

## COLLOQUE

# POUR NOUS AIDER À COMPRENDRE LES INQUIÉTUDES DES CONSOMMATEURS

Sous la direction scientifique  
de Jean-Pierre Poulain

## SOMMAIRE

### ■ TAIS-TOI ET MANGE !

Questions/Réponses autour des problématiques abordées.

### ■ RÉSUMÉS DES INTERVENTIONS ET BIOGRAPHIES DES INTERVENANTS (*hors table ronde*)

- De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes. Présentation des résultats de l'étude OCHA-CERTOP-CREDOC 2016, *Jean-Pierre Poulain*
- La santé publique à l'épreuve des processus d'autonomisation individuelle : regards croisés sur l'alimentation et la vaccination, *Jocelyn Raude*
- Alimentation industrielle : « ce que clament les critiques, ce que répond la réclame », *Olivier Lepiller*
- Les évolutions dans l'alimentation vécues depuis l'administration publique, *Philippe Kim-Bonbled*
- Incorporer le conflit : l'alimentation comme « nouveau » champ de bataille, *Nicoletta Diasio*

### ■ BIOGRAPHIES DES AUTRES INTERVENANTS

**COLLOQUE**

**POUR NOUS AIDER À COMPRENDRE  
LES INQUIÉTUDES DES CONSOMMATEURS**

Sous la direction scientifique  
de Jean-Pierre Poulain

**QUESTIONS/RÉPONSES**

- **POURQUOI L'OCHA A LANCÉ AVEC JEAN-PIERRE POULAIN, L'ÉTUDE INQUIÉTUDES (CERTOP-CREDOC) EN 2016 ?** P.2
- **PRINCIPAUX RÉSULTATS DE L'ÉTUDE « INQUIÉTUDES » (OCHA-CREDOC-CERTOP)** P.3
- **AUJOURD'HUI DE NOMBREUX ALIMENTS FONT L'OBJET DE REJETS DE LA PART DE « MOUVEMENTS ANTI ». QUELS SONT CES MOUVEMENTS ?** P.4
- **POURQUOI ASSISTE-T-ON CHEZ CERTAINS À UN REFUS DES NOURRITURES ANIMALES ?** P.6
- **COMMENT COMPRENDRE LES CRITIQUES SUR L'ÉLEVAGE ET LES MOUVEMENTS QUI LES PORTENT ?** P.7
- **QUELLES PISTES S'OUVRENT À NOUS SUR LES CAUSES DE LA FRAGILISATION DE LA CONFIANCE ?** P.9
- **QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN ?** P.11

## ■ POURQUOI L'OCHA A LANCÉ AVEC JEAN-PIERRE POULAIN, L'ÉTUDE INQUIÉTUDES (CERTOP- CREDOC) EN 2016 ?

L'Ocha a travaillé en 2012 sur les alimentations particulières<sup>1</sup> et regarde depuis de nombreuses années l'individualisation des pratiques alimentaires et la montée en réflexivité des consommateurs. Mais jusqu'où ? Est-il un consommateur éclairé ? Un consommateur naïf ? Un consommateur inquiet ? L'Ocha accompagne ces interrogations en suscitant des travaux, produisant des données chiffrées pour en comprendre les évolutions et les ressorts.

En 2009, dans le cadre du PNA, le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, a lancé un projet de recherche intitulé « Dispositif d'écoute des attentes des consommateurs, de veille, et d'articulation avec les actions de communication en matière d'alimentation ». Il s'agissait d'une étude de préfiguration d'un outil de veille relatif aux crises alimentaires potentielles effectué en Midi-Pyrénées en relation avec la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et de la Forêt). Fin 2010, suite aux premiers résultats, la DGAL prend en main la commande et demande que l'étude quantitative soit faite en région Midi-Pyrénées ainsi qu'en région parisienne. Le CERTOP, sous l'égide de Jean-Pierre Poulain, a travaillé alors sur cette étude entre **2009 et 2013** avec des résultats particulièrement significatifs : les inquiétudes les plus fortes visaient la viande (question de traçabilité) et le poisson (question de pollution). Les produits chimiques étaient la principale cause d'inquiétudes pour les fruits, les légumes et les produits

céréaliers. Plus les personnes interrogées étaient proches du monde agricole, plus elles étaient inquiètes vis-à-vis des produits chimiques, des colorants et des conservateurs. La proximité avec le monde rural contrairement aux attentes était apparue comme le premier déterminant de l'inquiétude à l'égard des produits alimentaires.

Cette recherche suggère de compléter l'approche classiquement conduite en termes de risques et qui écoute les signaux faibles chez les populations d'activistes en se déplaçant sur les inquiétudes exprimées par la population générale. Elle sera utilisée en 2013 pour le baromètre de l'alimentation.

En **2016**, nous avons suivi cette proposition de recherche pour, avec le CREDOC, conduire sous la direction de Jean-Pierre Poulain, une relecture des inquiétudes alimentaires auprès de la population générale. Ces trois moments de collectes utilisant les mêmes méthodes (2009-2010, enquête DGAL ; 2013, Baromètre de l'alimentation, Ministère de l'agriculture- Credoc; 2016 : Etude inquiétudes Ocha-Certop-Credoc), cela permet d'avoir une vision évolutive des inquiétudes des consommateurs.

### Cette recherche se caractérise par :

- Une entrée en population générale versus une population choisie (activistes, militants, seuls prescripteurs...) dans la théorie classique des signaux faibles.
- Une entrée par famille de produits permettant de comparer les formes de hiérarchisation d'inquiétudes.
- Les réponses des consommateurs sont des formulations non suggérées.
- Et enfin les consommateurs répondent à des questions utilisant la notion d'inquiétude capable de recueillir plus largement leurs préoccupations, plutôt que la notion

<sup>1</sup> Fischler, Claude (dir.), *Les alimentations particulières : mangerons-nous encore ensemble demain ?* Paris, Odile Jacob, 2013

de risque qui resserre sur la problématique sanitaire et rejette dans l'irrationalité les autres types de préoccupations. **Sur ce dernier point il est nécessaire d'explicitier le choix du terme « inquiétude ».**

Jusqu'à présent c'était le terme « risque » qui était utilisé car il s'est imposé dans le vocabulaire de l'alimentation au moment des crises. Selon le schéma développé par Slovic<sup>2</sup> on distingue l'évaluation du risque par les experts et la perception du risque par les profanes. Dans cette approche les experts sont dans « le juste » de la rationalité scientifique et les profanes plus ou moins « victimes de biais de perception ». De nombreux travaux ont relativisé cette distinction et notamment l'idée que la gestion du risque devait opérer l'articulation entre ces deux dimensions<sup>3</sup>. D'autres ont montré que les experts n'échappaient pas à des biais et que l'évaluation scientifique réduit l'appréciation du risque à une dimension quantitative (morbidité et mortalité). Enfin quelques travaux critiques montrent que non seulement les scientifiques n'échappent pas à certains processus d'influence, mais que dans certaines conditions, les citoyens peuvent agir comme des lanceurs d'alerte.

En fine, le choix du terme d'inquiétude ne présuppose pas des biais et traduit bien ce qui nous intéresse : à savoir les modalités d'expression des inquiétudes des consommateurs, mangeurs, citoyens.

## ■ PRINCIPAUX RÉSULTATS DE L'ÉTUDE « INQUIETUDES » ? (OCHA-CREDOC-CERTOP)

Sur le plan méthodologique : l'enquête 2015-2016 est réalisée auprès d'un

échantillon national représentatif de 1 500 ménages français, avec interrogation de tous les individus du ménage de 3 ans et plus et un sur échantillon national de 990 individus de 3 à 19 ans, soit 3 700 individus remplissant les carnets de consommation. L'échantillon a été volontairement augmenté par rapport à CCAF 2003 (1 000 ménages), et CCAF 2007, 2010 et 2013 (1 200 ménages). Le terrain s'étale sur 10 mois, d'octobre 2015 à juillet 2016 sur 4 vagues équilibrées selon les quotas, afin de tenir compte des effets de saisonnalité.

L'échantillon des ménages est recruté selon la méthode des quotas sur la CSP, la région\* taille d'unité, l'âge du chef de ménage et le type de ménages. Les différents échantillons sur lesquels les calculs définitifs sont réalisés sont ensuite redressés selon les quotas établis pour les ménages. Pour les individus nous redressons l'échantillon obtenu selon les critères de sexe, âge, CSP, région, taille d'unité urbaine et type de ménage.

Trois questionnaires sont posés en face-à-face aux 1 500 ménagères (20'), 2 150 adultes de 15 ans et plus (20') et 1 300 enfants (3' à 10' selon l'âge). Le premier questionnaire est posé à la première visite et ceux qui concernent les individus sont posés lors de la seconde visite lorsque le carnet de consommation est récupéré. Ces enquêtes contiennent des questions relatives aux comportements alimentaires des ménages français (circuits et stratégies d'achat / choix des produits / préparation, composition et prise des repas...). Elles permettent d'analyser également les comportements alimentaires des individus, enfants (de 9 à 14 ans) et adultes (15 ans et plus) : opinions relatives à la santé et à la nutrition, critères de qualité, perception des risques et des OGM, snacking, consomma-

<sup>2</sup> Paul Slovic, *The perception of risk*, Londres, Editions Earthscan, 2000

<sup>3</sup> Ulrich Beck, *la société du risque : sur la voie d'une autre modernité*, Manhecourt, Flammarion, 2008

tions à domicile et hors foyer, produits bios, hygiène de vie...

## Principaux résultats :

Depuis 2009, les inquiétudes augmentaient atteignant leur maximum en 2013 au moment de la crise des lasagnes avec la viande de cheval à la place du boeuf. **Notre étude 2016 montre que les inquiétudes générales ont légèrement baissé.**

**Par contre la nature des inquiétudes change.**

**Le modèle de production agricole** qui utiliserait régulièrement la chimie et les biotechnologies dans les cycles de production est l'objet d'une critique qui s'intensifie : 65% des Français expriment une inquiétude à ce sujet pour les fruits et légumes, 46% pour les poissons, 31% pour les produits céréaliers.

Plus globalement, **l'industrialisation** est lue de plus en plus négativement : la question des additifs et conservateurs inquiète 36% des Français, la composition des produits transformés inquiète 30%.

Alors que **le bien-être animal** concernait essentiellement les produits carnés, l'inquiétude sur cette question s'est étendue en 2016 à tous les produits d'origine animale : 33% des Français déclarent une inquiétude sur le BEA pour la viande, 22% pour les poissons et 8% pour les produits laitiers. Dans le secteur de l'élevage, les changements d'échelle questionnent sur les conditions de vie des animaux et les conséquences environnementales.

À côté de ces éléments d'inquiétudes, les résultats soulignent l'importance pour les consommateurs d'informations relatives à l'origine des produits, les modes de production, leur composition et caractéris-

tiques. Les consommateurs sont en attente de transparence, d'explications et attendent que l'on replace les produits au centre des discours des filières.

## ■ AUJOURD'HUI DE NOMBREUX ALIMENTS FONT L'OBJET DE REJETS DE LA PART DE « MOUVEMENTS ANTI ». QUELS SONT CES MOUVEMENTS ?

La grille de lecture des mouvements sociaux permet d'identifier des groupes, qui considèrent comme problématique certaines pratiques, et font la promotion de pratiques alternatives. Il est nécessaire d'analyser les postures de ces citoyens « anti » sans d'emblée les voir comme des consommateurs marginaux en opposition systématique et de comprendre où peut se situer l'espace de discussion : ils ne sont pas seulement « anti ».

Ce sont des mouvements qui affichent leur opposition à certaines pratiques, des mouvements qui critiquent des dispositifs et ensuite des mouvements « pro quelque chose ».

### Plusieurs types de mouvements « anti » :

- Les mouvements anti qui se caractérisent par le rejet :
  - > De certains produits
    - Anti-OGM,
    - Anti-lait,
    - Anti-huile de palme,
    - Anti-sucre...
  - > De certaines pratiques
    - Anti-élevage
    - Anti-marketing,
    - Anti-publicité,
    - Anti-industrie...

- Les mouvements critiques qui dressent le bilan d'un dispositif ou d'une pratique :
  - > Critique de la restauration rapide,
  - > Critique de la distribution,
  - > Critique de la cuisine d'assemblage...
- Les mouvements « pro » qui proposent et défendent un engagement :
  - > Locavore, circuits courts,
  - > Ethique et responsable,
  - > BIO,
  - > Etiquetage nutritionnel,
  - > Slow food...

On peut définir qui ils sont : d'abord des individus souvent proches de mouvements issus de la société civile (associations, ONG, collectifs citoyens...), de simples citoyens ou des scientifiques agissant en tant que lanceurs d'alerte car contestataires au sein de leur propre champ disciplinaire, des journalistes qui épousent cette cause, des blogueurs, des citoyens connectés...

Eddy Fougier dans un article<sup>4</sup> sur les anti dans le domaine technologique explique que cette contestation « s'inscrit donc dans trois tendances structurelles :

- *La première est la montée du pouvoir des individus, de mieux en mieux formés et informés et de plus en plus critiques, ainsi que de la société civile.*
- *La deuxième est la remise en cause corrélative de toutes les formes d'autorité, y compris l'autorité scientifique et celle de l'expert.*
- *La troisième est la généralisation croissante d'une suspicion vis-à-vis de tous les pouvoirs, qu'ils soient de nature politique, économique ou scientifique.*

*Le « consensus permissif » qui existait auparavant sur les questions scientifiques et techniques – c'est-à-dire la confiance spontanée envers le savoir scientifique et l'expertise – ne va donc plus de soi, compte tenu des catastrophes qui ont pu se produire et d'un certain nombre de dérives passées. D'où l'aspiration croissante à une démocratisation des choix scientifiques et techniques, à une science plus « participative », voire plus « citoyenne ». »*

Pour décrire ces mouvements sociaux dans la sphère alimentaire, il faut donc dépasser le seul registre de l'alimentation car les mouvements anti vaccins, anti-technologies, anti-OGM, anti-ondes... s'inscrivent dans un modèle semblable. En outre, on retrouve souvent des associations ou des discours communs aux anti-vaccins, anti-lait ou anti-industrie par exemple, aux anti-OGM et anti-élevage... Donc de nombreux parallèles qui montrent que ces mouvements sociaux traversent le corps social à différents niveaux et s'inscrivent sans doute, même pour ceux qui ne semblent concerner « que » notre assiette dans une vision politique plus générale. Ainsi, l'intervention de Nicoletta Diasio lors du colloque analysera ce point en montrant que « Les dissidences alimentaires constituent une forme d'individualisation tout autant qu'une bannière de changement social et le lieu d'affirmation d'une utopie. À ces différents niveaux d'implication, voire de « radicalisation », correspondent un élargissement progressif des choix individuels, une extension du champ de la lutte et une diversification des modalités de l'engagement qui visent à recompo-

<sup>4</sup> OGM, Nanotechnologies... Qui sont les « anti » ? Comment agissent-ils ?, Le Demeter 2015, pages 5-49

*ser autrement la double préoccupation de préserver la liberté des sujets et réactiver le contrat social. »*

## ■ POURQUOI ASSISTE-T-ON CHEZ CERTAINS À UN REFUS DES NOURRITURES ANIMALES ?

La question des nourritures animales nécessite d'être abordée dans le contexte historique de la place des animaux dans notre société. Celle-ci a beaucoup changé en moins d'un siècle. Dans l'immédiat après-guerre, nous sommes encore dans un dispositif de société traditionnelle ou paysanne avec deux types d'animaux : les animaux sauvages que l'on chassait et les animaux domestiques de la maison avec une domination complète de l'Homme sur les animaux. Une période de modernisation avec une distinction animal domestique / animal de rente a suivi avec un changement qualitatif de la relation. En schématisant, on peut dire que la reproduction des animaux de rente est plus contrôlée ; les animaux domestiques sont de plus en plus personnalisés.

**Enfin, depuis la fin du XX<sup>ème</sup> siècle, on observe un double phénomène :**

- Une idéalisation des « animaux sauvages » associés à la liberté, la beauté, les grands espaces... rarement vus comme des prédateurs mais plutôt idéalisation d'une Nature pure.
- Une anthropomorphisation des animaux domestiques. L'animal de compagnie est dominant et il est devenu la référence de « l'animal » pour les enfants, notamment citadins. Les enfants sont socialisés avec les animaux de compagnie et cela

change complètement la place des animaux parmi les hommes et le regard qu'on porte sur eux. On observe un glissement des postures et des représentations des animaux de compagnie vers les animaux de rente.

En parallèle de ce double phénomène il y a une mise à distance avec la vie et la mort animale. Dans nos sociétés occidentales, tuer les animaux se fait à l'abri des regards, et nous avons perdu l'habitude de côtoyer la mort des animaux. Elle devient insupportable et ce d'autant plus quand elle est imaginée à grande échelle. La question de la mort n'est pas anodine dans la construction du lien entre un éleveur et ses bêtes : ce n'est pas une formalité. Finalement, le sens donné à la mort la rend acceptable. Le non-sens la rend intolérable.

Les associations vegans utilisent d'ailleurs ces ressorts pour déguster des produits d'origine animale et inciter à y renoncer : ainsi la reprise en boucle des images de vaches abattues lors de la crise de la vache folle ; les images d'abattoirs industriels aux USA, en Chine (sans contextualisation), les images d'infractions insupportables dans les abattoirs en France depuis 2 ans ou de gaspillage de viande jouent sur cette question primordiale du sens en assénant un non-sens de la mort.

## ■ COMMENT COMPRENDRE LES CRITIQUES SUR L'ÉLEVAGE ET LES MOUVEMENTS QUI LES PORTENT ?

Cette difficulté à penser les animaux de rente et à accepter leur mise à mort accentue un regard plus critique sur les conditions d'élevage.

Dans la population générale, on note aujourd'hui un fort attachement à l'agriculture française en tant que patrimoine national, qui a su conserver ses valeurs et son authenticité, et une conscience forte des difficultés que traversent les paysans aujourd'hui.

**Concernant l'élevage français** l'impression dominante est qu'en France, l'élevage s'inscrit dans une ferme familiale, artisanale, et que perdure, notamment pour les bovins, une relation de qualité entre les éleveurs et leurs animaux.

**Concernant l'élevage dit intensif, une ambivalence existe dans les perceptions entre :**

- Un élevage intensif rejeté, associé à des notions de rentabilité, de production de masse, de process normés et uniformisés, de financiarisation de l'élevage... avec la ferme des 1000 vaches comme exemple d'élevage intensif (et qui reste encore très loin des feed lots américains, brésiliens, australiens...)
- Un élevage intensif que l'on comprend parce qu'il constitue la réponse à un besoin et permet de garantir l'accès aux produits animaux pour tous (viande, oeufs, lait, poissons...) dans un respect strict des normes de bien-être animal. Il est aussi associé aux grands groupes alimentaires et aux

chartes d'engagements concernant les contrôles, la traçabilité, le respect des normes d'hygiène alimentaire.

Au sein des tendances anti, on observe ainsi l'émergence d'associations, de militants et de citoyens prônant un anti-élevage. Il faut distinguer dans cette catégorie appelée « anti-élevage » par facilité de langage, des postures radicales proche de l'antispécisme voire le radicalisant encore, et, des rejets des changements d'échelles, de l'industrialisation, des grands élevages...

Une certaine forme d'anti-élevage se confond avec une anti-industrialisation d'un secteur vu souvent encore en France comme « artisanal ».

**Si l'on souhaite comprendre ce qu'est « l'anti-élevage » :**

- Il faut différencier la critique de certains types d'élevages et le rejet total de toute « exploitation » animale.
- Il faut différencier des choix alimentaires individuels, libres et donc légitimes, d'actions publiques militantes visant à imposer un choix individuel au plus grand nombre.

Les associations welfaristes promeuvent des améliorations réglementaires sur le terrain du bien-être animal. De nombreuses collaborations existent entre ces associations et le monde de l'élevage pour améliorer les conditions d'élevage.

Il y a ensuite un gradient entre le refus individuel de consommer de la viande, puis l'ensemble des nourritures animales, et enfin, l'engagement non plus individuel mais prosélyte d'interdire cet accès à

tous. C'est ici que se situent les mouvements, associations et grilles de lecture réellement anti-élevage.

Les méthodes utilisées sont des campagnes de communication (par exemple celles menées par L214), des actions coup de poing pour le grand public ou contre les

éleveurs (l'abattoir humain dans Paris, L214<sup>5</sup>), des actions violentes : ALF en Grande-Bretagne ou L269 en France (le marquage au fer rouge 269 Life, Paris<sup>6</sup>), des actions juridiques, du lobbying institutionnel, des prises de participation, du boycott.

BEA / welfaristes	Végétarisme	Végétalisme	Véganisme	Antispéciste	Libération animale
Améliorer la condition des animaux en garantissant un minimum fondé sur les standards de l'espèce	Certains refusent la viande mais consomment d'autres produits d'origine animale.  D'autres refusent toute chair animale et excluent également le poisson	Refuse de manger tous les produits d'origine animale.  <i>Ne remet pas en cause l'élevage mais conteste l'abattage des animaux.</i>	Opposé à l'élevage en général  Refuse toute consommation et utilisation de produits d'origine animale (y compris ceux qui n'impliquent pas la mort de l'animal : miel, laine)	Opposé à l'élevage car il perpétue une distinction spéciste désignée par spécisme.  Pour ce courant il n'y a pas de frontières entre les hommes et les animaux et en ériger est à mettre sur le même plan que le racisme ou le sexisme	Courant antispeciste qui souhaite donner les mêmes droits aux animaux et aux hommes.  Les animaux de rente doivent être libérés du « joug » de l'éleveur. C'est aussi un retour sur des millénaires de domestication

<sup>5</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=8Ct7no9sfCE>

<sup>6</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=CzID62o02-4>

## ■ QUELLES PISTES S'OUVRENT À NOUS SUR LES CAUSES DE LA FRAGILISATION DE LA CONFIANCE ?

La confiance en ce que l'on mange n'a pas disparu tout comme elle n'a jamais été parfaite. Les inquiétudes jalonnent notre histoire alimentaire, plus ou moins fortes, selon les moments, les lieux, les époques.

Le rapport réflexif qu'ont les mangeurs avec leur alimentation dans nos sociétés occidentales modernes n'est pas nouveau. Il prend une ampleur différente dès que tout un pan du régime alimentaire classique, commun, est remis en cause au profit d'une multitude de types d'alimentations. Le rapport à l'alimentation ne va plus de soi, il se construit non plus uniquement sur les habitudes alimentaires, l'environnement et la culture mais sur des considérations extérieures, éthiques, de santé... Le modèle alimentaire culturellement établi n'est pas remis en cause mais il ne va plus de soi ; il est contesté, discuté, expérimenté ; souvent il revient comme le choix « libre » des individus mais qui y adhéreront désormais suite à un cheminement, plus que par « tradition ». Ce cheminement plus ou moins long met à mal la confiance en un ensemble de données jusque-là incontestables. La confiance en l'expertise, la science, y sont souvent contestées au profit d'une plus grande adhésion aux conseils profanes de la famille, des amis, des réseaux sociaux, des expériences personnelles. La place prise par les médias et notamment par les médias d'internet et le rôle des réseaux sociaux a également bouleversé un ordre établi de diffusion du savoir. D'une distribution pyramidale des « sachants » (scientifiques, médecins, experts) vers les consommateurs, on passe

à un accès démocratisé par les forums, réseaux sociaux et autres blogs qui favorisent le partage d'expérience.

Quand l'expérience personnelle non reproductible est élevée en preuve, quelle place pour l'empirisme objectif à la base des sciences modernes ?

Jean-Pierre Poulain le soulignait sur un autre plan en 2013 : « [...] ces dispositifs, basés sur l'expertise scientifique à priori, semble connaître des limites, avec l'apparition différée parfois sur le long terme d'effets néfastes non prévus ou sous-estimés par les experts : ESB, aspartame, additifs, médicaments (Chevassus au Louis, 2001). Cette montée en charge du politique s'inscrit dans un contexte de crise de la science. L'affaire du sang contaminé, la crise de la vache folle, le développement des OGM, posent la question des relations entre la recherche, l'expertise et la décision politique faisant émerger la figure du consommateur citoyen qui a un avis non pas d'expert mais de mangeur plus ou moins éclairé, impliqué et engagé sur ces questions »

Ce consommateur citoyen questionne mais n'a pas perdu toute confiance en ses aliments. Il entend les choisir ainsi que les procédés de production, de transformation et de distribution. **La confiance n'est pas un état ni un acquis, elle se reconstruit en permanence** ; elle n'est toujours installée que momentanément. L'histoire montre des périodes de crises et des périodes de réconciliation avec les aliments : Le Pure Food and Drug Act états-unien de 1907, indissociable du roman d'Upton Sinclair, *The Jungle*, éclaire non seulement sur les abattoirs de Chicago, mais aussi sur ce qui était alors perçu comme un scandale alimentaire.

<sup>7</sup> Anne Masseran, « Madeleine FERRIERES, Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XXe siècle », *Questions de communication*, 4 | 2003, 448-450.

**Il y a aujourd'hui des facteurs de déstabilisation des consommateurs et donc de la confiance.** L'espace social alimentaire est réorganisé par des mouvements dont certains favorisent l'individualisation et d'autres la socialisation que l'on peut appeler « flux et reflux du social » (JPP, 2007, 2009, 2013) qui perturbe les consommateurs et leur confiance en un système alimentaire.

1. Dans les mouvements qui poussent le consommateur à se replier sur son quant à soi et donc à regarder autrement son modèle alimentaire culturellement transmis, plusieurs éléments : la médicalisation, les injonctions nutritionnelles et la rigidification du discours santé sur l'alimentation avec son corollaire et le passage d'aliments à nutriments. Les politiques de santé publique tendent d'ailleurs à sortir aujourd'hui de cette tendance. C'est ensuite les avancées de la connaissance qu'annonce le développement de la nutri-génétique, de l'épi-génétique et de la nutri-génomique. Le vieillissement de la population contribue également à la médicalisation de l'alimentation. Enfin, le désir de mincir et de se conformer à un modèle d'esthétique corporelle de minceur voire de maigreur constitue un moteur, et ce n'est pas le moins puissant, de la médicalisation.
2. Parallèlement, l'importance sociale, collective, affective de l'alimentation est réaffirmée. Dans le même temps, au cœur même de la pensée médicale, l'idée que le manger-ensemble joue un rôle positif dans la régulation de la

prise alimentaire et donc du surpoids et de l'obésité va à l'encontre de la nutritionalisation exclusive. La politisation de l'alimentation et sa patrimonialisation mettent l'accent sur la régulation sociale, attestent des liens sociaux créés par la production, la transformation et la consommation des aliments tant à l'échelle du territoire qu'à celle des familles.

**Mais, Il y a aussi des facteurs de stabilisation et de reconstruction qui vont dans le sens d'une confiance en ce que l'on mange.** Ces facteurs dépendent de sociétés et du contexte économique mais on observe une tendance : la transparence, la meilleure connaissance des circuits, la connaissance des contextes de production, le partage réel de valeurs entre producteurs, transformateurs et consommateurs sont des éléments forts de régulation. Par ailleurs, et surtout dans le modèle alimentaire français, la place toujours prépondérante de la convivialité et la valorisation du plaisir vont de pair avec une valorisation du système alimentaire dans son ensemble. La mise en valeur de la culture alimentaire propre à chaque société est également un facteur de réassurance.

Le processus de régulation des inquiétudes s'appuie donc sur trois points essentiels : plus de transparence, plus d'explication et un dialogue continu à l'échelle des filières.

## ■ QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN ?

**Les hommes sont omnivores.** Sous cette ombrelle « omnivore » qui nous qualifie tous en tant qu'humano sapiens, il y a de très nombreuses variations, adaptations... d'où de très nombreux modèles alimentaires à l'échelle de la planète.

Là où les Inuits ont une consommation de viande et de gras extrêmement importante, une partie de la population en Inde ne consomme pas de produits carnés. Adaptation donc à nos environnements, besoins physiologiques, caractéristiques épigénétiques et cultures alimentaires.

Les connaissances contemporaines montrent que les comportements alimentaires sont pérennes et que les changements ne peuvent pas se faire très vite sans doute du fait de l'inertie des cultures alimentaires.

En 2050, la population mondiale atteindra les 9,1 milliards d'habitants, soit une augmentation de 34% par rapport à aujourd'hui. L'urbanisation continuera à progresser et environ 70% de la population mondiale sera urbaine (par rapport à 49% aujourd'hui).

Les Nations-Unies reconnaissent un droit à l'alimentation. Pour le Rapporteur spécial des Nations-Unies, le droit à l'alimentation est le droit d'avoir un accès régulier, permanent et libre, soit directement, soit au moyen d'achats monétaires, à une nourriture quantitativement et qualitativement adéquate et suffisante, correspondant aux traditions culturelles du

peuple dont est issu le consommateur, et qui assure une vie psychique et physique, individuelle et collective, libre d'angoisse, satisfaisante et digne. La définition de ce droit est extrêmement intéressante car elle insiste sur la diversité et la biodiversité des modèles alimentaires et le lien entre culture et alimentation ; l'alimentation n'y est pas définie sous le seul angle nutritionnel et physiologique mais au contraire dans une approche holistique où l'on devine la pluralité des sociétés et de leurs nourritures.

**Et la réponse est bien là. Demain nous mangerons des produits ayant une charge nutritionnelle et ayant une place dans la (les) culture(s) alimentaire(s) de(s) groupes sociaux dans le(s)quel(s) nous sommes socialisés ou avec qui nous sommes en interaction.**

A rebours, revoir ce qui a été dit par les futurologues pour les années 70 puis l'an 2000 donne des prédictions teintées de beaucoup de fantaisies et ne se sont jamais trop réalisées. Pas de pilules, toujours des aliments !

**Demain nous continuerons donc à partager des aliments.**

Les modalités vont évoluer.

- **Ce qui motivera notre choix alimentaire :** l'exemple de l'alimentation déterminée par nos gènes ou plutôt de la cartographie génétique. Les questions qui se posent sur les liens entre génétique et notre alimentation de demain concernent la perception de la nutrition personnalisée ainsi que les obstacles et les facilitateurs cognitifs du passage entre nutriginomique et épigénétique<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> 2015, Tristan Fournier, « Epigénétique : enjeux sociétaux », in Esnouf C, Fioramonti J & Laurieux B (Dir.), *L'alimentation à découvert*, Paris, CNRS Editions, 183.

L'épigénétique<sup>9</sup> pourrait se révéler particulièrement importante car elle introduit l'influence de l'environnement (y compris ce que l'on mange) sur le déterminisme génétique ; avec l'épigénétique, l'environnement, ce que l'on mange nous modifie et a un impact sur les générations futures.

- **Ce qui sera substitué par autre chose** avec notamment l'exemple de la viande in vitro dont les opposants à l'élevage vantent les mérites (pas d'élevage, pas de mort animale...). Là encore terrain glissant entre avancée scientifique, réalité et acceptabilité sociale. « On peut penser que la réaction initiale vis-à-vis de ce type de produit serait majoritairement la répulsion et qu'il faudrait plusieurs générations pour que la viande artificielle trouve sa place voire s'impose éventuellement sur le marché<sup>10</sup> ». Pareillement pour les insectes dans nos sociétés occidentales, l'acceptabilité sera très longue. Toutefois l'utilisation des farines d'insectes dans l'alimentation animale (poissons par exemple) ou en complément peut plus rapidement fonctionner. Cette question du substitut pose aussi une question centrale, celle du caractère naturel ou non de ce que nous mangeons.
- **La naturalité comme valeur** : la naturalité apparaît de plus en plus en France comme une dimension de la qualité alimentaire et nous pourrions définir

ce « naturel » idéal par un produit non transformé, issu de la nature et dénué de tout additif. Mais qui est concerné par le choix d'aliments naturels ? Quelle différence y a-t-il entre naturel et naturalité ? Quel imaginaire se profile derrière la demande ou le besoin de naturalité ? L'alimentation du futur s'appuiera sans doute sur ces questionnements qui se retrouvent sous d'autres latitudes posés en d'autres termes.

La question de la naturalité et du refus de l'aliment artificiel pose donc clairement la renégociation des catégories du mangeable.

- **La façon dont nous préparerons notre alimentation** : l'imprimante 3D est une des avancées intéressantes sur la fabrication de l'aliment mais plus encore car tangible au quotidien, la cuisine connectée est une piste qui révolutionnera nos recettes, nos modes opératoires, nos procédés de cuisson voire même jusqu'à notre façon de nous approvisionner... Dans l'exemple de la cuisine interactive, le savoir-faire du cuisinier passe au second plan puisque les températures, temps de cuisson voire même le choix des ingrédients sont guidés.

**Demain – comme aujourd'hui – Il n'y aura pas une seule façon de manger qui va s'étendre mais des régimes différents qui vont évoluer et sans doute une grande diversité.**

<sup>9</sup> L'épigénétique ou littéralement au-dessus de la génétique ; par-dessus les gènes quelque chose se passe, transmissible et qui fait partie de l'héritage de l'individu. Pour comprendre en quoi notre alimentation peut influencer nos gènes et en quoi cette réflexion est opérante, un exemple : en 1944, les citoyens néerlandais payent au prix fort leur choix des alliés. Le régime nazi les affame en faisant descendre leur ration calorique à ¼ de la ration normale ; c'est la famine hollandaise de l'hiver 1944-1945. Les femmes enceintes à ce moment-là et qui ont survécu ont donné naissance à des nouveau-nés très maigres et en mauvaise santé. Les petites filles nées ont à leur tour donné naissance à des enfants dans les années 1960/1970. Malgré les conditions alimentaires très favorables, ces enfants sont à leur tour nés en dessous du poids normal et avec une santé fragile. Et cela s'est reproduit à la 3ème génération dans les années 1980/1990 ; Il y a eu un changement dans le patrimoine génétique du fait de la famine en 1944-45 ; ce changement lié à l'environnement s'est transmis aux générations futures. On voit avec cet exemple épidémiologique combien l'alimentation du futur peut s'appuyer sur ces éléments.

<sup>10</sup> Jean-François Hoquette et al. 2013, « La viande du futur sera-t-elle produite in vitro ? », INRA productions Animales, 26, 4, pages 363-374

## DE LA PERCEPTION DES RISQUES À LA PRISE EN COMPTE DES INQUIÉTUDES

Présentation des résultats de l'étude OCHA-CERTOP-CREDOC 2016

**JEAN-PIERRE POULAIN**

SOCIO-ANTHROPOLOGUE

Professeur à l'Université de Toulouse. Il est en charge de la chaire « food studies » de la Taylor's University de Kuala Lumpur (Malaisie) et Université de Toulouse.

Directeur scientifique de l'étude « Inquiétudes » (OCHA-CERTOP-CREDOC) et du Colloque Ocha.

Parmi ses nombreuses publications :

2013 : Sociologies de l'alimentation, PUF, «Quadriges»

2012 : Dictionnaire des cultures alimentaires, PUF, «Quadriges dicos poche»

2009 : Sociologie de l'obésité, PUF, «Sciences sociales et sociétés»

2007 : L'homme le mangeur et l'animal, Numéro spécial des Cahiers de l'OCHA, 12,

2007 : « Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française », Journal des Anthropologues n° 106-107

2006 : « S'adapter au monde ou l'adapter ? L'alimentation en mouvement, des grandes migrations au tourisme », Diasporas, n° 7

2003 : Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalités, Toulouse, Privat

2001 : Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques, Toulouse, Privat

1997 : « La nourriture de l'autre entre délice et dégoûts ; réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire », L'Internationale d'imaginaire, n°7

1997 : « Le goût du terroir et le tourisme vert à l'heure de l'Europe », Ethnologie Française, 1997, XXVII

La relation de nos contemporains avec l'alimentation a perdu en sérénité. L'aliment est l'objet de discours d'inquiétudes. Des informations sortent régulièrement, décodées sur le mode « on nous cache quelque chose » ou sur celui des controverses. Plus rien ne semble aller de soi. L'industrie est montrée du doigt. Les producteurs avec lesquels les urbains se sentent en solidarité ne sont pas épargnés. On dénonce les lobbies censés manipuler à leur avantage les scientifiques, les politiques, la presse, les consommateurs. Mais voilà que certains scientifiques, certains acteurs de la presse et d'autres lobbies dénoncent l'action des lobbies... Le système semble ne plus tourner rond.

Le colloque « Tais-toi et mange ! » organisé par l'Ocha, en partenariat avec SCC, l'association des interprofessions, se donne pour objectifs d'analyser la nature de ces inquiétudes. Pour ce faire, une étude OCHA-Université de Toulouse-CREDOC a été menée. L'originalité de cette recherche est de

travailler en population générale et de substituer à la notion de risque- qui resserre sur la problématique sanitaire et rejette dans l'irrationalité les autres types de préoccupations - celle d'inquiétude, capable de recueillir plus largement les sujets de préoccupations des consommateurs sans a priori.

Depuis 2009, les inquiétudes augmentaient atteignant leur maximum au moment de la crise des lasagnes en 2013. Notre étude 2016 montre que les inquiétudes générales ont légèrement baissé.

Par contre la nature des inquiétudes change et se focalise désormais sur le modèle de production agricole, l'industrialisation et le bien-être animal.

A côté de ces éléments d'inquiétudes, les résultats soulignent l'importance pour les consommateurs d'informations relatives à l'origine des produits, les modes de production, leur composition et caractéristiques.

## LA SANTÉ PUBLIQUE À L'ÉPREUVE DES PROCESSUS D'AUTONOMISATION INDIVIDUELLE : REGARDS CROISÉS SUR L'ALIMENTATION

**JOCELYN RAUDE**

**SOCIOLOGUE**

**Maître de conférence au département des Sciences Humaines et Sociales de l'École des Hautes Etudes en Santé Publique (Rennes). Chercheur en accueil au Département « Santé et Sociétés » de l'Institut de Recherche pour le Développement (Marseille et Ile de la Réunion).**

Après un doctorat en Sociologie obtenu en 2006 sous la direction de Claude Fischler (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales de Paris), il a effectué un séjour post-doctoral à la London School of Economics and Political Sciences (2007), puis à l'Institut National de Recherche Agronomique (2008), avant d'être recruté à l'EHESP. Il est également chercheur associé au Centre Edgar Morin (EHESS-CNRS) depuis 2006, et a été professeur-visiteur à l'École de Santé Publique de l'Université de Montréal (Canada) en 2014. Enfin, il est habilité à diriger des recherches en sciences sociales (Ecole Pratique des Hautes Etudes, Paris) depuis 2015.

**Parmi ses nombreuses publications :**

**2016** : Opening the 'Vaccine Hesitancy' black box: how trust in institutions affects French GPs' vaccination practices. Expert review of vaccines. *Raude, J., Fressard, L., Gautier, A., Pulcini, C., Peretti-Watel, P., & Verger, P.*

**2015** : Vaccine-criticism on the internet: new insights based on French-speaking websites. *Vaccine*, 33(8), 1063-1070. *Ward, J. K., Peretti-Watel, P., Larson, H. J., Raude, J., & Verger, P.*

**2014** : Understanding influenza vaccination behaviors: a comprehensive sociocultural framework. Expert review of vaccines, 13(1), 17. *Ward, J., & Raude, J.*

Les acteurs de la santé et de l'alimentation sont confrontés depuis quelques années à une multiplication des controverses publiques qui contribuent inexorablement à éroder la confiance que les populations accordent aux institutions « dominantes » (communautés savantes, agences et autorités de santé), ainsi qu'aux connaissances qu'elles produisent sur les risques sanitaires et les méthodes pour les prévenir.

Ce phénomène s'inscrit par ailleurs dans un mouvement d'autonomie croissante des individus et des groupes sociaux vis-à-vis de ce qu'il convient d'appeler l'orthodoxie biomédicale, c'est-à-dire l'ensemble des normes et des recommandations pratiques qui émanent de ces institutions.

A travers le cas de deux controverses récentes – l'une sur les statines et l'autre sur la vaccination

grippale – nous proposerons dans cet exposé une analyse des réseaux d'acteurs et des processus sociocognitifs à travers lesquels se construisent les attitudes de défiance vis-à-vis des institutions et de leurs recommandations en matière de santé.

Ces deux cas permettent d'éclairer sous un autre jour les phénomènes de prolifération de régimes alimentaires non-conventionnels (comme les régimes sans gluten, sans lactose ou sans cuisson) dans les sociétés contemporaines.

## « ALIMENTATION INDUSTRIELLE : CE QUE CLAMENT LES CRITIQUES, CE QUE RÉPOND LA RÉCLAME »

**OLIVIER LEPILLER**

**SOCIOLOGUE**

**Spécialiste de l'alimentation et de la santé, chercheur au Cirad (UMR MOISA) de Montpellier**

Il a soutenu une thèse sur les critiques de l'alimentation industrielle et leurs effets sur le changement alimentaire, en particulier dans la construction de l'offre, en France depuis la fin des années 1960. Plus récemment, ses travaux ont porté sur la notion de transition alimentaire, la chirurgie de l'obésité et la consommation de compléments alimentaires.

**Parmi ses nombreuses publications :**

2016 : (à paraître) « La place des médias dans la relance de la critique de l'alimentation industrielle Le Nouvel Observateur et l'alimentation après la «vache folle» », in E. Doidy et M. Gateau (dir.), Reprendre la terre. Agriculture et critique sociale, Rennes, PU de Rennes. Lepiller O.

2016 : (sous presse) « Le principe de précaution : robustesse pragmatique et fragilité sociale », in S. Becerra, M. Lalanne et J. Wesbein (dir.), Faire face aux risques dans les sociétés contemporaines, Toulouse, Octarès. Champy F. et Lepiller O.

2013 : « Les critiques de l'alimentation industrielle et les réponses des acteurs de l'offre », Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 48, n°6 : 298-307, Lepiller O.

2012 : Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010), thèse de sociologie, Toulouse, Université de Toulouse I-He Mirail. Lepiller O.

L'alimentation industrielle est la cible de nombreuses critiques, et son actualité est régulièrement animée par des épisodes de crises. Nous resituerons historiquement le contexte critique contemporain et analyserons les thèmes de la critique, qui a des versions plus ou moins radicales ou réformistes. Nous en proposerons une typologie :

- Selon la critique toxicologique, l'industrie agroalimentaire de la production comme de la transformation néglige la santé, les aliments industriels intoxiquent. Cette critique peut se fonder sur des savoirs aussi bien populaires traditionnels (diététiques alternatives, théories d'inspiration hippocratique) que scientifiques modernes (toxicologie).
- Selon la critique politique et morale, l'industrie exploite les humains ainsi que les animaux, elle domine injustement, elle dupe, trompe, dissimule. On peut distinguer des sous-types de cette critique : elle peut être « consumériste », « ruraliste », « tiers-mondiste » et plus récemment « altermondialiste », « gastronomique et identitaire » (avec une composante esthétique), ou encore « animaliste ».
- Selon la critique écologique, les modes de production industriels polluent, détruisent l'environnement et la biodiversité.

• Selon la critique diététique, l'industrie produit des aliments mal ajustés par rapport aux besoins naturels du corps, détraque les régulations physiologiques et socioculturelles. Comme la critique toxicologique, elle peut se fonder aussi bien sur des savoirs populaires traditionnels que scientifiques modernes.

On peut identifier différentes réponses des industriels en lien avec ces critiques. Dans ces réponses, le thème du naturel est parfois explicitement présent. Ces réponses peuvent être analysées comme des formes de travail de naturalisation visant à désamorcer les critiques et les inquiétudes, à déproblématiser la consommation alimentaire.

Mais au-delà, nous essayerons de mieux comprendre le hiatus existant entre ces critiques et les réponses que leur proposent les industriels. Ces réponses apparaissent souvent centrées sur l'affirmation d'une maîtrise scientifique et technique, quand la critique possède une dimension plus globale et politique, dans le sens où elle agrège souvent plusieurs des thèmes évoqués, et où elle traite d'un monde alimentaire commun et des relations entre nourris et nourriciers. En nous plaçant du point de vue des mangeurs, nous proposerons finalement le concept de « conscience alimentaire », pour mieux saisir les ressorts du contexte critique et des inquiétudes multiples qui le caractérise.

## LES ÉVOLUTIONS DANS L'ALIMENTATION VÉCUES DEPUIS L'ADMINISTRATION

**PHILIPPE KIM-BONBLED**

VÉTÉRINAIRE

**Membre du corps des vétérinaires inspecteurs. Chargé de mission « modernisation de la communication » Académie d'agriculture de France.**

Anciennement chef du service régional de l'alimentation de la DRAAF de Picardie. Et avant ce poste il a œuvré à la DGAL (bureau des viandes, coordination des contrôles, signes de la qualité), dans le secteur privé (Syndicat des viandes, Association française pour l'assurance qualité) et à la Délégation à l'information et à la communication (DICOM) du ministère.

### « Du statut de leader à la posture de suiveur ! »

*Témoignage "personnel" de Philippe KIM-BONBLED*

Le corps des Vétérinaires-inspecteurs français, devenu depuis le corps des Inspecteurs de la santé publique vétérinaire, auquel j'ai l'honneur d'appartenir, a été créé dans les années 1960/1970, à partir d'un "noyau dur d'hygiénistes convaincus : les vétérinaires de la Seine" qui exerçaient à l'abattoir de la Villette. Ces pionniers sont très vite devenus les "leaders de la lutte contre les maladies animales et de la maîtrise de l'hygiène des denrées d'origine animale". Leurs règles étaient respectées par les professionnels et leurs contrôles rassuraient le consommateur. Ces règles ont d'ailleurs été reprises dans le droit alimentaire européen et ont influencé les codes internationaux.

Les multiples crises alimentaires de la fin du siècle dernier : Dioxine, Encéphalite spongiforme bovine (ESB), Grippe aviaire, Fièvre catarrhale ovine (FCO), Graines germées..., ont à juste titre interrogé sur l'efficacité du dispositif. Une agence a alors été créée pour mieux analyser les risques. Les services vétérinaires ont adopté d'autres méthodes de gestion des risques et mis en place un contrôle de second niveau.

Mais surtout, ces crises ont suscité l'intérêt de "sachants autoproclamés" et de "gourous d'opinion", dont les avis souvent peu scientifiquement étayés sont largement repris, voire amplifiés, par les

médias et ... de plus en plus, par les réseaux sociaux. Ces avis influencent donc, hélas, les décideurs, que ce soient les hommes politiques qui font de la surenchère législative ou les responsables des organisations professionnelles agricoles et agroalimentaires, qui s'autocensurent dans leur production.

Face à une telle situation, de CRISE PERMANENTE, les services officiels en charge du contrôle de l'alimentation, aux plans, européen, national, régional et départemental, sont devenus des "suiveurs des différentes influences médiatico-politico-sociétales, très souvent contradictoires, dans l'édiction de leurs règles et dans la manière de mener leur contrôle". La gestion actuelle des dossiers OGM, Phytosanitaires et Protection animale en atteste.

Il importe donc que des "sociétés savantes", comme les Académies (agriculture, vétérinaire, sciences, technologie) soient beaucoup plus audibles et écoutées, afin de contrecarrer ces influences néfastes pour la santé publique et pour l'économie agroalimentaire.

## INCORPORER LE CONFLIT : L'ALIMENTATION COMME « NOUVEAU » CHAMP DE BATAILLE

**NICOLETTA DIASIO**

**ANTHROPOLOGUE**

**Professeure de Sociologie à l'Université de Strasbourg (UMR 7367 Dynamiques européennes (CNRS-Unistra).**

Ses travaux portent sur l'Anthropologie du corps et de la santé, l'Anthropologie de l'enfance et de la consommation dans une démarche comparative au niveau des sociétés européennes. Elle a notamment beaucoup exploré l'enfance et l'adolescence..Elle a dirigé le programme Corage (2010-2013) sur les transitions entre enfance et adolescence ; et a été responsable pour l'équipe strasbourgeoise du programme Children & Fun Foods (2007 – 2009) sur la consommation enfantine d'aliments ludiques, et du projet AlimAdos (2006-2010) mené avec l'OCHA sur les comportements et les cultures alimentaires des jeunes de 12 à 19 ans issus d'horizons culturels et de milieux sociaux divers..

Comment passe-t-on d'une alimentation « sans » à une alimentation « anti » ? Comment le choix individuel de se priver d'un aliment prend aujourd'hui une valeur politique et morale ? Les comportements alimentaires constituent aujourd'hui un terrain de recomposition et de mise en scène de conflits qui, partout en Europe, émergent et se modifient très rapidement : de la critique antisystème à la dissension politique, religieuse et économique, de la mise en cause des distinctions de genre à celle de la médecine conventionnelle. Par l'alimentation, des figures de la dissidence et de la résistance se donnent à voir : dans les choix d'aliments à évincer, dans le regard porté sur les filières de production, dans les parcours d'approvisionnement, dans les modalités de consommation et les pratiques de santé. De ce fait, l'alimentation cristallise et canalise des conflictualités instables, qui ne sont pas toujours relayées par les organes conventionnels de représentation. Elle contribue aussi à en déplacer les frontières, de manière à ouvrir toujours de nouveaux fronts de débat, de controverses et de revendication.

Nous aborderons cette question à partir du concept d'incorporation, en montrant la place que le corps et la catégorie du « vivant » prennent dans les conflits contemporains et dans les demandes de reconnaissance qui accèdent à l'espace public. Par les identités/altérités qu'il contribue à fonder, par les normes et les négociations qu'il suscite, les compromis qu'il engage, les pratiques qu'il mobilise,

ce corps constitue autant le lieu d'expression de la personne singulière qu'un objet de gouvernement et de régulation. Les dissidences alimentaires constituent alors une forme d'individualisation tout autant qu'une bannière de changement social et le lieu d'affirmation d'une utopie. A ces différents niveaux d'implication, voire de « radicalisation », correspondent un élargissement progressif des choix individuels, une extension du champ de la lutte et une diversification des modalités de l'engagement qui visent à recomposer autrement la double préoccupation de préserver la liberté des sujets et réactiver le contrat social.

## BIOGRAPHIES DES AUTRES INTERVENANTS

### ERIC ROUX

#### JOURNALISTE

Il est le porte-parole de l'Observatoire des cuisines populaires : <http://observatoirecuisinespopulaires.fr/>

Animateur du colloque

### AMBROISE MARTIN

#### PROFESSEUR DE NUTRITION

Faculté de Médecine Lyon-Est, Université Claude Bernard Lyon I.

Membre du comité de spécialistes de l'étude NutriNet-Santé. Expert à l'EFSA (European food safety Authority).

### SANDRINE BARREY

#### SOCIOLOGUE

Maître de conférences en Sociologie à l'Université Toulouse Jean-Jaurès, actuellement en délégation au CNRS au LISST-CERS (UMR CNRS 5193). Ses travaux s'inscrivent dans le champ de la sociologie économique et portent sur la construction sociale des marchés agroalimentaires controversés. Ces marchés font l'objet de contestations sanitaires, environnementales, juridiques, socio-économiques, et/ou éthiques et interrogent à ce titre les frontières droit-sciences-société.

Elle est également membre du bureau du réseau thématique « Consommation et usages » de l'Association Française de Sociologie ; personnalité qualifiée au Conseil Ethique Economique et Social (CEES) du Haut Conseil des Biotechnologies (HCB) ; et membre du Conseil Scientifique du Centre d'Information des Viandes.

#### Parmi ses nombreuses publications :

2011 : Barrey, S. and E. Kessous, Eds. Consommer et protéger l'environnement. Opposition ou convergence ? Dossiers Sciences Humaines et Sociales. Paris, L'Harmattan.

2011 : Teil G., Barrey S., Flux P. et A. Hennion, Le vin et l'environnement, Faire compter la différence, Paris, Presses des Mines.

2014 : Barrey, S., « Le Frankenfish nage-t-il vers le marché ? La fabrique contestée du marché de l'Aquadvantage Salmon », in Steiner P. et Trespeuch M. (dir.), Marchés contestés. Enquêtes sur des échanges moralement sensibles, Toulouse, PUM, pp. 44-63.

2015 : Barrey, S., « Produire et vendre du saumon transgénique. Délimitations et démarcations d'une marchandise » Revue Française de Socio-Economie (H-Série « Sociologie économique et Economie Politique »)

### PHILIPPE REISER

#### DIRECTEUR des affaires scientifiques du Centre d'Études et Documentation du Sucre (CEDUS)

#### Auteur :

2015 : Avec ou sans sucre. 90 clefs pour comprendre le sucre, paru chez Quæ.

## BIOGRAPHIES DES AUTRES INTERVENANTS

### MURIEL FIGUÉ

#### SOCIOLOGUE

Elle est au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (France) et responsable de l'équipe de recherche « Coordinations et politiques pour l'agriculture et l'alimentation durables » (Copaad, UMR Moisa). Elle est également correspondante en France du consortium international de recherche Grease (Gestion des risques émergents en Asie du Sud-Est)

Ses recherches s'inscrivent dans le champ de la sociologie du risque et de l'alimentation. Elles portent sur les risques sanitaires liés à l'animal et les maladies émergentes (grippe aviaire). Ses recherches s'inscrivent dans le champ de la sociologie du risque et de l'alimentation. En Asie du Sud-Est et en Afrique Australe (Ebola, fièvre aphteuse...). Ses travaux visent à saisir à la fois les institutions (du local à l'international) qui gouvernent les hommes (en particulier ceux des pays en développement) au nom de la santé animale, les espaces discrets de la gestion profane des risques, et les animaux en tant qu'être sensibles.

Elle a récemment co-coordonné avec Serge Morand (CNRS) un ouvrage,  
« Emergences de maladies infectieuses : risques et enjeux de société », paru chez Quae.

### CLAUDE FISCHLER

#### SOCIOLOGUE - Directeur de recherche émérite au CNRS

Il s'intéresse aux interfaces entre le biologique et le social dans les comportements et pratiques alimentaires, aux fonctions sociales, symboliques et esthétiques de l'alimentation, à la perception du risque et aux crises alimentaires, à la question de l'obésité et de l'image corporelle, aux Troubles du Comportement Alimentaire (TCA), aux usages des nouvelles technologies et aux marqueurs et mesures de la qualité de vie.

Sa recherche actuelle porte sur la commensalité - le fait de manger ensemble - ses formes et ses fonctions, dans une perspective comparative, son évolution, ses caractéristiques sociales, politiques et ses effets possibles sur la santé.

#### Ses derniers thèmes de Recherche :

**Depuis 2008** : Mesures de qualité de vie comparatives dans isolats humains, modes de vie traditionnels (ANR).

**2007** : Migration et alimentation (ANR) ; Anorexie et boulimie sur Internet (ANR).

**2003** : Marqueurs et mesures de qualité de vie et de bien-être : recherches comparatives.

**1998** : Recherches comparatives transculturelles (méthodes qualitatives et quantitatives) sur les attitudes et les représentations concernant la santé, l'alimentation et le corps.

#### Parmi ses nombreuses publications :

**2010** : Comer - A alimentação de franceses, outros europeus e americanos (and E. Masson), Sao Paulo, Senac.

**2008** : Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation (avec E. Masson), Paris, Odile Jacob, 336 p. Présentation du livre

**2001** : L'Homnivore, le goût, la cuisine et le corps, Paris, Odile Jacob, 448 p. (3è édition) ;

**1993** : Paris, Poches Odile Jacob, (2è édition) ;

**1990** : Paris, Odile Jacob, «Points», (1ère édition). Présentation du livre

Traductions : **1995** : El (h)omnivor, Barcelone, Anagrama ; **1992** : L'Onnivoro, Milan, Mondadori.

## BIOGRAPHIES DES AUTRES INTERVENANTS

### ALINE PERRAUDIN

**JOURNALISTE** - Directrice de la rédaction de santé magazine

Elle est l'auteur en 2016 : « 100 jours sans viande » publié chez Flammarion.

### LAURENT DAMIENS

**DIRECTEUR** de la communication de l'interprofession laitière, CNIEL (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière).

Président d'EMF, EUROPEAN Milk Forum.

### JEAN-PIERRE CORBEAU

**SOCIOLOGUE** - Professeur émérite de Sociologie de l'Alimentation à l'Université François Rabelais, rattaché à l'Equipe alimentation (LÉA).

Il travaille actuellement sur la complexité du plaisir alimentaire (particulièrement chez la personne âgée, à domicile ou en institution et chez les jeunes mangeurs), sur les représentations symboliques des aliments (particulièrement ceux à gros enjeux nutritionnels, économiques et symboliques -lipides, sucres, alcool-surtout vin), sur les nouvelles formes de sociabilité alimentaire et sur l'importance de la dimension ludique dans l'apprentissage des cultures alimentaires et dans la bonne appropriation des messages nutritionnels. Il est membre du Conseil National de l'Alimentation.

Responsable de l'enquête CITERES UMR 6173/VST (équipe 4) concernant l'impact des discours nutritionnels sur les comportements alimentaires : une « Représentations des VDQR chez les consommateurs français et anglais et chez les acteurs de la filière vitivinicole » dans le cadre du projet ANR-05-PNRA-011-01 « Vins de Qualité à teneur réduite en alcool » (VDQA).

**Parmi ses nombreuses publications :**

2011-04 : la dimension sociale des peurs alimentaires, in Réalités en nutrition et en diabétologie n°33, pp. 5-10.

2011-06 : Alcoolisme et nutrition: approche sociologique des excès du boire, in Réalités en nutrition et en diabétologie n°34, pp 25-31.

2011-12 : Education alimentaire ou informations nutritionnelles? Jeux et enjeux des socialisations gustatives, en collaboration avec Emilie Salvat, in «On ne joue pas avec la nourriture», Cahiers de l'OCHA n°15, Paris, pp. 130-141.

En collaboration avec Jean-Pierre POULAIN, il a publié en 2002 : Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité, Privat/OCHA.

En préparation, Le mangeur imaginaire, chez A.M. Métailié.

### PASCALE HEBEL

**DIRECTRICE** du pôle consommation et entreprise du CREDOC

Docteur en statistiques et ingénieur agronome.

## BIOGRAPHIES DES AUTRES INTERVENANTS

### **VIRGINIE GARIN**

**JOURNALISTE** - Directrice du pôle Qualité de vie, RTL

### **CELINE LAISNEY**

**PROSPECTIVISTE** - Cabinet Alimavenir

Elle dirige avec Futuribles le système Vigie alimentation, système de veille collaboratif dont sont membres des entreprises, organismes de recherche et ministères.

### **LOUIS ORENGA**

**DIRECTEUR GÉNÉRAL** de l'interprofession des fruits et légumes frais, (INTERFEL)

Directeur Général du Ctifl

### **BRUNO DUFAYET**

**ÉLEVEUR** de bovins Salers à Mauriac dans le Cantal

**Président de la commission enjeux sociétaux d'INTERBEV**

Lors de la COP 21, il a été accrédité pour témoigner sur les actions menées par les agriculteurs français pour lutter contre le réchauffement climatique.

### **BERTRAND HERVIEU**

**SOCIOLOGUE** - Inspecteur général de l'agriculture

De 2012 à 2016 il a été le Vice-président du Conseil général de l'Agriculture, de l'Alimentation et des espaces ruraux. Ancien secrétaire général du Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM, 2003-2009), ancien Directeur de recherche au CNRS, professeur à l'École nationale du Génie rural des Eaux et Forêts, il a été Président de l'Inra de 1999 à 2003.

**Parmi ses nombreuses publications :**

2008 : Bertrand Hervieu, Les Orphelins de l'exode rural : essai sur l'agriculture et les campagnes du XXI<sup>e</sup> siècle, La Tour d'Aigues, L'Aube, Monde en cours, 160 p. [ISBN 978-2-7526-0414-9]

2010 : Bertrand Hervieu et Henri Mendras, « Fin ou retour des paysans en France et en Europe », Bernard A. Wolfer (dir.), Agricultures et paysanneries du monde : mondes en mouvement, politiques en transition, Versailles, Quae, pp. 25-39.

2011 : Bertrand Hervieu et Jean Viard, L'Archipel paysan : la fin de la république agricole, La Tour d'Aigues, Éditions de L'Aube, Aube poche essai, 124 p.

2013 : Bertrand Hervieu, François Purseigle, Sociologie des mondes agricoles, Paris, Armand Colin, coll. « U Sociologie », 318 p.