

Fondation pour les sciences sociales

Appel à candidatures

2015 - 2016

Que manger ?

Pratiques, normes et conflits alimentaires

Projet scientifique

L'étude de l'alimentation est une des voies d'accès à la compréhension de notre vie sociale. Cette nécessité biologique est aussi un fait de culture ; on ne mange pas n'importe quoi, n'importe comment et avec n'importe qui. C'est aussi un fait économique engageant les producteurs, les distributeurs et les consommateurs dans des espaces entrelacés qui vont de la planète au terroir et jusque dans les cuisines. De plus en plus, semble-t-il, l'alimentation est un fait juridique, politique et normatif dans la mesure où l'alimentation est saisie par un ensemble de normes de sécurité et de santé. Enfin, l'alimentation est traversée par des tensions et des conflits mobilisant des conceptions de la nature, de la solidarité et des représentations du sujet individuel qui, pour une part, est ce qu'il mange.

Cet appel d'offre s'adresse donc à toutes les sciences sociales : l'anthropologie, le droit, l'économie, la géographie, l'histoire, les sciences politiques, la sociologie... Il se décline autour de quelques grandes questions dans lesquels les travaux des chercheurs peuvent se situer.

Que mange-t-on ? Les pratiques alimentaires

A priori, rien n'est plus enfoui dans la culture et rien n'est plus lié à l'identité que l'alimentation. On ne mange pas la même chose, on ne mange pas de la même manière, on ne cuisine pas de la même façon selon les nations, les régions, les classes sociales, les religions qui définissent plus ou moins explicitement les goûts, les interdits, les manières de table et les symboles attachés aux aliments.

Comment évoluent les pratiques alimentaires ? Les clivages de classes et de cultures se maintiennent-ils et sous quelles formes, ou observe-t-on une homogénéisation des pratiques alimentaires tenant à l'offre de la grande distribution, à la restauration collective, à la restauration rapide et à l'emprise des normes de santé ? Observe-t-on un effacement des formes traditionnelles (les banquets par exemple), et une individualisation croissante des pratiques alimentaires tenant à la fois à la diversité de l'offre, à l'accroissement du temps libre, à la singularité des parcours et des mobilités, et à la diversité des offres quand l'éventail des produits disponibles ne cesse de s'élargir ?

Comment apprend-on à manger ? Comment se transmettent les pratiques alimentaires auprès des enfants et des jeunes ? Comment mange-t-on tout au long des âges de vie ? Les transformations de la famille affectent-elles la distribution des rôles et des modèles alimentaires ? On ne mange pas de la même manière selon les circonstances et les moments, en famille, seul, au travail, en semaine et le week-end, en vacances... On peut alors se demander comment, au-delà de cette diversité, se structurent les goûts et les pratiques.

Quel est l'impact des revues et des émissions consacrées à l'hygiène alimentaire, aux régimes et la gastronomie ? Bien que les pratiques élémentaires procèdent largement des traditions transmises en famille, de nouvelles traditions s'inventent sans cesse, de la

même manière que se créent des traditions gastronomiques régionales devenues de solides arguments touristiques et des manières de se reconnaître comme relativement semblables. Malgré la « macdonaldisation » supposée du monde et l'offre de la grande distribution, se maintiennent, et se renforcent parfois, des régimes de singularité alimentaire.

Que peut-on manger ? La production des normes.

Les goûts et les pratiques alimentaires ne procèdent pas seulement des choix individuels et des traditions culturelles. Il est possible de faire l'hypothèse de l'emprise d'une « normalisation alimentaire » située en amont des « mœurs » alimentaires. Tout un ensemble de normes, pas seulement juridiques, se déploie dans la production et la définition même des aliments offerts au consommateur. La production de ces normes peut être abordée à partir des acteurs dont la liste suivante n'est pas exhaustive.

Les Etats ont pris historiquement en charge la question de l'approvisionnement mais aussi, et c'est ce qui nous intéressera principalement, l'aspect sanitaire de l'alimentation. Question longtemps traitée comme essentiellement technique ou scientifique, elle est devenue très politique, soulevant au passage la question du rôle des experts. En termes de sociologie politique, l'alimentation renvoie également à la représentation électorale de la ruralité et à l'influence de celle-ci à travers les partis agrariens ou ceux qui y ont une forte assise électorale.

Les organisations internationales jouent un rôle décisif dans la production des normes alimentaires. Pensons par exemple à l'Organisation Mondiale du Commerce, à l'Organisation Mondiale de la Santé, au Codex Alimentarius (commission conjointe OMS/FAO), dont le rôle s'est développé avec l'accroissement des échanges, les enjeux étant à la fois de faciliter les échanges tout en garantissant la sécurité sanitaire.

Les acteurs économiques (producteurs, eux-mêmes souvent subventionnés par les Etats, traders, transporteurs, transformateurs, distributeurs, vendeurs de biens et services alimentaires) sont aussi producteurs de normes. Les grandes entreprises multinationales spécialisées dans l'agroalimentaire diffusent ainsi un modèle de consommation fondé sur la baisse de prix relatifs de certains intrants (maïs, soja, huile, sucre).

Tous ces acteurs mobilisent une expertise scientifique (économique, écologique et médicale..) posant la question récurrente de l'indépendance des experts et celle des voies de leur influence. Il va de soi que les crises sanitaires et les diverses « affaires » sont un objet privilégié d'accès à la production des normes nationales, européennes et mondiales en matière d'alimentation.

Bien que cet appel d'offre ne vise pas directement la recherche médicale, il est clair que la médecine diffuse des normes alimentaires dont il faut analyser la diffusion et les effets sur les pratiques.

Certaines pratiques alimentaires deviennent des problèmes sociaux et des problèmes de santé publique : surpoids, obésité, anorexie et quelques addictions comme l'alcoolisme. Comment se développent ces conduites perçues aujourd'hui comme des problèmes, comment sont-elles prises en charge et comment redéfinissent-elles la responsabilité des individus et celle de la société tenue ou pas d'assumer la prise en charge des conséquences ? Plus largement, quels sont les processus de la socialisation alimentaire et les formes de contrôle social qui s'exercent sur les individus ?

Les injonctions et les conseils alimentaires diffusés par les émissions médicales, les conseils hygiéniques, les menus des cantines et des hôpitaux, mobilisent des normes de

santé et de beauté, de minceur et de performance dont il importe de savoir comment elles se forment et en quoi elles affectent les pratiques. Il faut aussi et surtout savoir comment et pourquoi cette production normative semble se heurter à la résistance des cultures et des habitudes, et aux contre-normes diffusées par les industries alimentaires et par la valorisation culturelle et gastronomique de certains produits. Alors que l'alcool est censé nuire à la santé, le vin est conçu comme un produit culturel et identitaire de plus en plus valorisé comme tel et de plus en plus distinctif. Quelle est l'histoire de ces normes et de ces images du corps, comment sont-elles produites et pourquoi les individus s'en saisissent-ils ou les ignorent-ils ?

Les conflits de l'alimentation

Non seulement les pratiques et les normes alimentaires ne sont pas homogènes, mais elles deviennent de plus en plus l'enjeu de conflits culturels et sociaux.

Dans la mesure où l'alimentation est une dimension profonde de l'identité, émergent des tensions latentes et parfois des conflits manifestes autour de la nourriture. Quelle peut-être la place de la nourriture casher et halal dans la formation d'un imaginaire national et laïque ? Les débats relatifs aux menus des cantines scolaires montrent à quel point des conflits alimentaires cristallisent des enjeux symboliques profonds ; alors même que la palette des « exotismes » alimentaires semble plus ouverte que jamais, la place donnée au porc et à l'alcool reste une manière de faire communauté et d'exclure de la communauté. Comment se forment et se gèrent ces conflits ? Comment sont-ils vécus par leurs protagonistes ?

Comme les pratiques alimentaires engagent une image de la nature et du sujet moral capable de maîtriser ses besoins et ses goûts, bien des mouvements sociaux mobilisent les dimensions écologiques et « morales » de l'alimentation. Choisir des produits réputés sains est perçu, à la fois, comme un acte civique et un geste moral à l'égard de la planète et de la nature. Au-delà des divers mouvements végétariens, bien des individus confèrent à leurs pratiques alimentaires une dimension éthique et protestataire. La lutte contre l'huile de palme et le soja est perçue comme un enjeu planétaire ; la lutte pour le bien être animal est vécu comme un combat moral.

Le thème de l'alimentation saine structure un conflit indissociablement économique et culturel entre des producteurs et des consommateurs et leurs adversaires : l'alimentation industrielle, la grande distribution, les producteurs d'OGM... On valorise les circuits courts, les produits bio, les AMAP¹, le local supposé connu et sain, contre le mondial supposé inconnu et dangereux. Les adversaires peuvent être des organismes scientifiques comme des mouvements écologiques défendant la survie de certaines espèces et le maintien de la diversité végétale, ou se mobilisant contre le sort cruel fait aux animaux. Ces conflits portent aussi sur la définition des terroirs, des AOC et, plus largement même, sur la définition des produits. Ils sont d'autant plus intenses qu'ils engagent la survie de producteurs et de territoires spécialisés dans certains produits.

* * *

Le but de cet appel d'offre est de mobiliser les chercheurs qui travaillent sur les thèmes que nous avons suggérés et sur d'autres qui s'en rapprochent. Les projets susceptibles d'être retenus associeront des recherches empiriques de qualité à des problématiques relativement ouvertes et générales. A travers les questions de l'alimentation, ils auront pour ambition de nous permettre de mieux comprendre comment nos sociétés

¹ Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

fonctionnent et se transforment, et comment les pratiques et les expériences singulières s'inscrivent dans des enjeux collectifs.