



Critiques de l'alimentation contemporaine : la place du naturel



Olivier Lepiller

Olivier Lepiller, Docteur en Sociologie, est Post-doctorant associé au laboratoire CERTOP, Université de Toulouse II-Le Mirail. Il est l'auteur d'une thèse soutenue en 2012 à l'Université de Toulouse II-Le Mirail sous la direction du Pr. Jean-Pierre Poulain : « Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une "digestion" difficile (1968-2010) ».

En matière d'alimentation, des épisodes critiques scandent régulièrement l'actualité médiatique, mettant à l'épreuve le lien de confiance entre consommateurs et acteurs de l'offre. Que s'est-il passé en France ces quarante dernières années ? Quelles formes a pris la critique ? Quel impact a-t-elle eu sur l'offre ? Dans le processus de « digestion » de la critique, la notion de « naturel », qu'elle soit explicite ou non, occupe une place centrale. Comment les acteurs de l'offre effectuent-ils un « travail de naturalisation » pour satisfaire les critiques, les désamorcer et leur répondre ? Ce texte se propose d'apporter des éléments de réponse à ces questions ¹.

¹ La recherche doctorale sur laquelle s'appuie cet article a bénéficié d'une allocation ministérielle de recherche (2006-2009) et du soutien de l'Institut Benjamin Delessert (Prix de Projet de Recherche en Nutrition 2010).



La Lettre Scientifique engage la seule responsabilité de ses auteurs.

Libre de droits, sous réserve des mentions :

Olivier Lepiller/Conférence du Fonds français pour l'alimentation et la santé «Critiques de l'alimentation contemporaine : la place du naturel»

Introduction : l'actualité brûlante d'une critique pourtant plus « digérée » que jamais

L'idée selon laquelle il existe aujourd'hui un problème de confiance entre les mangeurs et les acteurs de l'offre qui fabriquent leurs aliments est largement partagée. Les rapports entre industriels et mangeurs se déroulent dans un contexte scandé par des épisodes critiques qui se cristallisent sur des thématiques diverses : malbouffe, OGM, *junkfood*, additifs et colorants présentés comme toxiques, huile de palme, injustices envers les petits paysans du Sud et du Nord, mauvaises conditions de travail des employés, déforestation, mauvais traitement des animaux, et nous en passons... Les derniers épisodes en date sont récents : une étude concluant à la toxicité d'un maïs génétiquement modifié sur des rats, à l'automne 2012, et le récent scandale des plats préparés pur bœuf contenant du cheval, en février 2013.

On observe par ailleurs une profusion de produits industriels donnant des gages de bonne conduite et de qualité. Nous pensons aux produits biologiques vendus en marque de distributeur dans toutes les grandes enseignes, y compris chez les *hard discounters* ; à Leader Price, qui s'est attaché les services d'un héraut de la « bonne bouffe » très exposé médiatiquement, Jean-Pierre Coffe, pour faire sa promotion ; à Quick et McDonald's, qui vendent des produits biologiques et s'engagent pour une pêche responsable ; on peut aussi citer les produits équitables, ceux qui misent sur la tradition, sur l'authenticité, le local, sur des compositions propres et transparentes ou encore aux produits présentés comme conformes à une certaine correction nutritionnelle.

Dès lors, comment comprendre la cohabitation d'un contexte particulièrement critique, qui perdure au moins depuis une quinzaine d'années et la crise de la vache folle, avec la multiplication de ces garanties données à la critique ? Et comment comprendre l'adoption par les acteurs industriels de qualifications marchandes précisément pensées, à l'origine, contre l'industrialisation ? En somme, comment comprendre ce phénomène de « digestion », ou d'« endogénéisation » de la critique, déjà observé dans d'autres secteurs, comme le management (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) ? Ici se situe le questionnement qui a guidé notre recherche doctorale, qui est centrée sur les critiques de l'alimentation

industrielle et les formes de valorisations du naturel, dans une perspective sociohistorique, depuis la fin des années 1960 (Lepiller, 2012).

Différents acteurs tiennent des discours sur ce contexte critique. Les industriels s'inquiètent d'une crise de confiance avec les consommateurs. Les scientifiques affirment régulièrement que l'alimentation contemporaine n'a pourtant jamais été aussi sûre. Les médias dramatisent les épisodes critiques avec des unes alarmistes et insistent sur la rupture de la confiance. Les films et les émissions de télévision se succèdent dénonçant différents aspects de l'alimentation industrielle. Les décideurs politiques cherchent à rassurer des consommateurs citoyens qu'ils jugent inquiets, tout en étant contraints par la nécessité de protéger l'activité économique. Les historiens rappellent que les peurs alimentaires ne datent pas d'hier et que les rejets de l'industrialisation sont aussi anciens que cette dernière (Ferrières, 2002 ; Stanziani, 2005 ; Kandel et Pelto, 1980 ; Levenstein, 1996, 2003 [1988] ; Ouedraogo, 1998a, 2000). Les sociologues pointent une crise des régulations de l'acte alimentaire dans un contexte de modernité et une mise à mal du consensus liant les nourris à leurs nourriciers (Fischler, 1979, 1990 ; Lambert, 1987 ; Poulain, 1998, 2002 ; Corbeau et Poulain, 2002). Des études montrent que certains mangeurs se méfient des aliments industriels et cherchent à y échapper en privilégiant des alternatives (César, 1999 ; Ouedraogo, 1998b ; Lamine, 2008).

Les discours sur ce contexte critique insistent souvent sur un face à face entre mangeurs et acteurs industriels de l'offre. En caricaturant, on peut dégager deux grandes interprétations de ce face à face. La première oppose une industrie alimentaire incomprise à des mangeurs qui critiquent à tout bout de champ et qui veulent le beurre et l'argent du beurre (la qualité du haut de gamme avec le prix du bas de gamme). La seconde oppose des mangeurs dominés mais néanmoins lucides à une industrie hégémonique, immorale et avide de profit.

L'idée d'un face à face pur et simple, de même que les procès faits aux mangeurs d'un côté, aux industriels de l'autre, ne nous semblaient pas satisfaisants pour comprendre la relation entre mangeurs et acteurs industriels de l'offre dans ce contexte critique. Bien d'autres acteurs de la « filière du manger » sont en

effet impliqués dans la construction des pratiques et des représentations alimentaires (Corbeau, 1997 ; Corbeau et Poulain, 2002), et plus généralement dans celle des marchés (Cochoy, 1999, 2002).

Saisir la circulation de la critique dans l'espace public entre les acteurs de la « filière du manger »

Aussi, nous avons choisi d'étudier une pluralité d'acteurs dont l'action est impliquée en pratiques et en discours dans ce que nous mangeons. Il s'agissait de saisir la production et la circulation de la critique de l'alimentation industrielle dans l'espace public pour comprendre à quelles conditions elle avait pu avoir des effets concrètement observables dans l'offre et les pratiques contemporaines.

La période totale étudiée avec cette approche s'étend de la fin des années 1960, même si nous avons fait quelques incursions au-delà, juste après la guerre, à 2010. Ce cadrage se justifie par le moment de rupture, observé à la fin des années 1960, avec l'ordre social et culturel en place. A partir de ce moment, dont Mai 1968 est souvent présenté comme emblématique, on observe une diffusion et une légitimation générale de la critique de l'ordre établi par différents mouvements contre-culturels, y compris bien sûr dans le domaine de l'alimentation.

Concrètement, nous avons donc scruté différents types d'acteurs sur la période étudiée. En premier lieu, nous avons étudié des publications de diététiciens alternatifs, producteurs de critiques radicales, auteurs de discours normatifs sur ce qu'il est bon ou non de manger et, pour certains d'entre eux, acteurs de la mise en place d'alternatives concrètes comme l'agrobiologie. En second lieu, nous avons cherché à traquer la critique dans un journal, *Le Nouvel Observateur*, qui apparaissait, de par sa ligne éditoriale et ses engagements historiques, être un bon marqueur de la diffusion dans l'espace médiatique d'une critique plus « corrective », moins « radicale » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) - car prétendant à un certain équilibre et à être informée par la science orthodoxe. En troisième lieu, nous avons étudié une revue spécialisée, les *Cahiers de nutrition et de diététique*, une publication scientifique fondée par Jean Trémolières - dont le rôle fut central

dans l'institutionnalisation de la nutrition française, qui s'adresse aux chercheurs, aux acteurs de l'offre, aux décideurs et au monde de la santé, en proposant de faire le point sur l'avancée des connaissances scientifiques, en donnant un espace aux questions de santé publique et en ouvrant ses colonnes aux sciences sociales. En quatrième lieu, nous nous sommes appliqué à recenser et à analyser la littérature sociologique sur l'alimentation publiée tout au long de la période étudiée. Indirectement, l'étude de ces différents corpus documentaires nous a aussi donné accès à l'action dans l'espace public des associations de défense des consommateurs, des décideurs politiques et des acteurs de l'offre.

Pour tirer profit de ces différents terrains documentaires, nous avons réalisé des analyses thématiques. Le corpus du *Nouvel observateur*, en particulier, a été codé à l'aide d'une batterie de variables construites de manière inductive pour caractériser la place de la critique, ses formes et son évolution. Des entretiens d'experts nous ont par ailleurs permis de recueillir des informations sociohistoriques et de mettre à l'épreuve certaines de nos interprétations.

A ces terrains diachroniques s'ajoute une perspective plus synchronique. Nous avons en effet fait la monographie d'une campagne publicitaire axée sur la « naturalité » chez un fabricant industriel de fromage, depuis l'origine de la problématisation de cette notion popularisée par le marketing jusqu'à la publication des publicités. Dans ce cadre, nous avons adopté une posture d'observateur participant et réalisé des entretiens. Par ailleurs, nous avons aussi analysé un corpus d'arguments de vente de produits industriels emballés et collectés sur la base *Global New Product DataBase*, qui est communément utilisée par les producteurs et le marketing, notamment à des fins de veille concurrentielle.

Typologie de la critique de l'alimentation industrielle

L'étude du *Nouvel Observateur* et des diététiques alternatives nous a permis d'identifier quatre grands types de critique de l'alimentation industrielle.

La critique « toxicologique » dénonce les risques que les procédés de production et les produits

alimentaires industriels font peser sur la santé des mangeurs. Dans sa version radicale, elle cible une industrie qui néglige la santé, qui intoxique voire qui empoisonne. Elle peut se baser aussi bien sur des preuves scientifiques que sur des raisonnements communément analysés en termes de pensée magique (Rozin, Millman et Nemeroff, 1986 ; Rozin et Nemeroff, 1990 ; Fischler, 1994). On peut dire que les agences de sécurité sanitaire des aliments exercent une fonction de critique toxicologique experte, basée sur le consensus scientifique et juridiquement encadrée.

La critique « écologique » dénonce les conséquences néfastes pour l'environnement des modes de production industriels. Elle vise une industrie qui pollue et qui détruit l'environnement, la biodiversité, les ressources naturelles, etc. Cette critique peut être plus ou moins anthropocentrée ou écocentrée, tout comme les éthiques environnementales analysées par Catherine et Raphaël Larrère (1997).

La critique « diététique » dénonce la mauvaise qualité diététique des produits industriels. Elle peut fonder ses arguments aussi bien sur des preuves provenant des sciences académiques de la nutrition que sur des raisonnements issus de traditions scientifiques plus anciennes qui, souvent, possèdent des caractéristiques de l'ontologie analogique décrite par Philippe Descola (2005).

La critique « politique et morale », enfin, dénonce les conséquences de la domination des industriels ainsi que leur défaut de moralité. Elle vise une industrie qui exploite, qui domine injustement, qui dupe, qui trompe ou qui dissimule. Plusieurs sous-types de cette critique peuvent être distingués. La critique « consumériste » dénonce typiquement les comportements trompeurs, fraudeurs et manipulateurs des industriels. En France, elle s'est fortement institutionnalisée dans les années 1970 (Pinto, 1990 ; Chatriot, Hilton et Chessel, 2004). La critique « ruraliste » s'insurge contre la disparition des petits paysans en France attribuée à la domination d'un modèle productiviste. La critique « tiers-mondiste », surtout observable dans les années 1970, et la critique « altermondialiste », qui d'une certaine manière prolonge cette dernière dans les années 1990, s'intéressent aux mêmes types de thématiques que la critique « ruraliste » et dénoncent la domination

injuste des intérêts particuliers des grandes firmes et ses conséquences pour les paysans et les habitants du Sud. La critique « gastronomique et identitaire » cible la destruction des goûts et des aliments hérités d'autrefois, le désenchantement, le déficit de vérité d'une alimentation industrielle standardisée. Quant à la critique « animaliste », elle dénonce l'exploitation et la souffrance infligée aux animaux d'élevage par les modes de production industrielle. Ce faisant, elle reconnaît à ces êtres non humains une certaine forme de dignité et de subjectivité, au moins une capacité à souffrir. Elle reconnaît ainsi aux animaux une place à l'intérieur du collectif, ce qui explique que nous l'ayons rangée parmi les critiques « politiques et morales ».

Une critique « esthétique » dénonçant l'appauvrissement des qualités sensibles des aliments industriels aurait pu être distinguée, mais celle-ci se trouvait toujours liée, dans les données étudiées, à un des quatre grands types cités. Les expressions de ces différents types de critiques peuvent être situées dans le temps et caractérisées par leurs producteurs, leur virulence et le type de preuves sur lesquelles elles s'appuient.

Périodisation de la place de la critique dans l'« espace social alimentaire »

L'étude sociohistorique nous a permis d'identifier trois grandes périodes en fonction de la place de la critique dans l'« espace social alimentaire » (Poulain, 1999, 2002), depuis la fin des années 1960.

La première période s'étend de la fin des années 1960 à la fin des années 1970. Durant celle-ci, la « logique industrielle ¹ » appliquée à la production des aliments, qui avait bénéficié d'une grande légitimité après-guerre, s'est trouvée de plus en plus mise en

1 - La « logique industrielle » renvoie à une logique à la fois discursive et pratique fondée sur les principes de la « cité industrielle » (Boltanski et Thévenot, 1991), c'est-à-dire sur des principes d'efficacité concrète, mesurable et objectivable. Cette « logique industrielle » a guidé la « modernisation » de la production alimentaire à tous ses stades (agriculture, transformation, restauration, distribution). Elle met systématiquement en oeuvre les capacités d'action permises par le développement des sciences et des techniques. Une autre logique, la « logique marchande », est quant à elle fondée sur les principes de la « cité marchande ». Elle désigne une logique de démocratisation de l'accès aux aliments prisés et de détermination du prix juste, réputé assurer la satisfaction des consommateurs en même temps que le profit des acteurs de l'offre. Dans l'économie de l'offre qui a primé après-guerre, la logique industrielle a largement dominé l'évolution de l'offre alimentaire, avant d'être de plus en plus couplée à la logique marchande, avec le passage à une « économie de la qualité » (Karpik, 1989) et le développement du marketing.

cause dans l'espace public. Des producteurs de critiques radicales à son encontre, des diététiciens alternatifs, ont accédé à une audience plus large, fournissant des « schèmes d'interprétation » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) mais aussi des normes définissant un « modèle alimentaire » alternatif (Poulain, 1999, 2002) à des catégories sociales progressistes contestataires du capitalisme, de la société technicienne et de l'ordre bourgeois.

Dans le même temps, une critique moins radicale était diffusée par des médias grand-public comme *Le Nouvel Observateur*. Cette montée de la critique de l'alimentation industrielle était couramment interprétée en termes d'« irrationalité » par les promoteurs du progrès et par les acteurs de l'offre industrielle.

Dans ce contexte, des acteurs des sciences de la nutrition ont joué un rôle d'interprétation et de traduction de la critique, contribuant ainsi à favoriser la légitimation de sa prise en compte par l'offre et par les décideurs politiques. Cette prise en compte s'est notamment traduite par un travail d'institutionnalisation d'épreuves toxicologiques expertes, comme en témoigne l'*Inventaire national de la qualité alimentaire* lancé en 1975, dont les résultats sont publiés en 1982 (Ministère de l'Environnement, 1982). Dans les années 1970, certains acteurs de l'industrie alimentaire, notamment dans des secteurs comme ceux de la production de sucre ou de matières grasses, ont commencé à s'inquiéter de la critique. Ces deux secteurs étaient alors surtout concernés par une critique diététique qui allait bientôt émerger dans l'espace public, portée par des autorités scientifiques notamment américaines (Belasco, 2007 [1989]), et qui allait dénoncer les excès de graisses et de sucre dans les produits transformés. Mais globalement, durant cette première période, les conditions n'étaient pas réunies pour le développement de nouvelles épreuves de qualification marchandes destinées à répondre aux exigences de la critique², ni, donc, pour que des changements importants affectent la logique industrielle. Cette situation allait changer dans la période suivante.

2-En revanche, les conditions étaient réunies pour que commence à se développer à côté du « système agri-alimentaire » industriel (Lamine *et al.*, 2010) un système agri-alimentaire alternatif, comme en témoigne les premiers succès de l'agrobiologie en France pendant la deuxième moitié des années 1960 et les années 1970.

La seconde période identifiée s'étend de la fin des années 1970 au milieu des années 1990. Elle est marquée par le « tournant préventif » en nutrition. C'est une période d'affaiblissement de la critique, qui est moins fréquemment présente et exprimée de manière généralement moins virulente.

La question des maladies liées à la situation d'abondance alimentaire, comme le cancer, le diabète, les maladies cardiovasculaires, commence à être thématisée, ainsi que la question de la prévention nutritionnelle de ces maladies. Les discours normatifs que des diététiciens alternatifs le plus souvent non titulaires de légitimité scientifique académique tenaient sur la dimension préventive et hygiénique de l'alimentation s'en sont trouvés légitimés, même si simultanément le monopole dans la production de ces discours leur a été disputé par les sciences de la nutrition. En outre, dans le sillage du tournant préventif, une culture diététique fondée sur la nutrition se diffuse dans l'espace public, ce qui attise une demande de normativité diététique, les sciences de la nutrition soulevant plus de questions qu'elles n'apportent de réponses et se contredisant parfois. Tous les producteurs de discours diététiques normatifs, des diététiciens alternatifs sans titres scientifiques aux scientifiques les plus légitimes en passant par tout un dégradé de positions d'énonciation plus ou moins légitimes, profitent de cette demande de normativité. Des hybridations entre différentes formes de légitimité sont ainsi apparues et la frontière entre diététiques fondées sur la science et diététiques non légitimes du point de vue scientifique s'en est trouvée brouillée.

Le tournant préventif en nutrition a affecté la critique car il a exacerbé la réflexivité sur les pratiques alimentaires et favorisé une symétrisation de la critique, les choix alimentaires des mangeurs étant de plus en plus mis en cause. La mise en cause de la responsabilité individuelle des mangeurs a de plus en plus contrebalancé la question de la responsabilité des acteurs de la production alimentaire, ce qui a équilibré le procès de l'alimentation industrielle dans l'espace public. Une autre cause de la responsabilisation des mangeurs réside dans la diffusion d'une culture économique d'inspiration libérale qui légitime la figure d'un mangeur individuellement responsable de ses choix face à l'offre alimentaire.

Dans le même temps, les acteurs de l'industrie alimentaire incluaient des exigences de justesse et de justice dans leur offre à travers le développement de dispositifs de qualification de plus en plus nombreux et économiquement accessibles, dans le cadre du développement d'une « économie de la qualité » (Karpik, 1989) favorisé par la saturation des marchés alimentaires. Parmi ces dispositifs, on peut distinguer ceux qui s'appuient sur le discours nutritionnel et les thématiques du tournant préventif, avec le développement de produits allégés en sucre, en matières grasses ou enrichis en éléments nutritifs. Le développement de ces dispositifs de qualification peut être interprété comme un processus de « nutritionnalisation » (Poulain, 2009; Fournier, 2011) de l'offre alimentaire industrielle. Cette nutritionnalisation apportait des réponses normatives et pratiques à un nouveau type de critique apparu dans le sillage du tournant préventif en nutrition : la critique diététique, qui se développe à partir de la fin des années 1970 avant de disparaître – dans *Le Nouvel Observateur* du moins – entre le milieu des années 1980 et celui des années 1990. Ainsi, la critique diététique est endogénéisée presque aussitôt qu'elle apparaît.

L'émergence de l'économie de la qualité a été facilitée par le fait que les acteurs de l'offre se sont de plus en plus dotés d'instances de réflexivité à même d'appréhender et de comprendre les exigences de justesse et de justice des mangeurs. Les services marketing ont joué ce rôle, contribuant ainsi à orienter la logique industrielle en la couplant de plus en plus à une logique marchande. Il aura fallu pour cela que les relations et les rapports de forces changent, à l'intérieur des entreprises, entre les acteurs du marketing et ceux de l'ingénierie de la production, reconfigurant les relations de collaboration et d'antagonisme.

Par ailleurs, on peut situer l'émergence du champ scientifique spécialisé de la sociologie de l'alimentation au début des années 1980. Une des fonctions principales de cette sociologie réside dans la production de discours réflexif porté sur les différentes logiques propres aux mangeurs, donc aussi sur leurs exigences de justesse et de justice. La sociologie a ainsi joué un rôle de traduction de ces logiques, les rendant plus compréhensibles aux acteurs de l'offre industrielle ainsi qu'aux

pouvoirs publics, facilitant du coup leur articulation à la logique industrielle et l'incorporation à l'offre de nouvelles épreuves de qualification des produits. Les sociologues ont ainsi facilité un début de « domestication » de la critique de l'alimentation industrielle : un « apprivoisement », qui est passé par la multiplication des études et des publications, mais aussi par la mise en place de formations adressées aux professionnels de l'industrie alimentaire, dans lesquelles étaient dispensées des enseignements relatifs aux logiques des mangeurs, saisies depuis le point de vue des sciences sociales.

La période actuelle : relance de la critique et institutionnalisation de sa domestication

La dernière période s'ouvre avec la crise de la vache folle et la relance de la critique qui s'ensuit et qui perdure jusqu'à aujourd'hui. La critique est plus qu'auparavant légitimée par des figures de lanceurs d'alerte possédant une autorité scientifique et s'exprimant dans les médias. De manière à première vue paradoxale, c'est aussi une période de renforcement institutionnel des « instances de réflexivité » (Boltanski et Chiapello, 2011 [1999]) des acteurs industriels et des pouvoirs publics, de structuration des dispositifs publics en partie conçus pour gérer la critique et lui répondre, et d'un important développement des dispositifs d'épreuves de qualification marchande répondant à la critique (produits biologiques, équitables, « naturels », de qualité nutritionnelle présentée comme améliorée, etc.).

A partir de la crise de la vache folle, on observe un glissement des dénonciations qui ciblent de plus en plus les décideurs politiques et les experts scientifiques, ce qui témoigne d'une exigence accrue de régulation de l'action de l'industrie alimentaire, dont il semble de plus en plus acté qu'elle agisse *a priori* en fonction d'intérêts particuliers contraires à l'intérêt général. Ce glissement va dans le sens d'une déresponsabilisation des acteurs de l'offre industrielle et d'une certaine résignation des exigences de la critique, comme s'il n'était possible de faire confiance à ces acteurs qu'après avoir eu l'assurance qu'ils aient été bien régulés par l'autorité publique. De plus, les analyses des publications du *Nouvel Observateur* permettent de mettre en évidence la diffusion de rai-

sons de se rassurer, pointant notamment la sécurité sanitaire acquise grâce à l'industrialisation de l'alimentation. On observe aussi une prise de distance réflexive vis-à-vis du contexte critique, avec la mise en scène de plus en plus fréquente de moments d'interprétation de ce contexte, dans lesquels sont souvent convoqués des experts en sciences sociales.

Simultanément, on observe l'émergence, dans *Le Nouvel Observateur*, de schèmes d'interprétation critiques plus structurés. Cela se traduit par l'opposition plus nette et plus explicite entre deux logiques de production des aliments qui correspondent à deux « systèmes alimentaires » (Poulain, 2002) présentés comme antagonistes : d'un côté, un système alimentaire et une logique de production « industriels », de l'autre, un système alimentaire et une logique de production basés sur le « respect » de la « nature » (qu'il s'agisse de la « nature » du corps des mangeurs, de la « nature » comme environnement ou des « natures » comme ordres naturels des choses, de ce qui va de soi). La structuration des schèmes d'interprétation critique se traduit aussi par l'agrégation de plus en plus fréquente de plusieurs types de critiques, au sein même des publications, ou dans des concepts globaux comme celui de « malbouffe ».

La coexistence apparemment paradoxale entre un net renforcement des dispositifs d'endogénéisation de la critique et une évidente relance de cette dernière peut se comprendre si l'on considère le fait que la critique est plus rarement animée que dans les années 1970 par l'utopie d'une alimentation non industrialisée. La critique ne fait plus face à un processus d'industrialisation. Celui-ci est advenu, et ne peut plus être qu'acté. Mais la critique, dont certains motifs de dénonciation et d'indignation se sont trouvés légitimés lors des épisodes de crise, demande aux acteurs de l'offre, plus fermement qu'auparavant sans doute, de s'engager plus résolument à intégrer dans les produits ses exigences de justesse et de justice, dans une direction de mieux en mieux définie.

Le travail de naturalisation : définition et typologie

Nous avons pu concrètement mesurer la place de plus en plus grande de la « nature » dans la critique à partir de la crise de la vache folle de 1996. Sur

la période 1968-1995, on trouve en moyenne 1,59 occurrences de termes de la famille de « nature » dans les articles du *Nouvel Observateur* qui aborde un sujet lié à l'alimentation. Entre 1996 et 2009 inclus, on passe à 2,9 et, surtout, à 6 entre 1996 et 2001, la période des deux crises de la vache folle.

De plus en plus souvent, la nature est convoquée comme une instance morale sanctionnant les actions humaines, comme dans cet exemple : « C'est le bifteck qu'on donne aux convalescents et aux enfants chétifs. Si les bovins, rendus carnassiers par l'homme, rendus fous par la course au profit, se vengent en nous empoisonnant, comment ne serait-on pas tenté de voir là une sorte de justice immanente, une revanche de la nature ? » (Collectif, 1996).

L'utilisation de la nature comme instrument de jugement dans *Le Nouvel Observateur* est d'une certaine manière légitimée par l'épreuve que constitue la crise de la vache folle, dans laquelle il est facile de voir un « jeu avec le feu » technique qui aurait mal tourné. Pourtant ce journal, dont la ligne éditoriale se veut équilibrée et informée par la science, n'est pas coutumier d'un tel « travail de naturalisation » explicite.

En revanche, les diététiciens alternatifs convoquent explicitement depuis longtemps la nature, qui constitue même souvent chez eux une pierre angulaire de leurs théories du corps, de la santé et de la diététique (Lepiller, 2010, 2013 ; Cohen et Legrand, 2011), dans une veine hippocratico-galénique dont Lahlou (1998) a montré que des « fossiles épistémologiques » persistaient jusque dans les représentations sociales communes du « manger ».

A l'opposé des diététiciens alternatifs critiques de l'alimentation industrielle, on retrouve d'ailleurs aussi un « travail de naturalisation » dans les arguments de vente des industriels. C'est la raison pour laquelle nous avons considéré la nature et son champ sémantique comme une ressource argumentaire utilisée par les acteurs étudiés pour critiquer et justifier.

Le travail de naturalisation peut être considéré comme une variété particulière de travail de « qualification » (Thévenot, 1990) qui s'appuie sur l'autorité d'une entité dotée d'une fonction institutionnelle, la « nature ». Cette autorité permet de faire valoir la généralité de preuves et de jugements convoqués

dans l'argumentation et de prétendre à leur caractère indiscutable.

On peut distinguer un travail de naturalisation explicite qui renvoie à deux actes de langage différents : 1) l'énonciation explicite du caractère naturel d'un aliment ou d'une pratique alimentaire, ce qui revient à les qualifier de « naturels » (ou de « non naturels ») ; 2) le discours sur ce que signifie « naturel », « nature » ou tous les mots de cette famille. On peut donc qualifier quelque chose de naturel (1) et qualifier le naturel (2). Cette seconde opération occupe par exemple les diététiciens alternatifs lorsqu'ils cherchent à définir les critères d'une alimentation qui serait vraiment naturelle, ou les législateurs lorsqu'ils définissent les conditions de possibilité de l'allégation du caractère naturel d'un aliment.

Le travail de naturalisation explicite est une opération de qualification au sens d'une opération qui, conjointement, décrit, désigne, catégorise et norme. Qualifier un aliment de « naturel », c'est ainsi toujours l'investir d'une valeur, qu'il s'agit alors de mettre au jour. Le travail de naturalisation implicite, quant à lui, met en avant des arguments qui, si l'on remonte ou au contraire si l'on allonge la chaîne argumentaire, sont susceptibles d'être explicitement reliés à la « nature » ou au « naturel ». Par exemple, l'argument d'un mode de production moins polluant peut être relié à celui d'un plus grand « respect de la nature », ici entendue comme environnement. Ou encore, l'argument d'un aliment sans produits chimiques de synthèse peut être relié à celui d'un aliment dénué d'éléments artificiels et considéré comme « naturel ». Ainsi, le travail de naturalisation implicite mobilise des arguments sur lesquels un travail de naturalisation explicite est susceptible de s'appuyer.

A partir de ces définitions théoriques et de l'étude, d'une part, de notre corpus d'arguments de vente d'aliments industriels, et, d'autre part, de la construction de la campagne publicitaire axée sur la « naturalité », nous avons construit une typologie du travail de naturalisation des produits alimentaires industriels.

Quatre types peuvent être distingués. Pour cela, nous nous sommes appuyés sur le modèle des cités proposé par Boltanski et Thévenot (1991), ainsi que sur un article dans lequel Lafaye et Thévenot (1993) appliquent ce modèle au rapport à la nature. Les

dénominations des quatre types de travail de naturalisation font référence à ce cadre théorique.

Le travail de naturalisation « inspiré » met en avant l'absence d'éléments jugés artificiels et l'abstinence de certaines interventions techniques. C'est à ce premier type que correspond la « tendance naturalité » identifiée par le marketing. Le travail de naturalisation « domestique » met en avant des modes de production inscrits dans un héritage, dans une tradition respectée. De ce point de vue, même des techniques peuvent être naturalisées (que l'on songe aux aliments, souvent considérés comme naturels, qui mettent en jeu la domestication des fermentations, comme le vin, le pain ou le fromage). Le travail de naturalisation « écologique » insiste sur des modes de production respectueux de l'environnement. Enfin, le travail de naturalisation « industriel », qui peut sembler moins évident à première vue, valorise des aliments nutritionnellement corrects en s'appuyant sur des arguments issus de la biologie de la nutrition, qui est une science de la nature.

Conclusion : le naturel pour s'accorder sur le mangeable

Ces types de travail de naturalisation entretiennent des relations plus ou moins privilégiées avec les différents types de critiques de l'alimentation industrielle identifiés. Ainsi, la naturalisation explicite ou implicite des aliments se révèle être une bonne voie d'entrée pour étudier le jeu des critiques et des justifications autour des produits alimentaires contemporains. De plus, elle témoigne d'une recherche d'accord et de confiance dans leur identification. En effet, la nature est une notion qui compte beaucoup dans cette identification, sans doute parce que ces produits sont incorporés, et que l'incorporation met directement en jeu la dimension naturelle des mangeurs à travers leur corps, qui les rattache au domaine du vivant et du naturel. Les différentes valorisations du naturel, notion polysémique, sont autant de manières de concevoir la justesse et la justice du travail culinaire, entendu dans un sens large, celui du processus de transformation technique et symbolique par lequel des organismes vivants produits deviennent des aliments mangeables.

Références

- Belasco W. J., 2007 [1989], *Appetite for Change. How the Counterculture Took on the Food Industry*, Second Updated Edition. New York, Cornell University Press.
- Boltanski L. et Chiapello È., 2011 [1999], *Le Nouvel esprit du capitalisme*, Paris, Gallimard.
- Boltanski L. et Thévenot L., 1991, *De la justification : les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard.
- César C., 1999, *De la conception du « naturel ». Les catégories de l'entendement à l'oeuvre chez les consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique*, Paris, Thèse de l'Université Paris X - Nanterre.
- Chatriot A., Hilton M. et Chessel M.-E. (dir.), 2004, *Au nom du consommateur : consommation et politique en Europe et aux États-Unis au XX^e siècle*, Paris, La Découverte.
- Cochoy F., 1999, Une histoire du marketing : discipliner l'économie de marché, Paris, La Découverte.
- Cochoy F., 2002, « Une petite histoire du client, ou la progressive normalisation du marché et de l'organisation », *Sociologie du Travail*, vol. 44, n° 3, p. 357-380.
- Cohen P. et Legrand É., 2011, « Alimentation et cancers. Personnes atteintes et autorités alternatives », *Anthropologie et santé. Revue internationale francophone d'anthropologie de la santé*, n° 2, mis en ligne le 27 mai 2011, consulté le 30 mars 2013. URL : <http://anthropologiesante.revues.org/629>
- Collectif, 1996, « Il n'y a pas que la vache... Alerte à la bouffe folle », *Le Nouvel Observateur*, n°1640, p. 70-84.
- Corbeau J.-P., 1997, « Pour une représentation sociologique du mangeur », *Economies et sociétés. Série AG*, n° 23, p. 147-162.
- Corbeau J.-P. et Poulain J.-P., 2002, *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.
- Descola P., 2005, *Par-delà nature et culture*, Paris, Gallimard.
- Ferrières M., 2002, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Seuil.
- Fischler C., 1990, *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob.
- Fischler C. (dir.), 1979, « La nourriture - pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », *Communications*, n° 31.
- Fischler C. (dir.), 1994, *Manger magique : aliments sorciers, croyances comestibles*, Paris, Autrement.
- Fournier T., 2011, *Une Sociologie de la décision alimentaire*.
- L'observance diététique chez des mangeurs hypercholestérolémiques. Thèse pour l'obtention du doctorat de sociologie, Toulouse, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- Kandel R. F. et Peltó G. H., 1980, « The Health Food Movement: Social Revitalization of Alternative Health Maintenance System? », in Jerome N. W., Kandel R. F. et Peltó G. H. (dir.), *Nutritional Anthropology. Contemporary Approaches to diet and culture*, Pleasantville, Redgrave, p. 327-363.
- Karpik L., 1989, « L'économie de la qualité », *Revue française de sociologie*, vol. 30, n° 2, p. 187-210.
- Lafaye C. et Thévenot L., 1993, « Une justification écologique ? : Conflits dans l'aménagement de la nature », *Revue française de sociologie*, vol. 34, n° 4, p. 495-524.
- Lahlou S., 1998, *Penser manger : alimentation et représentations sociales*, Paris, PUF.
- Lambert J.-L., 1987, *L'Évolution des modèles de consommation alimentaire en France*, Paris, Tec & doc.
- Lamine C., 2008, *Les Intermittents du bio : pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- Lamine C., Meynard J.-M., Bui S. et Messéan A., 2010, « Réductions d'intrants : des changements techniques, et après ? Effets de verrouillage et voies d'évolution à l'échelle du système agri-alimentaire », *Innovations Agronomiques*, n° 8, p. 121-134.
- Larrère C. et Larrère R., 1997, *Du bon usage de la nature : pour une philosophie de l'environnement*, Paris, Aubier.
- Lepiller O., 2010, « Chasser le naturel : l'évolution de la notion de naturalité dans l'alimentation à travers les livres français de diététique "naturelle" depuis 1945 », in Bruegel M., Nicoud M. et Barlösius E. (dir.), *Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Tours, Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais de Tours, p. 97-119.
- Lepiller O., 2012, *Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une "digestion" difficile (1968-2010)*. Thèse pour l'obtention du doctorat de sociologie, Toulouse, Université de Toulouse II-Le Mirail.
- Lepiller O., 2013, « La bouffe industrielle à la casserole. Les effets de la critique de l'alimentation industrielle par la nutrition et les diététiques alternatives (1965-1985) », in Depecker T., Lhuissier A. et Maurice A. (dir.), *La Juste mesure. Éléments pour une histoire des normes alimentaires*, Rennes, Tours, Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais de Tours (à paraître).
- Levenstein H. A., 1996, « Diététique contre gastronomie :

traditions culinaires, sainteté et santé dans les modèles de vie américains », in Flandrin J.-L. et Montanari M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 843-858.

Levenstein H. A., 2003 [1988], *Revolution at the table : the transformation of the american diet*, Revised Edition, Berkeley, University of California Press.

Ministère de l'Environnement, 1982, *Inventaire national de la qualité alimentaire*, Paris, Ministère de l'Environnement.

Ouedraogo A. P., 1998a, « Assainir la société. Les enjeux du végétarisme », *Terrain*, n° 31, p. 59-76.

Ouedraogo A. P., 1998b, « Manger "naturel" : Les consommateurs de produits biologiques », *Journal des anthropologues*, n° 74, p. 13-27.

Ouedraogo A. P., 2000, « De la secte religieuse à l'utopie philanthropique. Genèse sociale du végétarisme occidental », *Annales HSS*, vol. 55, n° 4, p. 825-843.

Pinto L., 1990, « Le consommateur: agent économique et acteur politique », *Revue française de sociologie*, n° 31, p. 179-198.

Poulain J.-P., 1998, « La modernité alimentaire : pathologie ou mutation sociale ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 33, n° 6, p. 351-358.

Poulain J.-P., 1999, « L'espace social alimentaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. 34, n° 5, p. 271-280.

Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF.

Poulain J.-P., 2009, *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF.

Rozin P., Millman L. et Nemeroff C., 1986, « Operation of the Laws of Sympathetic Magic in Disgust and Other Domains », *Journal of Personality and Social Psychology*, vol. 50, n° 4, p. 703-712.

Rozin P. et Nemeroff C., 1990, « The laws of sympathetic magic: a psychological analysis of similarity and contagion », in Stigler J., Herdt G. et Schweder R. A. (dir.), *Cultural psychology: Essays on comparative human development*, Cambridge, England, Cambridge University Press, p. 205-232.

Stanziani A., 2005, *Histoire de la qualité alimentaire : XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil.

Thévenot L., 1990, « L'action qui convient », in Pharo P. et Quéré L. (dir.), *Raisons pratiques. Les formes de l'action*, n° 1, p. 39-69.





Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé
42 rue Scheffer - 75116 PARIS - 01 45 00 92 50 - www.alimentation-sante.org