

## PEURS ALIMENTAIRES DANS LES ÉTATS-UNIS MODERNES : DES SOLUTIONS COLLECTIVES AUX SOLUTIONS INDIVIDUELLES

### Harvey Levenstein

Université Mac master, Canada

Professeur émérite d'histoire à l'université McMaster, au Canada. Ses publications incluent deux volumes sur l'histoire de l'alimentation américaine et deux volumes sur les touristes américains en France. Il travaille également sur les peurs alimentaires aux États-Unis sur une profondeur historique de 200 ans.

■ Comme l'ont montré Claude Fisher et Paul Rozin, la peur alimentaire est une composante essentielle de la condition humaine. Cependant le XIX<sup>e</sup> siècle a connu une révolution en matière de transformation, de transport et de préservation des aliments qui a considérablement exacerbé les peurs que suscitent les manipulations invisibles subies par les produits alimentaires. Les découvertes scientifiques selon lesquelles les aliments peuvent contenir des germes mortels et les nouveaux conservateurs chimiques être toxiques n'ont fait qu'aggraver le phénomène. S'en est suivi une série d'alertes alimentaires très médiatisées qui ont forcé tous les niveaux de gouvernement à intervenir pour garantir l'hygiène de l'eau, du lait et d'autres aliments. Au niveau national, cela a conduit à l'adoption en 1906 du "Pure Food and Drug Act" et du "Meat Inspection Act", lesquels ont largement contribué à rassurer les Américains quant à la qualité sanitaire de leurs aliments.

Dans les années 20 et 30, la prise de conscience grandissante de l'importance des vitamines engendre la crainte d'une nourriture privée de ces nutriments essentiels. Là encore, la réponse initiale est à l'échelle collective. Durant la Seconde Guerre Mondiale, le gouvernement fédéral réagit aux avertissement des scientifiques selon lesquels le traitement de la farine prive le pain d'une vitamine nécessaire au maintien du moral national, en imposant l'enrichissement en vitamines et minéraux de la farine blanche.

La peur des additifs et des substances toxiques reçoit, elle aussi, une réponse d'ordre collectif. En 1958, de nouvelles inquiétudes quant au caractère cancéro-gène des additifs alimentaires poussent le gouvernement à interdire l'utilisation de ceux dont il est prouvé qu'ils provoquent des cancers chez les souris. Dans les années 60, suite à des études sur les dangers des pesticides, les autorités interdisent l'utilisation du DDT et autres produits chimiques dans les aliments.

Mais à partir des années 70, on constate une rapide érosion de cette gestion à échelle collective. Il est d'ailleurs ironique que cela soit en grande partie dû

au fait que les gens de gauche, d'ordinaire ses plus fervents partisans, ne font plus confiance au gouvernement en matière alimentaire. Ce changement résulte du discours impérieux élaboré au sein des mouvements de gauche dans les années 60 selon lequel le gouvernement est inévitablement sous la coupe des grands groupes qu'il est censé réguler. De là, il n'y a qu'un pas pour rejoindre la droite libertaire qui prône que ce n'est pas le gouvernement mais les individus eux-mêmes qui doivent décider de ce qui est bon pour leur santé. On en a un exemple en 1976 quant les Libéraux font passer une loi qui limite la capacité du gouvernement à restreindre les allégations nutritionnelles. Les soupçons de la gauche concernant le gouvernement semblent trouver confirmation l'année suivante. Alors qu'une vague de "lipophobie" (peur de la graisse alimentaire) s'abat sur le pays, le lobby des éleveurs de bovins parvient tout de même à discréditer un rapport gouvernemental recommandant aux Américains de manger moins de bœuf.

Il semble donc que ce ne soit pas par hasard si, pour la plupart, les alertes alimentaires qui suivront seront gérées au niveau individuel et non plus collectif. La peur du traitement des aliments, des substances toxiques et des additifs a fait exploser les ventes de produits "naturels" et "biologiques". Mise à part une rare mesure anti-acide gras trans, ce sont les individus qui éliminent les graisses saturées de leur mode d'alimentation en achetant des produits allégés et "0%". Lorsque Michael Pollan, le plus éminent critique du système alimentaire actuel, a fait savoir que le nouveau mode d'élevage au grain du bétail rendait l'E.Coli 7 endémique chez les bovins, il a conseillé aux consommateurs de passer au bœuf élevé au foin. Lui et d'autres critiques n'ont fait montre d'aucune foi en la nouvelle réglementation en matière d'inspection de la viande, adoptée récemment dans l'indifférence quasi générale par le Congrès. Je suggère donc que l'engouement pour les choix alimentaires individuels qui fait l'objet de cet exposé n'est que la suite logique d'un processus en cours depuis plus de 40 ans.