

De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires¹

Première analyse des résultats de l'étude « Inquiétudes » 2016
(OCHA- Université de Toulouse- CREDOC)

JEAN PIERRE POULAIN

Professeur Université de Toulouse, CERTOP-CNRS, Chair of Food Studies: Food, Cultures and Health, Taylors University Kuala Lumpur

La relation de nos contemporains avec l'alimentation semble avoir perdu de sa sérénité. Les aliments sont l'objet de discours d'inquiétude, de remise en cause. Des informations sortent régulièrement, décodées sur le mode de « on nous cache quelque chose » ou sur celui des controverses. Plus rien ne semble plus 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 des « lobbies » sensés manipuler à leur avantage, les scientifiques, les politiques, la presse et les consommateurs... Mais voilà que certains scientifiques, que certains acteurs de la presse et même d'autres lobbies dénoncent à leur tour l'action des lobbies... le système ne semble plus tourner rond.

Une tension traverse cet espace social alimentaire, entre responsabilité intergénérationnelle, - « quelle planète laisserons-nous à nos enfants ? » - et responsabilité intra-générationnelle, - « comment répartir les richesses entre le nord et le sud, mais aussi au sein des sociétés les plus développées entre les plus pauvres et les plus riches ».

Plusieurs grilles de lectures complémentaires peuvent être déployées pour saisir la relation des mangeurs contemporains à l'alimentation. Nous en avons déjà explorées plusieurs lors d'un précédent colloque OCHA, « Les alimentations particulières », dirigé par Claude Fischler. Elles pointent des mouvements qui comme la médicalisation, la judiciarisation, la patrimonialisation ou la transformation des relations hommes animaux bousculent nos modèles alimentaires (Poulain, 2012). Dans ce contexte, écouter et comprendre les réactions des mangeurs et des citoyens est indispensable tant pour les autorités en charge des politiques alimentaires que pour l'ensemble des acteurs des filières alimentaires. Depuis les crises des années 1990, la question alimentaire a été réorganisée grâce au concept de risque et la théorie des signaux faibles.

Le risque alimentaire a pris place à la fois dans les agendas politiques et médiatiques. Il est désormais administré par des agences (AFSSA de 1999 à 2010 et ANSES à partir de cette date) au sein desquelles des experts évaluent scientifiquement les risques et d'autres tentent de comprendre la perception plus ou moins rationnelle des consommateurs afin de gérer et de communiquer sur le risque. « évaluation », « perception », « communication » et « gestion » constituent les mots clés de la gestion du risque.

Au sein des SHS, des recherches se sont développées qui sont venues parfois épauler, justifier ou légitimer ces grilles de lectures et ont ainsi contribué, à organiser et à légitimer la vision de la gestion administrative du risque (Slovic). Elles ont aussi parfois pointé et remis en cause l'asymétrie rationnelle sur laquelle elles reposent : d'un côté les experts qui sont dans le « vrai » et de l'autre les profanes qui sont dans « l'erreur » ...affirmant la nécessité

¹ Ont participé à la production des données : au Credoc : Pascale Hebel, Alice Fourniret. A l'Université de Toulouse : Thibaud Moncé

Un grand merci pour leur relecture, leurs commentaires et suggestions à Véronique Pardo et Noëlle Paolo de l'OCHA.

d'articuler la lecture des experts et celles des citoyens. Elles ont souligné le fait que les lectures divergentes des citoyens ne peuvent pas être réduites à des biais de perception car elles saisissent des dimensions exclues par le calcul probabiliste du risque de mortalité et de morbidité (Beck, 2001, Poulain 2012). Plus radicale encore la notion de « lanceur d'alerte » a mis en évidence le rôle de révélateur que certains acteurs pouvaient jouer. D'autres enfin, montreront comment la notion de risque couplée à une perspective gestionnaire a trouvé dans le champ de l'alimentation un lieu d'épanouissement (Duclos, 1996, 2003).

La crise des lasagnes à la viande de cheval est venue bousculer le fragile équilibre sur lequel reposait la gestion du risque. Voilà que sans risque nous avons bien une crise économique, une crise de confiance et une crise politique. Pourtant les services en charge de la sécurité sanitaire des aliments avaient fait leur travail ; c'est même eux qui avaient sorti l'affaire. Mais le problème était ailleurs. Il était du côté de ce qu'on considérait à tort comme l'irrationalité des mangeurs.

Depuis, le climat s'est aggravé, tout se passe comme si ce dispositif de gestion des crises, efficace sur les questions sanitaires, avait de plus en plus de mal à saisir les questions sociales et politiques. Les media parmi les plus sérieux diffusent des documentaires mettant au jour les arrières cuisines du monde agro-alimentaire, de la viticulture, de l'élevage ou de la pisciculture. Aucun secteur ne semble épargné par cette volonté de « dévoiler » un univers que l'on « nous cache ». Le ton est délibérément inquisiteur.

1- La crise sans les risques : la fracture épistémologique des lasagnes

Le risque alimentaire n'est pas un risque comme les autres. La crise des lasagnes survenue au printemps 2013, en fait la démonstration quasi expérimentale. Elle est d'abord venue nous rappeler qu'un acte de commerce relève d'un encadrement éthique. Ce que l'on appelle en droit la « sincérité » d'un acte de commerce et qui rend compte du fait que le vendeur doit fournir à l'acheteur un bien ou un service conforme aux engagements qui ont été pris. Le cheval n'était pas du bœuf et il y a donc une fraude, de l'ordre de la non sincérité. On a découvert également des sous-traitants en cascades et des matières premières qui se déplacent dans l'espace, changeant plusieurs fois de mains au cours de leur périple. Mais tout cela n'est qu'une des explications de cette crise et ne suffit à expliquer ni son ampleur, ni l'émotion, ni encore le sentiment de scandale qu'elle a suscité.

Le cheval n'est pas l'équivalent du bœuf dans l'ordre du mangeable. Certes on retrouve dans le cheval les mêmes pièces de viande que dans le bœuf. Certes on peut les cuire et les apprêter de la même manière. Certes dans les lasagnes, elles passent pour du bœuf. Mais si on peut poser une équivalence fonctionnelle entre la viande de bœuf et celle de cheval, il n'y a pas d'équivalence symbolique. On a fait manger à des consommateurs un produit qui, de leur point de vue, n'était pas ou plus dans l'ordre du mangeable. C'est ce qui a choqué et le mot est faible. C'est ici que se situe la « trahison » et pas seulement dans la promesse non tenue. Si l'on avait, par exemple, remplacé du sanglier par du porc, le choc n'aurait pas été le même : les deux sont l'objet de tabous pour certaines populations, mais pour celui qui est prêt à manger du sanglier, lui voir substituer du porc, qui est moins cher, n'aurait pas créé la même émotion, car tous deux appartiennent à la même famille et surtout à la même catégorie du mangeable. Du strict point de vue sanitaire, il n'y avait pas de risque à consommer ces lasagnes. Cette « affaire » nous révèle que la qualité de notre alimentation ne se réduit pas à sa dimension sanitaire et qu'un aliment s'inscrit dans un ordre symbolique.

Dans la chrétienté, il n'y a pratiquement pas d'interdits alimentaires. Il existe bien la distinction entre le gras et le maigre et des moments de jeûne. Le seul interdit alimentaire concerne le cheval. Il débute au 8^e siècle, lorsque les papes Grégoire III et Zacharie en interdisent la consommation pour marquer une différence entre les peuples civilisés et les barbares, qui mangeaient leurs montures. Cependant cet interdit n'est pas absolu : on accepte l'idée qu'en cas de famine ou de guerre, on puisse manger des chevaux.

Au milieu du 19^e siècle, quatre éléments vont converger en faveur de l'hippophagie. D'abord, et c'est le plus surprenant, la demande va venir des défenseurs des animaux. A l'époque, il y a des chevaux plein les villes et les campagnes, pour leur force de trait. Or, on ne sait que faire des animaux en fin de vie, et ils travaillent jusqu'à la limite de leur force. Le spectacle des chevaux tombant sous la charge en fin d'existence heurte la sensibilité de l'époque. La Société protectrice des animaux (SPA), tout juste créée (en 1845), milite pour l'autorisation du commerce hippophagique pour abréger leurs souffrances. Le deuxième argument est économique : ce flux d'animaux génère une viande bon marché, dont il serait dommage de ne pas profiter. Troisième élément : la montée des écoles vétérinaires en France, qui vont développer un discours nutritionnel positif sur le cheval : une viande peu grasse, riche en fer... Enfin, une montée de l'anticléricalisme. A cette époque, bouffer du cheval, c'est un peu comme bouffer du curé : c'est un acte de distanciation vis-à-vis du tabou et des valeurs chrétiennes. Le pic de la consommation de viande de cheval est atteint dans les années 1960. Après-guerre la mécanisation de l'agriculture et le développement de l'automobile font qu'on ne renouvelle plus le cheptel et une grande quantité de viande de cheval se retrouve sur le marché – c'est d'ailleurs ce qui se passe actuellement en Europe de l'Est. Cette disponibilité forte de la matière première, conjuguée à la montée en force du discours nutritionnel, contribue à son succès dans les assiettes. Depuis les années 1970, le déclin est très sérieux, provoqué par le fait que le cheval est devenu quasiment un animal de compagnie. Les enfants apprennent à monter sur des poneys, il y a une relation très tendre qui s'installe... Le cheval n'est pas un objet d'anthropomorphisation, mais on le voit comme intelligent, sensible, etc.

Le cheval était bien dans les lasagnes. Mais pour certains mangeurs, il n'était plus dans la catégorie du mangeable. Voilà que le symbolique qui avait été renvoyé par certains au musée des curiosités de la discipline, quand ce n'était pas au rang de bibeloterie structuraliste faisait retour. Avec les lasagnes, point de risque pas plus évalué, que perçu, pas même fabriqué, mais pourtant bien une crise. Point de risque sanitaire donc, mais une crise de confiance. Une crise qui nous enseigne que le mangeable ne peut se réduire à une catégorie nutritionnelle, qu'il a aussi des dimensions symboliques et qu'il s'inscrit dans des relations de confiance (Poulain, 2013).

En mettant en lumière tout ce qui le déborde, le cadrage par le risque -qui est pourtant essentiel, la crise des lasagnes au bœuf a mis à mal le cadrage en termes de risque alimentaire, jusque là dominant. Avec cette « crise » on voit que les « problèmes » alimentaires ne peuvent pas se réduire aux questions sanitaires. Si l'évaluation des risques en termes de morbidité et de mortalité est essentielle, elle ne saurait épuiser le « problème ». D'autres questions sont parfaitement légitimes qui, jusque là, avaient un statut ambigu, tantôt considérées biaisées par des perceptions réductibles à l'irrationalité des mangeurs, tantôt plus ou moins idéalisées par la posture du lanceur d'alerte. Le cadrage à travers la notion d'inquiétude invite à prendre la « vision » des mangeurs au sérieux, à prendre en compte leurs craintes et inquiétudes ou à argumenter pour justifier les choix et les réduire. En un mot à rétablir le dialogue entre les acteurs des filières, les experts et les consommateurs, les mangeurs, les citoyens.

Les crises alimentaires ont contribué à la thématization d'un objet jusque-là dans l'ombre : l'alimentation. Mais même si la grande majorité des conférences de consensus et forums hybrides ont eu pour objet des questions alimentaires (OGM, vache folle, prions...), elles ont aussi dynamisé d'autres champs comme celui du risque et/ou celui des controverses sociotechniques. Puisant ou prolongeant les modèles développés dans l'étude du risque industriel dans le sillage de Ulrich Beck, la sociologie du risque a bien un temps occupé une place sur le devant de la scène. Plusieurs écoles dominantes s'affrontaient : celle de l'articulation des perceptions et de l'évaluation du risque et celle de la « fabrique du risque » et du citoyen lanceur d'alerte. La première considère la vision du profane comme capable de saisir des dimensions que le travail d'évaluation quantitative exclut en privilégiant les critères

de morbidité et de mortalité. Mais dans le même temps, elle considère que le profane est marqué par des biais de perception qui l'empêche de saisir la « vraie nature » du risque.

La seconde école récuse les travaux sur la perception qui sont supposés « abimer » la figure du consommateur, la projetant du côté de l'irrationnel. Au contraire elle considère que certains acteurs ont développé une sensibilité particulière à certains sujets et peuvent devenir des lanceurs d'alertes. Quelques tentatives de dépassement ont eu lieu qui montraient que l'expert comme le citoyen consommateur, non seulement ne saisissaient pas les mêmes dimensions du risque, mais étaient l'un et l'autre travaillés par des déterminants sociaux et des intérêts. A ce jour, des clivages forts traversent ce champ au point que certains dressent des bilans pour le moins mitigés du développement de cet objet. De son côté, la sociologie de l'alimentation rappelait en contrepoint certaines caractéristiques symboliques de la consommation alimentaire et des risques qui l'accompagnent.

La crise des lasagnes à la viande de cheval a réduit l'hégémonie de la problématisation en termes de risque. Certains ont bien cherché à voir si l'on ne pouvait pas trouver quelques résidus d'antibiotiques... Cet affaiblissement a permis la montée en charge des inquiétudes alimentaires jusque là dans l'ombre portée du risque sanitaire ; inquiétudes qui relèvent du social, du politique et du symbolique.

2- Le cadre théorique des signaux faibles, activistes et mouvements sociaux

Les années 1990 et 2000 ont été marquées par des crises alimentaires de formes multiples : émergence de pathologies "nouvelles" comme les maladies à prion, la grippe aviaire, ... touchant des espèces animales consommées et susceptibles de se transmettre à l'homme. Elles ont pris racine sur des questions pour lesquelles les connaissances scientifiques n'étaient pas tout à fait établies ou bien en cours de constitution laissant la place d'une part à une grande variabilité de l'évaluation du niveau de gravité par les experts, parfois à des controverses. Elles ont conduit à une réflexion critique sur certains choix des modes de production et de distribution et plus largement sur l'organisation des filières alimentaires et sur les dispositifs de leur gestion technique et politique.

La dynamique des crises

L'analyse du déroulement des crises met en évidence une évolution en cinq étapes principales.

La première est une phase de latence et peut durer assez longtemps. Certains éléments constitutifs de la crise sont connus, mais le problème n'intéresse pas encore le grand public ; pour l'instant, seuls certains groupes de population particuliers ont développé une sensibilité et, pour certains, une expertise sur la question. Ces individus sont souvent des activistes, c'est-à-dire des acteurs sociaux qui se considèrent comme en avance dans la construction d'une question et entendent promouvoir une nouvelle vision dans le but affiché de faire changer les choses. Ils peuvent aussi être des "érudits", plus ou moins reconnus comme "experts", agissant à la marge des milieux scientifiques. Les activistes ou les érudits participent au paramétrage et à la thématization du problème, c'est à dire à son organisation conceptuelle ; à la formulation du risque et à l'explicitation de ses conséquences sanitaires, sociales et politiques. Ils peuvent parfois adopter une posture de dénonciation, montrant ou prétendant montrer que le danger a été, volontairement ou non, sous-estimé ou encore qu'il y a eu des erreurs de gestion ou encore que des intérêts particuliers ont manipulé à leur avantage la situation. Francis Chateauraynaud et Didier Torny (1999) ont proposé d'utiliser à la place "d'activiste" ou encore de "dénonciateur" l'expression de "lanceurs d'alerte" dans le but de la rendre plus neutre et plus descriptive. Cette phase est longue et peut durer, dans certains cas, plusieurs dizaines d'années.

Au cours de la deuxième phase, le problème entre sur l'agenda des médias et sa place y devient de plus en plus importante. Sont concernés la presse écrite, les radios, les chaînes de télévision mais aussi, et parfois cela commence par eux, les médias sociaux sur internet. La durée de cette étape est plus courte. La médiatisation peut se mesurer par l'intensité de la présence et par les reprises du thème dans les différents médias. Elle s'accompagne parfois d'une émotion sociale voire d'indignations suscitées par la découverte du problème et tend à toucher de plus en plus de monde.

La troisième étape est celle de la prise de décision. Les autorités administratives et politiques entrent en scène pour prendre, souvent dans l'urgence, des décisions supposées "gérer la crise" et ramener la situation à la normale. Cela peut se traduire par des interdictions, des retraits momentanés du marché, des évolutions du cadre réglementaire. Les acteurs de la décision varient en fonction des contextes : échelle spatiale (locale, régionale, nationale, internationale) et secteur d'activité (privé, public, mixte). La durée de cette phase est très courte et les décisions se prennent donc à chaud, sous le regard des médias et parfois dans une situation de très fortes tensions.

La quatrième phase du cycle est le reflux de la crise. Les décisions prises, qu'elles soient des interdictions, des retraits du marché, des contrôles plus stricts, ou la prise en charge sanitaire et psychologique, ou encore le dédommagement des victimes... font leur effet et la pression retombe et la situation revient, plus ou moins rapidement, à la normale. La question quitte le devant de la scène politique et médiatique.

Cependant, des répliques plus ou moins fortes peuvent avoir lieu et redonner une actualité à la crise, constituant une cinquième phase. Les décideurs doivent parfois compléter les anciennes décisions prises par de nouvelles mesures.

Figure 1: Dynamique d'une crise

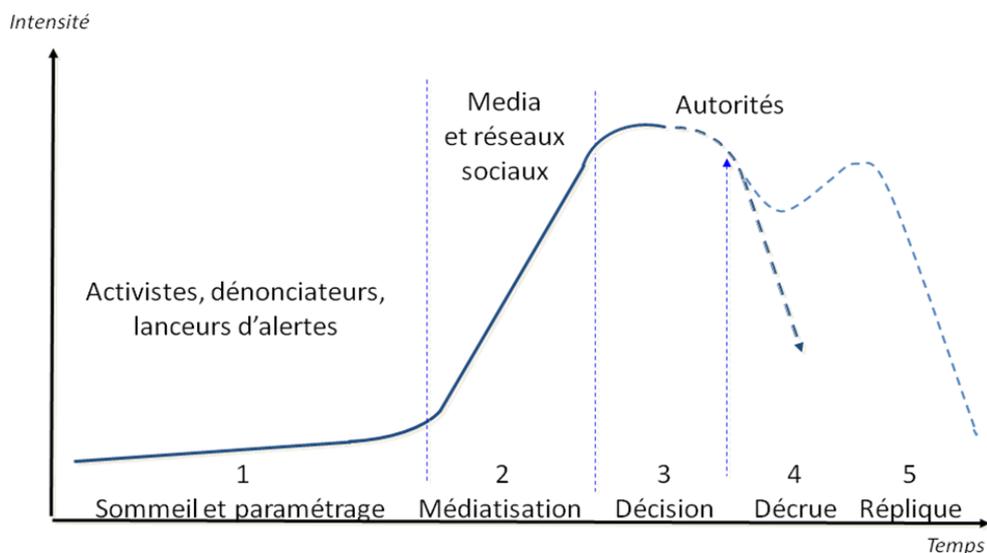


Tableau 1 : Les 5 phases d'une crise

	Phases	Acteurs	Processus
1	Sommeil et paramétrage	Activistes, dénonciateurs, lanceurs d'alerte	Paramétrage de la question
2	Médiatisation	Medias	Thématisation et mise sur l'agenda médiatique
3	Prises de décisions	Politiques et administratifs	Mise l'agenda politique et élaboration des décisions
4	Décruce	Gestionnaires publics ou privés	Evaluation des politiques mises en place
5	Réplique	Tous ci-dessus	Correction

La dynamique des crises permet d'envisager la mise en place de plusieurs dispositifs d'écoute et d'anticipation au service de leur gestion. Ils peuvent se développer à deux niveaux précis du cycle et avoir des rôles complémentaires. Au cours de la phase de sommeil et de paramétrage, il est possible d'écouter les "signaux faibles" et durant la médiatisation, c'est la thématization de la crise (c'est à dire comment elle s'organise conceptuellement) qui se donne à voir.

La théorie des signaux faibles est apparue durant les années 1970. Elle postule que des signaux de faible intensité, de faible visibilité et dotés d'un caractère "annonciateur" sont repérables avant qu'un événement majeur ne se produise (Ansoff, 1975). Il serait donc possible, pour qui sait entendre et interpréter les signaux faibles, de voir venir les crises assez longtemps à l'avance et d'ainsi préparer, des décisions qui pourront être utilisées le moment venu, évitant ainsi le travail de construction à chaud et sous la pression des médias. Cette théorie s'est développée dans le cadre du management stratégique et a donné naissance à l'intelligence économique. Elle s'est ensuite diffusée dans d'autres secteurs comme celui de la santé publique ou de la décision politique. Elle a évolué en même temps que les théories du risque.

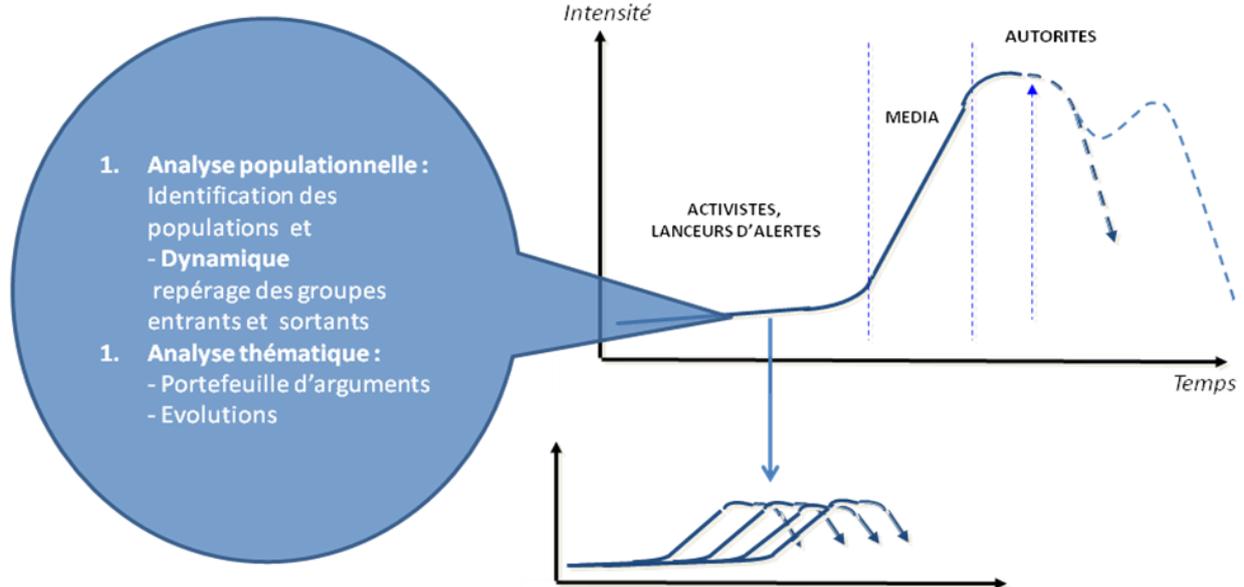
L'écoute de phénomènes connus, récurrents et se diffusant selon une fonction épidémique s'est révélée pertinente. Se sont donc développés des dispositifs de veille susceptibles d'anticiper la survenue d'un problème. Pour la veille sanitaire, le réseau "Sentinelles", qui maille le territoire avec des médecins généralistes et suit l'arrivée et la diffusion des épidémies est un exemple de réussite.

L'application de ce modèle à la gestion des crises est une extension du champ initial de cette théorie. Cependant, les risques émergents posent des difficultés particulières car la question n'est pas complètement problématisée. Dans cette perspective, les problèmes principaux à résoudre sont l'identification et l'interprétation des signaux faibles, car ils cohabitent avec des informations et des signaux forts et la tâche est d'autant plus difficile qu'on ne sait pas très bien ce que l'on cherche à écouter.

Une fois une crise potentielle identifiée, deux grands types d'approches sont possibles : l'analyses populationnelle et l'analyse thématique. La première identifie les populations concernées et étudie leur évolution dans le temps. Y a-t-il des mouvements avec des entrants et des sortants ? La seconde identifie le portefeuille d'argument et leurs évolutions.

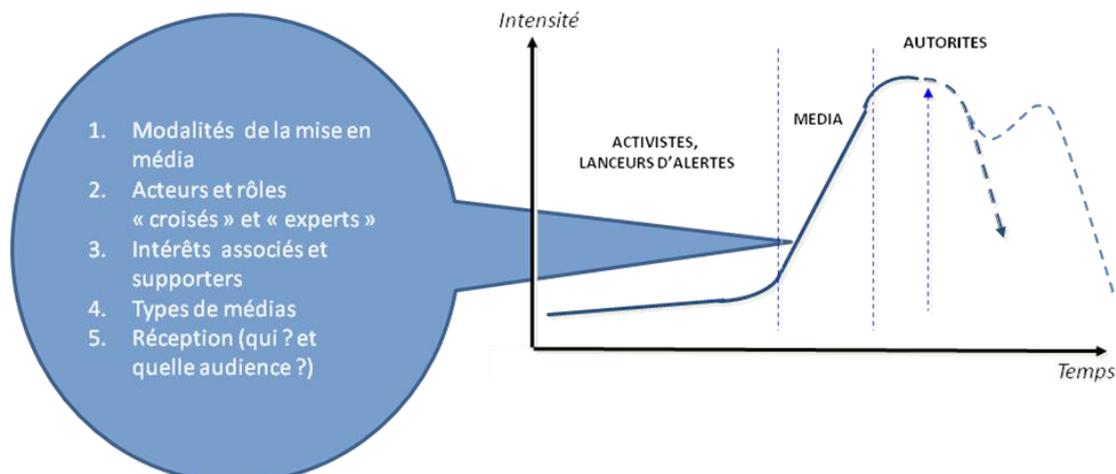
Il est ensuite possible de croiser les deux dimensions pour connaître quel type de population est sensible à quel type d'argument.

Figure 2 : Le travail de veille. Repérer les populations et les arguments



Un des points mal connu des crises est l'entrée dans les médias. Comment et pourquoi une crise potentielle passe de l'état de sommeil à celui de question médiatique ? L'étude de la médiatisation peut pour une part se faire avec la grille théorique de la mise sur agenda. Quels sont les acteurs (croisés et experts) qui contribuent à porter la question auprès des médias ? Quels sont les *gate keepers*, (journalistes mais aussi attachés de presse, relation publique) qui facilitent l'accès aux médias ? Quelles sont les modalités de la mise en médias ? Quels types de médias sont concernés au début du processus ? S'agit-il des médias sociaux, ou bien des radios, ou des chaînes d'info ou encore de télévisions généralistes... ? Comment la question se diffuse-t-elle sur les autres médias ? Par exemple commence-t-elle sur les réseaux sociaux pour passer ensuite dans des médias plus officiels comme les TV ? Quels sont les intérêts en jeu ? Relations d'intérêts entre les différents acteurs (croisés, experts), les différents *gate keepers*, journalistes, médias ? Quelles sont les audiences en termes quantitatifs et qualitatifs ?

Figure 3 : La phase de médiatisation. Étude de la thématisation



La tentation de l'approche rationaliste

Dans les situations de crise, la tentation est grande d'invalider la raison de l'autre et de considérer ainsi que certains acteurs sont devenus irrationnels. Le thème de la folie généralisée tend alors à s'imposer. Ainsi en première écoute « les consommateurs seraient devenus fous ». « Ils veulent tout et son contraire ». De tels discours s'entendent aussi bien dans la bouche des professionnels des filières agricoles que des politiques, des experts que parfois même des journalistes. Les médias aussi seraient devenus fous ! « Ce n'est pas la vache qui est folle, mais la presse » répétaient à loisir certains responsables politiques, avant la seconde crise de la vache folle. L'accusation de la presse est largement répandue dans la filière alimentaire, chez les producteurs, les transformateurs, et même dans les milieux scientifiques. On reproche aux médias leur irresponsabilité, « leur goût pour les gros titres », « pour l'émotion ». « C'est à qui fera le plus de bruit ». « L'urgence et le sensationnel prennent le pas sur l'enquête sérieuse ». "Répondre à l'émotion, vendre du papier, voilà ce qui prend le pas sur l'information".

Les industriels sont également accusés de folie, avec une mention toute spéciale pour ceux de l'agrofourmiture. Puis, voilà le tour des scientifiques décrits comme prêts à tout pour bénéficier des largesses de l'industrie dans le but de compléter les budgets faméliques de la recherche publique, quant ce n'était pas carrément « vendus à des industriels sans scrupules ». Enfin, comme pour faire bonne mesure, les politiques seraient également devenus fous, alternant, titubant dans la gestion de la crise entre scientisme et psychologisme.

Le vocabulaire de la folie généralisée disqualifie la raison de l'autre considéré comme irrationnel. On recherche alors les conditions de la réassurance des consommateurs, de leur retour à la raison et à la confiance. Dominante dans les milieux de l'entreprise, cette grille de lecture pense les solutions à la crise en termes d'informations, de communication et d'éducation du consommateur. Ce type de contexte peut être lu comme une situation de mise en échec des systèmes d'attentes des acteurs en interdépendance. Ils ne se comportent pas comme ont s'attendait qu'ils le fassent. Dès lors ils apparaissent comme irrationnels. L'étirement des filières alimentaires a partiellement déconnecté les acteurs. Il convient ici de s'extraire de cette lecture du retour à la raison pour tenter de voir comment pensent les acteurs quelle est leur vision, leur compréhension.

Pour ce faire, plusieurs grilles de lecture sont possibles.

La première étudie les décalages entre la définition du risque pour les experts et pour les profanes. Elle considère que la perception de ces derniers, loin d'être irrationnelle, permet au contraire de saisir certains aspects que les scientifiques excluent de leurs analyses. Dès lors, l'installation du dialogue s'impose entre pensée profane et pensée scientifique, non seulement pour des raisons démocratiques mais aussi pour des raisons opérationnelles. Car c'est par cette confrontation que peuvent être mis au jour les enjeux sociaux qui sous-tendent ces crises. Elle débouche sur une ingénierie du débat public, au service de la gouvernance.

La seconde perspective adossée à la sociologie de l'alimentation, considère que l'empoisonnement à l'échelle de l'histoire est une réalité qui a profondément marqué et façonné l'imaginaire social et que l'anxiété est un invariant de l'alimentation humaine. Elle est, dans sa double composante du manque et de l'empoisonnement et à travers les liens sociaux qui accompagnent sa régulation, depuis la production jusqu'à la consommation, un des fondements de la socialité. Ce n'est donc pas le risque en tant que tel qui fait problème, ni même l'anxiété qui l'accompagne, mais les transformations sociales qui affectent ses modes de régulation. L'anxiété alimentaire est au cœur de notre rapport à l'aliment (Fischler

1990, Paul-Lévy 1997), ses formes d'expression changent selon les contextes sociaux et s'inscrivent dans des mouvements de flux et de reflux. Dès lors, la crise contemporaine peut être lue comme le résultat de l'érosion des dispositifs de régulation. Cette perspective cherche donc à comprendre les modalités de fonctionnement des systèmes de régulations de l'anxiété alimentaire et tente de repérer les conditions de leur reconstruction, de leur réactualisation.

Le risque et les sociétés modernes

Depuis quelques années en Angleterre, en Allemagne, en France, des travaux sociologiques pointent le risque comme une des caractéristiques des sociétés modernes (Giddens 1993, Beck 1992, Le Breton 1991, 1995, Godard et al 2002, Gilbert, 2003). Ces analyses ne portent pas explicitement sur des problèmes alimentaires, mais peuvent contribuer à saisir une partie des enjeux qui les traversent. Pour Ulrich Beck, le concept de risque émerge dans les sociétés modernes lorsque l'on cesse d'expliquer les événements qui touchent les hommes « par le destin, les caprices des dieux ou encore de la nature ». Il date son apparition au moment des grandes découvertes et du développement de la maîtrise technologique de la Nature par les hommes. Le risque accompagne les grandes expéditions et l'essor du commerce maritime international. On cherche à contrôler l'avenir en calculant les risques, en produisant sur lui des statistiques, cette nouvelle grille de lecture participe de la transformation de la chaîne de causalité. L'évènement malheureux apparaît alors comme le résultat d'une série de décisions inadaptées. La responsabilité humaine prend le pas sur la fatalité. La notion de risque accompagne la découverte du monde, qu'elle soit géographique ou scientifique. On passe de la vérité révélée ou traditionnelle à une vérité construite dans l'expérience de la réalité. « Le risque surgit lorsque la nature et la tradition perdent leur emprise, et que l'homme doit décider de son propre chef » (Beck 1999).

Dans une première étape, c'est la victime du risque qui apparaît comme responsable, c'est elle qui a pris de mauvaises décisions. Puis dans une seconde phase, on recherche des responsabilités humaines au-delà des victimes elles-mêmes. Par exemple, les victimes d'un accident du travail ont d'abord été considérées comme des victimes de la fatalité. Puis, elles sont devenues les propres responsables de ce qui leur arrivait, leur responsabilité était lue sur le mode moralisateur, elles étaient considérées comme fautives, comme la cause de leur propre malheur. Enfin, l'on a recherché des responsables plus lointains, du côté de l'entreprise et de son organisation avec en ligne de mire la possibilité d'une réparation sonnante et trébuchante du préjudice. Les causes et la responsabilité d'un accident sont alors dissociées. Un certain nombre de normes sociales et de négociations destinées à fixer le prix de la réparation du préjudice sont mis en place. Ces dispositifs sociaux traduisent et contribuent à installer un processus de judiciarisation de la société. L'apparition de très grandes entreprises transnationales tant, au niveau de l'agro fourniture que de l'agro-industrie, crée les conditions d'une responsabilité solvable à grande échelle et donc d'une judiciarisation du risque.

Dans le même temps, les progrès scientifiques dans l'identification et l'analyse des risques permettent la mise en place de dispositifs de surveillance de plus en plus sensibles. Cependant le rythme de développement des connaissances et la part d'ombre qui l'accompagne contribuent à accroître le sentiment d'insécurité. Mais, ils permettent surtout l'imputation des responsabilités et l'identification des coupables qui peuvent dans certains cas tourner à « la désignation de boucs émissaires » (Champagne 2000, 279).

Cependant, ces analyses issues de travaux réalisés sur les risques environnementaux ou nucléaires n'épuisent pas totalement la question du risque alimentaire. Alors que la sociologie du risque, derrière Ulrich Beck, pose le risque comme une des caractéristiques de la modernité et faisant l'archéologie de cette notion la définit comme résultant d'un processus de rationalisation, la sociologie et l'anthropologie de l'alimentation considèrent l'anxiété alimentaire comme un invariant du rapport à l'aliment (Fischler 1990, Paul-Lévy 1997).

Seules ses formes d'expression changent selon les contextes sociaux. L'historien des sciences, Jean-Paul Gaudillière (2001), a montré que dès le début du siècle aux Etats-Unis, l'angoisse alimentaire s'exacerbe avec le processus d'industrialisation de la filière alimentaire.

Dans une lecture courte de l'histoire, les crises alimentaires semblent démarrer avec l'affaire de la vache folle. Or, si cet événement constitue bien un moment décisif où le risque prend une forme nouvelle, tant par ses dimensions symboliques que réelles, l'analyse historique regorge d'histoires d'empoisonnement, de crises alimentaires dont l'ampleur objective déborde largement celle que nous vivons. Elle invite à donc suivre les évolutions du contexte technico-social qui précède la crise contemporaine pour saisir ses particularismes et l'ampleur de son impact.

Du malentendu de la qualité à l'évaluation du risque

Dans les années soixante-dix, le veau et le poulet aux hormones font l'actualité. Engrais chimiques, pesticides, « raccourcisseurs » de paille symbolisent les « délires » productivistes de l'agronomie prométhéenne. Le mouvement écologiste issu de mai 1968 repousse cette « bouffe industrielle », autant que l'organisation sociale dont elle est le produit. On annonce pour un proche avenir, des « steaks de pétrole », qui à l'époque suscitent un accueil presque aussi peu enthousiaste que celui réservé aujourd'hui aux aliments transgéniques.

Le calme avant la tempête

Durant la décennie quatre-vingt, sur le front alimentaire le calme revient. Les produits industriels semblent désormais rassurer les consommateurs. Le secteur agro-alimentaire n'exhibe plus sa technologie agressive, et a appris à « marquer » ses produits, entendez par-là, à se soucier de ce que pensent ses clients. Les emballages en quadrichromie le confirment, les produits sont bien de vrais aliments. Prolongement de ce mouvement d'intégration du regard du consommateur dans la gestion industrielle, vient l'heure de la qualité. Elle se définit désormais « comme l'adéquation du produit aux besoins et usages du consommateur ». C'est donc en dernière analyse l'individu et ses logiques de consommation qui deviennent la ligne de mire de la démarche qualité. Les ingénieurs qualitatifs en blouse blanche contrôlent les matières premières, les processus de fabrication, les produits finis... L'air du temps est aux normes ISO, à la méthode HACCP, aux autocontrôles, au « management par la qualité ».

Le thème est omniprésent dans les entreprises et devient même un axe de « communication externe ». Le consommateur ne comprend pas toujours ce discours sur la qualité. Le mot n'a pas vraiment le même sens pour lui et pour les experts. Pour lui la qualité, c'est simplement et naïvement « quand les choses sont bonnes ». Commence alors un formidable malentendu. Il découvre peu à peu un univers industriel très différent de celui qui jusque là régnait sur les emballages. On lui promet des contrôles bactériologiques pour réduire les risques d'intoxications alimentaires, et il entend que si l'on prend autant de précautions, c'est bien la preuve que le « risque » existe, ce dont il n'avait pas toujours conscience. Il pensait simplement que ne pas s'intoxiquer en mangeant un produit acheté à un industriel, commerçant ou un restaurateur était un « minimum ». On lui assure le contrôle des matières premières, quand il lui semble inimaginable qu'elles ne soient pas contrôlées et encore moins qu'elles puissent être de « mauvaise qualité ». Dans un curieux effet boomerang, plus la sécurité et la qualité s'étalent dans le discours des entreprises ou des pouvoirs publics, plus l'inquiétude se déploie chez les consommateurs. Le raisonnement implicite fonctionne sur le mode : « si l'on prend tant de précautions, c'est donc bien que c'est dangereux ! ». « Paradoxalement, les crises qui surgissent aujourd'hui doivent beaucoup à l'efficacité même des systèmes de surveillance qui sont mis en place » (Champagne, 2000).

Cette situation conduit les industriels et les responsables politiques à questionner les sociologues sur le mode « comment faire comprendre aux consommateurs tous les efforts que nous faisons ? ». Les mêmes effets se produisent avec l'information nutritionnelle relative aux produits. Fortement réclamée par les associations de consommateurs, et

certaines acteurs de la santé publique, perçue par les industriels comme une façon de jouer carte sur table, sans aucun doute nécessaire, l'information ne semble cependant, pas capable d'endiguer l'anxiété et de rassurer le consommateur. Franck Cochoy (1999, 2000) analyse ce paradoxe et montre que la diffusion d'informations participe à la construction d'une « expertise des consommateurs ». Celle-ci les rassure, car elle leur donne des critères de choix, de sélection et d'orientation dans l'offre alimentaire, mais, dans le même temps, leur fait prendre la mesure de nouvelles zones inconnues qui deviennent de nouvelles sources d'inquiétudes. Avec l'information du consommateur, le voile se lève sur un univers méconnu des « cuisines » industrielles. Et c'est l'ère du soupçon qui commence, avec sa compagne habituelle, la rhétorique du scandale. « On ne nous dit pas tout ! On nous cache quelque chose ! ... »

La sociologie du risque

La sociologie du risque pointe les décalages entre les modalités d'évaluation profanes et scientifiques des risques. Les experts utilisent des outils statistiques, et raisonnent en termes probabilistes. La perception des risques par les profanes est soumise à l'influence de certains facteurs sociaux. C'est ainsi que le risque est perçu avec plus d'acuité dans les groupes sociaux éloignés du pouvoir et des centres de décision (Douglas et Wildavsky 1982), que la familiarité des technologies entre en jeu, (une technique nouvelle et inconnue est jugée plus dangereuse qu'une technologie traditionnelle, c'est le cas par exemple, de l'ionisation des aliments considérée comme plus risquée que la conserve appertisée). Le sentiment de maîtrise et de contrôle personnel est également déterminant ; prendre l'avion est ressenti comme plus dangereux que de conduire soit même une automobile, alors que le risque statistique est beaucoup plus faible (Slovic 1987, 1993). Enfin, pour le domaine alimentaire, il semble que les femmes « manifestent plus d'anxiété que les hommes » et ceci dans des pays aussi divers que la France, le Japon, la Belgique ou la Hollande (Rozin et al. 1999).

De plus si l'analyse scientifique du risque se concentre sur la mesure des conséquences négatives d'une action, la pensée profane met en balance les avantages éventuels et les risques dans un calcul coûts - bénéfices. A cause de ces profondes différences, le dialogue entre les spécialistes de la qualité ou de la sécurité et les consommateurs est souvent difficile, les premiers ayant l'impression que les seconds sont irrationnels et refusent le progrès. Dans une telle situation, les experts sont tentés soit de se réfugier dans des arguments d'autorité, soit de vouloir éduquer « le bon peuple », pour lui faire comprendre la vérité scientifique.

Pour sortir de cette impasse, il faut prendre en compte les conflits stratégiques qui se nouent autour du risque et accepter de voir dans ces décalages un affrontement de rationalités (Beck 1999) et d'intérêts. Claire Marris met l'accent sur la dimension qualitative de l'analyse du risque, par le public. Alors que les experts se « focalisent sur la probabilité d'un événement néfaste et en mesurent les conséquences en termes quantitatifs, en se fondant presque exclusivement sur la mortalité... les profanes intègrent dans leur définition du risque des critères plus qualitatifs, s'intéressant plus à la nature des conséquences qu'à leur probabilité. Ils accordent, en outre, une importance particulière aux circonstances qui entourent l'exposition au risque, et aux types de personnes concernées » (Marris 1999, 47). La perception profane est structurée, peut être quantifiée - selon le paradigme psychométrique par exemple (Marris et al. 1998)-, et, dans une certaine mesure, prévisible. Elle n'est donc pas irrationnelle, mais plus complexe que celle des experts. La prise en compte de la perception du public se justifie alors, par sa capacité à éclairer certains aspects du problème laissés dans l'ombre par l'évaluation scientifique. Les analyses strictement fondées sur la science excluent certaines dimensions sociales du risque (enjeux identitaires, choix de société...) qui sont justement celles qui reviennent au centre des conflits et des controverses sociales.

Le modèle psychométrique peut être utilisé pour comprendre, sinon la soudaineté, au moins l'accélération du sentiment de crise alimentaire. Les profondes transformations de l'organisation de la filière, son étirement, sa concentration dans des entreprises de taille de plus en plus grande, éloignent les mangeurs de l'origine naturelle des produits alimentaires, les coupe de leur environnement naturel et social traditionnel. Ainsi la nature même du risque alimentaire se serait-elle transformée. Il serait devenu « subit », l'activité culinaire étant partiellement prise en charge par l'industrie. La concentration de la production dans des unités de plus en plus importantes, le rendrait susceptible de toucher un très grand nombre de personnes. L'acuité des outils d'évaluation et les politiques d'observation et d'évaluation des risques sanitaires désigneraient l'alimentation comme porteuse de nouvelles menaces immédiates, comme les TIAC, ou différées, comme avec les effets d'accumulation des métaux lourds, ou des maladies à prions. Le sommet de cette transformation est atteint dans le secteur de la restauration collective scolaire où les consommateurs sont le véritable sanctuaire de la nation, et considérés comme incapables de produire des choix.

Des chercheurs britanniques de l'Economic and Social Research Council, ayant travaillé sur le risque OGM, considèrent donc que « le public n'est pas stupide et ignorant dans son approche du risque, mais qu'il a au contraire une compréhension élaborée des principaux problèmes ». Ils en concluent que la prise en compte des perceptions des profanes est indispensable, dans les processus d'évaluation des risques, parce qu'elle aide à expliciter et à questionner les savoirs et les postulats implicites des scientifiques, ainsi que le cadrage réductionniste qui en résultent (ESRC 1999). Ainsi l'analyse des risques dans certaines conditions peut-elle donner à la pensée profane une « noblesse » et au débat démocratique une légitimité. D'autres courants de la sociologie du risque notamment en France vont avancer l'idée que certains acteurs en fonction de leur position dans l'espace social et de leur trajectoire personnelle peuvent devenir des « lanceurs d'alertes » et révéler des dimensions du problème jusque là invisibles, soit qu'elles aient été volontairement dissimulées, soit qu'elles n'aient pas de place dans le cadre de références dominant.

L'inquiétude comme un invariant de l'alimentation humaine

Un des apports de la sociologie de l'alimentation est d'avoir montré que le risque alimentaire se pose en des termes particuliers, liés au processus d'incorporation qui accompagne sa consommation et participe à la construction des identités sociales (Fischler, 1998). En investissant les formes de rationalités et les niveaux d'analyse mobilisés par les mangeurs, elle permet de compléter la compréhension de la perception profane. Les mangeurs mettent en œuvre un mode de fonctionnement intellectuel que les anthropologues ont baptisé « la pensée magique » et que l'on croyait, au début de la discipline, être une caractéristique des sociétés primitives. Aujourd'hui nous savons que les primitifs n'existent pas et que cette fameuse pensée magique est présente au cœur des raisonnements du mangeur contemporain et cohabite avec d'autres formes de rationalité. Les lois de la pensée magique sont simples à formuler : les qualités symboliques de tout ce qui entre en contact avec des aliments, que se soient des outils, d'autres produits naturels ou non, des emballages mais aussi les individus qui les produisent, les manipulent, les cuisinent, les vendent... les qualités donc de tous ces objets et individus se transmettent par « contamination symbolique » aux aliments eux-mêmes. Le psychosociologue américain Paul Rozin a démontré expérimentalement ce phénomène de contamination symbolique. Il suffit de poser sur un verre de lait un cafard mort et désinfecté - donc bactériologiquement sûr - puis de le retirer pour rendre imbuvable ce produit, pourtant consommable d'un point de vue strictement objectif. Pire, si l'on propose à un individu d'écrire lui même sur une étiquette « cyanure attention danger » et de la coller sur un verre, puis de remplir celui-ci d'une boisson quelconque, pour un grand nombre d'individus la dite boisson devient inconsommable (Rozin 1994). Élargissons le problème au contexte alimentaire contemporain. Toutes les interventions technologiques : les manipulations, les transformations culinaires, les opérations qui accompagnent la commercialisation... mais aussi tous les professionnels qui les assurent ont des conséquences symboliques sur l'identité des aliments qu'il convient

donc d'étudier pour tenter de les maîtriser. En mangeant, nous faisons entrer en nous un aliment qui participe à notre vie corporelle intime. Il franchit la frontière entre le nous et le monde. Il nous reconstruit et nous transforme ou peut nous transformer. C'est pourquoi l'alimentation nous donne d'une certaine façon le sentiment de « contrôle de notre vie quotidienne » (Ledrut et col. 1979-2). On comprend mieux alors pourquoi les incertitudes, les craintes sur les aliments exacerbent, en écho, les incertitudes sur l'avenir du mangeur lui-même.

La notion d'inquiétude est très présente dans la période qui précède la montée en charge de la notion de risque. Dans les années 1980, Jean Claudian publie dans les *Cahiers de Nutrition et de Diététique* un article intitulé « Quelques réflexions sur les inquiétudes alimentaires de notre temps », (Claudian, 1982). Dans « l'omnivore », ouvrage publié avant que les crises ne commencent, Claude Fischler écrit « l'industrialisation des systèmes de production et de distribution transforme l'aliment en « OCNI » - Objet comestible non identifié- , « susceptible de développer toutes les interrogations et les inquiétudes du consommateur qui doit l'incorporer » (Fischler, 1990). Cette notion d'inquiétude, avec sa définition large et un peu imprécise, est très présente dans la sociologie de l'alimentation. « Dans un curieux effet boomerang, plus la sécurité et la qualité s'étalent dans le discours des entreprises ou des pouvoirs publics, plus l'inquiétude se déploie chez les consommateurs. Le raisonnement implicite fonctionne sur le mode : « si l'on prend tant de précautions, c'est donc que c'est bien dangereux ! » (Poulain, 2002). C'est donc une notion ancienne du regard sociologique sur l'alimentation qui préexiste à celle de risque. La notion d'inquiétude présente l'avantage d'être moins concentrée sur le sanitaire et de « ratisser » plus large. La diffusion de la notion de risque et sa pénétration jusqu'au cœur des filières de production et de transformation ont saturé la façon de thématiser la relation producteurs consommateurs en la tirant vers le sanitaire et en faisant passer au second plan d'autres enjeux de l'alimentation. Cette diffusion était nécessaire pour affronter les crises sanitaires et assurer la sécurité. Mais la thématisation sanitaire a eu pour effet de rendre inaudible certaines inquiétudes et de rendre plus complexe la communication entre acteurs des filières et consommateurs, mangeurs, citoyens.

3- De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes

Les données qui vont être présentées ont été produites avec une méthodologie mise au point dans le cadre d'une recherche² financée du Plan National de l'Alimentation (PNA) du ministère de l'Agriculture et de la Forêt et sont issues de trois enquêtes réalisées à des moments différents (2009-2010, 2013 et 2016) par l'université de Toulouse pour le MAF pour la première, le Credoc pour le MAF (baromètre de l'alimentation) et l'OCHA-Université de Toulouse - CREDOC pour la dernière. Cette recherche se caractérise par :

- Le travail en population générale et non un groupe spécifique susceptible d'avoir développé une sensibilité particulière à l'égard de l'alimentation (activistes, militants, seuls prescripteurs...) comme c'est le cas dans la théorie classique des signaux faibles.
- Une entrée par famille de produits alimentaires (viandes, produits laitiers, fruits, légumes, poissons, céréales...) permettant de hiérarchiser et de comparer les types d'inquiétudes par catégories.

² « Dispositifs d'écoute des attentes et des craintes des consommateurs en matière d'alimentation », Convention : 2010-213/n°19276

- L'utilisation dans la rédaction des questions de la notion « d'inquiétude », au lieu de celle de risque, dans le but de sortir du cadrage sanitaire et de recueillir plus largement les préoccupations des personnes interrogées.

Méthodologie de l'enquête 2016 :

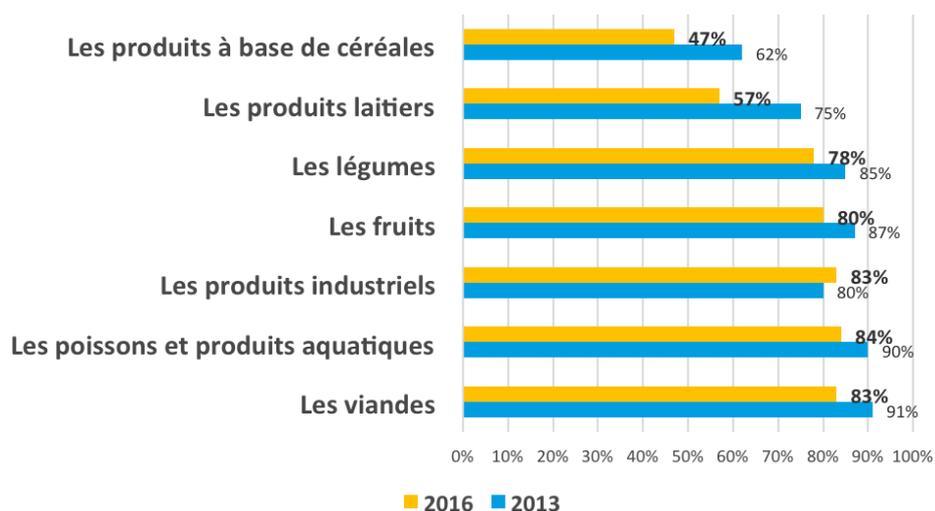
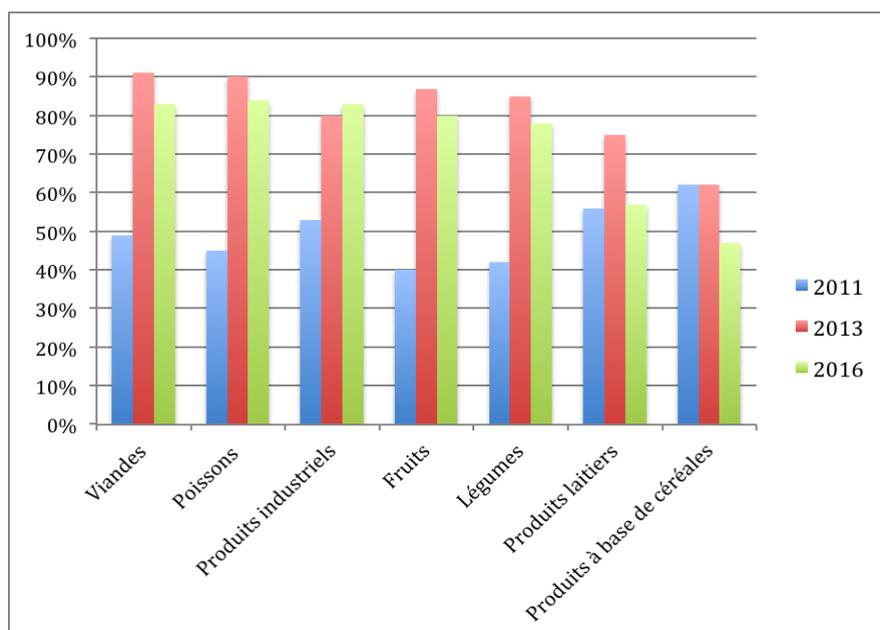
La batterie de questions relatives aux « inquiétudes » a été incluse dans l'enquête CCAF 2015-2016 conduite par le CREDOC auprès d'un échantillon national représentatif de 1 500 ménages Français. C'est ainsi que 3 700 individus de plus de 18 ans ont été interrogés en face à face. Le terrain s'est étalé sur 10 mois, d'octobre 2015 à juillet 2016. L'échantillon de ménage a été construit selon la méthode des quotas (CSP, région, taille de l'unité de consommation, âge du chef de ménage et type de ménages). En 2009-2010, une première enquête avait été réalisée par le CERTOP (UMR-CNRS Université de Toulouse 2 Jean Jaurès) sur des échantillons représentatifs de la région Midi Pyrénées (N= 1000) et d'Île de France (N=1003). Ils ont permis la mise au point de la méthodologie. En 2013, une seconde utilisation a eu lieu dans le cadre du Baromètre de l'alimentation réalisé par le CREDOC pour le compte du ministère de l'alimentation (N= 1600).

L'entrée par les inquiétudes

Contrairement à l'approche classique par les signaux faibles de l'intelligence économique, qui privilégie les groupes d'activistes supposés être des acteurs du paramétrage des crises, l'entrée par les « inquiétudes » travaille sur la population générale. Elle sort ainsi des postures militantes pour s'intéresser à la façon dont les mangeurs, les consommateurs, les citoyens ressentent et voient les choses. Elle se situe donc à la fois au niveau des problèmes déjà paramétrés et qui traversent l'opinion et permet de mesurer les inquiétudes qui affleurent à la conscience des individus, et qui constitue une autre dimension des signaux faibles. La démarche utilise des associations d'idées. A l'issue d'une enquête classique sur l'alimentation qui « sature » la conscience de l'interviewé on lui propose d'associer spontanément des mots, de dire ce qui lui vient à l'esprit lorsqu'on parle d'inquiétude et d'une catégorie de produit alimentaire. Tour à tour toutes les différentes catégories sont testées.

Principaux résultats :

Alors qu'entre 2009 et 2013, les inquiétudes augmentaient, on constate une légère baisse pour toutes les catégories d'aliment à l'exception des produits industriels. Les écarts entre 2009 et 2013 s'expliquent en grande partie par des effets de contexte, la seconde enquête ayant été réalisée au moment de la crise des lasagnes à la viande de cheval. Les données de 2016 montrent globalement une légère baisse avec deux catégories pour lesquelles les écarts sont plus marqués : c'est le cas des produits laitiers avec 57% d'inquiétudes contre 75% en 2013, et des produits à base de céréales avec 47% d'inquiétudes contre 62% en 2013. Derrière la catégorie un peu floue de « produits industriels »- qui portait essentiellement sur les plats préparés- la seule à voir augmenter le sentiment d'inquiétude, se profile une critique globale du phénomène d'industrialisation et de changement d'échelle.



Ces données sont à resituer dans un contexte de crises en cascades qui de façon quasi discontinue se sont enchainées depuis 1996. L'écho médiatique qu'elles suscitent varie en intensité et en forme. L'origine des crises peut-être un évènement mis au jour par le système de veille sanitaire lui même, la diffusion d'une information scientifique faisant le lien entre la consommation d'un produit et une pathologie, une enquête journalistique ou encore la diffusion d'un document par un « lanceur d'alerte ». On constate une montée en charge des documentaires sur le mode du dévoilement et par exemple, la diffusion par des activistes de la cause animale d'images d'abattoirs prises en caméra cachée. En arrière plan, on peut suivre l'évolution de l'organisation politico-administrative des dispositifs de gestion des crises (AFFSA, ANSES, Etats Généraux de l'alimentation, PNNS, PNA). Notons également la montée en charge durant cette période du CNA qui s'est imposé à la fois comme espace de débat et comme lieu de production d'avis et de méthodologies (CNA, 2001).

FRISE DES ÉVÉNEMENTS MARQUANTS POUR LES FILIÈRES ALIMENTAIRES



Inquiétudes par famille de produits

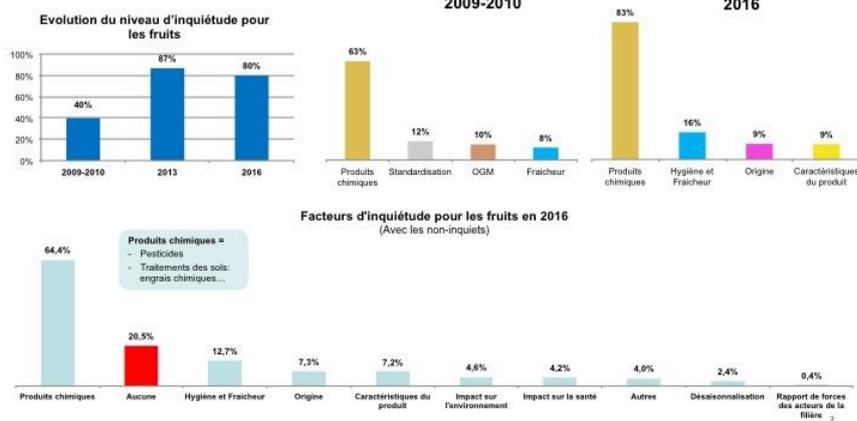
L'étude des inquiétudes par famille de produits compare les facteurs d'inquiétudes de l'enquête 2009-2010 avec celle de 2016. Trois niveaux d'analyse sont développés :

- L'évolution de l'intensité des inquiétudes sur les 3 enquêtes.
- La comparaison de la hiérarchie des inquiétudes entre 2009-2010 et 2016. La position est plus importante que le % lui même.
- Une focale sur les petits % qui traduisent soit l'apparition d'une nouvelle source d'inquiétude (signal faible), soit le passage au second plan d'une source qui était plus importante dans le passé.

Les fruits :

L'inquiétude relative à la présence de « produits nocifs » (des produits chimiques, polluants aux éventuels résidus) dans les fruits est de loin la première source d'inquiétude. En 2009-2010, les OGM qui apparaissaient en troisième position avec 10 % ne représentent plus que 2,4 %. Alors que la seconde source d'inquiétudes s'exprimait en 2009 et 2010 en termes de standardisation, c'est en 2016 la fraîcheur suivie de l'origine et des caractéristiques gustatives du produit.

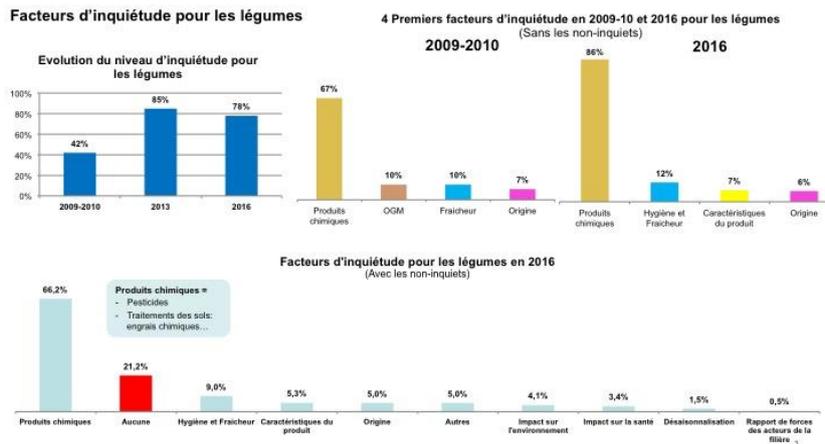
Facteurs d'inquiétude pour les fruits



Les légumes :

Comme pour les fruits, l'inquiétude relative à la présence de « polluants » et aux éventuels résidus arrivent en première source d'inquiétude. La question des OGM disparaît du quatuor de tête passant de 10 % à 3,4. La fraîcheur reste un point important de cette catégorie de produit. Comme pour les fruits, la question de la fraîcheur arrive en second et les caractéristiques du produit font leur apparition.

Facteurs d'inquiétude pour les légumes

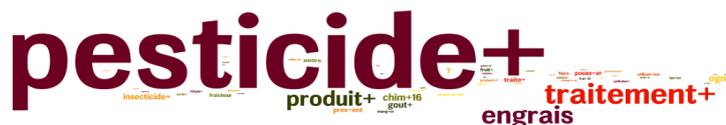


« pesticides » est le mot cité pour les fruits et les légumes

Quels sont, pour les fruits, les principaux facteurs d'inquiétude ?



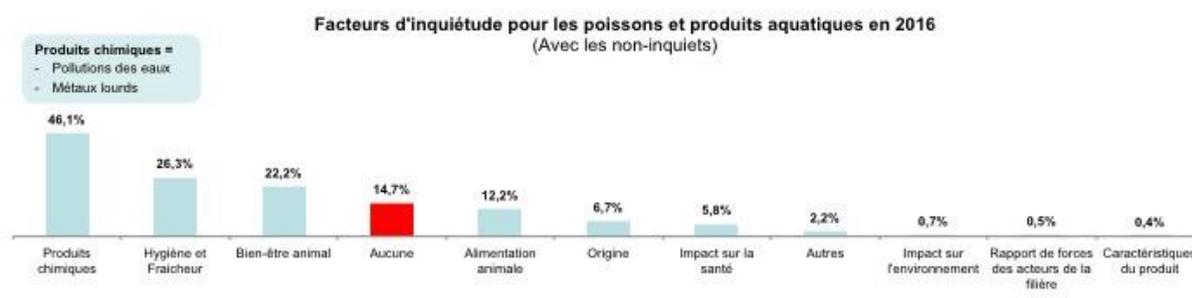
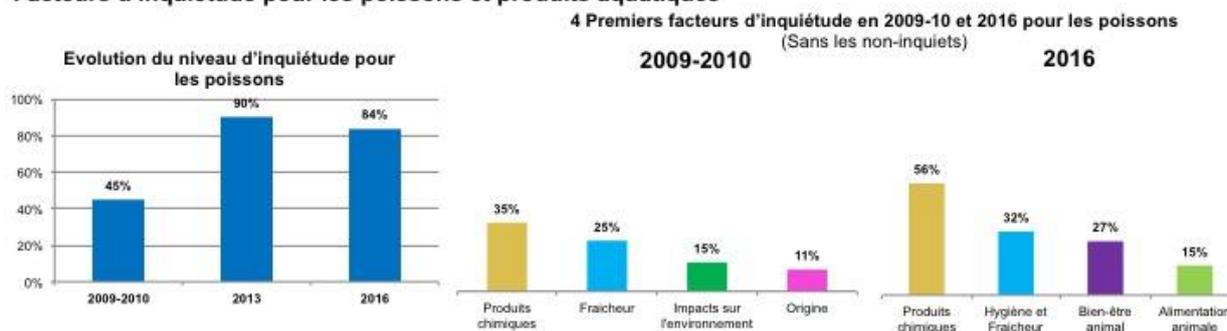
Quels sont, pour les légumes, les principaux facteurs d'inquiétude ?



Les poissons :

La crainte des effets de la pollution, le principal facteur d'inquiétude, s'intensifie. Les campagnes d'informations et de sensibilisation sur la raréfaction de la ressource, les conditions d'élevage et les modalités de pêche ont fait leur entrée sur l'agenda médiatique et politique. Toujours en seconde place, L'importance de la fraîcheur du poisson est toujours est une constante. Mais apparaît la question des conditions d'élevage qui prennent la place des conséquences environnementales. Cette inquiétude relative au traitement des animaux s'étend donc aujourd'hui à de nouvelles catégories. L'impact sur l'environnement sort des quatre principales préoccupations. Au titre des signaux faibles l'inquiétude relative aux poissons transgéniques s'affaiblie passant de 4% à 0,5.

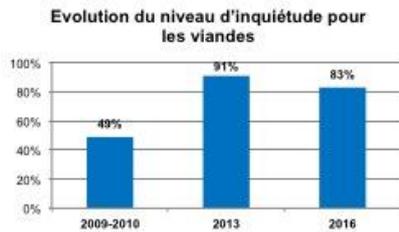
Facteurs d'inquiétude pour les poissons et produits aquatiques



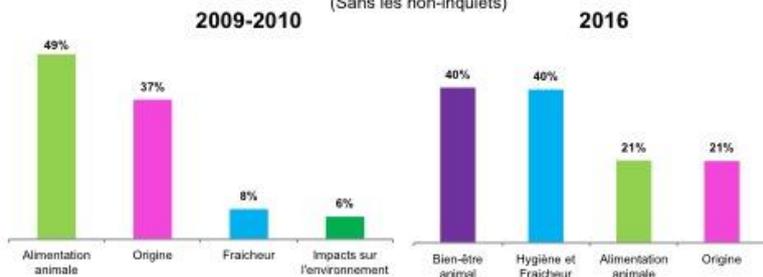
Les viandes :

Les questions du bien être animal, des conditions d'élevage, de transport et d'abattage arrivent en première position, alors que l'alimentation des animaux était auparavant la principale source d'inquiétudes. L'origine de la viande qui avec la crise de la vache folle avait connue une grande importance dans les discours officiels et avait engendré des modifications de l'étiquetage, passe de la seconde à la quatrième place. Les questions de la taille des élevages et de l'industrialisation de la production deviennent des signaux faibles auxquels il convient d'être attentif. Les débats autour de la « ferme des 1000 vaches », de la « ferme des 1000 veaux » ont sans doute eu un écho chez les consommateurs. Là encore le besoin d'information sur les caractéristiques du produit se fait sentir.

Facteurs d'inquiétude pour les viandes

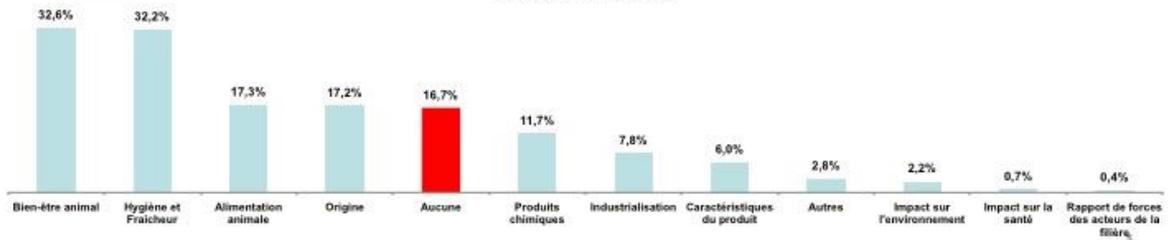


4 Premiers facteurs d'inquiétude en 2009-10 et 2016 pour les viandes



Bien-être animal = Conditions d'élevage

Facteurs d'inquiétude pour les viandes en 2016 (Avec les non-inquiets)



« antibiotique » est le mot le plus cité pour les viandes tandis que pour les poissons c'est le mot « pollution »



Quels sont, pour les viandes, les principaux facteurs d'inquiétude ?

Quels sont, pour les poissons et les produits aquatiques, les principaux facteurs d'inquiétude ?



Profils des inquiets pour la viande

Profil des individus ayant cité le facteur d'inquiétude "Bien-être animal et santé animale" pour les viandes Base : N=1789 individus de 15 ans et plus en 2016



Profil des individus ayant cité le facteur d'inquiétude "Hygiène et fraîcheur" pour les viandes Base : N=1789 individus de 15 ans et plus en 2016

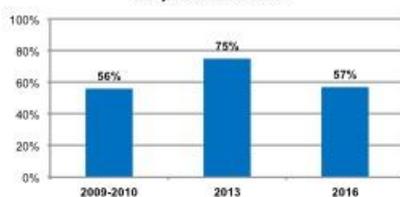


Les produits laitiers :

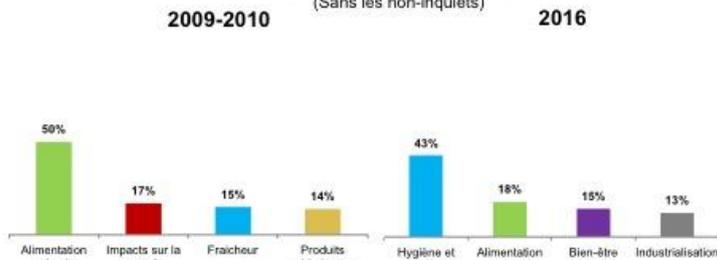
La question de l'alimentation animale qui était en première position laisse la place aux questions d'hygiène et de fraîcheur. Les conditions d'élevage et le bien être animal montent en charge faisant passer au second plan les inquiétudes relatives à la présence de polluants et à l'impact sur la santé.

Facteurs d'inquiétude pour les produits laitiers

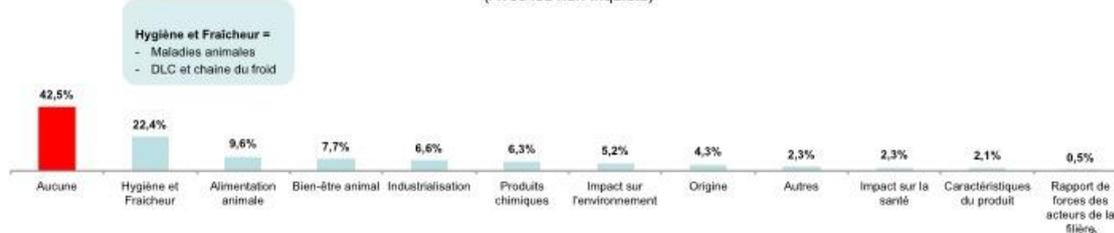
Evolution du niveau d'inquiétude pour les produits laitiers



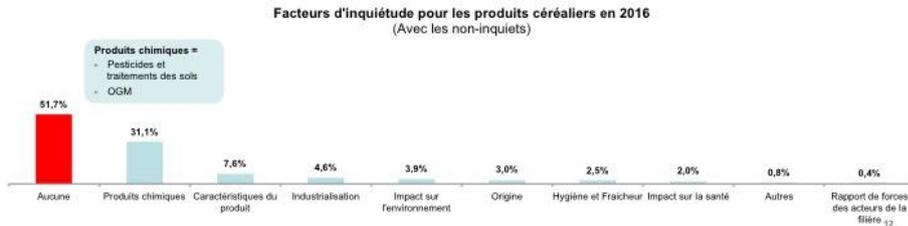
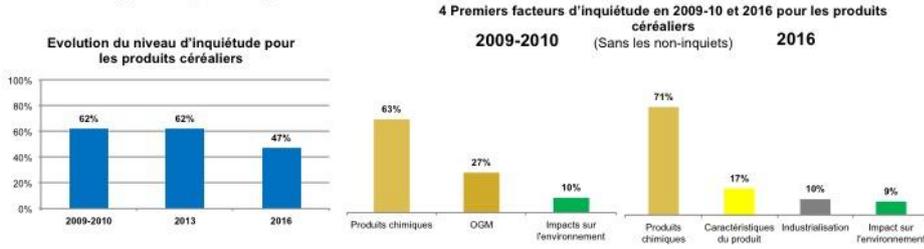
4 Premiers facteurs d'inquiétude en 2009-10 et 2016 pour les produits laitiers (Sans les non-inquiets)



Facteurs d'inquiétude pour les produits laitiers en 2016 (Avec les non-inquiets)



Facteurs d'inquiétude pour les produits céréaliers



« Pesticide » est très fréquemment cité pour les produits à base de céréales

Quels sont, pour les produits à base de céréales, les principaux facteurs d'inquiétude ?

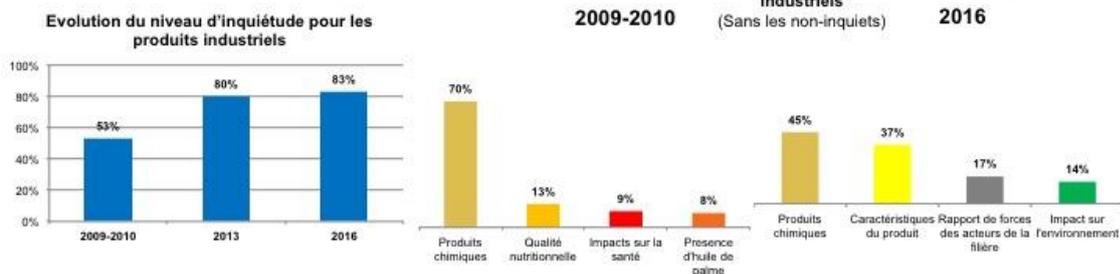


Les produits industriels

Comme pour les produits à base de céréales, on constate une forte inquiétude au sujet des polluants chimiques ainsi qu'une montée d'une inquiétude relative à la composition des produits et à leur fabrication. celle-ci est à resituer dans le contexte de controverses sur l'utilisation de l'huile de palme et des acides gras trans. En outre la question des additifs, conservateurs et colorants joue un rôle important pour cette catégorie de produits associée à l'ajout de sel ou de sucre.

Facteurs d'inquiétude pour les produits industriels

4 Premiers facteurs d'inquiétude en 2009-10 et 2016 pour les produits industriels



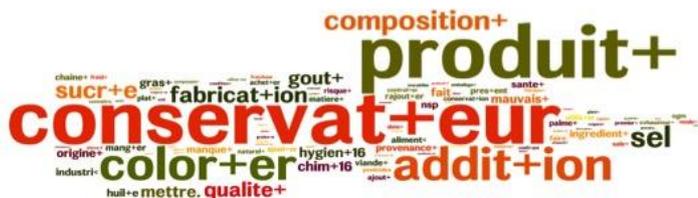
Produits chimiques = Ajout de produits (conservateurs, additifs...)
 Caractéristiques du produit = Composition
 Rapport de force des acteurs de la filière = Opacité

Facteurs d'inquiétude pour les produits industriels en 2016 (Avec les non-inquiets)



« Conservateur » est le mot le plus cité pour les produits industriels

Quels sont, pour les produits industriels, les principaux facteurs d'inquiétude ?



Profil des inquiets pour les produits industriels

Profil des individus ayant cité le facteur d'inquiétude "Produits chimiques" pour les produits industriels Base : N=1789 individus de 15 ans et plus en 2016



Profil des individus ayant cité le facteur d'inquiétude "Caractéristiques du produit" pour les produits industriels Base : N=1789 individus de 15 ans et plus en 2016

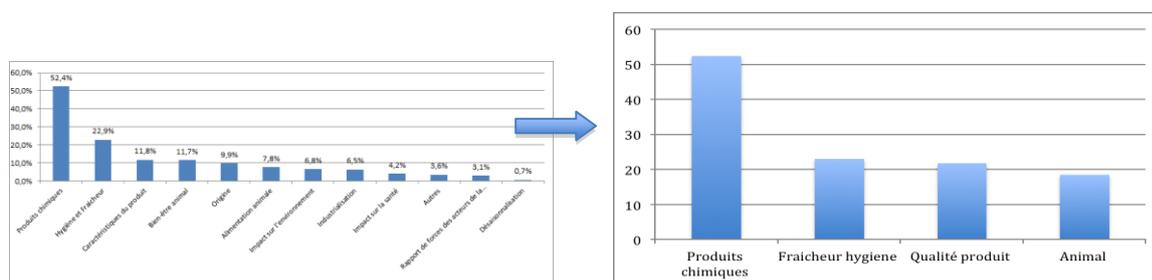


Approche globale des inquiétudes

Si l'on regroupe l'ensemble des facteurs d'inquiétudes pour l'ensemble des produits, quatre principales inquiétudes apparaissent :

- la présence de produits ou de résidus considérés comme « nocifs » principalement la présence de produits chimiques, de polluants, la liste pouvant varier quelque peu selon les catégories de produits (elle inclut par exemple les pesticides pour les fruits et légumes, les métaux lourds dans le poisson, les produits OGM pour les céréales...);
- La fraîcheur et l'hygiène du produit ;
- Les caractéristiques des produits eux-mêmes, conditions de production, qualités organoleptiques et composition dans le cas de produits complexes ;
- La question « animale » comprenant les conditions d'élevage, le bien-être animal et l'alimentation animale.

Il est important de noter que 34% des inquiets sont très inquiets ; on entend par très inquiets le pourcentage de la population ayant plus de 10 inquiétudes toutes catégories alimentaires confondues.



Derrière la crainte des produits chimiques et des « produits nocifs » qui « pollueraient » les aliments et dont la liste varie légèrement selon les catégories d'aliments, se posent des questions sur les modèles de production agricole utilisant de façon plus ou moins importante la chimie et les biotechnologies. Les inquiétudes concernent les fruits et légumes, les produits céréaliers, mais touchent aussi l'élevage et les poissons. Plus globalement, l'industrialisation de la production et de la transformation est lue de plus en plus négativement : les additifs et conservateurs inquiètent toujours 36% des français. Alors que le « bien-être animal » concernait essentiellement les produits carnés, l'inquiétude sur cette question s'est étendue à tous les produits d'origine animale. C'est ainsi que 33 % des français déclarent une inquiétude sur le BEA pour la viande, mais aussi 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. A côté de ces éléments d'inquiétudes, la fraîcheur et l'hygiène - globalement la sécurité sanitaire des aliments- reste un point d'importance.

Les résultats soulignent en creux l'importance pour les consommateurs d'informations relatives à l'origine des produits, aux modes de production, à leur composition et leurs caractéristiques. Les consommateurs sont en attente de plus d'explications sur les produits eux mêmes, de plus de transparence, de plus d'explications sur les usages. Tout se passe

comme si le discours en termes de risque et de sécurité (discours nécessaire mais non suffisant pour rassurer) n'était pas capable de « rassurer ». Les consommateurs contemporains ont aussi besoin qu'on replace les produits au centre des discours alimentaires. Une mission que les acteurs des filières (producteurs, transformateurs et commerçants) occupées à « gérer les risques » ont un peu laissé passer au second plan.

4- De la prise en compte des inquiétudes

Les crises alimentaires contemporaines peuvent être lues comme le résultat d'une érosion des modes de régulation de l'anxiété alimentaire. La globalisation des marchés, la massification et l'industrialisation de la production, l'apparition dans la restauration collective des cuisines centrales de plus en plus importantes, capables de produire 10 000, 15 000 voire 50 000 repas par jour tendent à réduire les marqueurs gustatifs propres à certaines cultures en homogénéisant les goûts. Dès lors les particularismes culinaires et les goûts spécifiques qui les accompagnent, ne jouent plus avec la même force leur fonction d'identification. Les mutations des pratiques alimentaires quotidiennes (la simplification des repas, les nouvelles formes de l'alimentation hors repas...), le déplacement d'un ensemble de décisions vers l'individu, sont vécus souvent sur le mode de la dégradation, d'une « déstructuration » des principes d'une bonne alimentation et réactivent l'anxiété de type : plaisir-déplaisir.

Les liens entre alimentation et santé, mais aussi, entre alimentation et maladie, sont mis en avant par le discours médical moderne. Les progrès des méthodes d'analyse scientifique permettent de connaître de mieux en mieux l'origine des intoxications alimentaires et les agents chimiques ou microbiens qui en sont responsables (Pascal, 1997, Borie, 1999). L'exposition sur la scène médiatique de ces « accidents alimentaires » présentés comme nouveaux, sans que l'on sache vraiment si le phénomène s'amplifie, ou bien, si simplement notre lisibilité s'est améliorée, réactive les angoisses associées à ce second type d'ambivalence. L'épidémiologie met de plus en plus fréquemment en exergue des liens, sur le long terme, entre des pathologies et des pratiques alimentaires comme pour les maladies coronariennes ou le cancer. Le développement de la médicalisation et la nutritionnalisation de l'alimentation (la diffusion du discours nutritionnel) participent à l'érosion des diététiques profanes identifiées comme des « idées fausses ». Cependant la diététique moderne scientifique est traversée par des courants de pensée divergents et se trouve largement soumis à des effets de mode, laissant le mangeur dans un état de relative incrédulité (Poulain, 2012). S'ajoute à cela la diffusion de diététiques alternatives plus ou moins médicalisées.

L'apparition de nouvelles pathologies comme la maladie de Creutzfeld-Jakob qui semble transmise à l'homme par voie alimentaire, par la consommation de bovins atteints d'encéphalite spongiforme bovine (ESB) ont eu des conséquences qui auraient pu être désastreuses. Les recherches de certains experts conduisaient à estimer à plusieurs dizaines de milliers le nombre de victimes possibles. Les avancées de la biologie moléculaire permettent aujourd'hui d'intervenir sur les programmes génétiques des plantes et des animaux suscitant à la fois des espoirs et des craintes.

Ces nouveaux risques alimentaires participent à l'exacerbation de l'anxiété de type santé-maladie (Poulain, 2002 & 2012).

Avant même les lasagnes à la viande de cheval, la crise de « la vache folle » peut être aussi l'objet d'une analyse en termes de transgression catégorielle. Alors qu'il croyait manger du bœuf, le consommateur constate qu'il s'agit très souvent de vache. Alors qu'il pensait ces animaux herbivores, il découvre qu'ils mangent sous forme de « farine », des produits

d'origine animale provenant, de plus, d'animaux de la même espèce. C'est ainsi qu'émerge l'imaginaire de la « vache cannibale » (Kilani 1996, Lambert 1997, Cazes-Valette 1997, Poulain, 2002).

Mais, cette crise a également ouvert une brèche dans les modes de gestion du « meurtre alimentaire ». A l'heure des journaux d'informations entrent, dans les foyers, des images d'abattoirs, de têtes de vache, de carcasses alignées dans des salles de ressuyage... rappelant aux populations urbaines que pour manger de la viande, il faut tuer des animaux. Des travaux déjà anciens avaient pointé le mode de gestion particulier adopté par les sociétés occidentales laïques, comme par exemple la mise à l'écart du regard social des abattoirs rejetés en périphérie urbaine, l'organisation taylorisée de l'abatage qui dilue la responsabilité du meurtre en morcelant le processus technique de mise à mort (Vialles 1987 ; Méchin 1992 ; Kilani 1996 ; Poulain, 2007).

En une vingtaine d'années, l'imaginaire des relations entre l'homme et les animaux s'est profondément transformé. Les animaux de compagnie se sont anthropomorphisés (Digard 1999). Les progrès de l'éthologie et des sciences du comportement animal, les présentent aujourd'hui comme capables de sensations et d'intelligence, gommant chaque jour un peu plus la frontière entre les hommes et les animaux (Proust 1997, Poulain, 1997, Fischler 1997). Se sont ainsi développées des revendications pour un plus grand confort des conditions d'élevage, (Burgat et Dantzer 1997, Burgat 1997) et même, selon une expression pour le moins curieuse, entendue lors d'entretiens, « d'humanisation » (?) des abattoirs. Plus encore qu'un « déclin de la pensée sacrificielle », comme le suggère Mondher Kilani (1996), la crise de la « vache folle » a pu être interprétée comme le résultat d'une crise de confiance dans les valeurs de la science.

A coté de sa fonction objective, le contrôle sanitaire assuré par des vétérinaires a aussi des fonctions symboliques, en encadrant le meurtre alimentaire des valeurs et des rationalités de la science. L'incapacité (momentanée ?) à comprendre et à enrayer l'épidémie d'ESB abîme le prestige de la science. Dès lors, le contrôle « sanitaire » assuré par des vétérinaires en blouse blanche perd de son efficacité symbolique. Dans les interviews et entretiens non directifs, la vache folle est toujours associée à « l'affaire du sang contaminé » qui, d'une certaine façon, sert d'arrière plan à sa compréhension profane (Champagne 2000). La crise ouverte par cette affaire a atteint de plein fouet le prestige du corps médical et affaibli la confiance dans le couple formé par les politiques et les experts scientifiques censés les conseiller. Le prestige de la science affaibli, les fonctions symboliques du vétérinaire contrôlant le processus d'abattage et « labellisant » la viande comme mangeable, sont atteintes.

Si dans les pays anglo-saxons, ce contexte participe au développement du végétarisme (Beardsworth et Keil 1996), en France le fort attachement à la viande, notamment la viande de bœuf, comme marqueur du « bien manger », accentue encore la dimension anxiogène de cette forme d'ambivalence. Dans une enquête de 1998 sur les seniors, à la question « qu'est ce qui représente pour vous le bien manger à la française ? », 95 % des répondants citaient un plat de viande et plus de 50 %, un plat à base de bœuf (Poulain 1998-2). Avec un effet retard et sans doute également influencés par d'autres éléments que cette crise sanitaire fondamentale, différentes formes de végétalisation de l'alimentation se développent en France aujourd'hui. Que ce soit le « flexi-végétarisme » qui alternent des moments de végétarisme et d'alimentation incluant de la viande ou une des multiples « modes » allant du régime incluant poissons, produits laitiers et oeufs au végétarisme ou au veganisme ... (TerreEco, 2012).

Ainsi, la multiplicité des horizons montre que l'évaluation du risque ne saurait se réduire à ses strictes dimensions sanitaires objectives. Elle se déploie également dans les univers gustatifs et symboliques. Rappelons que les qualités gustatives d'un aliment restent, pour les

français, le premier critère de choix d'un produit alimentaire, bien avant ses effets sur la santé. Enfin, elle s'inscrit également dans l'ordre symbolique. Elle prend en compte des positions éthiques, issues de conceptions philosophiques définissant la place de l'homme dans la nature, soit sur le mode révélé, soit sur le mode rationaliste. L'évaluation du risque, et plus largement la construction d'une décision alimentaire, s'opère sur le mode de l'analyse coûts - bénéfices intégrant une série de critères pouvant être hiérarchisés de multiples façons. Mais, à ces différents niveaux de la raison alimentaire correspond également une multiplicité des formes de rationalité. La stricte rationalité en finalité, prenant en compte les conséquences d'un acte qui est le modèle de la pensée probabiliste scientifique sur le risque, n'est pas la seule forme de raisonnement alimentaire. Elle cohabite avec des raisonnements en valeurs, c'est à dire une forme de rationalité dans laquelle le respect de certaines valeurs est plus important que les conséquences de la décision elle-même. Pour être respectables et respectées ces valeurs doivent être considérées comme légitimes ce qui mobilise des arrière plans aussi divers que la science, le religieux, le révélé, le symbolique. L'intérêt d'investir la complexité du raisonnement alimentaire apparaît ainsi pleinement.

Les modèles alimentaires peuvent être lus comme des ensembles agrégeant de multiples expériences, réalisées sous la forme d'essais et d'erreurs par une communauté humaine en relation avec son environnement. Ils sont des condensés d'expériences, des points d'équilibre entre les différentes dimensions de l'alimentation et une forme originale de hiérarchisation des différents critères... Comme de plus, les modèles alimentaires sont des éléments centraux de la transmission des codes sociaux et de construction des identités sociales, toute remise en cause est vécue sur le mode d'une atteinte identitaire. C'est pourquoi la question du fromage au lait cru qui agite la communauté européenne ne se réduit pas à de simples questions de sécurité sanitaire. Les réglementations internationales, qui résultent de négociations arbitrées par des logiques sanitaires et le respect du principe de la libre circulation des marchandises, sont profondément réductionnistes. Elles peuvent déboucher sur des formes « d'ethnocides » et sont vécues comme proprement scandaleuses. Dès lors, les réactions violentes qu'elles provoquent, ne doivent pas être lues comme pathologiques, mais comme des mécanismes de défenses au sens positif du terme.

L'étude des modèles alimentaires peut aussi être engagée sur le mode scientifique, à la manière des ethnosciences étudiant la pharmacopée ou les pratiques médicales de groupes ethniques traditionnels. C'est le point de vue de l'anthropologie écologique qui cherche à mettre au jour l'intérêt de certains choix empiriques. Sciences modernes et modèles alimentaires dans cette perspective s'enrichissent et leurs relations peuvent être envisagées sur de nouvelles modalités. Ce n'est pas à la science de dicter ce qui est « bon à manger » sur de simples raisons sanitaires. Les connaissances scientifiques peuvent être mises au service du respect et de l'amélioration d'un modèle alimentaire, en tentant de comprendre les conditions de réduction des risques sanitaires, dans le respect des dimensions gustatives ou symboliques. En termes simples, s'il y a des risques à manger des fromages au lait cru, il convient, plutôt que de les interdire purement et simplement, d'étudier dans le détail leur nature. Les connaissances acquises permettront ensuite soit d'intervenir sur l'amélioration des techniques de production, soit de repérer les populations à risque et de développer des politiques d'information en direction des groupes concernés.

De la gestion démocratique du risque à la reconstruction sociale des aliments

Puisque le risque zéro n'existe pas, il faut donc, au fur et à mesure que les découvertes scientifiques à la fois réduisent des champs d'incertitude et en ouvrent de nouveaux, collectivement négocier la part de risque acceptable. Quelques expériences ont été tentées ou sont en cours, elles prennent la forme de conférences citoyennes ou de forums hybrides auxquels sont associés experts, politiques, citoyens. La première conférence citoyenne s'est tenue au Danemark en 1987 et avait pour objet « l'utilisation de la technologie génétique dans l'industrie et dans l'agriculture ». Depuis, l'expérience a été renouvelée de nombreuses

fois dans ce pays et a été reprise, à partir de 1993, dans différents pays occidentaux. En France, la première action de ce type a eu pour objet les organismes génétiquement modifiés (Boy 1997, Joly 1999, Joly et col. 1999 et 2000, Marris et Joly 1999), elle s'est prolongée avec l'organisation des « états généraux de l'alimentation ». Ces dispositifs ont pour ambition d'installer le dialogue entre les différentes catégories d'acteurs sociaux, de mettre en débat les choix politiques, qui accompagnent la modernité alimentaire pour construire ou reconstruire du consensus.

Pierre Lascoumes (1999) propose trois lectures de ces mécanismes de gestion du risque. La première, optimiste, y voit un progrès de la démocratie participative. En impliquant les différentes catégories d'acteurs sociaux, les forums hybrides contribuent à la diffusion de connaissances habituellement enfermées dans des cercles restreints d'initiés. En exposant les experts et les acteurs politiques aux critiques des citoyens, ils permettent de resituer les enjeux des progrès technico-scientifiques dans l'ordre politique au sens le plus large du terme. Ils instaurent la controverse comme mode de gestion démocratique de la cité.

On peut également craindre de voir se mettre en place, sous couvert de débat démocratique, de nouvelles formes de manipulation de la part des Etats modernes. Dans cette perspective les conférences citoyennes apparaissent comme des simulacres de débats, destinées avant tout à être médiatisées et dont la véritable fonction ne serait que de légitimer des décisions « dont le fond resterait toujours maîtrisé par les acteurs politico-administratifs » (Lascoumes, 1999). La sélection des acteurs profanes pose le problème de leur représentativité (des intérêts de quels groupes sociaux sont-ils les porte-parole ?) et de leur capacité de représentation (capacité cognitive, mais aussi de quelles ressources techniques, médiatiques et politiques disposent-ils ?). De ce point de vue, ces dispositifs ne seraient qu'un rideau de fumée destiné à masquer les véritables enjeux et les bénéficiaires de la décision.

Entre la première lecture chantant benoîtement les progrès de la démocratie et la seconde, plus pessimiste, articulée sur la thèse de la « grande manipulation » ou du complot généralisé, une position intermédiaire est possible qui considère ces outils comme s'inscrivant dans une conception de la démocratie procédurale (Habermas, 1987). Il n'est pas toujours possible de construire le consensus sur les problèmes en jeu, et de s'accorder sur les décisions à prendre. Il est par contre possible de s'entendre sur les modalités de traitement social de la décision et d'arbitrage entre les stratégies contradictoires.

L'intérêt des dispositifs de gestion démocratique du risque est de cesser de voir les crises comme des anomalies sociales et de créer les conditions pour que commencent à s'opérer les apprentissages réciproques des acteurs et de leurs rationalités respectives. L'alimentation est une pratique commune à tous les individus, elle touche donc la société dans son ensemble. Un débat sur l'alimentation est bien plus qu'un débat sur l'alimentation, c'est aussi un débat sur l'organisation de la société, un débat de civilisation. Manger est un acte de confiance qui suppose un certain consensus social tout au long de la chaîne alimentaire depuis les agriculteurs ou les éleveurs jusqu'aux mangeurs eux-mêmes. Mais aussi entre tous ceux scientifiques, experts, journalistes, politiques, activistes, que Jean-Pierre Corbeau (1997) nomme les acteurs de la « filière du manger », et qui contribuent à définir et redéfinir périodiquement les enjeux qui accompagnent l'alimentation. Dans cette lecture, pour lutter contre les crises alimentaires, il convient de mettre en place des dispositifs susceptibles de rétablir ou de reconstruire le dialogue et certaines formes minimales de consensus. La première étape est de reconnaître que derrière les questions alimentaires, il y a plus que des questions de risques sanitaires, mais bien des choix de société. Accorder aux inquiétudes alimentaires toutes leur légitimité est une première étape de ce travail.

BIBLIOGRAPHIE:

- Ansoff, H.I., 1975, Managing strategic Surprise by Response to Weak Signals. *California Management Review*, V.XVIII, n°2, p.21-33.
- Apfelbaum M., dir., 1998, *Risques et peurs alimentaires*, Paris, O. Jacob.
- Beardsworth A., 1995, « The management of food ambivalence: Erosion an Reconstruction ? », in Maurer D. et Sobal J., *Eating agendas. Food an Nutrition as Social Problems*, New York, Aldine de Gruyter.
- Beck Ulrich, 1999, *World risk Society*, Polity press. Beck Ulrich, 2001 La Société du risque : Sur la voie d'une autre modernité, Aubier, 1986.
- Borraz (O.), 2008, Les politiques du risque, Paris, Presses de Sciences Po
- Burgat F. et Dantzer R., 1997, « Une nouvelle préoccupation le bien être animal », *Autrement*, n° 172,
- Chalas (Y.), Gilbert (C.), Vinck (D.), dir., 2009, Comment les acteurs s'arrangent avec l'incertitude, Paris, Editions des archives contemporaines
- Champagne P., 2000, « L'affaire de la « vache folle » (ESB) : les nouveaux risques de santé publique et leur gestion », in Garrigou A. La santé dans tous ses états, Biarritz, Atlantica,
- Chateauraynaud F. et Didier Torny D., 1999, *Les Sombres précurseurs : Une Sociologie pragmatique de l'alerte et du risque de Paris*, Editions de l'EHESS, 1999
- Chevassus-au-Louis B., L'analyse des risques, l'expert, le décideur et le citoyen, Quae,
- Claudian J., 1982, « Quelques réflexions sur les inquiétudes alimentaires de notre temps », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 16, 4, 165-166.
- CNA Rapport et avis sur le principe de précaution et la responsabilité dans le domaine alimentaire. <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2016/09/programme-definitif-colloque-tais-toi-et-mange-20161.pdf>
- Cochoy F., 1999, *Une histoire du marketing*, Paris, La Découverte.
- Corbeau, J.-P. 2007. Le refus de l'incertitude : dimensions idéologiques, "visions du monde" et rôle prédateur. Pages 283-297 in J.-P. Poulain, editor. L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ? Les cahiers de l'OCHA. Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires, Paris.
- Digard J.-P., 1999, *Les Français et leurs animaux*, Paris, Fayard.
- Duclos D., « Puissance et faiblesse du concept de risque », *L'Année sociologique*, 46, n°2, 1996, p. 309- 314
- Duclos D., 2003, « Heurs et malheurs du concept de risque » in *Dictionnaire des risques*, dir. Dupont Y., Armand Colin, 2003, p. 327–345. &
- ESRC, 1999, The politics of GM food : risk, science and public trust. Global environnement change Programme, Special briefing n° 5, University of Sussex, cité par Marris 1999.
- Fischler C., 1990, *L'Homnivore*, Odile Jacob.
- Fischler C., 1998, « Raison et déraison dans les perceptions des risques alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 33, 5, 297-301.
- Fischler C., 2012, *Les alimentations particulières*, Odile Jacob.

- Flandrin J.-L. et Montanari M., édit., 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Giddens A., 1991, *Modernity and self-identity*, Cambridge, Polity.
- Godard, O., C. Henry, P. Lagadec et E. Michel-Kerjan, 2002. *Traité des nouveaux risques. Précaution, crise, assurance*. Paris, Gallimard, (coll. Folio-Actuel 100).
- Kilani M., 1996, « La vache folle ou le déclin de la raison symbolique », *Allez savoir*, n° 6, Université de Lausanne, 46-48.
- Lambert J.-L., 1997, « Quelques déterminants socioculturels des consommations de viandes en Europe. La « Vache folle » va-t-elle renforcer la tendance à la sarcophagie et au néo-végétarisme ? », *Revue de Droit Rural*, 252, 240-243.
- Le Breton D., 1991, *Passion du risque*, Paris Métailié.
- Le Breton D., 1995, *La sociologie du risque*, Paris, PUF.
- Ledrut R., (dir.), en col. avec Clément S., Forne J., Saint Raymond O., 1979, *L'alimentation naturelle, les changements culturels dans le sentiment de l'existence et les relations avec le monde naturel*, Toulouse, CERS.
- Marris C. et Joly P.-B., 1999, « La gouvernance technocratique par consultation ? Interrogation sur la première conférence de citoyens en France », in « Risque et démocratie savoirs, pouvoir participation... vers un nouvel arbitrage ? », *Les cahiers de la sécurité intérieure*, 38, 97-124.
- Marris C., 1999, « OGM : comment analyser les risques ? », *Biofutur*, déc. 99, 44-47.
- Marris C., Langford I. H., O'Riordan T., 1998, « A quantitative test of the cultural theory of risk perceptions: comparison with the psychometric paradigm », *Risk Analysis*, 18, 5, 635-647.
- Méchin C., 1992, *Bêtes à manger*, Presses universitaires de Nancy.
- Poulain J.-P., 1997-1, « La nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts, Réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire », in *Cultures, Nourriture*, Internationale de l'imaginaire, n° 7, Paris, Babel Actes-Sud, 115-139.
- Poulain J.-P., 1997-2, « Mutations et modes alimentaires », *Autrement, Le mangeur et l'animal*, 172, 103-120.
- Poulain J.-P., 2000, « Les dimensions sociales de l'obésité », in *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*, Expertise collective, Paris, INSERM, 59-96.
- Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, PUF.
- Poulain J.-P., 2012, Dir., *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF.
- Poulain J.-P., Corbeau J.-P., 2012, « Thématization de l'alimentation dans les sciences humaines sociales », in Poulain J.-P. (ed.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Puf, pp. 1329-1336.
- Poulain J.-P., Dir., « L'homme, le mangeur, l'animal. Qui nourrit l'autre ? » *Les cahiers de l'OCHA. Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires*, Paris.
- Poulain J.P., 2013, « Crises alimentaires. Quelles leçons retenir ? », *Sciences Humaines*, 46-45.
- Rozin P., 1976, « The selection of food by rats, humans and other animals », in J. Rossenblat, R.A. Hide, C. Beer, E. Shaw éd., *Advances in study of behaviour*, vol. 6, New York, Academic Press, 21-76.
- Rozin P., 1994, « La magie sympathique », *Autrement*, n° 149, 22-37.

- Rozin P., Fischler C., Imada S., Sarubin A., Vrzesniewski A., 1999, « Attitudes to food and the role of food in life in the USA, Japan, Flemish Belgium and France : Possible implications for the diet-health debate », *Appetite*, 33(2), 163-80.
- Slovic, P. 1987, « Perception of risk », *Science*, 236, 280-285.
- Slovic, P. 1993, « Perceived risk, trust and democracy », *Risk Analysis*, 13, 6, 675-682.
- Torny, D. 2012. De la gestion des risques à la production de la sécurité; l'exemple de la préparation à la pandémie grippale. *Réseaux* 30:45-66.
- Vialles N., 1987, *Le sang et la chair - Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme.