailleurs, dans la publicité de l'agroalimentaire, tout est forcément naturel et rassurant, et forcément lié au terroir. Disons-le tout net : il s'agit d'un énorme mensonge. L'industrie agroalimentaire consacre des fortunes à nous faire croire qu'elle respecte la nature » (Gruhier, 1996a, 72). C'est un comportement trompeur, dupeur et artificieux des industriels de l'agroalimentaire qui est ici dénoncé en opposant leurs versions factices et illusoire du « naturel » à un « naturel » authentique et au « respect de la nature ».

Ensuite, un travail de naturalisation explicite apparaît dans la construction de la critique écologique dans le cadre de la thématique des OGM. C'est ainsi qu'il faut interpréter cette

citation de Jean-Marie Pelt par Fabien Gruhier : « "De proche en proche, écrit Jean-Marie Pelt, la nature génétiquement modifiée pourrait basculer dans un immense désordre que nous avons peine à imaginer" » (Gruhier, 1998a, 15). Ou cette autre de Fabien Gruhier : « Et quels peuvent en être les dangers pour l'homme et la nature? [...] Peuvent-ils contaminer l'environnement? » (Gruhier, 2003a, 40-42). Après avoir posé ces questions, le journaliste relate des études ayant montré que des végétaux adventices avaient intégré des gènes insecticides d'une espèce cultivée génétiquement proche, suite à une dissémination accidentelle par des pollens. La notion de nature vue comme un ordre environnemental permet donc de penser la mise en danger de cet ordre par les OGM, d'autant plus que cette mise en danger est attestée par des études scientifiques. Même d'un point de vue caractérisé par une exigence de scientificité, le travail de naturalisation permet donc ici de critiquer les OGM et les « industriels » qui les produisent. Cette caractéristique est partagée avec des critiques exprimés depuis d'autres points de vue plus radicalement opposés aux OGM, comme lorsque ceux-ci sont qualifiés de créations « contre-nature » risquant de « dénaturer » les écosystèmes « naturels » et sauvages.

Enfin, le travail de naturalisation intervient dans la construction de la critique diététique, dans le cadre de la thématique l'obésité ou des « mauvaises graisses » par exemple. Nous n'avons pas trouvé d'occurrence explicite dans notre *corpus* du *Nouvel Observateur*. Mais le désajustement entre la composition des produits alimentaires industriels, par exemple jugés trop riches en graisses et en sucres, et les caractéristiques physiologiques du corps humain sont souvent évoquées. Cette interprétation qui se fonde sur les connaissances scientifiques peut être considérée comme une forme de travail de naturalisation, puisque les sciences qui produisent ces connaissances sont des sciences physiologiques et biologiques, donc des sciences de la nature, comme nous l'avons déjà vu au sujet du travail de naturalisation industriel. Les produits industriels incriminés, parfois regroupés sous le vocable de « *junk food* », peuvent ainsi être considérés comme étant inadaptés à la « nature » des mangeurs.

Certains objets ciblés par la critique peuvent donner l'occasion d'agrèger plusieurs types de critiques et de travail de naturalisation. Nous n'en n'avons pas trouvé qui articule les quatre types, mais seulement trois d'entre eux. Par exemple, au sujet de l'huile de palme utilisée par les industriels de l'agroalimentaire, comme nous l'avons vu. Celle-ci est mise en cause pour sa nocivité pour le système cardiovasculaire (critique diététique), pour les conséquences environnementales de sa production (critique écologique) et pour la dissimulation trompeuse de sa présence par les fabricants sous le vocable « matières grasses végétales » (critique politique et morale). Mais nous n'avons pas trouvé de critique toxicologique de l'huile de palme, qui l'incriminerait par exemple comme vecteur de pesticides dans les aliments.

De même, les OGM sont critiqués dans les termes de la naturalisation pour les risques de dissémination (critique écologique), comme étant un moyen d'hégémonie et de domination pour les industriels de la semence (critique politique et morale) et comme risques pour la santé humaine du fait des composants qu'ils contiennent, comme des molécules à effet pesticide (critique toxicologique). Mais nous n'avons pas trouvé de dénonciation d'un quelconque effet nocif du point de vue de la critique diététique. Ainsi n'existe-t-il pas (encore ?) d'objet qui offre prise de manière complètement cohérente – au regard de la typologie des critiques proposée – à la critique de l'alimentation industrielle dans les termes de la naturalisation.

V. Une domestication de la critique de plus en plus institutionnalisée

On aurait pu s'attendre à ce que la relance brutale de la critique de l'alimentation industrielle à partir de la deuxième moitié des années 1990, rendue bien visible par nos mesures de ses occurrences dans *Le NO*, désarçonne les acteurs industriels de l'offre. Mais le processus de « domestication » de la critique activement initié à partir de la fin des années 1970 et particulièrement abouti dans le cas de la critique diététique, mais aussi, dans une moindre mesure, dans celui de la critique toxicologique, avait préparé les industriels à faire face à la critique. Nous avons vu qu'ils avaient déjà depuis longtemps mis en place des « instances de réflexivité » pour mieux comprendre la critique. Cette fonction a principalement été remplie par les services marketing, mais aussi par les sciences sociales et humaines prenant l'alimentation pour objet, en particulier la sociologie. Nous avons aussi vu comment les industriels avaient peu à peu contribué à mettre en place une « économie de la qualité », en proposant de plus en plus de produits alimentaires incorporant des réponses à la critique.

1. La mise en place de nouvelles instances de réflexivité pour comprendre la critique de l'alimentation industrielle

Nous allons maintenant voir comment ce processus de domestication de la critique s'est poursuivi et amplifié après la crise de la vache folle, à travers le développement d'instances de réflexivités mises en place par les pouvoirs publics et par les acteurs industriels de l'offre.

1.1. Les instances de réflexivité mises en place par les pouvoirs publics

Nous avons vu que la crise de la vache folle avait conduit à la mise en cause, aux côtés des industriels et du système alimentaire responsables, de l'expertise scientifique et des pouvoirs publics, accusés de n'avoir pas pris les bonnes décisions voire d'avoir dissimulé la vérité. Déjà échaudés par plusieurs affaires dans lesquelles des hauts responsables avaient été mis en cause,

comme dans l'affaire du sang contaminé, les décideurs politiques ont mis en place des dispositifs pour mieux comprendre les signaux d'une relation problématique des citoyens à l'alimentation.

1.1.1. Les Etats généraux de l'alimentation

Si les décideurs n'évoquent que rarement les « critiques » en tant que telles formulées par ces derniers, ils parlent volontiers des « peurs », des « angoisses », des « inquiétudes », de la « défiance » ou de la « perception et [des] attentes qu'ont les citoyens de leur alimentation », pour reprendre les termes du Ministre de l'agriculture socialiste Jean Glavany dans son discours inaugural des « Etats généraux de l'alimentation », en 2000 (Glavany, 2000).

Ces états généraux sont un premier exemple d'instance de réflexivité nouvelle mise en place par les pouvoirs publics. Organisés à la demande du Premier Ministre Lionel Jospin pendant la seconde crise de la vache folle, ce dispositif a fonctionné en deux temps entre septembre et décembre 2000. Des débats publics réunissant les différents acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs, consommateurs) ont d'abord été organisés dans cinq grandes régions françaises, à Lyon, Lille, Nantes, Toulouse et Marseille. La Mission d'Animation des Agrobiosciences, un centre de débat public qui venait alors d'être créé près de Toulouse avec le financement de la région Midi-Pyrénées et du Ministère de l'Agriculture, était chargée de la conception des débats publics.

Le 13 décembre 2000, un colloque de synthèse est organisé à Paris en présence du Premier Ministre et des Ministres en charge de l'agriculture, de la consommation et de la santé. Dans son discours d'ouverture, Jean Glavany situe explicitement la raison d'être des Etats généraux par rapport aux « incertitudes sur l'encéphalopathie spongiforme bovine », aux « alertes multiples à la listeria », à la « crise de la dioxine » et aux « interrogations sur les organismes génétiquement modifiés » (Glavany, 2000). Un des objectifs centraux était de restaurer la « confiance » entre les différents acteurs de l'offre et les citoyens.

Les Etats généraux de l'alimentation ont constitué un moment important dans la mise en place d'instances de réflexivité par les pouvoirs publics. La fonction réflexive de ce dispositif a été pérennisée à travers l'attribution d'un rôle nouveau et élargi au Conseil National de l'Alimentation (CNA).

1.1.2. Le Conseil National de l'Alimentation

Créé en 1985, le CNA est une instance consultative indépendante placée auprès des Ministères en charge de l'agriculture, de la consommation et de la santé. Il réunit des représentants des différents acteurs de la « chaîne alimentaire », selon les termes utilisés

(représentants des producteurs agricoles, des industries de la transformation, de la restauration, associations de consommateurs, pouvoirs publics, experts scientifiques). Le CNA débat des questions liées à l'alimentation et publie régulièrement des avis (de l'ordre de deux ou trois par an) dans lesquels il propose des orientations et des actions en matière de politique de l'alimentation.

Jusqu'en 2001, le CNA constituait un « lieu d'organisation institutionnelle de la concertation fonctionnelle », comme il est précisé dans l'avis n° 29 du 28 juin 2001 qui acte l'élargissement de ses fonctions. A partir de cette date et à la suite des Etats généraux de l'alimentation, le rôle de l'institution s'enrichit d'une fonction « d'organisation de la consultation publique et du débat public dans le domaine de l'alimentation » (Conseil National de l'Alimentation, 2001, 3). Autrement dit, d'un rôle de pérennisation de la fonction des Etats généraux.

Selon la nature et l'importance de la décision politique à « éclairer » ainsi que selon le temps disponible, plusieurs « modules » sont prévus, depuis le « débat transversal » impliquant une « expertise de second cercle » produite par les sciences humaines et sociales, économiques et le droit, ce qui constitue une procédure applicable à toute production d' « avis », jusqu'au « débat public » pensé en termes de « négociation procédurale », en passant par la « consultation publique » devant préparer cet éventuel débat. Un des buts affichés est de produire des recommandations « crédibles pour l'opinion » et de permettre le « développement de larges consensus ».

Début 2001, dans une tribune des *CND*, Christian Babusiaux explique la future nouvelle fonction élargie du CNA, qu'il préside alors. Pour lui, « les crises récentes ne seront vraisemblablement pas les dernières » et le « consensus sur l'alimentation » est rompu en France. Il s'agit donc de le restaurer, parce que « l'aliment ne doit pas rester durablement le sujet de polémiques permanentes qu'il est devenu ». L'intégration d'un « deuxième cercle d'expertise » doit permettre « l'analyse des données économiques [et] favorise[r] la prise en compte des aspirations sociales et des préoccupations éthiques ». Cette expertise de deuxième cercle, complémentaire au premier cercle constitué par l'expertise des sciences de la nature, est clairement présentée comme porte-parole de la « société civile » qui, grâce à elle, est conviée à la préparation de la décision (Babusiaux, 2001, 81).

1.2. Les instances de réflexivité mises en place par les acteurs industriels

Des instances de réflexivité pour mieux appréhender la critique sont également mises en place par les acteurs industriels de l'offre. Nous en donnerons quelques exemples sans prétendre

à l'exhaustivité et en assumant un certain arbitraire dans le choix de ces exemples. Il s'agit en effet avant tout d'illustrer l'engagement des acteurs de l'offre dans une institutionnalisation de la réflexivité, et non d'en dresser un inventaire systématique.

1.2.1. L'Observatoire CIDIL des Habitudes Alimentaires

Dans le chapitre précédent, nous avons évoqué la création de l'OCHA en 1992 par l'interprofession laitière. Cette dernière fait figure de pionnière en mettant en place cette structure dont l'activité s'organise autour du financement de la recherche, principalement en sciences humaines et sociales, de l'organisation de manifestations scientifiques, de la gestion d'un centre de documentation et de l'édition de comptes-rendus de la recherche en direction des professionnels, des acteurs de la santé et du grand-public.

Parmi les animateurs scientifiques historiques de l'OCHA, on compte des sociologues comme Claude Fischler, Jean-Pierre Corbeau ou Jean-Pierre Poulain. Claude Fischler, grâce à son réseau de relations aux Etats-Unis, a tissé des collaborations avec le psychologue social Paul Rozin ou l'historien Harvey Levenstein. Saadi Lahlou, psychologue social ayant longtemps travaillé au CREDOC, et Jesus Contreras, sociologue à l'Université de Barcelone, ont aussi collaboré avec l'OCHA. Aujourd'hui, le comité scientifique de l'OCHA compte treize membres, parmi lesquels Poulain, Fischler, Corbeau, Contreras, l'historien Allen Grieco, les anthropologues Noëllie Vialles et Véronique Pardo et le sociologue, ancien président de l'INRA, Bertrand Hervieu³¹².

Le renforcement des instances de réflexivité portées vers une meilleure compréhension des consommateurs et plus largement du contexte critique passe donc par l'institution ou le renforcement de différentes structures financées par l'industrie, comme l'OCHA, mais aussi plus généralement par une attention grandissante des industriels envers les recherches en sciences humaines, sociales et économiques. Cette attention, on l'a vu au chapitre précédent, n'est pas nouvelle, puisqu'elle va de pair avec le développement d'un marketing de l'offre et d'une économie de la qualité. Mais elle se renforce très clairement après la crise de la vache folle.

³¹² Hervieu occupe la présidence de l'INRA de 1999 à 2003, dans un contexte qui suit la première crise de la vache folle et qui est marqué par une forte réflexivité médiatique portée sur les systèmes alimentaires. Cette réflexivité, on l'a vu, prend une tournure clairement politique à l'été 1999, avec le démontage du McDonald's de Millau par les militants de la Confédération Paysanne. C'est dans ce contexte que la présidence de cette institution, qui est historiquement l'actrice principale de la modernisation industrielle des systèmes alimentaires depuis l'après-guerre, est attribuée à un sociologue, spécialiste du monde rural et agricole, ancien élève de l'Institut d'Etudes Politiques de Paris et membre du Centre d'étude de la vie politique française de Sciences Po (CEVIPOF).

1.2.2. Une association de marketing : l'IEMAS

La création d'une association de marketing, l'Institut pour la Recherche en Marketing de l'Alimentation Santé (IEMAS), au début des années 2000, constitue une indication du regain d'intérêt des industriels pour le développement d'une plus grande réflexivité face au contexte critique.

Puisqu'elle se centre sur les « aliments santé », cette organisation s'intéresse d'abord à la critique diététique et à la critique toxicologique, mais aussi à la critique politique et morale qui dénonce l'incurie ou la vénalité des acteurs d'un système industriel considéré comme produisant des aliments pas assez sains.

L'IEMAS a été fondé fin 2002 à l'initiative de François Guillon, professeur de marketing de l'Institut Polytechnique LaSalle de Beauvais, une école d'agronomie privée qui dispense une formation « Alimentation et santé³¹³ ». Parmi ses membres, l'association regroupe des acteurs de la production (Coca-Cola, Fleury-Michon, Kraft, Lesieur, Saint-Hubert, Centre d'Information des Viandes, filière Bleu Blanc Cœur, etc.), des professionnels du conseil et de la communication (Enzyme Communication Marketing, Prunelle, Protéines, KeyDrivers Consulting, Eficom), l'Institut Polytechnique LaSalle Beauvais ou encore le CREDOC. Les entreprises sont les principales contributrices au financement de l'IEMAS.

En 2003, durant le colloque annuel de l'IFN, François Guillon présente le projet de l'IEMAS. Sa communication donne lieu à un article dans les *CND*. Il situe le rôle de l'association : être acteur de la mise en place d'une éthique du marketing de l'alimentation santé, en lien avec la politique nutritionnelles officielle du PNNS. Il annonce que l'association travaille à la conception d'une charte de déontologie. Ainsi, Guillon se pose en intermédiaire et en facilitateur du dialogue entre le monde de la nutrition et de la santé publique et celui des acteurs de l'offre industrielle, expliquant que l'objectif est d'établir une « confiance durable » entre chercheurs, acteurs de santé publique et industriels agroalimentaires de la production et de la distribution.

Dans ce cadre, il fait valoir sa discipline en présentant le marketing comme un « outil potentiellement précieux au service des politiques nutritionnelles » et comme une « arme [au]

³¹³ Cette formation s'inscrit dans le processus de nutritionnalisation de l'alimentation que nous avons abordé au chapitre précédent tout en intégrant pleinement la critique de ce processus, notamment la critique produite par les sciences sociales. Elle dispense en effet des enseignements à de futurs acteurs de l'offre industrielle et de la santé publique, et elle intègre des enseignements en sciences humaines, qui étudient le rapport à l'alimentation, à la santé, au corps, et qui délivrent des points de vue critiques sur le processus de nutritionnalisation de l'offre et de santé publique. Il existe plusieurs spécialisation : une orientation vers la prévention et la santé publique ; une autre vers la communication et le marketing des aliments santé ; une troisième plus orientée vers l'ingénierie et la production de ces aliments.

service [des scientifiques de la nutrition et des acteurs de la santé publique] plutôt qu'une technique étrangère et hostile » (Guillon, 2003, 242). La création de l'IEMAS témoigne donc d'une recherche d'accord entre les industriels et la santé publique pour faire face en commun à un contexte dans lequel la critique de l'alimentation industrielle, particulièrement sa version diététique, est vue comme venant à la fois des mangeurs et du monde médical et sanitaire.

Tout récemment, en décembre 2011, l'IEMAS a organisé en partenariat avec L'AgroParisTech un colloque sur la « naturalité alimentaire » lors duquel il était beaucoup question de « crédibilité » des messages autour de la « naturalité », de « crises » et de « réponses » à des « attentes » de consommateurs portant sur le respect de l'environnement, l'authenticité, l'absence de produits chimiques de synthèse ou encore la qualité nutritionnelle.

1.2.3. La reconnaissance de la sociologie par l'Institut Français pour la Nutrition

Peu avant le colloque de 2003 lors duquel Guillon présentait l'IEMAS, Jean-Pierre Poulain recevait le Prix de la Recherche en Nutrition de l'IFN pour l'année 2002³¹⁴. C'était la première fois que ce prix était décerné à un chercheur des sciences humaines et sociales, en l'occurrence à un sociologue et anthropologue, pour différentes recherches qui venaient de constituer la matière de trois livres (Poulain, 2001a ; Corbeau et Poulain, 2002 ; Poulain, 2002) et de plusieurs articles les années précédentes.

Le Prix de la recherche en nutrition de l'IFN est décerné par un jury qui réunit des scientifiques de la nutrition, appartenant en majorité à des sciences « dures » liées aux questions médico-sanitaires (physiologie, biologie, etc.) et des représentants de l'industrie (souvent scientifiques eux-mêmes d'ailleurs). La remise de ce prix à un sociologue témoigne donc de l'intérêt des nutritionnistes, des acteurs de santé publique et des industriels pour le travail de réflexivité réalisé par la sociologie.

En l'occurrence, les travaux de Jean-Pierre Poulain qui ont été récompensés n'étaient pas particulièrement centrés sur la critique de l'alimentation industrielle et nous ne voulons pas dire que la sociologie de l'alimentation qui reçoit l'intérêt des industriels se réduit à un travail de réflexivité portée sur cette critique. La valeur des travaux de Jean-Pierre Poulain qui a été reconnue avec l'attribution de ce prix se situe avant tout dans l'objectivation du décalage entre les normes et les pratiques alimentaires, dans l'apport méthodologique lié à cette objectivation (apport utile pour l'épidémiologie nutritionnelle et les enquêtes de consommation alimentaire),

³¹⁴ Le colloque qui suit la remise de ce prix est traditionnellement l'occasion d'inviter des orateurs liés au lauréat. Il s'agissait en l'occurrence de Claude Fischler et de Georges Condominas, tandis qu'un éloge était prononcé par le nutritionniste Ambroise Martin. L'anthropologue Annie Hubert a été lauréate de ce prix quelques années plus tard, en 2005.

dans l'élaboration d'un outil permettant d'analyser les dimensions sociales de l'alimentation (l'« espace social alimentaire ») et dans sa critique de la médicalisation de l'alimentation quotidienne (donc dans son interpellation des acteurs de santé publique, puisque cette médicalisation découle notamment de la politique nutritionnelle³¹⁵).

Dans les publications qui lui ont valu sa distinction par l'IFN, Jean-Pierre Poulain aborde bien la question de la critique de l'alimentation industrielle³¹⁶, même si cette problématisation n'est pas centrale, mais ce n'est en tous cas pas ce qui a été retenu pour lui attribuer ce prix. Quoiqu'il en soit cette attribution témoigne de l'intérêt conjoint des scientifiques « durs » de la nutrition et de la santé publique et des industriels pour une meilleure compréhension des logiques qui guident les comportements et les choix alimentaires des mangeurs, Poulain s'appliquant tout particulièrement à montrer comment différentes rationalités s'articulent dans le rapport à l'alimentation. Ce qui le conduit à critiquer la promotion excessive, dans le discours médical, de la rationalité en finalité qui fait de la santé l'unique fin de l'acte de manger. Quelque part, c'est donc une opération de relativisation des différentes logiques à l'œuvre dans le rapport à l'alimentation qui est couronné par le Prix 2002 de la recherche en nutrition par le monde de l'industrie et de la nutrition.

1.2.4. Le soutien à la recherche par les fondations et instituts émanant des industriels

La création d'une fondation d'entreprise pour la France par la plus grande entreprise agroalimentaire mondiale, Nestlé, est un autre signe du renforcement des instances de réflexivité par les industriels. Cette fondation est directement présidée par le président directeur général de Nestlé France. C'est Jean-Pierre Poulain qui, dès son inauguration en 2008, a la charge de

³¹⁵ Dès 1998, Poulain interpelle dans les *CND* les principaux acteurs – industriels et monde bio-médical – de ce que nous avons désigné par le terme de nutritionnalisation de l'alimentation. Il discute les caractéristiques de la « modernité alimentaire » et le rapport médicalisé à l'alimentation qui fait de la structuration de la journée alimentaire autour de trois repas « équilibrés » la norme diététique légitime. Selon Poulain, l'insistance sur cette norme risque de culpabiliser les prises alimentaires qui sortent de ce cadre (Poulain, 1998a). Cette interpellation ne manque pas de faire réagir, plutôt favorablement d'ailleurs, et dans le numéro suivant, Monique Romon, nutritionniste à Lille, emboîte le pas de Poulain dans une tribune intitulée « La santé est-elle dans l'assiette ? ». Pour la nutritionniste spécialiste de l'obésité, « la première question qui se pose est la justification scientifique de la norme de trois repas "équilibrés" par jour et la réponse est loin d'être évidente ». Le risque, selon elle, est de rejeter la prise hors repas vers le « plaisir et la transgression » et donc vers des aliments de « grignotage » nocifs d'un point de vue nutritionnel. Aussi conclut-elle : « Peut-être le moment est-il venu de remettre en cause certains messages classiques, d'abord sur le fond en s'interrogeant sur leur validité scientifique, ensuite sur la forme. Pourquoi pas la santé... dans le plaisir ? » (Romon, 1999, 1).

³¹⁶ Par exemple, dans *Manger Aujourd'hui*, Poulain étudie la perception de l'évolution de leur alimentation par les mangeurs. Il aborde dans ce cadre la question du « naturel » ou encore la « critique » de la restauration rapide et de la cantine (Poulain, 2001a). Dans *Sociologies de l'alimentation*, il présente et analyse les processus de « reconstruction sociale des aliments » et de « gestion du risque » en relation avec l'émergence de thématiques critiques comme les OGM ou la vache folle (Poulain, 2002). Dans *Penser l'alimentation*, il traite des processus recatégorisation des aliments par des mangeurs mus par plusieurs types de rationalité, dans le contexte de « crise » de la « modernité alimentaire » (Corbeau et Poulain, 2002).

présider le comité d'experts scientifiques. Cette présidence montre l'importance accordée aux sciences sociales dans un projet résumé par la formule « Manger bien pour vivre mieux ».

La fondation se donne une mission principalement axée sur la nutrition, avec pour but « d'encourager les familles à adopter les habitudes et les comportements alimentaires qui sont bons pour leur santé et leur bien-être ». Mais cette focalisation sur la nutrition est placée dans un contexte qui inclut les « comportements », le « plaisir », le « goût », la « solidarité », la « transmission » ou encore l'« éducation », autant de thématiques sur lesquelles les sciences humaines et sociales, et en particulier la sociologie, sont amenées à s'exprimer : « Fort d'une longue expérience et d'une expertise reconnue dans le domaine de la nutrition, Nestlé France est convaincue que les enjeux de la nutrition s'inscrivent dans un contexte plus large que le produit ». Pour comprendre ce « contexte plus large », la fondation a financé plusieurs projets de recherche en sociologie³¹⁷.

La création d'un « prix du projet de recherche » par l'Institut Benjamin Delessert, principalement financé par l'interprofession sucrière, est un autre exemple de soutien à la recherche en sciences humaines par l'industrie³¹⁸. Fondé en 1976, cet institut a créé ce prix en 2002 pour compléter deux autres récompenses plus prestigieuses et plus anciennes : le Prix Delessert, créé en 1988, qui récompense un chercheur pour l'ensemble de ses travaux, et le Prix Trémolières, décerné depuis 1986 pour récompenser la publication d'« un ouvrage éclairant la psychologie alimentaire, les habitudes et comportements alimentaires individuels ou collectifs ».

Ces différents faits montrent un intérêt accru des acteurs industriels pour les sciences humaines, pour la sociologie en particulier et pour une meilleure compréhension de la pluralité des logiques des consommateurs. Mieux comprendre ces logiques permet plus ou moins directement de mieux comprendre les critiques dans un contexte où elles sont devenues plus nombreuses et plus fréquentes.

Précisons à nouveau que nous ne voulons pas réduire la sociologie à une fonction d'instance de réflexivité de l'industrie agroalimentaire, pas plus que nous ne voulons dire que

³¹⁷ En 2009, la fondation Nestlé France finance ainsi deux moitiés de thèses dans le cadre d'un projet conduit par l'INRA d'Ivry sur la « genèse et la transmission des normes alimentaires en France au XX^e siècle » (sous la direction d'Anne Lhuissier). La même année, elle soutient également un projet individuel de thèse sur la prévention de l'obésité à La Nouvelle Orléans (Nicolas Larchet). En 2010, elle encourage un projet individuel sur les rôles du plaisir et de la socialisation enfantine dans l'évolution des modèles alimentaires contemporains (Anne Dupuy) et, en 2011, un projet individuel sur les femmes, l'alimentation et les inégalités sociales dans des quartiers défavorisés d'Ile-de-France en 2011 (Ana Masullo).

³¹⁸ Ce prix n'est pas uniquement dédié à la recherche en sciences humaines, mais a récompensé plusieurs recherches de ce type, comme le projet de recherche doctorale de Tristan Fournier en 2006, sur la place de la santé dans le processus de décision alimentaire. Nous avons nous-même obtenu ce prix en 2010 pour un projet intitulé « La valorisation du naturel dans l'alimentation. Sociologie historique du travail de naturalisation et de la critique de l'alimentation industrielle dans l'espace public de l'alimentation ». Ce projet correspondait pour l'essentiel à notre recherche doctorale.

tous les travaux de sciences humaines qui reçoivent le soutien financier d'acteurs industriels s'intéressent à la critique. Mais cet intérêt accru des industriels témoignent bien d'une certaine inquiétude de la part des industriels. Et cette inquiétude est génératrice d'un besoin de mieux comprendre les publics dont ils se figurent avoir perdu la confiance.

1.2.5. L'Agence Bio et la réflexivité sur les qualités spécifiques alternatives à la logique industrielle

Un autre exemple de l'émergence d'instances de réflexivité portées sur la critique est la création de l'Agence Bio en 2001. Cette création est le signe de la structuration du secteur de l'offre de produits issus de l'agriculture biologique. Cette offre, comme on l'a vu, s'est constituée sur la base d'une critique de l'alimentation industrielle et parmi ses premiers promoteurs on compte les diététiciens alternatifs que nous avons étudiés au sixième chapitre. La création de l'Agence Bio montre que des acteurs dotés de pouvoirs financiers conséquents ont considéré, avec les pouvoirs publics qui sont parties prenantes, qu'il était temps de mieux comprendre le marché du bio.

En effet, l'Agence Bio est un groupement d'intérêt public dont la mission est de promouvoir et de développer l'agriculture biologique en France. Elle regroupe des représentants des pouvoirs publics (ministères en charge de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'énergie, du développement durable et de l'environnement), des chambres d'agriculture, de la Fédération nationale des coopératives agricoles, de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et du Syndicat national des transformateurs de produits naturels et de culture biologique (Synabio). C'est l'Agence Bio qui est en charge de la gestion de la marque AB. Outre ses fonctions de structuration des filières, de coordination des acteurs et de communication vers les professionnels et le grand public, l'Agence Bio produit et publie des enquêtes sur le marché du bio, à travers son Observatoire national de l'agriculture biologique.

Pour la première fois en 2009, elle a ainsi publié un « baromètre de la consommation et de la perception des produits issus de l'agriculture biologique » réalisé avec la collaboration de l'institut de sondage CSA. La seconde vague de cette enquête, qui doit devenir récurrente, a été publiée en 2011 (Agence Bio et CSA, 2009, 2011). Le travail de réflexivité réalisé sur un marché jusqu'alors peu connu et de manière très parcellaire (Lamine, 2008b) permet notamment aux acteurs de l'offre de mieux comprendre la nature des critiques auxquelles l'agriculture biologique est censée répondre du point de vue de ses consommateurs. C'est-à-dire de mieux saisir les objets de critique auxquels les mangeurs entendent se soustraire en consommant biologique.

Aujourd'hui, des acteurs historiques de l'industrialisation de l'alimentation et du marché « conventionnel » bénéficient du travail de réflexivité de l'Agence Bio. C'est par exemple le cas de Monoprix, qui a racheté en 2008 le distributeur de produits biologiques Naturalia, membre de l'Agence Bio. Ce rachat illustre de manière très concrète le processus d'endogénéisation de la critique de l'alimentation industrielle. Monoprix, qui fait lui-même partie du groupe Casino, est certes, au côté de Carrefour, un pionnier de l'introduction des produits biologiques dans la grande distribution généraliste. Mais il est surtout un pionnier de l'industrialisation de la distribution urbaine et du développement des marchés de produits alimentaires transformés, alors que Naturalia, créé en 1973, est un pionnier de la distribution urbaine spécialisée dans les produits biologiques. Le rachat de Naturalia et l'accès qu'il assure à la conception et aux résultats du travail de réflexivité de l'Agence Bio sont évidemment des atouts pour un distributeur qui vend lui-même des produits biologiques.

Enfin, notons la récente réalisation d'une étude centrée sur la « naturalité » par l'institut de marketing IFOP Consumer. Cette étude intitulée « Naturalifop » cherche à mesurer et à comprendre la perception de la « naturalité » par les consommateurs, le prix qu'ils sont prêts à payer pour consommer plus « naturel » et les enjeux en termes de construction de l'offre. Cette étude est la preuve que des formulations de la critique en termes de naturalisation ont déjà fait l'objet d'un important travail d'acculturation par les industriels, puisqu'un bilan est dressé des réponses marchandes formulées dans ces mêmes termes : à la fin des années 2000 débute le temps du retour d'expérience sur le travail de naturalisation des aliments industriels.

2. La mise en place de dispositifs pour gérer la critique et pour lui répondre

Les instances de réflexivité des pouvoirs publics et des acteurs industriels, dont le développement a été encouragé par le contexte critique, sont des capteurs des logiques qui s'expriment dans le rapport à l'alimentation, dont certaines s'expriment dans des termes critiques (toxicologiques, politiques et moraux, écologiques et diététiques). « Capteurs », dans le sens « familier » du mot « capter » : il s'agit de mettre en place des dispositifs efficaces pour mieux comprendre la critique. Ces instances de réflexivité sont donc des dispositifs de captation, de compréhension des publics (Cochoy, 2004a). Les services de veille, le marketing, les cabinets de consultants dont nous avons étudié le travail dans le chapitre sur la campagne publicitaire de Bel relèvent de tels dispositifs. Tout en développant ces dispositifs de captation, les pouvoirs publics et les industriels ont aussi développé des dispositifs destinés à répondre concrètement à la critique pour gérer une relation de confiance, avec les citoyens pour les uns, avec les consommateurs pour les autres. Nous allons maintenant voir, notamment à partir d'analyses de publications des *Cahiers de nutrition et de diététique*, comment ces dispositifs peuvent s'analyser en fonction de

leurs relations aux différents types de critique. Précisons que les dispositifs ne sont pas toujours conçus que pour répondre à la critique, loin de là, mais nous verrons que l'existence de cette dernière a souvent servi à justifier leur construction et qu'y répondre fait du moins partie de leurs fonctions.

2.1. La mise en place de dispositifs publics pour générer de la confiance et gérer la critique

2.1.1. L'AFSSA : une fonction de critique toxicologique et diététique corrective et experte

L'AFSSA est une structure d'évaluation scientifique des risques sanitaires et nutritionnels. Dès 1996, en pleine première crise de la vache folle, dans la tribune qu'il publiait dans *Le NO*, nous avons vu que Bernard Kouchner, le Ministre de la santé qui lance l'agence en 1999, décrivait celle-ci comme un instrument pour générer de la confiance et « protéger les Français » face aux risques sanitaires et aux « préoccupations de santé publique » (Kouchner, 1996).

En 1998, dans le cadre de la Journée Annuelle de Nutrition et de Diététique³¹⁹ portant sur les « peurs alimentaires » et dans les *Cahiers de nutrition et de diététique*, le biochimiste Pierre Louisot salue la future création de l'agence, qui apportera selon lui des « assurances pour le consommateur » et qui prendra la place d'instances trop nombreuses, mal financées et animées par trop peu d'experts (Louisot, 1998).

En 2001, le professeur Ambroise Martin, directeur de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires à l'AFSSA, présente le CNA comme complémentaire de cette dernière dans la restauration de la confiance face à la « mal-bouffe popularisée par les médias ». A l'AFSSA, « îlot de sagesse et de sérénité », incombe l'évaluation scientifique du risque, tandis que le CNA est vu comme « un lieu où d'autres facteurs légitimes, extra-scientifiques, puissent s'exprimer pour permettre aux gestionnaires une meilleure prise de décision dans le champ de plus en plus complexe de la politique alimentaire qui, outre les problème de sécurité sanitaire *stricto sensu* concernent également les rapports entre les différents acteurs » (Martin, 2000, 1). On peut donc considérer l'AFSSA comme une institution dont la fonction essentielle est d'exercer une critique toxicologique corrective et experte, et ce aux yeux de publics (consommateurs, citoyens), dont on voit qu'ils sont considérés comme défiants et critiques vis-à-vis des décideurs, des experts et des

³¹⁹ La Journée Annuelle de Nutrition et de Diététique est une manifestation annuelle centrée sur un ou plusieurs thèmes d'actualité de l'alimentation, de la nutrition et de la diététique. Elle s'adresse aux nutritionnistes, diététiciens, professions de santé et paramédicales, médecins, ingénieurs de l'agroalimentaire, professionnels du marketing et journalistes scientifiques. Le professeur Jean Trémolières est à l'origine de cette manifestation annuelle, qu'il avait lancée à la toute fin des années 1950 à l'hôpital Bichat. Aujourd'hui, elle est organisée par l'Institut Benjamin Delessert et a été renommée Journée Annuelle Benjamin Delessert. C'est lors de cette journée que sont remis les prix distribués par l'Institut.

acteurs de l'offre. De plus, parce qu'elle s'occupe aussi de sécurité nutritionnelle, l'agence a aussi une fonction de critique diététique corrective et experte.

2.1.2. Le PNNS : une politique nutritionnelle pour légitimer des normes diététiques officielles

Le renforcement de la politique nutritionnelle avec le Programme National Nutrition et Santé en 2001 représente un autre type de dispositif pour générer de la confiance et, d'une certaine manière, pour gérer la critique.

Nous avons vu dans le chapitre précédent qu'une crise de légitimité de l'appareil normatif diététique, marquée par une multiplication des discours contradictoires, avait été diagnostiquée par des sociologues dans les années 1990. Nous avons situé cette crise par rapport au développement de la nutritionnalisation dans le secteur marchand et à l'ambiguïté de la frontière entre discours diététiques scientifiquement légitimes et discours diététiques alternatifs.

Dès 1990, le sociologue Claude Fischler a désigné cette situation par l'expression de « cacophonie diététique » (Fischler, 1990), une expression qui a depuis rencontré un certain succès, notamment dans le monde du marketing et de la nutrition³²⁰. Ce diagnostic de cacophonie allié à l'objectivation scientifique croissante de causes alimentaires dans de nombreuses maladies (cancers, maladies cardiovasculaires, diabète), à l'importance grandissante de la thématique de l'obésité et à la mise en cause des décideurs politiques dans la crise de la vache folle a conduit ces derniers à réfléchir à la mise en place d'une politique nutritionnelle de grande ampleur à l'échelle nationale.

Ainsi en 1999, la Direction Générale de la Santé, qui est rattachée au Ministère en charge de la santé, sollicite des experts nationaux sur ce sujet. Parmi eux, le professeur Serge Hercberg, qui a dirigé l'étude SU-VI-MAX. Hercberg est donc un acteur majeur des avancées scientifiques en épidémiologie nutritionnelle sur lesquelles reposent la nutritionnalisation en santé publique. En mai 1999, le Secrétariat d'état à la santé de Bernard Kouchner commande une étude au Haut Comité de Santé Publique. Le rapport qui en est tiré est dirigé par Hercberg et est intitulé « Pour une politique nutritionnelle de santé publique : enjeux et propositions » (Haut comité de santé publique, 2000). Ce rapport trace les grandes lignes du premier PNNS, dont le lancement est annoncé par le Premier Ministre en clôture des Etats Généraux de l'Alimentation du 13 décembre 2000.

³²⁰ Par exemple, en 2005 dans les *CND*, le professeur Ambroise Martin justifie son appel à développer l'éducation à la nutrition dans les écoles par la nécessité de lutter contre la « "cacophonie alimentaire" décrite par les sociologues » (A. Martin, 2005b, 81).

La France, qui préside l'Union Européenne pendant le second semestre 2000, avait choisi la nutrition comme thème prioritaire de santé publique. A la fin de sa présidence, le gouvernement français fait voter une résolution dans ce sens lors que Conseil des Ministres européens.

En 2002, Hercberg présente les guides grand-public du PNNS (« La santé vient en mangeant »), qui viennent alors d'être publiés, comme des « référentiels » donnant « informations » et « conseils ». Le nutritionniste s'enthousiasme de la « situation de pointe en Europe » alors acquise par la France en matière de politique nutritionnelle (Hercberg, 2002).

2.1.3. La construction d'une critique diététique experte de l'alimentation industrielle par les nutritionnistes

Le renforcement de la politique nutritionnelle française à travers le PNNS donne aux acteurs de la nutrition et de la santé publique l'occasion de revendiquer l'exercice, au nom de la science, d'une critique diététique de l'alimentation industrielle au service de l'intérêt général.

Fin 2004, Hercberg signe un éditorial pour appeler les annonceurs, diffuseurs et publicitaires à s'auto-responsabiliser pour ne pas contrarier les messages de la politique nutritionnelle. Quelques mois auparavant, le Parlement avait amendé la loi de santé publique de juillet 2004 en y intégrant des dispositions relatives à la régulation des publicités pour les produits alimentaires. Ces dispositions devaient permettre de mieux réguler les messages publicitaires pour faire en sorte qu'ils ne contredisent pas trop des préconisations du PNNS. Les amendements en question avaient pu passer, selon Hercberg, grâce à la mobilisation des professionnels de la nutrition et de la santé. Dans cet éditorial, tout en prônant le dialogue avec l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA), le nutritionniste sert donc les rangs des acteurs de la politique nutritionnelle, qu'il présente comme les garants de « l'intérêt de la santé publique » agissant pour « limiter l'incohérence des informations transmises par les multiples émetteurs dans ce domaine » (Hercberg, 2004, 365).

Quelques années auparavant, en 1999, un chercheur spécialiste de l'analyse des risques alimentaires à l'INRA publie une tribune dans laquelle il se place du côté du « consommateur » contre la mauvaise qualité nutritionnelle de l'alimentation en restauration collective : « Dans notre petit monde de l'agroalimentaire, force est de constater que l'absence de règles ne conduit pas à des résultats éblouissants en matière de sécurité et de santé des consommateurs... Je n'ai pas l'intention de parler ici des obèses américains ou des vaches britanniques mais de la dégradation spectaculaire des qualités nutritionnelles des repas servis en restauration collective. [...] il existe aujourd'hui trop de produits "vides" se substituant aux aliments traditionnels sans en apporter les micronutriments légitimement attendus. A l'inverse, il existe trop de produits

enrichis ou supplémentés sans réel but nutritionnel, même si la plupart sont sans danger. [...] force est de constater que beaucoup reste à faire pour que l'encadrement juridique garantisse que le consommateur ne soit pas induit en erreur » (P. Verger, 1999, 193).

La même année, le professeur Ambroise Martin place les acteurs de l'expertise en santé publique dans un rôle de régulateur de la nutritionnalisation de l'offre alimentaire en prônant la mise en place d'un « Guide des Bonnes Pratiques de Communication sur les allégations santé ». Selon le nutritionniste, le Centre National d'Etude et de Recommandations sur la Nutrition et l'Alimentation (CNERNA), nouvellement intégré à l'AFSSA, et le Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) étaient les institutions les mieux à même de réaliser ce guide.

L'institutionnalisation de la politique nutritionnelle qui culmine avec la mise en place du PNNS vise principalement à diffuser auprès du grand public des repères normatifs nutritionnels, c'est-à-dire des repères normatifs diététiques basés sur l'expertise de la nutrition. Elle induit une légitimation d'épreuves congruentes avec certaines thématiques classiques de la critique diététique de l'alimentation industrielle telle qu'observée dans *Le Nouvel Observateur*, comme en témoigne par exemple les messages encourageant à éviter les produits alimentaires « trop gras et trop sucrés », ou le rapport de l'AFSSA de 2002 qui préconise de faire baisser les teneurs en sel des produits alimentaires transformés³²¹ (AFSSA, 2002).

De plus, l'institutionnalisation de la politique nutritionnelle a aussi contribué à légitimer une critique politique et morale de la communication et de la publicité des industriels, accusés d'abuser du penchant des consommateurs, en particulier des plus jeunes et des moins bien « équipés » en libre arbitre parmi eux, pour les aliments les plus gras et sucrés.

Une réflexion se met d'ailleurs en place, au début des années 2000, autour du « profilage nutritionnel » des produits alimentaires. Il s'agit de mettre au point des outils de mesure pour évaluer les produits sous leur rapport à la nutrition et indexer sur cette évaluation les possibilités d'alléguer accordées aux acteurs de l'offre. Ces « profils » sont ainsi « initialement prévus pour conditionner l'utilisation par les industriels d'allégations relatives à la santé » (Gerbautet, Fantino

³²¹ Ce rapport ne cible ni spécifiquement ni *a priori* les produits alimentaires transformés par les grandes entreprises industrielles. D'ailleurs, les groupes d'aliments identifiés comme les plus gros contributeurs aux apports sodés sont le pain, le fromage et les charcuteries, des aliments communément considérés comme « traditionnels » et en tous cas susceptibles d'être fabriqués de manière « artisanale » (même si, en réalité, c'est peu souvent le cas). Mais, dans la presse, les critiques diététiques dénonçant l'excès de sel mettent en cause le plus souvent sur les « industriels » et leurs « lobbies », et pas le boulanger ou le charcutier du coin de la rue. Et ce d'autant plus que la critique diététique liées à la thématique du sel se double, dans le cas des acteurs industriels, d'une critique politique et morale dénonçant la tromperie sur la marchandise que permet l'ajout excessif de sel. Cette critique politique et morale est bien sûr moins communément destinée aux « petits » artisans et fabricants. Sans le vouloir en particulier – puisque par exemple le rapport préconise explicitement de faire baisser indistinctement la teneur en sel des pains « industriels » comme « artisanaux » – cette recommandation par l'AFSSA de faire baisser le taux de sel des produits alimentaires est donc venue légitimer la mise en cause des grands acteurs industriels. Notons que Pierre Meneton fait partie des experts consultés par l'AFSSA pour produire le rapport en question.

et Martin, 2005), et sont donc dans un premier temps seulement destinés aux acteurs de l'offre et de la santé publique.

Mais des nutritionnistes et des producteurs proposent de les étendre à la communication vers les consommateurs au milieu des années 2000. Dans l'article que nous venons de citer, les auteurs, parmi lesquels Ambroise Martin – qui conduit une réflexion sur la communication nutritionnelle dans l'éditorial du numéro (A. Martin, 2005a) – défendent une communication, sur la base de ces « profils », qui soit traduite en termes de « groupes d'aliments », avec « éventuellement, un système de mise en garde sélectif destiné à alerter le consommateur sur un risque pour sa santé » (Gerbaulet, Fantino et A. Martin, 2005, 212).

Cette communication nutritionnelle adressée aux consommateurs ouvre des perspectives marchandes et un outil de profilage informatisé, Nutrimap, est présenté dans les *CND* en 2006 (Labouze, Goffi, Martin et Azais-Braesco, 2006), tandis que dans le numéro suivant des nutritionnistes défendent leur « nouvel outil visuel d'information nutritionnelle », le « Curseur nutritionnel », qui classe les aliments en trois groupes : « Plaisir nutrition », « Plaisir classique » et « Plaisir gourmand³²² » (Serog, J.-M. Cohen, Rangheard, A. Martin, et al., 2006).

A l'heure actuelle, aucun dispositif de communication nutritionnelle en direction des mangeurs ne s'est imposé et les débats continuent d'aller bon train sur la question de la réglementation des « allégations nutritionnelles » ou « allégations santé ». Cette question et celle de la reconfiguration du marché alimentaire autour de la dimension nutritionnelle des aliments fait d'ailleurs l'objet d'une recherche doctorale actuellement en cours (Seguy, 2010).

Les dispositifs publics que nous venons de passer en revue (AFSSA, CNA, PNNS) sont pensés par ceux qui les ont mis en place comme des institutions génératrices de repères normatifs avec l'espoir de rétablir une confiance abîmée entre l'offre, l'expertise, les pouvoirs publics et des mangeurs réputés critiques.

Selon les différentes fonctions des institutions concernées, ces dispositifs offrent des réponses aux critiques toxicologiques, diététiques et/ou politiques et morales, en légitimant de nouvelles épreuves de qualification des aliments.

³²² Les deux principaux concepteurs du « curseur nutritionnel » sont deux nutritionnistes, Patrick Serog et Jean-Michel Cohen, qui se sont fait connaître du grand public grâce à leur livre *Savoir manger*, qui se présente comme un « guide des aliments » présents dans les rayons des grandes surfaces. Les produits, les marques, les compositions nutritionnelles, sont clairement décrits et évalués. Les auteurs ont aussi mis en place un site Internet et le livre a connu depuis plusieurs éditions réactualisées. Les deux nutritionnistes s'inscrivent dans les préconisations officielles du PNNS. Ils dénoncent la mauvaise qualité nutritionnelle de nombreux aliments industriels, les discours trompeurs de certains fabricants et livrent même une critique toxicologique, en ciblant notamment les édulcorants (J.-M. Cohen et Serog, 2004).

Plus récemment, la critique écologique a été prise en charge par les pouvoirs publics dans le cadre du Grenelle de l'environnement de 2007, avec l'objectif officiellement annoncé d'encourager le développement de l'agriculture biologique. La réalisation de cet objectif devait passer par plusieurs actions concrètes et chiffrées : faire monter à 20% le pourcentage de produits biologiques dans les menus de la restauration collective en 2012, amener à ce même pourcentage la part de la surface agricole utile dédiée à l'agriculture biologique d'ici à 2020 et financer plus généreusement l'Agence Bio pour soutenir l'accompagnement de la structuration des filières.

Avec le recul, on pourrait dire qu'il s'agissait là de déclarations d'intentions sans conséquences. L'objectif de 20% de produits biologiques dans la restauration collective, par exemple, est très loin d'être atteint aujourd'hui³²³. Par ailleurs, cet objectif n'est en rien contraignant, aucune sanction ni aucune inscription dans les lois issues du Grenelle n'étant prévues. Il a simplement fait l'objet d'une « circulaire relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective », le 20 mai 2008 (Premier Ministre de la République Française, 2008).

Mais il n'empêche, c'était bien la première fois qu'un gouvernement énonçait de telles déclarations d'intentions en faveur d'une alimentation biologique toujours très marginale du point de vue de ses parts de marché. De plus, le soutien à l'agriculture biologique a été placé au sein de la promotion d'une agriculture « durable », « écologique et productive », ce qui induit sa légitimation comme une alternative raisonnablement envisageable – du point de vue des quantités produites – à l'agriculture conventionnelle. Or, l'argument selon lequel l'agriculture biologique n'est pas capable de nourrir tout le monde lui est souvent opposé. La légitimation de l'agriculture biologique par les décideurs politiques suite au Grenelle de l'environnement contribue ainsi à faire relativiser cet argument.

2.2. Le développement des dispositifs d'épreuves de qualifications marchandes pour répondre à la critique

Au niveau concret du marché et de l'offre alimentaire, on voit se développer depuis le milieu des années 1990 un certain nombre de dispositifs de qualifications marchandes conçues comme des réponses à la critique. Ces dispositifs s'appuient sur des épreuves auparavant peu légitimes et/ou beaucoup moins connues. Ils peuvent être analysés à l'aide de notre typologie des critiques de l'alimentation industrielle et du travail de naturalisation.

³²³ Un rapport officiel d'évaluation du Grenelle de l'environnement publié en octobre 2010 retient le chiffre de seulement 1,3% des achats alimentaires de la restauration collective réalisés en qualité biologique à la fin de l'année 2009 (Grimfeld, Jouzel, Le Grand, Notat, et al., 2010).

Là encore, nous ne prétendons pas dresser un inventaire exhaustif de ces dispositifs, mais nous citerons des cas significatifs et illustratifs au regard de notre typologie. Précisons que si ces dispositifs de qualification sont en développement souvent rapide, ils ne concernent qu'une part très restreinte, et pas toujours mesurée d'ailleurs, du marché alimentaire. A ce titre, le rapport entre, d'un côté, la notoriété et la légitimité de ces dispositifs et, de l'autre, leur poids marchand est à l'image du rapport entre les intentions de « bien » consommer exprimées par les consommateurs et la réalité pratique de leurs actes d'achat et de leur propension à en payer le prix : on observe toujours un écart important (Dubuisson-Quellier, 2009b).

2.2.1. La qualification biologique

Le contexte critique qui s'installe après la crise de la vache folle a favorisé le développement du marché des produits biologiques et leur commercialisation dans les grandes et moyennes surfaces alimentaires classiques. Avant cela, les grandes enseignes de distributions nationales vendaient très peu ou pas du tout de produits biologiques. Selon une étude de synthèse publiée en 2000, la part des ventes du bio réalisées par ces dernières est passée de 27% en 1995 à 45% en 1998, tandis que dans le même temps le nombre d'acheteurs réguliers et irréguliers et le chiffre d'affaire global augmentait (Brard et Axétudes, 2000). Avec des modes de calcul différents, l'Agence Bio a estimé plus récemment les parts de marché des grandes surfaces alimentaires à 42% du total du bio en 2008 contre 40% en 2005, tandis que dans la même période le chiffre d'affaire du bio dans ces grandes surfaces alimentaires passait de 619 millions d'euros à 1,083 milliard d'euros (Agence Bio, 2009).

Carrefour fait figure de pionnier chez les hypermarchés lorsque l'entreprise commence à vendre ces produits en 1992, tandis que Monoprix commence à vendre du bio à sa marque à la même époque. Dans les années 2000, toutes les grandes enseignes proposent du bio, lancent des produits biologiques en marques de distributeurs et multiplient les références (Mieux-Vivre Bio chez Auchan, Monoprix Bio, Agir Bio chez Carrefour, Marque Repère Bio Village chez Leclerc, etc.).

Même les *hard discounters*, dont les produits sont souvent critiqués pour leur qualité, s'y mettent, avec par exemple Dia Bio ou Leader Price Bio. En 2009, alors que l'enseigne de *hard discount* élargit considérablement sa gamme de produits biologiques, l'engagement de Jean-Pierre Coffe par Leader Price pour promouvoir ses produits fait d'ailleurs polémique. L'engagement prescripteur du célèbre journaliste gastronomique, pourfendeur historique de la malbouffe, défenseur de la culture alimentaire française et producteur de critiques de l'alimentation industrielle de tous types est dénoncé de toute part comme un reniement. Le

critique gastronomique Périco Légasse, chroniqueur à Marianne, à la télévision et animateur d'un blog, en profite pour se positionner en dernier vrai défenseur de la bonne chaire à la française, tandis que Coffe justifie son engagement par la tâche qui lui a été confiée de faire évoluer les produits Leader Price vers plus de qualité³²⁴.

Certaines grandes entreprises de la transformation industrielle, mais elles sont rares, font aussi le choix du bio, comme Danone, qui lance la marque de laitages Les 2 vaches en 2006, sur le modèle des produits du fabricant américain de produits laitiers biologiques Stonyfield, racheté en 2001 par le groupe. La diffusion de produits biologiques dans les grandes surfaces classiques contribue à faire connaître et à « désanctualiser » ce mode de qualification autrefois cantonnées chez des distributeurs spécialisés.

Très concrètement, cette désanctualisation est notamment passée, au sein des grandes surfaces généralistes classiques, par une redistribution spatiale des produits biologiques. Alors qu'ils étaient auparavant réunis dans des rayons spécialisés, souvent avec les produits diététiques, qui réunissaient de nombreuses catégories d'aliments, les produits biologiques ont de plus en plus été placés dans les rayons à côtés des autres représentants « conventionnels » de leur catégorie d'aliment, tandis qu'un nombre croissant de ces catégories étaient concernées (Agence Bio, 2009).

Cette diffusion entraîne une légitimation des épreuves de qualification associées, donc du modèle de production agrobiologique, d'autant plus que les distributeurs cherchent à tirer de leur engagement dans ce type d'offre le maximum d'avantages en termes d'image, en communiquant beaucoup sur le sujet : les produits bio sont devenus des produits d'appel.

La qualification biologique peut être considérée comme une réponse des industriels à deux critiques, principalement. Du fait de l'absence de produits chimiques de synthèse, elle répond à la critique toxicologique. Du fait de l'impact environnemental limité de l'agriculture biologique, elle fait partie des réponses à la critique écologique. D'une certaine manière, elle répond aussi à la critique politique et morale, l'agriculture biologique ayant une image d'agriculture à taille

³²⁴ Voici le discours de justification de Coffe sur le site de Leader Price, qui contient une occurrence de travail de naturalisation explicite : « Si je me suis engagé depuis trois ans au côté de Leader Price, c'est pour défendre ce pour quoi je lutte depuis 30 ans : de bons produits à des prix justes. On imagine, sans chercher à en savoir davantage, que je prête mon image uniquement pour la publicité et gagner de l'argent. Quelle erreur ! Je me rends deux jours par semaine chez des fournisseurs pour mettre au point des produits nouveaux ou pour améliorer ceux qui existent. J'exige que l'on supprime tous les colorants, arômes artificiels, stabilisants, exhausteurs de goût, épaississants... En un mot tous les ingrédients qui ne sont pas naturels. J'ai décidé de combattre auprès de Leader Price pour que les consommateurs puissent trouver dans cette enseigne des produits aussi naturels que possible pour une qualité exemplaire, proposés à des prix justes. Avec Leader Price, j'entends continuer à défendre les consommateurs, leur faire découvrir que manger et partager est un plaisir quotidien, possible » (cf. <http://www.leaderprice.fr/jean-pierre-coffe>). En somme, Coffe décrit sa posture comme celle d'un « critique embarqué », comme il existe des « journalistes embarqués » par les armées pour couvrir les guerres.

humaine qui rémunère décevantement les agriculteurs et qui emploie plus de main d'œuvre (Agence Bio et CSA, 2011).

Bien sûr, au fur et à mesure que le marché du bio se développe, cette image est de moins en moins conforme à la réalité. L'écart entre les deux est d'ailleurs de plus en plus dénoncé, souvent dans les termes péjoratifs d'une « industrialisation » du bio.

Enfin, la qualification biologique répond aussi quelque part à la critique diététique. En effet, les produits biologiques sont souvent considérés par les consommateurs comme étant de meilleure qualité nutritionnelle (Agence Bio et CSA, 2011). Les études dont on dispose montrent que cette considération est sans doute exagérée par rapport aux faits nutritionnels, dont certains vont néanmoins dans son sens³²⁵. Mais ce qui importe du point de vue des acteurs de l'offre, c'est bien ce que les consommateurs pensent, et moins les faits nutritionnels.

2.2.2. La « démarche clean label »

Dans les années 2000, certains industriels ont aussi cherché à répondre à la critique toxicologique sans adopter les épreuves de qualification biologique mais en modifiant leurs procédés de production de manière à se passer des additifs désignés par les codes E dans la liste des ingrédients. Nous avons vu que là était le cœur de la « tendance naturalité » théorisée par le marketing. Cette démarche, qui consiste à s'imposer volontairement de nouvelles épreuves techniques pour mettre en avant des qualifications du type « sans E », ne fait pas l'objet d'une reconnaissance officielle comme l'agriculture biologique, mais s'inscrit dans ce que les industriels et les professionnels du marketing appelle communément la « démarche *clean label* » ou « *E free* », du nom d'une qualification plus développée, et depuis plus longtemps, dans les pays anglo-saxons, notamment au Royaume-Uni.

A la différence du bio, cette démarche n'a rien à voir avec la critique écologique. On peut en revanche considérer qu'elle répond aussi à la critique écologique et morale consumériste, puisqu'elle donne des gages sur l'absence d'ingrédients « artificiels » susceptibles d'être dénoncés comme étant utilisés par vénalité au mépris des dangers pour la santé, par exemple d'être incriminés dans des thématiques comme l'hyperactivité des enfants, et d'être considérés comme trompeurs, artificieux, quant à la qualité des produits (pour le cas des arômes artificiels, par exemple).

³²⁵ Par rapport à leurs équivalents « conventionnels », les légumes biologiques tendent à contenir plus de matière sèche, donc de fibres, de fer, de magnésium et de microconstituants antioxydants favorables à la santé. Les aliments animaux, notamment les œufs et la volaille, tendent à contenir plus d'acides gras polyinsaturés (AFSSA, 2003 ; Lairon, 2009, 2010).

2.2.3. *Le commerce équitable*

Le développement du commerce équitable est une autre manifestation de la réponse des acteurs industriels à la critique, en l'occurrence à une critique politique et morale altermondialiste, et en filiation lointaine avec la critique tiers-mondiste des années 1970. La qualification « commerce équitable » a été officiellement reconnue par la loi française le 2 août 2005 et une Commission Nationale du Commerce Equitable a été mise en place le 15 mai 2007.

A la fin des années 2000, les industriels de la distribution s'emparent de ce dispositif de qualification en créant des marques spécifiques. C'est par exemple le cas de la marque Entr'Aide de Leclerc ou d'Agir Solidaire chez Carrefour. D'autres distributeurs choisissent d'ajouter des certifications comme celle de Max Havelaar à des produits de leurs marques déjà existantes.

Certains industriels de la transformation, pour lesquels la certification équitable n'aurait pas de sens puisqu'elle est justement pensée contre leurs pratiques d'achat de matières premières au cours le plus bas possible, cherchent à faire valoir leurs efforts en termes de comportements éthiques envers leurs fournisseurs et de responsabilité sociale des entreprise, au sein de stratégies de développement durable. Du point de vue du rapport à la critique politique et morale, de telles actions occupent une fonction comparable à la mise en place de dispositifs de qualification des produits. C'est par exemple le cas de Danone, qui communique sur ses actions de soutien au « business social » au Sénégal.

Encore plus que dans le cas du bio, le commerce équitable fait sans aucun doute l'objet d'une surreprésentation dans la communication des industriels par rapport au volume de ses ventes. Comme dans le cas du bio, c'est une question de construction d'image. Certains acteurs industriels, comme Innocent, qui produit des boissons à base de fruits et dont Coca-Cola a acheté des parts en 2009, cherchent à répondre à la critique politique et morale par l'engagement dans des actions de solidarité à travers sa propre fondation d'action sociale, qui reçoit chaque année 10% de ses bénéfices (ce qui est ostensiblement inscrit sur les emballages des produits de la marque).

Conclusion

Dans ce chapitre, nous avons mis en évidence une relance générale de la critique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* à la suite de la crise de la vache folle, qui a inauguré un contexte critique toujours d'actualité aujourd'hui. Ce contexte a encouragé la poursuite de la domestication de la critique qui est passée par le renforcement institutionnel des instances de réflexivité des acteurs industriels et des pouvoirs publics. Ces derniers cités ont aussi

favorisé la mise en place de dispositifs publics en partie conçus pour gérer la critique et lui répondre. Ces dispositifs, à l'instar de l'AFSSA ou du PNNS (un des buts de ce dernier étant de diffuser des normes officielles du « bien manger » pour donner des repères et ainsi rassérer le contexte critique), ont été largement élaborés par les acteurs de la nutrition et s'inscrivent dans le processus de nutritionnalisation. Les grands acteurs industriels de l'offre se sont quant à eux engagés plus résolument dans le développement de dispositifs d'épreuves de qualification marchande répondant à la critique.

Les distributeurs, qui sont moins directement tenus par la logique industrielle et par les conséquences pratiques du développement de ces dispositifs de qualification, se sont placés en pointe de ce processus d'endogénéisation marchande de la critique. Ce faisant, les distributeurs ont favorisé des thématiques de mise en cause des industriels de la production. Ici se jouent des rapports de force qui reconfigurent les relations entre distributeurs et producteurs et qui s'ajoutent aux conflits traditionnels sur la question des prix. Nous n'avons pas appréhendé directement ces questions, ce qui ouvre une perspective pour le prolongement de notre travail.

Nous avons aussi pointé la mise en cause des pouvoirs publics et des experts scientifiques suite à la crise de la vache folle. Nous avons vu dans ce phénomène un glissement de la critique. Alors qu'elle ciblait auparavant plus exclusivement les acteurs de l'offre bénéficiaires des épreuves instituées censées garantir auprès des mangeurs la justesse et la justice des produits alimentaires (épreuves toxicologiques expertes, épreuves de contrôle de la publicité et des allégations, épreuves de certification d'origine ou de qualités spécifiques, par exemple), la critique a de plus en plus ciblé, après la crise de la vache folle, les garants de la bonne tenue de ces épreuves que sont les pouvoirs publics et les experts scientifiques. Nous avons expliqué ce phénomène de glissement par le fait que l'industrialisation de l'alimentation était devenue un fait accompli, dans la période qui nous intéresse ici, alors que dans les années 1970, il était encore possible d'imaginer freiner sa progression. Nous avons aussi avancé le fait que la diffusion de la culture économique libérale des années 1980 avait conduit à considérer que les actions des acteurs industriels étaient pensées comme devant être régulées *a posteriori* par les garants des épreuves de justesse et de justice. En effet, l'idée selon laquelle les acteurs du monde marchand n'agissent qu'en fonction d'intérêts particuliers étrangers au monde civique et à l'intérêt général a été plus ou moins actée, du moins légitimée par la diffusion de la culture économique libérale.

Mais, outre le fait que l'on pouvait l'attester beaucoup plus fréquemment, nous avons aussi vu des signes de renforcement de la critique de l'alimentation industrielle et de sa légitimité. La convocation accrue dans les colonnes du journal de figures de lanceurs d'alerte dépositaires d'une autorité scientifique va dans ce sens. De plus, nous avons mis au jour, en analysant la montée du

travail de naturalisation explicite, l'émergence d'une opposition fortement structurante entre deux logiques de production et deux systèmes alimentaires, l'un basé sur le respect de la « nature », l'autre correspondant à la « logique industrielle ». Enfin, des thématiques comme celle de la « malbouffe » témoignent d'une agrégation de la critique de l'alimentation industrielle, qui peut être interprétée, au choix, dans les termes de l'« amalgame » injustifié ou au contraire d'une plus grande « cohérence ». Quoiqu'il en soit, ces différents faits témoignent, nous semble-t-il, d'une tendance à la reconstruction de schèmes d'interprétation face à la logique et à l'alimentation industrielles. Dans cette reconstruction, nous l'avons vu, des schèmes de type analogique légitimés par la science semblent jouer un rôle.

On constate donc un double mouvement qui peut sembler à première vue paradoxal. D'un côté, la critique se relance, est plus fréquente, reconstitue des schèmes d'interprétation plus affirmés, peut s'appuyer sur des sources de légitimité scientifique que lui fournissent certains experts. De l'autre, les dispositifs pensés pour gérer la critique et lui répondre se renforcent, celle-ci glisse vers les décideurs et les experts, déresponsabilisant ainsi les acteurs de l'offre industrielle et la critique, des raisons de se rassurer sont diffusées par les médias et la critique est régulièrement relativisée, voire critiquée elle-même.

Cet apparent paradoxe peut être résolu si l'on considère que la critique est plus rarement animée que dans les années 1970 par l'utopie d'une alimentation non industrialisée. L'industrialisation semble actée. Malgré les scandales divers, les épisodes critiques et les raisons de s'indigner qui se multiplient, la critique ne demande plus de sortir d'un système alimentaire industrialisé. Elle demande à l'industrie alimentaire, plus fermement qu'auparavant sans doute, de s'engager plus résolument à intégrer à la logique industrielle ses exigences de justice et de justesse, dans une direction de mieux en mieux définie par la construction de schèmes d'interprétation complexes et structurés.

C'est sans doute la manière dont on peut interpréter les résultats paradoxaux de la multitude d'études d'opinion commandées par les industriels. Ces études réaffirment continuellement à leurs commanditaires, pourtant résolument engagés dans une « reconquête de la confiance », que les « consommateurs » leur font, précisément, « confiance³²⁶ ». Mais une fois ce paradoxe clarifié, plusieurs questions demeurent, bien sûr : celle du type et de la hiérarchie des exigences

³²⁶ Ainsi, par exemple, une étude réalisée pour l'ANIA par TNS Sofres en 2008 explique que « 77% des consommateurs se disent aujourd'hui satisfaits de la sécurité des produits alimentaires et 58% jugent que les industriels maîtrisent mieux les risques qu'il y a une dizaine d'années ». Mais aussi que « Les consommateurs jugent positivement l'offre de produits alimentaires » (ANIA, TNS Sofres et Deloitte, 2008, 3). Le 17 janvier 2012, le Président de l'ANIA Jean-René Buisson énumérait dans ses vœux les objectifs pour l'année à venir. Le premier de ces objectifs était de « Reconquérir la confiance des consommateurs, reprendre le leadership dans notre relation avec les Français et faire preuve de transparence pour leur prouver que notre volonté n'est pas de nuire à leur santé mais bien de les servir en répondant à leurs besoins et leurs envies » (ANIA, 2012, 3).

de justesse et de justice incorporées dans les produits alimentaires industriels et surtout celle du nerf de la guerre, c'est-à-dire du prix à payer par les mangeurs pour l'amélioration de la justesse et de la justice de ces produits.

CONCLUSION GENERALE

Retour sur les résultats

Au terme du parcours sociohistorique proposé dans cette thèse, rappelons les trois grandes questions qui ont guidé notre enquête. Ces trois questions nous aideront à dresser un bilan qui suivra le fil des trois périodes étudiées avant de faire le lien avec le travail de naturalisation effectué par les employés des Fromageries Bel et dans l'offre contemporaine de produits alimentaires industriels. Nous tâcherons en effet de résumer les éléments de réponse que nous leur avons apporté :

Comment caractériser les effets de la critique de l'alimentation industrielle ?

Comment la critique de l'alimentation industrielle a-t-elle pu avoir des effets ?

Comment les effets de la critique ont-ils fait évoluer les trois termes du changement normatif de l'alimentation industrielle (la critique, l'industrie alimentaire, la logique industrielle) et les relations qu'ils entretiennent ?

La première période étudiée s'étend de la fin des années 1960 à la fin des années 1970. Durant cette période, la logique industrielle appliquée à la production des aliments, qui avait bénéficié d'une grande légitimité Après-guerre, s'est trouvée de plus en plus mise en cause dans l'espace public. Des producteurs de critiques radicales à son encontre, les diététiciens alternatifs, ont accédé à une audience plus large, fournissant des schèmes d'interprétation mais aussi des normes définissant un « modèle alimentaire » alternatif (Poulain, 1999, 2002) à des catégories sociales progressistes contestataires du capitalisme, de la société technicienne et de l'ordre bourgeois.

Dans le même temps, une critique moins radicale était diffusée par des médias grand-public comme *Le Nouvel Observateur*, autour de thématiques dont l'analyse nous a permis de distinguer une critique toxicologique, une critique politique et morale (avec ses sous-types gastronomique et identitaire, ruraliste, tiers-mondiste et consumériste) et une critique écologique. Cette montée de la critique de l'alimentation industrielle était couramment interprétée en termes d' « irrationalité » par les promoteurs du progrès et par les acteurs de l'offre industrielle.

Dans ce contexte, des acteurs des sciences de la nutrition ont joué un rôle d'interprétation et de traduction de la critique, contribuant ainsi à favoriser la légitimation de sa prise en compte par l'offre et par les décideurs politiques. Cette prise en compte s'est notamment traduite par un

travail d'institutionnalisation d'épreuves toxicologiques expertes, comme en témoigne l'*Inventaire national de la qualité alimentaire* lancé en 1975, dont les résultats sont publiés en 1982 (Ministère de l'Environnement, 1982). Dans les années 1970, certains acteurs de l'industrie alimentaire, par exemple dans des secteurs comme ceux de la production de sucre ou de matières grasses, ont commencé à s'inquiéter de la critique. Pour les deux secteurs cités, il s'agissait de la critique diététique qui allait bientôt émerger dans l'espace public en dénonçant les excès de graisses et de sucre dans les produits transformés. Mais globalement, durant cette première période, les conditions n'étaient pas réunies pour l'intégration concrète de nouvelles épreuves destinées à répondre aux exigences de la critique³²⁷, ni, donc, pour que des changements importants affectent la logique industrielle. Cette situation allait changer dans la période suivante.

La seconde période s'étend de la fin des années 1970 au milieu des années 1990. Elle est marquée par le « tournant préventif » en nutrition. C'est une période d'affaiblissement de la critique : les trois grands types identifiés dans la période précédente sont moins présents dans *Le Nouvel Observateur* et sont exprimés de manière généralement moins virulente. Par ailleurs, la question des maladies liées à la situation d'abondance alimentaire, comme le cancer, le diabète, les maladies cardiovasculaires, commence à être thématiquée, ainsi que la question de la prévention nutritionnelle de ces maladies. Les discours normatifs que des diététiciens alternatifs le plus souvent non titulaires de légitimité scientifique académique tenaient sur la dimension préventive et hygiénique de l'alimentation s'en sont trouvés légitimés, même si simultanément le monopole dans la production de ces discours leur a été disputé par les sciences de la nutrition. En outre, dans le sillage du tournant préventif, une culture diététique fondée sur la nutrition se diffuse dans l'espace public, ce qui attise une demande de normativité diététique, les sciences de la nutrition soulevant plus de questions qu'elles n'apportaient de réponses et se contredisant même parfois. Tous les producteurs de discours diététiques normatifs, des diététiciens alternatifs dépourvus de titres scientifiques aux scientifiques les plus légitimes en passant par tout un dégradé de positions d'énonciation plus ou moins légitimes, profitent de cette demande de normativité. Des hybridations entre différentes formes de légitimité sont ainsi apparues et la frontière entre diététiques fondées sur la science et diététiques non légitimes du point de vue scientifique s'en est trouvée brouillée. Le tournant préventif en nutrition a affecté la critique car il a exacerbé la réflexivité sur les pratiques alimentaires et favorisé une symétrisation de la critique, les choix alimentaires des mangeurs étant de plus en plus mis en cause.

³²⁷ En revanche, les conditions étaient réunies pour que se développe à côté du système alimentaire industriel un système alimentaire alternatif, comme en témoigne le développement de l'agrobiologie en France pendant la deuxième moitié des années 1960 et les années 1970.

La mise en cause de la responsabilité individuelle des mangeurs a de plus en plus contrebalancé la question de la responsabilité des acteurs de la production alimentaire, ce qui a équilibré le procès de l'alimentation industrielle observable dans l'espace public. Une autre cause de la responsabilisation des mangeurs réside dans la diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale qui légitime la figure d'un mangeur individuellement responsable de ses choix face à l'offre alimentaire.

Dans le même temps, les acteurs de l'industrie alimentaire incluaient des exigences de justesse et de justice dans leur offre à travers le développement de dispositifs de qualification de plus en plus nombreux et accessibles, dans le cadre de la mise en place d'une « économie de la qualité » (Karpik, 1989). Parmi ces dispositifs, on peut distinguer ceux qui s'appuyaient sur le discours nutritionnel et les thématiques du tournant préventif, avec le développement de produits allégés en sucre, en matières grasses ou enrichis en éléments nutritifs. Le développement de ces dispositifs de qualification peut être interprété comme un processus de nutritionnalisation de l'offre alimentaire industrielle. Cette nutritionnalisation apportait des réponses normatives et pratiques à un nouveau type de critique apparu dans le sillage du tournant préventif en nutrition : la critique diététique, qui se développe à partir de la fin des années 1970 avant de disparaître entre le milieu des années 1980 et celui des années 1990.

Ainsi, la critique diététique est endogénéisée presque aussitôt qu'elle apparaît. L'émergence de l'économie de la qualité a été facilitée par le fait que les acteurs de l'offre se sont de plus en plus dotés d'instances de réflexivité à même d'appréhender et de comprendre les exigences de justesse et de justice des mangeurs. Les services marketing ont joué ce rôle, contribuant ainsi à orienter la logique industrielle. Il aura fallu pour cela que les relations et les rapports de forces changent, à l'intérieur des entreprises, entre les acteurs du marketing et ceux de la l'ingénierie de la production, reconfigurant les relations de collaboration et d'antagonisme.

Nous avons aussi vu que l'on pouvait situer l'émergence du champ scientifique professionnel de la sociologie de l'alimentation au début des années 1980. Une des fonctions principales de cette sociologie réside dans la production de discours réflexif porté sur les différentes logiques propres aux mangeurs, donc aussi sur leurs exigences de justesse et de justice. La sociologie a ainsi joué un rôle de traduction de ces logiques, les rendant plus compréhensibles aux acteurs de l'offre industrielle ainsi qu'aux pouvoirs publics, facilitant ainsi leur articulation à la logique industrielle et l'incorporation de nouvelles épreuves de qualification des produits. Les sociologues ont ainsi facilité un début de « domestication » de la critique de l'alimentation industrielle, son « apprivoisement », ce qui est notamment passé par la mise en place de formations adressées aux professionnels de l'industrie alimentaire dans lesquelles étaient

dispensées des enseignements relatifs aux logiques des mangeurs, saisies depuis un point de vue sociologique.

La dernière période s'ouvre avec la crise de la vache folle et la relance de la critique qui s'ensuit et qui perdure jusqu'à aujourd'hui. La critique est plus qu'auparavant légitimée par des figures de lanceurs d'alerte possédant une autorité scientifique et s'exprimant dans les médias. De manière à première vue paradoxale, c'est aussi une période de renforcement institutionnel des instances de réflexivité des acteurs industriels et des pouvoirs publics, de structuration des dispositifs publics en partie conçus pour gérer la critique et lui répondre et d'un important développement des dispositifs d'épreuves de qualification marchande répondant à la critique (produits biologiques, équitables, « naturels », de qualité nutritionnelle présentée comme améliorée, etc.).

A partir de la crise de la vache folle, on observe un glissement des dénonciations qui ciblent de plus en plus les décideurs politiques et les experts scientifiques, ce qui témoigne d'une exigence accrue de régulation des actions de l'industrie alimentaire, dont il semble de plus en plus acté qu'elle agisse *a priori* en fonction d'intérêts particuliers étrangers au monde civique et à l'intérêt général. Cette observation va dans le sens d'une déresponsabilisation des acteurs de l'offre industrielle et d'une certaine résignation des exigences de la critique, comme s'il n'était possible de leur faire confiance qu'après avoir eu l'assurance qu'ils aient été bien régulés par l'autorité publique. De plus, les analyses des publications du *Nouvel Observateur* permettent de mettre en évidence la diffusion de raisons de se rassurer, pointant notamment la sécurité sanitaire acquise grâce à l'industrialisation de l'alimentation, et la mise en scène de plus en plus fréquente de moments d'interprétation du contexte critique dans lequel se trouve le collectif, conduisant à une prise de distance vis-à-vis de ce contexte.

Simultanément, on observe aussi l'émergence, dans *Le Nouvel Observateur*, de schèmes d'interprétation critiques plus structurés. Cela se traduit par l'opposition plus nette et explicite, objectivable à travers le travail de naturalisation attesté dans le journal, entre deux logiques de production des aliments qui correspondent à deux systèmes alimentaires présentés comme antagonistes : d'un côté, un système alimentaire et une logique de production « industriels », de l'autre, un système alimentaire et une logique de production basés sur le « respect » de la « nature » (qu'il s'agisse de la « nature » du corps des mangeurs, la « nature » comme environnement ou les « natures » correspondant aux différents « ordres naturels des choses » des cités domestique, inspirée, écologique et industrielle). La structuration des schèmes d'interprétation critique se traduit aussi par l'émergence du concept de « malbouffe » qui associe fréquemment plusieurs des types de critique identifiés.

La coexistence apparemment paradoxale entre un net renforcement des dispositifs d'endogénéisation de la critique et une évidente relance de cette dernière peut se comprendre si l'on considère le fait que la critique est plus rarement animée que dans les années 1970 par l'utopie d'une alimentation non industrialisée. L'industrialisation est comme actée et la critique, dont les motifs de dénonciation et d'indignation se sont trouvés légitimés par les nombreux épisodes de crise, pousse l'industrie alimentaire à s'engager plus résolument à intégrer à la logique industrielle ses exigences de justice et de justesse, dans une direction de mieux en mieux définie par la construction de schèmes d'interprétation complexes et structurés.

Ce parcours sociohistorique nous permet de mieux comprendre le travail de naturalisation que nous avons étudié chez Bel et plus largement dans le paysage de l'offre alimentaire industrielle contemporaine. Nous avons vu chez Bel des acteurs de l'offre s'engageant sur la pointe des pieds, avec beaucoup de questions et d'incertitudes, dans un « travail de requalification » (Callon, Meadel et Rabeharisoa, 2000) autour de la « naturalité » d'un produit déjà ancien et assez typique de la « logique industrielle » du début des années 1970. Les marketeurs de Bel s'interrogeaient quant aux significations et à l'avenir de cette « tendance naturalité » théorisée par les experts de référence dans l'identification des tendances du marché. Pour pallier ces incertitudes, ils scrutèrent eux-mêmes le marché et les arguments des autres industriels, s'intéressèrent au point de vue d'un sociologue et à son discours sur la signification de la valorisation du naturel à l'échelle du collectif, sondèrent et s'approprièrent le contexte critique grâce au « *war game* » conduit par un consultant, et mirent leurs arguments « naturalité » à l'épreuve du jugement des « consommateurs ».

Nous avons pu observer que le concept de « naturalité » n'allait pas de soi et que ses contours apparaissaient flous aux marketeurs de Bel. La thématization de leur questionnement les a ainsi conduits à envisager plusieurs voies pour communiquer dans cette direction. Ces voies étaient d'une grande variété puisqu'on a vu que l'on pouvait y discerner trois registres de justification sur lesquels s'appuyait le travail de naturalisation mis en œuvre : le registre « inspiré » avec la communication « 100% naturel », le registre « domestique » avec les communications sur le caractère traditionnel des procédés utilisés et sur l'ancrage territorial du produit, et le registre « industriel » avec la mobilisation d'arguments fondés sur les normes diététiques légitimées par les sciences de la nutrition et la politique nutritionnelle du PNNS (Boltanski et Thévenot, 1991). Les analyses du *corpus* de produits industriels emballés nous ont permis de montrer qu'il existait un quatrième type de travail de naturalisation appuyé sur le registre de justification « écologique » ou « verte », avec les arguments mettant en avant le respect de la « nature » comme environnement (Lafaye et Thévenot, 1993).

La recrudescence du travail de naturalisation explicite observé dans *Le Nouvel Observateur* à partir de la crise de la vache folle montre la structuration d'une opposition entre une logique de production « industrielle » et une logique de production fondée sur le respect de la « nature ». Plus précisément, il apparaît que c'est une pluralité de « natures » qui, selon cette opposition, doivent être respectées³²⁸ : la nature inspirée, la nature domestique, la nature écologique, la nature intérieure du corps, la nature extérieure comme environnement et même la nature industrielle, avec l'idée selon laquelle les modes de production respectueux de la « nature », comme l'agriculture biologique, assurent une meilleure qualité nutritionnelle des produits.

On peut ainsi interpréter la forme prise par la réflexion des employés de Bel sur le travail de naturalisation comme le résultat d'une problématisation tâtonnante du contexte critique et en particulier de la légitimation dans l'espace public de cette opposition structurante entre une « logique industrielle » et une logique fondée sur le respect de la « nature ». Les employés de Bel ont tenté de répondre à la critique sur le mode du travail de naturalisation en envisageant une variété de moyens d'y parvenir qui renvoie à autant d'entrées dans le concept global et sous-jacent d'une logique de production respectant la « nature ». Ce qui montre qu'ils ont pressenti la complexité de ce schème d'interprétation critique de la « logique industrielle ». Ils ont finalement opté pour une communication mêlant principalement la nature inspirée (« 100% naturel », « sans additifs ») et la nature domestique (le film montrant que leur produit était fabriqué « comme un vrai fromage »).

Faire face au schème d'interprétation critique que constitue la logique de production respectueuse de la nature n'est pas aisé pour les industriels, qui se situent par définition du côté de la « logique industrielle ». Aussi se trouvent-ils de plus en plus souvent face à la question de la sincérité de leurs justifications, donc à une critique qui prend pour objet leur manière d'essayer de lui répondre en intégrant des exigences de justesse et de justice. Comme dans la thématisation du « *green washing* », on voit en effet se multiplier les dénonciations de l'écart entre la « communication » et la « réalité » des arguments présentés par les industriels. Dans ce contexte, la question de la crédibilité des industriels apparaît de plus en plus importante : plus que la légitimité des preuves avancées par ces derniers à l'appui de leurs arguments, c'est la légitimité

³²⁸ Le lecteur pourra se reporter au « tableau sur les deux visions du système alimentaire repérable à partir du travail de naturalisation explicite dans *Le Nouvel Observateur* », au chapitre huit, pour constater que l'on retrouve la nature inspirée, avec par exemple le privilège donné à des aliments dénués d'éléments « artificiels » ou avec la dénonciation du risque de bouleversement par les OGM d'un ordre « naturel » à connotation religieuse ; la nature domestique, avec notamment l'éloge de la lenteur « ancestrale » des rythmes de production contre le « forçage » du temps ou avec la valorisation de la complexité gustative « naturelle » des aliments produits « à l'ancienne » ; et la nature écologique, avec la dénonciation du « productivisme » comme étant destructeur d'une « nature » conçue comme environnement à protéger.

des épreuves ayant permis d'élaborer ces preuves qui devient centrale. C'est pourquoi les industriels font de plus en plus appel à des tiers certificateurs, privés ou publics, pour garantir les épreuves sur lesquels se fondent leurs arguments.

Si notre recherche a certes permis d'attester la réalité d'une endogénéisation de la critique de l'alimentation industrielle par les acteurs de l'industrie alimentaire, ce processus apparaît cependant complexe, difficile et sans terme donné *a priori*.

Discussion

Retour sur le rôle de la critique dans l'évolution des modèles alimentaires

Les résultats de notre recherche nous conduisent à revenir sur plusieurs concepts théoriques mobilisés par ce travail.

Nous commencerons par faire dialoguer le concept d' « espace social alimentaire » avec des conceptions plus « ordinaires³²⁹ » de l'alimentation observées dans nos données. Nous avons vu qu'il était possible de lire dans le travail de naturalisation opéré par les industriels (chapitre cinq) des conceptions des relations entre le mangeur et la « nature » que l'acte de manger implique. Nous avons par ailleurs vu qu'il était possible de mettre au jour la conception d'un « système alimentaire » fondé sur le respect de la « nature » à travers l'analyse des occurrences de travail de naturalisation explicite dans *Le Nouvel Observateur* (chapitre 8). Il est ainsi possible d'objectiver des conceptions plus ou moins explicites de la relation à la « nature extérieure » (environnement, milieu) et à la « nature intérieure » (corps) à travers les formes prises par la critique et la justification de l'alimentation industrielle, ces conceptions étant susceptibles de s'appuyer sur des principes de justice variés.

Le concept d' « espace social alimentaire » proposé par Jean-Pierre Poulain (1999, 2002) vise notamment à situer la variété des manières humaines de manger, qui sont socioculturellement façonnées, en relation avec ce que nous venons d'appeler la « nature extérieure » et la « nature intérieure », c'est-à-dire avec le milieu, en particulier avec les êtres vivants qui nourrissent les mangeurs, et avec le corps.

On peut ainsi considérer que les critiques et les justifications de l'alimentation industrielle témoignent de conceptions ordinaires de l' « espace social alimentaire ». Il faut préciser cette remarque. Nous avons objectivé des conceptions ordinaires de l'espace social alimentaire en les reconstruisant à partir de toute une variété de données. Ces conceptions ne sont le plus souvent appréhendables que par fragments, sous forme parcellaire. De plus, les acteurs étudiés, pour la

³²⁹ Ces conceptions sont « ordinaires » dans le sens où elles ne sont pas celles d'experts professionnels spécialisés dans la production d'un discours réflexif sur l'alimentation.

plupart, ne connaissent évidemment pas eux-mêmes ce concept d' « espace social alimentaire ». Mais ils conçoivent que manger les relie à une « nature extérieure » et à une « nature intérieure », et qu'en somme, manger les inscrit dans un système de relation communément appelé « nature », ou encore dans un « éco-système ». Les conceptions ordinaires de l'espace social alimentaire sont plus ou moins complexes et partielles. Les diététiciens alternatifs des années 1970, par exemple, en proposent souvent des versions très structurées pour s'opposer à un « modèle alimentaire³³⁰ » considéré par eux comme dominant et fourvoyé.

Mais même dans *Le Nouvel Observateur*, on a vu que l'on pouvait objectiver, à travers l'analyse du travail de naturalisation explicite, une conception relativement structurée portant sur au moins une des dimensions de l'espace social alimentaire, à savoir le « système alimentaire », qui correspond peu ou prou aux « filières » des économistes, aux modes de production et aux canaux par lesquels les aliments circulent avant de finir dans les assiettes. Les théories du système alimentaire observables dans *Le Nouvel Observateur* à partir de la crise de la vache folle intègrent de plus en plus souvent des conceptions de la production agricole avec des conceptions des menaces que la manière de produire les aliments fait peser sur la santé et le corps. Elles resituent le questionnement critique des aliments mangés par rapport à un mode de relation aux « natures » extérieure et intérieure. Dans ce contexte critique, la réflexivité sur le manger s'est structurée à travers l'élaboration de schèmes d'interprétation de la « logique industrielle » de plus en plus agrégés et intégrant de plus en plus de dimensions de l'espace social alimentaire.

En se structurant, la réflexivité critique produite dans l'espace public a contribué à opposer plus radicalement la « logique industrielle » à d'autres conceptions du système alimentaire souvent légitimées par le recours explicite à la « nature » et au « naturel ». Cette structuration croissante des schèmes d'interprétation de la « logique industrielle » a conduit l'industrie alimentaire à réagir en répondant aux exigences de justesse et de justice de plus en plus difficiles à ignorer, d'une part parce qu'elle se diffusaient dans un espace public de plus en plus large et d'autre part parce qu'elles étaient formulées de manière de plus en plus complexe et justifiée (c'est-à-dire de plus en plus appuyées sur des preuves de différents types correspondant à différents principes de justice).

Dans la perspective d'une étude des facteurs de changement alimentaire, on peut donc considérer que la réflexivité critique possède un rôle important. En effet, elle formule des conceptions plus ou moins complexes de modèles alimentaires alternatifs depuis l'intérieur du collectif auquel elle appartient. Elle dénonce le modèle alimentaire qu'elle juge injustement

³³⁰ Pour Poulain, un « modèle alimentaire » est une forme circonstanciée, située dans une configuration sociohistorique donnée, prise par l' « espace social alimentaire » (Poulain, 2002)

dominant au sein de ce collectif et contre lequel sont précisément formulées les alternatives qu'elle défend.

La dimension éthique de la valorisation du naturel

Notre recherche a montré que les critiques et les justifications produites au sujet de l'alimentation convoquaient souvent des formes de naturalisation plus ou moins explicites. On peut relier cette omniprésence de la « nature » aux implications éthiques de la distinction fondamentale entre les êtres « naturel » et les êtres « artificiels ».

Les travaux de Raphaël Larrère sur les biotechnologies témoignent de la prégnance de cette distinction dans l'élaboration de normes éthiques de l'action technique. Ces êtres qui mêlent des caractères de l'artefact à ceux du vivant conduisent à des questionnements sur l'articulation entre une « éthique du respect » et une « éthique de la responsabilité ». L'éthique du respect régit la relation aux êtres considérés comme étant « naturels », particulièrement aux êtres vivants, qui sont capables de « persévérer dans l'existence », de se reproduire et de manifester leur sensibilité, dans le cas des animaux (Larrère, 2006). L'éthique de la responsabilité régit quant à elle la relation aux êtres considérés comme étant artificiels au motif que l'homme a contribué à les produire. Pour Larrère, les objets hybrides mêlant les caractères du vivant et ceux de l'artifice que sont les clones et les transgènes effacent la distinction entre nature et artifice et cet effacement conduit à une « extension du domaine de la responsabilité ».

La question de la frontière entre nature et artifice est au cœur du statut de l'aliment et du corps humain, qui sont des êtres mêlant les caractéristiques du vivant et celles de ce qui est produit par l'homme. On peut dès lors interroger le rôle des éthiques du respect et de la responsabilité dans l'acte de manger. L'industrialisation de l'alimentation a entraîné l'apparition dans les aliments d'êtres considérés comme étant « artificiels » au prétexte qu'ils doivent leur existence à des producteurs humains. C'est le cas de nombreux produits, additifs, colorants, etc. dénoncés comme étant « chimiques », par exemple. La présence de ces substances dans les aliments met en jeu une responsabilité humaine. L'éthique du respect est aussi en jeu dans la production des aliments, puisqu'ils proviennent toujours d'êtres vivants.

Dans la relation de nourri à nourricier qui lie les mangeurs à l'industrie alimentaire, la question de la responsabilité de cette dernière se pose donc notamment à travers la question de la présence d'artifices dans les aliments. L'incorporation des aliments articule la responsabilité de ceux qui les produisent, en particulier celle des industriels, à une éthique du respect du corps des mangeurs. Certaines versions de cette éthique du respect s'appuient sur un travail de naturalisation explicite du corps et des aliments, comme on l'a vu chez les diététiciens alternatifs.

Le rapport au corps est aussi marqué par une éthique de la responsabilité observable dans les normes diététiques de conduite du régime de vie.

L'acte de manger, de choisir, de penser, de produire les aliments impliquent donc des articulations entre les éthiques du respect et de la responsabilité. De ce point de vue, il devient possible de questionner les conditions qui conduisent ou non les mangeurs à déléguer à des acteurs industriels l'exercice d'une responsabilité sur ce qu'ils mangent. La critique de l'alimentation industrielle au nom du naturel peut ainsi s'interpréter comme une manière de refuser de délivrer un blanc-seing aux industriels dans l'exercice de la responsabilité : il leur est demandé de mieux respecter la nature, ce qui revient à minorer la délégation de responsabilité qui leur est faite, donc aussi de minorer la délégation de pouvoir que la relation de nourri à nourricier implique intrinsèquement.

Limites de cette recherche

Choisir constitue toujours un renoncement et il convient d'explicitier un certain nombre des limites inhérentes aux choix qui ont été les nôtres en matière de sources de données et de grille d'interprétation.

Limites relatives aux sources de données

Nous avons étudié les publications – au sens large de dispositifs de communication médiatisés – de plusieurs types d'acteurs parmi les « nouveaux partenaires » de « la filière du manger » (Corbeau, 1997) : un journal grand-public, des diététiciens alternatifs, une revue de sciences de la nutrition, la littérature en sciences humaines et sociale sur l'alimentation, les résultats du travail du marketing liés à des types de naturalisation.

Si nous avons pu appréhender à l'occasion l'action des associations de défense des consommateurs, des acteurs de santé publique, des décideurs politiques et des acteurs de la réglementation, ce fut seulement à travers le prisme des publications des acteurs que nous venons de citer. Or ce prisme est nécessairement déformant, et il procède d'un point de vue dont il s'agit de cerner les particularités. Il aurait été préférable d'aller à la source et d'étudier directement les publications des revues des associations de consommateurs, les revues de santé publique, les textes officiels des institutions actives dans la prévention nutritionnelle, les publications des ministères concernés par l'alimentation ou encore les textes de lois publiés.

Sans doute aurait-il aussi été instructif d'enrichir l'exposé des résultats de l'enquête sociohistorique avec des données économiques relatives à la structure de l'offre des périodes étudiées mais aussi d'intégrer dans nos données des publications d'acteurs de la production

industrielle, comme des revues interprofessionnelles, des revues de marketing spécialisées ou des revues d'ingénierie des différents secteurs et des différentes étapes de la production (agronomie, agroalimentaire, hôtellerie-restauration, qualité, logistique, grande distribution)). Ces dernières, tout comme le contenu des formations en ingénierie et son évolution, nous auraient permis de saisir plus directement et de manière diachronique l'influence sur la « logique industrielle » des instances de réflexivité dont s'est dotée l'industrie alimentaire, les ingénieurs pouvant être considérés comme les principaux agents de cette logique.

Enfin, nous avons fait le choix de nous focaliser sur un unique journal grand-public, *Le Nouvel Observateur*, en formulant l'hypothèse selon laquelle ce dernier, de par son positionnement éditorial, son histoire et le profil des acteurs qui l'animait, représentait un bon lieu de lecture de la critique de l'alimentation industrielle. Il nous semble que cette hypothèse ait été confirmée au regard de la richesse des observations que nous avons pu tirer de ses publications. Mais nous avons bien conscience que la prise en compte des publications de journaux concurrents aurait pu apporter des éléments supplémentaires pour mieux appréhender la critique en multipliant les points de vue sociologiquement caractérisables des journalistes mais aussi des lectorats.

De la même manière, un média sans aucun doute important aujourd'hui du point de vue de la production et de la circulation de la critique, à savoir Internet, n'a pas fait l'objet d'analyses particulières. Nous avons cependant relevé la manière dont ce média intervenait dans l'« équipement » de la critique dans *Le Nouvel Observateur* à partir de la fin des années 1990. Mais il est vrai que nous n'avons été en mesure de tirer qu'indirectement les conséquences de certaines caractéristiques centrales d'Internet³³¹, comme sa capacité à diffuser largement des schèmes d'interprétation critique dépourvus de légitimité scientifique ou institutionnelle publique, ou au contraire pourvus d'une légitimité scientifique controversée et marginale.

Nous avons tâché de garder à l'esprit ces différentes limites liées au choix des données lors de l'analyse des matériaux collectés. Les choix opérés se justifient par le compromis obligé entre l'ambition qui était la nôtre d'embrasser une période longue de plus de quarante ans et la nécessité de mener à bien cette recherche doctorale dans des délais raisonnables. C'est pourquoi nous avons parfois été conduit à faire appel à la bonne volonté de nos lecteurs en formulant

³³¹ Parmi les conséquences d'Internet, il faut sans doute ranger l'accès accru aux médias de figures scientifiques de lanceurs d'alerte comme Pierre Meneton au sujet de la teneur en sel des aliments, Dominique Belpomme ou Jean-François Narbonne au sujet des pesticides, Laurent Chevallier au sujet des manipulations du marketing, Jean-Michel Cohen et Patrick Cohen au sujet des inégalités socio-nutritionnelles. Certains acteurs, comme le journaliste et éditeur Thierry Souccar, se sont spécialisés dans la production et la publication sur Internet d'une critique de l'alimentation industrielle fondée sur la science, et plus exactement la plupart du temps sur les marges controversées de la production scientifique.

certaines assertions relatives aux points aveugles que nous venons d'évoquer, tout en nous efforçant toujours d'appuyer ces assertions sur la littérature existante.

Limites relatives aux choix d'interprétation

Un des principaux apports de cette recherche réside dans la proposition d'une typologie du travail de naturalisation des industriels, c'est-à-dire des justifications élaborées par ces derniers autour de la notion du « naturel ». Pour construire cette typologie du travail de naturalisation, nous nous sommes appuyé sur la sociologie de la justification et le modèle des « cités » (Boltanski et Thévenot, 1991).

Par ailleurs, nous avons proposé une typologie de la critique de l'alimentation industrielle. Nous avons ainsi caractérisé quatre grands idéaux-types de critique : la critique toxicologique, la critique politique et morale (qui comporte six sous-types), la critique écologique et la critique diététique :

Figure 45. Typologie des critiques de l'alimentation industrielle

Critique toxicologique	<i>Critique consumériste</i>
	<i>Critique gastronomique et identitaire</i>
Critique politique et morale	<i>Critique ruraliste</i>
	<i>Critique tiers-mondiste</i>
	<i>Critique altermondialiste</i>
	<i>Critique animaliste</i>
Critique écologique	
Critique diététique	

Ces quatre types idéaux et six sous-types de critique politique et morale ont principalement été caractérisés à partir de l'analyse de leurs objets de dénonciation et de leurs thématiques. Mais nous ne sommes pas entré en détails dans l'analyse de leurs relations aux différentes « cités ». Nous avons simplement montré (chapitre cinq) que les différents types de travail de naturalisation s'adressaient de manière privilégiée à l'un ou l'autre de ces types de critique. Ainsi, le travail de naturalisation inspiré s'adresse plus particulièrement à la critique toxicologique, le travail de naturalisation domestique, à la critique toxicologique, à la critique politique et morale et à la critique écologique, le travail de naturalisation écologique, à la critique écologique et le travail de naturalisation industriel, à la critique diététique.

L'analyse de la relation des différentes critiques aux différents principes de justice demanderait à être précisée et ici se situe une limite liée au choix de la grille d'interprétation des

critiques. Nous pouvons cependant ici préciser quelques-unes de ces relations, qui ont pu transparaître à travers les descriptions des critiques dans *Le Nouvel Observateur*.

La critique toxicologique s'appuie sur le principe de justice inspiré lorsqu'elle dénonce la « dénaturation » des aliments du fait de leur souillure ou de leur pollution par des éléments « artificiels ». Ces éléments sont alors en quelque sorte jugés responsables du parasitage de la relation réalisée par l'incorporation des aliments entre la « nature » du corps et la « nature » d'où proviennent les aliments mangés, cette « nature » correspondant à une figure plus ou moins transcendante. La critique toxicologique peut aussi s'appuyer sur le principe de justice industrielle lorsqu'elle mobilise des preuves scientifiques. Elle peut enfin s'appuyer sur le principe de justice civique pour dénoncer le mépris de la santé des mangeurs dont font preuve des acteurs présentés comme étant mus par le seul motif du profit et de leur intérêt particulier.

La critique politique et morale s'appuie de manière privilégiée sur ce même principe de justice civique pour dénoncer le pouvoir hégémonique et dominateur des intérêts particuliers des industriels sur différents acteurs présentés comme étant des « petits » : les « petits » paysans (critique ruraliste), les « petits » agriculteurs et habitants des pays du Sud (critique tiers-mondiste et altermondialiste), les « petits » consommateurs (critique consumériste). Elle s'appuie aussi parfois sur le principe de justice domestique, comme lorsqu'elle dénonce la destruction des goûts et des produits hérités d'autrefois (critique gastronomique et identitaire). Dans le cadre de la critique gastronomique et identitaire, on trouve aussi des arguments de type inspiré dénonçant le désenchantement et le déficit de vérité de l'offre alimentaire du fait de sa standardisation, ce qui rappelle la critique « artiste » du capitalisme décrite par Boltanski et Chiapello (Chiapello, 1998 ; Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]). On peut d'ailleurs légitimement se demander s'il n'aurait pas été judicieux d'isoler, en plus des quatre grands types identifiés, une critique qui aurait pu être qualifiée d'« esthétique ». Il existe en effet une thématique récurrente de la critique autour de la dénonciation d'un appauvrissement des qualités sensibles des produits alimentaires du fait de leur mode de production industriel. Une telle critique pourrait sans doute aussi être reliée à des thématiques écologiques. Le philosophe Loïc Fel a ainsi récemment cherché à montrer en quoi la vision « éco-systémique » du monde et du vivant qui se diffuse avec la pensée écologique contemporaine conduisait à la promotion d'une nouvelle « esthétique verte », objectivable dans le rapport quotidien au monde (Fel, 2009). Nos données, cependant, ne nous ont pas conduit à isoler cette critique « esthétique », car les thématiques esthétiques se trouvaient toujours subordonnées à d'autres types de critiques, et notamment à la critique politique et morale. Enfin, on peut considérer que la critique animaliste s'appuie sur le principe de justice écologique dans le sens où elle attribue une dignité aux êtres non humains que sont les animaux, ce qui ne va pas sans poser

de problème pour l'autonomisation pleine et entière de la cité écologique, comme nous l'avons vu dans le troisième chapitre.

Contrairement à ce que peut laisser présager son intitulé, la critique écologique ne s'appuie pas seulement sur le principe de justice écologique. C'est même d'ailleurs assez peu souvent le cas, dans la mesure où, comme nous l'avons vu dans le cadre des publications du *Nouvel Observateur*, la critique écologique est le plus souvent « anthropocentrée » : ce sont les conséquences des destructions environnementales pour l'être humain qui sont le plus fréquemment dénoncées. Ces dénonciations peuvent alors se fonder sur le principe de justice domestique lorsque, par exemple, c'est la destruction d'un façonnement ancestral de l'environnement par la production industrielle qui est dénoncée (par exemple, la destruction des bocages), ou sur le principe de justice civique lorsque c'est une atteinte à l'environnement profitant à l'intérêt particulier d'un industriel qui est mise en cause. Mais la critique écologique de l'alimentation s'appuie rarement sur un principe de justice écologique qui reconnaîtrait la valeur intrinsèque, en soi, des êtres vivants mis en péril par la production industrielle. Il faut noter certains cas cependant : la dénonciation de la destruction des cétacés par la grande pêche industrielle, celle de la destruction d'espèces emblématiques comme l'orang-outang à cause de la déforestation, ou encore celle des conséquences de la dissémination de génomes génétiquement modifiés pour la survie de certaines plantes sauvages. Cependant, pour le dire dans les termes de Catherine et Raphaël Larrère, la critique écologique de l'alimentation industrielle s'appuie rarement sur une éthique « écocentrée » (C. Larrère et R. Larrère, 1997).

Enfin, la critique diététique de l'alimentation s'appuie très largement sur le principe de justice industrielle en convoquant des preuves scientifiques pour dénoncer la mauvaise qualité nutritionnelle de certains produits alimentaires industriels. Mais notons tout de même que récemment, dans les années 2000, cette critique s'est aussi appuyée sur le principe de justice civique pour dénoncer les inégalités socio-nutritionnelles, c'est-à-dire le fait que les produits industriels transformés les moins chers sont aussi généralement de moins bonne qualité nutritionnelle.

Les typologies de la critique de l'alimentation industrielle et du travail de naturalisation des industriels permettent en quelque sorte d'objectiver une « anatomie » et une « morphologie » des critiques et des justifications à l'œuvre dans le domaine alimentaire. L'étude sociohistorique de la critique et de ses effets saisis au sein du jeu d'acteurs de la filière du manger, de même que l'étude du travail des marketeurs de Bel et de sa relation avec la critique permettent quant à elles d'appréhender, pour filer la métaphore, une « écologie » des critiques et des justifications à l'œuvre dans le domaine alimentaire. Il aurait été possible d'approfondir encore nos analyses en

mesurant précisément l'articulation en pratique des différents types identifiés, ce qui aurait permis d'élaborer une véritable « écophysiologie » des critiques de l'alimentation industrielle, de ses justifications et de leurs relations. Cependant, une telle entreprise ne pouvait être menée à bien dans le cadre d'une recherche doctorale, et nous en laissons le projet à l'état d'ébauche, mais du moins est-il esquissé.

Deux dernières limites liées à nos choix d'interprétation peuvent être pointées. La première concerne le choix d'une interprétation globalisante de l'opposition entre critique et justification. La généralité de cette opposition a tendance à masquer la complexité des relations entre les acteurs individuels et collectifs au sein même des macro-acteurs étudiés. Nous avons certes mis en relief des phénomènes de critique de la critique, au sein du *Nouvel Observateur* par exemple, et nous avons évoqué la relation potentiellement conflictuelle à l'intérieur des entreprises de l'offre industrielle entre les acteurs du marketing et ceux de la production à proprement parler. Mais le niveau de généralité de notre regard a conduit à atténuer les distinctions en termes de positionnements sociaux et d'intérêts existants à l'intérieur même de ces macro-acteurs. Notamment, l'« industrie alimentaire » telle que nous l'avons définie peut donner l'impression de « faire bloc », alors qu'au-delà des intérêts partagés, les intérêts divergents qui procèdent de la position dans la filière ou du type de production sont nombreux. Si nous avons peu étudié ces divergences, nous nous sommes efforcé de les préciser lorsque celles-ci permettaient de comprendre la relation entre critique et justification, mais cela reste une piste à approfondir.

Enfin, parmi les éléments de contexte de la période couverte par notre recherche, on trouve les mutations ayant affecté le rôle des femmes dans l'alimentation. Les conséquences du développement de l'emploi féminin dans le rapport à l'alimentation sont souvent pointées par les sociologues (Fischler, 1990 ; Aymard, Claude Grignon et Sabban, 1993 ; Corbeau et Poulain, 2002 ; Poulain, 1998b, 2002 ; F. Weber, Gojard et Gramain, 2003). Au début des années 1970, la moitié des femmes de 25 à 59 ans étaient actives tandis que près des trois quarts l'étaient en 2006 (Afsa Essafi et Buffeteau, 2006). La montée de l'emploi féminin, couplé avec les revendications d'émancipation, ont conduit à une baisse du temps moyen consacré à la cuisine – une activité domestique qui demeure largement féminine (Insee, 2012) –, au cours des quarante ou cinquante dernières années (Fischler, 1990). Les tâches culinaires domestiques ont été de plus en plus déléguées à des acteurs extérieurs au foyer, comme en témoigne le développement des marchés du « prêt-à-manger » et des plats cuisinés à partir de la fin des années 1970 (Betbèze, Lahlou et Maffre, 1987 ; Lahlou, 1996). L'activité culinaire transforme techniquement et symboliquement les aliments et possède une fonction de régulation de l'anxiété propre à l'incorporation alimentaire (Fischler, 1990). On peut dès lors questionner les conséquences de l'externalisation

des tâches culinaires vers des acteurs industriels sur la construction sociohistorique de la critique. La délégation du travail culinaire va de pair avec une délégation de confiance et d'exigence qui a certainement joué un rôle dans la production de la critique, notamment dans celle produite par les femmes. Celles-ci sont traditionnellement en charge des tâches culinaires, et leur rapport à l'industrie alimentaire demanderait à être étudié plus finement d'un point de vue sociohistorique, pour mieux en comprendre l'ambivalence. En effet, les acteurs industriels ont certes facilité des conditions pratiques d'émancipation mais, mais ce faisant, ont aussi en partie subtilisé aux femmes la fonction de régulation de la cuisine. Une approche en termes de sociologie du genre serait appropriée au traitement de ces questions. Dans une perspective similaire, il serait intéressant de mieux comprendre les effets, sur la critique et sur son endogénéisation, de la féminisation qui, au cours des années 1980, a touché les métiers techniques et de l'ingénierie dans le secteur alimentaire (Marry, 1989, 2001 ; Marry, Grelon et Duprez, 1991 ; Laufer et Fouquet, 2001 ; Escarboutel, 2001).

Ouverture

Enjeux politiques et sociaux de notre recherche

Les résultats de notre travail sont susceptibles d'intéresser les différents acteurs impliqués dans les rapports entre critique et justification de l'alimentation industrielle.

Pour les acteurs industriels de l'offre, l'enjeu semble évident : il s'agit de mieux comprendre les critiques qui leur sont adressées, leurs constructions, leurs origines et leurs producteurs. Les industriels de l'alimentation, particulièrement les transformateurs, insistent régulièrement sur l'existence d'un problème de confiance entre eux et les consommateurs³³². L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) conduit d'ailleurs actuellement des réflexions sur les moyens d'améliorer cette confiance, de faire face et de répondre aux critiques. De plus, les industriels commandent régulièrement des études pour mesurer cette confiance. Nous avons vu que, contrairement à ce que l'on peut imaginer d'emblée, la critique adressée à l'alimentation industrielle ne dénonce pas uniquement les risques sanitaires qui lui sont attribués. Elle peut prendre d'autres formes et d'autres objets et associer ces derniers dans des configurations variées. Les critiques se multiplient depuis plusieurs années, avec notamment la publication d'un nombre croissant de documentaires en tous genres dévoilant les coulisses de l'alimentation industrielle. De plus, Internet a grandement facilité la production et la circulation

³³² Début 2012, le Président de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) insiste ainsi dans ses vœux sur la nécessité de « reconquérir la confiance des consommateurs » (ANIA, 2012).

de la critique et permet à certaines de ses formes autrefois plus marginales et comme « filtrées » par des dispositifs institutionnels d'accéder plus aisément à une large diffusion publique.

Notre travail est donc susceptible d'être utile aux acteurs de l'offre pour comprendre la critique et pour incorporer dans leurs produits des réponses à celle-ci, qu'il s'agisse de réponses en termes de communication ou en termes de modifications de procédés de production. Bien sûr, ces réponses, à leur tour, sont susceptibles d'être critiquées, comme en témoigne la dénonciation du « *green washing* » ou de l'« industrialisation » de l'alimentation biologique. L'« endogénéisation » de la critique par les industriels peut être interprétée et dénoncée comme un processus de « récupération », en pointant notamment l'asymétrie des pouvoirs et des informations entre les « gros » acteurs de l'offre et les « petits » consommateurs. Il est aussi possible de considérer que certaines réponses à la critique vont dans un sens plus positif, celui de l'amélioration des produits au regard d'exigences de justesse et de justice données. Il reste néanmoins évident qu'un tel effort d'amélioration ne sera jamais réalisé par un acteur de l'offre en contradiction avec ses intérêts économiques. Pour autant, pourquoi écarter *a priori* l'idée que la satisfaction des intérêts économiques de l'offre puisse parfois être compatible avec la satisfaction de la critique et l'amélioration de la qualité des produits alimentaires au regard des exigences qu'elle formule ?

De plus, on sait qu'aujourd'hui plus des trois quarts des produits alimentaires consommés en France sont transformés industriellement (Combris et Volatier, 1998), dans un pays dont la population est aux trois quarts urbaine et où une infime minorité travaille dans le secteur agricole et agroalimentaire. Quelle que soit la situation, acteurs « nourris » et acteurs « nourriciers » ont toujours intérêt à entretenir des relations confiantes et apaisées. Dans la situation française contemporaine, il y a donc tout lieu de penser qu'un renforcement de la confiance et un apaisement de la critique qui affecte les relations entre mangeurs et producteurs industriels bénéficieraient aux deux parties. On peut objecter qu'un tel apaisement de la critique bénéficierait surtout aux industriels, qui se trouveraient alors dégagés d'une surveillance nécessaire à la régulation de leurs pratiques, avec l'idée sous-jacente que celles-ci auraient tendance à dériver vers des formes de plus en plus critiquables, à cause de l'appétit pour le gain qui motiverait fondamentalement les acteurs économiques en contradiction avec les intérêts notamment sanitaires des mangeurs. Cette vision nous semble néanmoins caricaturale. Par ailleurs, il est aussi possible de penser la co-existence entre des relations industriels-mangeurs apaisées et le développement parallèle de « systèmes agri-alimentaires » alternatifs (Lamine, Meynard, S. Bui et Messéan, 2010) aux modes de production et de consommation industriels (filières courtes et relocalisées, systèmes associatifs de type AMAP, etc.).

Notre travail est aussi en mesure d'apporter aux consommateurs et aux représentants de leurs intérêts, comme les associations de défense des consommateurs, des éléments de mise en perspective de la critique et de ses effets. En analysant sous quelles formes la critique a été produite depuis plus de quarante ans, en montrant les effets qu'elle a pu avoir, en recensant les arguments qu'elle a utilisés et les preuves sur lesquelles elle les a appuyés, on peut considérer que cette recherche peut apporter des moyens pour mieux comprendre les conditions d'une formulation plus efficace de la critique et de ses effets. De plus, nous avons décrit comment les industriels s'arrangent aujourd'hui de plus en plus avec la critique en construisant des justifications pour lui répondre, ce qui peut sans doute apporter quelques éléments de décryptage des stratégies des acteurs de l'offre.

Les décideurs politiques sont quant à eux pris entre trois feux : d'une part ils doivent se montrer attentifs aux critiques adressées à l'alimentation industrielle par les consommateurs-mangeurs, qui sont aussi leurs électeurs, d'autre part ils doivent assurer leur mission de garantie de la sécurité sanitaire des aliments et du bon approvisionnement, enfin ils font face à la leur nécessité de défendre les intérêts économiques des employeurs et des contributeurs que sont les industries alimentaires. De surcroît, ils sont régulièrement mis en cause par la critique, notamment depuis la crise de la vache folle et même antérieurement avec des affaires qui n'avaient pas directement à voir avec l'alimentation (sang contaminé, nuage de Tchernobyl, danger de l'amiante), pour la déficience de leur gestion des risques dans le cadre d'une « société du risque » (Beck, 2001 [1986]). Les décideurs ont ainsi un grand intérêt à mieux comprendre le contexte critique dans lequel ils sont mis en cause. Notre travail est en mesure d'apporter quelques éléments pour mieux saisir les raisons de la critique et les formes de légitimité sur lesquelles elle se fonde, tout en incitant à formuler le débat en opposant de manière moins systématique et moins simpliste deux camps antagonistes. Trop souvent, ces deux camps sont réduits, selon les points de vue, à un couple opposant un refus obscurantiste du progrès à la garantie scientifique et technique de pouvoir faire face aux futur défis de l'alimentation humaine, ou à une paire opposant une clairvoyance dénonciatrice à une soif de domination qui aurait le profit pour unique moteur.

Les acteurs du secteur de la santé (nutritionnistes, médecins, diététiciens, acteurs de santé publique) peuvent aussi bénéficier dans une certaine mesure des résultats de notre recherche puisque celle-ci nous a permis de mettre au jour quelques unes des conséquences du « tournant préventif » en nutrition sur les critiques et les justifications de l'alimentation industrielle. En effet, ce tournant, qui a été initié à partir de la fin des années 1970 et qui s'est concrétisé institutionnellement une vingtaine d'années plus tard par la mise en place de la politique

nutritionnelle du Programme National Nutrition et Santé, a contribué à modifier les sources de légitimité à l'œuvre dans l'évaluation de la justice et de la justesse des produits alimentaires. Nos analyses des critiques et des justifications de l'alimentation industrielle rappellent que les produits alimentaires peuvent être valorisés dans différents « mondes » (Boltanski et Thévenot, 1991), en fonction de différentes formes de légitimité. Cette observation renforce l'idée, depuis longtemps défendue par des sociologues de l'alimentation (Fischler, 1989 ; Lahlou, 1999, 2005 ; Poulain, 1997, 1998a, 2001b, 2001a ; Fournier et Poulain, 2008 ; A. Dupuy, 2010) mais aussi par des personnalités du monde de la nutrition (Trémolières, 1969a, 1973a ; Basdevant, Le Barzic et Guy-Grand, 1988, 1991 ; Basdevant et Monchicourt, 2003 ; Apfelbaum, 1998 ; Romon, 1999), que les campagnes nutritionnelles en santé publique doivent articuler leurs discours aux multiples dimensions de l'aliment et de l'acte de manger, sans réduire celui-ci à sa dimension purement nutritionnelle et en relativisant sa finalité santé.

Enfin, les experts scientifiques qui s'intéressent à l'alimentation tant du point de vue de la sécurité sanitaire que du point de vue de la qualité nutritionnelle peuvent aussi être sensibles aux résultats de notre travail. L'expertise scientifique fait aujourd'hui l'objet de critiques, que ce soit dans le domaine de l'alimentation ou dans d'autres domaines, comme en témoigne le récent « scandale du Mediator » largement relayé dans les médias. Notre étude montre, après d'autres³³³ que la mise en cause médiatique des experts par la critique s'est accrue avec la crise de la vache folle et que, dans le même temps, des experts « lanceurs d'alerte » (Chateauraynaud et Torny, 1999) ont bénéficié d'une plus grande présence dans les médias, du moins dans le journal étudié. Cette mise en cause s'inscrit dans un procès du progrès, de la technique, de la science et de sa légitimité à fonder des normes sociales (Boy, 1999, 2007). Notre travail est susceptible d'apporter des éléments de réflexion à l'expertise des sciences « dures » pour mieux comprendre comment son discours peut s'articuler à d' « autres facteurs légitimes », d'ordre non scientifique mais plutôt social, politique et moral, qui comptent dans la manière dont les aliments et leurs modes de production sont évalués, comme au sein du Conseil National de l'Alimentation (A. Martin, 2000).

Plus globalement, en offrant de mieux comprendre, grâce à l'étude de la critique et du travail de naturalisation, la pluralité des principes de justice et des modes de valorisation à l'œuvre dans le domaine alimentaire, nous espérons avoir apporté une pierre à l'édifice d'une organisation plus démocratique des rapports entre les différents acteurs de l' « espace social alimentaire » (Poulain, 1999, 2002) qui agissent dans un « monde incertain » (Callon,

³³³ Nous pensons par exemple à la thèse de Jocelyn Raude sur la crise de la vache folle et ses répercussions pour les consommateurs (Raude, 2008).

Lascoumes et Barthe, 2001). Notre objet nous a conduit en effet à soulever des questions alimentaires relatives à la technique, à la science, à l'économie, à la santé, au corps et au milieu – à ce qui compose le « monde alimentaire commun », en somme – dont on peut estimer qu'elles ne font pas toujours l'objet d'un traitement suffisamment démocratique et négocié (Latour, 1999), ce qui entretient sans doute les problèmes de confiance entre acteurs de l'offre et consommateurs-mangeurs.

Une domestication de la relation entre critique et justification par des collectifs de producteurs et de mangeurs ?

Le résultat de notre travail nous mène à une réflexion sur les relations dialectiques et conflictuelles entre critique et justification de l'alimentation industrielle. La relation marchande entre les industriels et les consommateur-mangeurs est fondamentalement asymétrique, les premiers disposant *de facto* d'un pouvoir sur les seconds. Ce pouvoir résulte tout d'abord de la position de nourricier des industriels : il est presque inévitable de consommer des produits industriels. Il résulte ensuite de l'asymétrie dans la possession des savoirs au sujet des produits alimentaires et de leurs qualités : les industriels savent par définition mieux que les mangeurs comment ils fabriquent leurs produits et sont en mesure de financer des recherches pour produire des savoirs susceptibles de servir leurs intérêts. Il résulte enfin de l'asymétrie dans la possession de moyens d'action sur l'autre terme de la relation : les industriels disposent de moyens de domestication de la critique, même si cette domestication est difficile et qu'elle ne réussit jamais complètement, tandis que les consommateurs-mangeurs ne disposent que d'armes comme le *boycott* et doivent se faire représenter, par exemple par des associations de défense des consommateurs, pour avoir accès aux médias ou faire valoir leurs intérêts auprès des pouvoirs publics dans les institutions intégrant la critique.

Même lorsque les industriels s'appliquent, avec bonne volonté, à satisfaire la critique en mettant en place des épreuves de justesse et de justice réclamées par cette dernière, ou lorsqu'ils cherchent à faire participer les consommateurs à l'élaboration de la qualité de leurs produits, comme dans le cas du « marketing participatif », ce n'est jamais contre leurs intérêts, et même dans ces situations, les industriels conservent toujours *in fine* le pouvoir de satisfaire ou non la critique. Une situation virtuelle dans laquelle la critique serait totalement domestiquée n'en demeure pas moins une situation dans laquelle on trouve un domestiqué et un domestiquant. Tant que la relation entre consommateurs-mangeurs et producteurs des aliments possède cette asymétrie, il n'y a aucune raison pour que cesse l'aller-retour permanent entre critique des uns et justification des autres.

Or, l'asymétrie de la relation tient fondamentalement au fait que celle-ci est une relation marchande. Mais rien n'oblige *a priori* à ce que la relation entre producteurs et mangeurs soit marchande au sens le plus commun du terme. En effet, on peut imaginer une situation dans laquelle la relation entre critique et justification serait elle-même domestiquée par un collectif formé par les producteurs et les mangeurs. Une telle situation ne conduirait pas à l'extinction de la réflexivité critique des acteurs concernés, mais la domestication de son expression permettrait d'apaiser la relation dialectique et conflictuelle entre critique et justification et donc de faire en sorte que la relation entre producteur et consommateur-mangeur soit confiante parce que tournée vers un bien commun partagé.

Une telle perspective n'est pas complètement une utopie. Certains types de collectifs de consommateurs et de producteurs s'en approchent. Nous pensons aux Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, dont certaines prévoient une véritable étape de co-construction de la production et de la consommation, en discutant des espèces, des variétés et des quantités à produire. Mais ces collectifs de consommateurs-mangeurs et de producteurs sont néanmoins limités, notamment parce qu'ils intègrent très peu de travail de transformation et impliquent donc que le travail culinaire soit peu externalisé par les consommateurs. Or, cette transformation pose de nombreuses questions en termes de qualité et de confiance. Il serait possible d'aller plus loin en imaginant des collectifs d'agriculteurs, de transformateurs et de consommateurs réunis autour de l'alimentation.

Ces collectifs pourraient adopter des statuts juridiques de type associatif ou coopératif, sur le principe un membre/une voix (même si ce principe pourrait être pondéré pour corriger le nombre intrinsèquement plus petit de producteurs par rapport aux consommateurs). Ces collectifs pourraient domestiquer la relation entre critique et justification en prévoyant des moments de réflexivité critique collectivement organisés et institués par des règles bien définies. Ces moments seraient dédiés à la co-construction débattue de l'offre. Mais il faudrait prévoir la clôture de ces moments, d'une part pour laisser les producteurs travailler tranquillement, d'autre part pour que les consommateurs-mangeurs puissent s'appuyer sur des allant-de-soi et cesser de se poser des questions sur ce qu'ils mangent.

Ainsi, il conviendrait d'instituer la suspension de la réflexivité critique une fois ces moments clos. Rien n'oblige *a priori* à ce que de tels collectifs ne privilégient tel ou tel type de procédés agricoles ou de transformation. Rien ne dit non plus que de tels collectifs n'adoptent pas une logique industrielle d'efficacité pratique et concrète, bien au contraire. Mais le collectif de producteurs et de consommateurs-mangeurs se donnerait lui-même les exigences de justesse et de justice qu'il estime nécessaires ou souhaitables et qu'il appliquerait comme contraintes à la

logique industrielle. Le collectif se donnerait ainsi sa propre logique industrielle et ses propres critères dans l'évaluation à lui appliquer. Il pourrait être décidé collectivement de mettre en œuvre un mode de production agricole agrobiologique intégral comme de permettre l'utilisation plus ou moins systématique de produits chimiques de synthèse.

De même, au niveau de la transformation, les différents procédés à utiliser seraient discutés, le jugement pouvant être informé par l'intervention d'un expert, et rien ne dit *a priori* que tel ou tel procédé serait admis ou rejeté, mais du moins son admission ou son rejet résulterait d'un processus de construction collective. Nous venons d'exposer quelques principes abstraits pouvant présider à la constitution de nouveaux collectifs réunis autour de l'alimentation et domestiquant la critique. Pour mettre ces principes à l'épreuve de la pratique, il serait intéressant de mettre en place des expérimentations. Le détail de l'organisation et de l'institutionnalisation de tels collectifs pourrait alors être « bricolé » en pratique en s'écartant plus ou moins de ces principes. Il nous semble que des expérimentations pourraient avoir lieu à l'échelle de « systèmes agri-alimentaires » territorialisés et « alternatifs » (Deverre et Lamine, 2010 ; Lamine, 2012) et de circuits courts (Dubuisson-Quellier, 2009a), dans le cadre de structures de restauration collective locales.

Perspectives scientifiques et prolongements

Outre les quelques pistes d'approfondissement déjà évoquées, nous pouvons très rapidement distinguer quatre perspectives possibles pour prolonger notre recherche. Les deux premières se situent dans une perspective diachronique tandis que les deux suivantes relèvent plutôt d'une perspective synchronique.

La première piste pour prolonger cette recherche pourrait consister à mettre les typologies proposées à l'épreuve des critiques de l'alimentation industrielle et des justifications des pratiques alimentaires formulées par les mangeurs. Cette étude permettrait notamment de mieux comprendre comment les critiques et les justifications construites dans l'espace public informent la réflexivité de ces derniers et contribuent à guider leurs choix. Une telle démarche s'inscrirait dans l'étude du décalage entre les normes et les pratiques initiée par Jean-Pierre Poulain (2001 ; Corbeau et Poulain, 2002).

La seconde piste de prolongement se situe à l'articulation de la sociologie du manger et de l'anthropologie de la nature proposée par Philippe Descola (2005). Nous avons relevé l'existence de schèmes « analogiques » et « animiques » mobilisés par la critique de l'alimentation industrielle. Il s'agirait dès lors de comprendre comment se construisent, au sein d'un collectif

dominé par le naturalisme de la science moderne, les conditions de l'utilisation et de la légitimité de ces schèmes qui apparaissent comme des ressources argumentaires pour la critique.

Le troisième prolongement concerne l'étude de la relation entre deux composantes de l'industrie alimentaire : le marketing et l'ingénierie de la production. Le premier peut être considéré comme la principale instance de réflexivité de l' « industrie alimentaire » tandis que la seconde peut être vue comme l'agent principal de la « logique industrielle ». L'étude poussée de l'évolution sociohistorique de la relation entre ces deux composantes pourrait être riche d'enseignements afin de saisir de l'intérieur des entreprises elles-mêmes le processus d'endogénéisation de la critique, ses conditions, ses contraintes et la manière dont il se déroule.

Enfin, le quatrième prolongement se situe au niveau des acteurs des différentes étapes de la production. La configuration des filières alimentaires a beaucoup évolué au cours de la période étudiée dans cette thèse, ce qui a modifié les relations de pouvoirs entre les acteurs de l'agriculture, de la transformation, de la distribution et de la restauration. Il serait également instructif de se situer au niveau des différents secteurs de la production, chaque production ayant des contraintes sociotechniques différentes. Les reconfigurations des relations de pouvoir entre les grands acteurs de la production industrielle affectent leur relation à la demande et aux mangeurs. De ce fait, leur étude apporterait des éléments pour mieux comprendre le rapport de ces acteurs à la critique et leur capacités à intégrer les exigences de justesse et de justice formulées par celle-ci.

BIBLIOGRAPHIE

- Abdelghani, Mahenni, 1972, « Sciences: La lutte biologique », *Le Nouvel Observateur*, n° 386, p. 46.
- Académie nationale de médecine et Académie nationale de pharmacie, 2003, *OGM et santé: rapport bi-académique*, Alain Rérat (éd.), Paris, Londres, New York, Cachan, Tec. & Doc.
- Afsa Essafi, Cédric et Buffeteau, Sophie, 2006, « L'activité féminine en France: quelles évolutions récentes, quelles tendances pour l'avenir? », *Economie et statistique*, n° 398-399, p. 85-97.
- AFSSA, 2002, *Rapport sel: évaluation et recommandations*, Maisons-Alfort, AFSSA.
- AFSSA, 2003, « Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique », Adresse : <http://www.critt-iaa-paca.com/uploads/documents/Bio/Etude%20Afssa%202003.pdf>.
- Agence Bio, 2009, *L'Agriculture biologique: chiffres clés*, Montreuil, Agence Bio.
- Agence Bio et CSA, 2009, *Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Rapport 2009*, Paris, Agence Bio et CSA. Adresse : http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/barometreconso_AgencebioCSA_2009.pdf.
- Agence Bio et CSA, 2011, *Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France*, Paris, Agence Bio et CSA.
- Agreste, 2007, « Population agricole », Adresse : <http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf07p033-038.pdf>.
- Agrikoliansky, Éric, Fillieule, Olivier et Mayer, Nonna (éds.), 2005, *L'Altermondialisme en France : la longue histoire d'une nouvelle cause*, Paris, Flammarion.
- Agrikoliansky, Éric et Sommier, Isabelle (éds.), 2005, *Radiographie du mouvement altermondialiste: le Second forum social européen*, Paris, La Dispute.
- Akrich, Madeleine, Callon, Michel et Latour, Bruno (éds.), 2006, *Sociologie de la traduction: textes fondateurs*, Paris, Les Presses des Mines.
- Alessandrini, Marjorie et Ozanne, Marie-Angélique, 1999, « Le guide anti-malbouffe », *Le Nouvel Observateur*, n° 1831, p. 12-13.
- Alia, Josette, 1985, « Devine ce qu'il y a pour dîner! », *Le Nouvel Observateur*, n° 1090, p. 75.
- Alia, Josette, 2004, « Déjà 15 millions de Français en "surpoids". Les armes contre le fléau », *Le Nouvel Observateur*, n° 2070, p. 10-18.
- Alia, Josette *et al.*, 1987, « Les nouveaux secrets de la forme », *Le Nouvel Observateur*, n° 1176, p. 102-118.
- Alia, Josette et Daniel, Jean, 1979, « Le grand vertige des biologistes: les "manipulation génétiques" », *Le Nouvel Observateur*, n° 776, p. 46-51.
- ANIA, 2012, « Association nationale des industries alimentaires. Discours des vœux 2012. 17 janvier 2012 - Maison de l'Amérique Latine », www.ania.net. Adresse : <http://www.ania.net/ania/ressources/documents/3/CF2AQKOVqvF52Z1o93q8e7Up.pdf>.
- ANIA, TNS Sofres et Deloitte, 2008, « Les Français et l'alimentation. Principaux enseignements du sondage réalisé par TNS Sofres pour l'ANIA les 20 et 21 février 2008 & Impacts pour les industriels: le point de vue de Deloitte », www.ania.net. Adresse : <http://www.ania.net/ania/ressources/documents/2/45E9H2Qfz9E7yP7dupXoX078.pdf>.
- Anonyme, 1952, « Manifeste du Centre Amour et Vie », *Vivre en harmonie*, n° 1, p. 1-2.
- Anonyme, 1953, « Les hounza. Un peuple qui ignore la maladie », *Vivre en harmonie*, n° 12, p. 120-121.
- Anonyme, 1979, « Activités du C.E.T.S.A.S. en 1977-1978 », *Communications*, vol. 30, p. 259-271.
- Anonyme, 2002, « Les entretiens. André Passebecq: la naturopathie », *Satoriz.fr*. Adresse : <http://www.satoriz.fr/les-entretiens/Andre-Passebecq:-la-naturopathie/article-sat-info-175-5.html> [Consulté : 18 août 2011].
- Anquetil, Gilles et Chiquelin, Jean-Jacques, 2001, « Le blues des paysans », *Le Nouvel Observateur*, n° 1893, p. 88-91.
- Anscombe, Jean-Claude et Ducrot, Oswald, 1983, *L'Argumentation dans la langue*, Bruxelles, P. Mardaga.
- Apfelbaum, Marian, 1978, « Un problème international: la pléthore alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XIII, n° 3, p. 233-235.

- Apfelbaum, Marian (éd.), 1998, *Risques et peurs alimentaires*, Paris, Odile Jacob.
- Apfelbaum, Marian et Lepoutre, Raymond, 1978, *Les Mangeurs inégaux*, Paris, Stock.
- Apfeldorfer, Gérard et Zermati, Jean-Philippe, 2006, *Dictature des régimes, attention !*, Paris, Odile Jacob.
- Ariès, Paul, 1997, *Les Fils de McDo: la McDonaldisation du monde*, Paris, Montréal, L'Harmattan.
- Aron, Jean-Paul, 1967, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin.
- Aron, Jean-Paul, 1973, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Robert Laffont.
- Aron, Jean-Paul, 1975, « Fromage: Trois cents dieux en déroute », *Le Nouvel Observateur*, n° 597, p. 48-49.
- Artières, Philippe et Zancarini-Fournel, Michelle (éds.), 2008, *68, une histoire collective (1962-1981)*, Paris, La Découverte.
- Askolovitch, Claude, 2002, « José Bové: le risque de l'oubli », *Le Nouvel Observateur*, n° 1969, p. 20-22.
- Askolovitch, Claude, 2003, « Bové: les gènes de la colère », *Le Nouvel Observateur*, n° 2017, p. 46-47.
- Askolovitch, Claude, Etchegoin, Marie-France et Courage, Sylvain, 2007, « Nicolas Hulot: ce que je veux », *Le Nouvel Observateur*, n° 2240, p. 10-12.
- Attac France et Cassen, Bernard, 2003, « Les académiciens et les OGM (biographie) », www.france.attac.org. Adresse : <http://www.france.attac.org/archives/spip.php?article1701>.
- Attali, Jacques, 1979, « Avenir: Les enjeux des généticiens », *Le Nouvel Observateur*, n° 777, p. 55.
- Aubert, Claude, 1970, *L'Agriculture biologique, une agriculture pour la santé et l'épanouissement de l'homme*, Paris, Le Courrier du livre.
- Aymard, Maurice, Grignon, Claude et Sabban, Françoise, 1993, *Le Temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Editions MSH-INRA.
- Babusiaux, Christian, 2001, « Tribune. Le Conseil National de l'Alimentation, pour quoi faire ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 36, n° 2, p. 81.
- Bacon, Francis, 1620, *Instauratio magna*, Londini, apud J. Billium.
- Barbe, Noël, 2008, « La mission du patrimoine ethnologique comme instrument de gouvernementalité. Texte préparatoire à un séminaire sur l'histoire de la mission du Patrimoine ethnologique-Février 2008 », Adresse : <http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00353808/en/> [Consulté : 5 mai 2012].
- Barnes, Julian, 2001, « Jeu d'échecs avec la mort », *Le Nouvel Observateur*, n° 1896, p. 98.
- Barrey, Sandrine et Valceschini, Egizio, 2008, « Les problématiques de la qualité dans l'agro-alimentaire. Bilan et perspectives », in F. Dreyfus, Y. Chiffolleau et J.M. Touzard (éds.), *Les nouvelles figures des marchés agroalimentaires. Apports croisés de l'économie, de la sociologie et de la gestion. Actes du colloque international « GDR Marchés agroalimentaires »*, Montpellier, 23-24 mars 2006, Montpellier, INRA, p. 23-40.
- Barthes, Roland, 1961, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 16, n° 5, p. 977-986.
- Bas, Jacques-William, 1925, *Étude sur la pathogénie de la migraine et sur son traitement par les régimes alimentaires*, Chaumont, Andriot frères.
- Bas, Jacques-William, 1949, *Les Sources de la vie*, Paris, Imprimerie de Serre.
- Bas, Jacques-William, 1953, « Une nouvelle association: l'A.F.R.A.N. », *L'Alimentation normale*, n° 2, p. 3-5.
- Bas, Jacques-William, 1955, *Une Entreprise agricole et médicale*,
- Basdevant, Arnaud, Le Barzic, Michelle et Guy-Grand, Bernard, 1988, *Les Obésités*, Paris, PIL.
- Basdevant, Arnaud, Le Barzic, Michelle et Guy-Grand, Bernard, 1991, *Comportement alimentaire: du normal au pathologique*, Paris, PIL.
- Basdevant, Arnaud et Monchicourt, Marie-Odile, 2003, *Obésité: une véritable épidémie ?*, Paris, Platypus press.
- Baubérot, Arnaud, 2004, *Histoire du naturisme : le mythe du retour à la nature*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes.
- Beardsworth, Alan, 1995, « The Management of Food Ambivalence: Erosion and Reconstruction? », in J. Sobal et D. Maurer (éds.), *Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems.*, New York, Aldine de Gruyter.
- Beardsworth, Alan et Keil, Teresa, 1997, *Sociology on the menu : an invitation to the study of food and society*, London, Routledge.
- Beck, Ulrich, 2001 [1986], *La Société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*, Paris, Aubier.
- Becker, Howard Saul, 2002, *Les Ficelles du métier : comment conduire sa recherche en sciences sociales*, Paris, Éditions la Découverte.

- Bégot, Anne-Cécile, 2010, *Médecines parallèles et cancer: une étude sociologique*, Paris, L'Harmattan.
- Belasco, Warren J., 2007 [1989], *Appetite for Change. How the Counterculture Took on the Food Industry*, Second Updated Edition. New York, Cornell University Press. Adresse : <http://www.loc.gov/catdir/toc/ecip0620/2006029851.html> [Consulté : 20 novembre 2009].
- Bélier-Garcia, Frédéric et Daniel, Sara, 1997, « Alerte aux dioxines », *Le Nouvel Observateur*, n° 1702, p. 84-86.
- Belpomme, Dominique, 2004, *Ces maladies créées par l'homme: comment la dégradation de l'environnement met en péril notre santé*, Paris, Albin Michel.
- Bensaïd, Norbert, 1974, « Débat: Quand la médecine rend malade. Le pavé de l'ours. », *Le Nouvel Observateur*, n° 521, p. 66-67.
- Bensaïd, Norbert, 1980, « Médecines douces: plaidoyer pour l'esprit scientifique », *Le Nouvel Observateur*, n° 805, p. 72-78.
- Bensaïd, Norbert, 1982, « Alimentation: Maudite pomme! », *Le Nouvel Observateur*, n° 929, p. 51.
- Bensaude-Vincent, Bernadette, 2009, *Les Vertiges de la technoscience*, Paris, La Découverte.
- Bérard, Laurence et Marchenay, Philippe, 2008, « Variétés, savoir-faire, usages alimentaires: les cultures légumières locales dans L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France », in J.-N. Plagues (éd.), *Les Légumes: un patrimoine à transmettre et à valoriser. Actes du colloque d'Angers, 7-9 septembre 2005*, Nancy, AFCEV, p. 107-136.
- Berlivet, Luc, 2000, « De l'éducation sanitaire à la promotion de la santé: la santé publique face aux accusations de moralisme », in A. Garrigou (éd.), *La Santé dans tous ses états*, Biarritz, Atlantica, p. 243-270.
- Bermond, P., 1991, « Radicaux libres et vieillissement », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXVI, n° 6, p. 403-407.
- Berthelot, Jean-Michel, 2004, *Les Vertus de l'incertitude: le travail de l'analyse dans les sciences sociales*, Paris, Presses universitaires de France.
- Besançon, Pierre, 1985, « La valeur nutritionnelle des aliments surgelés », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XX, n° 6, p. 451-455.
- Bessière, Jacinthe, 2001, *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial: le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir*, Paris, L'Harmattan.
- Besson, Philippe-Gaston, 1989, « La méthode Kousmine », in P.-H. Besson, *La méthode Kousmine*, Genève, Jouvence, p. 17-22.
- Besson, Yvan, 2007, *Histoire de l'agriculture biologique: une introduction aux fondateurs, Sir Albert Howard, Rudolf Steiner, le couple Müller et Hans Peter Rusch, Masanobu Fukuoka*, Troyes, Université de Technologie de Troyes.
- Besson, Yvan, 2011, *Les Fondateurs de l'agriculture biologique*, Paris, Sang de la Terre.
- Bessy, Christian et Chateauraynaud, Francis, 1995, *Experts et faussaires: pour une sociologie de la perception*, Paris, Métailié.
- Betbèze, Jean-Paul, Lahlou, Saadi et Maffre, Joëlle, 1987, « Les produits alimentaires à l'horizon 1995: du surgelé au « nouveau frais » », *CREDOC-Consommation et modes de vie*, n° 18.
- Bircher, Ralph, 1943, *Les Hounza, un peuple qui ignore la maladie*, Neuchâtel, Paris, V. Attinger.
- Birilli, Bruno, 2001, « Thaïlande: la guerre de la crevette », *Le Nouvel Observateur*, n° 1929, p. 112-114.
- Blondeau, Cécile et Sevin, Jean-Christophe, 2004, « Entretien avec Luc Boltanski, une sociologie toujours mise à l'épreuve », <http://ethnographiques.org>, n° 5. Adresse : <http://www.ethnographiques.org/2004/Blondeau,Sevin> [Consulté : 14 novembre 2011].
- Boëtsch, Gilles, 2010, « Les variations historiques et culturelles de la morphologie corporelle », *Médecine et Nutrition*, vol. 42, n° 1, p. 29-35.
- Boëtsch, Gilles, Chapuis, Nicole et Chevé, Dominique (éds.), 2006, *Représentations du corps: le biologique et le vécu, normes et normalités*, Nancy, Presses universitaires de Nancy.
- Boëtsch, Gilles et Chevé, Dominique, 2000a, « Le corps à l'épreuve du mal. Pour une lecture du corps épidémique au travers de l'iconographie picturale de la peste », in G. Boëtsch et D. Chevé (éds.), *Le Corps dans tous ses états: regards anthropologiques*, Paris, CNRS éditions, p. 115-133.
- Boëtsch, Gilles et Chevé, Dominique (éds.), 2000b, *Le Corps dans tous ses états: regards anthropologiques*, Paris, CNRS éditions.
- Boëtsch, Gilles et Chevé, Dominique, 2006, « Du corps en mesure au corps dé-mesuré: une écriture anthropobiologique du corps ? », *Corps*, n° 1, p. 23-30.

- Boëtsch, Gilles et Hubert, Annie (éds.), 2007, *L'Alimentation en montagne*, Gap, Éditions des Hautes Alpes.
- Boëtsch, Gilles, Le Breton, David et Pomarède, Nadine (éds.), 2010, *La Belle apparence*, Paris, CNRS éditions.
- Bois, Jean-Pierre, 1989, *Les Vieux: de Montaigne aux premières retraites*, Paris, Fayard.
- Boltanski, Christophe, 1987, « Faut-il aider les agriculteurs? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1186, p. 35-38.
- Boltanski, Luc, 1969, *Prime éducation et morale de classe*, Paris, La Haye.
- Boltanski, Luc, 1971, « Les usages sociaux du corps », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol. 26, n° 1, p. 205-233.
- Boltanski, Luc, 1982, *Les Cadres, la formation d'un groupe social*, Paris, Minuit.
- Boltanski, Luc, 1990a, *L'Amour et la justice comme compétences : trois essais de sociologie de l'action*, Paris, Métailié.
- Boltanski, Luc, 1990b, « Sociologie critique et sociologie de la critique », *Politix*, vol. 3, n° 10, p. 124-134.
- Boltanski, Luc, 2009, *De la critique. Précis de sociologie de l'émancipation*, Paris, Gallimard.
- Boltanski, Luc et Chiapello, Ève, 2011 [1999], *Le Nouvel esprit du capitalisme*, Paris, Gallimard.
- Boltanski, Luc, Claverie, Elisabeth, Offenstadt, Nicolas et Van Damme, Stéphane (éds.), 2007, *Affaires, scandales et grandes causes: de Socrate à Pinochet*, Paris, Stock.
- Boltanski, Luc, Darré, Yann et Schiltz, Marie-Ange, 1984, « La dénonciation », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. 51, n° 1, p. 3-40.
- Boltanski, Luc et Thévenot, Laurent, 1983, « Finding One's Way in Social Space: A Study based on Games », *Social Science Information*, vol. 22, n° 4-5, p. 631-680.
- Boltanski, Luc et Thévenot, Laurent, 1987, *Les Économies de la grandeur*, Paris, PUF - Cahiers du Centre d'Étude de l'Emploi.
- Boltanski, Luc et Thévenot, Laurent (éds.), 1989, *Justesse et justice dans le travail*, Paris, PUF - Cahiers du Centre d'Étude de l'Emploi.
- Boltanski, Luc et Thévenot, Laurent, 1991, *De la justification : les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard.
- Bonnafé, Pierre et Tort, Patrick, 1992, « L'homme cet inconnu »?: *Alexis Carrel, Jean-Marie Le Pen et les chambres à gaz*, Paris, Syllepse.
- Bonnot, Gérard, 1980, « Bactéries: Brevet pour une « petite bête » », *Le Nouvel Observateur*, n° 816, p. 50-51.
- Bonnot, Gérard, 1983, « Les usines de la vie », *Le Nouvel Observateur*, n° 982, p. 46-49.
- Bonnot, Gérard, 1984, « Fantômes: la rumeur de Villejuif », *Le Nouvel Observateur*, n° 1042, p. 70-71.
- Bonnot, Gérard, 1985a, « Inutile de s'affoler », *Le Nouvel Observateur*, n° 1092, p. 43.
- Bonnot, Gérard, 1985b, « Santé: gare au malus », *Le Nouvel Observateur*, n° 1084, p. 46-47.
- Bonnot, Gérard, Gruhier, Fabien, Schifres, Alain et Bensaïd, Norbert, 1982, « Santé: Peut-on se passer de sel? », *Le Nouvel Observateur*, n° 926, p. 32-37.
- Bonnot, Gérard *et al.*, 1981, « Les enfants et la pub », *Le Nouvel Observateur*, n° 1101, p. 42-48.
- Del Bono, Jean-Laurent, 1995, « Guerre de l'eau au pays des concombres », *Le Nouvel Observateur*, n° 1607, p. 64.
- Bosquet, Michel, 1968, « Agriculture: la terre sans paysans », *Le Nouvel Observateur*, n° 213, p. 26-27.
- Bosquet, Michel, 1970, « J'accuse... », *Le Nouvel Observateur*, n° 23, p. 23.
- Bosquet, Michel, 1974a, « Elevage: la viande empoisonnée », *Le Nouvel Observateur*, n° 506, p. 20-21.
- Bosquet, Michel, 1974b, « La terrible accusation d'un groupe d'expert. Quand la médecine rend malade. », *Le Nouvel Observateur*, n° 519, p. 84-118.
- Bosquet, Michel, 1977, *Écologie et liberté*, Paris, Éditions Galilée.
- Bosquet, Michel, 1978, *Écologie et politique*, Paris, Seuil.
- Bosquet, Michel, 1980, « Santé: Plaidoyer pour les médecines douces », *Le Nouvel Observateur*, n° 804, p. 51-57.
- Bosquet, Michel, 1981a, « Alimentation: La grande bouffe des affameurs... », *Le Nouvel Observateur*, n° 884, p. 60-62.
- Bosquet, Michel, 1981b, « Alimentation: Overdose dans le potager », *Le Nouvel Observateur*, n° 850, p. 49-50.
- Boudon, Raymond et Bourricaud, François, 1994, *Dictionnaire critique de la sociologie*, Paris, Presses universitaires de France.

- Bouguereau, Jean-Marcel, 2008, « Paroles de chefs », *Le Nouvel Observateur*, n° 2298, p. 109.
- Boulet-Gercourt, Philippe, 2007, « Fast food: le retour de Big Mac », *Le Nouvel Observateur*, n° 2207, p. 73.
- Boulet-Gercourt, Philippe et Cottrant, Sylvie, 1990, « Quel goût ça a l'Europe? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1329, p. 103-105.
- Bour, Henri, 1986, « Les recherches santé face à l'évolution rapides des technologies », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXI, n° 4, p. 283-287.
- Bourdieu, Pierre, 1979, *La Distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Minit.
- Bourdin, Alain, 2007, « La discrétion de La Révolution cachée », *SociologieS [En Ligne]*. Adresse : <http://sociologies.revues.org/152> [Consulté : 16 janvier 2012].
- Bourgeois, Claude (éd.), 2005, *Sciences des aliments n° 25, « L'alimentation: nouveaux enjeux après un siècle de progrès »*, Paris, Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire.
- Bourre, Jean-Marie, 1990, *La Diététique du cerveau, de l'intelligence et du plaisir*, Paris, Odile Jacob.
- Bourre, Jean-Marie, 1991, *Les Bonnes graisses*, Paris, Odile Jacob.
- Bourre, Jean-Marie, 1993, *De l'animal à l'assiette*, Paris, Odile Jacob.
- Bourre, Jean-Marie, 1996, *Le Vrai savoir fer*, Paris, Ed. du Rocher.
- Bourre, Jean-Marie, 1997, *Le Cholestérol*, Toulouse, Privat.
- Bourre, Jean-Marie, 2001, *Les Aliments de l'intelligence et du plaisir*, Paris, Odile Jacob.
- Bourre, Jean-Marie, 2004, *La Vérité sur les oméga-3*, Paris, Odile Jacob.
- Bourre, Jean-Marie, 2010, *Le Lait: vrais et faux dangers*, Paris, Odile Jacob.
- Boy, Daniel, 1999, *Le Progrès en procès*, Paris, Presses de la Renaissance.
- Boy, Daniel, 2007, *Pourquoi avons-nous peur de la technologie ?*, Paris, Presses de Sciences Po.
- Brard Véronique et Axétudes, 2000, *Le Marché des produits biologiques*, Paris, Axétudes.
- Brazda, Johann et Schediwy, Robert (éds.), 1989, *Consumer co-operatives in a changing world : comparative studies on structural changes of some selected consumer cooperative societies in industrialized countries*, Geneva, Switzerland, International Co-operative Alliance.
- Le Breton, David, 1985, *Corps et sociétés: essai de sociologie et d'anthropologie du corps*, Paris, Librairie des Méridiens.
- Le Breton, David, 1990, *Anthropologie du corps et modernité*, Paris, Presses universitaires de France.
- Le Breton, David, 1992, *La Sociologie du corps*, Paris, Presses universitaires de France.
- Breviglieri, Marc, Lafaye, Claudette et Trom, Danny (éds.), 2009, *Compétences critiques et sens de la justice*, Paris, Economica.
- Breviglieri, Marc et Stavo-Debaugé, Joan, 1999, « Le geste pragmatique de la sociologie française. Autour des travaux de Luc Boltanski et Laurent Thévenot », *Antropolitica*, n° 7, p. 7-22.
- Brizard, Caroline, 1983, « Distribution: Consommation: Les barres parallèles », *Le Nouvel Observateur*, n° 989, p. 75.
- Brizard, Caroline, 1984, « Les p'tites gazeuses », *Le Nouvel Observateur*, n° 1024, p. 49.
- Brizard, Caroline, 1995, « En attendant la molécule miracle... », *Le Nouvel Observateur*, n° 1605, p. 44-45.
- Bui, Doan, 2008a, « Bien manger pour mieux vivre », *Le Nouvel Observateur*, n° 2301, p. 12-24.
- Bui, Doan, 2008b, « Frères humains, devenez végétariens! », *Le Nouvel Observateur*, n° 2270, p. 18.
- Bui, Doan, 2008c, « Indonésie: le soja de la faim », *Le Nouvel Observateur*, n° 2284, p. 46-47.
- Bui, Doan, 2008d, « L'huile tueuse », *Le Nouvel Observateur*, n° 2286, p. 94-97.
- Bui, Doan, 2008e, « La spirale de la faim », *Le Nouvel Observateur*, n° 2270, p. 10-16.
- Bui, Doan, 2008f, « Pêche: le cauchemar de Dakar », *Le Nouvel Observateur*, n° 2299, p. 76-80.
- Bui, Doan, 2009a, *Les Affameurs: voyage au coeur de la planète de la faim*, Paris, Privé.
- Bui, Doan, 2009b, « Supermarché: les rayons de l'angoisse », *Le Nouvel Observateur*, n° 2346, p. 92-94.
- Bui, Doan et Rivière Jean-Paul, 2011, *Pour une terre solidaire*, Paris, Cherche midi.
- Burgat, Florence, 1997, *La Protection de l'animal*, Paris, Presses universitaires de France.
- Burgat, Florence, 2000, « La "dignité de l'animal". Une intrusion dans la métaphysique du propre de l'homme. A propos de Denis Müller & Hugues Poltier, eds, La dignité de l'animal. Quel statut pour les animaux à l'heure des technosciences? », *L'Homme*, n° 161, p. 197-204.
- Burgat, Florence et Dantzer, Robert, 1997, « Une nouvelle préoccupation: le bien-être animal », in M. Paillat (éd.), *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Série Mutations/Mangeurs, Paris, Autrement, p. 69-86.

- Burgat, Florence et Dantzer, Robert, 2001, *Les Animaux d'élevage ont-ils droit au bien-être ?*, Paris, Editions Quae.
- Burger, Guy-Claude, 1985, *La Guerre du cru*, Paris, R. Faloci.
- Burger, Guy-Claude, 1988, *La Guerre du cru*, Soisy-Bouy, Orkos-Éditions.
- Burger, Guy-Claude, 1990, *Les Enfants du crime : ou la fonction délinquance*, Longueville, Orkos Editions.
- Caillavet, France et IFN (éds.), 2005, « Inégalités et consommation alimentaire en France », *Actes du colloque de l'IFN « L'Économie fait-elle la loi dans nos assiettes? Déterminants économiques des choix alimentaires » (29 septembre 2005)*, Paris, IFN, p. 59-74.
- Callon, Michel, 1986, « Éléments pour une sociologie de la traduction: la domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc », *L'année sociologique*, n° 36, p. 169-208.
- Callon, Michel, Lascoumes, Pierre et Barthe, Yannick, 2001, *Agir dans un monde incertain : essai sur la démocratie technique*, Paris, Éditions du Seuil.
- Callon, Michel, Meadel, Cécile et Rabeharisoa, Vololona, 2000, « L'économie des qualités », *Politix*, vol. 13, n° 52, p. 211-239.
- Cameron, Ewan et Pauling, Linus, 1982, *La Vitamine C contre le cancer*, Montréal, Paris, L'Étincelle.
- Canguilhem, Georges, 1966, *Le Normal et le pathologique*, Paris, Presses universitaires de France.
- Cans, Roger et Charvolin, Florian, 2008, « Serge Antoine aux origines du ministère de la Protection de la nature et de l'Environnement », *Pour mémoire. Revue du comité d'histoire du ministère*, n° 5, p. 9-18.
- Cardon, Dominique, Heurtin, Jean-Philippe et Lemieux, Cyril, 1995, « Parler en public », *Politix*, vol. 8, n° 31, p. 5-19.
- Carfantan, Jean-Yves et Condamines, Charles, 1983, *Vaincre la faim, c'est possible*, Paris, Éditions du Seuil.
- Carrel, Alexis, 1935, *L'Homme, cet inconnu*, Paris, Plon.
- Carson, Rachel, 1962, *Silent spring*, Boston, Houghton Mifflin C°.
- Carson, Rachel, 1968, *Printemps silencieux*, Paris, Le Livre de poche.
- Carton, Paul, 1912, *Les Trois aliments meurtriers*, Paris, A. Maloine.
- Causeret Jean, 1980, « Rapport de la commission scientifique spécialisée "Qualité des aliments de l'homme" de l'Institut National de la Recherche Agronomique », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XV, n° 2, p. 95-104.
- Causeret, Jean, 1983a, « Prise en compte des problèmes de l'alimentation par la recherche », *Économie rurale*, vol. 154, n° 1, p. 10-16.
- Causeret, Jean, 1983b, « Recherche sur la qualité des aliments et politique alimentaire française », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XVIII, n° 3, p. 127-133.
- Caviglioli, François, 1990, « Tant qu'il y aura des cochons », *Le Nouvel Observateur*, n° 1358, p. 146-147.
- César, Christine, 1999, *De la conception du « naturel ». Les catégories de l'entendement à l'oeuvre chez les consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique*, Paris, Thèse de l'Université Paris X - Nanterre.
- César, Christine, 2003, « Les métamorphoses des idéologues de l'agriculture biologique. Le choix de La Vie Claire (1946-1981) », *Écologie & politique*, vol. 27, n° 1, p. 193-206.
- CFES, 1980, « Campagne « Votre santé dépend aussi de vous », Film « Pierrot la forme : repas intérieur », Vidéo Ina - Comité français d'éducation pour la santé », *Ina.fr*. Adresse : <http://www.ina.fr/pub/divers/video/PUB3503169048/comite-francais-d-education-pour-la-sante-pierrot-la-forme-repasinterieur.fr.html> [Consulté : 19 avril 2012].
- Chambolle, Marc, Volatier, Jean-Luc et Combris, Pierre, 1995, « L'observatoire des consommations alimentaires : objectifs, méthodes et réalisations », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 30, n° 5, p. 379-386.
- Champion, Françoise, 1995, « Religions, approches de la nature et écologies », *Archives de sciences sociales des religions*, n° 90, p. 39-56.
- Charvolin, Florian, 1993, « La « mise en rapport » des pollutions et nuisances (1964-67). Inscriptions, affaires publiques et changement d'échelle environnemental en France », *Les raisons de l'action publique. Entre expertise et débat*, Paris, L'Harmattan, p. 137-153.
- Charvolin, Florian, 2003, *L'Invention de la question environnementale en France. Chroniques anthropologiques d'une institutionnalisation*, Paris, La Découverte.

- Chateauraynaud, Francis et Tornay, Didier, 1999, *Les Sombres précurseurs : une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales.
- Chatriot, Alain, 2007, « La DGRST et les sciences humaines et sociales », in A. Chatriot et V. Duclert (éds.), *Le Gouvernement de la recherche (1953-1969)*, Paris, La Découverte, p. 174-179.
- Chauveau, Jacques et Schlemmer, André (éds.), 1962, *Deux Maîtres de la méthode naturelle. Paul Carton, Georges Hébert*, Paris, Éditions ouvrières.
- Chemin, Anne, 1988, « Croire au cru », *Le Monde*, p. 23-24.
- Chessel, Marie-Emmanuelle et Cochoy, Franck (éds.), 2004, « Marché et politique: Autour de la consommation engagée », *Sciences de la société. Marché et politique: Autour de la consommation engagée*, n° 62.
- Chevallier, Laurent, 2007, *Impostures et vérités sur les aliments*, Paris, Fayard.
- Chevassus-au-Louis, Nicolas, 2008, « Le Haut Conseil de la Science et de la Technologie. Le HCST, un conseiller peu écouté », *La Recherche*.
- Chiapello, Ève, 1998, *Artistes versus managers: le management culturel face à la critique artiste*, Paris, Métailié.
- Chiquelin, Jean-Jacques, 1996, « Vin: les gardiens du goût. », *Le Nouvel Observateur*, n° 1626, p. 54-55.
- Chiquelin, Jean-Jacques, 1997, « Jean-Pierre Coffe part en campagne », *Le Nouvel Observateur*, n° 1690, p. 100.
- Chiquelin, Jean-Jacques, 1999a, « Comment sauver la bonne bouffe », *Le Nouvel Observateur*, n° 1819, p. 92-99.
- Chiquelin Jean-Jacques, 1999b, « Viande: goûtez la différence », *Le Nouvel Observateur*, n° 1831, p. 14-16.
- Chiquelin, Jean-Jacques, 2001, « Les croisés de la bonne bouffe », *Le Nouvel Observateur*, n° 1917 à 1921.
- Chiquelin, Jean-Jacques, 2006, « France, tes huîtres se meurent! », *Le Nouvel Observateur*, n° 2181, p. 80-82.
- Chiquelin, Jean-Jacques et de Pracontal Michel, 2000, « Ce qu'on peut encore manger sans risque », *Le Nouvel Observateur*, n°1880, p. 16-38.
- Chiquelin, Jean-Jacques et de Pracontal, Michel, 2001a, « Angleterre: les moutons de l'apocalypse », *Le Nouvel Observateur*, n° 1900, p. 102-105.
- Chiquelin Jean-Jacques et de Pracontal Michel, 2001b, « Fièvre aphteuse: autopsie d'une crise », *Le Nouvel Observateur*, n° 1896, p. 98-100.
- Chiquelin Jean-Jacques et de Pracontal Michel, 2001c, « Vache folle: des tests inquiétants », *Le Nouvel Observateur*, n° 1908, p. 100-101.
- Chiquelin, Jean-Jacques, de Pracontal Michel et Pavy Didier, 1996, « Vache folle: qui a failli? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1650, p. 74-76.
- Chiva, Matty, 1985, *Le Doux et l'amer: sensation gustative, émotion et communication chez le jeune enfant*, Paris, Presses universitaires de France.
- Cicolella, André, 2007, *Le Défi des épidémies modernes: comment sauver la Sécu en changeant le système de santé*, Paris, La Découverte.
- Cicolella, André et Benoit-Browaeys, Dorothée, 2005, *Alertes santé*, Paris, Fayard.
- Claudian, Jean et Serville, Yvonne, 1969, « Attitudes de la ménagère devant les produits alimentaires proposés par l'industrie », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. IV, n° 2, p. 15-22.
- Claudian, Jean et Serville, Yvonne, 1970, « Evolution récente des coutumes alimentaires en France », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. V, n° 3, p. 41-53.
- Claudian, Jean et Serville, Yvonne, 1973, « L'homme de l'ère industrielle et ses aliments », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. VII, n° 3, p. 227-234.
- Claudian, Jean, Serville, Yvonne et Trémolières, Jean, 1969, « Enquête sur les facteurs de choix des aliments », *Bulletin de l'INSERM*, tome 24, n° 5, p. 1277-1390.
- Claudian, Jean et Trémolières, Jean, 1973, « Le sens du goût », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. VIII, n° 1, p. 13-19.
- Clergeaud, Chantal, 1992, *Un Ventre plat pour la vie*, Paris Laval, Morisset.
- Clergeaud, Chantal et Clergeaud, Lionel, 1983, *Nouvelles recettes pour une alimentation saine*, Périgny-sur-Yerres, Éditions de La Vie claire.
- Clergeaud, Chantal et Clergeaud, Lionel, 1984, *Mystères et secrets du soja*, Périgny, Éditions de La Vie claire.

- Clergeaud, Chantal, Clergeaud, Lionel et Clergeaud, Laurent, 1989, *Fèves et pois: les légumineuses sur votre table*, Flers, Équilibres aujourd'hui.
- CNRS et CNERNA, 1992, *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, 2^{ème} édition, Paris, Tec & Doc.
- Cochoy, Franck, 2002a, « Figures du client, leçons du marché », *Sciences de la société*, n° 56, p. 3-23.
- Cochoy, Franck, 2002b, « Une petite histoire du client, ou la progressive normalisation du marché et de l'organisation », *Sociologie du travail*, vol. 44, n° 2, p. 357-380.
- Cochoy, Franck, 2004a, « Introduction. La captation des publics entre dispositifs et dispositions ou le petit chaperon rouge revisité », *La captation des publics : c'est pour mieux te séduire, mon client...*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, p. 10-68.
- Cochoy Franck, 2004b, *La Captation des publics : c'est pour mieux te séduire, mon client...*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail.
- Cochoy, Franck et Dubuisson-Quellier, Sophie, 2000, « Introduction. Les professionnels du marché: vers une sociologie du travail marchand », *Sociologie du travail*, vol. 42, n° 3, p. 359-368.
- Coffe, Jean-Pierre, 1997, *De la vache folle en général et de notre survie en particulier*, Paris, Plon.
- Cohen, Jean-Michel et Serog, Patrick, 2004, *Savoir manger: le guide des aliments*, Paris, Flammarion.
- Cohen, Patrice, Sarrandon-Eck, Aline, Raineau, Clémentine, Legrand, Emilie, *et al.*, 2009, « L'offre des recours non conventionnels pour les patients atteints de cancer en France: mobilité nationale et internationale des approches, des spécialités et des produits », *Colloque « Santé et mobilités au Nord et au Sud: Circulations des acteurs, évolution des pratiques » du 16 au 18 septembre 2009 à Toulouse*. Adresse : http://w3.lisst.univ-tlse2.fr/colloque/Resums_Colloque_Toulouse/Patrice%20Cohen%20et%20Aline%20Sarrandon-Eck.pdf.
- Cohen, Patrice et Legrand, Emilie, 2011, « Alimentation et cancers. Personnes atteintes et autorités alternatives », in P. Cohen et I. Rossi (éds.), *Anthropologie et santé. Revue internationale francophone d'anthropologie de la santé*, n° 2. Adresse : <http://anthropologiesante.revues.org/629> [Consulté : 6 août 2012].
- Cohen, Stanley, 1972, *Folk Devils and Moral Panics : the Creation of the Mods and Rockers*, London, MacGibbon and Kee.
- Collectif, 1969, « Nutrition 69 », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. IV, n° 3, p. 7-68.
- Collectif, 1974a, « Quand la médecine rend malade. Les médecins répondent. Des praticiens réagissent à l'article de Michel Bosquet sur les thèses d'Ivan Illich. », *Le Nouvel Observateur*, n° 522, p. 88-132.
- Collectif, 1974b, « Quand la médecine rend malade: la suite du débat suscité par l'article de Michel Bosquet sur les thèses d'Ivan Illich. », *Le Nouvel Observateur*, n° 523, p. 3-9.
- Collectif, 1977a, « Activités du C.E.T.S.A.S. en 1975-1976 », *Communications*, vol. 26, p. 203-208.
- Collectif, 1977b, « Journée Obésité », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XII, n° 4, p. 247-298.
- Collectif, 1988a, « Cholestérol sanguin, facteur de risque coronarien », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXIII, n° 3, p. 172-234.
- Collectif, 1988b, « Nutrition et immunité », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXIII, n° 4, p. 261-300.
- Collectif, 1992a, « Ecologie: la Terre coupée en deux », *Le Nouvel Observateur*, n°1438, p. 88-100.
- Collectif, 1992b, « Les écologistes sont-ils dangereux? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1435, p. 88-104.
- Collectif, 1996, « Il n'y a pas que la vache... Alerte à la bouffe folle », *Le Nouvel Observateur*, n° 1640, p. 70-84.
- Collectif, 1999a, « La croisade de la bonne bouffe », *Le Nouvel Observateur*, n° 1819, p. 92-101.
- Collectif, 1999b, « Le guide anti-malbouffe », *Le Nouvel Observateur*, n° 1831, p. 12-32.
- Collectif, 1999c, « Le scandale de la souffrance animale », *Le Nouvel Observateur*, n° 1829, p. 8-30.
- Collectif, 1999d, « Seattle: ceux qui ont dit non », *Le Nouvel Observateur*, n° 1831, p. 58-64.
- Collectif, 2001a, « La folie BioBio », *Le Nouvel Observateur*, n° 1890.
- Collectif, 2001b, « Spécial vin: tempête sur les AOC », *Le Nouvel Observateur*, n° 1921, p. 102-114.
- Collectif, 2002, « Manger mieux pour rester jeune », *Le Nouvel Observateur*, n° 1981, p. 14-30.
- Collectif, 2007, « Le guide des produits bio, équitables, durables », *Le Nouvel Observateur*, n° 2225, p. 1-60.
- Collectif, 2008, « Mangez des produits de saison, achetez local. Devenez locavores! », *Le Nouvel Observateur*, n° 2295, p. 10-16.

- Combris, Pierre, 1997, « La consommation des produits animaux en France : Tendances et perspectives d'évolution », *INRA Productions animales*, vol. 10, n° 4, p. 267-274.
- Combris, Pierre, 2006, « Le poids des contraintes économiques dans les choix alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 41, n° 5, p. 279-284.
- Combris, Pierre et Volatier, Jean-Luc, 1998, « Evolution des consommations et des comportements alimentaires », *Lettre scientifique de l'IFN*, n° 56.
- Commaille, Jacques, Dumoulin, Laurence et Robert, Cécile (éds.), 2000, *La Juridicisation du politique: leçons scientifiques*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.
- Commission d'enquête sur les sectes en France, 1996, *Les Sectes en France*, Paris, P. Banon.
- Commission scientifique spécialisée "Qualité des Aliments de l'Homme", 1980, in INRA (éd.), « Comptes rendus des travaux de la Commission scientifique spécialisée "Qualité des Aliments de l'Homme" », *L'INRA et les Industries agricoles et alimentaires*, Paris, INRA, p. 69-80.
- Condominas, Georges, 1957, *Nous avons mangé la forêt de la Pierre-Génie Gôo ('Hii saa Brii Mau-Yaang Gôo')*, chronique de Sar Luk, village mnong gar, tribu proto-indochinoise des hauts-plateaux du Viêt-Nam central..., Paris, Mercure de France.
- Condominas, Georges, 1980, *L'Espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion.
- Conseil National de l'Alimentation, 2001, « Concertation et débat public en matière de politique alimentaire: enjeux et aspects méthodologiques. Avis n° 29 », Adresse : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Avis_n29.pdf.
- Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, 1992, « Minéraux et vitamines dans l'alimentation », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXVII, n° 5, p. 316-319.
- Corbeau, Jean-Pierre, 1986, « L'avaleur n'attend pas le nombre des années, ou l'éducation alimentaire », *Les Cahiers de l'IFOREP*, n° 49.
- Corbeau, Jean-Pierre, 1991, *Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger. Thèse d'état pour le doctorat de sociologie sous la direction de Jean Duvignaud*, Université de Paris VII, Jussieu.
- Corbeau, Jean-Pierre, 1992, « Rituels alimentaires et mutations sociales », *Cahiers Internationaux de Sociologie*, vol. 92, p. 101-120.
- Corbeau, Jean-Pierre, 1997, « Pour une représentation sociologique du mangeur », *Economies et sociétés. Série AG*, n° 23, p. 147-162.
- Corbeau, Jean-Pierre et Poulain, Jean-Pierre, 2002, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.
- Coston, Henry, 1942, *La Finance juive et les trusts*, Paris, Jean-Renard.
- Coston, Henry, 1955, *Les Financiers qui mènent le monde*, Paris, La Librairie française.
- Courage, Sylvain, 2002a, « Agroalimentaire: jacqueries dans les Caddie », *Le Nouvel Observateur*, n° 1980, p. 82.
- Courage, Sylvain, 2002b, « Comment les hyper font grimper les prix », *Le Nouvel Observateur*, n° 1957, p. 102.
- Courage, Sylvain, 2003, « Les hypers au-dessus des lois », *Le Nouvel Observateur*, n° 2013, p. 80.
- Courage, Sylvain et Gavi, Philippe, 2004, « Quand Carrefour veut sauver la Terre », *Le Nouvel Observateur*, n° 2049, p. 78.
- Courtine, Robert Jullien, 1969, *L'Assassin est à votre table*, Paris, la Table ronde.
- Coveney, John, 2000, *Food, morals and meaning: the pleasure and anxiety of eating*, London, Routledge.
- Curtay, Jean-Paul, 1995, *La Nutrithérapie: bases scientifiques et pratique médicale*, Sainte-Foy-lès-Lyon, Boiron.
- Curtay, Jean-Paul et Razafimbelo, Rose, 2005, *Le Guide familial des aliments soigneurs*, Paris, Albin Michel.
- Curtay, Jean-Paul et Souccar, Thierry, 1996, *Le Nouveau guide des vitamines*, Paris, Le Grand livre du mois.
- Curtay, Jean-Paul et Souccar, Thierry, 1999, *Le Programme de longue vie: de la science à l'alimentation*, Paris, Seuil.
- Damamme, Dominique, Gobille, Boris, Matonti, Frédérique et Pudal, Bernard (éds.), 2008, *Mai-juin 68*, Ivry-sur-Seine, Les Éditions de l'Atelier-Les Éditions ouvrières.
- Daniel, Jean, 1984, « Editorial », *Le Nouvel Observateur*, n° 1045, p. 8.
- Daniel, Sara, 1995, « Fat is beautiful », *Le Nouvel Observateur*, n° 1605, p. 47.

- Dausset, Jean (éd.), 1981, *HLA 1982: complexe majeur d'histocompatibilité de l'homme*, Paris, Flammarion.
- Dausset, Jean, 1998, *Clin d'oeil à la vie: la grande aventure HLA*, Paris, Odile Jacob.
- David, Catherine, 1985, « Interview du docteur Peter Greenwald », *Le Nouvel Observateur*, n° 1092, p. 44.
- Dayrenx, Danielle, 1981, « Fruits: Des pommes hexagonales », *Le Nouvel Observateur*, n° 856, p. 20.
- Debry, Gérard, 1990, « La réalisation d'une alimentation équilibrée au XXI^{ème} siècle: du concept à la pratique », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXV, n° 1, p. 61-68.
- Delors, Jacques, 1986, « L'homme politique et l'économique », *Le Nouvel Observateur*, n° 1112, p. 59.
- Deplaud, Marc-Olivier, 2011, « Comment les entreprises se mobilisent. Diffusion et réception des normes nutritionnelles dans le secteur agroalimentaire. Communication orale, Colloque Mesure et réforme des pratiques alimentaires. XIX^e-XX^e siècles. Sciences, enquêtes et campagnes nutritionnelles, Paris, INRA, 13 et 14 octobre 2011 », *Colloque Mesure et réforme des pratiques alimentaires. XIXe-XXe siècles. Sciences, enquêtes et campagnes nutritionnelles, Paris, INRA, 13 et 14 octobre 2011*, Paris, INRA.
- Derache, Roger, 1972, « La biodégradation écologique des pesticides et le risque de pollution des aliments », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. VII, n° 2, p. 125-137.
- Descargues, Catherine, 1977, *La Gastronomie des cardiaques*, Paris, Alta.
- Descargues, Catherine, 1980, *La Gastronomie des hépatiques et colopathes*, Paris, Éditions Alta.
- Descargues, Catherine et Leborne, Catherine, 1979, *La Gastronomie des diabétiques*, Paris, Éditions Alta.
- Descargues, Catherine et Navarro, Jean, 1983, *La Gastronomie des enfants malades: intolérance au gluten, intolérance aux protéines du lait de vache, intolérance au lactose, mucoviscidose*, Paris, S. Messinger.
- Deschamps, Fanny, 1978, « Agrobusiness: Main basse sur la faim », *Le Nouvel Observateur*, n° 695, p. 88-114.
- Descola Philippe, 1986, *La Nature domestique : symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.
- Descola, Philippe, 1996a, « Constructing natures: Symbolic ecology and social practice », in P. Descola et G. Palsson (éds.), *Nature and Society: Anthropological Perspectives*, London, Routledge, p. 82-102.
- Descola, Philippe, 1996b, « Les cosmologies des Indiens d'Amazonie : Comme pour leurs frères du nord, la nature est une construction sociale », *La Recherche*, n° 292, p. 62-67.
- Descola, Philippe, 2002, « Les natures sont dans la culture », in N. Journet (ed.), *La culture, de l'universel au particulier*, Auxerre, Sciences humaines, p. 151-157.
- Descola, Philippe, 2005, *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard.
- Descola, Philippe, 2007, « Conférence d'ouverture: par-delà nature et culture », *De la nature comme culture: quels enjeux pour l'enseignement agricole?*, Paris, Educagri, p. DVD, 16^e plage.
- des Déserts, Sophie, 2004, « La chasse aux gros est ouverte », *Le Nouvel Observateur*, n° 2060, p. 78-80.
- des Déserts, Sophie et Fohr Anne, 2006, « Quand manger nous rend cinglés », *Le Nouvel Observateur*, n° 2155, p. 76-77.
- Desportes de Linières, E. et Trémolières, Jean, 1968, « Le prix international de l'alimentation moderne », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. III, n° 4, p. 35-40.
- Desrosières, Alain, 1977, « Éléments pour l'histoire des nomenclatures socio-professionnelles », *Pour une histoire de la statistique, t.1*, Paris, INSEE.
- Desrosières, Alain, et Thévenot, Laurent, 1988, *Les Catégories socioprofessionnelles*, Paris, La Découverte.
- Deverre, Christian et Lamine, Claire, 2010, « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 317, p. 57-73.
- Dextreit, Jeannette, 1972, *Des Enfants sains: notions de puériculture naturelle*, Paris, Éditions de la revue «Vivre en harmonie».
- Dextreit, Raymond, 1952, *L'Argile qui guérit*, Paris, Éditions Vivre en harmonie.
- Dextreit Raymond, 1953, *Vivre sain, traité théorique et pratique, règles de vie saine, alimentation naturelle, menus et recettes*, Paris, Éditions Vivre en harmonie.
- Dextreit, Raymond, 1965, *La Méthode harmoniste*, Paris, Éditions de la Revue « Vivre en harmonie ».
- Dextreit, Raymond, 1972, *Au-delà des problèmes de santé*, Paris, Éditions de la revue «Vivre en harmonie».

- DGCCRF, 2009, *Note d'information n°2009-136. Emploi des termes « naturel », « 100 % nature » et de toute autre expression équivalente sur l'étiquetage des denrées alimentaires*, Paris, Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi.
- Digard, Jean-Pierre, 1999, *Les Français et leurs animaux*, Paris, Fayard.
- Dillon, J.C., Joyeux, J., Levillain, M. et Bréchet, V., 1986, « Les traitements ionisants des produits alimentaires - Effets sur la valeur nutritionnelle », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXI, n° 6, p. 461-470.
- Dobry, Michel, 1986, *Sociologie des crises politiques: la dynamique des mobilisations multisectorielles*, Paris, Presses de la Fondation nationale des sciences politiques.
- Dorin, Bruno, Paillard, Sandrine et Treyer, Sébastien, 2010, *Agrimonde - Scénarios et défis pour nourrir le monde en 2050*, Quae éditions.
- Douglas, Mary, 1967, *Purity and Danger*, London, Routledge & Kegan Paul Ltd.
- Douglas, Mary, 1984, *Food in the social order : studies of food and festivities in three American communities*, New York, Russell Sage Foundation.
- Douglas, Mary, 1998, « La pureté du corps », *Terrain*, n° 31, p. 5-12.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1977a, « Ecologie: Des potirons comme on n'en fait plus », *Le Nouvel Observateur*, n° 680, p. 67.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1977b, « Le veau d'or et le veau gras », *Le Nouvel Observateur*, n° 681, p. 93-95.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1978a, « Agriculture: Savoir border chaque plante », *Le Nouvel Observateur*, n° 706, p. 61-62.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1978b, « Cauchemar en forme d'escalope », *Le Nouvel Observateur*, n° 697, p. 48-49.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1978c, « Gastronomie: Le frichti du futur », *Le Nouvel Observateur*, n° 734, p. 102.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1980a, « Élevage: Des hormones en or massif », *Le Nouvel Observateur*, n° 828, p. 68-70.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1980b, « Elevage: les dopés du charolais », *Le Nouvel Observateur*, n° 829.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1982, « Consommation: Le lait assassiné », *Le Nouvel Observateur*, n° 942, p. 72-75.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1983, « Boisson: Brassez moi, je mousse. », *Le Nouvel Observateur*, n° 970, p. 42-43.
- Doutrelant, Pierre-Marie, 1985, « Bouffe: l'appel du vide », *Le Nouvel Observateur*, n° 1074, p. 68-69.
- Doutrelant, Pierre-Marie, Gruhier, Fabien, Richard, Thérèse et Brizard, Caroline, 1984, « Distribution: contre les géants », *Le Nouvel Observateur*, n° 1008, p. 44-56.
- Doutrelant, Pierre-Marie, Josselin, Jean-François, Gruhier, Fabien et Fohr, Anne, 1977, « Français, quand vous mangez », *Le Nouvel Observateur*, n° 681, p. 92-98.
- Dreezens, Ellen, Martjin, Carolien, Tenbult, Petra, Kok, Gerjo, *et al.*, 2005, « Food and the relation between values and attitude characteristics », *Appetite*, vol. 45, n° 1, p. 40-46.
- Dreezens, Ellen *et al.*, 2005, « Food and values: an examination of values underlying attitudes toward genetically modified- and organically grown food products », *Appetite*, vol. 44, n° 1, p. 115-122.
- Dreyfus, Catherine, 1970, « Le prix du poison », *Le Nouvel Observateur*, n° 299, p. 26.
- Dreyfus, Catherine, 1971, « Alimentation: Les poisons de la table », *Le Nouvel Observateur*, p. 48-50.
- Dreyfus, Catherine, 1972, « Pollution: les zombies de Minamata », *Le Nouvel Observateur*, n° 368, p. 41-42.
- Dreyfus, Catherine et Pigeat, Jean-Paul, 1971, *Les Maladies de l'environnement*, Paris, Denoël.
- Drouard, Alain, 1992, *Une Inconnue des sciences sociales, la Fondation Alexis Carrel 1941-1945*, Paris, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme.
- Drouard, Alain, 1998, « Le régime alimentaire du Dr Carton et les régimes « naturels » », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 33, n° 2, p. 89-94.
- Dubuisson-Quellier, Sophie, 2009a, « Circuits courts : partager les responsabilités entre agriculteurs et consommateurs sur des objectifs collectifs de bien commun », *Déméter, économie et stratégies agricoles*, vol. 16.
- Dubuisson-Quellier, Sophie, 2009b, *La consommation engagée*, Paris, Les Presses de Sciences Po.

- Dubuisson-Quellier, Sophie et Lamine, Claire, 2004, « Faire le marché autrement : L'abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs », *Sciences de la société*, n° 62, p. 144-167.
- Duclert, Vincent, 2004, « La naissance de la délégation générale à la recherche scientifique et technique », *Revue française d'administration publique*, vol. 112, n° 4, p. 647-658.
- Dumont, Louis, 1983, *Essais sur l'individualisme: une perspective anthropologique sur l'idéologie moderne*, Paris, Seuil.
- Dumont, Louis, 1991, *Homo aequalis. 2, L'idéologie allemande : France-Allemagne et retour*, Paris, Gallimard.
- Dumont, René, 1983, « Tribune: Contre le « food power » », *Le Nouvel Observateur*, n° 981, p. 19.
- Dupin, Henri et Mareschi, Jean-Pierre, 1985, « Habitudes alimentaires, modes de vie, apports nutritionnels: implications technologiques », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XX, n° 6, p. 433-441.
- Dupuis, François, 1972, « Alimentation: Cent deux bouteilles », *Le Nouvel Observateur*, n° 422.
- Dupuis, François, Doutrelant Pierre-Marie et Müller Marie, 1977, « Français quand vous mangez (2)... », *Le Nouvel Observateur*, n° 682, p. 83-89.
- Dupuy, Anne, 2010, *La Place du plaisir dans la socialisation alimentaire des enfants et des adolescents. Thèse pour l'obtention du doctorat de sociologie de l'Université de Toulouse II-Le Mirail*, Toulouse, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- Dupuy, Jean-Pierre et al., 1989, « L'Economie des conventions », *Revue économique*, vol. 40, n° 2.
- Durkheim, Émile, 1995, *Les Règles de la méthode sociologique*, Paris, PUF.
- Duvignaud, Jean et Corbeau, Jean-Pierre, 1981, *Les Tabous des Français*, Paris, Hachette.
- Ellul, Jacques, 1977, *Le Système technicien*, Paris, Calmann-Lévy.
- Ellul, Jacques, Pouyane, Louis et Schlemmer, André, 1947, *Études médicales*, Paris, Imprimerie Saplign.
- Elzière, Pierre, 1986, « A propos des « médecines naturelles » », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. 64, n° 64, p. 79-80.
- Enrico, Roger, 1987, *La Guerre des colas*, Paris, Inter Éditions.
- Escarboutel, Michel, 2001, « Enseignement supérieur agricole et marché du travail », *8^{èmes} Journées de Sociologie du Travail. Marché du travail et différenciations sociales, Aix en Provence, 21-22-23 juin 2001*.
- Estager, Marie-Pierre, 2000, *La naturopathie en Aquitaine : de la dépendance à l'autogestion : approche anthropologique du phénomène de conversion thérapeutique à travers une restructuration de l'identité du malade*, Bordeaux, Université Victor Segalen de Bordeaux II.
- Favier, J.C., 1983, « L'élaboration d'une banque de données sur la composition des aliments », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XVIII, n° 3, p. 137-143.
- Fel, Loïc, 2009, *L'Esthétique verte : de la représentation à la présentation de la nature*, Champ Vallon.
- Felli, Romain, 2008, *Les Deux âmes de l'écologie: une critique du développement durable*, Paris, L'Harmattan.
- Fermigier, André, 1971, « Environnement: Les sardines d'Assouan », *Le Nouvel Observateur*, n° 328, p. 46-47.
- Ferreux, Marie-Jeanne, 2001a, « Le New-Age », *Socio-anthropologie [En ligne]*, n° 10. Adresse : <http://socio-anthropologie.revues.org/index158.html> [Consulté : 18 juillet 2012].
- Ferreux, Marie-Jeanne, 2001b, *Le New-Age: ritualités et mythologies contemporaines*, Paris, L'Harmattan.
- FFN et CIQUAL, 1987, *Répertoire général des aliments*, Paris, Technique et documentation-Lavoisier Institut national de la recherche agronomique.
- Fischler, Claude, 1976, « Art culinaire et changement social: quelques remarques », *Annales de la nutrition et de l'alimentation*, vol. 30, n° 2/3, p. 415-425.
- Fischler, Claude, 1978, *Interactions bioculturelles dans le domaine alimentaire*, Texte, Paris, Direction Générale de la Recherche Scientifique et Technique.
- Fischler, Claude, 1979a, « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. », *Communications*, vol. 31, n° 1, p. 189-210.
- Fischler, Claude, 1979b, « Présentation à « La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. » », *Communications*, n° 31, p. 1-3.
- Fischler, Claude (éd.), 1979c, « La nourriture - pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », *Communications*, n° 31.

- Fischler, Claude, 1980, « Food habits, social change and the nature/culture dilemma », *Social Science Information*, vol. 19, n° 6, p. 937-953.
- Fischler, Claude, 1981, « Food preferences, Nutritional Wisdom and Socio-Cultural Evolution », in D.N. Walcher et N. Kretchmer (éds.), *Food, Nutrition and Evolution: Food As an Environmental Factor in the Genesis of Human Variability*, New York, Masson International, p. 59-67.
- Fischler, Claude, 1986a, « Diététique savante et diététiques « spontanées ». La « bonne alimentation » enfantine vue par des mères de famille françaises. », *Culture technique. « Technologies agro-alimentaires »*, n° 16, p. 50-59.
- Fischler, Claude, 1986b, « Learned versus « spontaneous » dietetics: French mothers' views of what children should eat », *Social Science Information*, vol. 25, n° 4, p. 945-965.
- Fischler, Claude, 1987, « Attitudes Towards Sugar and Sweetness in Historical and Social Perspective », in J. Dobbing (éd.), *Sweetness*, London, Springer, p. 83-98.
- Fischler, Claude, 1989, « Peut-on changer l'alimentation par décret? », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXIV, n° 1, p. 59-61.
- Fischler, Claude, 1990, *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob.
- Fischler, Claude (éd.), 1994, *Manger magique : aliments sorcières, croyances comestibles*, Paris, Editions Autrement.
- Fischler, Claude, 2005, « « L'unité de l'homme », retour sur un colloque fondateur », *Sciences Humaines*, n° Grands dossiers n°1. Adresse : http://www.scienceshumaines.com/l-unite-de-l-homme-retour-sur-un-colloque-fondateur_fr_11663.html [Consulté : 22 mai 2012].
- Fischler, Claude et Chiva, Matty, 1986, « Food Likes, dislikes and some of their correlates in a sample of French children and young adults », in J.M. Diehl et C. Leitzemann (éds.), *Euronut report n° 7. Measurements and determinants of food habits and food preferences*, Wageningen, Netherlands Nutrition Foundation, p. 137-156.
- Fischler, Claude et Defrance, Philippe, 1970, « Un médium dans les médias », *Le Nouvel Observateur*, n° 317, p. 39-40.
- Fischler, Claude et Etchegoin, Marie-France, 1996, « L'angoisse du carnivore », *Le Nouvel Observateur*, n° 1671, p. 92-94.
- Fischler, Claude et Masson, Estelle (éds.), 2008, *Manger : français, européens et américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob.
- Flandrin, Jean-Louis et Montanari, Massimo, 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Fohr, Anne et Monnin, Isabelle, 2004, « La tyrannie du corps idéal », *Le Nouvel Observateur*, n° 2045, p. 8-16.
- de Fornel, Michel et Lemieux, Cyril (éds.), 2007, *Naturalisme versus constructivisme?*, Paris, Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales.
- Fossati, Pierre, 1993, « Editorial », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXVIII, n° 4, p. 193.
- Fournier, Tristan, 2011, *Une Sociologie de la décision alimentaire. L'observance diététique chez des mangeurs hypercholestérolémiques. Thèse pour l'obtention du Doctorat de Sociologie de l'Université de Toulouse*, Toulouse, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- Fournier, Tristan et Poulain, Jean-Pierre, 2008, « Les déterminants sociaux du non-suivi des régimes alimentaires: Le cas des patients hypercholestérolémiques », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 43, n° 2, p. 97-104.
- Fradin, Jacques et Dumas, Roselyne, 1990, *La Cuisine est un art qui doit rester mesuré: alimentation hypotoxique, premiers paliers*, Paris, Institut de Médecine Environnementale.
- Frazer, James George, 1981 [1890], *Le Rameau d'or*, Paris, Robert Laffont.
- Fricke, Jacques, 1993, *Le Guide du bien maigrir en gardant la santé*, Paris, Odile Jacob.
- Fricke, Jacques et Laty, Dominique, 2000, *Le Régime crétois: bienfaits et recettes pour la vie d'aujourd'hui*, Paris, Hachette pratique.
- Funès, Nathalie, 2005, « Consommation: la folie des oméga 3 », *Le Nouvel Observateur*, n° 2106, p. 75.
- Funès, Nathalie, 2006, « La pub se met au vert », *Le Nouvel Observateur*, n° 2197, p. 112.
- Gardella, Édouard, 2006, « Le jugement sur l'action. Note critique de L'action au pluriel. Sociologie des régimes d'engagement de L. Thévenot », *Tracés*, n° 11, p. 137-158.
- de Garine, Igor, 1964, *Les Massa du Cameroun: vie économique et sociale*, Paris, PUF.
- de Garine, Igor, 1974, *Alimentation et culture*, Paris, IEDES.
- Garreau, Gérard, 1977, *L'Agrobusiness*, Paris, Calmann-Lévy.

- Gaussel, Alain et Grinberg, Jeannine, 1973, *Je veux savoir ce que je mange: notions simples pour une alimentation raisonnable, 110 réponses*, Paris, Le Pavillon-Roger Maria éditeur.
- Gauthier, Ursula, 2002, « Chine: la santé par les baguettes », *Le Nouvel Observateur*, n° 1981, p. 28-30.
- Gauthier, Ursula, 2004, « Santé: y a-t-il une méthode Servan-Scheiber? », *Le Nouvel Observateur*, n° 2084, p. 12-24.
- Gavi, Philippe, 1986a, « Marketing: Bière: la drôle de guerre », *Le Nouvel Observateur*, n° 1126, p. 62-63.
- Gavi, Philippe, 1986b, « Marketing: Le lait fait son cinéma », *Le Nouvel Observateur*, n° 1133, p. 44.
- Gavi, Philippe, 1986c, « Marketing: Le « wine » des Corbières. », *Le Nouvel Observateur*, n° 1135, p. 46.
- Gavi, Philippe, 1986d, « Marketing: Le yogourt est-il une potion magique? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1118, p. 62-63.
- Gavi, Philippe, 1986e, « Secouez-vous! Soyez oranginaux. », *Le Nouvel Observateur*, n° 1123, p. 80-81.
- Gavi, Philippe, 1987a, « Marketing: Hollywood chewing-gum: le bonheur à la chloro », *Le Nouvel Observateur*, n° 1158, p. 58.
- Gavi, Philippe, 1987b, « Marketing: La gourmandise en barquette », *Le Nouvel Observateur*, n° 1186, p. 44-45.
- Gavi, Philippe, 1987c, « Marketing: La guerre des colas », *Le Nouvel Observateur*, n° 1172, p. 80-82.
- Gavi, Philippe, 1988, « "Champion, le sucre! », *Le Nouvel Observateur*, n° 1224, p. 78.
- Gavi, Philippe, 1990, « Marketing: L'insoutenable légèreté de l'huile », *Le Nouvel Observateur*, n° 1339, p. 47.
- Geffroy, Henri-Charles, 1941, *Ton pain! Un appoint alimentaire considérable: l'utilisation familiale des céréales*, Paris, Jean-Renard.
- Geffroy, Henri-Charles, 1947, « Sauvons les enfants! », *La Vie Claire*, n° 9.
- Geffroy, Henri-Charles, 1950 [1941], *Nourris ton corps, précis d'hygiène alimentaire. Nouvelle édition augmentée*, Paris, La Vie Claire.
- Geffroy, Henri-Charles, 1952, « Editorial », *La vie claire*, n° 67, p. 1.
- Geffroy, Henri-Charles, 1972, *P.D.G., mon frère, comment éviter les grands fléaux de la civilisation et vivre longtemps jeune*, Paris, La Table ronde.
- Geffroy, Henri-Charles, 1979, *L'Alimentation saine*, Saint Jean de Braye, Dangles.
- Geffroy, Marie-Lise, 1995, *Henri-Charles Geffroy et « La Vie claire »: son action pour la vie*, Fontainebleau, M.-L. Geffroy.
- Geffroy-Olesen, Marie-Reine et Geffroy, Henri-Charles, 1954, *Ne tuez pas vos enfants*, Paris, La Vie Claire.
- Gerbault, Claude Yvette, Fantino, Marc et Martin Ambroise, 2005, « Un nouveau langage en communication nutritionnelle », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 40, n° 4, p. 207-213.
- Geyrhalter, Nikolaus, 2007, *Notre pain quotidien*, One plus one.
- Giachetti, Ismène (éd.), 1992, *Plaisir et préférences alimentaires*, Paris, Polytechnica.
- Giachetti, Ismène et Porin, François, 1989, « Observatoire de la consommation alimentaire. Inventaire des ressources existantes », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXIV, n° 2, p. 149-155.
- Gilson, Martine et Bazin François, 2000, « L'effet Bové », *Le Nouvel Observateur*, n° 1860, p. 54-60.
- Glavany, Jean, 2000, « Discours de Jean Glavany, aux Etats Généraux de l'Alimentation - Ouverture du colloque national », *agriculture.gouv.fr*. Adresse : <http://agriculture.gouv.fr/discours-de-jean-glavany-aux-etats>.
- Goavec, Catherine (éd.), 1996, *Les interdits alimentaires: X^e Entretiens de Belley organisés les 10 et 11 octobre 1996 par le Conseil National des Arts Culinaires*, Paris, OCHA.
- Gojard, Séverine, 2000, « L'alimentation dans la prime enfance: Diffusion et réception des normes de puériculture », *Revue française de sociologie*, vol. 41, n° 3, p. 475-512.
- Gojard, Séverine, 2010, *Le Métier de mère*, Paris, La Dispute.
- Goldstein, Jacques, 2012, *La République de la malbouffe*, Rue89.
- Gomez, F., 1992, « Gastro-anomie: apparence ou réalité? », *Les Cahiers internationaux de psychologie sociale*, vol. 1992/1, n° 13, p. 60-64.
- Goodman, David, 1999, « Agro-Food Studies in the « Age of Ecology »: Nature, Corporeality, Bio-Politics », *Sociologia Ruralis*, vol. 39, n° 1, p. 17-38.
- Goody, Jack, 1982, *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*, London New York Melbourne, Cambridge university press.
- Gorz, André, 1991, *Capitalisme, socialisme, écologie: désorientations, orientations*, Paris, Galilée.
- Gorz, André, 2008, *Écologica*, Paris, Galilée.

- Grandclément-Chaffy, Catherine, 2003, *Les Modalités d'identification des questions des citoyens, des agriculteurs et des consommateurs. Rapport pour le Ministère de l'Agriculture (DGER SDRD)*, Paris, Centre de Sociologie de l'Innovation, Ecole Nationale Supérieure des Mines de Paris.
- de Grey, Aubrey, 1999, *The Mitochondrial Free Radical Theory of Aging*, Austin, R.G. Landes.
- de Grey, Aubrey et Rae, Michael, 2007, *Ending aging : the rejuvenation breakthroughs that could reverse human aging in our lifetime*, New York, St. Martin's Press.
- Grignon, Christiane, 1986, « Alimentation et régions », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXI, n° 5, p. 381-389.
- Grignon, Claude, 1993, « La règle, la mode et le travail », in M. Aymard, Claude Grignon et F. Sabban (éds.), *Le Temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Editions MSH-INRA.
- Grignon, Claude, 1995, « L'alimentation populaire et la question du naturel », in N. Eizner (éd.), *Voyage en alimentation*, Paris, ARF Editions, p. 63-78.
- Grignon, Claude et Grignon, Christiane, 1980a, *Consommations alimentaires et styles de vie : contribution à l'étude du goût populaire*, Paris, INRA.
- Grignon, Claude et Grignon, Christiane, 1980b, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, vol. 21, n° 4, p. 531-569.
- Grignon, Claude et Grignon, Christiane, 1981, « Alimentation et stratification sociale », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XVI, n° 4, p. 207-217.
- Grignon, Claude et Grignon, Christiane, 1999, « Long-term trends in food consumption : a French portrait », *Food and Foodways*, vol. 8, n° 3, p. 151-174.
- Grimfeld, Alain, Jouzel, Jean, Le Grand, Jean-François, Notat, Nicole, et al., 2010, *Rapport d'évaluation du Grenelle de l'Environnement*, Neuilly-sur-Seine, Ernst & Young et Associés. Adresse : http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/EY_Evaluation_Grenelle_Rapport_Final_101026_entier.pdf.
- Grisoni, Anahita, 2011a, « De la subjectivité à l'action sociale : la naturopathie contre la santé publique. Communication dans le cadre de la journée d'étude "Enquêter sur la subjectivité dans le domaine de la santé", EHESS, Paris, le 26 octobre 2011 », *Journée d'étude « Enquêter sur la subjectivité dans le domaine de la santé »*, EHESS, Paris, le 26 octobre 2011, Paris.
- Grisoni, Anahita, 2011b, « L'action sociale par contagion et par contamination en naturopathie », *CriDIS Working Papers (IACCHOS-Université Catholique de Louvain)*, n° 29, p. 1-21.
- Grisoni, Anahita, 2011c, *Sous les pavés, la terre : culte du bien-être et nouveaux métiers : la naturopathie en expansion sur l'espace public. Thèse pour le doctorat de sociologie de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales*, Paris, EHESS.
- Groslier, Bernard, 1973, « En suivant le veau », *Le Nouvel Observateur*, n° 444.
- Gruhier, Fabien, 1977, « Environnement: La marée noire au robinet », *Le Nouvel Observateur*, n° 654, p. 68-69.
- Gruhier, Fabien, 1978, « Agriculture: Des calories à tort et à travers », *Le Nouvel Observateur*, n° 687, p. 52.
- Gruhier, Fabien, 1981a, « Consommation: Le fruit bien défendu », *Le Nouvel Observateur*, n° 843, p. 50-51.
- Gruhier, Fabien, 1981b, « Le levain de la discorde », *Le Nouvel Observateur*, n° 848, p. 48-51.
- Gruhier, Fabien, 1985a, « Cancer et alimentation », *Le Nouvel Observateur*, n° 1092, p. 40-42.
- Gruhier, Fabien, 1985b, « Régime: Santé: Trop de beurre dans les épinards », *Le Nouvel Observateur*, n° 1055, p. 34-35.
- Gruhier, Fabien, 1986a, « Dis-moi ce que tu manges... Vitamines: attention, danger. », *Le Nouvel Observateur*, n° 1148, p. 92-95.
- Gruhier, Fabien, 1986b, « Dis-moi ce que tu manges: Les recette de tante Rika », *Le Nouvel Observateur*, n° 1110, p. 72.
- Gruhier, Fabien, 1988, « Hormones: un coup d'épée dans le veau », *Le Nouvel Observateur*, p. 71-73.
- Gruhier, Fabien, 1989, « Terre, ton ozone fout le camp », *Le Nouvel Observateur*, p. 58-59.
- Gruhier, Fabien, 1990, « Panique au robinet », *Le Nouvel Observateur*, p. 116-126.
- Gruhier, Fabien, 1991a, « Europe: gardarem lou fromage », *Le Nouvel Observateur*, p. 104-106.
- Gruhier, Fabien, 1991b, « Les légumes de Frankenstein », *Le Nouvel Observateur*, p. 68-69.
- Gruhier, Fabien, 1992, « Europe: Non au chocolat unique », *Le Nouvel Observateur*, n° 1456, p. 102-102.

- Gruhier, Fabien, 1995a, « Biotechnologies: la santé par les plantes...mutantes », *Le Nouvel Observateur*, n° 1616, p. 92-93.
- Gruhier, Fabien, 1995b, « Maigrir: la découverte capitale », *Le Nouvel Observateur*, n° 1605, p. 42-43.
- Gruhier, Fabien, 1995c, « Pourquoi les esquimaux n'ont pas d'infactus », *Le Nouvel Observateur*, n° 1590, p. 96.
- Gruhier, Fabien, 1996a, « La cuisine de Frankenstein », *Le Nouvel Observateur*, n° 1640, p. 72-74.
- Gruhier, Fabien, 1996b, « Nourriture et santé. Le vrai, le faux, l'idiot », *Le Nouvel Observateur*, n° 1650, p. 6-10.
- Gruhier, Fabien, 1996c, « Pourquoi les Français deviennent végétariens », *Le Nouvel Observateur*, n° 1671, p. 90-92.
- Gruhier, Fabien, 1997a, « Médecines chinoises et potions pas chères », *Le Nouvel Observateur*, n° 1721, p. 104-105.
- Gruhier, Fabien, 1997b, « Pourquoi nous mangeons de plus en plus mal », *Le Nouvel Observateur*, n° 1703, p. 84-85.
- Gruhier, Fabien, 1998a, « Alimentation: la roulette génétique », *Le Nouvel Observateur*, n° 1757, p. 14-15.
- Gruhier, Fabien, 1998b, « Des vaches et des satellites », *Le Nouvel Observateur*, n° 1738, p. 88-89.
- Gruhier, Fabien, 1998c, « Maigrir: la ligne bonnes manières », *Le Nouvel Observateur*, n° 1748, p. 96-97.
- Gruhier, Fabien, 1998d, « Qu'est-ce qu'elles ont les abeilles? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1781, p. 72-73.
- Gruhier, Fabien, 1999a, « Cinq questions sur les OGM », *Le Nouvel Observateur*, n° 1819, p. 96.
- Gruhier, Fabien, 1999b, « Le cri du cochon pendant la castration », *Le Nouvel Observateur*, n° 1800, p. 130-132.
- Gruhier, Fabien, 1999c, « Semences: la loi des plus forts », *Le Nouvel Observateur*, n° 1830, p. 114-116.
- Gruhier, Fabien, 2000, « OGM: un cas d'école dans le sud-ouest », *Le Nouvel Observateur*, n° 1864, p. 66-67.
- Gruhier, Fabien, 2001a, « Au bonheur des cochons », *Le Nouvel Observateur*, n° 1920, p. 66-67.
- Gruhier, Fabien, 2001b, « Le paradoxe du mangeur », *Le Nouvel Observateur*, n° 1938, p. 70-71.
- Gruhier, Fabien, 2001c, « Les errements de Bové junior », *Le Nouvel Observateur*, n° 1892, p. 88-89.
- Gruhier, Fabien, 2001d, « Malbouffe à l'école », *Le Nouvel Observateur*, n° 1923, p. 118-119.
- Gruhier, Fabien, 2001e, « Steak-option. Les recettes d'un nutritionniste éclairé », *Le Nouvel Observateur*, n° 1900, p. 116-117.
- Gruhier, Fabien, 2002, « On va nous faire passer le goût du sel », *Le Nouvel Observateur*, n° 1941, p. 72-73.
- Gruhier, Fabien, 2003a, « OGM: les vrais dangers », *Le Nouvel Observateur*, n° 2017, p. 40-43.
- Gruhier, Fabien, 2003b, « Sciences: vent mauvais sur les OGM », *Le Nouvel Observateur*, n° 2034, p. 94-95.
- Gruhier, Fabien, 2004a, « De l'or vert pour remplacer l'or noir », *Le Nouvel Observateur*, n° 2066, p. 90-91.
- Gruhier, Fabien, 2004b, « Les métamorphoses de la diététique », *Le Nouvel Observateur*, n° 2093, p. 96-98.
- Gruhier, Fabien, 2005a, « Les pauvres mangent trop riche », *Le Nouvel Observateur*, n° 2139, p. 100.
- Gruhier, Fabien, 2005b, « OGM baladeurs », *Le Nouvel Observateur*, n° 2130, p. 74.
- Gruhier, Fabien, 2006, « Toxicologie: mortelles randonnées », *Le Nouvel Observateur*, n° 2184, p. 82-84.
- Gruhier, Fabien, 2007, « Compléments alimentaires: la perlimpinpin connection », *Le Nouvel Observateur*, n° 2212, p. 90-92.
- Gruhier, Fabien, 2008, « Adieu, veau, vache, cochon... », *Le Nouvel Observateur*, n° 2281, p. 58-59.
- Gruhier, Fabien *et al.*, 1986, « Santé, sexualité, sport, stress: Les seuls régimes qui marchent », *Le Nouvel Observateur*, n° 1125, p. 82-89.
- Gruhier, Fabien *et al.*, 1987, « La santé des français », *Le Nouvel Observateur*, n° 1161-1162.
- Gruhier, Fabien, Brizard, Caroline et Werber, Bernard, 1988, « Coeur: les régimes qui sauvent », *Le Nouvel Observateur*, n° 1214, p. 64-72.
- Gruhier, Fabien, Chiquelin, Jean-Jacques et de Pracontal, Michel, 1999, « Comment manger sans crainte », *Le Nouvel Observateur*, n° 1805, p. 10-22.
- Gruhier, Fabien, David, Catherine et Bonnot, Gérard, 1985, « Cancer et alimentation: les premières pistes », *Le Nouvel Observateur*, n° 1092, p. 40-44.

- Gruhier, Fabien et Meyer, Philippe, 1987, « Nous vieillirons jeunes », *Le Nouvel Observateur*, n° 1195, p. 86-96.
- Gruhier, Fabien et de Pracontal, Michel, 1994a, « La margarine est-elle nocive? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1542, p. 96.
- Gruhier Fabien et de Pracontal Michel, 1994b, « La tomate qui ne pourrit pas », *Le Nouvel Observateur*, n° 1542, p. 96.
- Gruhier, Fabien et de Pracontal, Michel, 1995, « Hypertension: les méfaits du sel », *Le Nouvel Observateur*, n° 1614, p. 128.
- Gruhier Fabien et de Pracontal Michel, 1996a, « Le mécanisme de l'obésité élucidé? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1648, p. 100.
- Gruhier Fabien et de Pracontal Michel, 1996b, « Pesticides: gare aux mélanges! », *Le Nouvel Observateur*, n° 1650, p. 84.
- Gruhier Fabien et de Pracontal Michel, 1996c, « Riz transgénique », *Le Nouvel Observateur*, n° 1633, p. 79.
- Gruhier, Fabien, Werber, Bernard, Aulagnon, Michèle et Dahmani, Hédi, 1989, « Ces poisons dans votre assiette », *Le Nouvel Observateur*, n° 1295, p. 10-20.
- Guillon, François, 2003, « Le marketing des aliments santé », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 38, n° 3, p. 242-249.
- Gutton, Jean-Pierre, 1988, *Naissance du vieillard: essai sur l'histoire des rapports entre les vieillards et la société en France*, Paris, Aubier.
- Guy-Grand, Bernard, 1983, « Psychophysiologie du comportement alimentaire chez l'homme », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XVIII, n° 5, p. 279-288.
- Guy-Grand, Bernard, 1993, « Editorial », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXVIII, n° 1, p. 1.
- Guy-Grand, Bernard, 1994, « Editorial », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXIX, n° 1, p. 1.
- Guy-Grand, Bernard, 1997, « Editorial. Jean Trémolières, les Cahiers et la nutrition clinique », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 32, n° 1, p. 1.
- Guy-grand, Bernard, 2005, « Editorial. Des cahiers bien vivants », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 40, n° 2, p. 65.
- Gwynne, Peter, 1972, « Médecine: Le procès de la saccharine », *Le Nouvel Observateur*, n° 384, p. 45.
- Haber, Stéphane et Macé, Arnaud (éds.), 2012, *Anciens et modernes par-delà nature et société*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté.
- Habermas, Jürgen, 1978, *L'Espace public : archéologie de la publicité comme dimension constitutive de la société bourgeoise*, Paris, Payot.
- Habermas, Jürgen, 1987, *Théorie de l'agir communicationnel*, Paris, Fayard.
- Hadot, Pierre, 2004, *Le Voile d'Isis : essai sur l'histoire de l'idée de nature*, Paris, Gallimard.
- Halbwachs, Maurice, 1970 [1913], *La Classe ouvrière et les niveaux de vie, recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*, Paris, Londres, New York, Alcan.
- Haut comité de santé publique, 2000, *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France: enjeux et propositions*, Rennes, ENSP.
- Hébert, Christian, 1977, « Entreprises: Le bouillon de Jacques Borel », *Le Nouvel Observateur*, n° 651, p. 43.
- Held, Jean-François, 1968, « Société: Le bonheur dans un pain rond », *Le Nouvel Observateur*, n° 169, p. 22-23.
- Héraud, G., 1986, « Les édulcorants », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXI, n° 1, p. 65-70.
- Hercberg, Serge, 1991, « Intérêt des enquêtes alimentaires dans les domaines de la recherche épidémiologique », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXVI, n° 4, p. 277-278.
- Hercberg, Serge *et al.*, 1993, « Le projet SU.VI.MAX/100 000 volontaires pour la recherche en nutrition dans le domaine de la prévention », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXVIII, n° 1, p. 54-64.
- Hercberg, Serge, 2002, « Tribune. « La santé vient en mangeant », le guide alimentaire du PNNS », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 37, n° 5, p. 285.
- Hercberg, Serge, 2004, « Editorial. Pour une politique nutritionnelle de santé publique efficace : de la cohérence, toujours de la cohérence, encore de la cohérence ! », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 39, n° 6, p. 365.
- Hercberg, Serge, Czernichow Sébastien et Galan Pilar, 2006, « Antioxydants et prévention des maladies chroniques: synthèse des principaux résultats de l'étude SU.VI.MAX », *Sang Thrombose Vaisseaux*, vol. 18, n° 6, p. 325-330.

- Herpin, Nicolas, 1980, « Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps », *Revue française de sociologie*, vol. 21, n° 4, p. 599-628.
- Herpin, Nicolas, 1984, « Alimentation et régionalisme », *Données sociales*, Insee, p. 340-341.
- Herpin, Nicolas, 1988, « Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire », *Revue française de sociologie*, vol. 29, n° 3, p. 503-521.
- Herpin, Nicolas et Verger, Daniel, 1991, *La Consommation des Français*, Paris, La Découverte.
- Hervé, Alain et Jaubert, Alain, 1972, « Ces produits inutiles qui tuent les enfants », *Le Nouvel Observateur*, n° 408, p. 32-35.
- Hervieu Bertrand et Léger Danièle, 1980, « Recours à la ruralité et crise », *Économie rurale*, vol. 140, n° 1, p. 16-20.
- Hervieu-Léger, Danièle (éd.), 1993, *Religion et écologie [colloque de Paris, 27-28 novembre 1991]*, Paris, Les Éditions du Cerf.
- Hirschman, Albert O., 1972, *Face au déclin des entreprises et des institutions*, Paris, Editions Ouvrières.
- Hobsbawm, Eric John et Ranger, Terence Osborn (éds.), 2006, *L'Invention de la tradition*, Paris, Ed. Amsterdam.
- Hubert, Annie, 1985, *L'Alimentation dans un village yao de Thaïlande du Nord: de l'au-delà au cuisiné*, Paris, Éditions du CNRS.
- Hubert, Annie, 1999, « Autour d'un concept : « L'alimentation méditerranéenne » », *Techniques & Culture. Dynamique des cultures alimentaires*, n° 31-32, p. 153-160.
- Hubert, Annie, 2000, « Alimentation et santé : la science et l'imaginaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 35, n° 5, p. 353-356.
- Hubert, Annie (éd.), 2004, *Corps de femmes sous influence : questionner les normes*, Paris, OCHA.
- Hubert, Annie et Poulain, Jean-Pierre (éds.), 2008, « Le corps mangeant », *Corps*, vol. 1, n° 4, p. 13-16.
- Illich, Ivan, 1973, *La Convivialité*, Paris, Seuil.
- Illich, Ivan, 1974, « L'Expropriation de la santé », *Esprit*.
- Illich, Ivan, 1975, *Némésis médicale: l'expropriation de la santé*, Paris, Seuil.
- INRA et CEMAGREF, 2005, *Pesticides, agriculture et environnement: réduire l'utilisation de pesticides et en limiter les impacts environnementaux. Synthèse du rapport*, Paris, Antony, INRA-CEMAGREF.
- Insee, 2006, « La consommation des ménages en TIC depuis 45 ans », *Insee Première*, n° 1101.
- Insee, 2009, « Équipement des ménages en multimédia selon la catégorie socioprofessionnelle », Adresse : http://www.insee.fr/fr/themes/tableau.asp?reg_id=0&ref_id=NATnon05140.
- Insee, 2012, « Enquête Emploi du temps 2009-2010 », *Société*, n° 130.
- Jacob, Jean, 1999, *Histoire de l'écologie politique*, Paris, Albin Michel.
- Jaud, Jean-Paul et Yared, Gabriel, 2011, *Nos enfants nous accuseront*, J + B séquences.
- Jeanneau, Sandrine, 2004, *Jean Trémolières : vers l'institutionnalisation de la recherche française en Nutrition Humaine*, Toulouse, Université de Toulouse II ERIT-CRITHA (rapport de recherche).
- Jenkins, D. J. et al., 1981, « Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange. », *The American Journal of Clinical Nutrition*, vol. 34, n° 3, p. 362-366.
- Joannon, Pierre, 1953, « Editorial », *L'Alimentation normale*, n° 1, p. 2-3.
- JORF, 2007, *Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères. JORF n°101 du 29 avril 2007 page 7628 texte n° 14.*, Adresse : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000644875&dateTexte=NOR:#JORFARTI000001136944> [Consulté : 23 mars 2011].
- Jullien, Claude-François, 1972, « Société: Les révoltés du Larzac », *Le Nouvel Observateur*, n° 387.
- Junien, Claudine, 2002, « Une science émergente : la nutriginétique », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 37, n° 6, p. 369-386.
- Kapferer, Jean-Noël, 1987, *Rumeurs, le plus vieux média du monde*, Paris, Seuil.
- Karpik, Lucien, 1989, « L'économie de la qualité », *Revue française de sociologie*, vol. 30, n° 2, p. 187-210.
- Kieffer, Daniel, 2007, *Encyclopédie historique de la naturopathie: des pionniers aux naturopathes actuels*, Genève-Bernex, Jouvence.
- Kieffer, Daniel (éd.), 2008, *Livre blanc de la naturopathie: contribution pour une santé durable*, Gap, Y. Michel.
- Kilani, Mondher, 2007, « Crise de la « vache folle » et déclin de la raison sacrificielle », *Terrain*, n° 38, p. 113-126.

- Koivisto, Hursti U.-K. et Magnusson, M. K., 2003, « Consumer perceptions of genetically modified and organic foods. What kind of knowledge matters? », *Appetite*, vol. 41, n° 2, p. 207-209.
- Kouchner, Bernard, 1996, « Comment protéger les Français », *Le Nouvel Observateur*, n° 1651, p. 74.
- Kousmine, Catherine, 1982, *Soyez bien dans votre assiette jusqu'à 80 ans et plus: les maladies dégénératives, leurs causes, leur gravité, leur fréquence. Comment lutter contre elles ?*, Paris, Tchou.
- Kousmine, Catherine, 1987, *Sauvez votre corps*, Paris, Robert Laffont.
- Kushi, Michio, 1978, *La Santé physique, mentale et spirituelle par l'alimentation*, Paris, Ki.
- Labouze, Éric, Goffi, Claire, Martin, Ambroise et Azais-Braesco, Véronique, 2006, « Nutrimap®: un outil opérationnel pour le profilage nutritionnel des produits alimentaires et des repas », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 41, n° 5, p. 289-298.
- Lafaye, Claudette, Moody, M. et Thévenot, Laurent, 2000, « Forms of Valuing Nature: Arguments and Modes of Justification in French and American Environmental Disputes », in M. Lamont et L. Thévenot (éds.), *Comparing Cultures and Politics : Répertoires of Evaluation in France and the United States*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 229-272.
- Lafaye, Claudette et Thévenot, Laurent, 1993, « Une justification écologique?: Conflits dans l'aménagement de la nature », *Revue française de sociologie*, vol. 34, n° 4, p. 495-524.
- Lahlou, Saadi, 1989, *Le Comportement alimentaire des Français. Rapport au programme Aliment 2000*, Paris, CREDOC.
- Lahlou, Saadi, 1991, « Comportements alimentaires et consommation alimentaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXVI, n° 4, p. 279-283.
- Lahlou, Saadi, 1993a, « La logique du consommateur », *Sciences Humaines*, n° Hors série 2, p. 40-42.
- Lahlou, Saadi, 1993b, « Quand les Français se mettent à table », *Sciences et Avenir*, n° 94 Hors série, p. 6-11.
- Lahlou, Saadi, 1994, « Ce que m'a dit le « Grand Robert » », in C. Fischler (éd.), *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, Paris, Autrement, p. 109-119.
- Lahlou, Saadi, 1996, « Experts, industriels, médias, consommateurs, institutions: comment les représentations des acteurs et le marché se coconstruisent », in I. Giachetti (éd.), *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, p. 123-150.
- Lahlou, Saadi, 1998, *Penser manger : alimentation et représentations sociales*, Paris, PUF.
- Lahlou, Saadi, 1999, « « Des aliments tu feras ta médecine »: Hippocrate revisité », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 34, n° 2, p. 108-113.
- Lahlou, Saadi, 2005, « Peut-on changer les comportements alimentaires? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 40, n° 2, p. 91-96.
- Lairon, Denis, 2009, « La qualité des produits de l'agriculture biologique », *Innovations Agronomiques*, n° 4, p. 281-287.
- Lairon, Denis, 2010, « Nutritional quality and safety of organic food. A review », *Agronomy for Sustainable Development*, vol. 30, n° 1, p. 33-41.
- Lairon, Denis, Termine, Elise et Lafont, Huguette, 1984, « Valeur nutritionnelle comparée des légumes obtenus par les méthodes de l'agriculture biologique ou de l'agriculture conventionnelle », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XIX, n° 6, p. 331-339.
- Lambert, Jean-Louis, 1987, *L'Évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Tec et doc.
- Lamine, Claire, 2005, « Settling Shared Uncertainties: Local Partnerships Between Producers and Consumers », *Sociologia Ruralis*, vol. 45, n° 1/2, p. 324-345.
- Lamine, Claire, 2008a, *Les AMAP : un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs ?*, Gap, Éd. Y. Michel.
- Lamine, Claire, 2008b, *Les Intermittents du bio : pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- Lamine, Claire, 2012, « "Changer de système" : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux », *Terrains & travaux*, vol. n° 20, n° 1, p. 139-156.
- Lamine, Claire, Meynard, J.-M., Bui, S. et Messéan, A., 2010, « Réductions d'intrants : des changements techniques, et après ? Effets de verrouillage et voies d'évolution à l'échelle du système agri-alimentaire », *Innovations Agronomiques*, n° 8, p. 121-134.
- Laplantine, François et Rabeyron, Paul-Louis, 1987, *Les Médecines parallèles*, Paris, Presses universitaires de France.

- Larrère, Catherine, 2007, « Vivant et artefact : distinction ou brouillage ? Quelles implications éthiques ? », *De la nature comme culture: quels enjeux pour l'enseignement agricole?*, Paris, Educagri.
- Larrère, Catherine et Larrère, Raphaël, 1997, *Du bon usage de la nature : pour une philosophie de l'environnement*, Paris, Aubier.
- Larrère, Raphaël, 2006, « Une éthique pour les êtres hybrides », *Multitudes*, vol. 24, n° 1, p. 63-73.
- Latour, Bruno, 1984, *Les Microbes, guerre et paix*, Paris, Métailié.
- Latour, Bruno, 1985, *Pasteur: bataille contre les microbes*, Paris, Nathan.
- Latour, Bruno, 1991, *Nous n'avons jamais été modernes : essai d'anthropologie symétrique*, Paris, La Découverte.
- Latour, Bruno, 1995, « Moderniser ou écologiser ? À la recherche de la « septième cité » », *Ecologie politique*, n° 13, p. 5-27.
- Latour, Bruno, 1999, *Politiques de la nature : comment faire entrer les sciences en démocratie*, Paris, La Découverte.
- Laufer, Jacqueline et Fouquet, Annie, 2001, « À l'épreuve de la féminisation », *Recherches. Cadres: la grande rupture*, p. 249-267. A
- Laurent, Eric, 1984, « La saga des Riboud ou comment réussir dans les affaires », *Le Nouvel Observateur*, n° 1016, p. 72-76.
- Leach, Edmund, 1964, « Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse », in E. Lenneberg (éd.), *New Directions in the Study of Language*, Cambridge (MA), The MIT Press, p. 23-63.
- Leach, Gerald, 1970, *The Biocrats*, London, Cape.
- Leach, Gerald, 1971, « Pollution: Les trente dernières années de la Terre », *Le Nouvel Observateur*, n° 362, p. 67-84.
- Leach, Gerald, 1976, *Energy and Food Production*, Guildford, IPC Science & Technology Press.
- Ledrut, Raymond, 1979, *La Révolution cachée*, Paris, Casterman.
- Ledrut, Raymond, Forne, José, Saint Raymond, Odile et Clément, Serge, 1979, *L'Alimentation naturelle : les changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel : rapport de fin de contrat financé par le Secrétariat d'état aux universités*, Toulouse, Centre de recherches sociologiques, Université de Toulouse-Le Mirail.
- Ledrut, Raymond, Roy, Christian, Clément, Serge et al., 1977, *Le végétarisme*, Toulouse, Université de Toulouse Le Mirail - Centre de Recherches Sociologiques.
- Ledrut, Raymond, Saint Raymond, Odile, Gorce, Jean-Paul et Clément, Serge, 1979, *L'Evolution des comportements alimentaires sous leurs aspects qualitatifs*, Toulouse, Centre de recherches sociologiques.
- Léger, Danièle et Hervieu, Bertrand, 1978, « Les Immigrés de l'Utopie », *Autrement*, n° 14.
- Lelandais, Gülçin Erdi, 2008, « Editorial. Altermondialisme(s) oublié(s) », *Cultures & Conflits*, n° 70, p. 7-11.
- Lemaire, Raoul, 1948, « Lettre de Monsieur Raoul Lemaire », *La Vie Claire*, n° 24, p. 6.
- Lemieux, Cyril, 2010, « Problématiser », in S. Paugam (éd.), *L'enquête sociologique*, Paris, PUF, p. 27-49.
- Lepiller, Olivier, 2006, *Manger et faire manger la nature. Une approche sociologique de la valorisation par la naturalité et du travail de naturalisation des aliments modernes. Mémoire pour l'obtention du Master Recherche en Sociologie de l'Université de Toulouse II-Le Mirail*, Toulouse, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- Lepiller, Olivier, 2010, « Chasser le naturel : l'évolution de la notion de naturalité dans l'alimentation à travers les livres français de diététique « naturelle » depuis 1945 », in M. Bruegel, M. Nicoud et E. Barlösius (éds.), *Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Tours, Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais de Tours, p. 97-119.
- Lepiller, Olivier, 2012, « La bouffe industrielle à la casserole. Les effets de la critique de l'alimentation industrielle par la nutrition et les diététiques alternatives (1965-1985). », in T. Depecker, A. Lhuissier, A. Maurice (éds.), *Normes alimentaires en pratiques. Sciences, enquêtes et campagnes nutritionnelles*, Rennes, Tours, Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais (à paraître).
- Lestel, Dominique, 2001, *Les origines animales de la culture*, Paris, Flammarion.
- Lestrohan, Patrice, 1975, « Fêtes: Huîtres: si le coeur vous en dit », *Le Nouvel Observateur*, n° 598, p. 40.

- Lestrohan, Patrice, 1976, « Consommation: Le veau en rose », *Le Nouvel Observateur*, n° 602, p. 75.
- Lesure, Colette, 2001, *La troisième cuisine: 110 recettes pour suivre le régime hypotoxique du Dr Jean Seignalet*, Paris, F.-X. de Guibert.
- Letablier, M.-T. et Delfosse, Claire, 1995, « Genèse d'une convention de qualité : les appellations d'origine », in G. Allaire et R. Boyer (éds.), *La Grande transformation de l'agriculture. Lectures conventionnalistes et régulationnistes*, Paris, INRA Editions/Economica, p. 97-118.
- Le Vaillant, Yvon, 1971a, « Beaujolais: Les raisins du progrès », *Le Nouvel Observateur*, n° 339, p. 49-51.
- Le Vaillant, Yvon, 1971b, « Environnement: Les blindés dans le Roquefort », *Le Nouvel Observateur*, n° 330.
- Le Vaillant, Yvon, 1984, « Tomates: le blues des pomme d'amour », *Le Nouvel Observateur*, n° 1038, p. 72.
- Le Vaillant, Yvon, 1988, « Bouffe: mi-chair mi-poisson », *Le Nouvel Observateur*, n° 1223, p. 102-105.
- Le Vaillant, Yvon, 1992a, « Gastronomie: l'inventaire du patrimoine », *Le Nouvel Observateur*, n° 1457, p. 96.
- Le Vaillant, Yvon, 1992b, « Les cochons de la discorde », *Le Nouvel Observateur*, n° 1463, p. 98-100.
- Le Vaillant, Yvon, 1996, « Révolte à marée basse », *Le Nouvel Observateur*, n° 1637, p. 92-93.
- Levenstein, Harvey A., 1994, « Santé-bonheur », in C. Fischler (éd.), *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, Paris, Autrement, p. 156-168.
- Levenstein, Harvey A., 1996, « Diététique contre gastronomie: traditions culinaires, sainteté et santé dans les modèles de vie américains », in J.-L. Flandrin et M. Montanari (éds.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 843-858.
- Levenstein, Harvey A., 2003a [1993], *Paradox of plenty : a social history of eating in modern America*, Berkeley, University of California press.
- Levenstein, Harvey A., 2003b [1988], *Revolution at the table : the transformation of the American diet*, Revised Edition. Berkeley, University of California Press.
- Levenstein, Harvey A., 2012, *Fear of Food: A History of Why We Worry About What We Eat*, Chicago, University of Chicago Press.
- Lévi-Strauss, Claude, 1964, *Mythologiques I. Le Cru et le cuit*, Paris, Plon.
- Lévi-Strauss, Claude, 1965, « Le triangle culinaire », *L'arc*, n° 26, p. 19-29.
- Lévi-Strauss, Claude, 1966, *Mythologiques, 2: Du miel aux cendres*, Paris, Plon.
- Lévi-Strauss, Claude, 1968, *Mythologiques 3. L'Origine des manières de table*, Paris, Plon.
- Lewin, Kurt, 1943, « Forces behind food habits and methods of change », *Report of the committee on food habits*, Washington, Bulletin National Research Council, p. 35-65.
- Lhuissier, Anne, 2007, *Alimentation populaire et réforme sociale : les consommations ouvrières dans le second XIX^e siècle*, Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme.
- Lindeman, Marjaana et Saher, Marieke, 2007, « Vitalism, purpose and superstition », *British Journal of Psychology*, n° 98, p. 33-44.
- Lindon, Mathieu, 1979, « Alimentation: L'offensive du « big Mac » », *Le Nouvel Observateur*, n° 741, p. 57.
- de Lorgeril, Michel, 2007, *Dites à votre médecin que le cholestérol est innocent, il vous soignera sans médicament*, Vergèze, T. Souccar.
- de Lorgeril, Michel, 2008, *Cholestérol, mensonges et propagande*, Vergèze, T. Souccar.
- de Lorgeril, M. et al., 1999, « Mediterranean diet, traditional risk factors, and the rate of cardiovascular complications after myocardial infarction: final report of the Lyon Diet Heart Study », *Circulation*, vol. 99, n° 6, p. 779-785.
- de Lorgeril, Michel et Salen, Patricia, 2004, *Le Pouvoir des oméga-3: une nouvelle médecine nutritionnelle*, Monaco, Alpen éditions.
- Louisot, Pierre, 1998, « Quelles assurances pour le consommateur ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 33, n° 5, p. 301-304.
- Louis-Sylvestre, Jeanine, Giachetti, Ismène et Mareschi, Jean-Pierre, 1990, « Les produits allégés. Aspects physiologiques, nutritionnels, technologiques et réglementaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXV, n° 1, p. 54-60.
- Luneau, Gilles, 1999, « Roquefort contre Big Mac: cause toujours », *Le Nouvel Observateur*, n° 1817, p. 72-73.
- Maccioni, Laetitia, 2004, « Graines à croquer », *Le Nouvel Observateur*, n° 2092, p. 88.

- Madrières, Frédérique, 1990, « Adaptation et innovation dans l'industrie », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXV, n° 1, p. 46-53.
- Magnusson, M. K., Arvola, Anne, Koivisto, Hursti U.-K., Aberg, L., *et al.*, « Choice of organic foods is related to perceived consequences for human health and to environmentally friendly behaviour », *Appetite*, n° 40, p. 109-117.
- Mahé, André, 1960, *Aliment normal, source de santé*, Paris, P. Horay.
- Malaurie, Guillaume, 2008, « Pierre Rabhi, un prophète terrien », *Le Nouvel Observateur*, n° 2303, p. 120.
- Mamère, Noël et Narbonne, Jean-François, 2001, *Toxiques affaires: de la dioxine à la vache folle*, Paris, Ramsay.
- Manceaux, Michèle, 1970, « La mort à la carte », *Le Nouvel Observateur*, n° 283, p. 34-35.
- Manchon, Philippe et Buquet, Alain, 1971, « Autorisation d'un additif alimentaire. Essais souhaitables. », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. VI, n° 4, p. 35-41.
- Marchesseau, Pierre-Valentin, 1970, *Maladies du tube digestif: soins et prévention*, Paris, P. V. Marchesseau.
- Marchesseau, Pierre-Valentin, 1974, *Qu'est-ce que la naturopathie: ni médecin, ni guérisseur le naturopathe est avant tout un hygiéniste*, Paris, P.V. Marchesseau.
- Marchesseau, Pierre-Valentin, 1975, *Jésus-Christ naturopathe: un enseignement passé sous silence dans le Nouveau Testament*, Paris, P. V. Marchesseau.
- Marchesseau, Pierre-Valentin, 1976, *Les Aliments biologiques humains*, Courcome, Ecole Marchesseau.
- Marchesseau, Pierre-Valentin, 1980, *Échec à l'insomnie et à l'angoisse*, Paris, P.V. Marchesseau.
- Marchesseau, Pierre-Valentin, 1984, *Les maladies génitales de l'homme et de la femme*, Paris, P.V. Marchesseau.
- Marchesseau, Pierre-Valentin et Jauvais Grégoire, 1970, *Cours complet de biologie naturopathique*, Bordeaux, Éditions Série radieuse de l'Université des sciences de l'homme.
- Mari, Jean-Paul, 1986, « L'algue à ressort », *Le Nouvel Observateur*, n° 1123.
- Marmoz, Robert, 2005, « Dioxine: la victoire d'une juge », *Le Nouvel Observateur*, n° 2115, p. 94.
- Marry, Catherine, 1989, « Femmes ingénieurs: une (ir)résistible ascension? », *Social Science Information*, n° 28, p. 291-344.
- Marry, Catherine, 2001, « La féminisation de la profession d'ingénieur, en France et en Allemagne », *Recherches. Cadres: la grande rupture*, p. 281-296.
- Marry, Catherine, Grelon, André et Duprez, Jean-marie, 1991, « Les ingénieurs des années 1990 : mutations professionnelles et identité sociale », *Sociétés contemporaines*, vol. 6, n° 1, p. 41-64.
- Martin, Ambroise, 2000, « Tribune. Des peurs, des structures et des hommes... », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 35, n° 1, p. 1.
- Martin, Ambroise, 2005a, « Editorial. Nutrition et communication », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 40, n° 4, p. 177.
- Martin, Ambroise, 2005b, « La place de la nutrition dans les enseignements scolaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 40, n° 2, p. 81-86.
- Masson, Robert, 1980, *Folie et sagesse des médecines naturelles*, Paris, Albin Michel.
- Masson, Robert, 1982, *Super régénération par les aliments miracles: santé, beauté, longévité, athléticité, sexualité*, Paris, Albin Michel.
- Matouk, Jean, 1979, « Agriculture: Pas de pitié pour les « boîteux » », *Le Nouvel Observateur*, n° 781, p. 51.
- Mauss, Marcel, 2009a [1902], « Esquisse d'une théorie générale de la magie », *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, p. 1-141.
- Mauss, Marcel, 2009b [1934], « Les techniques du corps », *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, p. 365-386.
- Mazoyer, Marcel et Roudart, Laurence, 2002, *Histoire des agricultures du monde: du néolithique à la crise contemporaine*, Paris, Seuil.
- Meadows, Dennis L., Meadows, Donella H., Jørgens, Randers et Behrens, William M., 1972a, *Halte à la croissance?: enquête sur le Club de Rome*, Paris, Fayard.
- Meadows, Dennis L., Meadows, Donella H., Jørgens, Randers et Behrens, William M., 1972b, *The Limits to Growth. A Report th The Club of Rome*, New York, Universe Books.
- Méchin, Colette, 1992, *Bêtes à manger: usages alimentaires des français*, Nancy, Presses universitaires de Nancy.

- Mélet, Irène et Sylvander, Bertil, 1991, *La Distribution des produits fermiers dans les grandes et moyennes surfaces : une enquête en région Midi-Pyrénées*, Castanet Tolosan, Institut national de la recherche agronomique, Station d'économie et sociologie rurales de Toulouse.
- Mendras, Henri, 1967, *La Fin des paysans, innovations et changement dans l'agriculture française*, Paris, S.É.D.É.I.S.
- Meneton, Pierre, 2008, *Le Sel: un tueur caché*, Lausanne, Paris, Favre.
- Mercier, Jean-Roger, 1978, *Énergie et agriculture: le choix écologique*, Paris, Debar.
- Merdji, Mohammed et Debucquet Gervaise, 2008, in C. Fischler et E. Masson (éds.), « Manger la nature : le bon et le sain », *Manger, Français, Américains et Européens face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, p. 210-225.
- Merrheim, Arthur, 1927, *Guérison, santé par les aliments*, Paris, chez l'auteur.
- Merrheim, Arthur, 1935, *Les Tables alimentaires biologiques. Eléments de rajeunissement de la race*, Paris, Les Editions des Trois Cyprès.
- Messadié, Gerald, 1973, *L'Alimentation suicide: les dangers réels et imaginaires des produits chimiques dans notre alimentation*, Paris, Fayard.
- Mességué, Maurice, 1970, *Des Hommes et des plantes*, Paris, Robert Laffont.
- Mességué, Maurice, 1972, *C'est la nature qui a raison*, Paris, le Club français du livre.
- Meyer, Philippe, 1987, *Le Mythe de jouvence: essai sur la santé, la vieillesse et l'argent*, Paris, Odile Jacob.
- Micoud, André, 1976, *Les Nouvelles formes de refus de la ville*, Saint-Etienne, Centre de recherches et d'études sociologiques appliquées de la Loire (CRESAL).
- Ministère de l'agriculture et de la pêche, Ministère de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie et Agro-industrie avenir (éds.), 1997, *Aliment demain (1993-1997), actes du colloque du 21-22 octobre 1997*, Paris, Ministère de l'agriculture et de la pêche.
- Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche, Ministère de l'agriculture et de la pêche et Association Descartes (éds.), 1993, *Agriculture demain et Aliment 2002 (1989-1992) : bilan du colloque des 19-20 octobre 1993*, Paris, Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche.
- Ministère de l'Environnement, 1982, *Inventaire national de la qualité alimentaire*, Paris, Ministère de l'Environnement.
- Ministère de la recherche et de l'enseignement supérieur, Ministère de l'agriculture et Association pour la promotion industrie-agriculture (éds.), 1986, *Aliments 2000 : les entreprises agro-alimentaires et la recherche développement : colloque, 15 mai 1986, Paris*, Paris, APRIA.
- Minois, Georges, 1987, *Histoire de la vieillesse en Occident : De l'Antiquité à la Renaissance*, Paris, Fayard.
- Moebius, 1985, *Sur l'étoile*, Paris, Aedena diffusion Dargaud.
- Montagnier, Luc, 2007, *Les Combats de la vie: mieux que guérir, prévenir*, Paris, J.C. Lattès.
- Montignac, Michel, 1986, *Savoir gérer son alimentation: ou comment maigrir en faisant des repas d'affaires*, Paris, Artulen.
- Montignac, Michel, 1987, *Je mange, donc je maigris*, Paris, Artulen.
- Montignac, Michel, 1991, *La Diététique du manager: alimentation et performances*, Paris, Artulen.
- Moore Lappé, Frances, 1971, *Diet for a Small Planet*, New York, Ballantine Books.
- Moore Lappé, Frances, 1976, *Sans viande et sans regrets*, Montréal, Éditions l'Étincelle.
- Morin, Edgar, 1973, *Le Paradigme perdu : la nature humaine*, Paris, Seuil.
- Morin, Edgar, 1975, *L'Esprit du temps. Tome 2. Nécrose*, Paris, Le Livre de poche.
- Moser, U., 1993, « Augmentation du risque élevé des maladies cardio-vasculaires pour des niveaux sous-optimaux d'antioxydants nutritionnel », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXVIII, n° 2, p. 110-116.
- Mosséri, Albert, 1956, *La Santé par la nourriture. Orthotrophie*, Paris, Editions de la revue « Bionaturisme ».
- Mosséri, Albert, 2001, *La Nutrition hygiéniste*, Paris, Aquarius.
- Moulin, Léo, 1975, *L'Europe à table: introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Paris Bruxelles, Elsevier Séquoia.
- Müller, Denis et Poltier, Hugues (éds.), 2000, *La Dignité de l'animal: quel statut pour les animaux à l'heure des technosciences ? [colloque interdisciplinaire tenu à Lausanne, les 19 et 20 mai 1999]*, Genève, Paris, Labor et fides, Le Cerf.

- Multon, Jean-Louis, 2005, « Editorial », C. Bourgeois (éd.) *Sciences des aliments. L'alimentation: nouveaux enjeux après un siècle de progrès. Conférence internationale organisée par la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire (SSHA) à l'occasion de son centenaire. Paris, 17-18 juin 2004*, n° 25, p. 270-283.
- Muteaud, Gérard, 2008, « Vignoble: cuvées pesticides », *Le Nouvel Observateur*, n° 2268, p. 98.
- Muteaud, Gérard, 2009a, « Spécial vin. Le retour en force des vins de terroir », *Le Nouvel Observateur*, n° 2339, p. 112-116.
- Muteaud, Gérard, 2009b, « Vive le naturel! », *Le Nouvel Observateur*, n° 2352, p. 144.
- Nader, Ralph, 1972, « Le festin empoisonné, par Ralph Nader. », *Le Nouvel Observateur*, n° 412, p. 65.
- Narbonne, Jean-François, 2010, *Sang pour sang toxique*, Vergèze, T. Souccar.
- Narbonne, Jean-François, Ville, P., Ribera D. et Antignac, E., 1997, « Stratégies d'évaluation des nouveaux aliments », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 32, n° 1, p. 23-27.
- Nemeroff, Carol et Rozin, Paul, 1989, « « You Are What You Eat »: Applying the Demand - Free « Impressions » Technique to an Unacknowledged Belief », *Ethos*, vol. 17, n° 1, p. 50-69.
- Niboyet, Jacques Emile Henri, 1984, *Rapport sur certaines techniques de soins ne faisant pas l'objet d'un enseignement organisé au niveau national : acupuncture, homéopathie, médecine manuelle*, Sainte-Ruffine, Maisonneuve.
- Nicolas, François et Valceschini, Egizio (éds.), 1995, *Agro-alimentaire: une économie de la qualité*, Paris, Economica.
- Nora, Dominique, 1989, « La deuxième chute de Jacques Borel », *Le Nouvel Observateur*, n° 1292, p. 38-39.
- Nora, Dominique, 1999, « Poulet bio: la qualité, ça se paie », *Le Nouvel Observateur*, n° 1807, p. 72-74.
- O'Brien, John, Nursten, Harry E., Crabbe, James C. et Ames, Jennifer M., 1998, *The Maillard reaction in foods and medicine*, Cambridge, Royal Society of Chemistry Information Services.
- Ollitrault, Sylvie, 1996, « Science et militantisme : les transformations d'un échange circulaire. Le cas de l'écologie française », *Politix*, vol. 9, n° 36, p. 141-162.
- OMS, 1983, *Médecine traditionnelle et couverture des soins de santé: textes choisis à l'intention des administrateurs de la santé*, Genève, Organisation mondiale de la santé.
- Orléan, André (éd.), 1994, *Analyse économique des conventions*, Paris, PUF.
- Ossipow, Laurence, 1997, *La Cuisine du corps et de l'âme*, Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'Homme.
- Ouedraogo, Arouna P., 1998a, « Assainir la société. Les enjeux du végétarisme », *Terrain*, n° 31 (sept 1998), p. 59-76.
- Ouedraogo Arouna P., 1998b, « Manger « naturel » : Les consommateurs de produits biologiques », *Journal des anthropologues*, n° 74, p. 13-27.
- Ouedraogo, Arouna P., 2000, « De la secte religieuse à l'utopie philanthropique. Genèse sociale du végétarisme occidental », *Annales HSS*, vol. 55, n° 4, p. 825-843.
- Ouedraogo, Arouna P., 2001a, « Food and the Purification of Society: Dr Paul Carton and Vegetarianism in Interwar France », *Social History of Medicine*, vol. 14, n° 2, p. 223-245.
- Ouedraogo, Arouna P., 2001b, « Food and the Purification of Society: Dr Paul Carton and Vegetarianism in Interwar France », *Social History of Medicine*, vol. 14, n° 2, p. 223-245.
- Paccalin, J., Lambert, J. et Lacomère, R., 1980, « L'aspartam. Une nouvelle génération d'édulcorants. », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XV, n° 1, p. 41-48.
- Paillat, Monique (éd.), 1997, *Le mangeur et l'animal : mutations de l'élevage et de la consommation*, Paris, Autrement.
- Paneraï, Laure, 1992, « Faire carrière dans le hamburger », *Le Nouvel Observateur*, n° 1420, p. 106.
- Passebecq, André, 1956, *Initiation à l'hygiénisme. Tome 1. L'Hygiénisme, ses principes, sa mise en pratique dans les maladies aiguës et chroniques*, Paris, Éditions de la Nouvelle hygiène.
- Passebecq, André, 1957, *Initiation à l'hygiénisme. Tome 2. Les Facteurs naturels de santé et leur utilisation correcte*, Paris, Éditions de la Nouvelle hygiène.
- Passebecq, André, 1961, *Guide pratique d'alimentation de santé, principes, règles, conseils, menus et recettes pour toutes les situations, un guide complet*, Paris, Courrier du livre.
- Passebecq, André, 1965, *L'Abolition de la vivisection grâce à la psychosomatique naturelle*, Institut de culture humaine (éd.) Marcq-Lille, Institut de Culture Humaine.
- Passebecq, André, 1976, *Votre santé par la diététique et l'alimentation saine: guide pratique d'application immédiate. Avec 194 recettes pour mieux vous porter*, Paris, Dangles.

- Pauling, Linus, 1988, *Abusez des vitamines !*, Paris, Tchou.
- Paul-Lévy, Françoise, 1986, « À la fondation de la sociologie : l'idéologie primitiviste », *L'Homme*, n° 97-98, p. 269-286.
- Paul-Lévy, Françoise, 1997, « Toxique. Epistémologisons, épistémologisons, il en restera toujours quelque chose ! », in J.-P. Poulain (éd.), *Etudes vietnamiennes. Pratiques alimentaires et identités culturelles. Le patrimoine gastronomique du Viêt-Nam*, n° 3-4, p. 163-204.
- Paumier, Raymond, 1967, *Un Homme se penche sur une assiette*, Paris, Max Brézol.
- Pavy, Didier, 1997, « Vache folle: l'Europe est coupable », *Le Nouvel Observateur*, n° 1680, p. 54-56.
- Pavy, Didier, 2002, « Europe: l'impossible réforme agricole commune », *Le Nouvel Observateur*, n° 1967, p. 60.
- Pavy, Didier, 2003, « Belgique: les champions du commerce équitable », *Le Nouvel Observateur* n° 2014, p. 86.
- Pêcheur, Julie, 2002, « Au secours, Nike et McDo envahissent les écoles! », *Le Nouvel Observateur*, n° 1985, p. 82-83.
- Pecnik Katia, 2008, « La tribu « no conso » », *Le Nouvel Observateur*, n° 2285, p. 54-55.
- Pelleymounter, M. A. et al., 1995, « Effects of the Obese Gene Product on Body Weight Regulation in Ob/Ob Mice », *Science*, vol. 269, n° 5223, p. 540-543.
- Pelt, Jean-Marie, 1977, *L'homme re-naturé*, Paris, Seuil.
- Pelt, Jean-Marie, 1998, *Plantes et aliments transgéniques*, Paris, Fayard.
- Pereira, Irène, 2009, « Les héritages contestataires de Mai 68 », *Sens-Public*. Adresse : <http://www.sens-public.org/spip.php?article634> [Consulté : 30 avril 2012].
- Périault, Aline, 2006, « Affaire « Jean-Marie Bourre » : deux spécialistes de cardiologie s'insurgent », *LaNutrition.fr*. Adresse : <http://www.lanutrition.fr/communaute/opinions/point-de-vue/affaire-jean-marie-bourre-deux-specialistes-de-cardiologie-sinsurgent.html> [Consulté : 24 juin 2012].
- Pesticide Action Network Europe, 2008, « Message dans une bouteille ». *Etude sur la présence de résidus de pesticides dans le vin*, PAN-Europe et MDRGF. Adresse : http://www.mdrgf.org/pdf/Rapport_vin_pesticide_fr.pdf.
- Petitjean, Gérard, 1980, « Consommation: Les grands fauves de la "pub" », *Le Nouvel Observateur*, n° 791, p. 48-50.
- Petitjean, Gérard, 2001, « Pêche: la guerre du golfe », *Le Nouvel Observateur*, n° 1932, p. 110-112.
- Petitjean, Gérard, 2002, « La mort du pêcheur? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1961, p. 138.
- Petitjean, Gérard, 2003, « Alerte à la dioxine », *Le Nouvel Observateur*, n° 2000, p. 80-84.
- Petitjean, Gérard, 2004, « Quand la chimie nous rend malade », *Le Nouvel Observateur*, n° 2082, p. 92-94.
- Petitjean, Gérard, 2005a, « Doucement sur les pesticides! », *Le Nouvel Observateur*, n° 2145, p. 93-94.
- Petitjean, Gérard, 2005b, « Le péché des pêcheurs », *Le Nouvel Observateur*, n° 2135, p. 107.
- Petitjean, Gérard, 2006, « un thon en dessous », *Le Nouvel Observateur*, n° 2170, p. 88.
- Peyroulou, Jean-Pierre, 2001, « La folie des vins bio », *Le Nouvel Observateur*, n° 1921, p. 112-114.
- Phillipin, Yann et Vey, Jean-Baptiste, 2003, « Dans l'enfer du hard discount », *Le Nouvel Observateur*, n° 1998, p. 72-73.
- Pichot, André, 2000, *La Société pure: de Darwin à Hitler*, Paris, Flammarion.
- Piet, Laetitia, 2004, « Classifications et régulation des risques sanitaires : Le veau « aux hormones » (1960-1985) », in J. Bourdieu, M. Bruegel et A. Stanziani (éds.), *Nomenclatures et classifications : approches historiques, enjeux économiques, Actes et communications / INRA, Économie et sociologie rurales*, Versailles, INRA, p. 355-386.
- Pietrasik, Jérôme, 1969, « La guerre du faux sucre », *Le Nouvel Observateur*, n° 260, p. 33.
- Pinto, Louis, 1984, *L'Intelligence en action: Le Nouvel Observateur*, Paris, Métailié.
- Pinto, Louis, 1989, *La constitution du « consommateur » comme catégorie de l'espace public*, Paris, CSU.
- Pinto, Louis, 1990, « Le consommateur: agent économique et acteur politique », *Revue française de sociologie*, n° 31, p. 179-198.
- Pinto, Louis, 1992, « La gestion d'un label politique: la consommation », *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, n° 91-92, p. 3-19.
- Piriou, Solenne, 2002, *L'Institutionnalisation de l'agriculture biologique (1980-2000)*, Rennes, Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Rennes.
- PNNS 2, 2006, *Deuxième Programme National Nutrition Santé. 2006-2010. Actions et mesures*, Paris, Ministère de la Santé et des Solidarités.

- Poulain, Jean-Pierre, 1985, *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, Lille, Université de Paris VII, édité par l'ANRT de Lille (1987).
- Poulain, Jean-Pierre, 1997, « Mutations et modes alimentaires », in M. Paillat (éd.), *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Mutations/Mangeurs, Paris, Autrement, p. 103-121.
- Poulain, Jean-Pierre, 1998a, « La modernité alimentaire : pathologie ou mutation sociale ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 33, n° 6, p. 351-358.
- Poulain, Jean-Pierre, 1998b, *Les Jeunes seniors et leur alimentation: représentations, mutations et permanences*, Paris, OCHA.
- Poulain, Jean-Pierre, 1999, « L'espace social alimentaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 34, n° 5, p. 271-280.
- Poulain, Jean-Pierre, 2000, « Evolution des représentations nutritionnelles des jeunes seniors 1966-1998 », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 35, n° 1, p. 40-46.
- Poulain Jean-Pierre, 2001a, *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat.
- Poulain Jean-Pierre, 2001b, « Mettre les obèses au régime ou lutter contre la stigmatisation ? Les dimensions sociales de l'obésité », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 36, n° 6, p. 391-404.
- Poulain, Jean-Pierre, 2002, *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France.
- Poulain, Jean-Pierre, 2004, *Pour une socio-anthropologie de l'alimentation (mémoire pour l'obtention de l'Habilitation à Diriger des Recherches)*, Paris, Université Paris IV Sorbonne.
- Poulain, Jean-Pierre (éd.), 2007, *L'Homme, le mangeur, l'animal qui nourrit l'autre ? actes du colloque international organisé par l'Ocha, avec la participation du CETSHA, du CRI7 de l'AISLF, de l'ERITA (EA 3683) de l'Université de Toulouse 2-Le Mirail, les 12 et 13 mai 2006 à Paris*, Paris, OCHA.
- Poulain, Jean-Pierre, 2009, *Sociologie de l'obésité*, Paris, Presses universitaires de France.
- de Pracontal, Michel, 1986, *L'Imposture scientifique en dix leçons*, Paris, La Découverte.
- de Pracontal, Michel, 1990, *Les Mystères de la mémoire de l'eau*, Paris, La Découverte.
- de Pracontal, Michel, 1997, « Le saumon n'est pas fou », *Le Nouvel Observateur*, n° 1690, p. 100-101.
- de Pracontal, Michel, 1998a, « La mer est l'avenir de l'homme », *Le Nouvel Observateur*, n° 1767, p. 98-99.
- de Pracontal, Michel, 1998b, « Obésité: la maladie de l'abondance », *Le Nouvel Observateur*, n° 1766, p. 90-92.
- de Pracontal, Michel, 1999, « La science sous surveillance », *Le Nouvel Observateur*, n° 1806, p. 108-110.
- de Pracontal, Michel, 2000, « Deux trois choses que l'on sait de la listeria », *Le Nouvel Observateur*, n° 1843, p. 94-95.
- de Pracontal, Michel, 2007, « Abeilles portées disparues », *Le Nouvel Observateur*, n° 2237, p. 102-103.
- de Pracontal, Michel et Gruhier Fabien, 1997, « L'ère des clones a commencé », *Le Nouvel Observateur*, n° 1687, p. 80-86.
- Premier Ministre de la République Française, 2008, « Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective », Adresse : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018806803>.
- Priouret, Roger, 1984, « Le point de vue de Roger Priouret: Le chiendent des pays riches », *Le Nouvel Observateur*, n° 1007, p. 36.
- Pynson, Pascale, 1987, *La France à table: 1960-1986*, Paris, La Découverte.
- Queffélec, Yann, 1989, « La leçon de cuisine », *Le Nouvel Observateur*, n° 1280, p. 110.
- Ralph Nader Study Group, 1972, *Le Festin empoisonné: le rapport Nader*, Paris, Édition spéciale.
- Raude, Jocelyn, 2008, *Sociologie d'une crise alimentaire : les consommateurs à l'épreuve de la maladie de la « vache folle »*, Paris, Ed. Tec et Doc.
- Ray, Paul H. et Anderson, Sherry Ruth, 2001, *L'Émergence des créatifs culturels, un changement de société: enquête sur une population croissante tournée vers l'écologie, les valeurs féminines, le social et le développement psychospirituel*, Barret-le-Bas, Yves Michel.
- Régner, Faustine, 2004, *L'Exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'autre*, Paris, Presses universitaires de France.
- Régner, Faustine, Lhuissier, Anne et Gojard, Séverine, 2006, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte.

- Renaud, S. *et al.*, 1995, « Cretan Mediterranean Diet for Prevention of Coronary Heart Disease », *The American Journal of Clinical Nutrition*, vol. 61, n° 6, p. 1360-1367.
- Rérat, Alain., 1999, « La malbouffe : l'orchestration d'un mythe », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 36, n° 6, p. 385-390.
- Rérat, Alain, 2007, « La Saga de la « Malbouffe » », *EuroChoices*, vol. 6, n° 1, p. 7-13. Adresse : [Consulté : 4 juillet 2012].
- Reynaert, François, 1994, « Des mythes dans votre assiette », *Le Nouvel Observateur*, n° 1564.
- Reynaert, François et Del Bono Jean-Louis, 1992, « Les animaux ont-ils des droits? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1460, p. 8-21.
- Reynaud, Jean-Daniel, 1989, *Les Règles du jeu: l'action collective et la régulation sociale*, Paris, Armand Colin.
- Riesel, René, 2000, *Déclarations sur l'agriculture transgénique et ceux qui prétendent s'y opposer*, Paris, Éditions de l'Encyclopédie des nuisances.
- Riesel, René, 2001, *Aveux complets des véritables mobiles du crime commis au CIRAD le 5 juin 1999: suivis de divers documents relatifs au procès de Montpellier*, Paris, Éditions de l'Encyclopédie des nuisances.
- Riesel, René et Semprun, Jaime, 2008, *Catastrophisme, administration du désastre et soumission durable*, Paris, Éditions de l'Encyclopédie des nuisances.
- Righini, Mariella, 1972, « Santé: Les petits enfants du docteur Ohsawa », *Le Nouvel Observateur*, n° 395, p. 52-53.
- Rivaud, Francine, 1992a, « Hypermarchés, rayon carrière », *Le Nouvel Observateur*, n° 1419, p. 100.
- Rivaud, Francine, 1992b, « Quand les épiciers font du charme », *Le Nouvel Observateur*, n° 1422, p. 128-129.
- Rivière, Françoise, 1974, *La Santé et la macrobiotique: suivant les enseignements oraux et pratiques de Georges Ohsawa*, Paris, Institut Tenryu.
- Rivière-Wekstein, Gil, 2011, *Bio, fausses promesses et vrai marketing*, Paris, Le Publieur.
- Roberfroid, M., 1999, « Les aliments fonctionnels : Définitions, exemples, et la place des produits laitiers fermentés », *World Newsletter Danone*, n° 18, p. 1-12.
- Le Robert (éd.), 2000, *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Dictionnaires Le Robert.
- Robin, Marie-Monique, 2008, *Le Monde selon Monsanto*, ARTE France développement.
- Rocard, Michel, 1975, « Tribune: Le yaourt et la politique », *Le Nouvel Observateur*, n° 557, p. 20-21.
- Romon, Monique, 1999, « Tribune. La santé est-elle dans l'assiette ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 42, n° 1, p. 1.
- de Rosnay, Joël, 1975, *Le Macroscopie : vers une vision globale*, Paris, Seuil.
- de Rosnay, Stella et de Rosnay, Joël, 1979, *La Mal bouffe*, Paris, Olivier Orban.
- de Rosnay, Stella et de Rosnay, Joël, 1981, *La Malbouffe*, Paris, Seuil.
- Rosset, Clément, 1986 [1973], *L'Anti-nature : éléments pour une philosophie tragique*, Paris, Presses universitaires de France.
- Rossi, Ilario et Cohen, Patrice, 2011, « Le pluralisme thérapeutique en mouvement », in P. Cohen et I. Rossi (éds.), *Anthropologie et santé. Revue internationale francophone d'anthropologie de la santé*, n° 2. Adresse : <http://anthropologiesante.revues.org/606> [Consulté : 6 août 2012].
- Rozin, Paul, 1976, « The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals », *Advances in the Study of Behavior*, vol. 6, p. 21-76.
- Rozin, Paul, 2005, « The meaning of « natural »: Process more important than content », *Psychological science*, vol. 16, n° 8, p. 652-658.
- Rozin, Paul, 2008, « La préférence pour le naturel », in C. Fischler et E. Masson (éd.), *Manger, Français, Américains et Européens face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, p. 194-209.
- Rozin, Paul et Fallon, A.E., 1980, « The Psychological Categorization of Food and Non-Foods. A Preliminary Taxonomy on Food Rejections », *Appetite*, vol. 1, n° 1, p. 193-201.
- Rozin, Paul et Fallon, A.E., 1987, « A Perspective on Disgust », *Psychological Review*, vol. 94, n° 1, p. 23-41.
- Rozin, Paul, Millman, Linda et Nemeroff, Carol, 1986, « Operation of the Laws of Sympathetic Magic in Disgust and Other Domains », *Journal of Personality and Social Psychology*, vol. 50, n° 4, p. 703-712.
- Rozin, Paul et Nemeroff, Carol, 1990, « The laws of sympathetic magic: a psychological analysis of similarity and contagion », in J. Stigler, G. Herdt et R.A. Schweder (éds.), *Cultural psychology*:

- Essays on comparative human development*, Cambridge, England, Cambridge University Press, p. 205-232.
- Rozin, Paul, Spranca, Mark *et al.*, 2004, « Preference for Natural: Instrumental and Ideational/Moral Motivations, and the Contrast Between Foods and Medicines », *Appetite*, vol. 43, n° 2, p. 147-154.
- de Rudder, Chantal, 1983, « Froid: la nouvelle cuisine », *Le Nouvel Observateur*, n° 984, p. 72-74.
- Ruidavets, J.B. *et al.*, 1993, « Différence inter-régionales de consommation alimentaire : projet MONICA », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXVIII, n° 2, p. 105-109.
- Saher, Marieke, Lindeman, Marjaana et Koivisto, Hursti U.-K., « Attitudes towards genetically modified and organic foods », *Appetite*, vol. 46, n° 3, p. 324-331.
- Saint Marc, Philippe, 1971, *Socialisation de la nature*, Paris, Stock.
- de Saint-Blanquat, G., 1987, « Les études de consommation alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XXIII, n° 2, p. 147-149.
- Sainteny, Guillaume, 1993, « L'écologisme en Allemagne et en France : deux modes différents de construction d'un nouvel acteur politique », *Working Papers* n° 78, Barcelone, Institut de Ciències Polítiques i socials, p. 21 p. Adresse : http://ddd.uab.cat/pub/worppap/1993/hdl_2072_1403/ICPS78.pdf [Consulté : 10 avril 2012].
- Sainteny, Guillaume, 1994, « Les médias français et l'environnementalisme », *Mots*, vol. 39, n° 1, p. 106-111.
- Saldmann, Frédéric, 1995, *Oméga 3*, Paris, Ramsay.
- Saldmann, Frédéric, 1998, *Libre de maigrir*, Paris, Ramsay.
- Sancho-Garnier, Hélène, 1984, « Alimentation et cancer. Revue des données épidémiologiques récentes », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XIX, n° 2, p. 75-76.
- Scherrer, Victor, 1993, « Tribune », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXVIII, n° 5, p. 257.
- Schifres, Alain, 1972, « Consommation: Pauvre Bitos! », *Le Nouvel Observateur*, n° 403, p. 32-33.
- Schifres, Alain, 1980a, « Big Mac Connection », *Le Nouvel Observateur*, n° 841, p. 40-42.
- Schifres, Alain, 1980b, « Consommation: Les cow-boys du boycott », *Le Nouvel Observateur*, n° 830, p. 84-86.
- Schifres, Alain, 1980c, « Consommation: Sauve qui peut (la bouffe) », *Le Nouvel Observateur*, n° 836, p. 60-61.
- Schifres, Alain, 1980d, « Gastronomie: Les soixante-dix étoiles de Robert Courtine », n° 810, *Le Nouvel Observateur*, p. 80-82.
- Schifres, Alain, 1980e, « Sandwich, adieu ma mie », *Le Nouvel Observateur*, n° 812, p. 60-62.
- Schifres, Alain, 1987, « Cuisine: le gastro-biz », *Le Nouvel Observateur*, n° 1203, p. 122-126.
- Schifres, Alain, Brizard Caroline et Werber Bernard, 1988, « La bouffe qui tue », *Le Nouvel Observateur*, n° 1210, p. 70-77.
- Schifres, Alain, Doutrelant Pierre-Marie et Brizard Caroline, 1984, « Soifs d'aujourd'hui », *Le Nouvel Observateur*, n° 1024, p. 37-56.
- Schlemmer, André, 1947, *En Esprit et en Vérité, le culte de l'Église Réformée*, Paris, Messageries évangéliques.
- Schlemmer, André, 1955, *L'Avortement volontaire. Dr André Schlemmer*, Neuchâtel, Delachaux et Niestlé.
- Schlemmer, André, 1958, *De l'enfant à l'homme*, Paris, Les Éditions ouvrières.
- Schlemmer, André, 1960, « La santé », *Les cahiers de la méthode naturelle*, 31^{ème} année, n° 1, p. 5-8.
- Schlemmer, André, 1962, « Avant-Propos », in J. Chauveau, André Schlemmer (éds.), *Deux maîtres de la méthode naturelle: Paul Carton, Georges Hébert*, Paris, Éditions ouvrières, p. 7-12.
- Schlemmer, André, 1969, *La Méthode naturelle en médecine, doctrine et applications*, Paris, Seuil.
- Schlemmer, André, 1971, « Correspondance avec l'AFRAN », *Les Cahiers de la méthode naturelle*, 42^{ème} année, n° 45, p. 41-43.
- Schlemmer, André *et al.*, 1945, *Protestantisme et beaux-arts*, Paris, Éditions Je sers.
- Schreider, Charles, 1974, « Sciences: Un festin de microbes », *Le Nouvel Observateur*, n° 509.
- Seguy, Laure, 2010, « La genèse de l'étiquetage nutritionnel dans le droit européen », *Sciences de la société*, n° 80, p. 29-44.
- Seignalet, Jean, 1986, *Le Groupage HLA en rhumatologie*, Paris New York Barcelone, Masson.
- Seignalet, Jean, 1996, *L'Alimentation ou la troisième médecine*, Paris, F.-X. de Guibert.

- Select Committee on Nutrition and Human Needs of the United States Senate, 1977, *Dietary Goals for the United States*, Washington, U.S. Government Printing Office.
- Sennett, Richard, 2009, *Ce que sait la main : la culture de l'artisanat*, Paris, Albin Michel.
- Serog, Patrick, Cohen, Jean-Michel, Rangheard, Caroline, Martin, Ambroise, et al., 2006, « Le curseur nutritionnel: un nouvel outil visuel d'information nutritionnelle », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 41, n° 6, p. 327-334.
- Serra Mallol, Christophe, 2010, *Nourritures, abondance et identité: une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Pirae, Éditions Au vent des îles.
- Servan-Schreiber, David, 2003, *Guérir: le stress, l'anxiété et la dépression sans médicaments ni psychanalyse*, Paris, Robert Laffont.
- Servan-Schreiber, David, 2007, *Anticancer: prévenir et lutter avec nos défenses naturelles*, Paris, Robert Laffont.
- Serville, Yvonne, 1982, « La classification des aliments », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XVII, n° 3, p. 179-182.
- Sery, Patrick, 1972, « Société: le prêt-à-manger », *Le Nouvel Observateur*, n° 423.
- SFN, 2012, « Les missions de la SFN », <http://www.sf-nutrition.org>. Adresse : http://www.sf-nutrition.org/page/page_1/33-les-missions-de-la-sfn.html [Consulté : 29 février 2012].
- Shields-Argelès, Christy, 2010, « Compte rendu de lecture par Christy Shields-Argelès de l'ouvrage de John Coveney Food, Morals and Meaning: The Pleasure and Anxiety of Eating », www.lemangeur-ocha.com. Adresse : <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/cr/Compte-rendu-de-lecture-par-Christy-Shields-Argeles.pdf> [Consulté : 28 janvier 2012].
- Singer, Peter, 1993, *La Libération animale*, Paris, B. Grasset.
- Sland, B., 2002, « Raymond Dextreit l'harmoniste », Adresse : <http://biogassendi.perso.sfr.fr/editobio26dextreit.htm> [Consulté : 19 juillet 2011].
- Souccar, Thierry, 1995, *La Révolution des vitamines*, Paris, F1rst.
- Souccar, Thierry, 1998, « Manger pour mieux vivre. Les découvertes qui bousculent la diététique », *Le Nouvel Observateur*, n° 1761, p. 6-18.
- Souccar, Thierry, 1999, « Manger mieux pour vivre jeune! », *Le Nouvel Observateur*, n° 1792, p. 12-28.
- Souccar, Thierry, 2006, « Grand prix de la propagande septembre 2006 : le Dr Jean-Marie Bourre », *LaNutrition.fr*. Adresse : <http://www.lanutrition.fr/grand-prix-de-la-propagande/le-gagnant-du-mois/grand-prix-de-la-propagande-septembre-2006-le-dr-jean-marie-bourre.html> [Consulté : 24 juin 2012].
- Souccar, Thierry, 2007a, *Lait, mensonges et propagande*, Vergère, T. Souccar.
- Souccar, Thierry, 2007b, *Le régime préhistorique. Comment l'alimentation des origines peut nous sauver des maladies de civilisation*, Montpellier, Indigène éditions.
- Souccar, Thierry, 2012, « Les vraies leçons de SUVIMAX », *LaNutrition.fr*. Adresse : <http://www.lanutrition.fr/communaute/opinions/editorial/les-vraies-lecons-de-suvimax.html> [Consulté : 20 juin 2012].
- Souccar, Thierry et Robard Isabelle, 2004, *Santé, mensonges et propagande: arrêtons d'avalier n'importe quoi*, Paris, Seuil.
- Sournia, Jean-Charles, 1992, *Histoire de la médecine*, Paris, La Découverte.
- Spence, Alexa et Townsend, Ellen, 2006, « Implicit attitudes towards genetically modified (GM) foods: A comparison of context-free and context-dependent evaluations », *Appetite*, n° 46, p. 67-74.
- Spurlock, Morgan, Horowitz, Steve et Parrish, Michael, 2005, *Super size me*, Diaphana distribution, TF1 vidéo.
- Stanziani, Alessandro, 2005, *Histoire de la qualité alimentaire : XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil.
- Stanziani, Alessandro, 2008, « Defining « natural product » between public health and business, 17th to 21st centuries », *Appetite*, vol. 51, n° 1, p. 15-17.
- Stourdze-Plessis, Marie-Noël et Strohl, Hélène, 1979, « La connaissance du mangeur », in J. Duvignaud (éd.), *Sociologie de la connaissance*, Paris, Payot.
- Sylvander, Bertil, 1989, *Le Marché de l'agro-alimentaire paysan : situation actuelle et perspectives : étude de consommation*, Castanet Tolosan, INRA-Station d'économie et de sociologie rurales de Toulouse.
- Sylvander, Bertil, 2007, « Pour entendre les signaux faibles... », www.agrobiosciences.org. Adresse : http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2207 [Consulté : 15 mai 2012].

- Sylvander, Bertil et Lassaut, Bernard, 1983, « Rôle des caractéristiques qualitatives des aliments dans l'évolution des consommations alimentaires : quelques analyses de cas », *Économie rurale*, vol. 154, n° 1, p. 27-34.
- Sylvander, Bertil et Lassaut, Bernard, 1984, *La Qualité: un enjeu d'importance croissante sur les marchés des produits agro-alimentaires*, Rungis, INRA Laboratoire de Recherche sur l'Economie des Industries agricoles et Alimentaires.
- Sylvander, Bertil et Mélet, Irène, 1992, *Marchés des produits de qualité spécifique et conventions de qualité dans quatre pays de la CEE : rapport France : enquête de consommation*, Toulouse, INRA : département d'économie et de sociologie rurales.
- Sylvander, Bertil et Melet, Irène, 1994, *La qualité spécifique en agro-alimentaire : marchés, institutions et acteurs : programme « Aliment 2000-II »*, Toulouse, INRA.
- Sylvander, Bertil et Mougin, Laurence, 1986, *La Consommation de produits biologiques à Toulouse*, Toulouse, INRA.
- Sylvander, Bertil et Mougin, Laurence, 1992, *La consommation des produits biologiques à Toulouse. 2ème édition*, Toulouse Castanet-Tolosan, INRA.
- Szczepanski-Huillery, Maxime, 2005, « « L'idéologie tiers-mondiste ». Constructions et usages d'une catégorie intellectuelle en « crise » », *Raisons politiques*, vol. 2005-2, n° 18, p. 27-48.
- Tacussel, Patrick, 1990, « Allégresse tragique. Aperçus sur le Nihilisme dans La Révolution cachée de Raymond Ledrut », *Espaces et sociétés. Raymond Ledrut et son oeuvre*, n° 57-58, p. 123-134.
- Tapie, Bernard, 1986, *Gagner*, Paris, Robert Laffont.
- Tatu, Natacha, 1995, « Vos kilos les intéressent », *Le Nouvel Observateur*, n° 1605, p. 46-47.
- Tavera, Mattéo, 1969, *La Mission sacrée, une hypothèse sur le droit à la vie et à la santé*, Paris, O.C.I.A. et l'auteur.
- Taylor, Renée, 1965, *Voyage au pays Hunza*, Paris, Messageries centrales du livre.
- Ternisien, Jean-Antoine, 1966, *Les Pollutions et nuisances d'origine industrielle et urbaine*, Paris, La Documentation Française (DGRST).
- Ternisien, Jean-Antoine, 1968a, *La Lutte contre les pollutions, milieux inhalés, ingérés et acoustiques*, Paris, Presses universitaires de France.
- Ternisien, Jean-Antoine, 1968b, *Les Pollutions et leurs effets, milieux inhalés, ingérés et acoustiques*, Paris, Presses universitaires de France.
- Tétart, Gilles, 2003, « Consommer la nature et parfaire son corps. Les produits apicoles », *Etudes rurales*, n° 166, p. 9-32.
- Tétart, Gilles, 2004, *Le sang des fleurs : une anthropologie de l'abeille et du miel*, Paris, Odile Jacob.
- de Thé, Guy et Hubert, Annie, 1988, *Modes de vie et cancers*, Paris, Robert Laffont.
- Thévenot, Géraldine, 2009, *La naturalité marchande perçue et la sensibilité au naturel : apports à l'analyse de la communication persuasive. Application au marché des cosmétiques. Thèse pour le Doctorat en Sciences de Gestion de l'Université de Bourgogne*, Dijon, Université de Bourgogne.
- Thévenot, Géraldine, 2011, « Processus de naturalisation et grammaire du naturel : les voies d'une communication plus efficace », *Actes du 5ème colloque de l'IREMAS « La Naturalité alimentaire. Concepts, offre, stratégies marketing, normes, consommateurs »*. AgroParisTech, 1er et 2 décembre 2011, Paris, IREMAS, AgroParisTech, AFM, p. 55-100.
- Thévenot, Laurent, 1979, « Une jeunesse difficile », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. 26, n° 1, p. 3-18.
- Thévenot, Laurent, 1983, « L'Economie du codage social », *Critiques de l'économie politique*, n° 23-24, p. 188-222.
- Thévenot, Laurent, 1986, « Les investissements de forme », *Conventions économiques*, Paris, PUF - Cahiers du Centre d'Etude de l'Emploi, p. 21-27.
- Thévenot, Laurent, 1990, « L'action qui convient », in P. Pharo et Quéré (édd.), *Raisons pratiques I. Les formes de l'action*, n° 1, p. 39-69.
- Thévenot, Laurent, 1994, « Le régime de familiarité. Des choses en personne », *Genèses*, vol. 17, n° 1, p. 72-101.
- Thévenot, Laurent, 1996, « Mettre en valeur la nature. Disputes autour d'aménagements de la nature, en France et aux Etats-Unis », *Autres Temps. Cahiers d'éthique sociale et politique*, n° 49, p. 27-50.
- Thévenot, Laurent, 2006, *L'Action au pluriel. Sociologie des régimes d'engagement*, Paris, La Découverte.

- Thévenot, Laurent et Desrosières, Alain, 1979, « Les mots et les chiffres : les nomenclatures socio-professionnelles », *Economie et statistique*, vol. 110, n° 1, p. 49-65.
- Tibère, Laurence, 2009, *L'Alimentation dans le « vivre ensemble » multiculturel: l'exemple de La Réunion*, Paris, L'Harmattan.
- Tolédano, Vincent, 1999, « L'avenir sera-t-il bio? », *Le Nouvel Observateur*, n° 1831, p. 32.
- Trémolières, Jean, 1966, « Enfin une revue de toxicologie alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. I, n° 2, p. 39-41.
- Trémolières, Jean, 1968a, « Aliments naturels, aliments spéciaux, aliments diététiques », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. III, n° 1, p. 25-28.
- Trémolières, Jean, 1968b, « Un homme se penche sur leur assiette », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. III, n° 3, p. 8.
- Trémolières, Jean, 1969a, *Biologie générale. Tome 4. Physiologie de la nutrition et du comportement animal*, Paris, Dunod.
- Trémolières, Jean, 1969b, « Rôle de la nutrition dans le développement des industries alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. IV, n° 3, p. 17-25.
- Trémolières, Jean, 1970, « Base pour l'étude de l'évolution des habitudes alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. V, n° 3, p. 11-18.
- Trémolières, Jean, 1971a, « Conclusions. Journée Nutrition 71 », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. VI, n° 3, p. 81-82.
- Trémolières, Jean, 1971b, « Pollution et nuisances: un nouveau mythe », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. VI, n° 3, p. 25-28.
- Trémolières, Jean, 1973a, « Editorial. Un signe des temps. Le baptême de l'aliment américain. », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. VIII, n° 3, p. 163-165.
- Trémolières, Jean, 1973b, « Hommage à monsieur Schlemmer », *Cahiers de la méthode naturelle*, vol. 44e année, n° 55, p. 61-63.
- Trémolières, Jean, 1975a, « Les aspects métaboliques de la toxicologie alimentaire en 1975 », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. X, n° 4, p. 31-36.
- Trémolières, Jean, 1975b, *Partager le pain*, Paris, R. Laffont.
- Trémolières, Jean, 1977, « Pour une médecine du savoir-vivre », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XII, n° 2, p. 133-143.
- Trémolières, Jean, 1978, « Psychologie de l'alimentation », *Univers de la psychologie. Volume 5. La psychologie appliquée. Première partie*, Paris, Lidis, p. 67-97.
- Trémolières, Jean et Claudian, Jean, 1968, « La consommation de viande du point de vue de la nutrition humaine », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. III, n° 3, p. 19-26.
- Trémolières, Jean, de Montvalon, Robert et Cognard, Jean, 1973, « Quand la presse parle de la nutrition », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. VIII, n° 2, p. 91-100.
- Trincaz, Jacqueline, 1998, « Les fondements imaginaires de la vieillesse dans la pensée occidentale », *L'Homme*, vol. 38, n° 147, p. 167-189.
- Truhaut, Robert, 1979, « Le problème de la micropollution chimique des eaux offertes à la consommation humaine », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. Supp. XIV 4, n° Supp. XIV 4, p. 109-111.
- Truhaut, Robert et Derache Roger, 1968, « Aperçus critiques sur les méthodes d'évaluation de la toxicité des additifs aux aliments », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. III, n° 2, p. 47-66.
- Truninger, Monica, 2008, « The organic food market in Portugal: contested meanings, competing conventions », *International Journal of Agricultural Resources, Governance and Ecology*, vol. 7, n° 1/2, p. 110 - 125.
- Turner, Bryan S., 1982, « The Government of the Body: Medical Regimens and the Rationalization of Diet », *The British Journal of Sociology*, vol. 33, n° 2, p. 254-269.
- Tylor, Edward Burnett, 1871, *The Origin of Culture*, London, Murray.
- U.S. Department of Health and Human Services et Public Health Service, 2011, *Report on Carcinogens. Twelfth Edition*, Washington, U.S. Department of Health and Human Services. Adresse : <http://ntp.niehs.nih.gov/ntp/roc/twelfth/roc12.pdf>.
- US Department of Agriculture et US Department of Health and Human Services, 1980, *Dietary Guidelines for Americans. Home and Garden Bulletin N°232*, Washington, U.S. Government Printing Office. Adresse : <http://www.cnpp.usda.gov/Publications/DietaryGuidelines/1980/DG1980pub.pdf> [Consulté : 12 août 2011].

- Uzzan, A., 1980, « Recommandations alimentaires: leurs implications potentielles sur le développement des Industries agricoles et alimentaires », *Cahiers de nutrition et de diététique*, vol. XV, n° 4, p. 261-263.
- Valnet, Jean, 1971, *Docteur Nature*, Paris, Fayard.
- Vanhoutte, Jean-Marc, 1982, *La Relation formation-emploi dans la restauration : travail salarié, fin des chefs-cuisiniers et nouvelles pratiques alimentaires*, Paris, Université Paris Ouest Nanterre La Défense.
- Vatin, François, 1996, *Le Lait et la raison marchande : essais de sociologie économique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.
- Vaton, Marie, 2007a, « Antilles: le scandale des pesticides », *Le Nouvel Observateur*, n° 2238, p. 96-99.
- Vaton, Marie, 2007b, « Bêtes et méchants : les enrégés de la cause animale », *Le Nouvel Observateur*, n° 2216, p. 96-97.
- Vaton, Marie, 2008, « Sel: l'overdose », *Le Nouvel Observateur*, n° 2260, p. 80-83.
- Verdier, Yvonne, 1969, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, vol. 9, n° 1, p. 49-57.
- Verdier, Yvonne, 1979, *Façons de dire, façons de faire: la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard.
- Verger, Philippe, 1999, « Tribune. Quelques propos sur la restauration collective », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 34, n° 4, p. 193.
- Vernus Michel, 1991, « Les fouriéristes et les fruitières comtoises », *Cahiers Charles Fourier*, n° 2, p. 47-56.
- Veunac, Caroline, 2002, « Manger mieux pour rester jeune », *Le Nouvel Observateur*, n° 1981, p. 14-26.
- Vialles, Noëlie, 1987, *Le Sang et la chair : les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Éd. de la Maison des sciences de l'homme.
- Vialles, Noëlie, 2007, « Des invariants du régime carné », in J.-P. Poulain (éd.), *L'homme, le mangeur, l'animal: qui nourrit l'autre?*, Cahiers de l'OCHA, Paris, OCHA, p. 197-206.
- Villaret, Sylvain, 2005, *Histoire du naturisme en France depuis le siècle des Lumières*, Paris, Vuibert.
- Villeneuve, Jeanne, 1988, *Le Mythe Tapie: chronique des années quatre-vingt*, Paris, La Découverte.
- Vladimir, Julien, 1970, « Les poisons de l'abondance », *Le Nouvel Observateur*, n° 269, p. 20-23.
- Wagenhofer, Erwin et Ziegler, Jean, 2008, *We feed the world, le marché de la faim*, (éd.) Montparnasse.
- Walford, Roy, 1987, *Un Régime de longue vie*, Paris, Robert Laffont.
- Ward, Barbara et Dubos, René Jules, 1972a, *Nous n'avons qu'une terre*, Paris, Denoël.
- Ward, Barbara et Dubos, René Jules, 1972b, *Only one earth : the care and maintenance of a small planet: an unofficial report commissioned by the Secretary-General of the United Nations Conference on the Human Environment*, London, Deutsch.
- Warde, Alan, 1997, *Consumption, food, and taste : culinary antinomies and commodity culture*, London, Sage Publications.
- Warnier, Jean-Pierre (éd.), 1994, *Le Paradoxe de la marchandise authentique : imaginaire et consommation de masse*, Paris, L'Harmattan.
- Weber, Florence, Gojard, Séverine et Gramain, Agnès (éds.), 2003, *Charges de famille: dépendance et parenté dans la France contemporaine*, Paris, La Découverte.
- Weber, Max, 1965 [1904-1917], *Essais sur la théorie de la science*, Paris, Plon.
- Weber, Max, 2006 [1922], *Sociologie de la religion*, Paris, Flammarion.
- Weill, Claude, 1996, « Alerte à la bouffe folle », *Le Nouvel Observateur*, n° 1640, p. 70-71.
- Werber, Bernard, 1988, « Radiographiez le contenu de votre assiette. De A à Z, la liste des suspects », *Le Nouvel Observateur*, n° 1210, p. 74-76.
- Werber, Bernard, 1989a, « Bifidus in corpore sano », *Le Nouvel Observateur*, n° 1288, p. 48-49.
- Werber, Bernard, 1989b, « La mort en boîte », *Le Nouvel Observateur*, n° 1295, p. 11-12.
- Werber, Bernard, 1989c, « Pour une morale de l'assiette », *Le Nouvel Observateur*, n° 1295, p. 15-16.
- Worms, Jean-Pierre (éd.), 2007, *Les Créatifs culturels en France*, Gap, Yves Michel.
- XTC, 2002, *Répertoire des tendances & innovations internationales 2002*, Paris, Salon International de l'Alimentation.
- XTC, 2010, *Répertoire des tendances & innovations internationales 2010*, Paris, Salon International de l'Alimentation.
- Zaraï, Rika, 1985, *Ma médecine naturelle*, Paris, Carrère.

LISTE DES SIGLES

AFN	Association Française de Nutrition
AFSSA	Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
ANIA	Association Nationale des Industries Alimentaires
ANSES	Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
CERIN	Centre d'Etude, de Recherche et d'Information Nutritionnelle
CFES	Comité Français d'Education pour la Santé
CIDIL	Centre d'Information et de Documentation de l'Interprofession Laitière
CIDOC	Centro Intercultural de Documentacion
CIQUAL	Centre Informatique sur la Qualité des Aliments
CIRAD	Centre International de Recherche Agronomique pour le Développement
CNAC	Conservatoire National des Arts Culinaires
CNAM	Conservatoire National des Arts et Métiers
CND	<i>Cahiers de nutrition et de diététique</i>
CNEVA	Centre National d'Etudes Vétérinaires et Alimentaires
CNERNA	Centre National d'Etude et de Recommandations sur la Nutrition et l'Alimentation
CNOUS	Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires
CNRS	Centre National de la Recherche Scientifique
CNU	Conseil National des Universités
CREDOC	Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie
CRNH	Centre de Recherche en Nutrition Humaine
CSHPF	Conseil Supérieure d'Hygiène Publique de France
DGAL	Direction Générale de l'Alimentation
DGCCRF	Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
ENSAE	Ecole Nationale de la Statistique et de l'Administration Economique
FFN	Fondation Française pour la Nutrition
GIS	Groupement d'Intérêt Scientifique
GIP	Groupement d'Intérêt Public
HEC	Haute Ecole de Commerce
INA-PG	Institut National Agronomique de Paris Grignon
IFN	Institut Français pour la Nutrition
IMC	Indice de Masse Corporelle
INPES	Institut National de Promotion et d'Education pour la Santé
INRA	Institut National de la Recherche Agronomique
INSEE	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
INSERM	Institut National de la Recherche Médicale
INVS	Institut National de Veille Sanitaire
IRD	Institut de Recherche pour le Développement (ex-ORSTOM)
NO	<i>Le Nouvel Observateur</i>
OCHA	Observatoire CIDIL des Habitudes Alimentaires
OCNI	Objet Comestible Non Identifié
OGM	Organisme Génétiquement Modifié
ORSTOM	Office de la Recherche Scientifique et Technique Outre-Mer (ancêtre IRD)
SNDLF	Société de Nutrition et de Diététique de Langue Française
SYMPA	Syndicat National des Producteurs d'Additifs et d'Ingrédients de la Chaîne Alimentaire
TN	Travail de naturalisation

TABLE DES FIGURES

Figure 1. Les quatre types idéaux de consommateurs de produits biologiques selon Christine César (1999, 118)	60
Figure 2. Les oppositions binaires dans le discours des consommateurs de produits biologiques selon Christine César (1999, 135)	61
Figure 3. Les correspondances métaphoriques entre représentations de la physiologie de l'alimentation et agriculture (César, 1999, 201).....	62
Figure 4. Tableau des ontologies selon Philippe Descola (2005).....	167
Figure 5. Les acteurs de la critique de l'alimentation industrielle.....	209
Figure 6. Le jeu à trois termes du changement normatif de l'alimentation industrielle	218
Figure 7. Les 39 variables thématiques descriptives de la critique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	235
Figure 8. Observations et entretiens réalisés chez les Fromageries Bel	245
Figure 9. Documents collectés chez les Fromageries Bel	247
Figure 10. Les deux <i>corpus</i> de produits alimentaires emballés collectés avec GNPD.....	250
Figure 11. Liste des experts interviewés	252
Figure 12. Publi-communicat Tomacouli de Panzani	257
Figure 13. L'arbre des tendances de l'innovation, selon XTC, 2010	261
Figure 14. <i>Story board</i> du film « Cliff » de Mini Babybel.....	271
Figure 15. Les critiques des « consommatrices » de Mini Babybel et leurs interprétations par le cabinet de marketing sous-traitant de Bel.....	274
Figure 16. Publicité presse « 100% naturel » de Mini Babybel	278
Figure 17. Publicité presse « Interdit aux colorants » de Mini Babybel.....	278
Figure 18. Part des produits du <i>corpus</i> « aliments » selon les différents types de travail de naturalisation	291
Figure 19. Part des produits du <i>corpus</i> « fromages » selon les différents types de travail de naturalisation	291
Figure 20. Part des 4 types dans le nombre total d'occurrences de travail de naturalisation (<i>corpus</i> « aliments », n=352).....	292
Figure 21. Part des quatre types dans le nombre total d'occurrences de travail de naturalisation (<i>corpus</i> « fromages », n=154)	292
Figure 22. Idéaux-types du travail de naturalisation et espace social alimentaire.....	295
Figure 23. Les relations entre types de travail de naturalisation et types de critiques adressées à l'alimentation industrielle.....	299
Figure 24. Les normes diététiques justifiées par le naturel dans les réformes proposées par les diététiciens alternatifs des années 1970.....	343
Figure 25. Les 10 variables descriptives de la critique toxicologique dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	346
Figure 26. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique toxicologique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010).....	346
Figure 27. Les 20 variables descriptives de la critique politique et morale dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	356

Figure 28. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique politique et morale de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010).....	357
Figure 29. Les quatre sous-types de critique politique et morale de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (de la fin des années 1960 au début des années 1980).....	357
Figure 30. Les 4 variables descriptives de la critique écologique dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	370
Figure 31. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique écologique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010)	370
Figure 32. L'évolution générale de la critique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010) (en nombre de publication par an contenant au moins une occurrence de critique).....	383
Figure 33. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique toxicologique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010).....	426
Figure 34. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique politique et morale de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010).....	436
Figure 35. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique écologique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010)	451
Figure 36. Les 5 variables descriptives de la critique toxicologique dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	457
Figure 37. Evolution du nombre de publications contenant une occurrence de critique diététique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010)	458
Figure 38. Occurrences de la critique dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010)	507
Figure 39. Les thématiques de crises alimentaires dans lesquelles l'action des experts scientifiques et des décideurs politiques est mise en cause (1996-2010)	528
Figure 40. La narration de la première crise de la vache folle dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	546
Figure 41. Les occurrences de travail de naturalisation explicite dans les publications du <i>Nouvel Observateur</i> traitant de l'alimentation (1968-2009).....	573
Figure 42. Les deux visions du système alimentaire repérables à partir du travail de naturalisation explicite dans <i>Le Nouvel Observateur</i> après la crise de la vache folle	576
Figure 43. Nombre de publications en fonction des quatre configurations possibles d'association des types de critiques (dans <i>Le Nouvel Observateur</i> , 1968-2010)	585
Figure 44. Evolution du taux d'agrégation des critiques dans les publications du <i>Nouvel Observateur</i> (1968-2010).....	587
Figure 45. Typologie des critiques de l'alimentation industrielle	634
Figure 46. Les couvertures du <i>Nouvel Observateur</i> en lien avec l'alimentation (période 1968-2010).....	697
Figure 47. Exemple de fiche descriptive d'un produit alimentaire par Mintel.....	703
Figure 48. Les catégories d'arguments de vente (« <i>claims</i> ») utilisés par Mintel pour la base de données GNPD (au 1 ^{er} mars 2010).....	704
Figure 49. L'évolution générale de la critique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010) (en nombre de publications contenant une occurrence).....	705
Figure 50. L'évolution de la critique politique et morale dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010) (en nombre de publications contenant une occurrence)	706
Figure 51. L'évolution de la critique diététique dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010) (en nombre de publications contenant une occurrence)	706
Figure 52. L'évolution de la critique toxicologique dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010) (en nombre de publications contenant une occurrence)	707
Figure 53. L'évolution de la critique écologique dans <i>Le Nouvel Observateur</i> (1968-2010) (en nombre de publications contenant une occurrence)	707

Figure 54. Répartition du nombre total d'occurrences de critiques en fonction des différents types de critique.....	708
Figure 55. Répartition des occurrences de chaque type de critique selon les trois périodes étudiées.....	709
Figure 56. Part des structures d'association des critiques dans les publications du <i>Nouvel Observateur</i> selon les périodes.....	711

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS	5
SOMMAIRE	9
INTRODUCTION GENERALE	11
1. Une « digestion » de la critique par les industriels de l'alimentation ?	12
2. Les enjeux scientifiques	17
3. Organisation générale du mémoire	22
CHAPITRE UN. Etat de l'art : Les approches existantes de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel	27
Introduction	27
I. Comprendre l' « irrationalité » des consommateurs dans le contexte de l'industrialisation des années 1960 et 1970	30
1. Le contexte : une modernisation industrielle de l'alimentation synonyme de progrès	30
2. Comprendre les consommateurs dans un contexte de « perte de sens » de l'alimentation	31
3. L'opposition « naturel » <i>versus</i> « artificiel » comme constitutive de l'esprit humain	32
II. La réaction à la « modernité alimentaire » et la persistance de la « pensée magique »	34
1. Le contexte des premiers travaux de Fischler sur l'alimentation : la « pléthore » et la saturation des marchés alimentaires	34
2. Un programme transdisciplinaire pour étudier les « mangeurs »	34
3. Une interprétation en termes de « pensée magique » au milieu des années 1990	36
III. Des « goûts de classe » dans un contexte de « crise du goût »	38
1. Un contexte de concurrence entre sociologues : une sociologie du goût basée sur l'autonomie du social	38
2. Le « malaise alimentaire » et les deux variantes du « goût pour la nature »	39
IV. Appréhender le changement à travers les mutations du « sentiment de l'existence » et l'alimentation	42
1. Le contexte des études de Raymond Ledrut et son équipe	42
2. Analyser le changement social à travers le rapport à l'alimentation	42
3. Le « manger naturel » comme acte critique et idéologique	44
4. Une étude de l'évolution des comportements alimentaires	45
5. Saisir le changement à travers les mutations du « sentiment de l'existence »	48
6. Prendre au sérieux les effets de la critique de l'alimentation industrielle	50
V. L'analyse de la critique de l'alimentation industrielle et de la valorisation du naturel dans les termes de la psychologie sociale	51
1. La psychologie culturelle de Paul Rozin	51
1.1. Une étude de l'évaluation de la « naturalité » par une population américaine	51
1.2. Une étude des raisons de la « préférence pour le naturel »	52
1.3. A la recherche de mécanismes universels du jugement de « naturalité »	53
2. L'étude des « représentations sociales » du naturel par Saadi Lahlou	55
2.1. Le naturel comme « fossile épistémologique »	55
2.2. Une représentation du « naturel » lié au « frais » et à l' « équilibré »	57
3. La « conception du naturel » chez les consommateurs de produits biologiques étudiée par Christine César	57

3.1. Une étude sociohistorique de « sources doctrinaires » des consommateurs de produits biologiques	58
3.2. La place du « naturel » dans les catégories des consommateurs de produits biologiques	59
VI. L'étude sociologique « pragmatique » des « mangeurs » de produits biologiques	63
1. Les recherches sur la consommation de produits biologiques en France avant la recherche de Lamine sur les « mangeurs bio intermittents »	64
2. Une prise au sérieux du point de vue des mangeurs et du « naturel » comme ressource argumentaire	65
3. Trois « figures » du « souci du naturel »	67
VII. Une approche sociohistorique des effets de la « countercuisine » américaine	68
1. « <i>Countercuisine</i> », « <i>mainstream cuisine</i> » et « <i>moral panic</i> »	68
2. La production d'un discours nutritionnel normatif après la panique morale : les travaux du comité McGovern	71
3. Les <i>Dietary Guidelines</i> de 1980 et leurs conséquences	73
4. Une lecture des évolutions politiques et sociales à travers l'alimentation	75
5. Des recherches proches : les travaux d'Harvey A. Levestein et de John Coveney	77
5.1. L'approche d'Harvey Levenstein	77
5.2. L'approche de John Coveney	79
Conclusion	80
CHAPITRE DEUX. Cadrage théorique	83
Introduction	83
I. La sociologie des compétences critiques, des disputes et des accords en justice	84
1. Les origines de la sociologie pragmatique de la critique de Boltanski et Thévenot	85
1.1. Les travaux de Boltanski sur les opérations ordinaires de « dénonciation » et de « montée en généralité »	86
1.2. Les travaux de Thévenot sur les opération de catégorisation sociologique « ordinaires »	87
1.3. L'étude d'un « travail de généralisation » qui s'applique aux personnes comme aux objets	88
2. Sociologie critique <i>versus</i> sociologie pragmatique de la critique	91
2.1. La rupture avec la « sociologie critique » de Bourdieu	91
2.2. Les individus étudiés : des « personnes » dotées d'un « sens moral »	92
3. Les situations de dispute en public et les autres régimes d'action	93
3.1. L'« action convenable » individuelle et collective sans « impératif de justification »	93
3.2. Les régimes de « dispute en violence », de « paix en justesse » et de « paix en amour »	95
3.3. Les « régimes d'engagement » : le « régime d'action pratique » et le « régime de d'action en plan »	96
4. Le jugement à l'« épreuve » de la réalité	97
4.1. « Preuves » et « mises à l'épreuve »	97
4.2. Situations « naturelles » et « désajustements »	98
5. Qualifier : désigner et mettre en valeur pour juger	100
6. Des cités aux mondes communs	102
6.1. Le modèle théorique : les conditions de constitution des « cités »	103
6.2. Les six « cités » et leurs relations	106
7. La « grille d'analyse des mondes communs »	107
7.1. L'objectivation des « mondes communs »	107
7.2. L'appareil analytique des « mondes communs »	108
8. Du conflit des mondes à l'élaboration de l'accord	113
8.1. Les « compromis » entre plusieurs grandeurs	113
8.2. Les « litiges »	114
8.3. Les « différends » et le « dévoilement »	115
8.4. Les critiques sont portées depuis un monde vers un autre	116
8.5. Les « compromis pour le bien commun » ou la suspension des différends	117

8.6. L' « arrangement » versus le « compromis »	118
9. Le modèle des cités : un modèle ouvert	119
9.1. La « justification écologique »	119
9.2. La discussion autour de la « justification écologique » ou « cité verte »	120
9.3. La sociologie de la justification dans une perspective comparative	121
9.4. L'alimentation industrielle met en relation plusieurs mondes	122
II. La sociologie du changement normatif	122
1. La conception du <i>Nouvel esprit du capitalisme</i>	123
1.1. Un contexte marqué par une critique sociale affaiblie	123
1.2. Une adaptation et un prolongement du cadre de la sociologie de la justification	124
1.3. Une recherche centrée sur la dimension « idéologique » de la critique	125
2. Le capitalisme et ses esprits successifs	125
2.1. L' « esprit » du capitalisme : une idéologie qui justifie l'engagement dans le capitalisme	126
2.2. Trois états historiques de l' « esprit du capitalisme » qui composent avec les différents registres de justifications	128
3. Le mécanisme du changement normatif	129
3.1. Les trois effets de la critique	129
3.2. Les trois termes du changement normatif : la critique, le capitalisme comme « processus d'accumulation », le capitalisme en tant qu'il incorpore des justifications	130
3.3. Epreuves « légitimes » et « instituées » et « épreuves de force »	130
3.4. Critique « corrective » et critique « radicale »	132
3.5. Les trois réactions face à la critique corrective, les « déplacements » et leurs conséquences	133
4. Les différents types de critique du capitalisme	134
4.1. Les « thématiques » d'indignation de la critique du capitalisme	135
4.2. Critique « artiste » et critique « sociale »	135
4.3. Une critique « voice » entre autres causes de changement normatif du capitalisme	136
III. La sociologie des mangeurs	137
1. Critique de l'alimentation industrielle et spécificité de la consommation alimentaire	138
1.1. Les origines de la « sociologie des mangeurs »	138
1.2. Le « mangeur » théorisé par Claude Fischler	139
1.3. Le « mangeur » dans les approches de Jean-Pierre Poulain et de Jean-Pierre Corbeau	140
1.4. Le « mangeur » dans l'approche de Claire Lamine et la relation nourri-nourricier	141
1.5. Retrouver les inquiétudes spécifiques au manger dans les critiques de l'alimentation industrielle	142
2. Les modèles alimentaires proposés par les diététiciens alternatifs	143
3. Des acteurs de la « filière du manger » en situations publiques	146
IV. L'anthropologie de la nature	150
1. Déconstruire le dualisme nature-culture pour le dépasser	150
1.1. L'origine d'une insatisfaction théorique	150
1.2. L'origine du « grand partage » moderne	152
1.2.1. <i>Se figurer l'acte d'objectiver : l'autonomie de la nature</i>	152
1.2.2. <i>La « nature humaine », l'autonomie de la société et l'autonomie de la culture</i>	153
1.2.3. <i>L'autonomie du dualisme moderne</i>	154
1.3. Le dualisme moderne : un écueil épistémologique à dépasser pour appréhender les « ontologies »	155
1.4. « Réalisme des essences » et « anathème contre les sciences positives » renvoyés dos à dos	157
2. Par-delà structure et pratique : une « schématisation de l'expérience » qui identifie et qui relie les « existants »	159
2.1. Relier le plan des structures au plan de la pratique	159
2.2. Des « schèmes intégrateurs » plus ou moins dominants en situation pratique	160
2.3. Deux modes fondamentaux de structuration de l'expérience : l'« identification » et la « relation »	161
3. Un nouveau dualisme universel : « intériorité » versus « physicalité »	164

4. Au-delà de l'anthropologie structuraliste : l'ambition épistémologique de Descola	165
5. Animisme, totémisme, analogisme, naturalisme : quatre « ontologies » reposant sur quatre « modes d'identification des existants »	167
5.1. L'ontologie animique	168
5.2. L'ontologie totémique	169
5.3. L'ontologie analogique	170
5.4. L'ontologie naturaliste	172
5.5. Les rapports entre « identification », « ontologie » et « collectif »	172
6. L'utilité du cadre théorique de Descola pour notre recherche	173
6.1. Peut-on identifier des schèmes analogiques dans la critique de l'alimentation industrielle ?	174
6.2. Et des schèmes animiques ?	175
6.3. Schèmes non naturalistes et légitimité de la critique	176
Conclusion	178
CHAPITRE TROIS. Mise en problématique	181
Introduction	181
I. Une étude centrée sur les disputes entre des producteurs de réflexivité de la filière du manger	184
II. Les industriels face à la critique	185
III. Le travail de naturalisation : un travail de qualification	186
IV. Un travail de qualification fondé sur la fonction institutionnelle de la nature	188
1. Le concept d'institution	189
2. La nature comme institution	190
2.1. La nature comme institution concrète et tangible	190
2.2. La nature comme institution sanctionnante	190
2.3. La nature comme institution réductrice d'incertitude	192
V. Le travail de naturalisation, un travail de qualification convoquant l'autorité de la nature	193
1. Naturaliser pour monter en généralité	193
2. Naturaliser pour prétendre à l'indiscutabilité	194
3. Naturaliser pour assurer la sécurité sémantique d'une qualification	196
3.1. Faire parler la nature pour dire la vérité	196
3.2. Une prétention à l'indiscutabilité toujours discutable	197
3.3. L'instabilité de la notion de nature	199
3.4. Travail de naturalisation strict et travail de naturalisation élargi	200
3.5. La relativité du travail de naturalisation	201
VI. Les acteurs de la critique de l'alimentation industrielle	202
1. Les diététiciens alternatifs	202
2. La presse	204
3. Les scientifiques de la nutrition	205
4. Les acteurs « politiques » de la filière du manger : décideurs et consommateurs	206
5. La sociologie de l'alimentation	207
6. Récapitulation des différents acteurs de la critique de l'alimentation industrielle	208
VII. Le modèle des effets de la critique dans les changements de l'alimentation	210
1. Résumé du modèle de changement normatif du capitalisme	210
2. Le modèle de changement normatif appliqué à l'étude de la critique de l'alimentation industrielle et de ses effets	213
2.1. Premier terme : la rationalisation industrielle de la production des aliments ou « logique industrielle »	214

2.2. Deuxième terme : l'« industrie alimentaire » en tant qu'elle doit satisfaire à des exigences de justice	215
2.3. Troisième terme : la critique de l'alimentation industrielle	217
2.4. Un « esprit » de l'alimentation industrielle au centre du jeu des trois termes	218
VIII. Pistes suivies par l'enquête	219
Conclusion	223
CHAPITRE QUATRE. Terrains et méthodes	225
Introduction	225
I. Les terrains à dimension sociohistorique	227
1. Le terrain des diététiques alternatives	227
2. Un journal hebdomadaire généraliste grand-public : <i>Le Nouvel Observateur</i>	230
2.1. Présentation du <i>Nouvel observateur</i>	230
2.2. Méthode de collecte et d'analyse du <i>corpus</i> du <i>Nouvel Observateur</i>	233
3. Une revue scientifique de nutrition et de diététique : les <i>Cahiers de nutrition et de diététique</i>	237
3.1. Présentation des <i>Cahiers de nutrition et de diététique</i>	237
3.2. L'analyse des <i>Cahiers de nutrition et de diététique</i>	239
4. L'étude sociohistorique de la littérature savante en sciences humaines et sociales de l'alimentation	240
II. Les terrains contemporains : monographie d'une campagne publicitaire axée sur la « naturalité » et analyse des arguments de vente de produits alimentaires industriels	242
1. La monographie d'une campagne publicitaire axée sur la « naturalité » chez les Fromageries Bel	242
2. L'étude des arguments de vente à partir de deux <i>corpus</i> de produits alimentaires industriels	248
III. Les entretiens d'experts	251
IV. Les terrains complémentaires	252
Conclusion	254
CHAPITRE CINQ. Le travail de naturalisation des aliments industriels	255
Introduction	255
I. Le contexte du travail de naturalisation : le marketing de la « naturalité »	256
1. La « tendance naturalité »	256
1.1. Un exemple de communication autour du « naturel »	257
1.2. La théorisation d'une « tendance naturalité » par le marketing	260
2. Le travail de naturalisation	261
II. Le travail de naturalisation d'un fromage industriel : le cas de Mini Babybel	262
1. Origine de la problématisation « naturalité » chez Bel	262
1.1. Les Fromageries Bel	262
1.2. Mini Babybel, histoire d'un fromage industriel « moderne »	263
1.3. L'« essoufflement » de Mini Babybel et les réactions de Bel	264
1.4. Les hésitations à s'engager dans la « naturalité »	266
2. Capter la critique	267
3. Faire juger la communication sur la « naturalité »	270
3.1. Le film publicitaire	270
3.2. Les publicités presse à l'épreuve des « consommatrices »	272
4. Communiquer sur la « naturalité »	275
4.1. Les questions juridiques	275
4.2. Les publicités presse « 100% naturel » et leur réception	277

III. Une typologie du travail de naturalisation des produits alimentaires	279
1.1. La pluralité de la « nature » selon la sociologie de la justification	279
1.2. Deux <i>corpus</i> de produits alimentaires emballés	280
2. Le travail de naturalisation inspiré	281
3. Le travail de naturalisation domestique	285
4. Le travail de naturalisation écologique	287
5. Le travail de naturalisation industriel	288
6. Les aliments, des objets qui peuvent être « naturels » de plusieurs façons	293
6.1. Les types de travail de naturalisation par rapport à l'espace social alimentaire	293
6.2. <i>Quid</i> de la naturalisation des produits alimentaires dans le monde de l'opinion, le monde marchand et le monde civique ?	296
7. Les options de communication envisagées par Bel par rapport à la typologie du travail de naturalisation	297
Conclusion	297
CHAPITRE SIX. La démarginalisation de la critique de l'alimentation industrielle (milieu des années 1960 – fin des années 1970)	303
Introduction	303
I. Les résistances à l'industrialisation de l'alimentation après la guerre	305
1. Une résistance hygiéniste végétarienne non académique : Henri-Charles Geffroy et Raymond Dextreit	306
1.1. Qui était Henri-Charles Geffroy ?	306
1.2. Qui était Raymond Dextreit ?	307
1.3. Des diététiques proches et une morale conservatrice partagée	308
1.4. La thèse de la dégénérescence	310
1.5. Le nationalisme de Geffroy	311
2. Une résistance « académique » : l'Association Française pour la Recherche de l'Alimentation Normale et la tradition médicale naturiste	312
2.1. L'Association Française pour la Recherche de l'Alimentation Normale du docteur Jacques-William Bas	312
2.2. La médecine naturiste des docteurs André Schlemmer et Jacques Chauveau	314
2.3. La thèse de la dégénérescence chez Jacques-William Bas	315
2.4. La thèse de la dégénérescence et la morale religieuse conservatrice d'André Schlemmer	316
3. Des résistances en réaction à la modernisation de l'alimentation et aux évolutions sociales	317
II. Les diététiques alternatives et la critique radicale de l'alimentation industrielle entre le milieu des années 1960 et la fin des années 1970	319
1. Les diététiciens alternatifs, producteurs de doctrines et fabricants de preuves	320
1.1. La « thérapeutique alimentaire » d'André Schlemmer	321
1.2. La diététique « harmoniste » de Raymond Dextreit	324
1.3. Des publications de plus en plus nombreuses à la charnière des années 1960 et 1970	325
2. Les diététiciens alternatifs, promoteurs de normes et de réformes diététiques	326
2.1. La tradition naturopathe	327
2.2. Pierre-Valentin Marchesseau, sa diététique, et les origines de la naturopathie en France	329
2.3. La diététique d'André Passebecq	332
3. Les diététiciens alternatifs acteurs de la production et de la commercialisation d'aliments agrobiologiques	336
3.1. L'action d'Henri-Charles Geffroy et <i>La Vie Claire</i>	337
3.2. L'action de Mattéo Tavera et <i>Nature & Progrès</i>	338
4. Le travail de naturalisation explicite dans les justifications des diététiques alternatives	341
III. La critique de l'alimentation industrielle dans <i>Le Nouvel Observateur</i> et <i>Les Cahiers de nutrition et de diététique</i> entre le milieu des années 1960 et la fin des années 1970	345
1. La critique toxicologique de l'alimentation industrielle	345

1.1. Une critique toxicologique particulièrement virulente dans <i>Le Nouvel Observateur</i> au début des années 1970	346
1.2. La légitimation d'une critique toxicologique experte par la nutrition	348
1.3. Les différents niveaux de virulence de la critique toxicologique	350
1.4. La thématique du « veau aux hormones » dans la critique toxicologique du <i>Nouvel Observateur</i>	353
2. La critique politique et morale de l'alimentation industrielle	355
2.1. La critique politique et morale consumériste dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	357
2.2. La critique politique et morale gastronomique et identitaire dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	360
2.3. La critique politique et morale ruraliste dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	362
2.4. La critique politique et morale tiers-mondiste dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	364
2.5. La production d'une critique politique et morale par la nutrition	365
3. La critique écologique de l'alimentation industrielle	369
3.1. Le contexte du début des années 1970 : la thématique des « pollutions et nuisances »	370
3.2. Un catastrophisme écologique	373
3.3. Une thématique de l'agrobiologie bien plus sanitaire qu'écologique	374
3.4. La thématique de la sobriété énergétique à la fin des années 1970	375
3.5. Une absence de critique écologique experte dans les <i>Cahiers de nutrition et de diététique</i>	376
Conclusion	379
CHAPITRE SEPT. L'affaiblissement et l'« apprivoisement » de la critique de l'alimentation industrielle (fin des années 1970 – milieu des années 1990)	383
Introduction	383
I. Le tournant préventif en nutrition et ses effets	384
1. La recherche en nutrition se penche sur la situation de « pléthore »	387
2. Les débuts de la prévention nutritionnelle en santé publique	389
3. La diffusion d'une culture diététique vulgarisée fondée sur la nutrition et la responsabilisation des mangeurs	394
3.1. Une culture diététique qui plonge ses racines dans le tournant préventif en nutrition	394
3.2. La thématique du cholestérol	397
3.3. La thématique du cancer	398
3.4. Une culture diététique de plus en plus positive et volontariste	400
3.5. La relativisation du volontarisme diététique fondé sur la nutrition	404
3.6. La thématique de l'obésité	406
4. L'influence du tournant préventif en nutrition et de la diffusion de la culture diététique sur les diététiques alternatives	409
4.1. La critique de la médecine moderne au nom d'une approche plus holiste et préventive	409
4.2. Le tournant préventif : plus de questions que de réponses	411
4.3. Un début de reconnaissance des médecines non conventionnelles	412
4.4. La diffusion de diététiques à caution scientifique congruentes avec les discours des diététiciens alternatifs des années 1970	414
4.5. La déclinaison des diététiques alternatives en une multitude de thématiques dans les années 1980	416
4.6. Une distinction brouillée entre diététique alternative et diététique fondée sur la science : le cas exemplaire de l'instinctothérapie dans les années 1980	418
4.6.1. <i>Guy-Claude Burger, théoricien de l'instinctothérapie</i>	419
4.6.2. <i>La doctrine diététique de l'instinctothérapie</i>	419
4.6.3. <i>Une diététique ségrégative pourtant médiatisée</i>	421
4.6.4. <i>Un prophète exemplaire dans un contexte anémique</i>	422
5. Retour sur les effets du tournant préventif en nutrition dans le domaine des discours diététiques normatifs	424
II. L'affaiblissement de la critique dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	425
1. L'affaiblissement de la critique toxicologique dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	426
1.1. Les raisons de la disparition de la critique toxicologique entre 1981 et 1988	426

1.2. La distanciation par rapport à la critique toxicologique dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	430
1.3. Un retour de la critique toxicologique après l'affaire du « vacherin suisse »	432
1.3.1. <i>Un inventaire des « dangers » par-delà nature et artifice</i>	432
1.3.2. <i>L'ambiguïté des journalistes : le chaud et le froid</i>	433
1.3.3. <i>Quelques remous, puis une accalmie de la critique toxicologique jusqu'en 1996</i>	434
2. L'affaiblissement de la critique politique et morale dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	435
2.1. La disparition des critiques consumériste, tiers-mondiste et ruraliste	436
2.2. Une critique gastronomique et identitaire persistante mais intermittente	437
2.2.1. <i>Le « libéralisme » contre la qualité des aliments (première moitié des années 1980)</i>	438
2.2.2. <i>La critique gastronomique et identitaire attisée par les débats autour du Traité de Maastricht</i>	439
3. La diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale	442
3.1. Le traitement ambivalent de la publicité pour l'alimentation industrielle	443
3.2. L'émergence d'un traitement économique de l'alimentation	445
3.3. Le traitement du marketing de l'alimentation dans « L'Obs de l'Economie »	447
3.4. La diffusion de la culture économique libérale et ses conséquences pour la formulation de la critique	449
4. L'affaiblissement de la critique écologique dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	451
4.1. La disparition de la critique écologique dans les années 1980	451
4.2. Le timide retour de la critique écologique à la fin des années 1980	454
5. L'émergence d'une nouvelle critique : la critique diététique	457
5.1. Apparition puis disparition de la critique diététique	458
5.2. Interprétation de la disparition de la critique diététique dans le contexte d'affaiblissement général de la critique	462
6. 1985-1995 : la nutritionnalisation triomphante	463
6.1. L'orientation de la recherche en nutrition vers la connaissance des aliments modernes	464
6.2. Le développement de la recherche en nutrition vers les besoins nutritionnels des consommateurs et leur couverture par les « consommations réelles »	466
6.3. La question de l'adaptation nutritionnelle des produits alimentaires	470
6.3.1. <i>La légitimation de l'amélioration nutritionnelle des produits alimentaires</i>	470
6.3.2. <i>L'étude des conséquences nutritionnelles des produits nutritionnellement améliorés</i>	472
6.4. Une critique diététique experte ou « critique nutritionnelle »	475
6.5. Des justifications marchandes adossées à la nutritionnalisation	476
III. Le rôle de la sociologie de l'alimentation dans l' « apprivoisement » de la critique de l'alimentation industrielle	477
1. Les premières études sociologiques de la critique de l'alimentation industrielle par les nutritionnistes	478
2. La « crise » du rapport à l'alimentation : une question qui jalonne le champ émergent de la sociologie de l'alimentation	480
2.1. Les conditions d'émergence du champ de la sociologie de l'alimentation	481
<i>La prise de distance réflexive par rapport à l'alimentation</i>	483
2.2. La sociologie traductrice d'un contexte critique	484
3. Les relations de la sociologie de l'alimentation avec la mise en place d'une économie de la qualité dans les années 1980	488
3.1. La légitimation de l'étude des « attentes » en termes de qualité	489
3.2. La thématization de la consommation de produits biologiques dans les années 1980	490
3.3. La thématization du patrimoine alimentaire et des qualités « domestiques »	491
3.4. Les relations entre les sciences sociales et le marketing	493
3.5. Le rôle du secteur de la restauration collective	497
3.6. Un début de « domestication » de la critique de l'alimentation industrielle	498
Conclusion	501
CHAPITRE HUIT. La relance de la critique de l'alimentation industrielle et l'institutionnalisation de sa « domestication » (milieu des années 1990 – 2010)	505

Introduction	505
I. La relance des différentes critiques dans Le Nouvel Observateur	506
1. Des critiques à la fois plus fréquentes et plus virulentes, mais jamais radicales	507
1.1. Une expression plus virulente de la critique	508
1.2. La distanciation vis-à-vis des critiques radicales : le traitement de José Bové	510
2. Les nouvelles thématisations de la critique	514
2.1. Les nouvelles thématisations de la critique toxicologique	515
2.1.1. <i>Les crises de la vache folle</i>	515
2.1.2. <i>La thématisation des OGM</i>	516
2.1.3. <i>La thématisation des pesticides</i>	519
2.1.4. <i>La thématisation de la contamination des aliments par les dioxines</i>	522
2.2. Les nouvelles thématisations de la critique politique et morale	524
2.2.1. <i>La mise en cause des décideurs politiques et des experts scientifiques dans le cadre de la crise de la vache folle</i>	524
2.2.2. <i>L'émergence d'une critique « animaliste »</i>	528
2.2.3. <i>L'émergence d'un critique « altermondialiste »</i>	534
2.3. Les nouvelles thématisations de la critique écologique	535
2.3.1. <i>Une critique écologique de l'agriculture « productiviste »</i>	535
2.3.2. <i>Une critique écologique des OGM</i>	537
2.3.3. <i>Une critique écologique de la destruction de la biodiversité et des espèces sauvages</i>	538
2.4. Les nouvelles thématisations de la critique diététique	540
2.4.1. <i>La thématisation de l'excès de sel</i>	540
2.4.2. <i>La thématisation de l'obésité</i>	542
II. Les moments de réassurance face à la crise	545
1. La crise de la vache folle : un étalon narratif pour une « forme crise » alimentaire	545
2. La proposition de raisons de se rassurer et de solutions pratiques contre l'inquiétude	548
2.1. Le contexte des premières propositions : crise de la vache folle et « épidémie » d'obésité	548
2.2. Une diététique volontariste pour récupérer la maîtrise de son alimentation	549
2.3. Une légitimation ambivalente de la solution biologique	551
2.4. Un « guide anti-vache folle »	553
2.5. Une réassurance carnivore	554
2.6. Une « alimentation anti-âge » méditerranéenne	555
2.7. L'option chinoise pour rester jeune	557
2.8. Manger éthique pour satisfaire des préoccupations politiques et morales relancées	558
2.9. La vogue des oméga 3	560
2.10. La figure d'un consommateur soucieux des quatre types de critiques	561
2.11. Manger biologique, local et citoyen	562
2.12. Un « bien manger » qui intègre des réponses à toutes les critiques	564
2.13. Les vins de qualités spécifiques	565
2.14. Retour sur les moments de réassurance	566
3. La prise de distance par rapport au contexte critique	568
3.1. L'interprétation de la « crise » du rapport à la viande et aux animaux	568
3.2. L'interprétation de la « crise du progrès » et de la science	569
3.3. L'interprétation du contexte de nutritionnalisation	570
III. La crise de la vache folle et la légitimation du travail de naturalisation explicite dans Le Nouvel Observateur	572
1. La nature comme instance morale sanctionnant les actions humaines	573
2. Le travail de naturalisation explicite comme instrument de jugement	574
2.1. Deux visions du système alimentaire	575
2.2. Crise de la vache folle et légitimation de la naturalisation explicite pour juger	578
IV. La « malbouffe » et l'agrégation de la critique	581
1. Emergence et origine du concept de « malbouffe »	581
2. L'agrégation croissante de la critique	584
2.1. Evolution de l'agrégation de la critique	584

2.2. Illustrations de l'agrégation de la critique	588
2.3. La production d'une critique agrégée comme stratégie de carrière	590
3. L'agrégation de la critique favorisée par la légitimation de schèmes analogiques	591
3.1. Le questionnement du naturalisme	591
3.2. La légitimation de schèmes analogiques par la science	593
3.3. L'utilisation de schèmes analogiques pour penser l'alimentation dans <i>Le Nouvel Observateur</i>	595
4. Le travail de naturalisation comme ressource dans l'agrégation de la critique	597
V. Une domestication de la critique de plus en plus institutionnalisée	599
1. La mise en place de nouvelles instances de réflexivité pour comprendre la critique de l'alimentation industrielle	599
1.1. Les instances de réflexivité mises en place par les pouvoirs publics	599
1.1.1. <i>Les Etats généraux de l'alimentation</i>	600
1.1.2. <i>Le Conseil National de l'Alimentation</i>	600
1.2. Les instances de réflexivité mises en place par les acteurs industriels	601
1.2.1. <i>L'Observatoire CIDIL des Habitudes Alimentaires</i>	602
1.2.2. <i>Une association de marketing : l'IREMAS</i>	603
1.2.3. <i>La reconnaissance de la sociologie par l'Institut Français pour la Nutrition</i>	604
1.2.4. <i>Le soutien à la recherche par les fondations et instituts émanant des industriels</i>	605
1.2.5. <i>L'Agence Bio et la réflexivité sur les qualités spécifiques alternatives à la logique industrielle</i>	607
2. La mise en place de dispositifs pour gérer la critique et pour lui répondre	608
2.1. La mise en place de dispositifs publics pour générer de la confiance et gérer la critique	609
2.1.1. <i>L'AFSSA : une fonction de critique toxicologique et diététique corrective et experte</i>	609
2.1.2. <i>Le PNNS : une politique nutritionnelle pour légitimer des normes diététiques officielles</i>	610
2.1.3. <i>La construction d'une critique diététique experte de l'alimentation industrielle par les nutritionnistes</i>	611
2.2. Le développement des dispositifs d'épreuves de qualifications marchandes pour répondre à la critique	614
2.2.1. <i>La qualification biologique</i>	615
2.2.2. <i>La « démarche clean label »</i>	617
2.2.3. <i>Le commerce équitable</i>	618
Conclusion	618
CONCLUSION GENERALE	623
Retour sur les résultats	623
Discussion	629
Retour sur le rôle de la critique dans l'évolution des modèles alimentaires	629
La dimension éthique de la valorisation du naturel	631
Limites de cette recherche	632
<i>Limites relatives aux sources de données</i>	632
<i>Limites relatives aux choix d'interprétation</i>	634
Ouverture	638
Enjeux politiques et sociaux de notre recherche	638
Une domestication de la relation entre critique et justification par des collectifs de producteurs et de mangeurs ?	642
Perspectives scientifiques et prolongements	644
BIBLIOGRAPHIE	647
LISTE DES SIGLES	679
TABLE DES FIGURES	681

TABLE DES MATIERES	685
ANNEXES	697
RESUME	713

ANNEXES

Figure 46. Les couvertures du *Nouvel Observateur* en lien avec l'alimentation (période 1968-2010)



« La terrible accusation d'un groupe d'experts : quand la médecine rend malade... »
20-10-1974 - N°519



« Cancer et alimentation »
11-10-1985 - N°1092



« Les assassins de la cuisine française »
16-08-1985 - N°1084



« Santé, sexualité, sport, stress
Les seuls régimes qui marchent »
30-05-1986 - N°1125



« La bouffe qui tue »
25-01-1988 - N°1210



« Santé
Ces poisons dans votre assiette »
31-08-1989 - N°1295



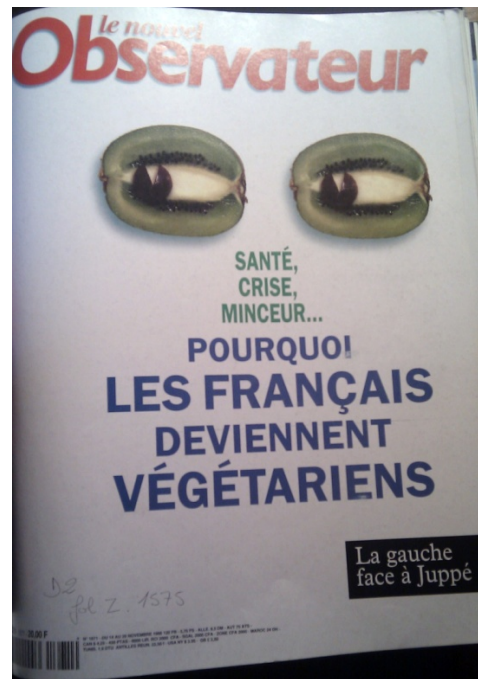
« Cœur. Les régimes qui sauvent »
12-02-1988 - N°1214



« La pilule contre l'obésité est peut-être pour demain
Maigrir : la découverte capitale »
10-08-1995 - N°1605



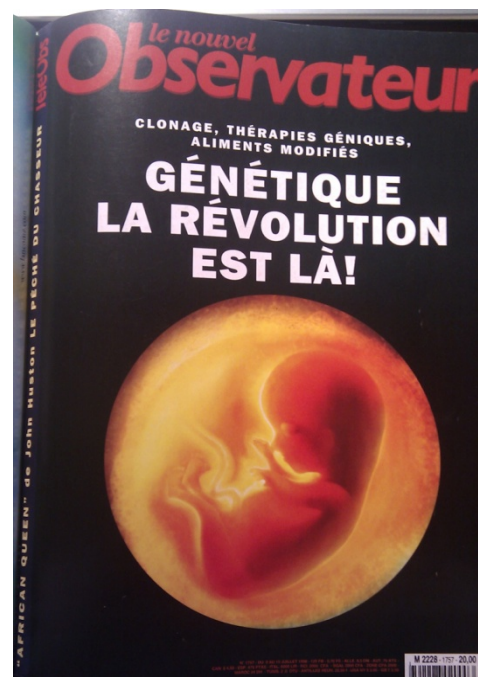
« Il n'y a pas que la vache...
Alerte à la bouffe folle »
11-04-1996 - N°1640



« Santé, crise, minceur...
Pourquoi les Français deviennent
végétariens »
14-11-1996 - N°1671



« La crise de la vache folle va hâter la
révolution diététique
Manger sans risque »
20-06-1996 - N°1650



« Clonage, thérapies géniques, aliments
modifiés
Génétique
La révolution est là ! »
09-07-1998 - N°1757



« Mieux manger pour mieux vivre
Les découvertes qui bousculent la
diététique »

06-08-1998 - N°1761



« Le scandale de la souffrance animale
Enquête dans les laboratoires, les élevages en
batterie, les zoos... et la maison »

25-11-1999 - N°1829



« Manger mieux pour rester jeune
Des chercheurs ont établi le régime anti-
vieillesse »

11-03-1999 - N°1792



« Un guide pour manger sain
Oubliez la cache folle, le poulet à la dioxine,
les légumes transgénétiques »

09-12-1999 - N°1831



« Ce qu'on peut encore manger sans risque
Le guide anti-vache folle »
16-11-2000 - N°1880



« Les nouveaux progrès de la diététique
Manger mieux pour rester jeune »
24-10-2002 - N°1981



« Le boom des produits biologiques
La folie BioBio
Les adresses Les prix Les pièges
25-01-2001-N°1890



« Les OGM dans votre assiette
Les vrais dangers »
03-07-2003 - N°2017



« Déjà 15 millions de Français en “surpoids”
Les armes contre le fléau »
08-07-2004 - N°2070



« Santé
Y a-t-il une méthode Servan-Schreiber ?
L'auteur de “Guérir” s'explique »
14-10-2004 - N°2084

Figure 47. Exemple de fiche descriptive d'un produit alimentaire par Mintel

Campagnole Cookies

Numéro de Fiche de Produit: 1254539
 Entreprise Société: Barilla
 Marque: Barilla Mulino Bianco
 Catégorie: Boulangerie
 Sous-catégorie: Biscuits/Cookies
 sucrés
 France
 Pays: France
 Date de publication: 03 Mar 2010
 Type de lancement: Nouvelle
 Variété/Extension de Gamme
 Prix en monnaie locale: 2.75
 Prix en dollars U.S.: 3.99
 Codebarre: 80768096 19328



Images Supplémentaires du Produit



Description du produit

Barilla Mulino Bianco Campagnole Cookies are made according to a rustic recipe with cream of rice and fresh milk. The product is free from preservatives, colouring, sweeteners, additives and hydrogenated fats. It retails in a 350g pack.

Informations Emballage

Type de packaging (Détailé) Sac
 Matériaux packaging (Détailé) Film métallisé
 Largeur de l'emballage 140 mm (5.51 pouces)
 Hauteur de l'emballage 250 mm (9.84 pouces)

Analyse du Produit

Taille du packaging: 350.00
 Nouveau compte de produit: 1
 Stockage: Température Ambiante
 Alcohol By Volume (%):
 Marque de distributeur (MDD): De Marque

Extensions de produits

variante du produit	saveurs	Format Type	Claims	Still Selling
Campagnole Cookies	Unflavoured/Plain	—	Sans Additifs/Conservateurs, Pas/Peu/Moins d'Acides Gras	—

Ingredients: Wheat flour, sugar, non hydrogenated vegetable fat, rice cream (11.8%) (pasteurized whole milk (70%), other milk derivatives (8.2%), rice flour (15%), flour derivatives (1.8%), sugar), butter, potato starch, egg, raising agents (ammonium acid carbonate, sodium acid carbonate, disodium diphosphate), salt, flavourings
Nutrition: Per 10g serving: Energy 329kJ/78kcal, Protein 1g, Carbohydrate 11.6g (of which Sugars 3.6g), Fat 3.1g (of which Saturated Fatty Acids 1.9g), Fibres 0.3g, Sodium 0.043g

Figure 48. Les catégories d'arguments de vente (« claims ») utilisés par Mintel pour la base de données GNPD (au 1^{er} mars 2010)

<p>Commodité A Emporter Partout Emballage Pratique Facile à Utiliser Passe au Micro-Ondes Portionnable Rechargeable Temps/Rapidité</p> <p>Convient aux Convient aux Diabétiques Halal Kasher/Cachère Pas d'Ingrédients Provenant d'Animaux Pas/Peu/Moins d'Allergènes Sans Gluten Végétalien Végétarien</p> <p>Démographique Adolescents (13-17 ans) Bébés & Enfants en Bas Age (0-4 ans) Enfants (5-12 ans) Ethnique Personnes âgées (55 et +) Pour Femme Pour Homme</p> <p>Fonctionnel Anti-Transpirant Antibactérien Antioxydant Durable Exfoliant Fonctionnel - Autres Fonctionnel - Bienfaits Beauté Fonctionnel - Cardiovasculaire Fonctionnel - Cerveau & Système Nerveux Fonctionnel - Digestif Fonctionnel - Santé des Os Homéopathique Imperméable Nettoyant Neutralise les Odeurs Problèmes Cutanés Produits Diététiques Protection UV Protège des Agressions Extérieures Rafraîchit l'Haleine Résistant à l'Eau Système Immunitaire (Fonctionnel)</p>	<p>Naturel Aromathérapie Biologique Botanique/à base de Plantes Céréales Complètes Entièrement Naturel Sans Additifs/Conservateurs</p> <p>Objectif Beauté Accroît le Collagène Amincissant Améliore le Tonus/Vivifie Anti-Acné Anti-Cellulite Anti-Chute de Cheveux Anti-Pellicules Capillaires Anti-âge Autobronzant Progressif Blanchissant/Éclaircissant Cheveux Abîmés Hydratant Illuminant Matifiant Raffermissant Repulpant Réduit l'Apparence des Pores Réduit les Cernes/Poches Réduit les Ridules/Rides Réduit les Rougeurs</p> <p>Plus Calcium Ajouté Fibres Ajoutées Forte Teneur en Protéines Fortifié en Vitamines/Minéraux</p> <p>Positionnement Association de Marques Emballage Innovant Ingrédient Innovant Marque de Docteur Merchandising (Personnage/Évènement) Original Qualité Supérieure/Premium Saisonnier Économique Édition Limitée</p>	<p>Produit testé Hypoallergénique Non Comédogène Non-Acnégénique Pour Peau Sensible Testé Dermatologiquement Testé Ophthalmologiquement Testé pour les Allergies</p> <p>Sans/A Teneur Réduite En Glycémie Inexistante/Faible/Réduite Pas/Peu/Moins d'Acides Gras Pas/Peu/Moins de Calories Pas/Peu/Moins de Cholestérol Pas/Peu/Moins de Glucides Pas/Peu/Moins de Graisse Pas/Peu/Moins de Sel Pas/Peu/Moins de Sucre</p> <p>Sans/Dépourvu de Sans Alcool Sans Huile Sans Paraben Sans Parfum pH Neutre</p> <p>Éthique & Environnement Éthique - Animaux Éthique - Emballage Respectueux de l'Environnement Éthique - Humain Éthique - Oeuvres de Bienfaisance Éthique - Produit Respectueux de l'Environnement</p>
---	---	--

Figure 49. L'évolution générale de la critique de l'alimentation industrielle dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010)
 (en nombre de publications contenant une occurrence)

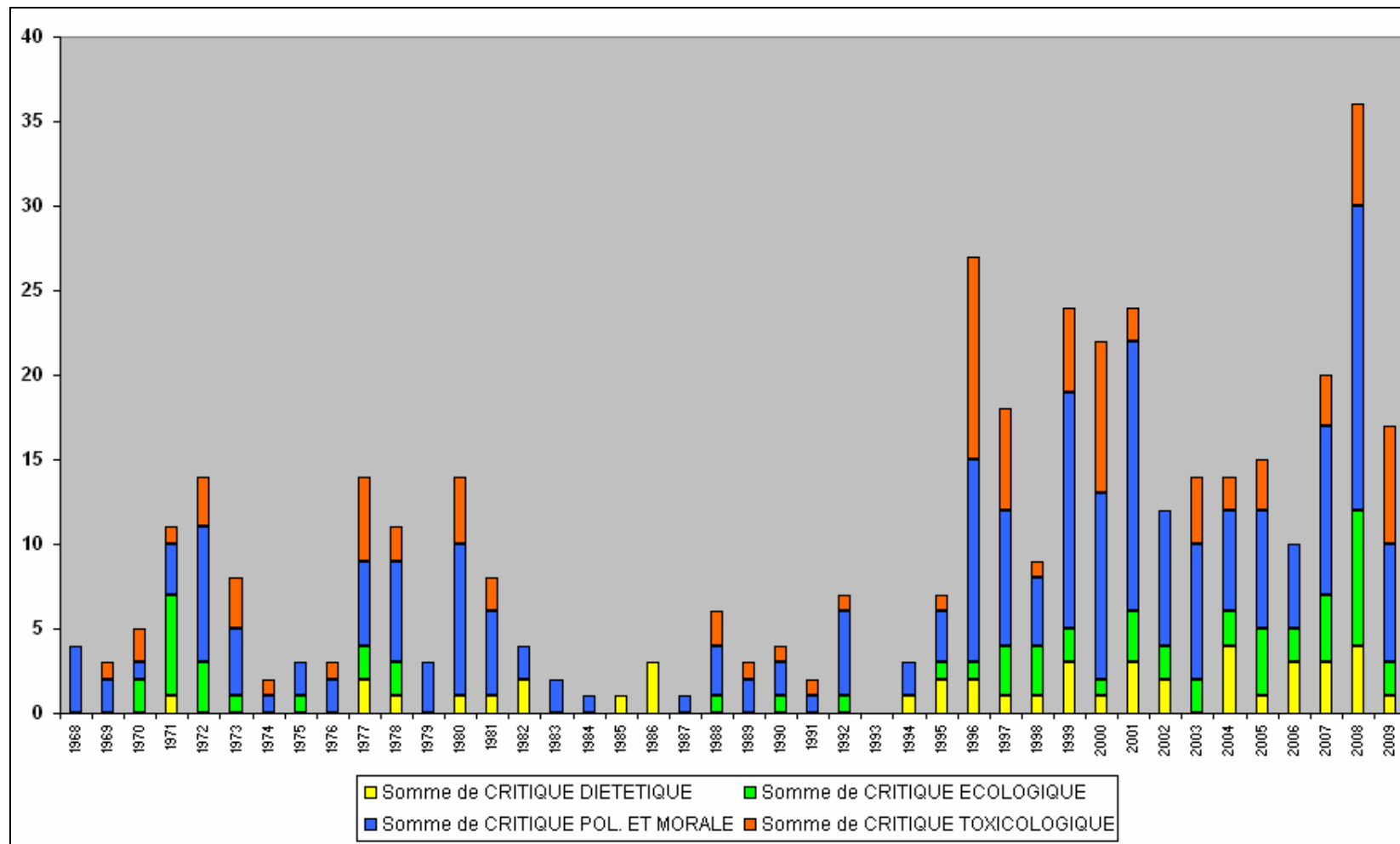


Figure 50. L'évolution de la critique politique et morale dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010) (en nombre de publications contenant une occurrence)

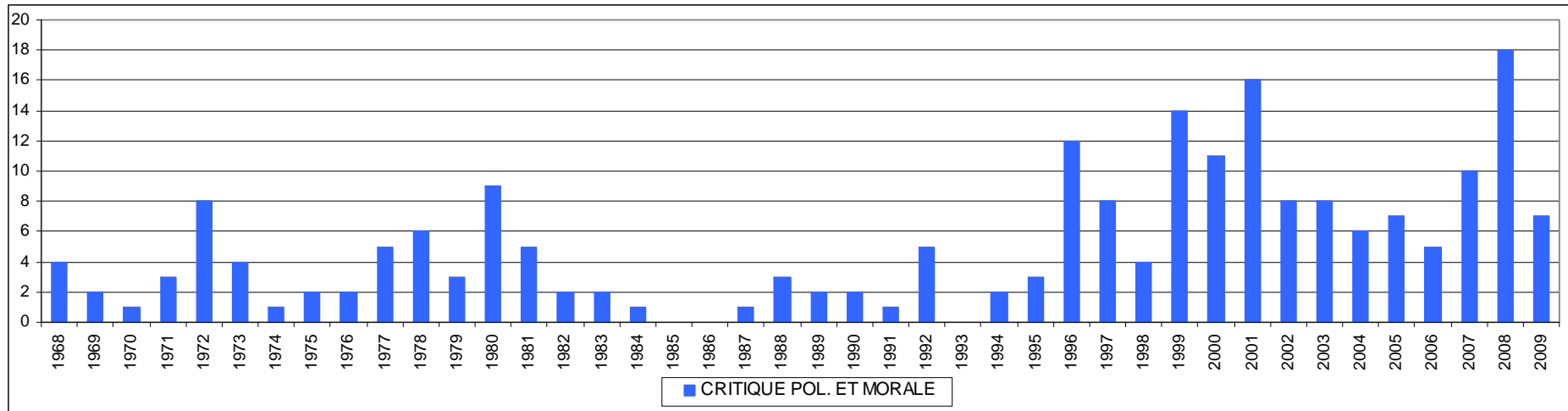


Figure 51. L'évolution de la critique diététique dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010) (en nombre de publications contenant une occurrence)

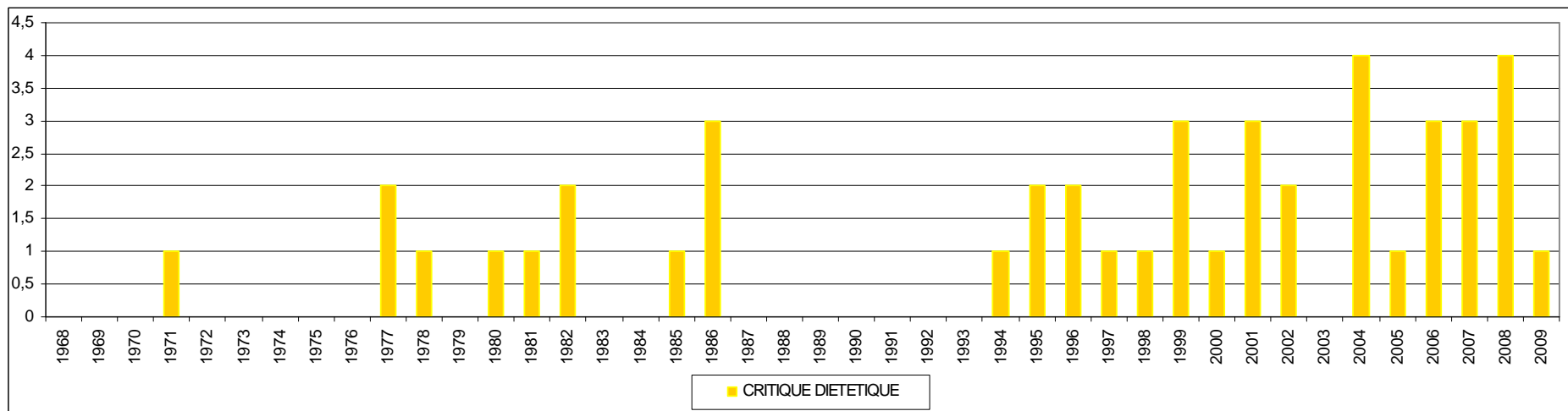


Figure 52. L'évolution de la critique toxicologique dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010) (en nombre de publications contenant une occurrence)

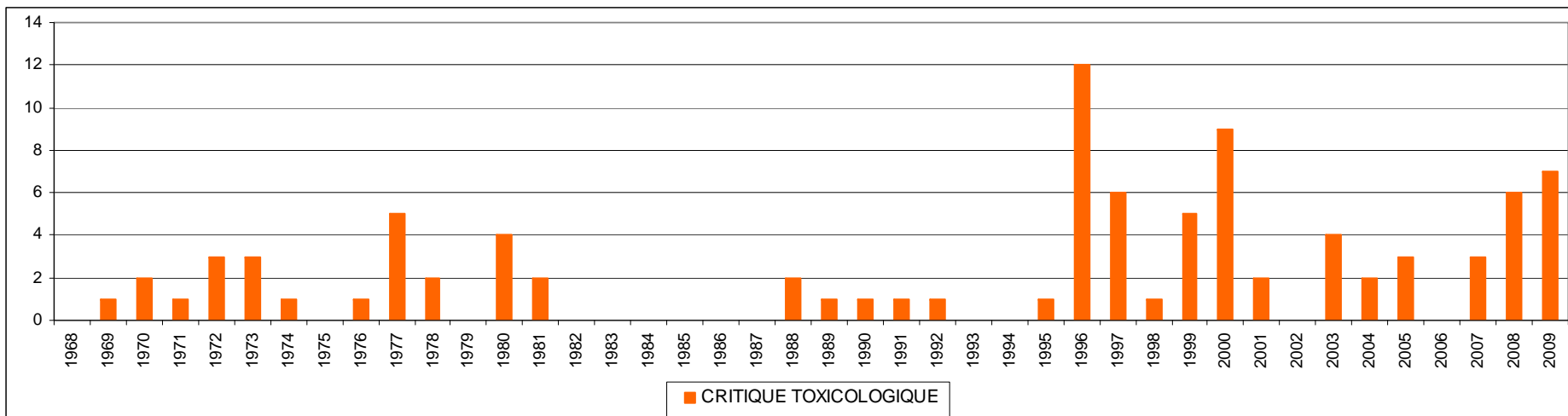


Figure 53. L'évolution de la critique écologique dans *Le Nouvel Observateur* (1968-2010) (en nombre de publications contenant une occurrence)

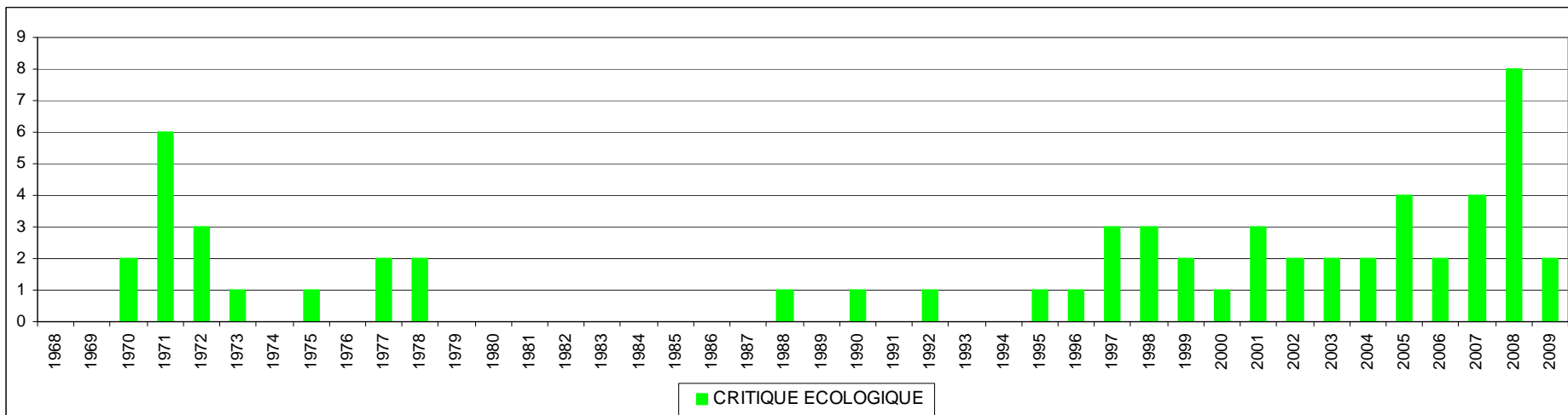


Figure 54. Répartition du nombre total d'occurrences de critiques en fonction des différents types de critique (dans *Le Nouvel Observateur*, selon des différentes périodes étudiées)

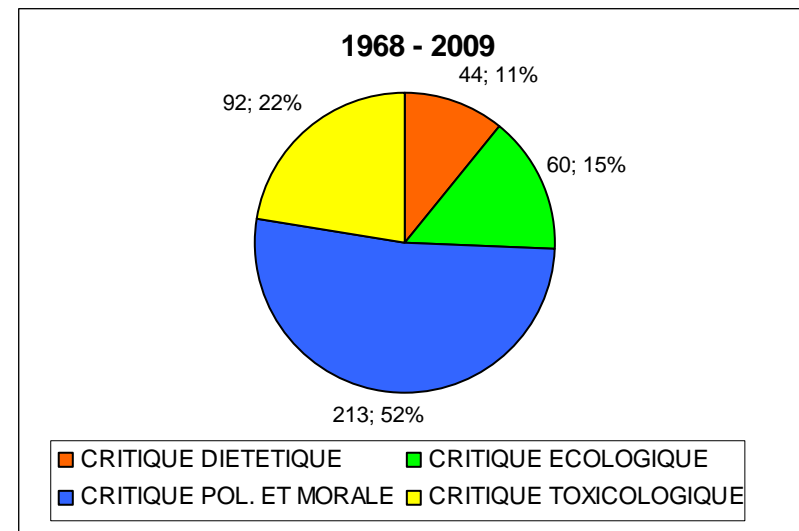
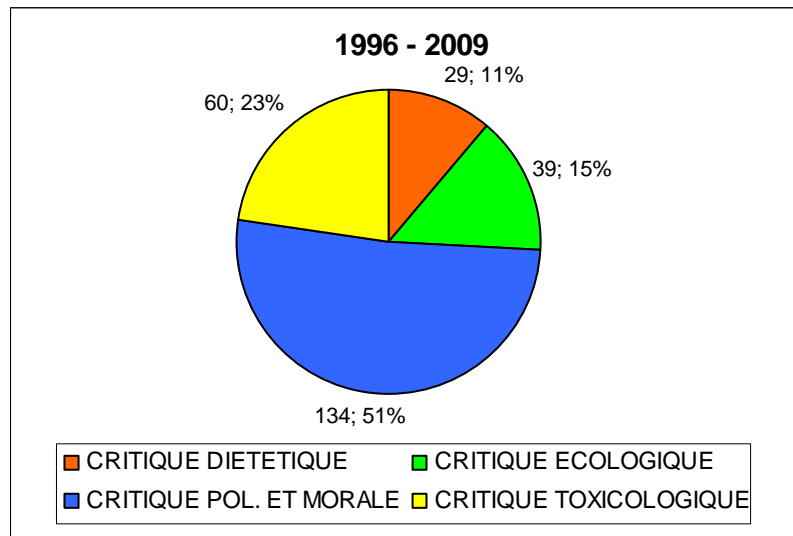
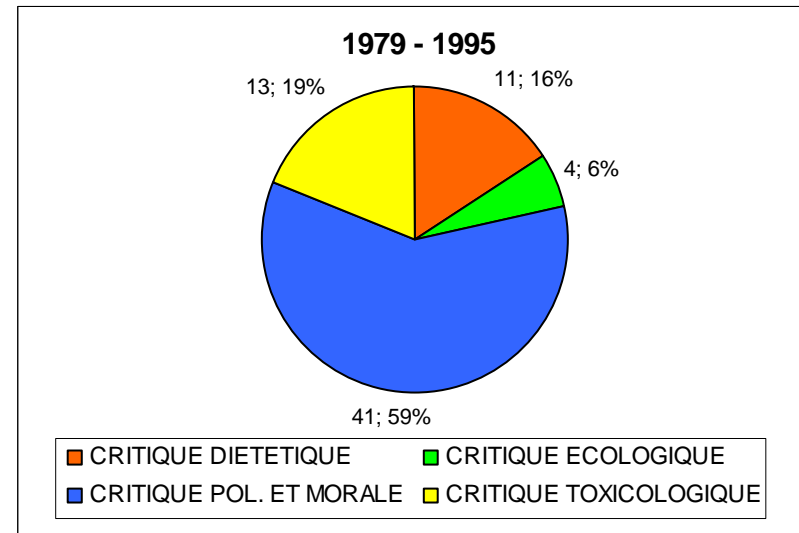
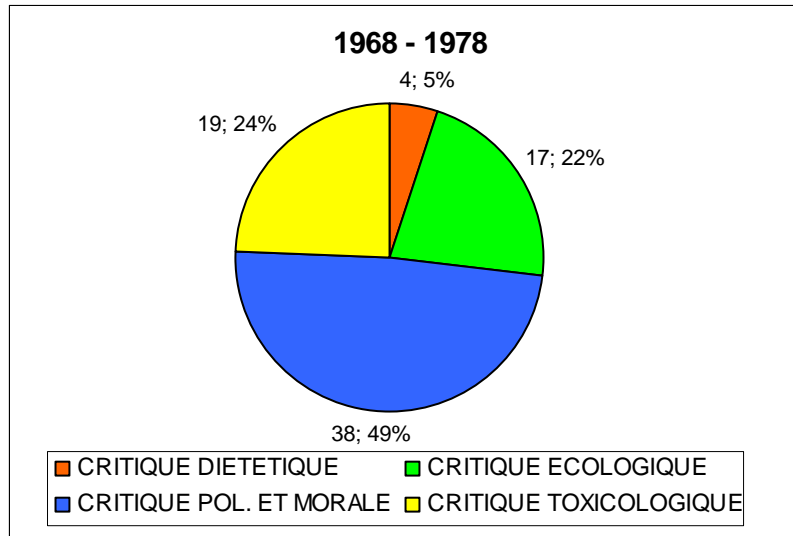
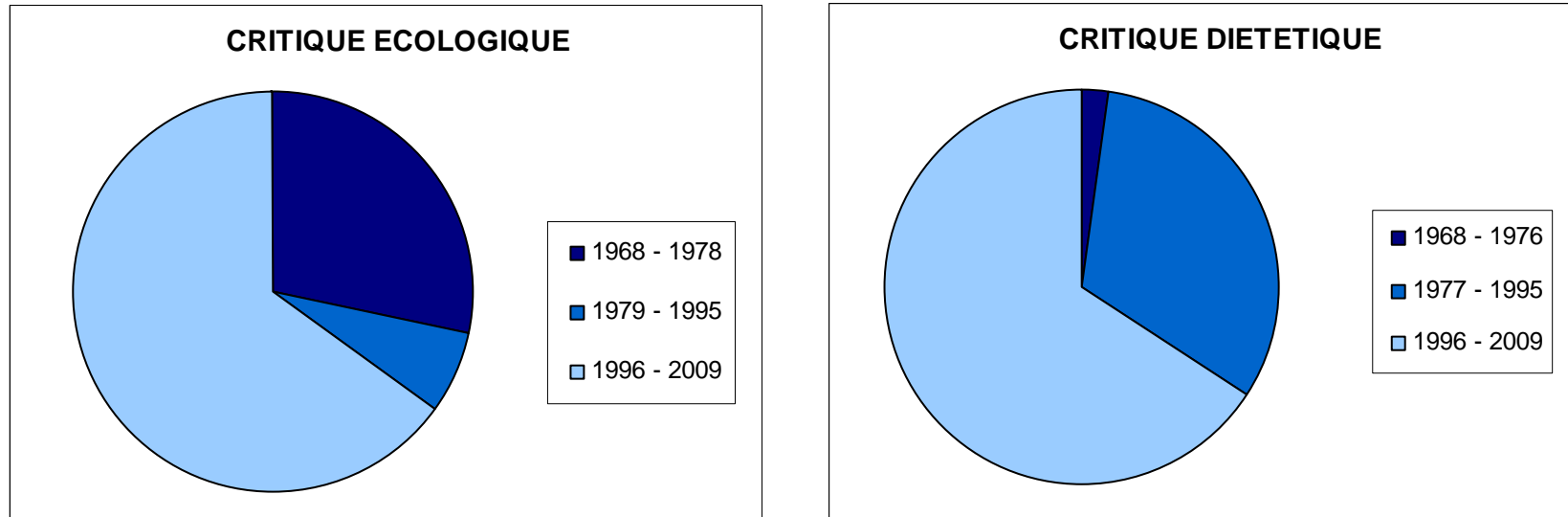
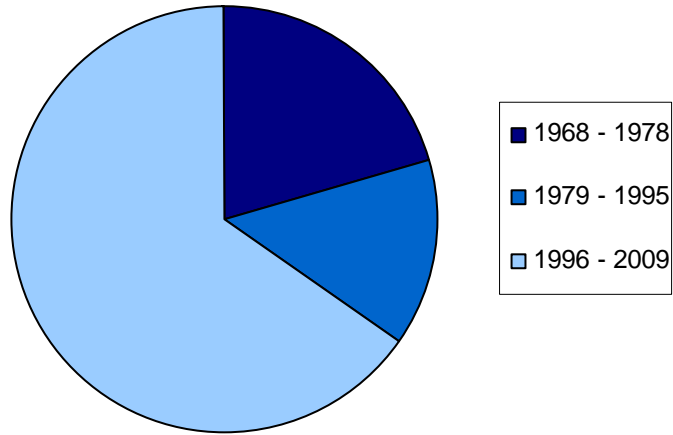


Figure 55. Répartition des occurrences de chaque type de critique selon les trois périodes étudiées



CRITIQUE TOXICOLOGIQUE



CRITIQUE POL. ET MORALE

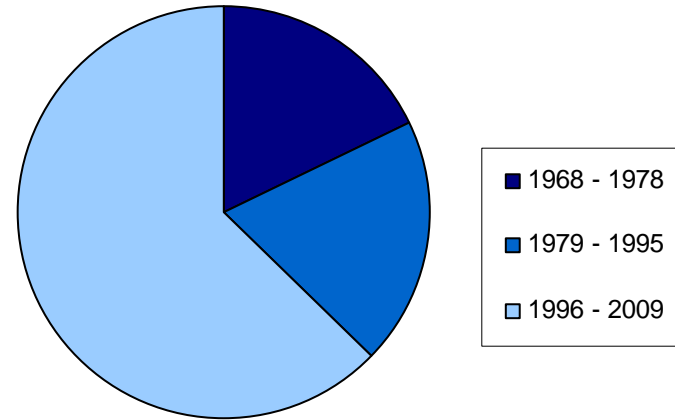
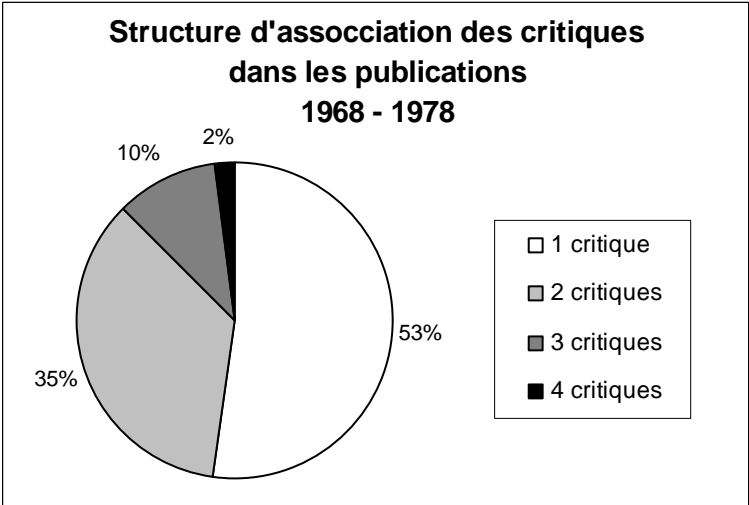
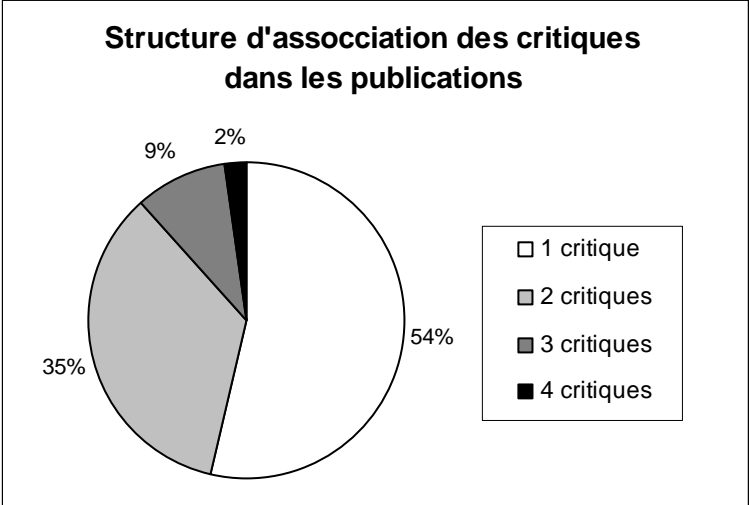
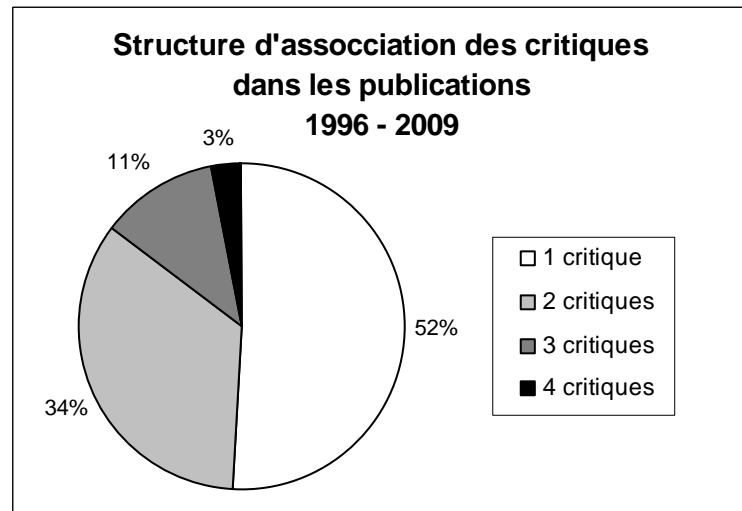
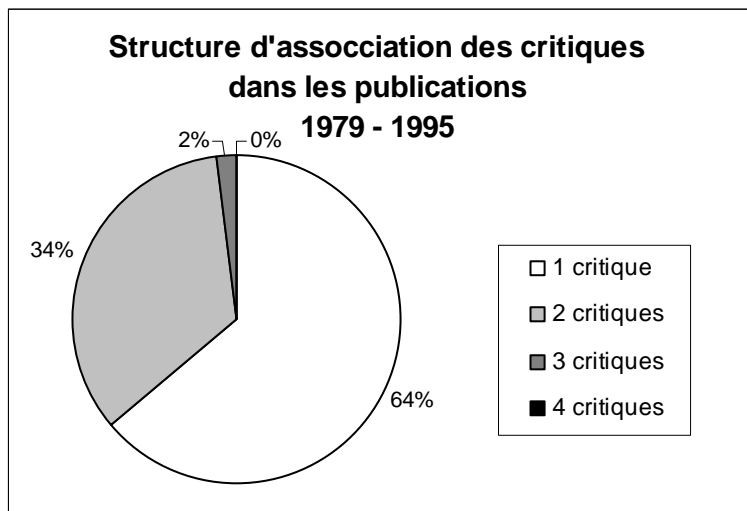


Figure 56. Part des structures d'association des critiques dans les publications du *Nouvel Observateur* selon les périodes





RESUME

Cette thèse propose d'appréhender d'un point de vue sociohistorique les relations entre les critiques et les justifications de l'alimentation industrielle, en accordant une attention particulière à la valorisation du naturel. On constate aujourd'hui un certain nombre de qualifications marchandes et d'arguments de vente mettant en avant des qualités que l'on peut considérer comme des réponses à la critique. L'objectif central de cette thèse est de rendre compte de la production, de la circulation et du processus d'endogénéisation, ou de « digestion », de la critique par l'industrie alimentaire. L'enquête a pris pour objet l'offre contemporaine, à travers l'étude de la construction d'une campagne publicitaire et d'un *corpus* d'arguments de vente de produits alimentaires. Dans une perspective diachronique, la critique et ses effets ont en outre été appréhendés grâce à l'analyse thématique des publications de plusieurs grands types d'acteurs de l'alimentation : celles de diététiciens alternatifs, de scientifiques de la nutrition, de journalistes d'un hebdomadaire grand-public et de chercheurs en sciences sociales de l'alimentation. La période couverte s'étend de la fin des années 1960 à 2010. Ces deux approches ont permis de proposer d'une part une typologie du travail de naturalisation opéré par les industriels, qui mettent en oeuvre différentes conceptions de la nature, et d'autre part une typologie de la critique de l'alimentation industrielle caractérisée par différentes thématiques. Trois périodes historiques ont été distinguées. La première, de la fin des années 1960 à la fin des années 1970, est une période de diffusion de la critique. La période suivante, entre la fin des années 1970 et le milieu des années 1990, est marquée par l'affaiblissement d'une critique sujette à un début de « domestication ». Mais elle se relance vigoureusement à partir du milieu des années 1990 à la suite d'une succession d'épisodes de crise. Simultanément, la « domestication » de la critique se renforce et s'institutionnalise.

Mots-clé : sociologie de l'alimentation, industrie alimentaire, logique industrielle, travail de naturalisation, naturalité, valorisation du naturel, critique, justification, produits alimentaires, endogénéisation.

SUMMARY

This dissertation sheds light on the relationships between the critiques and justifications regarding industrial food from a sociohistorical point of view, while focusing on the promotion of the “natural”. Today, a number of foodstuffs sales arguments outline qualities that can be considered as answers to critiques. The main objective of this dissertation is to show the production, the diffusion, the circulation and the process of endogenization or “digestion” of the critique by the food industry. The fieldwork focused on the contemporary food market through the study of the construction of an advertising campaign and a *corpus* of food product sales arguments. Four corpuses of publications by key actors of the food system were then thoroughly studied: alternative dieticians, nutrition scientists, weekly general audience newspaper journalists and sociologists specialised in food. Between the late 1960s and the late 1970s the critique against industrial food spread, until the 1980s, when it lost power and tended towards “domestication”. In the middle of the 1990s however, following a number of food crises, the critique suddenly regained strength while, simultaneously, seeing its “domestication” broadened and institutionalized.

Key-words: sociology of food, food industry, industrial logic, naturalization, naturalness, valorisation of the natural, critiques, justifications, food products, endogenization.