

*Conclusion*  
*et*  
*Synthèse générale*

# *Conclusion*

---

Au terme de ces journées, nous pouvons nous féliciter d'avoir réussi trois paris.

Le pari du mariage entre la Fondation Brillât Savarin et le CNAC, qui n'était pas évident, a pleinement réussi.

Pour Belley, le pari de maintenir les Entretiens a été un succès et laisse très bien présager de l'avenir. Ces dixièmes Entretiens de Belley ont permis le franchissement d'un cap important.

Dans les dix prochaines années, les Entretiens pourraient se passer dans un cadre différent qui permettrait de leur donner un rayonnement plus large, voire un rayonnement international.

Le thème choisi pour ces Entretiens relevait aussi d'un pari. Les débats ont montré qu'il cadrerait parfaitement avec les problèmes présents en permettant aussi de réfléchir sur les nouvelles attentes des consommateurs et d'anticiper les tendances qui pourraient s'exprimer demain.

Les sociétés occidentales ont toujours fonctionné par un équilibre entre trois grands groupes de pensée : le groupe des pionniers, ceux qui inventent, ceux qui mettent en œuvre de nouvelles technologies, un groupe qui freine, en mettant en avant des précautions de santé, d'environnement, de traditions et, au milieu, le groupe chargé de réguler tout cela, c'est à dire principalement l'administration qui travaille sous la direction du politique.

L'Etat est en effet chargé de trouver cet équilibre entre les pionniers et les groupes « freins ».

Cependant, des changements s'opèrent parce qu'il n'est plus aussi facile, compte tenu des nouvelles attentes des consommateurs, d'isoler ces trois groupes. Grâce à une meilleure information et une meilleure sensibilisation, de nouvelles questions se posent aujourd'hui. Nous pouvons les aborder parce que nous sommes arrivés à un certain degré de saturation et que le problème du manger pour survivre ne se pose plus vraiment.

Les Entretiens de Belley ont toujours permis de soulever des questions très scientifiques et qui sont de l'intérêt des industriels. L'esprit qui les anime depuis l'origine est bien cette confrontation entre industriels, monde de la recherche et société civile. La question des interdits alimentaires est un enjeu pour nous tous et un enjeu pour l'Etat et l'administration chargée de faciliter le dialogue. Ces Entretiens de Belley ont bien montré qu'ils sont un instrument privilégié de développement de ce dialogue.

# *Synthèse*

---

# *générale*

---

## **Les rituels alimentaires des principales religions Influencent-ils encore notre alimentation en France?**

Cette première table ronde, animée par Gérard Unger<sup>1</sup>, réunissait Emeric Deutsch<sup>2</sup>, Anne-Marie Brisebarre<sup>3</sup>, Jean-Louis Flandrin<sup>4</sup>, avec la participation du Père Jacques Vernay, du Rabbin J. Poultorak et de l'Iman Chirane. Après avoir évoqué les fondements religieux des interdits alimentaires des trois principales religions pratiquées en France, les participants ont analysé l'évolution des pratiques.

Toutes les religions ont des règles et ce pour deux raisons essentielles : la première est le besoin de spiritualité et d'élévation de l'homme vers le Créateur, pour détacher l'homme de son animalité, pour limiter la notion de plaisir. La deuxième, la volonté de distinguer le groupe des fidèles des autres.

**Pour le judaïsme**, l'interdit, c'est la démesure.

La première transgression biblique concerne l'oralité et, comme le fait Freud, l'exégèse talmudique l'englobe dans une séduction d'ordre sexuel.

Le stade oral se caractérise en effet, par l'absence de limites : entre être et avoir, entre le sein, la mère et le nourrisson.

Le désir de régresser à ce stade fusionnel existe chez l'adulte et l'expose à des dangers considérables pour sa survie et pour son existence sociale. Les formes civilisées que revêt le cannibalisme, à savoir le désir d'absorber, d'assimiler l'autre différent et de l'anéantir en cas de résistance, ne sont pas moins dangereuses pour la société que sa forme plus primitive.

Le judaïsme, étant donné son aversion pour toute représentation de la divinité (ou du Surmoi) a instauré des règles très strictes concernant la nourriture d'origine animale. Elles concernent respectivement : l'interdiction de consommer certaines catégories d'aliments, l'abattage rituel, le sang des animaux et la consommation des mélanges de lacté et de carné.

Les espèces sont classées selon qu'elles sont autorisées ou interdites : sont exclus les carnivores et les prédateurs, sont autorisés les ruminants. Jusqu'au déluge, l'homme n'a pas le droit de tuer pour manger. Il n'acquiert l'autorisation de consommer de la viande qu'après et à condition que l'animal soit préalablement tué. L'interdit hébreu veille également à combattre la cruauté : on ne tue pas pour le plaisir (la chasse), on doit réduire à l'extrême la souffrance de l'animal.

Dans le Judaïsme, les interdits alimentaires reposent essentiellement sur des raisons d'ordre spirituel : le contrôle de soi exige des fidèles la sacralisation de la nourriture.

Il y a 600 à 700 000 juifs en France, dont environ 25 % respectent les prescriptions rituelles. Depuis 20 ans, on assiste à une augmentation importante de la consommation de produits cachers. Il s'agit d'un marché d'offre, puisque, lorsque ces produits sont disponibles, il y a des acheteurs.

**Le christianisme** se présente aujourd'hui comme n'ayant pas d'interdits dans le domaine alimentaire. Simplement il encourage ses fidèles à se méfier des voluptés charnelles, celles de la table comme celles du sexe, et à se tourner tout entier vers les joies spirituelles.

Et de fait, non seulement on ne trouve aucun interdit alimentaire dans le Nouveau Testament, mais celui-ci a très clairement aboli les interdits hébraïques.

Cependant, au cours des siècles, l'Eglise a réglementé des orientations ascétiques en définissant des temps de jeûne et d'abstinence, en précisant quels aliments

---

1. Vice-président de Publicis

2. Psychosociologue, ancien Directeur de la SOFRES

3. Ethnologue, chargée de recherche au CNRS

4. Professeur d'histoire, Université Paris VII, Directeur à l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

il convenait de s'abstenir de consommer : essentiellement vin et viande. La réaction protestante contre cette réglementation a entraîné un durcissement au sein de l'Eglise catholique, à partir du XVI<sup>e</sup> siècle - au moins pour ce qui concerne la viande - malgré les dispenses accordées à tel individu ou telle collectivité. Ce n'est qu'après le milieu du XX<sup>e</sup> siècle que la doctrine chrétienne est devenue beaucoup plus souple en ce domaine.

Dans une perspective actuelle, il est donc plus intéressant de concentrer notre attention sur la question de la viande, qui a été objet d'abstinence périodique. Pourquoi est-ce de viande que les Chrétiens ont dû s'abstenir, et non pas de truffes ou de caviar ?

On notera d'abord que, dans la Basse Antiquité, certains Chrétiens ont totalement refusé de manger de la viande, la jugeant impure et croyant que ceux qui en mangeaient étaient damnés.

L'interprétation qui s'est imposée dans l'Eglise est cependant autre : la mise à mort des animaux est désormais une affaire purement profane, et la vie des animaux est désacralisée.

Autre élément d'explication : dans la société romaine, les nourritures végétales étaient déjà associées à l'ascétisme alors que la viande l'était aux banquets.

Quelle que soit l'importance respective de ces divers éléments d'explication, il est clair que le statut de la viande dans la religion chrétienne doit beaucoup à la culture gréco-romaine.

D'après le texte coranique et les traditions rapportées du fondateur de l'Islam, « Le licite est bien évident et l'interdit est bien évident. Entre les deux se trouvent des choses équivoques... » (hadîth) :

- le licite (halâl) est ce que la législation divine a autorisé à faire ;
- l'illicite ou interdit (haram) est ce que la législation divine a interdit de façon formelle ;
- entre les deux, existe une troisième catégorie, celle du réprouvé (makrouh) qui vient dans le degré de gravité après l'interdit.

L'interdiction ne concerne que les choses impures et nuisibles. Toute chose dont la nocivité est plus grande que l'utilité est interdite et toute chose dont l'utilité est plus grande que la nocivité est licite. Un autre principe est « la nécessité lève l'interdiction ».

Les animaux sont classés selon deux types : les animaux marins et les animaux terrestres.

Tous les animaux marins sont licites, qu'on les ait pris vivants ou morts. Ils n'ont pas besoin d'être abattus rituellement. Parmi les aliments d'origine animale, seuls quatre sont interdits : la bête morte, le sang, la viande de porc, ce qui a été égorgé au nom d'autre que Dieu (la victime d'un étranglement, d'un choc, d'une chute, d'un coup de corne et de tout ce dont a mangé une bête féroce). Parmi les boissons, sont interdits le vin et toute boisson enivrante (fermentée) qu'elle soit fabriquée avec du raisin, des dattes, de l'orge, du maïs, du miel, etc.

Le nombre de personnes de religion et/ou de culture musulmane (français et étrangers) résidant en France est estimé entre quatre et cinq millions : l'Islam y est aujourd'hui la deuxième religion, mais se trouve en situation minoritaire. Les résultats d'une enquête de l'INED montrent que les musulmans de France ne sont pas un groupe homogène et que l'intensité des pratiques religieuses (dont le respect des interdits alimentaires) varie fortement avec les groupes d'immigrés considérés ; l'influence des appartenances ethniques et des pays d'origine reste très forte. L'interdit du porc est généralement mieux observé que celui de l'alcool.

Depuis une période récente, certains quartiers urbains des grandes villes européennes ont vu l'apparition de « boucheries islamiques » dont le modèle est la boucherie *cache* (israélite).

L'enquête menée en 1995 sur le marché de la viande *halâl* en France a souligné les problèmes soulevés par le manque d'une instance musulmane représentative susceptible d'agréer les sacrificateurs et de certifier la viande produite. D'où un manque de « traçabilité » de la viande *halâl* qui entretient une méfiance légitime des consommateurs et des circuits courts d'abattage hors abattoir.

La spécificité des habitudes alimentaires des populations musulmanes résidant en France pourrait représenter, si le marché de la viande *halâl* était « moralisé » et organisé, une richesse à la fois économique et culturelle.

## Devenons nous végétariens ?

### Opinions, croyances et consommation

Cette deuxième table ronde, animée par Michel Gervais, réunissait Claude Grignon<sup>5</sup>,

5. Directeur de recherche au laboratoire de la consommation INRA d'Ivry

Anne-Marie Hasson<sup>6</sup>, Jean-Michel Lecerf<sup>7</sup>, Jean-Pierre Corbeau<sup>8</sup> Ils ont analysé les arguments moraux, écologiques et de santé des partisans d'une alimentation à base de produits végétaux, la remise en cause des filières animales et l'impact des différents facteurs sur la consommation actuelle de viande.

Le capital sympathie du végétal progresse auprès des consommateurs, mais les attitudes de ceux-ci sont plurielles. La baisse de la consommation de viande affecte inégalement les différentes viandes : depuis 1979-1980, le bœuf et le veau connaissent une baisse sensible de consommation mais ce n'est pas le cas de la volaille, du porc ni du mouton. Les raisons de cette désaffection ne sont pas uniquement économiques (prix), elles sont aussi sociales et historiques. D'après des études réalisées à partir d'enquêtes de l'INSEE et de panels SECODIP, la tendance à la réduction de la consommation de viande est inégalement répartie selon les populations. Elle est plus forte dans les classes supérieures et moyennes, dans les générations les plus jeunes (nées après 1951), et chez les plus diplômés.

Une enquête auprès des adhérents d'une coopérative d'alimentation biologique montre que la réduction, ou la suppression de la consommation de viande, va de pair avec un ensemble d'interdits : alcool, tabac mais aussi conserves, sucre raffiné et produits surgelés. D'autre part, cette désaffection correspond plus à un souci de santé (66 % des motivations de la population étudiée) qu'à une préoccupation tiers-mondiste (disponibilité en protéines) ou une sensibilité vis à vis des traitements infligés aux animaux.

Le refus de consommer certaines viandes peut être motivé par des raisons culturelles (vache sacrée, cheval), de sensibilité (lapin) parce qu'il s'agit d'un animal domestique. Mais cette attitude peut aussi être le résultat du refus d'un mode d'élevage faisant souffrir inutilement un animal, d'autant plus que les consommateurs pensent que l'aliment ne sera pas meilleur au goût. De plus en plus de consommateurs informés refusent les situations d'élevage en batterie des volailles et des veaux (entassement, interdiction de mouvement...). La connaissance qu'ils en ont peut entraîner dégoût et répulsion. De plus, le consommateur exige un retour à des méthodes plus naturelles : il n'y a pas que la viande, mais il y a aussi l'idée qu'il s'en fait.

Ainsi il consomme, il apprécie, il digère les aliments non seulement avec la bouche et l'estomac, mais aussi avec le cerveau.

Pour le nutritionniste, l'alimentation végétarienne n'est qu'un mode alimentaire. Aucun argument sérieux ne peut contester que l'homme est un omnivore. C'est précisément lorsqu'il est devenu de plus en plus carnivore qu'un néo-végétarisme, d'inspiration essentiellement philosophique, est intervenu aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles. Lorsqu'il est conçu et appliqué correctement, le régime végétarien est équilibré. Les protéines de la viande y sont en effet remplacées par d'autres protéines animales (œufs et produits laitiers) et par les protéines végétales. A l'inverse, il faut savoir que le régime végétalien, qui exclut tout produit et sous-produit d'origine animale, y compris les œufs, le lait et même le miel..., est source de carences. A l'exclusion donc du régime végétalien, un régime végétarien ou semi végétarien (où la consommation de viande est seulement occasionnelle) présente un intérêt sur le plan nutritionnel, corrigeant carences et excès du mode alimentaire occidental à prédominance carnée. Il est associé à une amélioration de l'état de santé et représente une prévention utile pour de nombreuses pathologies.

Pour de nombreux adeptes, l'intérêt de l'alimentation végétarienne est attribué à une vertu spécifique du végétal ou au simple effet de la suppression de la viande. Mais pour le nutritionniste, son intérêt provient, non pas de la suppression de la viande, mais d'un autre équilibre alimentaire : le végétarien mange « autrement ».

De façon paradoxale, les végétariens ont une perception négative de l'image que les non-végétariens se font d'eux et de leur alimentation. Les végétariens rejettent les non-végétariens, accentuant ainsi le sectarisme dont ils font l'objet. Or les considérations rationnelles, tant sur le plan nutritionnel ou sanitaire qu'écologique, agricole ou humanitaire, devraient l'emporter plus qu'une attitude de fermeture ou d'exclusion.

La nutrition est une science exacte mais aussi humaine qui doit intégrer toutes les dimensions et conséquences de l'acte de manger tout en respectant la diversité et la différence qui est la première loi de la biologie.

Le contexte économique, sociologique, moral, religieux, idéologique, est aujourd'hui marqué par des mutations, par l'effondrement des grands consensus, par la dilution des référents traditionnels. Aussi la présentation des aliments est-elle d'autant plus dramatisée. La filière agro-alimentaire est prisonnière d'autres sphères, où se prennent des décisions.

6. Présidente de la Confédération des SPA

7. Nutritionniste à l'Institut Pasteur de Lille

8. Professeur de sociologie à I.U.T de Tours

Elle est le terrain de multiples influences : celles des chercheurs, des nutritionnistes, des médias, des politiques... La « filière du manger » est interactive. Le mangeur est pluriel, les aliments varient, les situations de consommation changent. Au cours du temps, des mutations profondes sont constatées. Il en est ainsi des repas festifs dont la composition et la durée ont fortement varié depuis 15 ans. Il en est également ainsi de la consommation de viande, affectée par la montée du végétarisme et la lipophobie.

Le végétarisme peut, pour une courte durée, être accentué par des phénomènes plus conjoncturels, par exemple l'inquiétude suscitée par la maladie de « la vache folle ». Les consommateurs peuvent alors être tentés plus couramment par des menus sans viande certains jours, ce qui n'en fait pas pour autant des végétariens.

D'un monde balisé par les rituels religieux et les interdits, nous évoluons vers un monde qui éclate, se parcellise, où les systèmes d'interprétation sont différents. L'une des manifestations est la montée relative du végétarisme et surtout la demande par les consommateurs de nouvelles certifications. Des certifications qui portent sur le capital santé des aliments, sur l'hygiène, des modes de production plus naturels, et plus respectueux du bien être animal... Il faut aussi se garder de positions trop radicales qui auraient pour conséquences de menacer des filières de production et d'élever le coût des produits à un niveau inacceptable pour une très grande majorité de consommateurs..

### **Les interdits d'aujourd'hui et de demain**

#### **Quelles seront les conséquences des préconisations des nutritionnistes et du développement du génie génétique sur notre alimentation ?**

La troisième table ronde, animée par Michel Gervais, réunissait Alyette Defrance<sup>9</sup>, Jacques Gueguen<sup>10</sup>, Monique Astier Dumas<sup>11</sup> et Guy Paillot<sup>12</sup>. Ils ont débattu des conséquences des préconisations des nutritionnistes « manger peu, manger maigre, manger plus végétal » sur l'offre de produits alimentaires et des peurs des consommateurs face aux évolutions

9. Sociologue, Directeur des stratégies à Publicis Etoile

10. Directeur de recherche à l'INRA de Nantes

11. Nutritionniste au Centre de Recherche Foch, membre du CSHPF

12. Président de l'INRA

technologiques et au développement des biotechnologies.

Les interdits alimentaires ont perdu de leur importance, mais les conseils visant à améliorer l'alimentation se sont multipliés et ils se sont parfois contredits au cours des 25 dernières années. Parce qu'il y a eu des découvertes scientifiques, mais aussi parce que cet ensemble de conseils correspond à un certain contexte social, dans lequel se développe une image de soi et un certain rapport au corps. Deux grandes évolutions sont à constater : le corps devient un véritable capital social et, au delà de la simple satisfaction d'un besoin physiologique, l'alimentation acquiert le statut de sujet de société.

On distingue, au cours des 25 dernières années, quatre étapes dans le discours alimentaire : manger moins (les années 1970), manger vite (le début des années 1980), manger sans (la fin des années 80), manger juste (les années 1990). A ces quatre étapes, il faudrait ajouter celle d'aujourd'hui, depuis l'affaire de la vache folle : manger quoi : manger pur ? Dans un contexte où les peurs se multiplient, se réintroduit subrepticement la grande opposition du Pur et de l'Impur, avec la montée des aliments bio, du végétal, et un nouveau modelage du corps (femme longiligne, androgyne).

Un phénomène d'individualisation est à l'œuvre dans le domaine alimentaire comme dans d'autres domaines. Les styles de vie ont du plomb dans l'aile : aujourd'hui on parle de système de vie. Pensée logique et pensée magique s'entrelacent. Étrange paradoxe, le territoire du risque s'accroît à mesure que s'accroît le savoir.

« Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser ».

(Lévi-Strauss)

Les protéines végétales ont pendant des siècles contribué à nourrir un grand nombre de populations (riz/soja, haricot/maïs). En France, à partir de matières premières très variées (soja, pois, lupin...), la tendance a été de remplacer des protéines animales par des protéines végétales, essentiellement pour des raisons économiques. Avec une meilleure connaissance des potentialités de ces protéines, d'autres utilisations sont possibles au même titre que d'autres ingrédients; elles peuvent répondre à des préoccupations de sécurité alimentaire, d'hygiène, de nutrition, de fonctionnalité, voire à des préoccupations culturelles et religieuses.

Cet élargissement des utilisations se manifeste dans le nombre de produits référencés en G.M.S. qui incorporent des protéines végétales : 1 200 produits en 1995 contre 200 produits en 1989.

Les protéines végétales peuvent être, dans certaines applications, complémentaires des protéines animales pour améliorer le pouvoir émulsifiant, gélifiant et la texture des produits fabriqués.

Ces multifonctionnalités sont déjà exploitées par l'agro-alimentaire mais il existe encore des marges de progrès importantes. Nous ne sommes qu'à la première génération de ces produits. Les spécialistes des protéines végétales estiment que, en y mettant le prix, il est possible d'obtenir des protéines de très bonne qualité.

Une partie du monde mange pour survivre, tandis que nous sommes dans une situation relativement privilégiée. La nécessité de consommer de la nourriture en a fait le premier champ de pouvoir et, par ricochet, a engendré des situations de défense qui ont généré de nouveaux interdits.

« Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». Malheureusement ce processus d'identification fait beaucoup de mal : on ne s'approprie pas la force de son ennemi en mangeant son cerveau. Contrairement au sociologue et au psychiatre pour qui la symbolique est importante, le nutritionniste se préoccupe uniquement de nutriments. Il considère qu'il est interdit d'interdire. Lorsque l'on enlève délibérément un des aliments, l'ensemble est en péril. L'alimentation est comme un jeu de cartes, on ne peut pas avoir une bonne nutrition si le jeu n'est pas complet. Vérité qu'il faut expliquer au consommateur pour le mettre à l'abri des modes, des diktats, des enjeux économiques. C'est la variété qui fait l'équilibre.

Les aspects sociaux, culturels et religieux de l'acte de se nourrir ne sont absolument pas extérieurs à la sphère du rationnel et de la science. Réduire cet acte à ses aspects physiologiques ou à des stéréotypes sociaux est un défaut d'approfondissement scientifique.

L'acte de se nourrir est au centre de relations vivantes (existentielles) de l'homme avec la nature sous ses deux aspects spatial et temporel. La nature joue le rôle d'un tiers « innocent » (dans sa pureté comme dans ses dangers) dans l'élaboration des relations sociales. Ces éléments sont déterminants dans le processus d'apprentissage social.

Le comportement de l'individu qui consomme est structurellement ambivalent. Il est construit sur un équilibre entre bien être et mal être, sur un désir aussi bien de prescription que de transgression, de tradition que de novation.

Dans ce contexte, le discours « agro-alimentaire » semble avoir été étonnamment « neutre » au point d'en être faux dans les années 70 et 80. Au cours de cette période, le discours prométhéen a prévalu (libérer l'homme de la nature) au point de faire de l'homme un étranger à sa propre nature.

Cette attitude devrait rapidement évoluer car nous sommes dans une situation radicalement nouvelle en cette fin de siècle : en se libérant de la nature, l'homme est devenu responsable de celle-ci, ce qui d'ailleurs le conduit à intérioriser les angoisses qui jusqu'ici venaient de l'extérieur. Cette angoisse est manifeste à l'égard de produits génétiquement modifiés. Aussi il importe, à tous niveaux aujourd'hui, d'informer le consommateur qui ne se nourrit pas seulement d'images mais de la réalité des aliments, si complexes soient-ils. Il est légitime qu'il puisse connaître dans les détails ce qu'il consomme. Si le message n'est pas compris, il refuse le produit. Le principe de précaution peut s'appliquer dans certains cas mais le consommateur a le droit de savoir. Les scientifiques souhaitent, en outre, obtenir le droit de communiquer sur les techniques employées; mais ce droit est tributaire d'accords internationaux.

L'information ne doit pas être diffusée par un seul canal. Le consommateur doit, de son côté, apprendre à comprendre ce qu'est un aliment, il doit être éduqué. Pour cela il doit disposer d'outils pour interpréter les discours et prendre conscience de la subjectivité des différents messages.

Dans ce contexte, l'Etat a un rôle de régulation. Il facilite l'équilibre et le dialogue entre les différents acteurs. En s'assurant du respect de la réglementation et par la certification, y compris pour les produits conformes à des rituels religieux, les Pouvoirs Publics apportent une réponse aux besoins de sécurité et de transparence des consommateurs.

