

✿ Pourquoi cette confusion ?

Interview Olivier Lepiller, docteur en sociologie et chercheur au Cirad, UMR Moisa, Montpellier

« On observe que l'alimentation devient de plus en plus le lieu d'expressions politiques, qui la débordent largement... »

Propos recueillis par Cécile Guthmann

En matière d'alimentation, la critique met à l'épreuve le lien de confiance entre consommateurs et acteurs de l'offre. Que s'est-il passé ?

La relation qui s'est nouée avec la généralisation de la consommation de masse de produits alimentaires manufacturés apparaît en effet en crise aujourd'hui. Ce contexte critique contemporain dure depuis une vingtaine d'année, précisément depuis la première crise de la vache folle. La critique avait déjà été assez virulente dans les années 1970, mais elle s'était calmée dans les années 1980 et début 1990. L'industrialisation de l'alimentation a longtemps représenté des apports positifs, en lien avec les évolutions sociales. Un exemple est celui de la congruence entre le développement d'une offre de praticité et les mutations de l'emploi féminin. Aujourd'hui, les caractéristiques de la production industrielle de masse sont moins en phase avec un certain nombre d'évolutions sociales.

L'industrialisation est ainsi devenue l'objet de critiques de différents ordres : diététique (maladies métaboliques), toxicologique (additifs, pesticides...), politique et moral (difficultés des agriculteurs, fraudes comme celle à la viande de cheval, bien-être animal...) et environnemental (biodiversité, gaz à effet de serre...). On observe des thèmes critiques, comme la malbouffe, qui agrègent ces dimensions.

Parmi les évolutions sociales qui travaillent la relation entre les mangeurs et les acteurs de l'alimentation, on peut en citer plusieurs. L'élévation du niveau moyen d'instruction a sans doute contribué à affaiblir une relation de verticalité avec les institutions, qu'elles soient sanitaires, médicales, économiques, politiques, etc. Pour le dire vite, les mangeurs plus instruits prétendent plus souvent à juger par eux-mêmes.

La verticalité du discours d'expertise, qui s'exprime souvent sous formes d'injonctions, s'oppose aussi à l'horizontalité de la circulation des expériences

subjectives. Si cette horizontalité existe depuis au moins deux siècles, comme l'ont montré des historiens et on peut considérer que la connexion généralisée à Internet la facilite. Mais ce rôle d'Internet est aussi à relativiser. Si on insiste beaucoup sur les bulles cognitives et autres biais des algorithmes, des études montrent, au sujet du vote par exemple, qu'Internet ne change finalement pas grand-chose par rapports aux réseaux sociaux « classiques ». Avant comme depuis Internet, les gens qui entretiennent des relations d'affinités amicales, tendent à partager les mêmes informations et interprétations et à se forger des opinions similaires.

Mais pour comprendre les problèmes de défiance dans l'alimentation industrielle, il faut aussi considérer les effets d'expérience liés à la médiatisation des affaires depuis 20 ans : les mangeurs sont plus concernés que dans le passé. Ils ont sans doute plus de mémoire qu'on ne l'imagine. Or dans le cadre de ces affaires, certains experts, industriels, politiques, bref, des institutions, ont été mises en cause et parfois condamnées. Il y a aussi le fait que l'industrialisation est aujourd'hui une donnée de base : l'essentiel de la consommation alimentaire passe par la transformation industrielle. Adhérer à l'industrialisation présente moins d'avantages qu'avant, on n'a moins à y gagner que durant les décennies d'après-guerre. L'enjeu numéro un, après-guerre, était alors de bien nourrir une population croissante et s'urbanisant, ce que l'industrialisation de la production a largement permis.

Enfin, on observe que l'alimentation devient de plus en plus le lieu d'expressions politiques, qui la débordent largement, peut-être parce que de nombreux autres secteurs de la vie sociale ont été dépolitisés, en invoquant la toute puissante raison économique. Elle devient le lieu d'expression de positions politiques qui la dépasse, d'un modèle de société, même, qui est aujourd'hui critiqué pour ses conséquences environnementales, sociales, sanitaires, économiques, etc.

Aujourd'hui, pour les filières alimentaires, la compréhension de leur environnement social, politique et moral – au sens de comprendre et d'intégrer – est un enjeu essentiel. Elles analysent et étudient ces critiques

N. Carnet / Oniel



pour mieux les comprendre et ouvrent des voies pour instaurer de nouveaux liens entre les différents acteurs des filières et les consommateurs, et établir de nouvelles relations entre nourris et nourriciers.
(Colloque « Tais-toi et mange ! » mettant en avant les résultats de l'étude « Inquiétudes » - sous la direction scientifique de Jean-Pierre Poulain menée par l'Ocha et le CREDOC. <http://www.lemangeur-ocha.com/cp/colloque-ocha-tais-toi-et-mange/>)

La notion de « recherche de naturalité » est au cœur de cette critique. Est-ce l'explication de la montée en puissance de la consommation des boissons végétales ?

Pour partie sans doute, le végétal étant présenté comme particulièrement en phase avec le naturel dans les représentations communes. J'y reviendrai. Mais j'associerai également cette montée en puissance des boissons végétales à un questionnement plus large autour des produits laitiers, dont les bénéfices ont longtemps été indiscutés. A mon sens, les produits laitiers sont, d'une part, affectés par le questionnement de l'élevage en général, qui prend des formes parfois radicales (véganisme, animalisme abolitionniste). Ce

questionnement, qui mêle des enjeux éthiques (rapport aux animaux), environnementaux (gaz à effet de serre) et sanitaires (aliments animaux et santé), favorise les aliments de substitution à la viande comme au lait. D'autre part, la consommation des produits laitiers est aussi questionnée sur le plan diététique et nutritionnel. On observe que l'expression des normes nutritionnelles est variable d'un pays à l'autre. Cette variabilité génère un relativisme, et contraste avec ce que beaucoup de gens attendent d'une institution comme la santé publique. Cela crée des incertitudes, et ouvre un espace aux suspicions, ainsi qu'à des hétérodoxies diététiques qui proposent de diminuer, voire de bannir, les produits laitiers (comme les thèses autour des régimes préhistoriques ou paléolithiques). Plutôt que de vouloir réaffirmer brutalement l'autorité d'une institution comme la santé publique nutritionnelle, sans doute faudrait-il mieux expliquer que ses recommandations reposent sur la recherche scientifique, et que la recherche n'est pas figée, surtout dans le domaine de l'alimentation où la production de connaissance est en constante évolution. Parfois, ce questionnement diététique du lait prend des formes complotistes, qui imaginent des lobbies actionnant directement, mais en coulisses, des ficelles pour définir les recommandations nutritionnelles. On voit bien, le simplisme un peu absurde de ce genre d'interprétation, ce qui n'empêche pas que les relations entre acteurs économiques et santé publique sont à scruter de près pour prévenir toute dérive.

>>>

Enfin, pour comprendre le développement de cette consommation de boissons végétales, on doit aussi retenir le développement de l'offre et de son accessibilité : offre et demande sont dans une relation de co-construction, le développement de l'offre génère une accessibilité, celui de la demande, des opportunités. De ce point de vue, les fabricants de boissons végétales s'appliquent à les faire entrer dans l'espace occupé par le lait, en empruntant ses codes de communication et des emballages similaires. Ils insistent sur les usages substitutifs au lait que l'on peut faire de ces boissons et tâchent de les inscrire dans les mêmes contextes de consommation.

A côté de ces similarités avec le lait, les fabricants insistent aussi sur un autre aspect qui contraste, au contraire. C'est l'aspect « naturel », lié à la source végétale. Ils pointent ainsi, soit en creux soit carrément explicitement, sur le fait que leurs produits se passent des animaux pour fabriquer des produits qui traditionnellement dépendent d'eux, ce qui est congruent avec le questionnement de l'élevage déjà évoqué. Ces boissons se présentent ainsi comme des « laits de la Terre », pourrait-on dire, produit en prise directe avec la nature à travers le végétal pour nourrir la vie humaine, en se passant de l'intermédiaire animal qui est remis en cause.

Echappent-elles à la critique de l'alimentation « industrielle » ? Pourquoi ?

Il est vrai que les alternatives végétales, dont la production nécessite pourtant parfois un grand nombre d'opération techniques et une transformation très importante par rapport aux denrées de base, semblent échapper à la critique. On observe un lien, au niveau des représentations, entre le naturel et le végétal. Le végétal, c'est l'aliment qui pose le moins de problème, parce qu'il ne nécessite pas de mise à mort, en tous cas pas de mise à mort trop manifeste. Au Moyen-Âge, c'est vers le végétal que tendait la diète alimentaire quand il s'agissait de faire maigre. Et le frugal, qui renvoie aux semences végétales, s'oppose au fastueux ou à l'opulent comme le nécessaire au superflu. Mais il ne faut pas croire que les produits végétaux ultra-transformés échappent aux critiques : cette ultra-transformation, qui ne peut être mise en œuvre que par des acteurs très équipés techniquement, symbolise le pouvoir des industriels, dont certains mangeurs cherchent précisément à s'émanciper en se réappropriant la transformation culinaire, voire la production agricole. Pour ceux-là, les alternatives végétales ultra-transformées sont rejetées à la même enseigne que tout produit ultra-transformé. Pour ces mangeurs, plutôt que de ne pas manger tel ou tel aliment, il s'agit plutôt de se « connecter » aux formes de vie animales ou végétales qui les nourrissent à travers des filières alimentaires sur lesquelles ils portent un jugement moral et politique positif.

De quelle façon les acteurs de l'offre utilisent-ils les arguments de naturalité ?

La naturalité est souvent conçue par les industriels comme l'absence de produits chimiques de synthèse. Or, le naturel, dans l'alimentation va au-delà. Valoriser le naturel, c'est valoriser des aliments dont la consommation va de soi. Il existe une version du naturel proche de la pureté, excluant les produits chimiques de synthèse, mais aussi une version synonyme de tradition et d'authenticité. Une autre est synonyme de respect de l'environnement naturel, une autre encore est synonyme de congruence avec les besoins physiologiques du corps, etc. Certains produits agrègent ces différents aspects du naturel : que l'on songe à l'engouement actuel autour des pains de boulangers-paysans, fabriqués à partir de variétés anciennes de céréales, cultivés en agriculture biologique.

Est-ce que ces arguments de naturalité ont des répercussions sur la composition des produits ?

De fait, on voit que des efforts sont faits en termes de méthodes de production par certains fabricants. Mais il faut regarder au cas par cas, et ne pas s'arrêter aux discours. On voit des discours sans actes, des actes cohérents avec les discours, mais aussi à l'occasion, aussi surprenant que cela puisse paraître, des actes sans discours, par exemple quand une amélioration nutritionnelle est réalisée sans qu'il soit possible de communiquer dessus, à cause de contraintes juridiques. Par exemple, la teneur en sucre peut-être abaissée dans un souci d'amélioration nutritionnelle mais ne peut faire l'objet de communication. Pour les industriels, c'est un enjeu majeur de leur relation aux consommateurs. Ils ont intérêt à s'engager sur la mise en œuvre de bonnes pratiques : aujourd'hui, la charge de la preuve de la production du bon aliment incombe de plus en plus aux industriels. Il faut comprendre ce que signifie le « bon aliment ». De plus en plus, cela va bien au-delà du simple goût, de la qualité sanitaire, du prix ou de la praticité : le « bon aliment » incorpore de plus en plus des dimensions et des qualités morales, politiques, environnementales, sociales, liées à ses modes de production aux différentes étapes de la filière (agriculture, transformation, restauration, distribution, etc.).