

**CE QUE « BIEN MANGER » VEUT DIRE
POUR UNE APPROCHE SOCIALE ET CULTURELLE
DE LA NOTION DE QUALITÉ ALIMENTAIRE**

Si, dans le domaine de l'alimentation, les politiques publiques ont historiquement mission d'assurer aux populations la quantité nécessaire au maintien de la vie, de surveiller la qualité sanitaire et la sécurité des aliments circulant sur le marché, la demande sociale s'est aujourd'hui fortement orientée vers une politique visant « *une alimentation saine, sûre, accessible, équilibrée et de qualité.* » (décret du 30 juin 2008 fixant la mission de la Direction générale de l'Alimentation).

Les orientations et recommandations émanant des nombreux plans et rapports officiels (Programme National Nutrition Santé - depuis 2006, Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche -2010, Programme national pour l'alimentation -2010, Plan obésité, Grenelle de l'Environnement, Plan national Santé environnement, *etc.*), affirment également une volonté de recréer, après des années de défiance, le lien entre producteurs et consommateurs et de valoriser la filière agricole. La grille de lecture de la qualité alimentaire comporte désormais plusieurs entrées :

- la sécurité sanitaire des aliments et la gestion des risques
- l'équilibre nutritionnel et la santé publique
- le développement durable dans les domaines de la production et de la consommation
- les cultures et patrimoines alimentaires

Ces nouvelles orientations qui s'étendent de la sûreté sanitaire de l'aliment à la qualité des produits et des modes de consommation « bons » pour la santé de l'individu, du corps social, et de l'environnement, articulent la notion de « qualité » à une vision inclusive de l'alimentation qui prend en compte l'apport définitoire proposé par les sciences de l'homme : la qualité alimentaire ne relève plus seulement des seuls domaines techniques, économiques et juridiques (normes de production, expertises, paysage d'information, de certification, d'appellations, de labels et de marques) ; elle intègre désormais les valeurs du « bien » et du « bon », autour des savoirs nutritionnels, des impératifs de santé publique, d'environnement, mais aussi autour des notions d'accessibilité, de goût, de plaisir, de lien social, d'identités territoriales, de patrimoine culturel.

Or, ces valeurs et ces notions, historiquement construites, notamment sur des systèmes de représentations, chronologiquement, spatialement et socialement différenciées, n'ont été que peu investies par l'historiographie. Elles restent encore largement à explorer.

C'est à cette exploration que se consacrera ce séminaire, à travers les regards croisés des disciplines et des acteurs, dans la dynamique de l'approche pluridisciplinaire du Laboratoire d'Études Rurales.

Julia CSERGO
Université Lyon 2
Laboratoire d'études rurales

Le séminaire est organisé par le groupe de travail « Alimentation » du LER, animé par Julia Csergo. Il réunit : A. Bonnaud, Cl-I. Brelot, A-L. Brosse, C. Chazoule, C. Delfosse, A. Dufour, L. Garçon, J-L. Mayaud, P. Mundler, C. Schmitter, E. Thévenot, R. Thinon, D. Vitrolles.

Séminaire ALIMENTATION du Laboratoire d'études rurales - Université Lyon 2

PROGRAMME
du
lundi 16 mai 2011

9h-18h30

Institut des sciences de l'homme
14 avenue Berthelot, 69007 Lyon

Salle Marc Bloch

(bâtiment droit de la cour, escalier hall gauche, 4^e étage)

Cette première séance du séminaire permettra à cinq spécialistes, venus d'horizons disciplinaires différents, d'apporter des éléments de réponses définitives, méthodologiques, critiques à la question : **ce que « bien manger » veut dire.**

Matinée 9h-12h30

9h15 : Introduction

9h30 : **Jean-Pierre POULAIN**, Professeur de sociologie, Université Toulouse 2-Le-Mirail, directeur du Centre d'études du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation

10h30- Discussion

11h : **Martine LAVILLE**, Professeur de nutrition, Université Lyon 1, directrice du Centre de recherche en nutrition humaine

12h- Discussion

Après-midi 14h-18h30

14h : **Florent QUELLIER**, Maître de conférences d'histoire moderne, Université de Tours, Chaire CNRS « Histoire de l'alimentation »

15h- Discussion

15h 30: **Isabelle Von BUELTZINGSLOEWEN**, Professeur d'histoire contemporaine et sociologie de la santé, Université Lyon 2

16h- Discussion

16h30 : **Rolande BONNAIN-DULON**, Anthropologue, École des hautes études en sciences sociales, Paris

17h30 : Discussion

18h : Conclusions