

CONCLUSION

Jean-Pierre Poulain

« Et c'est toujours ainsi, par une sorte de luxe, comme dessert, que le feu prouve son humanité. Il ne se borne pas à cuire, il croustille. Il dore la galette. Il matérialise la fête des hommes. Aussi loin qu'on puisse remonter, la valeur gastronomique prime la valeur alimentaire et c'est dans la joie et non dans la peine que l'homme a trouvé son esprit. La conquête du superflu donne une excitation plus grande que la conquête du nécessaire. L'homme est une création du désir, non pas une création du besoin. »

Gaston BACHELARD,
La Psychanalyse du feu.

Fiction. Toute ressemblance avec des personnes existantes ou ayant existé et des événements ayant réellement eu lieu serait fortuite mais non totalement incongrue. La scène se déroulerait dans un ministère lors de la réunion du comité de pilotage d'un grand programme de recherche pluridisciplinaire sur l'alimentation. Ce type de réunion où l'on dresse le bilan des travaux réalisés au cours de l'année écoulée et où l'on dessine les perspectives pour l'année suivante. La présidence est assurée par un scientifique, un représentant des sciences dites « dures » par opposition aux sciences dites « molles ». Ce président, une personne parfaitement policée et d'un commerce des plus agréables, est par exemple un chercheur dans le domaine de la génétique. La fine fleur de la recherche française sur l'alimentation est présente dans la salle.

Dehors, le climat social est à l'inquiétude. La seconde crise de la vache folle vient d'éclater. Les commentateurs pointent du doigt les politiques qui

se « marquent à la culotte ». Ils stigmatisent surtout leurs retournements dans la gestion de la crise, donnant le sentiment de « tituber » entre un scientisme naïf et un « psychologisme » plus ou moins démagogique. Tantôt on bloque toute décision dans l'attente de l'avis des experts, tantôt, les yeux rivés sur les sondages, on prend des décisions dont les conséquences ne semblent pas toujours avoir fait l'objet d'une évaluation scientifique.

L'ambiance est lourde. Chacun mesure ses responsabilités. L'administration aimerait bien arrêter la « psychose ». Les chercheurs sont un peu décontenancés par les réactions des consommateurs, qui semblent refuser le progrès... et parfois même par les réactions d'une frange du monde agricole avec qui, pourtant, main dans la main, ils ont remporté de réels succès sur le front de l'amélioration de la production à divers égards. Certains chercheurs, parmi les plus brillants, craignent que « l'irrationalité de la rue », comme ils disent en aparté, ne bloque leur travail et ne fasse perdre à la recherche française une place respectée, mais acquise de haute lutte, sur la scène scientifique internationale...

Après de trop longues années d'étanchéité entre le monde des laboratoires et celui des consommateurs, l'idée s'impose dans les milieux de la recherche et de l'administration qu'il faut rétablir le dialogue avec les consommateurs, avec les *citoyens*, disent même certains. La voix de certains sociologues commence à être entendue. La thèse de la pensée magique, si souvent exposée par Claude Fischler, Matty Chiva, Jean-Louis Lambert entre autres, fait son chemin : sans doute les produits alimentaires ne sont-ils pas de simples produits de consommation, sans doute les consommateurs fonctionnent-ils avec d'autres formes de rationalité, sans doute la complexité de la relation des mangeurs à leur alimentation mériterait d'être davantage élucidée...

Il faut donc promouvoir des travaux dans les sciences sociales pour mieux comprendre ces réactions, que l'on avait peut-être un peu trop vite considérées comme irrationnelles. Notre président s'en fait donc l'écho. Devant un parterre d'une trentaine de biologistes, de généticiens et de nutritionnistes, il déclare : « Il faut que les collègues des sciences sociales et humaines nous aident à comprendre les consommateurs. » Puis, se retournant vers le seul représentant des dites sciences sociales et humaines présent dans la salle : « Peut-on espérer des résultats pour la fin de l'année prochaine ? »

Dans un premier temps, le collègue sociologue pense que le président fait de l'humour, puis la durée et surtout la lourdeur du silence qui s'installe lui font comprendre qu'il n'en est rien. Il esquisse donc une réponse : « Des résultats ? Oui, sans aucun doute... mais pour la compréhension des consommateurs et des mangeurs, il nous faudra bien une dizaine d'années... »

Celui qui oserait poser la même question à un représentant des sciences « non humaines et non sociales » s'exposerait immédiatement au ridicule.

Ce représentant, s'il était bienveillant, lui expliquerait que le vaste territoire des sciences de la nature appelle des lectures multiples dont chacune constitue une discipline en soi. Que la biologie elle-même est un monde scientifique séparé en continents... Que la recherche s'inscrit dans la durée et que les résultats des travaux ont besoin d'être soumis à la critique de la communauté scientifique dans des revues à comité de lecture, dans des colloques... Qu'enfin la science a son rythme et qu'il faut le respecter.

Notre sociologue, lui, est seul pour représenter sa discipline, **toute** sa discipline qui, elle aussi, comme la biologie, est partagée en territoires structurés par des objets particuliers et des paradigmes explicatifs plus ou moins concurrents. Il y a la sociologie de la consommation, la sociologie du risque, la sociologie de l'innovation, la sociologie de l'alimentation... Mais il représente aussi la psychologie, la sémiologie, l'économie, les sciences de gestion, les sciences cognitives, les sciences de la communication... De plus, au sein de ces disciplines, un sujet comme l'alimentation n'est pas un objet scientifique très institutionnalisé, même si plusieurs appels d'offre publics de recherche, comme celui qui réunit aujourd'hui le comité de pilotage, ont contribué ces dernières années à asseoir son statut. Sans doute notre président sait bien que les sciences sociales et humaines « fonctionnent » elles aussi sur le même modèle que les sciences dures... mais l'urgence est là. Et on doit dire, à sa décharge, qu'il lui est arrivé souvent d'entendre ou même de lire des travaux sociologiques qui lui ont paru déroutants, en tout cas très éloignés du modèle de la publication ou de la communication scientifique dont il a l'habitude. Le type d'écriture, les formes d'exposé, la mise au second plan des données empiriques et des traitements sur lesquels ils reposent – ce qui ne veut surtout pas dire qu'elles ne sont pas primordiales – lui ont donné un sentiment d'aisance, presque de facilité. Parfois même les analyses produites à chaud par certains sociologues, plus proches du discours philosophique, lui laissent penser qu'il suffit de poser les bonnes questions pour avoir les réponses...

Penser l'alimentation constitue, avec *Manger aujourd'hui* (Poulain, 2001), le résultat d'une recherche sociologique sur l'alimentation des Français. Ni l'un ni l'autre de ces ouvrages, ni même les deux réunis, n'ont l'ambition de répondre de façon exhaustive et définitive à la question « comment les mangeurs d'aujourd'hui pensent-ils leur alimentation ? ». Bien sûr ils ouvrent des voies, bien sûr ils donnent des résultats, mais ils pointent surtout la complexité de la tâche et la diversité des méthodes d'étude. Ils permettent tout d'abord de comprendre pourquoi les sciences sociales depuis Jean-Paul Aron (1976) préfèrent parler de *mangeurs* plutôt que de *consommateurs*, et utilisent l'expression « mangeurs » au pluriel plutôt qu'au singulier. L'idée d'un consommateur rationnel est en effet une double fiction. Il n'y a pas un consommateur régi par des lois simples, dont on pourrait repérer, en tout temps et en tout lieu, les déterminants,

et qui mobiliserait une forme de rationalité unique : celle de ses intérêts économiques et/ou de ses intérêts sanitaires.

Dire que les mangeurs sont pluriels, cela veut dire tout d'abord qu'ils sont socialement diversifiés – hommes et femmes, jeunes et vieux, plus diplômés et moins diplômés, urbains et ruraux, mariés et solitaires, sans enfants et avec enfants... et la liste n'est pas close. Tous ces mangeurs n'entretiennent pas la même relation avec leur alimentation. Dire que les mangeurs sont pluriels, cela veut dire aussi que cohabitent une pluralité de logiques et une pluralité d'attitudes chez un même individu au fil du temps. Comme les histoires de vie le montrent, les individus changent au cours de la vie, des ruptures biographiques plus ou moins agréables, plus ou moins faciles ou difficiles à vivre comme un mariage, l'arrivée d'un enfant, un divorce, une promotion professionnelle, une perte d'emploi, un départ à la retraite, un déménagement... les amènent à réorganiser leur espace social alimentaire. Mais un même individu est aussi pluriel à un même instant, c'est-à-dire qu'il peut mobiliser en même temps des formes de rationalités différentes (rationalité en finalité, rationalité en valeur, pensée magique) parmi lesquelles des formes de rationalité éloignées de celle qui prévaut dans l'univers scientifique et qui ne doivent pas pour autant être considérées comme « irrationnelles ».

Et c'est bien l'enjeu des sciences sociales et humaines de mettre au jour la complexité de ces rationalités. De surcroît, les horizons de l'acte alimentaire sont multiples : la santé, le plaisir, la socialité, l'esthétique... Selon les contextes et les produits auxquels ils ont affaire, les mangeurs se situent dans tel ou tel horizon, mobilisent telle forme ou telle autre de rationalité. À aucun moment l'individu ne se sent irrationnel, et sans aucun doute il ne l'est pas. Et cela même s'il se trouve en situation de décalage entre ses normes et ses pratiques, en situation de dissonance cognitive (Poulain, 2001 et 2002). S'il est un apport de la sociologie des sciences, de la sociologie du risque et de la sociologie de l'alimentation, c'est bien de réhabiliter la pensée profane. Elle est plus qualitative, plus complexe, plus complète que la stricte rationalité scientifique qui doit réduire le réel pour en étudier les lois (Beck, 1992 ; Giddens, 1991 ; Joly, 1999 ; Poulain, 2002). Face au risque, les experts scientifiques envisagent l'impact sur la mortalité (le risque de mourir) ou la morbidité (le risque de développer une maladie) alors que le mangeur citoyen, lui, y voit des choix de société, des questions de sens, des questions d'éthique...

L'acte alimentaire ne peut en aucun cas se réduire à des logiques économiques ni à des logiques biologiques : ses horizons ne relèvent pas d'un simple utilitarisme. Comme l'écrivent deux anthropologues contemporains : « Personne ne peut contester que les êtres humains aient des besoins. On peut établir, de cette manière, qu'un adulte doit absorber 2500 calories par jour. Mais cela ne permet pas d'expliquer pourquoi il

préfèrera la blanquette de veau à la choucroute, les huîtres cuites dans du lait aux huîtres crues. Dans la perspective utilitariste, la quasi-totalité des choix et des habitudes de consommation demeure inexpliquée. Pour les comprendre, il faut postuler que la fonction essentielle de la consommation alimentaire est de produire du sens. » (Laburthe-Tolra et Warnier, 1993.) C'est bien cette perspective que ce livre et celui qui l'a précédé ont cherché à concrétiser, à exemplifier. S'ils apportent leur contribution à la compréhension des mangeurs, ils montrent aussi l'importance du chantier qui reste devant nous.

Le monde agricole a longtemps été préoccupé par des problèmes de production et de mise en marché et des progrès formidables ont été réalisés dans ces domaines. Le chantier actuel est de comprendre les logiques de l'acte alimentaire, des modalités de sa mise en œuvre, de ses conséquences sanitaires et sociales. Il en résulte un véritable déplacement du centre de gravité de la filière alimentaire traditionnelle telle que la voient les économistes de la production, celle qui va « de la fourche à la fourchette ». Pour les sociologues, il ne s'agit de rien de moins que d'une centration sur les mangeurs, sur ce que Jean-Pierre Corbeau nomme la « filière du manger ».

La complexité de l'acte alimentaire est due au fait qu'il est un acte *bio-psycho-anthropologique*, comme l'écrivait il y a déjà quelques années Edgar Morin (1980). La voie explorée par ce dernier, celle de la pensée complexe, de la pluridisciplinarité et de l'interdisciplinarité, est une piste. Mais les risques sont nombreux, le premier étant de trop s'éloigner de la réalité. Surtout, la pluridisciplinarité ne doit pas se substituer au travail incessant et rigoureux d'observation, de construction des données et de questionnement de la réalité, quand bien même serait-elle socialement construite. Pour que le dialogue puisse s'engager entre les disciplines sur l'alimentation, encore faut-il que les connaissances disciplinaires soient suffisamment engagées et solidifiées. C'est pourquoi il est nécessaire de promouvoir les travaux disciplinaires dans les sciences sociales. Alors, et alors seulement, on pourra peut-être, selon l'expression consacrée, commencer à « croiser les regards ».