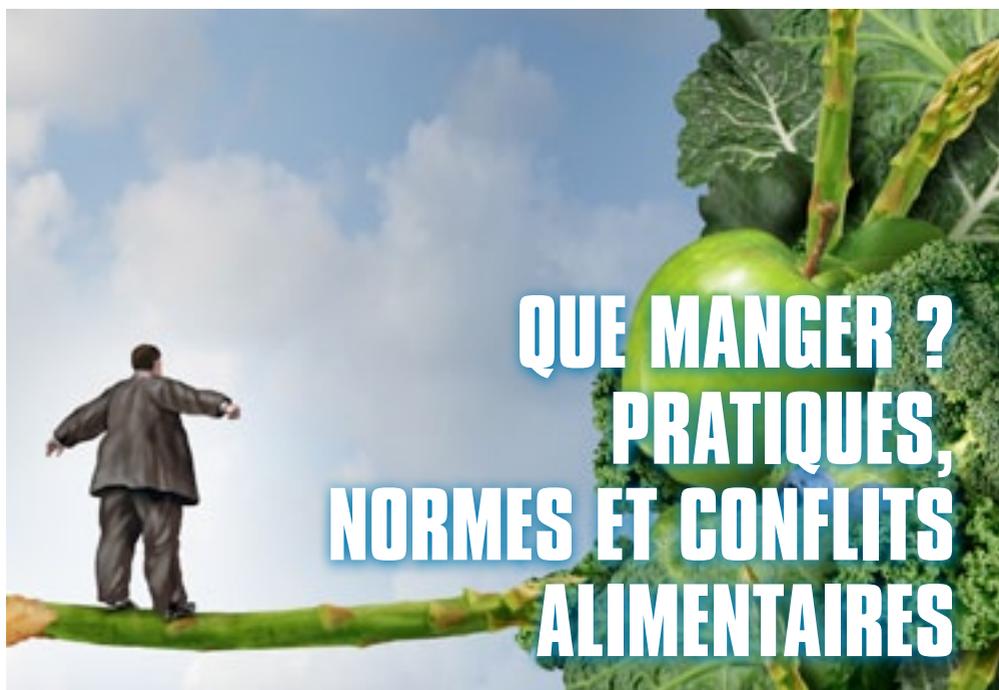


# DOSSIER DE PRESSE

## 4<sup>e</sup> JOURNÉE DES SCIENCES SOCIALES

FONDATION POUR LES SCIENCES SOCIALES  
sous l'égide de la Fondation de France



Vendredi 9 décembre 2016 de 9h00 à 17h30

EN PARTENARIAT AVEC **Le Monde**



## Sessions animées par :

- 1 **François Héran**  
*Directeur de recherches à l'INED*
- 2 **François Dubet**  
*Sociologue, Professeur émérite à l'Université de Bordeaux,  
Directeur scientifique de la Fondation pour les Sciences Sociales*
- 3 **Jean-Pierre Poulain**  
*Socio-anthropologue, Professeur, Université de Toulouse 2 Jean Jaurès,  
co-directeur du LIA CNRS «Food, Cultures and Health», chair of food studies Taylors  
Toulouse University Center, Kuala Lumpur, Malaysia*
- 4 **Jean-Pierre Hassoun**  
*Directeur de recherche CNRS (IRIS/EHESS)*

**D**e multiples normes déterminent ce que nous mangeons et comment nous le mangeons. Cette « normalisation alimentaire » va de la production à la consommation ; ses acteurs peuvent être des organisations internationales, des États, des entreprises, des médecins, mais aussi des politiques, des religieux, des mouvements sociaux, des médias et chacun de nous.

Les prescriptions modèlent nos pratiques alimentaires et les soumettent à des injonctions contradictoires ; pratiques et normes entrent ainsi dans des conflits nouveaux. Comment sont produites les normes qui définissent les marques et les produits ? Ces normes résultent des compromis issus des intérêts opposés des producteurs, des politiques, des médecins et des consommateurs. Cependant, la domination apparente de l'impératif sanitaire n'enraye pas une épidémie mondiale d'obésité qu'Etats et médecins peinent à enrayer. Pour quelles raisons avons-nous souvent tant de mal à suivre les injonctions alimentaires ?

Comment mangeons-nous ? Il nous faut regarder de près ce qui se passe à la cantine comme dans les cuisines familiales où les femmes et les hommes se répartissent le travail alimentaire sans adhérer pour autant aux mêmes modèles. Quels sont les processus qui conduisent les critiques gastronomiques à ne guère critiquer les restaurants qu'ils critiquent ?

Enfin, les pratiques alimentaires sont traversées par des conflits normatifs et moraux mettant en cause ce qui est pur ou impur, permis ou interdit. Au-delà des conflits religieux et des mouvements végétariens et végétaliens, on peut analyser les diverses conceptions de ce qui est sain ou malsain, par exemple à travers le statut alimentaire et juridique du lait maternel, ou bien encore, à travers la croyance dans des « élixirs de vie »

**C**haque année depuis 2012, la Fondation pour les Sciences Sociales met en place douze bourses d'appui à la rédaction d'un article inédit dans un domaine de recherche commun.

*Toutes les sciences sociales sont concernées : économie, droit, sociologie, histoire, géographie, études urbaines, science politique, anthropologie.*

*Les bourses s'adressent aux chercheurs en début ou milieu de carrière. Sont éligibles les personnes de toute nationalité et tout statut, rattachées à des universités ou des organismes français (même si elles exercent à l'étranger), ayant moins de 50 ans et titulaires d'une thèse.*

*Les contributions doivent être nourries de données et publiables dans des revues scientifiques. Rédigée avec l'appui éditorial de la Fondation, une version plus accessible est présentée à la Journée des sciences sociales. Au préalable, plusieurs réunions avec la direction scientifique offrent aux lauréats l'occasion unique de discuter entre eux leurs projets et de se former à la prise de parole.*

## Session 1

### LA PRODUCTION DES NORMES

#### **SOMMES-NOUS OBLIGÉS DE « MANGER, BOUGER » : QUELLE EST LA PLACE DU DROIT DANS NOS PRATIQUES ALIMENTAIRES ACTUELLES ?**

L'intervention juridique dans les pratiques alimentaires n'est pas nouvelle, mais on assiste à une inflation juridique en la matière : définition des aliments, spécification des origines (AOC), conseils alimentaires de santé... Ces normes sont négociées et visent à réguler les comportements des consommateurs et des producteurs.

Il convient donc de s'interroger sur le statut de ces normes dont beaucoup ne sont pas obligatoires et proviennent d'un ensemble de compromis entre les producteurs, les institutions de santé, les entreprises... Le Programme National de Nutrition et de Santé (2001, 2005, 2011, 2016) est au cœur de cet ensemble de conseils (manger bouger) et de règles de sécurité. En fait tout un ensemble d'acteurs demandent ces normes au nom de la qualité, du terroir, de la culture, de la santé... et ce « marchandage normatif » à une faible capacité d'imposition. Ainsi, il n'y pas eu d'accord sur l'affichage de cinq couleurs (du vert au rouge) relatif à la qualité nutritionnelle des produits. De

plus, on ne sait jamais qui est l'auteur des directives.

Pour le juriste, cet ensemble flou n'est pas vraiment du droit. Il l'est d'autant moins que s'il contraint certains producteurs comme dans le cas de la chaîne du froid, il reste beaucoup plus souple dans d'autres domaines comme l'affichage et la consommation. L'État incite mais n'oblige guère et ceci d'autant moins que les juges interviennent peu. Le droit fixe donc des objectifs et des orientations bien plus qu'il ne définit des règles obligatoires. On peut se demander si cette inflation juridique n'est pas un manière de construire des politiques publiques et de s'adresser à l'opinion, une façon de rassurer plus que de changer les pratiques.

**SARA BRIMO**

*Juriste, Maître de conférences,  
Ecole de droit de la Sorbonne,  
Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne*

## Session 1

## LA PRODUCTION DES NORMES

## AH LA BELLE CROIX SUISSE ! LES INDICATIONS DE PROVENANCE ENTRE INTÉRÊTS ÉCONOMIQUES ET COMPROMIS POLITIQUE.

La croix suisse apposée sur un produit en accroît le prix de vente de 20% pour les produits alimentaires et de 112% pour les montres. Rémi Schweizer analyse les débats et la manière dont le Parlement suisse a construit cette étiquette entre « Hayek et Heidi ».

Tout un ensemble de questions deviennent décisives : d'où vient le produit, où a-t-il été assemblé, transformé... ? Il importe de définir le « lien particulier » à la Suisse qui autorise la croix. Mais ce lien particulier est spécifique à chaque produit, à chaque marché, et procède d'une volonté protectionniste tout en ayant besoin des produits venus d'ailleurs et tout en cherchant à assurer l'exportation. Les paysans, les industriels et les distributeurs n'ont pas la même conception

du made in Suisse. Les premiers valorisent les origines, les seconds, le lieu de transformation et d'assemblage.

Après les accords sur les taux des produits d'origine suisse, vient le temps des exceptions. En définitive avec la multiplicité des critères et des exceptions, l'enjeu est de répartir la plus value liée à la croix suisse. La recherche montre comment les partis, les acteurs économiques, les associations de consommateurs finissent par définir ce qui est suisse et ce qui ne l'est pas. Au terme de ces compromis la qualité suisse est tout autant une production politique qu'un produit de la nature et du travail suisses.

**RÉMI SCHWEIZER**

*Politiste, Post-doctorant,*

*Université de Lausanne et Ecole polytechnique fédérale de Zurich*

## Session 1

## LA PRODUCTION DES NORMES

## QUE BOIRE ? NAISSANCE D'UNE DÉONTOLOGIE VINICOLE EN DROIT FRANÇAIS.

Après la crise du phylloxéra, tout un ensemble de produits plus ou moins frelatés ont été produits et vendus comme étant du vin : raisins sec plus alcool, mouillage, sucrage des secondes cuvées... Entre 1890 et 1930 s'est construite une législation, une déontologie, visant à définir le vin : « produit naturel issu de la fermentation du raisin frais ». Puis cette définition a intégré la question des terroirs et des origines, des mélanges, du sucrage...

Une fois la définition du vin stabilisée, il importe de définir et de garantir les terroirs et les origines. Qui peut s'appeler Champagne ou Bordeaux ? Ce sont les juges qui ont tranché au terme de multiples procès en appellation. En définitive, un long travail législatif et juridique a fini par stabiliser la définition du vin et des divers vignobles qui encadrent aujourd'hui le marché en fixant les productions et, au delà, la hiérarchie des goûts et des prix. Il s'agit d'une déontologie du vin puisqu'elle fixe des bonnes manières de faire, mais aussi d'un cadre

économique si on en juge par la valeur des produits.

Ce legs de la Troisième République, réactivé par diverses crises et scandales viticoles, est aujourd'hui confronté aux négociations des règles du commerce extérieur, le TTIP, qui oppose plusieurs définitions du vin, et surtout plusieurs modes d'identification de ce produit. Terroirs ou cépages ? Cabernet ou Haut Brion ? Les choix qui seront faits peuvent redéfinir les règles du marché mais aussi, la nature même du vin.

**OLIVIER SERRA**

*Juriste, Professeur d'histoire*

*du droit, Université de Rennes 1 (IODE, UMRS CNRS 6262)*

## Session 2

### PEUT-ON CHANGER LES CONDUITES ALIMENTAIRES ?

#### AMÉLIORER LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES DES ÉTUDIANTS : UTOPIE OU ENJEU ?

La recherche évoque les manières dont mangent les étudiants en fonction des moments et des situations et des rôles, entre amis, seuls, en famille, à la cantine... Cette alimentation est ponctuée par des excès de gras, d'alcool, de sucre... ceux qui mangent seuls ne mangent pas tellement mieux du point de vue des normes alimentaires. En même temps, il continue à manger en famille et considèrent qu'il s'agit là d'une alimentation saine.

Comme pour d'autres pratiques, les étudiants savent qu'ils mangent mal et n'ignorent pas les recommandations relatives à la bonne alimentation. Mais ils pensent que les campagnes d'information sont inutiles parce qu'ils connaissent les conseils et les trouvent culpabilisants. Il

faudrait donc imaginer d'autres stratégies capables d'influencer les conduites.

L'enquête suggère qu'il devrait être possible d'agir sur le prix des aliments et sur le temps passé à cuisiner, en invitant les restaurants universitaires à proposer des menus sains à emporter et à réchauffer. De même, il serait possible de promouvoir des sites de recettes faciles. Bref, les étudiants savent qu'ils mangent souvent mal et les injonctions ne sont guère efficaces. Il convient donc d'agir sur les conditions de l'alimentation plutôt que sur des conseils que personne n'ignore.

ANDRÉA GOURMELEN

*Sciences de gestion, Maître de conférences en sciences de gestion, Université de Montpellier*

## Session 2

### PEUT-ON CHANGER LES CONDUITES ALIMENTAIRES ?

#### LA FAIM EST-ELLE MAUVAISE CONSEILLÈRE ?

Pourquoi avons-nous des conduites alimentaires irrationnelles alors que nous savons ce qui est bon pour nous ?

L'hypothèse de départ est que la rationalité des conduites n'est pas stable et qu'elle varie dans le temps. Alors que nous savons qu'il faut manger des légumes, nous préférons des frites en reportant la consommation de légumes au lendemain, où nous prendrons de nouveau des frites. De la même manière, nous ne faisons pas les mêmes courses selon l'heure de la journée. La théorie du choix rationnel est affectée par un facteur ignoré par la théorie économique standard : la faim.

Tout un ensemble d'expériences confirme le rôle de la satiété et de la faim dans les choix alimentaires, y compris dans la

projection de ces choix dans le temps. La préférence pour le présent ou pour le futur pèse aussi sur les choix. La compréhension des facteurs irrationnels de l'alimentation est nécessaire afin de mieux adapter les informations publiques.

La recherche conduite par Youenn Lohaec en économie expérimentale veut mettre en évidence les incitations et les conditions favorisant la préférence pour le futur dans les choix alimentaires sains afin d'aboutir à quelques propositions d'action. Comment faire pour que nous cessions de choisir des frites quand nous savons tous qu'il faudrait consommer cinq fruits et légumes par jour ?

YOUENN LOHEAC

*Economiste, Enseignant-chercheur, Brest Business School*

## Session 3

### COMMENT MANGE-T-ON ?

#### LA DIVISION SEXUELLE DU TRAVAIL ALIMENTAIRE : QU'EST-CE QUI CHANGE ?

La division sexuelle du travail alimentaire familial reste la règle. Cependant, on peut observer quelques changements qui ne sont pas sans effet sur les pratiques alimentaires familiales sans que la participation des hommes atténue les distinctions des activités liées aux deux sexes.

Les femmes seraient plus sensibles aux prescriptions alimentaires saines pour des raisons esthétiques et pour des objectifs de santé sur le long terme. Sensibles à la prévention, elles seraient plus ascétiques que les hommes et plus compétentes. Quand ils se mêlent de cuisine, les pères, moins responsables, valorisent le plaisir et la découverte de nouveaux goûts. Les activités nourricières des

hommes sont vécues comme positives et épanouissantes, parce qu'elles ne sont pas quotidiennes et les enfants valorisent la cuisine paternelle qui est un « don » alors que celle des mères est un service.

Moins engagés dans le travail alimentaire, les hommes l'investissent plus émotionnellement : hédonisme, exception. Par contrecoup, les femmes sont plus assignées à la fonction diététique de l'alimentation accentuée par la médicalisation des impératifs alimentaires. Les femmes se sentent responsables et coupables. Elles adhèrent au « mauvais rôle » alors que les hommes prennent la bonne part de la cuisine.

En définitive, à la cuisine comme ailleurs, l'égalité relative des femmes et des hommes n'est atténuée par les distinctions sexuelles ; il serait même possible qu'elle les accentue.

**ANNE DUPUY**

*Sociologue, Maître de conférences  
à l'Université Jean-Jaurès, ISTHIA -  
CERTOP UMR CNRS 5044*

## Session 3

### COMMENT MANGE-T-ON ?

#### LE REPAS À LA CANTINE, MIROIR DES RELATIONS SOCIALES ENFANTINES.

La cantine scolaire est souvent l'objet de jugements négatifs : la nourriture n'y serait pas toujours bonne, le bruit et le chahut s'imposeraient... La recherche s'efforce de décrire la cantine scolaire du point de vue des enfants, ce qui en renverse l'image profondément négative. Comment la cantine s'inscrit-elle dans les rapports sociaux enfantins, lors de ces moments où le contrôle des adultes se relâche ?

Au delà du désordre de la cantine, les élèves construisent un certain nombre de normes et de règles. A commencer par la composition des tables montrant que l'on appartient fortement à un groupe, une classe et un groupe de jeux. On mange ensemble la même chose. Dès l'âge de 8/9 ans, les filles et les garçons sont strictement séparés et les plus grands assurent leur domination en choisissant leur table.

Cependant, le partage de nourriture oblige à composer avec les goûts et les dégoûts de autres, généralement ceux des catégories sociales auxquelles les élèves appartiennent. Derrière l'agitation de la cantine, se constitue un espace et un moment de socialisation dans lequel les élèves apprennent à vivre ensemble et à se distinguer. Monde confronté aux normes scolaires qui voient du désordre là où la cantine oblige à vivre avec les autres sans que les adultes fixent totalement la règle.

**GÉRALDINE COMORETTO**

*Sociologue, Université de Versailles  
Saint-Quentin-en-Yvelines,  
Membre du laboratoire PRINTEMPS  
(UMR 8085) et de l'unité ALISS de  
l'INRA (UR 1303)*

## Session 3

### COMMENT MANGE-T-ON ?

#### POURQUOI LES CRITIQUES DES RESTAURANTS DANS LES MÉDIAS SONT-ELLES TOUJOURS POSITIVES ?

Alors que la critique devrait, *a priori*, être critique et contradictoire, la critique gastronomique est, de manière dominante, élogieuse et homogène. La recherche de Sidonie Naulin sur la critique des restaurants montre comment ce consensus résulte moins d'une volonté ou d'un conformisme imposé, que d'un ensemble de contraintes et de conditions de travail.

Il y a d'abord les consignes éditoriales qui invitent à privilégier les bonnes critiques puisque la place réservée à la critique se réduit, bien que les lecteurs préfèrent les critiques acerbes. En fait, les journalistes dépendent des chefs et des attachés de presses qui les invitent puisque les journaux peuvent payer les

articles, mais pas les notes de restaurants. Il est alors difficile de manger incognito, de critiquer celui qui vous a invité et qui pourrait ne plus le faire. Pigistes, les journalistes gastronomiques rencontrent leurs confrères lors des déjeuners de presses qui échangent des informations et offrent des opportunités de travail. Il se crée ainsi un mécanisme implicite de critique collective et de jugements consensuels.

C'est donc le marché du travail des journalistes et leurs conditions de travail qui engendrent un consensus élogieux que personne ne vise. On peut imaginer que cette évolution de la critique participe du succès des sites dans lesquels ce sont les clients qui critiquent. En ce sens, le passage d'une critique professionnelle à une critique « démocratique » déborde largement les seules affaires de cuisine.

**SIDONIE NAULIN**

*Sociologue, Maîtresse de conférence à Sciences Po Grenoble et chercheuse au laboratoire PACTE (Politiques publiques, Action politique, Territoires)*

## Session 4

### QU'EST-CE QUI EST SAIN ?

#### LE LAIT HUMAIN EST-IL UN ALIMENT COMME UN AUTRE ?

Quel est le statut du lait humain ? Aliment, médicament, produit inaliénable du corps humain ? Alors que le lait de vache et les produits qui en dérivent sont partout accessibles, le marché du lait humain est contrôlé par les lactariums et les banques du lait. Mais, à côté de ces institutions, se développe un marché du lait humain d'autant plus actif qu'on prête à ce lait de nombreuses vertus au nom du retour au naturel.

Ce lait s'achète et se vend sous plusieurs statuts. Celui d'un aliment destiné aux nourrissons, mais ce lait est aussi été défini comme un médicament et nous assistons à un renouveau de ce statut. Le lait maternel est le produit du corps humain tour à tour salvateur et toxique, ce qui a entraîné son contrôle au moment où le lait de vache s'imposait. Enfin, le lait humain a une valeur symbolique, longtemps perçu comme un vecteur de filiation il serait, aujourd'hui, une modalité de communication et de transmission.

Un marché du lait humain se développe (internet annonces) en France et au Etats-

Unis où il est loin d'être marginal ; ici le lait balance entre le statut de médicament et celui d'aliment et, dans les deux pays, les agences mettent en garde contre les risques sanitaires. Mais en France, la résistance au commerce se fait au nom du contrôle des médicaments, en même temps que les produits du corps humain ne peuvent être commercialisés. Le don doit être gratuit et anonyme. Aux Etats-Unis le lait humain n'est ni un produit du corps, ni un médicament. Son statut est différent de celui du sperme et du sang. Les banques du lait fixent leurs bonnes pratiques selon les préceptes de santé, mais comme le lait est très cher et non remboursé, le détour par le marché informel est fréquent. Deux sociétés construisent des cadres juridiques différents car le lait humain n'y aurait pas exactement la même « nature ».

**MATHILDE COHEN**

*Juriste, Chargée de recherche au CNRS, Centre d'étude des normes juridiques, EHESS*

## Session 4

## QU'EST-CE QUI EST SAIN ?

## DE MÈRE À MÈRE. LES GROUPES DE SOUTIEN À L'ALLAITEMENT MATERNEL EN FRANCE.

Les associations de femmes soutenant l'allaitement maternel sont-elles conservatrices et naturalistes ou revendiquent-elles des espaces de liberté, remettent-elles en cause des rapports de genre plus qu'elles ne les défendent ? Les critiques du corps médical, de la technicisation de la naissance, des industriels du lait, au nom de l'*empowerment* des femmes et de leurs compétences, mettent-elles en cause la domination masculine, le clivage public/privé, ou assignent-elles les mères à leur rôle traditionnel ?

La recherche de Marc-Olivier Deplaupe fait le bilan de la littérature internationale sur cette question et interroge les militantes françaises. Venu des USA, le mouvement de défense de l'allaitement maternel compte aujourd'hui plusieurs

centaines de groupes locaux et d'animatrices. Ces animatrices sont recrutées sur des critères stricts, notamment une non séparation d'avec l'enfant durant les 10 premiers mois (allaitement au travail ou abandon de l'emploi) plus une formation et un contrôle.

Marc-Olivier Deplaupe examine les arguments de ce mouvement : théorie de l'attachement, « qualité » des enfants, développement du *care*... ce qui suggère d'éviter le sevrage précoce, de suspendre la reprise de travail. Mais tout ceci conduit-il vers un néo-naturalisme ou vers un néo-féminisme ? La seconde hypothèse semble être la plus solide car ce mouvement critique l'alignement du féminisme dominant sur des modèles masculins de réalisation de soi, il met en cause le pouvoir médical et les attitudes des personnels de santé, il conteste une organisation du travail qui rend l'allaitement impossible. Il en appellerait ainsi à l'autonomie des femmes plus qu'au retour à la tradition. Mais la discussion n'est certainement pas close.

**MARC-OLIVIER DÉPLAUDE**  
*Sociologue, Chargé de recherche  
en sociologie, UR RiTME, INRA*

## Session 4

## QU'EST-CE QUI EST SAIN ?

## ÉLIXIR DE VIE : LE GUARANA ENTRE ALIMENTATION ET CULTURE EN AMAZONIE BRÉSILIENNE.

Dans la ville de Maués en Amazonie, le guarana a acquis la réputation d'être un élixir de longévité. Le guarana fut d'abord un produit traditionnel enchâssé dans la culture des indiens et dont la consommation était associée à tout un ensemble de rites en assurant « l'efficacité ». De plus cette plante poussait à son gré dans la forêt, elle était cueillie plus que cultivée.

A partir des années 70, le guarana a changé de « nature » pour devenir une production agricole dont la semence clonée est vendue par de grandes compagnies aux agriculteurs qui se spécialisent dans cette production. Toute une gamme de produits, boissons gazeuses et cosmétiques, utilise le guarana réputé, par la tradition, la légende, et quelques études

médicale, accroître l'espérance de vie. Ainsi un aliment traditionnel et culturel entre dans la mondialisation. L'économie traditionnelle locale a été désorganisée, le lien de la culture indienne et de la plante a été brisé, il n'en reste qu'un goût d'authenticité participant de la valeur du produit.

Cette histoire n'est pas une exception au moment où les marchés se mondialisent en même temps que s'impose partout le goût pour le naturel et l'authentique.

**FABIELA BIGOSSO**

*Anthropologue, post-doctorante,  
laboratoire Cités, Territoires,  
Environnement et Sociétés (CITERES  
– UMR 7324), Université de Tours –  
François Rabelais*

FONDATION POUR LES SCIENCES SOCIALES

Créée en 2011 sous l'égide de la Fondation de France, la Fondation pour les Sciences Sociales (FSS) entend soutenir le développement de la recherche et du débat en sciences sociales.

Son directeur scientifique est *François Dubet*  
*Sociologue, Professeur émérite à l'Université de Bordeaux*  
*et Directeur d'études à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris.*

Son secrétaire général est *José Manuel Coelbo*  
*Juriste, Directeur de la Recherche à l'Université Paris 8 Vincennes à Saint-Denis.*

Le comité scientifique comprend :

*Françoise Benbamou*  
*Professeure d'économie à l'Université Paris 13, membre du collège de l'ARCEP*

*François Héran*  
*Directeur de recherches à l'INED*

*Pierre-Michel Menger*  
*Professeur au Collège de France*

*Monika Queisser*  
*Directrice de la division Politiques sociales de l'OCDE*

*Hélène Ruiz Fabri*  
*Directrice de l'Institut Max Planck Luxembourg pour le droit procédural international, européen et réglementaire*

*René Sève*  
*Président de l'Association française de philosophie du droit*

*Florence Weber*  
*Directrice du département de Sciences sociales de l'École normale supérieure*

Financée sur fonds privés, la FSS est administrée par un comité exécutif. Ses orientations de recherche relèvent uniquement de la direction scientifique et du comité scientifique.

**SITE**  
<http://fondation-sciences-sociales.org>

**CONTACT**  
[contact@fondation-sciences-sociales.org](mailto:contact@fondation-sciences-sociales.org)