

Postface

MARIAN APFELBAUM

Au terme de ce livre, le constat majeur est la dissociation entre la réalité telle que décrite par la science et les fantasmes collectifs créateurs d'une autre réalité, sociale puis politique.

Pour les nitrates, le divorce est caricatural. Il est parfaitement démontré que la consommation d'une eau de boisson incomparablement plus riche en nitrates que la limite de potabilité légale serait inoffensive pour la santé du buveur. Et il est aussi évident qu'aucun comité d'experts, aucune instance nationale, aucune instance européenne ne peut le dire car l'opinion publique ne l'admettrait pas. Même les simples énoncés que les nitrates de synthèse sont rigoureusement identiques aux nitrates « naturels » tels ceux produits par le tonnerre, que sans nitrates ni la vie animale ni la vie végétale ne seraient possibles, et que sans engrais aux nitrates nous connaîtrions à nouveau la famine, seraient intolérables à beaucoup d'entre nous.

Pour les infections par les *Salmonella Enteritidis*, la distanciation entre la réalité et son vécu se fait en sens inverse : le danger existe et persiste, mais sa perception a disparu. En 1988 et 1989 il y a eu en Angleterre et au pays de Galles 13 000 cas d'infection humaine par an par les salmonelles PT4. Evidemment l'émotion fut grande, comme en ont témoigné respectivement 700 et 800 articles dans la presse nationale ; à partir de 1992 le nombre d'articles fut par an de 0 à 10 alors que le nombre de cas variait de 13 000 à 18 000 selon les années. Le ministre qui a dit que le roi était nu a disparu, le gouvernement a

promis des mesures, les producteurs des œufs ont fait campagne publicitaire pour dire qu'il faut bien cuire les œufs, et le public et les médias s'en sont contentés. Et le danger a été oublié. Il est vrai que celui-ci était classique dans son essence : tout se passe comme si un danger ancien, même ample, même amplifié par une technique récente - élevage de poules en très grands ensembles - était acceptable.

La « vache folle » correspond, elle, à une transgression majeure - nourrir des ruminants avec des cadavres d'autres animaux transforme les herbivores en carnivores - qui provoque une terreur qui se résout en colère. La transmission de la nouvelle maladie à l'homme eut lieu, moins de trente fois en Grande-Bretagne, et jamais en France (en fait, un cas fort douteux). Pourtant les conséquences politiques, sociales, économiques en sont majeures et appelées à durer.

Pour les organismes génétiquement modifiés il y a aussi transgression, mais d'un ordre différent : la culture des végétaux et l'élevage ont depuis toujours fait appel à une sorte de manipulation génétique, mais toujours à l'intérieur d'une même espèce. Et depuis toujours aussi le croisement entre deux espèces était impossible. Le génie génétique permet de prélever une caractéristique quelconque d'une espèce et de la transmettre à une autre, à tout jamais. Les avantages de ces techniques sont telles qu'elles vont s'étendre et se multiplier: certes les perspectives sont effrayantes, mais seulement en termes de danger pour notre espèce que constituent les manipulations du génome humain, perspectives que beaucoup d'entre nous transposent dans le domaine de la nourriture.

Au total, plus de la moitié des Européens « sondés » sont d'avis que la nourriture est plus dangereuse aujourd'hui qu'elle ne l'était dans le passé, ce qui est une contre-vérité évidente. En France, l'espérance de vie augmente depuis plus de vingt ans de près d'un trimestre par an. Si notre nourriture était de plus en plus dangereuse, notre espérance de vie ne pourrait s'allonger ainsi. Certes, il y a des accidents alimentaires parmi lesquels il en est de mortels. En comptant très large et en incluant dans cette catégorie tous les cas pour lesquels la nourriture pourrait être impliquée, même si cette implication n'est pas démontrée, on aboutit à quelques dizaines de cas par an pour la France. Or la mortalité totale se compte par centaines de milliers, et celle liée à des comportements volontaires que nous savons dangereux tels fumer ou boire en excès des boissons alcoolisées, ou se transporter en voiture, comprend, pour chacune de ces trois catégories, des milliers ou dizaines de milliers de cas par an.

Ainsi l'angoisse alimentaire semble de nature différente des craintes que nous inspirent d'autres dangers, d'une ampleur proportionnellement plus grande. Et à l'intérieur de l'angoisse alimentaire il

1. Voir A. Kahn, *Copies Conformées*, 1998.

semble qu'il y ait subdivision selon que le danger, réel ou imaginaire, soit ancien ou nouveau, facile ou difficile à penser, librement consenti ou subi.

Comment expliquer ces particularités ? Je pense qu'elles ont une origine biologique sur laquelle s'est bâtie une « superstructure culturelle ». La plupart des espèces naissent avec un programme nutritionnel préétabli génétiquement : les chevaux sont purement végétariens, ce qui signifie qu'ils mangent volontiers du pain mais refusent la brioche car celle-ci contient du beurre. Le chat a une image de la souris imprimée dans une zone cérébrale spécialisée et la reconnaît comme gibier et nourriture sans aucun apprentissage. Mais les espèces omnivores ont à la fois un grand avantage évolutionniste - elles peuvent se nourrir en des environnements très divers - et un prix à payer : la nécessité d'apprendre à choisir leur nourriture. Tous les omnivores, les rats, les cochons, les hommes, sont caractérisés par la néophobie, c'est-à-dire une méfiance à l'égard de tout aliment qu'ils ne connaissent pas, et il leur faut un apprentissage social avec transmission entre générations pour fixer l'éventail des choses mangeables.

A la naissance le petit d'homme ne reconnaît que le sucré qui l'incite à boire, et l'amer et l'acide qui l'en détournent. Vers l'âge de deux ans s'ouvre une fenêtre génétique d'apprentissage : là les interdits alimentaires sont appris pour une vie entière.

Pendant longtemps il y avait adéquation entre cette ingénierie génétique et la structure sociale d'enseignement. L'allaitement au sein se prolongeait jusqu'à la période d'apprentissage. Puis l'enseignement comportait deux versants, un positif et l'autre négatif. On apprenait les aliments mangeables et les modalités permises de leur consommation, mais aussi les tabous. L'existence de tabous alimentaires a été retrouvée dans toutes les civilisations étudiées. Il s'agit d'une institution complexe, qui signifie « défendu » une tribu, un groupe d'âge ou de sexe ou de parentèle. Ces interdits alimentaires ont toujours été insérés dans des ensembles explicatifs généalogiques ou religieux, et leur transgression provoquait maladie et mort. Non seulement un aliment mais les associations d'aliments ou les modalités de leur consommation pouvaient être tabous. Dans la loi juive ni la viande ni le lait ne sont tabous, mais leur association : « Tu ne cuiras pas l'agneau dans le lait de sa mère. » Pendant le Moyen Âge et la Renaissance les aliments étaient classés en froids et chauds et l'association de deux aliments de même nature, chacun d'eux inoffensif en lui-même tels l'eau et le melon, froids tous deux, était considérée comme mortelle. Outre les aliments complètement interdits et la nature bénéfique ou maléfique des aliments mangeables et de leurs associations, il y avait aussi des structures temporelles d'interdits. Le Grand Pardon pendant lequel toute ingestion est interdite, le Ramadan pendant lequel on ne peut manger que la nuit, le Carême pendant lequel on ne doit pas manger gras. Ainsi, il était habituel que les hommes vivent

dans des structures alimentaires complexes et codifiées que tous étaient contraints d'apprendre et d'observer ; et il est encore convenu de considérer cet ensemble comme faisant partie de l'univers de la pensée sauvage, magique, prélogique, par opposition à nous-mêmes qui sommes censés nous comporter selon une pensée logique, rationnelle, scientifique. En est-il bien ainsi ? Et sinon, quelles sont dans notre comportement les parts respectives de la pensée magique et de la pensée scientifique² ?

Les deux grandes lois de la pensée magique, celle de contagion et celle de la similitude sont toutes deux pertinentes pour nous décrire. La loi de contagion énonce que lorsque « deux substances entrent en rapport l'une avec l'autre, des propriétés fondamentales passent définitivement de l'une à l'autre ». Son expression la plus prégnante est que la nourriture nous transforme ainsi que dans le couple courage-cœur de lion. Certes, nous ne mangeons guère de lion, mais les convictions que la viande de bœuf donne de la force, que la viande saignante donne du sang, sont solidement établies. Une autre conséquence de cette loi, plus importante, est la conviction pré-paracelsienne. Paracelse avait énoncé que « le poison, c'est la dose ». Or, lorsqu'une substance est toxique ou considérée comme telle, nous ne voulons pas en manger quelle que soit la dose. Outre l'exemple du nitrate, celui du plomb en est une illustration : le plomb consommé à forte dose s'accumule et provoque le saturnisme ; à dose faible il est inoffensif, et pourtant sa présence dans l'eau est intolérable.

L'exemple le plus célèbre est celui du benzène dans le Perrier. Les doses trouvées dans certaines bouteilles étaient rigoureusement inoffensives avec des marges de sécurité extrêmes, et pourtant la réaction publique a été d'une extrême brutalité et pour certains elle dure encore. D'une façon plus générale, les progrès des techniques d'analyse permettent de reculer les limites de caractérisation, ce qui pose de graves problèmes nutri-magiques. La loi de contagion - nous sommes ce que nous mangeons - permet de comprendre l'extrême angoisse devant l'ingestion de vaches devenues folles ou d'organismes génétiquement modifiés alors même que les modifications génétiques utilisées à des fins non alimentaires, telle la fabrication de médicaments ou la correction de défauts génétiques humains sont parfaitement acceptées.

La loi des similitudes nous apprend qu'une seule caractéristique permet d'évoquer, voire de reconnaître une substance. Dans notre monde elle s'applique surtout aux mots. Au cours d'une expérience devenue classique Rozin avait donné aux étudiants volontaires du sucre et deux récipients vides ; il leur avait demandé alors d'étiqueter eux-mêmes les deux récipients, l'un avec une étiquette sucre, l'autre

2. Voir C. Fischler, *Pensée magique et alimentation*, colloque OCHA, 1994.

avec une étiquette poison. Cela a suffi à déclencher une répulsion pour le sucre que les étudiants avaient eux-mêmes versé dans le récipient « poison ». Le fait que ce mot seul ait provoqué une telle réaction chez des sujets parfaitement avertis de la dissociation du mot et de la substance permet de mieux comprendre la panique que provoque tout soupçon, même aussitôt démenti, de la toxicité d'un produit alimentaire.

Les deux grandes lois citées participent au phénomène de néophobie. La néophobie était indispensable à la survie des espèces omnivores car parmi les innombrables substances techniquement avalables un très grand nombre était toxique. Elle est génétiquement asymétrique à la néophilie, sympathie pour les aliments nouveaux. En effet, *stricto sensu* la néophilie n'existe pas. Lorsqu'on présente aux rats de laboratoire un aliment nouveau, cet aliment inspire la plus grande méfiance. Il est observé, reniflé, enfin touché. L'un des rats - un expert ? - finit par le goûter, puis attend. Il faut une longue période de temps pour qu'il en mange en quantité notable, et bien plus tard encore, si le rat expert ou sentinelle continue à bien se porter, les autres en goûtent prudemment chacun à leur tour. Si jamais le rat sentinelle ressent des troubles, en particulier digestifs, l'expérience est apprise par tous une fois pour toutes. En la matière nous ressemblons aux rats. Pour inciter un enfant à manger d'un aliment qu'il ne connaît pas ou qu'il refuse par dégoût les promesses de récompense sont peu efficaces. Plus efficace est de le mettre à une table d'enfants plus âgés qui en mangent. Le plus efficace est de le mettre en position d'observateur d'un seul adulte qui le mange.

Le fait que les grandes lois du comportement alimentaire, génétiquement programmées, n'aient pas été modifiées par les changements sociaux est évident à comprendre. Il faut pour qu'une espèce se modifie qu'un avantage évolutionniste perdure pendant plusieurs centaines de générations. Or, un choix alimentaire notable ne date, et encore pour certaines classes sociales, que du siècle dernier et le choix illimité pour tous d'une ou deux générations.

En contrepoint, la composante scientifique de notre pensée dont nous avons l'indulgence de croire qu'elle nous guide, est de fait particulièrement petite. Certes les sciences, parmi lesquelles la nutrition, ont connu un développement prodigieux et leurs progrès s'accroissent. Mais les connaissances neuves ne sont clairement perçues que par les savants eux-mêmes et seulement dans le domaine de leur compétence, par la lecture des journaux spécialisés « à comité de lecture ». Le reste d'entre nous reçoit l'information à partir de savants devenus experts, et soumis à la fois aux pressions politiques et aux croyances de la société, croyances auxquelles ils adhèrent d'autant plus qu'elles sont plus loin du domaine de leur compétence ; à travers les médias dont la finalité parfaitement compréhensible est de faire connaître

l'approche des catastrophes plutôt que de répéter quotidiennement que tout va bien et qu'il n'y a pas de danger.

Or notre système social n'a rien de rassurant pour les néophobes que nous sommes demeurés. Les nouveau-nés sont sevrés très tôt et reçoivent une nourriture variée avant d'être biologiquement mûrs pour un apprentissage nutritionnel. Vers l'âge de deux ans, lorsque l'apprentissage ne comporte pas une quantité suffisante d'interdits portant sur les aliments, leur mélange, la structure temporelle des repas, les enfants doivent, pour satisfaire leurs besoins d'interdits, s'inventer des interdits sous forme de dégoûts au hasard des événements. Plus tard ils apprennent qu'il y a des mauvais aliments, ceux qui font grossir et ceux qui donnent du cholestérol ; souvent que la mère nourricière est carrée comme le réfrigérateur et le four à micro-ondes ; et que tout, ou plutôt n'importe quoi peut être mangé à tout moment.

Si notre hypothèse selon laquelle nous avons un besoin biologique d'interdits, de structures et de symbolisme est vraie, l'avenir des risques alimentaires est radieux. Les crises vont survenir périodiquement, et compte tenu de l'extrême efficacité de notre système sécuritaire, à l'occasion d'événements très mineurs en termes de santé publique. La science des managements des crises va se développer, les firmes agro-alimentaires vont s'enfoncer dans leur obsession de sécurité, les instances politiques vont s'impliquer davantage de telle sorte que les ministres vont continuer à donner du bifteck à leurs enfants devant les écrans de télévision, devant un public biologiquement inquiet, et disciple de Jonas.

Comme tout aurait été plus simple si nous étions des herbivores, sachant de toute éternité que l'herbe est bonne à manger et qu'elle est seule à l'être...