

# CHOIX ET PRATIQUES ALIMENTAIRES DES « MANGEURS BIO INTERMITTENTS », UNE CONTRIBUTION À UNE SOCIOLOGIE DE LA VARIABILITÉ DES PRATIQUES

Claire LAMINE<sup>1</sup>

## Résumé

*Par contraste avec le cas des mangeurs bio puristes qui adoptent une posture radicale en déléguant totalement leurs choix au système de production encadré par le label agriculture biologique, le cas des mangeurs bio intermittents, c'est-à-dire partiels et irréguliers dans leur consommation biologique, forme un point d'accès à la variabilité des pratiques alimentaires. Cette figure conduit en effet à décrire, dans une perspective de sociologie pragmatique, comment se jouent à la fois des processus de « routinisation » sur la durée et des processus de problématisation en situation, ou basculements, liés à des surgissements de diverses formes de souci - souci de sécurité sanitaire certes, mais aussi souci diététique, gustatif, éthique, environnemental. Ces formes de souci peuvent entrer en tension, ce qui provoque des basculements entre régime de routine et régime de problématisation. Cette analyse centrée sur les situations permet alors d'appréhender à la fois les prises d'habitude constructrices de stabilité et les variations en situation des pratiques, et partant, de compléter les approches sociologiques définissant le mangeur contemporain comme « pluriel » et de contribuer plus largement à une sociologie de la variabilité des pratiques ordinaires.*

## Introduction

En contre-point de tendances plus larges à la globalisation et à l'homogénéisation de l'alimentation, les produits dotés de signes de qualité spécifiques et en particulier les produits biologiques ont connu ces dernières années un succès croissant. Parallèlement s'installait dans les arènes médiatique, politique et marchande, et dans les discussions quotidiennes ordinaires, la question de la sécurité sanitaire alimentaire, non sans lien avec la succession de diverses « crises » alimentaires<sup>2</sup>. Doit-on relier ces constats, et considérer que l'évolution de la consommation bio est fortement influencée par ce contexte de crises sanitaires alimentaires, que le choix bio serait une forme de ré-assurance ?

Il faut tout d'abord regarder plus précisément ce que signifie choisir le bio et qui sont les mangeurs bios, ce qui nous conduira à nous intéresser plus spécifiquement à la figure des mangeurs bio « intermittents » comme point d'accès privilégié à la variabilité des pratiques alimentaires.

---

<sup>1</sup> Chargé de cours en sociologie à l'Université de la Méditerranée et Aix-Marseille. Doctorat de sociologie à l'EHESS, DEA de Sciences sociales à l'EHESS.

<sup>2</sup> Cette question des risques alimentaires, présente dans la plupart des travaux récents en sociologie de l'alimentation (notamment Fischler, 1993 ; Poulain, 2002), et en général interprétée comme un passage de l'insécurité liée à la quantité à l'insécurité liée à la qualité, dans le contexte contemporain de surabondance alimentaire, mais les travaux des historiens montrent qu'elle était présente depuis longtemps (Ferrières, 2002). C'est sa spécificité contemporaine qu'il faut décrire plus finement.

Il est ensuite nécessaire de préciser que nombre d'incertitudes alimentaires contemporaines débordent les questions de crise et de risque : elles tiennent en effet aussi à la multiplication des discours diététiques et médicaux sur l'alimentation, de ceux sur le goût et le plaisir, l'hédonisme pouvant aussi se faire injonction, à la complexité croissante du choix en situation d'abondance et de baisse des contrôles sociaux sur les pratiques alimentaires. Cette diversité des formes d'incertitude nous amènera à identifier un ensemble de formes de souci touchant à la sécurité sanitaire, au souci du sain, au souci de qualité gustative, au souci des autres, au souci du naturel et au souci éthique.

En outre, interpréter le choix bio comme une tentative de ré-assurance, c'est partir du postulat que le mangeur d'aujourd'hui serait inquiet. Or, ne doit-on pas plutôt se demander quand le mangeur devient inquiet ? Il s'agira alors de comprendre comment les formes de souci précédentes font ou non basculer des situations alimentaires, qui de routinières, deviennent problématiques. Si l'alimentation est exposée à l'incertitude, elle est aussi un domaine où les mangeurs ont une certaine "prise". Il faut donc décrire concrètement cette prise qu'ont les mangeurs sur leur alimentation et ses variations, liées à la fois au statut de nourri ou de nourricier des mangeurs, lui-même possiblement variable, et aux processus de problématisation des situations alimentaires. Nous verrons que ces variations correspondent à des processus d'effacement ou d'actualisation des formes d'incertitude des mangeurs, et des propriétés pertinentes dans leurs opérations de qualification des aliments.

Ces processus d'effacement ou d'actualisation, qui permettent aux mangeurs de résoudre les situations devenues problématiques, seront également au cœur de la proposition plus générale de contribution à l'analyse sociologique de la variabilité des pratiques ordinaires que nous amorcerons en fin de parcours. Car la figure du mangeur bio intermittent suggère, contre l'opposition traditionnelle entre déterminisme et liberté de choix, ou pré-réflexivité et intentionnalité, qu'après le passage déjà ancien d'une conception relativement homogène du consommateur (le consommateur au singulier) à une pluralité de figures des consommateurs (les consommateurs au pluriel, catégorisés par exemple en niches, tribus, socio-styles etc.), doit certainement s'imposer l'idée de consommateurs intrinsèquement pluriels... ce qui suppose bien évidemment de se donner les moyens de décrire ce caractère pluriel.

### **La figure du mangeur bio intermittent, un accès à la variabilité des pratiques alimentaires**

Face à des incertitudes qui s'avèrent diverses, irrégulières et relatives, certains consommateurs adoptent une posture radicale : ils délèguent totalement leurs choix à un ou des systèmes de production et de commercialisation spécifiques, et notamment au label bio, qui est du reste à l'heure actuelle le seul à couvrir l'ensemble des catégories d'aliments. Cependant, ils sont très minoritaires ; et la majorité des consommateurs s'accommode des incertitudes alimentaires contemporaines sans vouloir les conjurer de manière si radicale. Comment font-ils alors ? Mon hypothèse est que le choix bio partiel, et non plus global, est un point d'entrée sur cette question. En effet, de plus en plus de ménages achètent régulièrement des produits bios sans les adopter de manière exclusive, et tout en continuant à recourir à d'autres types d'alternatives<sup>3</sup>, par exemple produits fermiers, autres labels, lieux d'achat de confiance. Ces mangeurs bio partiels, appelons-les mangeurs bio « intermittents ». Intermittents plutôt que partiels, parce que leur consommation bio dépend des situations.

---

<sup>3</sup> Le terme d'alternative est ici employé dans le sens - considéré comme un anglicisme - des autres choix possibles.

Le nombre de consommateurs bio intermittents est par définition difficile à estimer. On estime en général que 40 à 60% des Français consomment au moins occasionnellement des produits biologiques<sup>4</sup>. Le taux de pénétration des produits biologiques, calculé par l'INRA sur la base d'un achat au moins dans les quatre dernières semaines, serait passé de 15% en 1992 à presque 24% en 2003<sup>5</sup>. Cependant, il faut considérer avec une certaine prudence ces chiffres sur la consommation bio ; les évaluations du marché du bio sont assez disparates (en outre, est-il vraiment significatif qu'un ménage achète un produit bio sur l'année, et même un sur quatre semaines ?) et évoluent rapidement. Quoi qu'il en soit, si la consommation bio est estimée aux environs de 2 à 3% des dépenses alimentaires totales, elle se répartit entre une toute petite proportion de consommateurs quasi-exclusifs que l'on peut qualifier de « puristes », et une part importante de consommateurs qui relèvent de cette catégorie des mangeurs bio intermittents.

Tandis que les mangeurs bio ont plutôt été étudiés dans les aspects *réguliers* de leurs choix, conséquence d'un intérêt prioritaire pour le cas des gros consommateurs de produits biologiques (Ouedraogo, 1998 ; César, 1999), cette figure des mangeurs intermittents oblige à rendre compte d'une certaine variabilité des comportements alimentaires en fonction des situations.

### **Diversité des formes de souci des mangeurs**

Cette variabilité des choix des mangeurs bio intermittents en fonction des situations tient-elle à une liberté absolue, à une totale contingence, à une non permanence à soi dans les choix et les goûts ? Au sein de la sociologie de l'alimentation, une controverse théorique classique oppose les tenants d'un déterminisme social encadrant les pratiques alimentaires (Grignon, 1980) et allant de pair avec une certaine stabilité de ces dernières, à ceux d'une certaine simplification contemporaine des structures alimentaires (Poulain, 2002), ou d'une forme de déstructuration (Herpin, 1988), notamment liée aux évolutions macro-sociales (travail féminin par exemple) et économiques (industrialisation de l'alimentation). Une troisième voie plaide enfin en faveur d'une liberté de composer des mangeurs, de « bricoler » à partir de l'offre qui leur est imposée (De Certeau & ali., 1980). Ces oppositions sont résumées ici de manière malheureusement trop tranchée, d'autant que les phénomènes de déstructuration ne semblent pas remettre en cause la stratification sociale des pratiques alimentaires, au dire des analystes évoqués ci-dessus. Mais au fond, derrière ces oppositions se lit une opposition peut-être plus fondamentale entre une vision des pratiques alimentaires comme de nature essentiellement pré-réflexive — notamment parce qu'elles seraient déterminées par des facteurs objectifs — et une vision supposant au contraire qu'elles sont en partie intentionnelles. Or, un déterminisme total est hors propos puisque le mangeur a en partie prise sur ce qu'il mange, peut refuser, combiner, modifier son régime. Mais l'acte alimentaire ne peut non plus être le lieu d'une intentionnalité absolue : la situation alimentaire est toujours reliée à d'autres actions alimentaires et culinaires, le mangeur est inscrit dans un environnement collectif et social, et à la fois outillé et limité par son répertoire culturel, comme l'ont bien montré les anthropologues

---

<sup>4</sup> Une étude menée par la Secodip en 2001 – sur la base des achats des ménages concernant leur consommation à domicile, à partir d'un panel de 5000 consommateurs – estime par exemple que 42% des foyers ont acheté un produit bio sur l'année écoulée.

<sup>5</sup> Cf François M., 2002 : *Analyse des paniers des consommateurs en produits biologiques en Ile de France*, document INRA-UREQUA ; et François M., Sylvander B., 2004 : *Les consommateurs de produits biologiques en France et leurs achats*, note de synthèse INRA consultée sur la page <http://www.actu-environnement.com/ae/news/464.php4> le 2 novembre 2004.

(De Garine, 1979, 2001). Pourtant, l'acte alimentaire participe, comme bien d'autres domaines, du phénomène contemporain de « modernisation réflexive » (Beck, 1992), ce qui rend difficile de le considérer comme purement pré-réflexif. L'alimentation est un domaine où les mangeurs ont une certaine « prise », au sens commun d'« avoir prise sur », c'est-à-dire d'« avoir un moyen d'agir sur » (Petit Robert). Car les choix qu'ils font en matière alimentaire, notamment en contexte d'incertitude, peuvent avoir des effets : on peut éviter le risque éventuellement attribué à la viande de bœuf en cessant d'en manger, tandis que si l'on vit en ville, on ne peut échapper à la pollution de l'air par une décision « individuelle ».

Ni intentionnel, ni pré-réflexif, ni déterminé, ni totalement libre, ni contingent : comment sortir de ces négations et fonder une base théorique positive permettant de décrire la variabilité des situations alimentaires ? Il nous faut ici sortir de la sociologie de l'alimentation pour emprunter à d'autres champs de la sociologie les fondements théoriques nécessaires à cette appréhension de la variabilité.

Pour aller au-delà d'un rappel incessant de la contingence, de la construction d'un ordre toujours à faire et à refaire, de la labilité infinie des actions (Dodier, 1991), une voie théorique est de distinguer différents régimes d'action, en donnant aux acteurs la possibilité de basculer d'un régime à l'autre et de solliciter des ressources justificatives provenant de régimes variés. Sous l'angle de ce modèle de la pluralité des régimes d'action et de justification et de ses « cités » conçues comme des échelles de valeurs légitimées (Boltanski, Thévenot, 1991), on pourrait interpréter le choix bio par la combinaison de répertoires de justification qui seraient par exemple le soutien aux petits producteurs (cité *domestique* et cité *civique*) ; le souci d'équilibre alimentaire et d'efficacité nutritionnelle (cité *industrielle*) et la sensibilité aux prix et arguments de vente (cité *marchande*)<sup>6</sup>. Si ces répertoires de justification peuvent apparaître dans les discours des mangeurs, on y rencontre aussi des thèmes qui les débordent : la question du respect de l'environnement<sup>7</sup>, la dimension du partage, le plaisir gustatif, et enfin la question des risques alimentaires. Ces thèmes traduisent à la fois des incertitudes et des attentes. Plutôt que d'inquiétude, il semble alors plus juste de parler de « souci », en nous appuyant sur les deux principales acceptions du terme *souci* : le souci au sens positif de « l'attitude subjective d'une personne qui recherche un résultat » ; et le souci au sens d'inquiétude (Petit Robert, 1984).

Ces formes de souci sont construites à partir de l'analyse des motifs de choix bio et des propriétés associées à l'aliment biologique chez les mangeurs. L'analyse des réponses à une question ouverte dans le cadre d'une enquête quantitative exploratoire<sup>8</sup> invitant à donner trois mots évoqués par le bio permet de dégager trois principales formes de souci : le goût et/ou le plaisir, le naturel, et le sain et/ou le sûr. Une analyse des occurrences de ces thèmes dans le corpus d'entretiens compréhensifs<sup>9</sup>, entretiens dont les thèmes débordent le bio, aboutit au trio identique, mais inversement hiérarchisé : sain/sûr – naturel – goût/plaisir. La hiérarchisation de ces trois grandes formes de souci

---

<sup>6</sup> Voir notamment Sylvander, 1994.

<sup>7</sup> Même si certains auteurs ont discuté de l'intégration de cette question de l'environnement aux ordres de justification « légitimes » ou de la création d'une nouvelle « cité verte » (Lafaye, Thévenot, 1994 ; Jolivet, 2003)

<sup>8</sup> Enquête exploratoire auprès de 80 personnes sur les motifs de choix bio, menée au début de mon travail doctoral (Lamine, 2003).

<sup>9</sup> Ce corpus rassemble 22 entretiens auprès de mangeurs, pour la majorité bio intermittents, avec quelques mangeurs bio puristes et non bio en contrepoint, ainsi qu'une quinzaine d'« autobiographies alimentaires ». Une vingtaine d'entretiens ont également été menés auprès de producteurs et acteurs des filières, mais ne sont pas pris en compte ici.

se structure donc différemment selon le mode de recueil de données, mais les trois thèmes restent présents.

Une analyse plus fine des entretiens amène dans un second temps à préciser ces formes de souci, en distinguant, au sein du thème du sain/sûr, le souci de sécurité sanitaire du souci d'une alimentation saine, souci d'ordre diététique. On doit aussi dissocier, au sein du thème du goût et du plaisir, d'un côté ce qui relève à proprement parler du goût et du plaisir gourmand et de l'autre ce qui relève du souci des autres, renvoyant à la convivialité des pratiques alimentaires et à la dimension de don, de partage, de soin, dimension évidemment fondamentale des actes alimentaires. Enfin, outre ces registres du souci de sécurité sanitaire, souci du sain, souci du goût, souci des autres, et souci du naturel, qui sont les plus fréquents dans les données, les entretiens compréhensifs révèlent de manière plus irrégulière une forme de souci éthique en général associé, dans les discours des consommateurs, au type d'agriculture et de filières de transformation et de commercialisation privilégiés, ou au contraire critiqués et/ou évités.

Ces formes de souci correspondent donc à des répertoires communs, au sens où les raisons avancées par les mangeurs au sujet de leur choix bio, qui correspondent aux finalités associées par ces mangeurs à l'alimentation, renvoient à un ensemble de thèmes partagés. Ces formes de souci sont ainsi des idéaux-type qui nous permettent de décrire les répertoires de justification « ordinaire » des mangeurs, et renvoient donc à une conception de l'action justifiable (Thévenot, 1989), plutôt que rationnelle. Justifiable à la fois car il s'agit des raisons sur lesquelles une personne s'appuie pour agir, et parce que ces raisons peuvent avoir à être explicitées au regard d'autres personnes, en premier lieu l'enquêteur qui interviewe les mangeurs. Il s'agit donc bien d'une interprétation de la justification au sens ordinaire, entendue comme la manière dont les acteurs font sens de leurs choix, et pas nécessairement en situation de dispute ou de débat.

### **Basculements des situations alimentaires entre routine et problématisation**

Dans la vie quotidienne, ces formes de souci de soi, des autres et de l'environnement<sup>10</sup> peuvent faire sortir les mangeurs de l'état de routine, où s'enchaînent des situations alimentaires ne posant pas question. Pour qualifier ces cas où l'aliment pose problème, on pourrait, à la suite des anthropologues structuralistes (Lévi-Strauss, 1968), parler de « troubles classificatoires » (Fischler, 1993). Dans cette acception, un aliment pose problème parce qu'il n'appartient pas à l'ensemble des aliments comestibles, ceux d'une société, ou bien à l'ensemble des préférences d'un mangeur donné (Corbeau et Poulain, 2002) : le processus de problématisation est ici décrit en termes de catégories relativement figées, et l'aspect justement processuel est minimisé, tout comme la réversibilité de ce processus. Or il est évident que le même aliment, le même plat, ne généreront pas nécessairement, d'une situation à l'autre, le même « trouble classificatoire », comme le montrent par exemple des travaux réalisés sur la perception du gras (Corbeau, 1995).

Il s'agit donc bien d'étudier des *processus* de problématisation. Appelons les basculements, car ce terme évoque la réversibilité au moins potentielle des situations

---

<sup>10</sup> Chez les mangeurs bio intermittents, le souci de soi ne correspond que partiellement à l'acception philosophique proposée par M. Foucault à partir de l'analyse de textes antiques — l'idée de se transformer soi-même est bien plus fréquente chez les mangeurs bios puristes — mais on relève y compris chez les mangeurs bio intermittents des figures de césure par rapport à soi qui font écho plus directement à cette notion foucauldienne de souci de soi (Lamine, 2003).

observées et renvoie à une notion de seuil — la balance bascule lorsqu'un certain poids est accumulé — fréquemment en jeu dans les cas étudiés, comme on le verra. Pour construire le concept, partons de l'un de ces cas de basculement, qui concerne Sylvie, mangeuse bio intermittente d'une trentaine d'années, agronome de profession et qui travaille dans le domaine de l'environnement. Elle évoque les risques alimentaires, et leur impact sur ses pratiques d'achat et de consommation :

« Les OGM, je suis plus vigilante, je regarde ce que j'achète, quand j'achète du soja, j'achète souvent bio, par contre, tout ce qui est lécithine de soja dans les biscuits de supermarché, je joue le truc. Par exemple les savanes de Papy Brossard ça nous était interdit quand on était petit, les gâteaux marbrés, je suis capable d'en manger un en une soirée, et j'ai regardé sur la liste Greenpeace par rapport aux OGM, c'est vrai que Brossard ne fait pas attention, n'a pas dit qu'il n'en mettait pas, mais j'ai eu quelques mois d'hésitation puis j'en ai racheté. »

Que nous raconte ce cas ? Du fait de la tension entre souci de sécurité sanitaire et plaisir, Sylvie, dans une sorte de compromis entre souci de sécurité sanitaire et plaisir — ce dernier s'alliant au souci diététique ou du sain<sup>11</sup> — adopte généralement un comportement de *maîtrise* consistant à acheter en bio les produits à base de soja pour garder la maîtrise par rapport à d'éventuels risques liés aux OGM. Ses pratiques alimentaires se modifient sur ce point, dans le sens d'un renforcement du contrôle globalement imposé à ses approvisionnements, lorsqu'elle est en position de choisir<sup>12</sup> : l'établissement de nouvelles règles permet une "re-routinisation". Si l'on se réfère aux figures des mangeurs bio puristes et intermittents définies précédemment, ce choix, systématique et global, s'apparenterait plutôt à un choix de mangeur bio puriste.

Cependant, lorsqu'il s'agit non plus de soja à proprement parler mais de lécithine de soja dans les « biscuits de supermarché », un autre équilibre se dessine entre les formes de souci. Pour ces aliments, Sylvie adopte un comportement de *laisser aller* où la gourmandise et le plaisir l'emportent sur le souci de sécurité sanitaire. Ce comportement est exprimé comme une forme de pari, ou de prise de risque : « je joue le truc ». Sylvie passe d'une posture pragmatique active de *maîtrise*, adoptée pour le soja, c'est-à-dire pour des produits où le soja est le seul ingrédient ou l'ingrédient principal (germes de soja, tofu, yaourts de soja etc.), à une posture pragmatique passive de *laisser-aller*, dans laquelle elle ne cherche pas à avoir la maîtrise, pour des produits susceptibles de contenir de la lécithine de soja, mais où le soja apparaît comme un ingrédient "secondaire".

Puis Sylvie décide de regarder si des gâteaux dont elle est particulièrement gourmande apparaissent sur la liste de Greenpeace, retrouvant à ce point le comportement de *maîtrise* premier lié à son inquiétude face au soja transgénique, puisqu'elle cesse de les consommer. Face à la gourmandise l'emporte dans ce basculement le souci de sécurité sanitaire renforcé par le souci de l'environnement et un souci éthique de soutenir une démarche militante (celle de Greenpeace).

---

<sup>11</sup> Evoqué à un autre moment de l'entretien, ce qui sous entend qu'il faut bien évidemment resituer de telles situations singulières dans l'ensemble plus large de données recueillies au sujet d'un mangeur.

<sup>12</sup> C'est-à-dire en position de nourricière, ou de « portier » contrôlant l'accès aux aliments (Lewin, 1959). Cette position est en général variable. Ainsi, Sylvie, à un autre moment de l'entretien, disait se sentir épargnée par rapport aux risques liés à l'ESB, parce qu'elle maîtrise ses approvisionnements, sauf lorsqu'elle mange de temps en temps un steak à la cantine, où elle se retrouve justement en position de nourrie et non plus de nourricière.

Mais la tension entre risque et gourmandise n'est pas résolue. Aussi Sylvie décide finalement de recommencer à manger ces gâteaux au bout de quelques mois d'interruption, et bien qu'elle n'aie pas d'assurance de leur non contenance d'OGM. Les formes de souci, en tension comme le montrent les nombreuses conjonctions dans son discours (« par contre », « c'est vrai que », « mais en même temps » et tout simplement « mais »), se rééquilibrent et le plaisir l'emporte de nouveau sur le souci de sécurité sanitaire, ce qu'elle justifie par une revanche sur l'enfance, pendant laquelle de tels biscuits étaient « interdits ». Sylvie repasse ici dans un comportement de *laisser aller*.

A partir du comportement général de maîtrise adopté pour le soja, ce cas comprend donc un *triple basculement* :

- 1/ un basculement de ce comportement de *maîtrise* à un comportement de *laisser-aller*, pour les biscuits contenant de la lécithine de soja, sur lesquels elle accepte de prendre des risques.
- 2/ un premier retour à un comportement de *maîtrise* lorsqu'elle regarde si une marque de gâteaux qu'elle affectionne particulièrement sont ou non garantis sans OGM par la liste de Greenpeace, et, faute de garantie, cesse d'en acheter, et enfin,
- 3/ un second retour à un comportement de *laisser-aller* quand elle décide *in fine* d'acheter de nouveau ces gâteaux, après quelques mois d'hésitation.

A partir d'un cas qui pourrait sembler anecdotique, la description ici volontairement très détaillée de ces basculements aller-retour entre *maîtrise* et *laisser-aller* mettent en exergue les possibilités de retournement des basculements qui expriment le caractère réversible caractéristique des pratiques des mangeurs bio intermittents, par opposition aux mangeurs bios puristes qui sont plutôt dans des processus de délégation systématique et durable de leurs choix au label bio.

### **Une réflexivité routinière...**

L'étude de ces basculements doit-elle alors amener à penser que les pratiques alimentaires, dès lors qu'on les regarde de près, sont en perpétuelle reconfiguration ? Non, car les basculements révélés dans des situations singulières affectent les trajectoires des mangeurs sur la durée et entraînent des processus de stabilisation ou de re-routinisation. L'exception tolérée par Sylvie pour une marque de gâteaux donnée prend la forme d'un ajustement d'abord singulier puis qui se re-routinise ensuite lui aussi, puisqu'il se répète.

Néanmoins, cette analyse des basculements nous éloigne d'une vision des choix et pratiques alimentaires comme totalement routiniers et pré-réflexifs. C'est que la notion de basculement amène précisément à se demander quand l'alimentation sort du régime routinier et devient problème. Autrement dit, contre l'expulsion de toute réflexivité hors du champ pratique, il faudrait parler d'une forme de réflexivité routinière, routinière et sujette à problématisation. C'est aller à l'encontre des théories dispositionnelles de l'action pour lesquelles la réflexivité est un mode exceptionnel de la conscience pratique, qui émerge seulement lorsqu'un automatisme — au sens d'un processus n'impliquant pas l'intervention de la conscience — dispositionnel de l'agent est pris en défaut, parce qu'il rencontre une situation soit totalement imprévue, soit pour laquelle l'usage ne donne pas de solution univoque (Bourdieu E., 1998 : 167). Du reste, cette dernière définition ne porte-t-elle pas sa propre contradiction, lorsqu'on tente de l'appliquer aux pratiques alimentaires, car qu'y a-t-il de plus courant que l'absence de solution univoque aux situations alimentaires ordinaires ? C'est le cas au niveau du choix des aliments, mais aussi au niveau de la transformation culinaire où se présente une palette de

manières de faire, même lorsque l'on suit une recette, à moins que *celle-ci ne soit extrêmement* détaillée, codifiant tous les gestes<sup>13</sup>.

Dans les situations de routine, il n'y a pas délibération ni planification, l'équipement du vécu quotidien (institutions, outils, machines, tradition, règles, expériences) à la disposition du mangeur suffisant à la définition de la situation. Quand surgit le doute, ce « cosmos organisé » de notre quotidien (Schütz, 1998) est bousculé : la situation ne prend plus naturellement la forme du donné, elle nécessite une réflexivité particulière. Ces surgissements du doute, ces passages d'un régime routinier et déproblématisé à un régime problématisé sont, comme l'a montré le cas ci dessus, déclenchés par les différentes formes de souci des mangeurs et les tensions qu'elles peuvent générer. C'est que le basculement doit aussi s'entendre comme un déplacement de la hiérarchie des différentes formes de souci : une forme de souci qui était en arrière-plan devient prioritaire pour l'acteur, une autre propriété de l'aliment devenant pertinente pour faire écho à cette nouvelle hiérarchie des formes de souci. Par exemple, les produits à base de soja, qui étaient caractérisés pour Sylvie par le fait d'être source de plaisir tout en répondant aussi à un certain souci diététique, se chargent d'une propriété nouvelle : ils deviennent potentiellement porteurs de risque.

Cependant, le passage est rarement total, car plusieurs formes de souci peuvent subsister et coexister : ces biscuits industriels devenus potentiellement porteurs de risque n'en continuent pas moins à être désirables, d'autant qu'ils rappellent les gourmandises interdites de l'enfance. En outre, les différentes formes de souci ne provoquent pas nécessairement des basculements radicaux. Certes, le basculement peut être radical (on refuse absolument telle viande pour des motifs de sécurité sanitaire), mais renvoie souvent à une question de seuil (on peut accepter de manger *un peu* d'une cuisine grasse que l'on juge pourtant malsaine, on évite de manger *trop* de légumes de l'agriculture conventionnelle pour limiter l'exposition aux pesticides). C'est ainsi une notion de seuil qui différenciait pour Sylvie le soja comme ingrédient principal et la lécithine de soja servant d'additif dans des biscuits industriels, ingrédient "secondaire" en quantité dans leur composition. Ajoutons que la réflexivité routinière décrite ici est aussi largement « distribuée » (Conein, Thévenot, 1997), dans l'environnement et les objets, qui portent sur eux une grande partie des informations traitées par le consommateur dans ses choix, comme le montre, dans le cas de Sylvie, le surgissement de la liste de Greenpeace.

## Conclusion

Cette étude révèle que les figures de maîtrise construites par les mangeurs bio intermittents en déléguant très partiellement leurs choix au label bio, et pour le reste à un ensemble d'autres alternatives - par opposition aux mangeurs bio puristes qui opèrent une délégation totale - leur permettent de ne pas se laisser submerger par les diverses formes d'incertitude alimentaire. Face aux processus de déstabilisation du modèle alimentaire dominant qui sont exacerbés dans les « crises alimentaires » mais affectent plus durablement les pratiques alimentaires, ces mangeurs réagissent par cette pluralité et cette variabilité de leurs choix.

---

<sup>13</sup> Il est éclairant à ce sujet de comparer la formulation d'une recette identique en fonction des ouvrages de cuisine, de leur public et de leur visée, par exemple entre un livre de recettes à destination d'un lectorat gourmet et un manuel de cuisine pédagogique ou pour débutants. Dans le premier, certaines recettes de base comme la sauce béchamel ne seront pas même détaillées car considérées comme acquises, tandis que dans le second, la même recette sera décomposée en étapes.



Au-delà, que ce cas nous apporte-t-il pour aborder plus largement la pluralité des individus et l'ambivalence, la non permanence à soi dans les choix et les goûts ? Car cette figure des mangeurs bio intermittents nous offre un point d'accès à la variabilité des pratiques ordinaires. Doit-on penser l'individu pluriel, c'est-à-dire fragmenté, doté de facettes multiples, d'un soi lui-même multiple, de multiples personnalités accolées et entrant en jeu tour à tour, ce qui conduit notamment à étudier l'individu dans la multiplicité des scènes sociales (Lahire, 1998) ? Ce type d'approche a le mérite de poser la question de l'intermittence — qu'est-ce qui fait qu'une facette apparaisse sur le devant de la scène puis passe à l'arrière-plan ? Mais comment penser malgré tout une cohérence à soi ?

Cet article s'est attaché à décrire l'intermittence, l'instabilité, les variations dans le degré de réflexivité et de routinisation des pratiques alimentaires, sans s'arrêter à la figure commode d'un consommateur versatile et imprévisible, voire sombrer dans un relativisme infécond. La démarche construite ici se centre, d'une manière délibérément pragmatique et micro-sociologique, sur les situations, à la fois dans leurs basculements et dans leurs figures de re-stabilisation. Ainsi, la notion de basculement entre régime de routine et régime de problématisation n'est pas seulement une expression métaphorique de l'instabilité des mangeurs. Elle permet de décrire les tensions entre formes de souci, identifiées comme le souci diététique, le souci de sécurité sanitaire, le souci du goût, le souci des autres, le souci de l'environnement et le souci éthique, tensions qui se jouent dans ces basculements.

Malgré ces tensions et basculements, le mangeur ne redémarre pas à zéro à chaque choix alimentaire, parce que chaque situation met en jeu les expériences antérieures. C'est pourquoi cette approche centrée sur les situations est complémentaire d'une approche des trajectoires sur la "longue" durée. Les formes de souci, observées ici en situation, sont en grande partie héritées de situations antérieures qui les ont confirmées et éventuellement transformées, et elles sont également héritées historiquement, sanctionnées socialement et partagées intersubjectivement, comme les structures de pertinence que décrit A. Schütz (Céfaï, 1996). Plus simplement, on renouvelle, on ajuste des choix en fonction de ce qui a "marché" dans le passé, de ce qui "passe" dans notre entourage et notre société. A « *la clarté et [au] caractère distinct de la logique formelle* », se substituent une clarté et une distinction devant être interprétées en un sens modifié et restreint, comme adéquates aux exigences de l'intérêt pratique de l'acteur (Schütz, 1998 : 41). Cette figure du mangeur bio intermittent ouvre de ce fait sur une conception plus large de la variabilité des personnes compatible avec la cohérence à soi et la prise d'habitudes. Cette démarche a évidemment ses limites, notamment liées à la nature du matériel empirique, l'analyse des pratiques alimentaires posant classiquement la question du décalage entre discours et pratiques, même si des observations en situation permettent d'atténuer ce décalage.

Cette conception se distingue aussi de deux visions plus classiques dans les sciences sociales. La première considère les pratiques ordinaires comme déterminées par l'appartenance sociale, et de ce fait nie en grande partie la variabilité, ou la considère marginale. Si le schéma d'analyse proposé ici n'entend aucunement se substituer à des approches centrées sur les différenciations sociales, il vise précisément et spécifiquement à mettre en exergue cette variabilité des pratiques qui demeure l'angle mort de telles approches. La seconde, inspirée du modèle de l'économie néo-classique, correspond à une vision rationnelle des choix : parce que les éléments de décision changeraient avec les informations et connaissances accessibles, les mangeurs ajusteraient leurs comportements. Or, la formation des choix alimentaires ne renvoie pas qu'à un espace de calcul, à des critères rationnels à l'égard desquels différentes options, ni même nos formes de souci, seraient confrontables en toute commensurabilité.

D'autant que l'acte alimentaire n'est pas isolé mais en système : d'une part, il dépend des autres niveaux domestiques du manger et de la posture de nourri ou de nourricier qu'ont les personnes, souvent variable selon les situations, et c'est bien pour tenir compte de ces éléments que l'on choisit de parler de *mangeurs* et non pas seulement de consommateurs. D'autre part, l'acte alimentaire est en interdépendance avec les choix, goûts et actes d'autres personnes, dépend de ce qui est ou n'est pas négativement sanctionné par les autres.

C'est plutôt une conception de la variabilité comme processus d'actualisation et d'effacement qui a été esquissée ici : actualisation et effacement imbriqués des formes de souci et du caractère routinier ou problématique des situations. Cette figure des mangeurs bios intermittents nous donne un accès empirique privilégié à ces processus d'actualisation et d'effacement. Ainsi, cette approche met l'accent sur la réflexivité routinière, celle des non-spécialistes dans leurs pratiques ordinaires. Certes, le fait même d'interroger les mangeurs sur leurs motifs de choix des produits biologiques et de les observer dans des situations sujettes à problématisation entraîne bien évidemment une sur-réflexivité dans leurs discours et leurs pratiques. Du reste, même partiels, les mangeurs bio, qu'ils soient puristes ou intermittents, sont des consommateurs souvent plus réflexifs que la moyenne, parce qu'ils doivent tout particulièrement surmonter des contradictions générées par leur choix, contradictions décrites ici en termes de tension entre les formes de souci. En ce sens, les mangeurs bio intermittents sont paradoxalement plus réflexifs encore que les mangeurs bio puristes, dans le sens où leur choix, engageant potentiellement un ensemble d'alternatives plus large que celui de ces puristes, leur pose davantage problème qu'à ces derniers.

## **Références**

- BECK U., 1992 : *Risk Society. Towards a new modernity*, London, Sage
- BOLTANSKI L., THEVENOT L., 1991 : *De la justification – Les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard
- BOURDIEU E., 1998 : *Savoir Faire, Contribution à une théorie dispositionnelle de l'action*, Paris, Seuil
- CEFAÏ D., 1996 : « Théorie de l'action rationnelle et sociologie de la vie quotidienne : à propos de l'interprétation de l'œuvre d'Alfred Schütz », *Information sur les sciences sociales*, 35 (3), 541-563
- CESAR C., 1999 : *De la conception du naturel, les catégories à l'œuvre chez les consommateurs de produits biologiques*, Thèse de sociologie, Paris X
- CONEIN B., THEVENOT L., 1997 : Présentation, in « Cognition et information en société », *Raisons Pratiques*, 8, 7-22
- CORBEAU J-P, 1995 : « L'imaginaire du gras associé à divers types de consommation de gras et les perceptions de leurs qualités », in *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, ed. Nicolas, Valceschini, INRA-Economica, 93-103
- CORBEAU J-P, POULAIN J-P, 2002 : *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat
- DE CERTEAU M., GIARD L., 1980 : *L'invention du quotidien*, I. *Arts de faire*, et II. *Habiter, cuisiner*, 10/18
- DE GARINE I., 1979 : « La nourriture : pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », *Communications*, 70-92
- DE GARINE I., 2001 : « Views about food prejudices and stereotypes », *Social Science Information*, 40(3), 487-507

- DODIER N., 1991 : « Agir dans plusieurs mondes », *Critique* n° 529-530, 427-458
- FERRIERES M., 2002 : *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil
- FISCHLER C., 1993 : *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob
- GRIGNON C., 1980 : « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue Française de Sociologie*, XXI, 531-569
- HERPIN N., 1988 : « Le repas comme institution », *Revue Française de Sociologie*, 29, 503s
- JOLIVET P., 2003 : « Définir une rationalité ancrée. L'exemple de la sensibilité écologique des consommateurs », *Colloque Conventions et institutions : approfondissements théoriques et contributions au débat politique*, La Défense, 11, 12,13 Décembre 2003
- LAFAYE C., THEVENOT L., 1994 : « Une justification écologique ? Conflits dans l'aménagement de la nature », *Revue Française de Sociologie*, XXXIV
- LAHIRE B., 1998 : *L'homme pluriel*, Paris, Nathan
- LAMINE C., 2003, *La construction des pratiques alimentaires face à des incertitudes multiformes, entre délégation et modulation. Le cas des mangeurs bio intermittents*, Thèse de doctorat en sociologie, EHESS
- LEVI-STRAUSS C., 1968 : *L'origine des manières de table*, Paris, Plon
- LEWIN K., 1959 : *Psychologie dynamique*, Paris, PUF
- OUEDRAOGO A., 1998b : « Manger "naturel" : les consommateurs de produits biologiques », *Le Journal des Anthropologues*, n°74, 13-27
- POULAIN J.P., 2002 : *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF
- SCHÜTZ A., 1998 : *Elements de sociologie phénoménologique*. Textes introduits et traduits par T. Blin, Paris, Paris, L'Harmattan
- SYLVANDER B., 1994 : « La qualité : du consommateur final au producteur », *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires*, 28, 27-49
- THEVENOT L., 1989 : « Equilibre et rationalité dans un univers complexe », *Revue Economique*, vol 40, 147-197