
2019 / 1^{er} semestre

No 39

Nouvelle série

SOCIO- ANTHROPOLOGIE

Sécuriser l'alimentation ?

Numéro dirigé par
Pierre Janin, Raphaëlle Héron et Alexis Roy



ÉDITIONS DE LA SORBONNE

INTRODUCTION DE LA PUBLICATION

« Sécuriser l'alimentation » relève d'une pluralité de sens et d'actions : d'ordre matériel (produire des aliments, les transformer, les cuisiner), organisationnel (structurer les filières, organiser les lieux d'approvisionnement et de commensalité) comme représentationnel (comprendre et respecter ce que « manger veut dire »). La diversité des systèmes alimentaires, la complexité des savoirs nutritionnels et médicaux et l'évolution des exigences des consommateurs compliquent les choix des acteurs (producteur, transformateur, mangeur, décideur,...). Car, au-delà de l'impératif physiologique et sécuritaire, « bien manger » émerge de plus en plus comme une exigence (auto-)imposée, qui implique la formalisation et la transmission de connaissances et de pratiques particulières.

Ce dossier souhaite rendre compte de ce qui est fait de manière plus ou moins spontanée, visible comme implicite, dans les discours et surtout dans les pratiques, par un ensemble élargi d'acteurs agissant au nom de la fonctionnalité et de la durabilité des systèmes alimentaires. Cet ensemble d'actions, réalisées au nom de la « sécurisation alimentaire », concerne aussi bien l'échelle individuelle et familiale (pratiques des mangeurs) que collective (gestion des risques, nouvelles politiques alimentaires territorialisées) impliquant les acteurs publics, les transformateurs et les médias.

Socio-anthropologie

39 – Nouvelle série

Sécuriser l'alimentation ?

Numéro dirigé par Pierre Janin,
Raphaëlle Héron et Alexis Roy

SOCIO-ANTHROPOLOGIE
Revue interdisciplinaire de sciences sociales
Fondée en 1997 par Pierre Bouvier

Directeurs

Gérard Dubey (Institut Mines-Télécom, TEM)

[gerard.dubey@telecom-em.eu]

Caroline Moricot (université Paris 1 Panthéon-Sorbonne)

[Caroline.Moricot@univ-paris1.fr]

Comité de rédaction

Pierre Bouvier (LAIOS/IIAC/CNRS), Florent Gaudes (université Grenoble Alpes), Anne Monjaret (LAHIC/IIAC/CNRS), Baptiste Monsaingeon (université de Reims Champagne-Ardenne), Thierry Pillon (université Paris 1), Sophie Poirot-Delpech (université Paris 1), Valérie Souffron (université Paris 1).

Comité scientifique

Marc Abélès (anthropologue, EHESS), Allen Batteau (anthropologue, Wayne State University), Irène Bellier (LAIOS/UUAC/CNRS) Mathilde Bourrier (sociologue, université de Genève), Christiana Constantopoulou (sociologue, université Panteion d'Athènes), Sylvie Craipeau (sociologue, Institut Mines-Télécom, TEM), Arlette Farge (historienne, EHESS), Alain Gras (sociologue, université Paris 1), Frédéric Gros (philosophe, université Paris-Est de Créteil), Xavier Guchet (philosophe, université de Technologie de Compiègne), François Jarrige (historien, université de Bourgogne), Yoshimi Kakimoto (philosophe, université d'Osaka), Céline Lafontaine (sociologue, université de Montréal), Jean-Luc Metzger (sociologue, Orange Labs), Glauca Olivera da Silva (anthropologue, université Fédérale Fluminense), Bernard Paulré (économiste, université Paris 1), Barbara Pentimalli (sociologue, université La Sapienza de Rome), Susan C. Rogers (anthropologue, New York University), Victor Scardigli † (sociologue, CNRS), Joseph Tonda (anthropologue, université Omar Bongo de Libreville), Georges Vigarello (historien, EHESS).

Adresse

Revue *Socio-anthropologie*

Université Paris 1 – Département des sciences sociales, UFR de Philosophie
17, rue de la Sorbonne, 75005 Paris

ISBN : 979-10-351-0319-4

ISSN : 1276-8707

Revue soutenue par l'Institut des sciences humaines et sociales du CNRS

Numéro réalisé avec Métopes, méthodes et outils pour l'édition structurée XML-TEI développés par le pôle Document numérique de la MRSH de Caen.

Dossier Sécuriser l'alimentation ?

L'alimentation aujourd'hui : sécuriser et satisfaire	9
Raphaëlle Héron et Pierre Janin	
La construction de la sécurité sanitaire des aliments en milieu domestique en France (Maine-et-Loire)	25
Pierrette Didier	
Professionnelles de la petite enfance et sécurisation alimentaire. Regards croisés sur les pratiques en milieu éducatif en France et en Norvège	39
Victoria Chantseva, Pascale Garnier et Sylvie Rayna	
Effets d'une transition alimentaire « électrifiée » en Amazonie guyanaise. Le cas des amérindiens Wayana	53
Marie-Christine Zélem	
Dilemme de l'aide alimentaire et conflits de normes	67
Bénédicte Bonzi	
De quoi la sécurisation alimentaire des « démunis » est-elle le nom ?	83
Mathieu Duboys de Labarre et Chantal Crenn	
Manger : une affaire d'État ? Ambiguïtés du programme d'alimentation scolaire Qaliwarma en Amazonie péruvienne	99
Emmanuelle Ricaud Oneto	
« Manger autrement » dans le cadre de la transition agro-écologique. Vers un système local de production et de consommation pour sécuriser l'alimentation en Guadeloupe ?	115
Valérie Angeon et Émilie Barraud	
Des protéines d'insectes pour la sécurité alimentaire ? Ethnographie d'un projet de recherche pour le développement en Afrique de l'Ouest	129
Quentin Mégret	

Entretien

- Les sens du bien-manger. Entretien avec Jean-Pierre Corbeau** 145
Propos recueillis par Raphaëlle Héron et Pierre Janin

Écho

- Nourrir dix milliards d'hommes ?** 159
Joseph Klatzmann

Image

- La vision dantesque de la faim dans un monde postmoderne.
Commentaire de l'affiche française du film *Soleil vert*** 175
Alexis Roy et Pierre Janin

- Les auteurs** 179

Dossier : Sécuriser l'alimentation ?

L'alimentation aujourd'hui : sécuriser et satisfaire

RAPHAËLLE HÉRON ET PIERRE JANIN

Les réflexions sur les concepts de sécurisation et de satisfaction alimentaire présentés dans cet article ont bénéficié du soutien du Groupe Nutriset via un partenariat public-privé pour le concept de sécurisation (convention de recherche SAOATI) et une convention Cifre de financement de thèse pour le concept de satisfaction.

Ce numéro de la revue *Socio-Anthropologie* part du postulat que l'alimentation est un objet résolument complexe, souvent réduit à ses dimensions matérielles et techniques. Documenter l'alimentation, sans passer par une méthode « quantophrénique¹ », réductrice, conduit à reconnaître aux individus, toutes catégories sociales confondues, une expérience du « manger » qui dépasse la seule réponse à un besoin organique, sans pour autant minimiser les contraintes, les difficultés ou les aspirations.

La complexité du fait alimentaire

S'alimenter, bien se nourrir, est un défi quotidien quels que soient les contextes. Il dépasse la question des quantités de nutriments disponibles et englobe celles de l'accessibilité des aliments, de la durabilité des systèmes de production (Griffon, 2006) ou encore de l'adéquation culturelle, éthique ou sociale des régimes alimentaires. En effet, derrière ce qui est produit, transformé, préparé et consommé, le champ de l'alimentation est construit par un ensemble de valeurs, d'identités, ou de patrimoines. Ainsi est affirmée la réalité tant physique qu'immatérielle de l'alimentation à laquelle ce dossier fait fortement écho. Pour Jean-Pierre Corbeau (voir « Entretien »), elle est même un « métalangage » qui en dit long sur nos sociétés et sur chacun.

Qu'il s'agisse de sécurité nutritionnelle, de sécurité alimentaire, d'alimentation durable ou culturellement satisfaisante, l'alimentation est un champ de recherches et d'actions multiples. Dans cette diversité, la définition de la sécurité alimentaire et nutritionnelle (SAN) fait l'objet d'un large consensus². Elle a été énoncée lors du

¹ Pour reprendre l'expression d'Arditi, Janin et Marie (2011).

² Les aspects politiques (système de pouvoirs et traitement des inégalités) restent néanmoins singulièrement en retrait et font l'objet de propositions alternatives avec les approches en termes de souveraineté et de justice alimentaires.

Sommet mondial de l'alimentation de 1996, organisé par la FAO, puis précisée, en 2012, par le Comité de sécurité alimentaire des Nations unies³ :

La sécurité alimentaire et nutritionnelle existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une nourriture saine dont la quantité consommée et la qualité sont suffisantes pour satisfaire les besoins énergétiques et les préférences alimentaires des personnes, et dont les bienfaits sont renforcés par un environnement dans lequel l'assainissement, les services de santé et les pratiques de soins sont adéquats, le tout permettant une vie saine et active [FAO, 2012].

Cette définition rappelle donc l'objectif global à atteindre en matière d'alimentation, tout en désignant et en incitant à la mise en place d'actions, qui peuvent être menées par différents types d'acteurs : politiques publiques des gouvernements, initiatives des organisations de la société civile, choix sociétaux de certains acteurs économiques ou encore opérations humanitaires et coopération internationale dans le cas de pays dits « du Sud », aux taux encore souvent élevés de sous-nutrition. Mais ces priorités peuvent différer selon le niveau de développement d'un pays ou d'une région de même que la nature des problèmes à résoudre (Janin et Suremain, 2012).

L'alimentation, à l'instar d'autres grands défis sociétaux (la santé, l'environnement...), est un domaine où la question des niveaux d'analyse et des échelles (de temps et d'espace) depuis celle des États (stratégie nationale, données macroéconomiques d'accès et de consommation par exemple) jusqu'à la dimension individuelle, joue un rôle majeur pour la compréhension et la définition des actions à mener.

Dans la rubrique « Entretien », Jean-Pierre Corbeau rappelle, par exemple, que les attentes des mangeurs se portent aujourd'hui plus encore sur la relation entre « vivre-ensemble » et « bien manger » que sur la qualité nutritionnelle des aliments. Principal récepteur des campagnes de sensibilisation, l'individu est censé être maître de son corps, responsable – comme le consommateur modèle que la logique libérale voudrait qu'il soit – des choix conscients et raisonnés de son alimentation et de sa santé. Les faits montrent que la réalité est souvent différente. Entre ces deux échelles extrêmes, la chaîne de causalités et de cohérence peut parfois se rompre. L'une des causes de la

³ Dans les faits, si la relation entre *food security* et *nutrition security* a été pensée dès le début des années 1990 (Babu et Quin, 1994), elle n'a été définitivement validée qu'en 2010 par le Comité à la sécurité alimentaire de la FAO sous le vocable *food and nutrition security*.

rupture relève de l'insuffisante prise en compte de la complexité du fait alimentaire par l'action publique.

La combinatoire entre valeurs, normes, déterminants matériels, représentations et pratiques, est constitutive de ce que l'on pourrait appeler la satisfaction alimentaire (Héron, 2016). Dans ce cadre, celle-ci ne se réfère pas à ce que l'on entend habituellement (Vad Andersen et Hyldig, 2015), soit un jugement « réflexif » qu'un acteur peut émettre, mais bien au résultat d'une mise en cohérence (ou pas) d'un ensemble quasi infini de « microsystèmes de représentations », propre aux individus, et évolutif selon les contextes et les temporalités. C'est, à notre avis, en considérant l'alimentation comme un système complexe que l'on peut saisir pourquoi certaines pratiques des mangeurs, jugées inappropriées par les nutritionnistes, font pourtant sens pour ceux-ci : « Certains comportements qui peuvent sembler "irrationnels" suivent en fait une rationalité bien précise, celle de l'articulation des représentations⁴. »

En débordant le cadre de l'approvisionnement et de la qualité nutritionnelle ou sanitaire, et en considérant la satisfaction alimentaire comme un système qui met en cohérence les fonctions hédoniques, sociales, identitaires, ainsi que les enjeux environnementaux et sociétaux, la sécurisation questionne comment ces systèmes de représentations évoluent en réaction ou comme moteurs de l'évolution des systèmes alimentaires à plus large échelle (Rastoin et Gherzi, 2010). Par exemple, les modifications apportées par la globalisation, par l'urbanisation, par l'industrialisation, par les avancées de la médecine, par la mise en place de politiques publiques diverses...

Des actions aux accents technocratiques et technicistes encore forts

Dans ce champ très large, deux points communs principaux relient les actions prescriptives ou curatives menées par les institutions (États, collectivités, associations) : leur prisme encore fortement technocratique, avec leur lot de réductions et de simplifications⁵, sans pour autant parvenir à répondre à tous les défis et à toutes les attentes ; ainsi que l'importance accordée aux innovations technologiques comme solution « prête à l'emploi », garantie d'une promesse d'efficacité et de « mieux vivre ».

4 Lahlou S. (1995), *Penser manger. Les représentations sociales de l'alimentation*, thèse de doctorat en psychologie sociale, Paris, École des hautes études en sciences sociales, p. 128.

5 Celles-ci sont illustrées par le poids croissant des cadres harmonisés d'analyse des risques et de crises permettant leur traitement opérationnel et managérial, par la propension à décrire la réalité à l'aide d'indicateurs chiffrés ou de scores comme préalable à toute prise de décision et intervention, loin de permettre de restituer la densité perçue et vécue du fait alimentaire (Masset, 2011 ; Leroy et al., 2015).

À cet égard, le témoignage fourni par Marie-Christine Zélem sur la transition alimentaire accélérée subie par les amérindiens Wayana de Guyane, historiquement chasseurs-cueilleurs, est exemplaire. L'électrification rurale bouleverse les façons de s'approvisionner, de cuisiner et de consommer : les bénéfices immédiats, en matière de conservation (réfrigérateur) et de préparation (cuisinière), sont contrebalancés par les risques sanitaires liés au non-respect de la chaîne du froid. Pire, l'autonomie énergétique s'effectue au prix d'une modification importante du régime de consommation alimentaire et d'une perte de savoirs traditionnels locaux (en matière d'approvisionnement et de préparation). Il en résulte une dépendance alimentaire croissante et une insécurité alimentaire qui se manifeste par l'apparition des pathologies jusque-là inconnues.

Dans le cadre de ces changements alimentaires profonds et systémiques, sécuriser est alors ici plutôt synonyme de « mettre en conformité anthropologique » : assurer la cohérence entre les nouvelles et les anciennes représentations, pour que la satisfaction alimentaire fasse sens pour le mangeur. Face aux transformations des modèles alimentaires, il faut questionner la manière dont les individus façonnent de nouvelles manières de penser l'alimentation pour maintenir une cohérence d'ensemble et ainsi réduire l'« anxiété alimentaire fondamentale⁶ », forme d'insécurité alimentaire sociopsychologique.

C'est ce que propose Pierrine Didier, en partant d'une enquête menée dans le Maine-et-Loire. Elle analyse les perceptions et les représentations des consommateurs en matière de risques sanitaires liés à l'alimentation, qu'ils soient d'origine bactériologique, infectieuse ou environnementale, endogènes ou exogènes. Entre méfiance et défiance, chacun se construit une représentation personnelle de la menace et du risque, qui se matérialise lors des achats et de la consommation dans l'espace domestique et qui peut différer des messages émis par les décideurs publics. Elle s'enracine aussi dans les éventuels épisodes vécus d'intoxications alimentaires. Au final, c'est donc les notions d'arrangement et de bricolage qui prennent le pas en matière de sécurisation sanitaire des aliments.

Si l'on assiste également à un élargissement des questionnements de la nutrition publique aux marqueurs socio-économiques (inégalités, genre...), cela reste souvent mené avec des méthodes quantitatives réductrices de la complexité des situations vécues. Dans ce domaine comme dans tant d'autres, la quantification comme vérité révélée et pseudo-objectivée (Béné, 2013) exerce une attractivité forte. Les chiffres circulent souvent entre les différents niveaux

⁶ Fischler C. (2001), « La peur est dans l'assiette », *Revue Française du Marketing*, 183/184 (3-4), p. 7-10.

d'experts et de décideurs, sans qu'ils soient réellement questionnés et débattus et sans qu'ils puissent toujours être comparés.

Se nourrir à l'heure des transitions et des dilemmes

Ainsi posé ce premier jalon, force est également de reconnaître combien la question alimentaire est aujourd'hui en tension (Ruth et Davies, 2018). Il serait banal de rappeler le monde d'inadéquations que le fait de manger dévoile lorsqu'il ne parvient pas à satisfaire un ensemble de besoins, d'attentes et de représentations individuelles. En revanche, il nous semblait important de rappeler trois processus globaux qui tendent à donner à la question « sécuriser l'alimentation ? » un caractère de défi renouvelé.

Risques et évolutions des pratiques liés à une convergence croissante des transitions

Les travaux de Popkin (1994 et 1999) ont mis en lumière les liens intrinsèques entre transition démographique, transition épidémiologique et transition nutritionnelle. La transition alimentaire, phénomène plus large, explicite par l'évolution des pratiques des mangeurs, les modifications nutritionnelles, qui sont indéniablement liées aux évolutions des pratiques agricoles et de transformation des aliments industriels (Spaargaren *et al.*, 2013)⁷. Leese et Meisch (2015), notamment, pointent les risques systémiques qui en découlent qui, de ce fait, seront d'autant plus difficiles à anticiper et à réduire.

L'article d'Emmanuelle Ricaud Oneto, qui s'intéresse au programme Qaliwarma de distribution de repas scolaires auprès des communautés Nativas Maijuna du nord du Pérou, illustre de manière fine cette réalité. Ce projet dévoile bien la façon dont l'État considère l'alimentation « traditionnelle » de ces populations, et à laquelle elle substitue, à marche forcée, des aliments industriels transformés. Tout semble les opposer : fraîcheur contre conservation des aliments, valeurs de solidarité, de commensalité et d'identité contre extériorité et neutralité. Le programme d'aide alimentaire semble dès lors instaurer une nouvelle forme de dépendance qui s'inscrit dans un rapport de pouvoir établi entre l'État péruvien et les communautés amazoniennes.

7 <http://www.institutmomentum.org/wp-content/uploads/2013/12/2013-Servigne-LES-VERTS-Nourrir-leurope-en-temps-de-crise.pdf>

Gouvernance plurielle des systèmes et pluralité des modèles alimentaires

Il existe une segmentation concurrentielle des modèles de gouvernance des systèmes agroalimentaires⁸ révélée par McMichael (2009). Elle opposerait un « système conventionnel sous régime agroalimentaire entrepreneurial » – favorable à la globalisation et à la standardisation – à des réseaux alimentaires alternatifs démocratiques et justes (Sassatelli, 2004). Cette segmentation organise l'alimentation autour de produits, de filières ou de circuits à distance sociale, géographique variables selon un partage inégal de la valeur, discutable d'un point de vue éthique et économique et souvent de plus en plus discuté, à tel point qu'il est désormais commun de parler de « consensus fracturé » (Maye et Kirwan, 2013) comme de paradigmes opposables (Lang, 2005).

Ainsi, l'article proposé par Valérie Angeon et Émilie Barraud présente les différentes acceptions de la notion de « manger autrement » dans le cadre de la mise en œuvre de la transition agroécologique en Guadeloupe. Partant de l'étude d'un projet de transformation alimentaire industriel, porté et soutenu par les collectivités territoriales, les auteures montrent que l'objectif de territorialisation et d'autonomisation, fort louable, devra composer avec la dualité des représentations et des valeurs des deux catégories d'acteurs parties prenantes : agriculteurs et acteurs institutionnels.

Place centrale des normes et des connaissances dans les mobilisations

Ce point fondamental était pointé, dès 1975, par Joseph Klatzmann (voir rubrique « Écho » pour la version plus récente de 1983) : selon lui, la réalité des faits scientifiques ne permettant pas de gommer les opinions contradictoires, ni de tordre le cou à certaines idées reçues en matière d'agriculture et d'alimentation. Il l'est, plus encore, dans une ère annoncée et instrumentalisée – par les médias, les gouvernants – de la rareté (*food scarcity*) (Mehta *et al.*, 2019) qui risque de se traduire par un renforcement tendanciel des confrontations (Forssell et Lankoski, 2018).

Entre la réalité crue des ajustements alimentaires contraints (de Bommert et Landzettel, 2019) et les nouvelles perspectives en matière de sécurité alimentaire dans le champ de l'aide et du développement (Dury et Janin, 2012), on peut aussi poser le fait de s'alimenter, de manière plus dialectique, sous l'angle des « dilemmes » qui se posent à chacun (producteur, transformateur, décideur, mangeur...) (Gosh, 2009). On considère par là les décisions et les arbitrages, difficiles à

prendre, dans des contextes d'information imparfaite et de rapports de pouvoir différenciés dans le champ de l'agriculture, de l'alimentation et de la nutrition (Goldman et Vanhonacker, 2006). En situation d'urgence humanitaire, tout dilemme possède une intensité éthique et morale supplémentaire (Schloms, 2005).

Le texte proposé par Bénédicte Bonzi renvoie clairement à ce type de questionnement. L'adoption de la loi Garot relative à la lutte contre le gaspillage en France et les nouvelles normes sanitaires qu'elle impose ont des effets ambivalents sur la distribution de l'aide alimentaire aux bénéficiaires comme en termes d'organisation du travail pour les bénévoles des Restos du cœur.

Entre recherche de solutions s'appuyant sur des innovations technologiques et incitation à la résistance et à la dissidence (Margulis, 2013), quelles pistes défricher pour des « futurs alimentaires viables et désirables » ? Une meilleure articulation des cadres d'analyse, des cadres d'organisation de l'action et des cadres d'évaluation de l'action peut se révéler une piste préalable utile (Janin, 2018).

Le terme « sécurisation alimentaire » nous semble un outil utile pour saisir au mieux cette intrication d'enjeux complexes, liant de fait tous les êtres humains (qu'ils soient mangeurs, acteurs des filières, politiques...). Au-delà de distinguer l'objet (la sécurité) et la dynamique (la sécurisation ; le suffixe en -ation marquant l'action), le concept de sécurisation alimentaire proposé ici ouvre des pistes sur les manières de penser et de faire la sécurisation, en s'appuyant notamment sur la multifonctionnalité de l'alimentation, qui ne saurait se résumer à sa seule dimension nutritionnelle ou sanitaire. Utiliser le terme « sécurisation », c'est se démarquer de l'idée de standards normés et s'intéresser davantage aux acteurs, à leurs actions et à leurs interactions. Relève donc de la sécurisation alimentaire toute analyse critique de la sécurité alimentaire et nutritionnelle comme champ d'action publique, mais également toute analyse des comportements alimentaires apportant des éléments d'intérêts pour effectuer cette critique de l'action publique.

Les manières de « sécuriser »

Le choix du titre, *Sécuriser l'alimentation ?*, s'inscrit, certes, dans la ligne des nombreuses réflexions (inquiètes) sur la viabilité (compromise) des systèmes alimentaires, la durabilité (incertaine) des modes de production et la soutenabilité (impossible) des choix des

9 Pour reprendre certains termes actuels : « Partager les expériences, inspirer la transition », 2^e Rencontres de l'alimentation durable en janvier 2019, <https://www.lesfruitsdeterre.fr/alimentation-du-futur/>, projet Désirable de l'INRA depuis 2013, <https://www.pour-nourrir-demain.fr/cha%CC%82teau-de-nanterre-tiers-lieu-de-die-a-l'alimentation-durable> ; <http://www.institutmomentum.org/wp-content/uploads/2013/12/2013-Servigne-LES-VERTS-Nourrir-leurope-en-temps-de-crise.pdf>

mangeurs (Hubert, 2006 ; Lawrence *et al.*, 2011) dans un monde de risques et d'incertitudes. Cette trame de fond génère de l'anxiété, nourrit les peurs nouvelles tout en agissant comme un aiguillon utile pour fortifier les mobilisations (Essex, 2014). Une part très importante de l'action publique porte, dès lors, sur la prise en charge des risques (et des peurs) – et des crises qui peuvent en découler – alors même que les repères sont brouillés et que la confiance est écornée.

Plusieurs articles du dossier (Bonzi, Ricaud Oneto, Zélem) attestent de cette difficulté à se nourrir dans un environnement changeant, insuffisamment sécurisé. Pour autant, leur objet était moins de décrire les efforts pour sécuriser son alimentation que de questionner, de manière critique, les actions entreprises. D'autres contributions (Didier, Duboys de Labarre et Crenn, Mégret) renvoient à ce qui est fait – de manière plus ou moins spontanée ou organisée, à l'échelle individuelle, communautaire, comme dans le domaine professionnel, en composant avec la diversité des produits transformés ou pas, avec la multiplicité des savoirs (locaux ou experts) comme avec un ensemble de normes, de valeurs et de représentations. Tous ces éléments contribuent à rendre plus difficile les choix éclairés et rappellent l'importance du contexte socioculturel.

Ainsi, Victoria Chantseva, Pascale Garnier et Sylvie Rayna abordent les enjeux de sécurité sanitaire de l'alimentation, dans les lieux d'accueil collectif des jeunes enfants, comme un ensemble de pratiques culturelles, à la fois situées et instituées, en mobilisant des observations et des entretiens en France et en Norvège. Elles montrent combien les représentations des risques et des interdits et l'organisation sociale des repas y diffèrent.

Au final, « sécuriser » présente des visages assez différents.

- Il peut s'agir de celui du contrôle biopolitique des corps et sécuritaire des produits (Alcock, 2009), réalisé par un gouvernement, *via* l'application des normes nutritionnelles de bonne santé ou sanitaire. Cette volonté s'exprime par le biais d'injonctions, de mises en objectifs, afin de délimiter ce qui est « bon », « souhaitable », « déconseillé », « mauvais », plus forte encore en situation de crise, lorsque la pression médiatique et citoyenne est forte. On se situe donc clairement dans la culture globale du risque au sens où l'entend Ulrich Beck (2001) : le management opérationnel du risque l'emporte sur les actions visant à créer les conditions d'une sécurité alimentaire durable, permettant l'émergence de l'autonomie de chacun (Essex, 2014)¹⁰.

¹⁰ La rubrique « Image » évoque, avec le film *Soleil vert*, les dérives d'un système d'approvisionnement et de transformation alimentaires, à la fois autoritaire et dénaturé, qui va bien au-delà en matière de manipulation de l'opinion et de contrôle de la société.

- Il peut aussi, dans les pays en développement, se déployer autour de la réalisation de l'ODD n° 2 en termes de sécurité alimentaire et nutritionnelle, par un ensemble de programmes et projets organisés autour d'actions sectorisées (production agricole, microcrédit et filets sociaux, aide alimentaire et éducation nutritionnelle...). Si la dimension participative est très souvent mise en avant, les activités restent encore très souvent « greffées » sur les sociétés locales, tout en étant pensées et menées à l'aune de critères technocratiques internationaux, ciblant le ménage ou l'individu, au risque d'exclure toute dimension collective (groupe villageois, communauté villageoise, réseau familial...). Quant à la prise en compte des attentes individuelles des mangeurs, tant du point de vue des représentations que de la satisfaction, elle reste encore à démontrer. En matière d'alimentation, les efforts visent encore essentiellement à satisfaire les besoins de base, plus rarement à améliorer leur qualité intrinsèque.
- Il peut, enfin, être question de dynamiques engageant les sociétés et les systèmes prenant en compte les enjeux alternatifs au productionnisme agricole et alimentaire, grâce au développement de contre-modèles productifs (agroécologie et permaculture notamment) et sociétaux (circuits courts pour des pouvoirs locaux renforcés par exemple) ou du développement, à marche forcée, de biotechnologies (production bactérienne de protéines par exemple).

Mathieu Duboys de Labarre et Chantal Crenn décrivent, d'abord, le contexte dans lequel s'est construit le lien entre agriculture et aide alimentaire, passant d'une logique de « scandale de la faim » dans des sociétés de surabondance à un glissement vers des problématiques de santé publique, puis d'alimentation durable. Ils présentent ensuite les transformations des logiques à l'œuvre, tant du point de vue de la conception des « bénéficiaires » que des relations entre pouvoirs publics et associatifs. Enfin, ils examinent comment s'articulent ces logiques politico-administratives avec l'expérience des individus et des collectifs.

Le lecteur aura donc bien compris : « sécuriser l'alimentation » dépasse la seule démarche sécuritaire et relève d'une pluralité de sens et d'actions : d'ordre matériel (produire des aliments, les transformer, les cuisiner), organisationnel (structurer les filières, organiser les lieux d'approvisionnement et de commensalité) comme représentationnels (comprendre et respecter ce que « manger veut dire » pour chacun). Mieux, au-delà de l'impératif physiologique ou de l'injonction nutritionnelle, « bien manger » émerge de plus en plus comme une exigence (auto-)imposée, impliquant la formalisation et la transmission de connaissances et de pratiques particulières.

La sécurisation et la satisfaction doivent être pensées de concert : comment sécuriser les différentes fonctions de l'alimentation ainsi que le fonctionnement des systèmes alimentaires eux-mêmes (Hubert et Casabianca, 2003 ; Lawrence *et al.*, 2011) ? Comment concilier les attentes et les besoins des individus, des producteurs, des transformateurs, des experts ou des gouvernants ? Les acteurs impliqués dans la question alimentaire visent-ils, intrinsèquement, leur propre reproduction (économique, politique et symbolique) ou participent-ils, de manière plus constructive, à la sécurisation, imparfaite sans doute, des dispositifs (filières, circuits, marchés...) et donc des sociétés ?

Penser la sécurisation : applications et implications

Le glissement de « sécurité alimentaire » à « sécurisation alimentaire » peut paraître anodin tant les termes semblent proches. Pour autant, la distinction est forte : le premier, objet principal de l'action publique, se focalise sur l'atteinte de standards nutritionnels normés et la réduction des risques sanitaires et de leurs effets ; le second prend en compte les dynamiques comportementales complexes de la satisfaction alimentaire (voir point 1). C'est ce que font, chacun à leur manière, les auteurs de ce numéro, et c'est ce qui donne toute sa place à cette approche dans une revue socioanthropologique.

Le terme « sécurisation » renvoie explicitement à deux champs distants de l'alimentation proprement dite : celui de la sécurité publique avec la théorie qui l'inspire (McDonald, 2008), celui de la sécurisation de l'aide et de ses acteurs (Howell, 2014) et, plus proche de notre thématique, celui de la sécurité des dispositifs publics liés à l'approvisionnement alimentaire (Nussio et Pernet, 2013 ; Farina, 2017). Au demeurant, en matière de recherches sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle, peu de travaux l'ont mobilisé avant le milieu des années 1990, si ce n'est en termes de « sécurisation des systèmes de vie et des moyens d'existence » (*sustainable livelihoods*) (Scoones, 1998) ou de renforcement des capacités fonctionnelles (*capacity building*). Ces dernières expressions désignent l'ensemble des actions, à l'échelle régionale ou locale, permettant de renforcer le pouvoir d'agir des populations afin d'acquérir une meilleure autonomie alimentaire, dans le respect de leurs modes de vie et de leurs identités (Chambers et Conway, 1991). Cela englobe aussi l'ensemble des efforts visant à fournir des cadres politiques structurants à la lutte contre l'insécurité alimentaire, sous forme d'appui, d'incitations, de formation (Touzard et Temple, 2012). La sécurisation se focalise sur la création des « conditions de pérennisation d'une situation donnée » (Janin, 1996) plutôt que sur l'accomplissement d'objectifs, sur les processus de temps long plutôt que sur les résultats immédiats.

De notre point de vue, un champ de recherche sur la sécurisation alimentaire doit s'engager dans une analyse compréhensive de la

complexité des dynamiques alimentaires sans faire de l'évaluation systématique des écarts entre normes et réalités son objet central. Il y a donc, au cœur de la sécurisation, la volonté de saisir les réagencements processuels des capacités au gré des circonstances (Hubert, 2006 ; Hubert et Casabianca, 2003).

L'agencéité, telle que définie par Amartya Sen, exprime « la capacité à définir des buts et à agir de manière cohérente pour les atteindre. Cette action intentionnelle orientée vers une finalité choisie peut être faite de manière individuelle ou collective en interaction avec d'autres¹¹ ». Elle reconnaît le caractère changeant des contextes (en termes de contraintes et de ressources) et la multiplicité des logiques et des réagencements d'acteurs, comme leurs capacités à réajuster leurs pratiques. La sécurisation peut constituer ce que Bruno Latour (2001) appelle « une entité stratégique », c'est-à-dire un schème organisateur de la pensée et de l'action. Touzard et Temple insistent d'ailleurs, en 2012, sur la « coexistence d'actions intentionnelles et de processus non intentionnels, à plusieurs échelles, ce qui suppose une représentation systémique » (Touzard et Temple, 2012). La sécurisation alimentaire s'inscrit donc résolument dans une perspective systémique, dynamique, interactionniste et critique.

La plupart des articles de ce dossier illustrent cette volonté d'élargir la perspective comme de « faire autrement ». Mais c'est sans doute Quentin Mégret qui repousse le plus les frontières de l'alimentation, avec l'étude d'un projet, en Afrique de l'Ouest, de mobilisation des insectes comme sources de protéines pour nourrir les volailles en milieu rural. Cela lui offre matière à rappeler la diversité ethnographique des usages et des perceptions qui entourent la production, la commercialisation et la consommation des volailles. L'enjeu de sécurité alimentaire, initialement défini, cède alors la place à d'autres dimensions plus incarnées et inattendues des relations entre hommes et animaux, rappelant les décalages entre intention de recherche, objectifs de développement et dimension située.

S'il fallait sortir du champ de la recherche et l'inscrire dans une démarche pratique, opérationnelle, la sécurisation alimentaire consisterait à proposer des initiatives (dispositifs, instruments et outils) qui ne soient pas surimposées ou prédéfinies, à l'aune de cadres de référence globalisés, mais résulteraient plutôt d'un patient travail de co-construction avec l'ensemble des acteurs locaux (syndicats et associations de producteurs ou de consommateurs, ONG, réseaux sociaux, entreprises, élus politiques...). L'enjeu principal, d'ordre organisationnel, est de taille : mettre l'accent sur les dispositifs locaux d'action mobilisant des acteurs à fort potentiel conduisant, à terme, à une

¹¹ Définition issue du glossaire « Les mots de Sen et au-delà », *Revue Tiers Monde*, 198, 2009.

évolution des responsabilités et des pouvoirs. Ce type d'initiatives présente un coût important d'acquisition de connaissances et d'analyse des représentations émiques mais constitue un gage de redevabilité envers des populations qui cessent d'être des consommateurs passifs au profit d'un rôle de contributeurs et de partenaires.

Bibliographie

- Alcock R. (2009), « Speaking Food: A Discourse Analytic Study of Food Security », University of Bristol, *Working Paper*, n° 07-09. En ligne : <http://www.bristol.ac.uk/media-library/sites/spais/migrated/documents/alcocko709.pdf>
- Anonyme, (2009), Glossaire « Les mots de Sen... Et au-delà », *Revue Tiers Monde*, 198, Paris, Armand Colin, p. 373-381. DOI : 10.3917/rtm.198.0373
- Arditi C., Janin P., Marie A. (dir.) (2011), *La lutte contre l'insécurité alimentaire au Mali. Réalités et faux semblants*, Paris, Karthala (Hommes et sociétés).
- Babu Suresh C., Quinn V. J. (1994), « Food Security and Nutrition Monitoring in Africa », *Food Policy*, 19/3, p. 211-217.
- Beck U., (2001), *La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*, trad. de l'allemand par L. Bernardi, Paris, Aubier.
- Bommert W. de, Landzettel M. (2019), *La fin de l'alimentation. Comment le changement climatique va bouleverser ce que nous mangeons*, Paris, Vuibert.
- Béné C. (2013), « Towards a Quantifiable Measure of Resilience », IDS Working Paper 434, Institute of Development Studies, septembre. En ligne : <https://opendocs.ids.ac.uk/opendocs/handle/123456789/2990>
- Chambers R., Conway G. R. (1991), « Sustainable Rural Livelihoods: Practical Concepts for the 21st Century », IDS Discussion Paper, 296, décembre. En ligne : <https://opendocs.ids.ac.uk/opendocs/handle/123456789/775>
- Dury S., Janin P. (dir.) (2012), *La sécurisation alimentaire en Afrique. Enjeux, controverses et modalités*, Paris, John Libbey Eurotext, *Cahiers Agricultures*, 21/5, p. 281-384.
- Essex J. (2014), « From the Global Food Crisis to the Age of Austerity: The Anxious Geopolitics of Global Food Security », *Geopolitics*, 19/2, p. 266-290. DOI : 10.1080/14650045.2013.811641
- FAO (2012), *Coming to Terms with Terminology*, Committee on World Food Security. En ligne : <http://www.fao.org/docrep/meeting/026/MD776E.pdf>
- Farina F. (2017), « The 1970s Global Food Crisis and the Securitization of Food in Japan », *The International Conference on Japan & Japan studies 2017*, Official Conference Proceeding.
- Forssell S., Lankoski L. (2018), « Shaping Norms. A Convention Theoretical Examination of Alternative Food Retailers as Food Sustainability

- Transition Actors », *Journal of Rural Studies*, 63, p. 46-56. En ligne : <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.04.015>
- Goldman, A., Vanhonacker, W. (2006), « The Food Retail System in China: Strategic Dilemmas and Lessons for Retail Internationalization/Modernization », *Globalizing Retail Workshop*, vol. 17.
- Ghosh B. N. (2009), « Globalization and Food Policy Dilemmas in Developing Countries: Contextualizing the Indian Scenario », *Journal of Third World Studies: Americus*, 26/2, p. 107-120. DOI : 10.1191/1464993404ps0730a
- Griffon M. (2006), *Nourrir la planète. Pour une révolution doublement verte*, Paris, Odile Jacob (Science).
- Héron R. (2016), *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, thèse de sociologie, Paris, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.
- Howell J. (2014), « The Securitisation of NGOs Post-9/11 », *Conflict, Security & Development*, 14(2), p. 151-179. DOI : 10.1080/14678802.2014.903692
- Hubert B. (2006), « Introduction. Sécuriser l'alimentation de la planète », dans Hubert B., Clément O. (dir.), *Le monde peut-il nourrir tout le monde ? Sécuriser l'alimentation de la planète*, Versailles, Quæ, p. 11-22.
- Hubert B., Casabianca F. (2003), « Entre mondialisation et dynamiques localisées, quelle sécurisation pour des systèmes alimentaires durables ? », *Productions agricoles et développement durable, Inra mensuel*, 116, p. 10-13.
- Janin P. (2018), « Penser et agir contre la faim. Entre crise et sécurisation », conférence *Quand manger est un problème. Politiques de l'alimentation au XXI^e siècle*, Bordeaux, 20 mars 2018. En ligne : https://www.researchgate.net/publication/323987144_Penser_et_agir_contre_la_faim_Entre_crise_et_scurisation
- Janin P. (1996), « Stratégies de sécurisation alimentaire en milieu rural et urbain dans le Centre de la Côte d'Ivoire », *Bulletin du Gidis*, 14, Abidjan, Centre Orstom de Petit Bassam, décembre 1996, p. 30-50.
- Janin P., Suremain C.-É. de (2012), « L'insécurité alimentaire : dimensions, contextes, enjeux », dans Cambrézy L., Petit V. (dir.), *Population, mondialisation et développement. La fin des certitudes ?*, Paris, La Documentation française (Les études), p. 147-167.
- Klatzmann J., (1983) [1975], *Nourrir dix milliards d'hommes ?*, Presses universitaires de France, « Le Géographe », p. 18-38.
- Lahlou S. (1995), *Penser manger. Les représentations sociales de l'alimentation*, thèse de doctorat en psychologie sociale, Paris, École des hautes études en sciences sociales.
- Lang T. (2005), « Food Control or Food Democracy? Re-Engaging Nutrition with Society and the Environment », *Public Health Nutrition*, 8/6A, p. 730-737. DOI : 10.1079/PHN2005772
- Lang T., Barling D. (2012), « Food Security and Food Sustainability: Reforming the Debate », *The Geographical Journal*, 178/4, p. 313-326. DOI : 10.1111/j.1475-4959.2012.00480
- Latour B. (2001), *Le métier de chercheur. Regard d'un anthropologue*, Versailles, Quæ/INRA (Sciences en questions).

- Lawrence D., Beddington Sir J., Godfray C., Crute I., Haddad L., Muir J., Pretty J., Robinson S., Toulmin C. (2011), *The Challenge of Global Food Sustainability, Food Policy*, 36/S1, p. S1-S114. En ligne : <https://www.sciencedirect.com/journal/food-policy/vol/36/suppl/S1>
- Leese M., Meisch, S. (2015), « Securitisating Sustainability? Questioning the “Water, Energy and Food-Security Nexus” », *Water Alternatives*, 8/1, p. 695-709. En ligne : <http://www.water-alternatives.org/index.php/alldoc/articles/vol8/v8issue1/272-a8-1-5/file>
- Leroy J. L., Ruel M., Frongillo E. A., Harris J., Ballard T. J. (2015), « Measuring the Food Access Dimension of Food Security: A Critical Review and Mapping of Indicators », *Food and Nutrition Bulletin*, 36/2, p. 167-195. DOI : doi.org/10.1177/0379572115587274
- Margulis M. (2013), « The Regime Complex for Food Security: Implications for the Global Hunger Challenge », *Global Governance*, 19/1, p. 53-67.
- Masset E. (2011), « A Review of Hunger Indices and Methods to Monitor Country Commitment to Fighting Hunger », *Food Policy*, 36, p. S102-S108.
- Maye D. and Kirwan J. (2013), « Food security: A Fractured Consensus », *Journal of Rural Studies*, 29, p. 1-6.
- McDonald M. (2008), « Securitization and the Construction of Security », *European Journal of International Relations*, 14/4, p. 563-587. DOI : [10.1177/02F1354066108097553](https://doi.org/10.1177/02F1354066108097553)
- McMichael P. (2009), « A Food Regime Genealogy », *Journal of Peasant Studies*, 36/1, p. 139-169. DOI : doi.org/10.1080/03066150902820354
- Mehta L., Huff A., Allouche J. (2019), « The New Politics and Geographies of Scarcity », *Geoforum*, à paraître.
- Nussio E., Pernet C. A. (2013), « The Securitization of Food Security in Colombia, 1970-2010 », *Journal of Latin American Studies*, 45, p. 641-668. DOI : [10.1017/S0022216X1300117X](https://doi.org/10.1017/S0022216X1300117X)
- Popkin Barry M. (1994), « The Nutrition Transition in Low-Income Countries: an Emerging Crisis », *Nutrition Review*, 52, p. 285-298. DOI : [10.1111/j.1753-4887.1994.tb01460.x](https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.1994.tb01460.x)
- Popkin Barry M. (1999), « Urbanization, Lifestyle Changes and the Nutrition Transition », *World Development*, 27/11, p. 1905-1916. DOI : [10.1016/S0305-750X\(99\)00094-7](https://doi.org/10.1016/S0305-750X(99)00094-7)
- Rastoin J.-L., Ghersi G. (2010), *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Versailles, Quæ (Synthèses).
- Rut M., Davies A. R. (2018), « Transitioning Without Confrontation? Shared Food Growing Niches and Sustainable Food Transitions in Singapore », *Geoforum*, 96, p. 278-288. DOI : [10.1016/j.geoforum.2018.07.016](https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.07.016)
- Sassatelli R. (2004), « The Political Morality of Food: Discourses, Contestation and Alternative Consumption », dans Harvey M., McMeekin A., Warde A. (dir.), *Qualities of Food*, Manchester, Manchester University Press, p. 176-191.
- Schloms M. (2005), « Le dilemme inévitable de l'action humanitaire », *Cultures & Conflits*, 60. DOI : [10.4000/conflits.1924](https://doi.org/10.4000/conflits.1924)
- Scoones I. (1998), « Sustainable Rural Livelihoods: a Framework for Analysis », *IDS Working Paper*, 72, Institute of Development Studies. En

- ligne : https://www.researchgate.net/profile/Ian_Scoones/publication/251873585_Sustainable_Rural_Livelihoods_A_Framework_for_Analysis/links/5561c41808ae6f4dcc94f72b/Sustainable-Rural-Livelihoods-A-Framework-for-Analysis.pdf
- Spaargaren G., Oosterveer P., Loeber A. (2013), *Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*, Londres, Routledge.
- Touzard J.-M., Temple L. (2012), « Sécurisation alimentaire et innovations dans l'agriculture et l'agroalimentaire : vers un nouvel agenda de recherche ? », dans Dury S., Janin P. (dir.), *La sécurisation alimentaire en Afrique. Enjeux, controverses et modalités*, Paris, John Libbey Eurotext, *Cahiers Agricultures*, 21/5.
- Vad Andersen B., Hyldig G. (2015), « Consumers' View on Determinants to Food Satisfaction. A Qualitative Approach », *Appetite*, 95/1, p. 9-16.
DOI : 10.1016/j.appet.2015.06.011

La construction de la sécurité sanitaire des aliments en milieu domestique en France (Maine-et-Loire)

PIERRINE DIDIER

Résumé

Cet article porte sur la perception des menaces sanitaires liées à l'alimentation dans un cadre domestique chez des consommateurs du Maine-et-Loire, en France. Les menaces peuvent être immédiates, avec le risque microbien, ou différées, avec un risque à long terme dû aux éléments exogènes perçus comme néfastes pour la santé (pesticides, antioxydants, etc.). Dans leur action quotidienne de s'alimenter, les consommateurs élaborent des choix qui tentent de maîtriser ou d'éviter les risques perçus ou connus inhérents à l'ingestion de nourriture. Une certaine autonomie dans la prise de risque est constatée avec l'affranchissement de certaines règles sanitaires considérées comme « dépassables ». On remarque une acceptation du risque lorsqu'il est pensé comme maîtrisé par le consommateur et une méfiance plus grande sur la possible dissimulation de la composition de certains produits alimentaires issus de l'industrie agroalimentaire.

Mots-clés : risques sanitaires, sécurité microbiologique, bricolage, alimentation domestique, France

Abstract

This article focuses on the perception of food-related health threats for consumers in a domestic setting in Maine-et-Loire, France. The threats can be immediate, with microbial risk, or delayed with a long-term risk due to exogenous elements that are perceived to be harmful to health (pesticides, antioxidants, etc.). In their everyday eating activities, consumers develop choices that try to control or avoid the inherent perceived or known risks of eating. A certain degree of autonomy in risk taking is noted with the passing of certain health rules considered to be "un-passable." We note an acceptance of the risk when it is thought to be controlled by the consumer and a greater mistrust on the possible covering-up of the composition of certain food products coming from the agri-food industry.

Keywords: health risks, microbiological safety, DIY, domestic food, France

La consommation alimentaire est une pratique quotidienne qui implique un positionnement, qu'il soit économique, éthique, social, culturel, écologique ou nutritionnel, de la part du mangeur-consommateur. Celui-ci effectue des choix à différentes étapes : lors de l'achat (ou de la cueillette, du glanage, etc.) des aliments, de leur conservation éventuelle et de leur consommation. Cet acte de s'alimenter mobilise les représentations des mangeurs et rassemble leurs connaissances, tant en termes d'origine, de la façon dont ils sont produits, de leurs apports nutritionnels comme du fait qu'ils soient propres – ou impropres – à la consommation humaine. Toute ingestion implique une identification du produit et la reconnaissance préalable de sa consommabilité (non-toxicité), mais pas uniquement. On mangera, en premier lieu, ce que l'on identifiera comme comestible, sachant que ces critères varient en fonction des habitudes propres à chaque société et aux individus qui la composent. Les qualités hygiéniques, nutritionnelles ou encore organoleptiques du produit sont importantes pour son ingestion, mais d'autres critères, tels que sa provenance, sa composition, ses conditions de production, notamment en termes de bien-être animal, peuvent également être pris en compte.

Les crises sanitaires qui se sont succédé ces dernières décennies ont connu une importante couverture médiatique. C'est le cas notamment de la « vache folle », dans les années 1990, de la grippe aviaire en 2004, de la présence d'*Escherichia coli* (E. Coli) dans les graines germées en 2011, du scandale de la viande de cheval dans les plats de lasagnes en 2013 et, plus récemment, de l'affaire Lactalis, en 2017. Ces différentes crises, qui ont porté atteinte à la sécurité et à la salubrité des aliments, sont venues fragiliser l'image de certains produits issus de l'industrie agroalimentaire. Elles mettent également à mal la confiance des consommateurs dans une gamme de produits ou dans certaines marques. À cela s'ajoutent les révélations journalistiques comme des « lanceurs d'alerte » (Chateauraynaud et Torny, 1999) sur les conséquences environnementales de production de certains aliments (tels que l'huile de palme) et sur les conditions d'élevage et d'abattage dans les filières porcines, bovines et avicoles. Malgré l'ampleur médiatique que prend chacune de ces crises, la France vit cependant, et comparativement, « dans une ère de totale sécurité alimentaire¹ » (Hubert, 2001). De nombreuses réglementations sont mises en place et appliquées par l'industrie agroalimentaire afin de proposer des produits « sûrs » et de « qualité ». Cette notion de « sécurité des aliments » est définie comme « l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites de tous les

¹ Hubert A. (2001), « Alimentation et santé : la science et l'imaginaire », *Anthropology of Food*, S1. En ligne : <http://journals.openedition.org/aof/1108>

utilisateurs² », d'après l'Organisation internationale de normalisation, productrice de normes internationales dans les domaines industriels et commerciaux. Les contrôles sont également réguliers et « 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, cités par Poulain, 2016).

Les différentes études en sociologie et en économie de l'alimentation montrent que, malgré la mise en place de normes et de contrôles, la confiance des consommateurs dans le domaine agroalimentaire a tendance à s'étioler (Grunert, 2005 ; Poulain, 2016). C'est ce que Jean-Pierre Poulain qualifie d'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 consommateurs³. » Les acteurs, même au cœur des filières, qui participent à leur contrôle et à leur révélation, s'attirent, en contrepartie, la méfiance de leurs consommateurs. Celle-ci porte sur un large nombre d'éléments, qui s'étend des conditions réelles de production en passant par la transformation des produits. Elle concerne à la fois la sécurité des aliments en termes de contamination microbiologique mais également tous les aspects participant à la perception de la salubrité des aliments, rendant alors l'aliment « acceptable pour la consommation humaine⁴ ». À partir de quelles représentations et de quel système de connaissances les consommateurs élaborent-ils leurs perceptions des risques connus et appréhendés ? Quels impacts cette perception a-t-elle sur leur consommation alimentaire ? Comment se négocie le respect de certaines valeurs (par exemple, éviter le gaspillage) avec le risque sanitaire potentiel ? Quels sont les choix faits par les consommateurs pour éviter ces risques perçus et pour composer avec eux ?

Dans une première partie, je développerai les différents éléments perçus comme impactant la sécurité et la salubrité des éléments pour les consommateurs rencontrés, que ce soit en termes de « menace immédiate » ou de « menace différée »⁵. Dans une seconde partie, j'aborderai la notion de « bricolage » qui s'opère chez les individus dans l'ajustement de leur consommation en fonction des risques perçus. Cet article montre la façon dont se négocie la représentation de la consommabilité des ingrédients entre la « qualité subjective » (Grunert, 2005) des aliments et les risques connus, perçus et anticipés.

2 International Organization for Standardization (ISO).

3 Poulain J.-P. (2016), « De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires », OCHA.

4 Food and Agriculture Organization of the United Nations (2011), *Principes généraux d'hygiène alimentaire*, CAC/RP 1-1969, p. 5.

5 Poulain J.-P. (2016), « De la perception des risques... », art. cité, p. 12.

Méthodologie

Les données présentées dans cet article ont été récoltées dans le cadre d'un projet de recherche européen (SafeConsumE⁶). Dans une approche qualitative, j'ai réalisé des entretiens semi-directifs, enregistrés sur dictaphone, puis retranscrits textuellement, ainsi que des captures vidéos réalisées lors d'une séance de cuisine (selon la méthodologie mise en place par Martens, 2017 et Pink, 2007) avec une vingtaine de personnes vivant en Maine-et-Loire⁷. Ces individus étaient répartis en catégories d'âge (moins de 30 ans et plus de 70 ans) ou de situation familiale (famille avec enfants de moins de 2 ans)⁸. Ces groupes ont été ciblés comme « population à risque ou vulnérable » par le projet de recherche au niveau de leur condition de santé ou de leurs pratiques.

Les enquêtes se sont faites en deux temps, lors d'une séance d'achat des denrées alimentaires (supermarché, marché) en présence de l'anthropologue, puis lors d'une séance de cuisine à domicile, où l'anthropologue était accompagnée d'un microbiologiste qui effectuait les prélèvements des échantillons à analyser en laboratoire⁹. La phase d'observation directe chez les consommateurs (Worsfold et Griffith, 1997) a permis de mettre en parallèle le discours et les pratiques telles qu'elles étaient réalisées. Le biais de la modification des actions, due à la présence et à l'intrusion des chercheurs dans la cuisine du consommateur, est un facteur à prendre en compte. Les enquêtes se sont déroulées de septembre 2017 à juin 2018. Cette période a été marquée par le scandale des œufs contaminés au *fipronil* (en août 2017), puis, en décembre 2017, par la contamination aux salmonelles de la poudre de lait pour enfants de l'usine Lactalis de Craon en Mayenne (qui présente également une proximité géographique avec les lieux d'enquête), et enfin d'une épidémie due à la présence d'*E. coli* dans des reblochons, en mai-juin 2018¹⁰.

6 Grant Agreement Number : 727580. Il bénéficie d'un financement européen H2020 à hauteur de 9,5 millions d'euros. Le projet se déroule de 2017 à 2022. Il réunit 36 partenaires scientifiques et commerciaux dans plus de 10 pays. Les enquêtes se sont déroulées dans 6 pays : Angleterre, France, Hongrie, Norvège, Portugal et Roumanie.

7 Pour les enquêtes devant se dérouler en France, c'est le département du Maine-et-Loire qui a été choisi, étant celui de résidence des chercheurs impliqués dans le projet. Les participants vivent dans un rayon de 45 km autour de la ville d'Angers. J'ai rencontré 7 hommes de moins de 30 ans ; 6 mères, dont 2 femmes enceintes de leur deuxième enfant ; et 7 personnes de plus de 70 ans (3 femmes et 4 hommes).

8 Les personnes rencontrées avaient de 24 à 80 ans. Le critère du lieu de vie (rural/urbain) ainsi que le statut socio-économique ont été pris en compte dans le choix des participants.

9 Les 5 pathogènes ciblés par le projet sont les salmonelles, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*, les norovirus et *Toxoplasma gondii*.

10 <https://www.nouvelobs.com/topnews/20180601.AFP1519/reblochon-contamine-enquete-sur-le-deces-suspect-d-un-enfant.html>.

Inquiétudes et méfiance des consommateurs dans un contexte de médiatisation des crises sanitaires

Perceptions des menaces pour la sécurité des aliments

D'après le *Codex Alimentarius* de la FAO¹¹, la « sécurité des aliments » est définie comme « l'assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou transformés conformément à l'usage auquel ils sont destinés ». La « sécurité sanitaire des aliments¹² » (ou *food safety*) peut être définie, dans un sens strict, comme l'opposé du risque alimentaire, à savoir « la probabilité de ne pas contracter une maladie comme conséquence de l'ingestion d'une certaine nourriture¹³ ». Les scandales sanitaires dans l'industrie agroalimentaire, relayés par les médias, font régulièrement ressortir la vulnérabilité potentielle de cette notion de sécurité, aspect fondamental de la production d'aliments diffusés et consommés à grande échelle. Le statut de consommateur ne permet cependant pas d'exercer un contrôle sur la présence potentielle de pathogènes dans la nourriture.

Vincent, 29 ans, qui vit dans une commune rurale en colocation et a travaillé dans la grande distribution, reconnaît qu'il est difficile de détecter la présence de bactéries lors d'un acte d'achat : « Je pense qu'il faut être vigilant sur les marques, la qualité des produits qu'on achète, sur la qualité visuelle mais bon après une bactérie, ça se voit pas forcément. » Il ressort des enquêtes réalisées auprès d'une vingtaine de consommateurs dans le Maine-et-Loire une certaine compréhension, voire une tolérance de leur part, quant au risque de la présence de contaminations microbiologiques dans la production alimentaire. Ce risque potentiel et aléatoire n'entraîne pas, pour les consommateurs rencontrés, une méfiance particulièrement accrue : « c'est exceptionnel » (Yvette, 74 ans), « les contrôles sont là pour ça » (Bernard, 72 ans), ou encore « on ne va pas changer nos habitudes soudainement, parce que ça ne concerne pas tous les lots » (Amandine, 27 ans).

Le problème constaté réside plutôt, pour ces consommateurs, lorsque la communication des entreprises ou des pouvoirs publics n'est pas claire ou qu'elle véhicule un sentiment ou un soupçon de dissimulation, de fraude, comme ce fut le cas dans l'affaire Lactalis. Les rappels des lots contaminés se sont fait en plusieurs temps, ceux-ci n'ayant pas été retirés de la vente en même temps, bien que la contamination aux salmonelles ait déjà été détectée. Les consommateurs

11 Food and Agriculture Organization/Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.

12 Hubert A. (2007), *La santé est dans votre assiette*, Paris, Érès, p.113.

13 Ritson et Mai (1998), cité dans Grunert K. G. (2005), « Food Quality and Safety: Consumer Perception and Demand », *European Review of Agricultural Economics*, 32, p. 369-391, ici p. 381.

ont ensuite été informés, par les médias, qu'ils avaient été en contact potentiel avec des produits contaminés quelques jours, voire quelques semaines de plus.

Mathilde, 37 ans, est une citadine mère de deux enfants de 1 et 3 ans. Elle utilisait la poudre de lait, produite chez Lactalis, pour sa fille cadette, qui n'a pas été malade : « La première fois j'ai regardé le numéro et c'était bon, on n'était pas concernés. Et, la fois d'après, on était dedans et, là, j'attends toujours le remboursement de Lactalis, ils avaient promis un remboursement », explique-t-elle. Son compagnon relève : « Franchement c'est choquant. Si ça n'avait pas été un aliment pour les bébés en bas âge, ça aurait été moins choquant, mais là... ça craint vraiment. » Pour ces parents de jeunes enfants, la contrariété ne tient pas à la découverte de la bactérie, car « personne n'est infail- lible » précise Mathilde, « mais c'est la façon dont ça a été géré ».

Pour Vincent, 29 ans : « C'est choquant de voir qu'il y a des orga- nismes qui ferment les yeux alors que c'est leur rôle le contrôle. » Le sentiment, partagé par les consommateurs, que l'entreprise a pu vouloir minimiser les risques ou les contrôles est perçu de façon très négative et vient mettre à mal l'image et la réputation de la marque impactée par le scandale, ainsi que la confiance que le consommateur pouvait avoir dans ce produit.

Comme le remarque Odile, jeune retraitée : « Non, mais c'est scandaleux, mais qu'est-ce que vous voulez qu'on y fasse ? Pas grand- chose. » Le fait que ce scandale ait concerné les très jeunes enfants, perçus comme vulnérables, a renforcé ce sentiment de malaise face à la prise en compte de la santé de la population par ces grands groupes agroalimentaires, et a participé à la large médiatisation de cet événement.

Méfiance vis-à-vis de menaces sanitaires « différées »

Plusieurs recherches en sciences humaines et sociales évoquent les peurs et l'anxiété alimentaire (Fischler, 1990 ; Poulain, 2013) autour de la consommation d'aliments. Pour Bergadaà et Urien, « la consommation de produits alimentaires se distingue ainsi des autres classes de produits par le fait qu'elle est porteuse tout d'abord d'un *risque inhérent important*. On constate que certains produits "émettent" intrinsèquement un risque plus élevé que d'autres (exemple œufs, plats préparés, etc.)¹⁴ ». La menace microbienne aux conséquences immédiates, bien que mise sur le devant de la scène lors des crises sanitaires, ne constitue pas la seule source d'inquié- tude pour les consommateurs dans leurs choix alimentaires. Ces

¹⁴ Bergadaà M., Urien B. (2006), « Le risque alimentaire perçu comme risque vital de consommation. Émergences, adaptation et gestion », *Revue française de gestion*, 3, p. 127-144, ici p. 134.

risques concernent également les substances et les composants qui incarnent une menace « différée¹⁵ », perçus comme pouvant avoir des effets néfastes à long terme pour la santé humaine.

Étienne, 30 ans, qui vit à la campagne avec trois colocataires, élève des animaux et cultive son jardin, faisait cette réflexion : « Avec les produits chimiques qu'on met dedans-là, pour que ça soit aussi propre, ça, on s'en rend pas compte tout de suite, on n'est pas malades, par contre, quand on aura le cancer dans vingt ans, on ne saura pas pourquoi, mais on sait que tout ce qu'on mange c'est traité. » Les « pesticides », les « produits chimiques », les « antioxydants, les colorants », mais également les « antibiotiques » donnés aux animaux, « des exhausteurs de goût » et les « colorants » sont cités par mes interlocuteurs comme autant d'exemples de risques liés à la consommation alimentaire. Un consommateur évoque également la nourriture donnée aux animaux : « Au niveau sanitaire, savoir s'il y a des bactéries dedans et tout, ça non je me méfie pas, parce que les normes sont tellement élevées... [...] Ce qui me fait moins confiance c'est comment c'est transformé, comment sont nourries les bêtes » (Aurélien, 25 ans). Mathilde, mère de famille, énonce les risques vers lesquels elle porte son attention : « Je suis plus sensible aux pesticides qu'aux bactéries. Ça peut être très grave, je ne dis pas le contraire, mais ça m'impacte moins, ça me touche moins. »

Bien que régulés par des normes et des réglementations qui fixent les limites dans les produits mis sur le marché, un certain nombre de substances sont perçues comme néfastes par les consommateurs qui les érigent en risque pour la sécurité des aliments et pour leur santé. Ces inquiétudes des consommateurs pour les substances exogènes présentes dans les aliments, comme les « produits chimiques¹⁶ » ou les « polluants¹⁷ », ont été soulignées dans les recherches en sciences humaines et sociales sur l'alimentation. La menace ne s'élabore pas seulement avec les conséquences immédiates et visibles de l'ingestion mais avec ses conséquences supposées et lointaines dans le temps. C'est l'« après-manger » – comme le nomme Corbeau, et « ses conséquences sur la santé, l'image du corps et la production sociale¹⁸ » – qui nourrit ces inquiétudes.

15 Poulain J.-P. (2016), « De la perception des risques... », art. cité, p. 12.

16 Hubert A. (2001), « Alimentation et santé... », art. cité.

17 Poulain J.-P. (2016), « De la perception des risques... », art. cité, p. 24.

18 Corbeau J.-P. (1997), « Pour une représentation sociologique du mangeur. Économies et sociétés », *Développement agroalimentaire*, série AG, 9, p. 147-162, ici p. 156.

Autonomie et expérience du consommateur dans la négociation de sa prise de risque

Le choix d'une qualité « meilleure »

La perception de la salubrité des aliments (*i.e.* qu'ils soient acceptables à la consommation), s'élabore selon des critères propres aux consommateurs, en fonction de leurs sensibilités, de leurs connaissances et de leurs perceptions des risques. Afin d'éviter les pesticides, menace la plus souvent citée, certains consommateurs font le choix de consommer des produits labellisés biologiques. C'est le cas de Mathilde qui, depuis la naissance de son premier enfant, oriente principalement la consommation de fruits et légumes de sa famille vers les produits biologiques. Elle leur accorde plus de confiance qu'aux produits conventionnels et elle les perçoit comme exempts de pesticides : « Si les carottes sont bio et que je les ai bien frottées et que je vais faire une purée, je peux les cuire avec la peau. Pareil pour les courgettes, si elles ne sont pas bio j'enlève la peau. Sinon je la laisse. Mais c'est plus pour les pesticides et pas tant pour les bactéries. » Elle accorde également beaucoup d'importance à la provenance des aliments et privilégie les préparations culinaires faites maison, dont elle peut ainsi maîtriser la composition. Hélène, une citadine retraitée, a également constaté, pendant quelques semaines, un regain d'intérêt pour l'achat des œufs bio sur le marché, suite au scandale du fipronil, utilisé pour le traitement des œufs et dont des résidus avaient été retrouvés dans plusieurs pays européens : « Les gens, avant, ils achetaient leurs œufs dans les grandes surfaces et les petits marchands où on va [au marché], mais c'était pas possible ! Y avait une queue ! Je me dis, mais les gens ne réfléchissent pas. » Dans ce cas précis, le scandale passager a fait émerger une prise de conscience et a produit un changement temporaire d'habitude des consommateurs.

L'aliment, souvent cité par les consommateurs comme concentrant des menaces potentielles, est le produit « transformé », qui s'oppose ici à l'aliment « brut ». Sa composition échappe aux connaissances et à la maîtrise du consommateur. Il incarne ce que Fischler appelle un « objet comestible non identifié » (OCNI), « susceptible de susciter toutes les interrogations et les inquiétudes du consommateur qui doit l'incorporer »¹⁹. Sylviane, 77 ans, agricultrice retraitée, continue de cultiver son grand jardin potager et vit en quasi-auto-subsistance pour les légumes. Elle se méfie des substances ajoutées dans les produits transformés : « Je sais pas, j'en consomme pas. Une fois de temps en temps ça peut pas nuire, mais je m'en méfierais. Ils mettent un tas de choses là-dedans. Des exhausteurs de goût, des trucs. J'achète jamais de pâtes toutes prêtes, pour faire des tartes.

Je fais mes trucs moi-même. » La pratique de contournement du risque, choisie par cette consommatrice, consiste à cultiver son jardin afin de garantir les conditions de production de ses légumes et de les transformer elle-même.

Une autre alternative au jardinage personnel est l'approvisionnement chez un producteur local et identifié par les consommateurs, avec lequel ils entretiennent une relation interpersonnelle et/ou dont ils connaissent les pratiques de culture. La proximité est, d'ailleurs, souvent perçue comme un signe de qualité pour les consommateurs rencontrés, parfois même plus que la présence de labels ou le respect d'un cahier des charges biologique. Vincent, 29 ans et Étienne, 30 ans, vivant en zone rurale, préfèrent des produits locaux dont ils connaissent les producteurs et les conditions d'élevage plutôt que des produits bio parfois importés d'Espagne et dont ils ne sont pas sûrs qu'ils respectent la réglementation. Hélène et Bernard, tous deux retraités, connaissent bien, eux aussi, les producteurs auprès desquels ils s'approvisionnent. Ils choisissent spécifiquement leur lieu d'achat en fonction du produit recherché : pour le poulet, ils ont « leur productrice » située à une vingtaine de kilomètres. Ils savent que les volailles ont été nourries avec des grains et en plein air. Pour la charcuterie, Bernard explique qu'il a son « charcutier, au marché, on ne va pas dire bio mais artisanal, il ne met pas de conservateurs dans ses produits ». Ils achètent les œufs sur le marché local « avec un petit producteur, ils sont vraiment très frais » et les salades « c'est sur le marché, aux petits producteurs, généralement une personne qui vient de pas loin ». Le choix du producteur, en accord avec les critères de qualité recherchés (ici la proximité, les conditions d'élevage et d'alimentation) garantit, pour ces consommateurs, leur confiance dans les produits ingérés.

Dans les choix alimentaires quotidiens, les comportements des consommateurs s'adaptent en fonction de la perception d'une menace supposée pour la santé. Dans le doute, certains préfèrent changer de comportement, afin de prévenir un risque qu'ils ne sont pas en mesure de maîtriser ou d'évaluer. Certains de mes interlocuteurs ont été sensibilisés par des reportages télévisuels sur les conditions de fabrication de certains produits qui les ont alarmés, voire scandalisés. Pour Odile et Gérard, deux retraités, cela concerne l'ajout de nitrites dans le jambon vendu en barquette plastique : « Il y a eu des reportages sur le jambon, donc on ne mange plus de jambon, il y a eu tout, des reportages sur le ketchup ou je ne sais quoi, donc, à limite, si on écoute tout, on mange plus. » Pour Charles et Annie, cela concerne la viande préemballée en barquette du supermarché dont le retraité et la manipulation les ont écœurés. Ces deux couples de retraités n'ont cependant pas renoncé à leur consommation, mais l'ont adaptée en fonction de ces nouvelles données. Ils privilégient désormais la

viande et le jambon à la coupe, chez le boucher, ce qui leur permet de visualiser clairement la préparation de la pièce achetée avant d'être consommée. Odile n'est cependant pas convaincue que le jambon à la coupe soit « vraiment meilleur », mais cette stratégie de contournement lui permet de continuer d'en consommer tout en prenant en compte certains risques potentiels.

Ces différents exemples montrent que les consommateurs peuvent modifier leurs comportements en adoptant des stratégies de contournement, perçues comme gage d'une meilleure « qualité ». Les choix alimentaires s'adaptent donc aux informations connues et à leurs impacts sur la perception des risques.

Le « bricolage » pour limiter la prise de risque alimentaire

Si les menaces différées de certains aliments transformés peuvent être contrôlées par les consommateurs par un évitement, une production personnelle ou un choix du lieu d'approvisionnement connu et identifié comme « sûr », ces derniers doivent néanmoins composer avec certains risques sanitaires au quotidien. En effet, toute ingestion de nourriture s'accompagne d'une certitude relative – plus ou moins active et consciente – quant à sa comestibilité. La cuisson est, par exemple, une étape décisive et indispensable pour garantir la comestibilité de certains produits, la chaleur tuant certains micro-organismes responsables de pathologies. Les consommateurs organisent leurs pratiques en fonction d'un ensemble de paramètres, qui vont de la reproduction des habitudes parentales à l'influence des médias, du cercle familial, professionnel ou amical en passant par les messages de santé publique diffusés par des institutions officielles ou par les autorités de santé. Les pratiques se construisent ainsi, dans la maîtrise, l'oubli ou le dépassement de certains principes sanitaires.

Certains aliments présentent des risques microbiologiques, qui se situent au carrefour d'un ensemble de connaissances sanitaires, d'habitudes de consommation et de conservation comme de recommandations. C'est le cas, pour les plus fréquemment cités, des œufs, de la viande, du poisson, ou encore du lait et des yaourts. Pour Élodie, 31 ans et mère de cinq enfants, certains produits font l'objet d'une attention particulière, notamment pour ses enfants : « Les œufs, je n'en donne pas avant dix mois, un an ; je fais attention à bien cuire la viande, nous ça nous arrive de manger un rôti un peu rosé mais, pour les enfants, je vais refaire passer les tranches sur une poêle. » Étienne, 30 ans, se méfie moins de la viande que du poisson : « Le poisson je sais, j'oserais pas [prendre des risques] parce que j'en serais malade, tout ce qui est fruits de mer, il faut faire gaffe, après la viande bon au pire, je vais peut-être être malade un petit peu mais ça va... » Certains consommateurs se méfient particulièrement de certains aliments suite à leur expérience personnelle et familiale.

Julie, 28 ans, est très attentive à ne pas laisser le lait hors du frigo trop longtemps, suite à un épisode d'intoxication alimentaire collective étant enfant. François, 76 ans, se méfie particulièrement des boîtes de conserve, suite à une hospitalisation de plusieurs jours lorsqu'il avait 12 ans, après avoir mangé du thon : « Les boîtes abîmées ou autres, j'en achète pas. C'est sûr que la boîte comme ça, je la prends pas au magasin. On achète plutôt en bocaux, comme ça on voit ce qu'il y a dedans. » Gérard et Odile font attention à leur consommation d'abats de volailles, suite à une intoxication alimentaire. Pour Simon, 25 ans, c'est la « nourriture asiatique » qu'il évite après avoir été plusieurs fois malade.

Les mères de famille rencontrées ont, toutes, mentionné des aliments interdits par les recommandations médicales (comme le poisson cru, le fromage au lait cru ou les crudités pour certaines), avec lesquels elles prenaient plus ou moins de liberté lors de leurs grossesses. Mathilde, 37 ans et deux enfants en bas âge, privilégie ses préférences en termes de goût plutôt que les avertissements médicaux : « Moi enceinte, j'ai mangé du fromage au lait cru. Je me suis freinée sur les sushis, j'ai pas mangé de poisson cru, par contre, moi, le fromage pasteurisé, je peux pas [...]. Au goût, c'est incomparable. » Elle donne également du fromage au lait cru à sa fille d'un an, malgré les mises en garde de son pédiatre. Elle estime, n'ayant jamais eu de problème médical suite à leur ingestion, pour elle-même ou ses enfants, pouvoir s'autoriser à en consommer compte tenu de leurs qualités gustatives et ce, malgré des recommandations sanitaires contraires. Vincent, 29 ans, prenait quelque liberté avec la durée de conservation de la viande cuite, jusqu'à ce qu'un épisode d'intoxication lui fasse changer ses habitudes : « C'était du porc et je pense qu'il avait plus 4-5 jours que 2-3 jours comme je fais maintenant et, du coup, et ben, c'était très limite, mais je l'ai mangé parce que ça m'embêtait de le jeter et maintenant ça m'embête plus de le jeter ! Je l'avais réchauffé, par contre, je l'avais poêlé mais bon, ça n'a pas suffi. » Il souhaitait réduire ce risque potentiel en poêlant, de nouveau, la viande cuite afin de tuer les bactéries, mais cette action s'est finalement avérée insuffisante. Il a donc dû contrevenir à son souhait de ne pas gaspiller de la nourriture et réduire la durée de conservation de ses viandes cuisinées.

Dans les discours de mes interlocuteurs, on constate une tendance à s'affranchir de certaines règles sanitaires considérées comme « dépassables » concernant les dates limites de consommation inscrites sur les aliments emballés. Peu de consommateurs rencontrés font cependant la distinction claire et avertie entre la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM). La DLC « à consommer jusqu'au » est la date de péremption du produit au-delà de laquelle il ne peut être vendu et la DDM, appelée, jusqu'en 2015,

date limite de consommation optimale (DLUO), indique la limite de la garantie des qualités organoleptiques et nutritionnelles du produit, sans pour autant qu'il soit impropre à la consommation une fois cette date dépassée. Certains consommateurs décident de dépasser ces dates, y compris pour des produits tels que les yaourts, afin, majoritairement, d'éviter le gaspillage alimentaire. Mathilde, 37 ans, estime qu'elle peut manger des « yaourts périmés depuis 7-15 jours », mais précise « par contre, je ne le ferai pas avec la viande, charcuterie, œuf, viande et poisson, fruits de mer non plus ». La vigilance réside souvent pour les consommateurs dans le fait de ne pas donner ces aliments, dont la date est dépassée, à leurs enfants ou à leurs petits-enfants. Pour les consommateurs adeptes des promotions alimentaires à date courte, la limitation du risque réside dans leur consommation immédiate : « S'il y a, tout d'un coup, 30 %, je regarde la date et je mets à cuire en arrivant » (Sylviane, 77 ans) ; ou de la congélation, pour ne pas perdre le produit et stopper sa périssabilité : « Bon, si la date de péremption de la viande est juste ça passe au congélateur, de toute façon » (Charles, 75 ans).

Lorsque le risque sanitaire est supposé, des stratégies d'évitement ou de « sécurisation » se mettent en place. Lorsque le risque sanitaire est connu, des stratégies de négociation s'engagent au niveau du consommateur pour que sa consommation réponde aussi à ses habitudes, ses envies gustatives ou ses valeurs éthiques. Dans le cas de Mathilde, le risque est accepté parce qu'il est maîtrisé : c'est elle qui décide de donner du fromage au lait cru à sa fille et c'est elle qui choisit le produit, qu'elle considère de meilleure qualité gustative. Cette prise d'autonomie du consommateur – qui constitue une prise de risque relative tout en évitant d'autres – se rapporte à ce que Grunert nomme la « sécurité alimentaire objective et subjective ». Les consommateurs semblent négocier avec la « sécurité alimentaire objective » des aliments, c'est-à-dire « l'évaluation du risque de consommer un aliment, par les scientifiques », et s'accordent sur la notion de « sécurité alimentaire subjective » qui dépend de leur perception du risque « dans l'esprit du consommateur »²⁰. Les consommateurs élaborent donc une sorte de « bricolage » subjectif avec les frontières du risque à prendre pour certains aliments identifiés, ces dernières pouvant varier d'un individu à un autre, en fonction des connaissances et des expériences propres.

Conclusion

Dans leur alimentation quotidienne, les consommateurs élaborent des choix qui tentent de maîtriser ou d'éviter les risques perçus ou connus inhérents à l'ingestion de nourriture. On constate, dans les exemples donnés, une certaine autonomie dans la prise de risque lorsque les consommateurs s'affranchissent de certaines règles de conservation, comme les DLC. Les risques sanitaires, ainsi que les agents causaux responsables d'une menace « immédiate » ou « différée », sont souvent imputés à une influence extérieure et non maîtrisable. Comme le remarquent plusieurs auteurs dont Frewer *et al.*²¹ et Grunert, le « risque auto-imposé » est plus acceptable par les consommateurs que le risque basé sur la technologie, « bien que la préparation du repas à domicile soit, selon des critères objectifs, plus risquée que des préparations alimentaires réalisées dans une usine, les consommateurs ont tendance à percevoir les plats préparés comme plus dangereux que les repas qu'ils préparent eux-mêmes, et le risque perçu est amplifié quand une technologie inconnue est utilisée²² ».

La peur des agents microbiens semble alors être reléguée derrière celle des menaces exogènes de la présence de produits chimiques et de substances pouvant présenter un risque différé pour la santé. Afin de faire face aux risques perçus, les consommateurs choisissent des modes d'approvisionnement qui tentent de parer aux risques perçus et de faire face « à l'angoisse de l'empoisonnement insidieux » (Hubert, 2001). Les alternatives sont diverses et concernent à la fois l'achat local, les conditions d'élevage, la présence de labels, etc. Certains identifieront les pesticides comme une priorité à éviter et consommeront de façon à limiter ce facteur de risque ; d'autres éviteront les substances ajoutées dans les aliments transformés en privilégiant l'achat de produits bruts qu'ils cuisineront eux-mêmes ou qui seront découpés sous leurs yeux. Les consommateurs, avertis par certains canaux d'informations (médias, reportages, réseaux familiaux et sociaux, mais également institutions officielles et autorités de santé), élaborent leurs choix alimentaires en fonction des priorités qu'ils donnent à ce qu'ils perçoivent comme « bon » ou comme « néfaste » pour la santé. Cela montre combien les pratiques adaptatives des consommateurs constituent une forme de parade à la méfiance qu'ils éprouvent vis-à-vis de certains produits alimentaires. Au-delà des crises sanitaires qui fragilisent la confiance des consommateurs, c'est également une forme de défiance marquée vis-à-vis du système industriel agroalimentaire dans sa globalité et des conditions de production qui s'exprime.

21 Frewer *et al.*, 2005, « Food Safety and Consumer Behaviour », dans Jongen W. M. F., Meulenberg M. T. G.(éd.), *Innovation in Agri-Food Systems. Product Quality and Consumer Acceptance*, Wageningen, Wageningen Academic Publishers, p. 125-145.

22 Grunert K. G. (2005), « Food Quality and Safety... », art. cité, p. 382.

Bibliographie

- Bergadaà M., Urien B. (2006), « Le risque alimentaire perçu comme risque vital de consommation. Émergences, adaptation et gestion », *Revue française de gestion*, 3, p. 127-144. DOI : 10.3166/rfg.162.127-144
- Chateauraynaud F., Torny D. (1999), *Les sombres précurseurs. Une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque de Paris*, Paris, Éditions de l'EHESS.
- Corbeau J.-P. (1997), « Pour une représentation sociologique du mangeur. Économies et sociétés », *Développement agroalimentaire*, série AG, 9, p. 147-162.
- Fischler C. (1993), *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Seuil.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (2011), *Principes généraux d'hygiène alimentaire*, CAC/RP 1-1969.
- Frewer L., Fischer A., Scholderer J., Verbeke W. (2005), « Food safety and consumer behaviour », dans Jongen W. M. F., Meulenberg M. T. G. (éd.), *Innovation in Agri-Food Systems. Product Quality and Consumer Acceptance*, Wageningen, Wageningen Academic Publishers, p. 125-145.
- Grunert K. G. (2005), « Food Quality and Safety: Consumer Perception and Demand », *European Review of Agricultural Economics*, 32, p. 369-391. DOI : 10.1093/eurag/jbio11
- Hubert A. (2001), « Alimentation et santé : la science et l'imaginaire », *Anthropology of food*, S1. En ligne : <http://journals.openedition.org/aof/1108>
- Hubert A. (2007), *La santé est dans votre assiette*, Paris, Ères.
- Martens L., Scott S. (2017), « Understanding Everyday Kitchen Life: Looking at Performance, into Performances and for Practices », dans Jonas M., Littig B., Wroblewski A. (dir.), *Methodological Reflections on Practice Oriented Theories*, Berlin, Springer International Publishing, p. 177-191.
- Pink S. (2007), « Walking with Video », *Visual Studies*, 22/3, p. 240-252. DOI : 10.1080/14725860701657142
- Poulain J.-P. (2013), *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Presses universitaires de France.
- Poulain J.-P. (2016), « De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires », OCHA. En ligne : <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2016/12/conference-jean-pierre-poulain-ttem-2016.pdf>
- Ritson et Mai (1998), cité dans Grunert K. G. (2005), « Food Quality and Safety: Consumer Perception and Demand », *European Review of Agricultural Economics*, 32, p. 369-391.
- Worsfold D., Griffith C. J. (1997), « An Assessment of the Standard of Consumer Food Safety Behavior », *Journal of Food Protection*, 60, p. 1-9.

Professionnelles de la petite enfance et sécurisation alimentaire

Regards croisés sur les pratiques en milieu éducatif en France et en Norvège

VICTORIA CHANTSEVA, PASCALE GARNIER ET SYLVIE RAYNA

Résumé

Cet article s'intéresse à la sécurisation de l'alimentation dans les lieux d'accueil collectif des jeunes enfants par un ensemble de pratiques culturelles, à la fois situées et instituées, en mobilisant une recherche sur le corps et la santé des enfants en France et en Norvège. L'accent est mis sur les tabous et les schémas classificatoires qui organisent les représentations des risques, qu'ils soient liés à l'organisation sociale des repas ou aux aliments eux-mêmes. Ces différents schémas nous amènent à réfléchir aux différents processus de socialisation alimentaire des jeunes enfants au sein des institutions et aux partages des responsabilités en termes de sécurité alimentaire entre les sphères publique et privée.

Mots-clés : petite enfance, modèles de consommation alimentaire, tabous alimentaires

Abstract

The article analyses the food securing in early childhood education settings as a contextualized and established set of cultural practices. The investigation is based on a children's bodies and health research in France and Norway. It emphasizes the food taboos and the schemes of classification that organize the perception of risks, whether it is a matter of social organization of meals or that of food composition. It reveals the particularities of the food socialization processes that take place in these institutions, and, in the same time, the differences in sharing of responsibility for the food security between public and private spheres.

Keywords: early childhood, food patterns, food taboos

Dans le champ des recherches sur les risques alimentaires, celles qui touchent à l'enfance s'avèrent particulièrement pertinentes au vu de la vulnérabilité et de l'ouverture sur l'avenir que les enfants représentent simultanément (Garnier, 1995). La question d'une sécurisation alimentaire prend aujourd'hui une acuité toute particulière et elle renvoie à une multitude de peurs contemporaines s'agissant de l'enfance (Gill, 2007). Il faut pourtant se garder de considérer les préoccupations sécuritaires sur l'alimentation enfantine comme radicalement nouvelles, comme le montre au XVIII^e siècle l'affaire dite des « bonbons empoisonnés » analysée par Manson (2014). L'analyse historique des discours publicitaires liés à l'alimentation des enfants en France et en Italie, depuis les années 1950, montre bien comment se sont transformées les représentations des « objets de risques » alimentaires, « de la peur de manquer aux dangers de l'obésité »¹. Cette étude insiste aussi sur l'extension de ces objets, quand il ne s'agit plus seulement de favoriser la croissance des enfants, mais aussi de concevoir l'importance de leur bien-être, de leurs propres goûts et de leur plaisir.

Les travaux sont désormais nombreux à s'intéresser aux transformations des visées normatives dans le champ des campagnes de prévention et d'une éducation à la santé (Berlivet, 2004), aux risques associés à une socialisation alimentaire des enfants au sein de leur famille (Brougère et De La Ville, 2011 ; Gojard, 2001 ; Kelley, Hood et Mayall, 1998), dans les cantines scolaires (Berthoud et De Iulio, 2015 ; Daniel et Gustafsson, 2010 ; Tichit, 2013) ou encore dans la manière dont l'éducation parentale peut être investie par des messages de prévention des risques *via* la fréquentation des cantines par les enfants (Pike et Leahy, 2012). Les travaux paraissent moins s'investir sur le terrain de la petite enfance et, en particulier, en ce qui concerne les structures d'éducation et d'accueil collectif des tout-petits. Et pourtant, cette logique de prévention des risques vise aussi ces derniers, puisqu'ils sont, à la fois, concernés par les effets immédiats de l'alimentation et par les « effets induits latents », appelés à se réaliser dans le futur (Beck, 2008). Initialement publié en 1986, l'ouvrage de Beck, *La société du risque*, soulignait déjà une multiplication et une « globalisation des risques civilisationnels² », sur fond d'extension d'une nouvelle normativité scientifique et d'une redéfinition des liens sociaux.

Une étude internationale s'avère ainsi précieuse pour analyser de manière comparative cette tendance à la globalisation des risques. Dans le domaine de l'alimentation, tel est le cas de ce qui est qualifié d'« épidémie d'obésité » (OMS, 2016) ; elle donne à penser à la

1 De Iulio S. (2011), « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires », *Le temps des médias*, 17, p. 143-163, ici p. 143.

2 Beck U. (2008), *La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*, Paris, Flammarion [1^{re} éd. 1986], p. 75.

prépondérance d'une sécurisation fondée sur des savoirs scientifiques à prétention universelle. En a-t-elle, pour autant, effacé la définition des risques comme construction sociale et culturelle (Douglas, 2003) ? Comment les appréhender dans la vie quotidienne des enfants ? Comment, en particulier, les professionnelles³ de la petite enfance les perçoivent-elles, les analysent-elles et s'efforcent-elles d'y répondre ?

Afin de comprendre les conceptions des risques alimentaires et les pratiques de prévention touchant les jeunes enfants, nous mobiliserons une recherche en cours sur la santé et le corps des enfants dans les lieux d'accueil et d'éducation de la petite enfance en France et en Norvège. Sans décliner l'ensemble d'une sécurisation sanitaire de la chaîne qui conduit de la production à la consommation alimentaire, en passant par la réglementation sanitaire et hygiénique, nous nous attacherons, ici, au moment des repas proposés aux enfants dans les établissements collectifs du point de vue des professionnelles. Il s'agira, dans un premier temps, de présenter notre cadre d'analyse et la méthodologie d'une comparaison internationale. Notre examen des données empiriques traitera successivement l'organisation sociale des repas et les risques associés à la nourriture elle-même.

Perspective théorique : une sécurisation individuelle et collective

Dans une perspective socio-anthropologique, nous considérons la sécurisation de l'alimentation dans les lieux d'accueil collectif des jeunes enfants comme un ensemble de pratiques culturelles, à la fois situées et instituées. Cette perspective nous conduit, en suivant les travaux de Mary Douglas, à mettre l'accent sur les tabous et les schémas classificatoires qui organisent les représentations des risques, liés aux aliments eux-mêmes : « C'est la culture qui crée, entre les hommes, le système de communication qui porte sur le comestible, le toxique, sur la satiété. La culture est cette activité cognitive caractéristique de l'homme qui consiste à classer, évaluer, hiérarchiser⁴. » En ce sens, sécuriser l'alimentation, c'est d'abord exercer une logique prohibitive qui interdit certains aliments et en privilégie d'autres, dans un certain contexte social. Y participe également un certain nombre de règles qui ordonnent les mets selon des couples d'opposés : chaud/froid, salé/sucré, liquide/solide, place en début ou fin de repas, etc. Ces catégories, vécues comme naturelles et évidentes, demandent toujours à être resituées dans l'ensemble des modes de vie individuels et collectifs.

3 Nous conjuguons ici « professionnelles » au féminin dans la mesure où les métiers de la petite enfance sont très largement féminisés. Les femmes sont ainsi tout à fait majoritaires dans les établissements enquêtés : 3 hommes dans les équipes en France et 2 dans un des *barnehager* d'Oslo, pour un total de 20 femmes.

4 Douglas M. (1979), « Les structures du culinaire », *Communications*, 31, p. 145-170, ici p. 146.

Si, au sein des familles, les pratiques alimentaires sont toujours inscrites dans la trame des activités quotidiennes de ses membres et des relations intrafamiliales, cette contextualisation est tout autant nécessaire dans les institutions éducatives où l'organisation sociale des repas est également aussi importante que l'alimentation elle-même. Portée par les institutions, la sécurisation alimentaire revêt ici une dimension publique, relayée par les professionnelles, vis-à-vis d'un certain nombre de normes investies d'une autorité institutionnelle sur ce que signifie « bien manger ». Au-delà des règles hygiéniques, en vigueur dans la restauration collective proposée (ou non) dans les établissements collectifs, la sécurisation alimentaire prend sens vis-à-vis de la diversité des pratiques éducatives, aussi bien en matière d'accès à la nourriture qu'en ce qui concerne une alimentation saine et durable. Cette sécurisation est tout particulièrement sensible pour les familles dites « vulnérables », comme le montre une méta-analyse internationale sur l'efficacité des programmes visant le développement d'une offre de restauration scolaire (Oostindjer *et al.*, 2017). Aussi est-il essentiel de souligner ici, à la suite de Mary Douglas, la dimension politique et morale de la notion de risque : « Au lieu d'isoler le risque comme un problème technique, nous devrions le formuler de façon à intégrer, même de manière abrupte, ses implications morales et politiques⁵. » Sur le plan épistémologique, l'anthropologie de Mary Douglas met l'accent sur une démarche comparative, seule à même de favoriser un décentrement face à des catégories de pensée profondément naturalisées (Douglas, 1999). Pour étudier les manières dont les risques alimentaires sont perçus et gérés au sein des institutions de la petite enfance, notre parti pris a été celui d'une analyse qualitative internationale, supposant un « comparatisme constructif⁶ » et privilégiant les « savoirs situés⁷ » que mettent, elles-mêmes, en jeu les professionnelles de ces institutions.

Méthodologie de l'enquête en France et en Norvège

Le choix de la Norvège s'explique non seulement par des coopérations scientifiques déjà établies, mais aussi par de fortes différences entre ces deux pays européens. Nous soulignerons notamment leurs systèmes éducatifs respectifs pour ce qui est de la petite enfance : intégré, en Norvège, c'est-à-dire accueillant les enfants entre un et six ans dans un même type d'établissements, les *barnehager*, gérés localement et disposant d'un même curriculum national ; divisé, en

5 Douglas M. (2003), *Risk and Blame. Essays in Cultural Theory*, Londres, Routledge [1^{re} éd. 1992], p. 51. Nous traduisons.

6 Détienne M. (2000), *Comparer l'incomparable*, Paris, Seuil, p. 9.

7 Haraway D. (2007), « Savoirs situés : la question de la science dans le féminisme et le privilège de la perspective partielle », dans *id.*, *Manifeste Cyborg et autres essais*, Paris, Exils [1^{re} éd. 1988], p. 107-144, ici p. 107.

France, distinguant des structures comme la crèche, pour les enfants de moins de trois ans, gérées au niveau local, et les écoles maternelles, inscrites dans un système scolaire national, tout en dépendant financièrement des communes⁸.

Notre méthodologie comparative suit la démarche d'une ethnographie polyphonique des structures de la petite enfance développée par Tobin qui utilise des vidéos en tant qu'outil de stimulation d'un dialogue interculturel (Tobin *et al.*, 1989 ; Tobin et Davidson, 1990). Nos analyses portent ainsi sur les données d'une enquête réalisée en collaboration avec une équipe de chercheuses norvégiennes⁹. Cinq établissements ont été investis : deux *barnehager* (enfants de 1 à 2 et 3 à 5 ans) à Oslo ; une crèche (enfants de 1 à 2 ans) et deux écoles maternelles (enfants de 3 à 5 ans) à Paris et en proche banlieue. Compte tenu d'une « vulnérabilité » différenciée des populations face aux risques alimentaires, nous avons pris soin d'enquêter dans des établissements confrontés à des contextes sociaux contrastés, tant en Norvège qu'en France. Ainsi, dans trois des cinq établissements, les professionnelles accueillent notamment des familles populaires, pour partie migrantes : un des deux *barnehager* en Norvège et, en France, la crèche et une des deux écoles maternelles se situant en réseau d'éducation prioritaire renforcé ; les deux autres établissements sont situés dans les quartiers favorisés.

La composition des équipes professionnelles des établissements des deux pays diffère. En Norvège, le personnel des *barnehager* se compose d'éducatrices diplômées d'un master en éducation préscolaire et d'assistantes, ayant un diplôme de fin d'études secondaires spécialisées dans le préscolaire. En France, ce double niveau de qualification des personnels s'observe aussi à l'école maternelle : en principe, les professeurs des écoles ont un master en enseignement et les agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (Atsem), un CAP petite enfance. En revanche, les personnels des crèches possèdent des diplômes très divers, notamment ceux de puéricultrice (diplôme d'infirmière et spécialisation), d'éducatrice des jeunes enfants (diplôme niveau licence), d'auxiliaire de puériculture (diplôme d'État au terme d'une formation d'une année accessible sans condition de diplôme). On ne peut cependant déduire de ces différences de qualification

⁸ Malgré des systèmes éducatifs très différents, le rapport *Obesity Update 2017* de l'OCDE indique des chiffres proches pour le surpoids et l'obésité des jeunes de 15 ans : 12 % en France et 12,5 % en Norvège, pour l'année 2013-2014. On y verra peut-être un indice d'une vigilance globale partagée à l'égard de l'alimentation des enfants, même si, comme nous le montrerons, ces préoccupations sont très différemment déclinées.

⁹ Anne Greve, Bjørg Fallang, Liv Mette Gulbrandsen, Oddbjørg Skjær Ulvik, Ingvil Øien, chercheurs à l'université métropolitaine d'Oslo, ont collaboré à ce projet *Children at Risk – at Risk Children*, soutenu par le programme de coopération scientifique bilatéral Aurora ; seul le volet « alimentation » de cette recherche est présenté ici, l'autre volet porte sur les activités physiques.

des professionnelles des indices univoques relatifs aux déterminants sociaux des pratiques alimentaires observées. Comme nous le verrons, ces pratiques sont en effet très fortement cadrées par l'organisation des repas dans les établissements, notamment le rôle qu'y occupent les professionnelles et leur rapport variable aux pratiques familiales.

L'enquête de terrain s'est déroulée en trois phases. Dans un premier temps, accompagnée des collègues norvégiennes, l'équipe française a effectué, pendant une semaine, les observations et les filmages dans les établissements norvégiens. Un mois après, la même démarche a eu lieu à Paris, en inversant les rôles entre les équipes. Notons que les observations et le filmage *in situ* des enfants ont fait l'objet d'autorisations de la part des directions des établissements et de leurs autorités respectives, des professionnelles comme des parents. La deuxième phase a consisté en une sélection des séquences significatives pour produire quatre montages vidéo d'une vingtaine de minutes chacun. Pour ce faire, les deux équipes ont procédé séparément : pour favoriser le repérage des éléments qui semblaient « étonnants » et culturellement différents, l'équipe française a travaillé sur les vidéos qu'elle avait prises à Oslo et, réciproquement, l'équipe norvégienne sur ceux qu'elle avait prises en France. Enfin, approuvés préalablement par les professionnelles des établissements où ils ont été réalisés, les montages ont été montrés aux professionnelles de l'autre pays. Les deux équipes des écoles maternelles françaises ont visionné les films portant sur les enfants de 3 à 5 ans d'un *barnehage* norvégien, celle de la crèche – le montage avec les enfants de 1 ou 2 ans du deuxième *barnehage* et vice versa. Les visionnages ont été suivis des entretiens : cinq en France, animés par l'équipe française et trois en Norvège, animés par l'équipe norvégienne. Presque toutes les professionnelles concernées ont participé à ces entretiens collectifs, à l'exception des écoles maternelles où seules les enseignantes ont pu être mobilisées¹⁰. Soulignons aussi que le caractère collectif des entretiens a favorisé l'expression partagée de contrastes entre « eux » et « nous » selon les pays, même si différentes prises de position individuelles ont également été exprimées au sein des équipes.

Cette médiation des montages audiovisuels a ainsi permis aux professionnelles d'exprimer leurs conceptions respectives de la sécurité alimentaire, faisant émerger à la fois les similitudes et les différences fondamentales entre les deux systèmes (pré)scolaires, leurs contraintes et leurs objectifs ainsi que les conceptions qui soutiennent les pratiques professionnelles. Regarder les pratiques de l'autre pays offre ainsi aux professionnelles un miroir, à travers

¹⁰ Pour des raisons liées à des emplois du temps différenciés, il a été impossible de réunir les enseignantes, les Atsem et les animatrices de la cantine. Les montages vidéo ont été cependant montrés aux Atsem de manière informelle sans entretien collectif.

lequel leurs propres pratiques peuvent être interrogées. Nous avons choisi, pour cet article, de nous centrer sur ceux des propos des professionnelles qui portent sur les repas.

L'organisation sociale de l'alimentation : repas institutionnels versus repas individuels

L'organisation des deux repas quotidiens dans les structures de la petite enfance des deux pays fait, d'emblée, apparaître des divergences.

En France, les repas font l'objet d'une organisation spécifique impliquant la présence de cuisiniers dans les établissements ou de sociétés de service¹¹, ainsi que la prise en charge des enfants lors des repas par des professionnelles qui ne sont pas nécessairement leurs enseignantes ou éducatrices. En effet, à l'école maternelle, ce sont des Atsem et des animateurs qui mangent avec les enfants ; les repas se déroulent dans l'espace spécialement prévu pour manger (cantine), sur un temps périscolaire. À la crèche, les enfants mangent dans la section, en petits groupes, le plus souvent encadrés par leur auxiliaire de puériculture « référente », qui ne mange pas avec eux ; ce sont des moments dits de « soins » au cours desquels l'auxiliaire est tenue d'être à l'écoute des enfants. Les repas sont donc pensés et organisés comme des moments à part dans le déroulement de la journée. Les deux repas sont nettement différenciés : le déjeuner est copieux et composé de plusieurs plats (entrée-plat-dessert), le goûter est plus léger (jus de fruit, morceau de gâteau, par exemple). Les enfants participent peu à la mise en place du repas (en servant de l'eau, par exemple) ; il incombe aux adultes de les servir, de mettre et de débarrasser la table, etc.

En Norvège, la plupart des *barnehager* ne sont pas équipés d'une cuisine spécialisée, n'ont pas de cuisinier ni d'espace cantine : l'équipe éducative se charge de l'alimentation en impliquant partiellement les familles. Chaque jour, un des deux repas est fourni par le *barnehage*, l'autre est assuré par les parents qui donnent un *matpakke* (boîte à nourriture, *lunch box*) à leur enfant. Ces deux repas – composés principalement de tartines, accompagnées souvent de crudités et/ou de fruits – se ressemblent. Ils se déroulent dans les salles de vie (ou à l'extérieur s'il fait beau) ; éducatrices et assistantes mangent avec les enfants en soutenant les discussions et les interactions sociales entre enfants. Une fois par semaine, l'équipe du *barnehage* sert un repas chaud, simple et accessible, qu'elle prépare sur place dans une petite cuisine de type familial : une soupe de légumes, une bouillie d'avoine ou bien des pâtes. Cette dimension d'autogestion quasi domestique

¹¹ Si, dans certaines structures, les repas ne peuvent pas être cuisinés sur place ou si certaines municipalités en décident ainsi, ils seront fournis par les services spécialisés.

des repas des *barnehager* est corroborée par le fait que les enfants vont chercher eux-mêmes leur *matpakke* dans le réfrigérateur, se servent eux-mêmes et aident souvent à ranger la table, voire rincent les assiettes.

En France, la sécurisation alimentaire semble donc plutôt collective et repose tout d'abord sur l'institution. En effet, selon Grignon, le modèle français de repas, constitué partiellement à partir des normes alimentaires bourgeoises, est devenu « une revendication, puis une garantie, un élément de protection sociale pour les classes populaires¹² ». Les professionnelles françaises, « sceptiques » par rapport aux *matpakker* individuels, soulignent ainsi que ces derniers favorisent « l'inégalité entre celui qui a les chips Machin [et] celui qui a la salade de lentilles ». Par contraste, il leur apparaît que la cantine de l'établissement est non seulement la source de « bons repas », pour partie cuisinés sur place, mais offre aussi une garantie d'égalité alimentaire à laquelle contribue, en outre, une politique d'adaptation du tarif de la cantine aux revenus des familles.

En comparaison, en Norvège, la prévention des risques alimentaires est une affaire à la fois publique et privée. En effet, le repas froid – provenant de la maison – correspond au modèle de déjeuner typique pour les pays nordiques de l'ouest (Norvège et Danemark) où les lieux de travail ne sont généralement pas équipés de cantines, à la différence de leurs voisins de l'est (Suède et Finlande) qui ont une plus forte centralisation des services publics (Holm, 2012). Pourtant, même si la moitié des repas des *barnehager* est gérée par les parents, cela ne signifie pas l'absence de contrôle de ces pratiques. En effet, pour les équipes norvégiennes, la prévention des risques liés à l'alimentation s'opère à travers l'éducation et la transmission des normes alimentaires directement aux enfants, mais aussi par la négociation avec les familles pour ajuster les *matpakker* aux attentes de l'institution. Aussi, une partie des professionnelles norvégiennes valorisent l'existence des cantines en France qui leur permettrait d'éviter non seulement la prise en charge d'un des repas, mais aussi une confrontation à la diversité des pratiques familiales. Même s'il n'y a pas de réglementation nationale de la nourriture dans les établissements préscolaires en Norvège (Rutlege, 2015), il existe des normes plus ou moins implicites sur ce qui constitue un « bon » repas et ce sont elles que mobilisent les professionnelles norvégiennes pour évaluer les *matpakker* que les enfants apportent le matin. Lors des entretiens, la confrontation des professionnelles avec les images de repas provenant d'un pays différent a permis l'explicitation de ces normes.

12 Grignon C. (1993), « La règle, la mode et le travail », dans Aymard M., Grignon C., Sabban F. (dir.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme/INRA, p. 320.

Ce que « bien manger » veut dire dans les lieux d'accueil et d'éducation des jeunes enfants

En France, « notre culinarisme », comme le nomme une des enseignantes, contraste avec une approche plus « naturaliste » des Norvégiens, les *matpakker* renvoyant au déjeuner norvégien traditionnel, délibérément simple et « naturel » (Døving, 2009). Un tel contraste, pour les personnes enquêtées, n'est pas anodin. Les repas de l'autre pays apparaissent comme problématiques et suscitent des critiques, car leur forme et leur contenu s'écartent des schémas culturels sur lesquelles reposent leurs propres pratiques. Les interrogations se situent principalement sur les plans de la quantité et de la qualité de la nourriture dont nous allons analyser quelques aspects les plus saillants.

« Bien manger », c'est d'abord manger suffisamment. Les enfants qui ne mangent pas assez étant vus comme difficilement gérables, une alimentation insuffisante apparaît, à nos enquêtées, comme préoccupante, car mettant en danger non seulement la santé des enfants, mais aussi l'ordre établi dans l'institution. Or, de manière significative, pour les professionnelles de chaque pays, les repas de l'autre semblent plus ou moins inadaptés pour rassasier les enfants. Les équipes norvégiennes – qui ont l'habitude d'avoir deux repas quasi identiques – trouvent le goûter français trop léger (« Seulement un petit morceau de gâteau ? »), et nettement incomplet du point de vue nutritionnel. Pour les équipes françaises, la même idée d'insuffisance émerge par rapport aux repas froids, et les *matpakker* sont disqualifiés, car très éloignés de l'idée du « bon repas chaud ». Manger chaud équivaut à la fois à « manger bien » et « manger plus », comme le formule une enseignante : « Ce n'est pas du tout la même façon de manger, froid ou chaud. Dans un pique-nique à l'extérieur, deux heures après, en général, on a faim parce qu'on a mangé moins bien, en fait. » Mais, comme le critiquent aussi plusieurs autres enseignantes, la qualité de ce que les enfants français mangent dans les cantines scolaires est loin d'être au « top ».

Il apparaît alors que, pour les équipes norvégiennes, la satiété dépend principalement de la valeur nutritive des produits, d'où le fait de préconiser du pain complet, du lait et des crudités. *A contrario*, pour les équipes françaises, c'est plutôt la cuisson qui garantit la suffisance du repas. Cette divergence des perceptions du cru et du cuit – l'opposition culturelle paradigmatique pour l'anthropologie structurale (Lévi-Strauss, 1964) – est, ici, à rapporter aux histoires nationales des régimes alimentaires, qui, dans le cas de la Norvège, est marquée par le discours hygiéniste fustigeant la cuisson en tant que processus inutilement chronophage et détruisant les vitamines (Døving, 2009). Dans ce cadre, le cru renvoie au naturel et à l'authentique. En France, en crèche notamment, c'est la préparation culinaire sur place qui assure,

au contraire, la valeur des mets dans la mesure où elle permet d'éviter le recours aux produits industriels. En effet, la fabrication industrielle est redoutée en tant que « lieu de manipulation obscure¹³ » menant à une dénaturation des aliments. D'où la valorisation des « produits locaux » et du « fait maison », en crèche où la cuisinière est longuement félicitée pendant l'entretien pour ses gâteaux (« meilleurs que les gâteaux industriels ») et, surtout, pour son application à varier les repas et à en faire des moments agréables (« Elle a vraiment un souci de faire bien, et de faire plaisir aux enfants »).

« Bien manger », c'est aussi manger de bons produits, et les perceptions des risques associés à la consommation de mauvais produits reposent non seulement sur l'attachement aux formes organisationnelles des repas, mais aussi sur les tabous alimentaires. C'est pourquoi, nous semble-t-il, les critiques les plus véhémentes concernent les ingrédients. Ainsi, le lait qui accompagne tous les repas en *barnehage* semble perturber de nombreuses professionnelles françaises, bien qu'il soit traditionnellement considéré comme source de calcium dont les enfants ont besoin. Pour une enseignante, la nocivité du lait apparaît comme une évidence : « Le lait, j'ai été choquée. » Or, pour justifier sa critique, elle suggère que c'était l'intérêt des industriels qui fondait la distribution du lait dans le passé : « C'est vrai que le lait, avant, on en distribuait dans les écoles, c'était quand même... les lobbies du lait, il fallait écouler les stocks de lait. » Cette manière de présenter la consommation du lait comme le fruit de stratégies commerciales discrédite l'idée même que le lait puisse être indispensable aux jeunes enfants. Cette méfiance envers le lait est renforcée, enfin, par sa catégorisation comme aliment gras. Dans cette optique, les professionnelles de la crèche, également étonnées par la présence du lait dans les établissements norvégiens, font référence aux dangers que le « lait épais » représente d'un point de vue cardiovasculaire (« On leur a fait le taux de cholestérol ? »).

Si du côté français l'aliment repoussoir est le lait, du côté norvégien, c'est le sucre qui incarne le mal et le danger. Les équipes norvégiennes – et en particulier celle qui travaille dans le contexte de mixité sociale – se montrent interloquées par le fait que le goûter est composé d'aliments sucrés : « Mais pourquoi on leur donne des gâteaux ? Ils pensent que c'est bon ? », « C'est bizarre... Ils ont mangé un dessert à midi ? ». La consommation du sucre par les enfants de la crèche française leur semble démesurée (« ils mangent [...] *beaucoup de sucre* »), et très opposée à leurs propres pratiques de réduction du sucre :

¹³ De Julio S. (2011), « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité... », art. cité, p. 156.

Stagiaire : On sait que les enfants aujourd'hui sont inactifs, jouent avec leurs ordinateurs, mangent trop de sucre. Cela mène au diabète. Ce n'est pas bien.

Professionnelle 1 : Il nous est interdit d'avoir le sucre dans le *barnehage*. Nous faisons partie du programme de réduction de sucre. Mais le sucre n'est pas totalement interdit.

Professionnelle 2 : [Le programme] commence dans le centre de santé publique et nous le suivons. On explique aux parents que les enfants doivent manger moins de sucre et plus de nourriture saine. Alors nous ne faisons pas de gâteaux d'anniversaire et ainsi de suite. Mais le sucre n'est pas interdit complètement. [...].

Professionnelle 7 : Et ce n'est pas bon de boire du jus. Ça peut abîmer leurs dents. Les enfants doivent apprendre à boire de l'eau. [...].

Professionnelle 4 : Il nous est interdit de donner des boissons sucrées, comme la limonade ou le jus, aux enfants. C'est pourquoi cela me semble bizarre de voir qu'on leur donne du jus.

Chercheuse : Vous ne leur servez jamais de la limonade ou du jus ?

Professionnelle 4 : Deux fois par an, peut-être. Pour Noël avec des céréales [*Barnehage* 2, banlieu d'Oslo, novembre 2017].

Pour des raisons de santé (diabète, caries), toute consommation de sucre est présentée, dans cet échange, comme étant préoccupante. De fait, cet extrait montre bien comment la peur de la consommation excessive de sucre est ancrée – sur le plan idéologique – dans une vision d'une enfance « fragilisée¹⁴ » par ses pratiques malsaines, et – sur le plan pratique – dans la politique de prévention des risques de santé que l'équipe s'efforce de mettre en place en collaboration avec les centres de santé publique et en visant ici, avant tout, des familles de milieux populaires et immigrés.

Soulignons cependant que, dans cet extrait, la condamnation du sucre n'est pas absolue : accompagné de céréales, le jus peut être servi pour Noël. Comme l'explique Døving à propos des catégories morales sur lesquelles repose la vision de l'alimentation en Norvège, les sucreries relèvent de la « syntaxe du loisir », c'est-à-dire du domaine de la fête, du week-end, et ne sont autorisées que dans le cadre de cette temporalité. Or, l'alimentation dont s'occupe le *barnehage* est celle qui s'inscrit dans la « syntaxe du quotidien¹⁵ » ; c'est donc le *matpakke*, synonyme du repas sain, qui y est attendu, tandis que le sucre, une friandise, y est tout simplement déplacé¹⁶. Significativement,

¹⁴ Caractéristique des sociétés contemporaines, « cette tendance des enfants à la fragilité excessive » est par ailleurs signalée par Beck, 2008, p. 261.

¹⁵ Døving R. (2009), « Le déjeuner norvégien », *Ethnologie française*, 39, p. 321-330, ici p. 327.

¹⁶ On retrouve ici le contraste entre des traditions culturelles différentes selon les pays au sujet du sucre, analysé par Fischler (1988).

l'idée du plaisir lié à la nourriture est très peu présente dans les discours des équipes norvégiennes. Pour elles, « manger bien », c'est avant tout manger sain, plutôt que manger avec plaisir. Le repas est pensé comme une « activité pédagogique » et la mission éducative du personnel est justement d'apprendre aux enfants à s'alimenter de manière saine (« apprendre à boire de l'eau »). Les équipes françaises, en revanche, sont beaucoup plus prolixes sur les questions des plaisirs gustatifs des enfants, ce qui les conduit à approuver partiellement les tartines norvégiennes : « Au moins, on est sûrs qu'ils mangent – ben oui, c'est ça, ça leur plaît : c'est du pain. » Cela traduit, en définitive, une forte valorisation du plaisir dans la socialisation alimentaire des enfants (Dupuy et Poulain, 2008) et, plus largement, des qualités gustatives des aliments qui, comme le souligne Poulain, « restent, pour les Français, le premier critère de choix d'un produit alimentaire, bien avant ses effets sur la santé¹⁷ ».

Conclusion

Les regards croisés des professionnelles françaises et norvégiennes permettent de mettre au jour à la fois des normes et des constructions des risques alimentaires nettement distinctes, mais aussi ce que leurs institutions respectives leur offrent comme prise sur la régulation de l'alimentation des jeunes enfants. Soutenue par une tradition pédagogique qui repose sur une approche collective, soucieuse de l'égalité sociale, l'organisation des repas suppose, en France, une sécurisation alimentaire au niveau institutionnel. Davantage à l'école maternelle qu'en crèche, elle reste verticale, et par principe, indifférente aux différences (Forsé *et al.*, 2013), notamment aux goûts ou aux habitudes alimentaires qui relèveraient des préférences à la fois individuelles et culturelles des familles. C'est pourquoi les rôles des professionnelles sur place sont nettement différenciés, et les équipes pédagogiques n'ont que très peu, voire pas du tout, de contrôle sur les contenus des repas. La manière de gérer l'alimentation dans les établissements norvégiens s'inscrit, en revanche, dans une culture démocratique plus horizontale, qui préconise l'autonomie et l'autogestion, mais qui n'exclut en rien la présence d'une politique publique de prévention (Lien et Melhuus, 2009), ce qui ressort notamment de la gouvernance des pratiques familiales *via* les *matpakker* des enfants. Les traditions culinaires s'avèrent en symbiose avec ces pratiques. Le « culinarisme » français, pour reprendre à nouveau l'expression d'une enseignante, suppose, en effet, la présence de la cuisine dans l'établissement préscolaire, comme c'est le cas dans la crèche enquêtée, ou du moins une cantine scolaire qui offre des repas correspondant au « modèle

¹⁷ Poulain J.-P. (2002), *Sociologie de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Puf, p. 91.

français » (Grignon, 1993). Dans l'un et l'autre cas, les institutions permettent de centraliser et d'unifier les repas, en réactualisant au quotidien le cadrage à la fois social et culturel de l'alimentation.

Bibliographie

- Beck U. (2008), *La société du risque. Sur la voie d'une autre modernité*, Paris, Flammarion [1^{re} éd. 1986].
- Berlivet L. (2004), « Une biopolitique de l'éducation pour la santé. La fabrique des campagnes de prévention », dans Fassin D., Memmi D. (dir.), *Le gouvernement des corps*, Paris, Éditions de l'EHESS, p. 38-75.
- Berthoud M., De Iulio S. (2015), « Apprendre à manger : l'éducation alimentaire à l'école entre politiques publiques, médiations marchandes et mobilisations citoyennes », *Questions de communication*, 27, p. 105-128. DOI : 10.4000/questionsdecommunication.9710
- Brogère G., De La Ville I. (dir.) (2011), *Les cahiers de l'OCHA*, 16, *On ne joue pas avec la nourriture ! Enfance, divertissement, jeu et alimentation : entre risques et plaisirs*.
- Daniel P., Gustafsson U. (2010), « School Lunches: Children's Services or Children's Spaces? », *Children's Geographies*, 8, p. 265-274.
- De Iulio S. (2011), « De la peur de manquer aux dangers de l'obésité : les discours publicitaires et la construction sociale des risques alimentaires », *Le temps des médias*, 17, p. 143-163. DOI : 10.3917/tm.017.0143
- Détienne M. (2000), *Comparer l'incomparable*, Paris, Seuil.
- Døving R. (2009), « Le déjeuner norvégien », *Ethnologie française*, 39, p. 321-330. DOI : 10.3917/ethn.092.0321
- Douglas M. (1975), « Deciphering a Meal », dans Douglas M., *Implicit Meaning. Essays in Anthropology*, Londres, Routledge and Kegan, p. 249-275.
- Douglas M. (1979), « Les structures du culinaire », *Communications*, 31, p. 145-170. DOI : 10.3406/comm.1979.1475
- Douglas M. (1999), *Comment pensent les institutions*, Paris, La Découverte & Syros [1^{re} éd. 1979].
- Douglas M. (2003), *Risk and Blame. Essays in Cultural Theory*, Londres, Routledge [1^{re} éd. 1992].
- Dupuy A., Poulain J.-P. (2008), « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, 60, 2008/3, p. 261-270. DOI : 10.3917/enf.603.0261
- Fischler C. (1986), « Diététique savante et diététiques "spontanées". La bonne nutrition enfantine selon des mères de famille françaises », *Culture technique*, 16, p. 50-59. En ligne : https://www.researchgate.net/publication/43376766_Dietetique_savante_et_dietetiques_spontanees_La_bonne_alimentation_enfantine_vue_par_des_meres_de_famille_francaises
- Fischler C. (1988), « Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie », *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35, p. 241-260. DOI : 10.3406/jatba.1988.6689
- Forsé M. et al. (2013), *L'égalité, une passion française ?*, Paris, Armand Colin.
- Garnier P. (1995), *Ce dont les enfants sont capables*, Paris, Métailié.
- Gill T. (2007). *No Fear: Growing up in a Risk Averse Society*, Londres, Calouste Gulbenkian Foundation.

- Gojard S. (2001), « Meals Schedules in Early Childhood. A Study in Contemporary France », *Food and Foodways*, 9, p. 187-203. DOI : 10.1080/07409710.2001.9962111
- Grignon C. (1993), « La règle, la mode et le travail », dans Aymard M., Grignon C., Sabban F. (dir.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme/INRA.
- Haraway D. (2007), « Savoirs situés : la question de la science dans le féminisme et le privilège de la perspective partielle », dans Haraway D., *Manifeste Cyborg et autres essais*, Paris, Exils, p. 107-144 [1^{re} éd. 1988].
- Holm L. (2012), « Pays nordiques », dans Poulain J.-P. (dir.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Puf, p. 985-996.
- Kelley P., Hood S., Mayall B. (1998), « Children, Parents and Risk », *Health and Social Care in the Community*, 6, p. 16-24. DOI : 10.1046/j.1365-2524.1998.00094.x
- Lévi-Strauss C. (1964), *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- Lien M. E., Melhuus M. (2009), « La Norvège. Vues de l'intérieur », *Ethnologie française*, 39, p. 197-205. DOI : 10.3917/ethn.092.0197
- Manson M. (2014), « Bonbons empoisonnés au XVIII^e siècle. Du fantasme collectif à la prévention du risque alimentaire "manufacturé" », dans Bertrand D. (dir.), *Penser le risque à l'âge classique*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, p. 113-135.
- OMS (2016), *Rapport de la commission pour mettre fin à l'obésité de l'enfant*, Genève, Organisation mondiale pour la santé. En ligne : <http://www.who.int/end-childhood-obesity/publications/echo-report/fr/>.
- Oostindjer M. et al. (2017), « Are School Meals a Viable and Sustainable Tool to Improve the Healthiness and Sustainability of Children's Diet and Food Consumption? A Cross-National Comparative Perspective », *Critical Reviews in Food Sciences and Nutrition*, 57, p. 3942-3958. DOI : 10.1080/10408398.2016.1197180
- Pike J., Leahy D. (2012), « School Food and the Pedagogies of Parenting: Enough Food vs the Right Food », *Australian Journal of Adult Learning*, 52, p. 434-459. En ligne : <https://files.eric.ed.gov/fulltext/EJ1000189.pdf>
- Poulain J.-P. (2002), *Sociologie de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Puf.
- Rutledge J. G. (2015), « The Surprising Lack of Lunch », *Food, Culture & Society*, 18, p. 151-166.
- Tichit C. (2013), « Le repas et les mots pour le dire. La détermination sociale des discours enfantins sur le repas familial », dans Depecker T., Lhuissier A., Maurice A. (dir.), *La juste mesure. Éléments pour une sociohistoire des normes alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, p. 215-244.
- Tobin J. J., Davidson D. H. (1990), « The Ethics of Polyvocal Ethnography: Empowering vs. Texturation Children and Teachers », *Qualitative Studies in Education*, 3, p. 271-283.
- Tobin J. J., Wu D. Y. H., Davidson D. H. (1989), *Preschool in Three Cultures. Japan, China and The United States*, New Haven, Yale University.

Effets d'une transition alimentaire « électrifiée » en Amazonie guyanaise

Le cas des amérindiens Wayana

MARIE-CHRISTINE ZÉLEM

Résumé

L'électrification rurale vise à accompagner les territoires non connectés dans des dynamiques de « développement ». Elle contribue à accélérer un certain nombre de changements dans les sociétés réceptrices. Ce texte concerne l'arrivée de l'électricité en territoire Wayana (Guyane) et interroge la manière dont la santé et l'alimentation des populations est impactée par la généralisation du froid domestique.

Mots-clés : électrification rurale, transition alimentaire, froid domestique, santé alimentation

Abstract

Rural electrification aims to support unconnected areas in “development” dynamics. It helps to accelerate a certain number of changes in receiving societies. This text deals with the arrival of electricity in the Wayana territory (Guyana) and questions the way in which the health of the population is impacted by the spread of domestic access to the cold.

Keywords: rural electrification, food transition, domestic cold, health food

Reposant le plus souvent sur une logique technologique¹, les choix des modèles énergétiques modifient en profondeur les sociétés. En particulier, ils reconfigurent les modes de consommation, les usages et les rapports à l'énergie. Ils dessinent des modes de vie futurs et plongent les sociétés dans une dépendance irréversible au modèle consumériste (Gras, 1993). C'est pourquoi, dès lors que les entreprises d'électrification deviennent une étape inévitable des dynamiques de développement, il paraît prudent et pertinent d'adopter une posture de type anthropo-techno-logique (Wisner, 1979) dont la philosophie est d'analyser de l'intérieur ces sociétés dans leurs rapports à la technologie qui vient impacter leurs modes de vie. Il s'agit de partir de leurs représentations, de leur vécu et de leurs manières d'expliquer les changements, notamment leurs pratiques de consommation. Cette approche, qui tient compte des composantes sociales et culturelles, permet d'embrasser toutes les dimensions affectées par l'entreprise d'électrification. Elle suppose, d'une part, l'analyse des dispositifs technologiques (de leur conception à leur mise en œuvre, jusqu'aux modalités anticipées de leur réception) ; et, d'autre part, selon un principe de symétrie, l'appréhension fine des caractéristiques de la société cible et des effets produits sur ses modes de vie et de consommation.

Cet article repose sur un cas amazonien, le territoire des Amérindiens Wayana, qui se trouve totalement enclavé dans le sud-ouest de la Guyane française. Ce territoire a fait l'objet d'une entreprise d'électrification de la part de l'opérateur français EDF à partir de 2012. Cette opération visait une certaine autonomie énergétique de cette population de chasseurs-planteurs-cueilleurs, répartie sur plusieurs villages le long du fleuve Maroni, en amont du bourg de Maripasoula. Pour les pouvoirs publics, il s'agissait « d'apporter le progrès » et d'assurer le développement de ce département d'outre-mer. Dans la réalité, l'arrivée de l'électricité se traduit, entre autres conséquences, par des accidents liés à la méconnaissance des prescriptions associées à l'arrivée des produits surgelés, mais aussi par l'apparition de maladies cardiovasculaires et du diabète. Dans ce contexte, l'électricité apparaît comme un vecteur d'acculturation plutôt radical. Les populations concernées doivent ainsi s'adapter à un nouvel écosystème sans disposer de toutes les clefs qui leur permettraient de se l'approprier pleinement.

L'acquisition généralisée de congélateurs a particulièrement retenu notre attention. La multiplication et l'individualisation de cet équipement engendrent un changement dans l'organisation sociale et dans les modes de vie, et une modification des modes de consommation et des manières de s'alimenter. Les produits manufacturés

¹ Qui privilégie l'approche technique, à la différence de l'approche socio-technique qui insiste sur l'analyse préalable des besoins.

sont acheminés par pirogue dans des conditions de conservation qui ne sont pas contrôlées. En même temps qu'ils sont en train de perdre leurs pratiques traditionnelles de chasse, de pêche ou agricoles, les Wayana risquent de perdre les savoirs expérientiels de leur environnement, ce que nous allons décrire ci-après.

Des pratiques alimentaires sous le regard de l'anthropologue

Ce texte s'appuie sur l'analyse de données ethnographiques issues de plusieurs séries d'observations dans les familles et d'une centaine d'entretiens réalisés pendant cinq années successives. En effet, nous avons participé à différentes missions² dans le cadre du Programme régional de maîtrise de la demande d'énergie, cofinancé par EDF et l'ADEME (Agence pour la maîtrise de l'énergie). Ce programme consistait à accompagner les populations locales dans la « réception » des installations électriques de manière à les inviter à adopter des pratiques énergétiques qui seraient d'emblée peu énergivores. Nous avons ainsi séjourné à plusieurs reprises en territoire Wayana, depuis l'annonce de l'opération d'électrification en 2012-2013, jusqu'à la mise en service des centrales hybrides (de type solaire-thermique) de production électrique (2018). Outre la mise en perspective des différentes manières d'utiliser l'électricité et des difficultés à intégrer les standards « occidentaux » en termes de risques, nous avons pu analyser l'impact de l'arrivée de l'électricité sur les modes alimentaires (passage d'une alimentation de subsistance basée sur les produits de la forêt et du fleuve à une alimentation de type occidental où les produits sont achetés – déjà transformés – sur le marché.

Nous avons appréhendé l'acte de manger comme un analyseur social. En effet, manger est un acte complexe qui s'inscrit dans un univers qui ne se réduit pas à l'aliment ou au produit ingéré. Manger est un fait social total (Mauss, 1973) qui s'inscrit dans une culture (avec ses habitudes, ses rituels, ses produits sacrés, ses interdits...), et qui se réfère à un écosystème dans lequel l'économique et le social cohabitent étroitement. L'acte de manger suppose une organisation pour s'approvisionner (partir en pirogue, aller à pied, écobuer, disposer d'outils, de contenants...) en biens alimentaires (produits de la chasse, de la pêche, de la cueillette, de l'agriculture ou produits achetés en magasin). Cela implique des équipements pour préparer (du feu de bois à la cuisinière, des récipients en vannerie, en métal ou en plastique) et des systèmes pour conserver (boucanage, salage ou bien réfrigérateurs, congélateurs). Manger pour se nourrir mobilise des connaissances (savoir trouver les sources de protéines et

² Je remercie en particulier Marc Perroud et Laurent Pipet sans lesquels ces missions n'auraient pu avoir lieu.

les vitamines, savoir que tel aliment garde en bonne santé alors que d'autres peuvent la dégrader, savoir décrypter une étiquette, des conseils diététiques...), mais suppose aussi de respecter certaines règles (d'association, de conservation...).

Des villages de chasseurs-planteurs-cueilleurs au cœur de l'Amazonie³

C'est par le fleuve Maroni, frontière avec le Suriname à l'ouest, que l'on accède, après plusieurs heures de pirogue, aux villages Wayana. Ils s'étalent, en contre-haut, le long des berges du fleuve et de ses affluents (comme à Twenké ou Taluen), où se concentrent sur des îles, comme le village d'Antecume Pata. Ils sont placés sous l'autorité d'un chef : le *kalaman*. À l'origine, les villages se déplaçaient périodiquement au regard de l'état des ressources de la forêt. Ils se composent de groupes de carbets (habitations ouvertes en structure bois et poteaux en bois), sur terre battue ou sur pilotis. Ils vont quasi toujours par deux : carbet-nuit et carbet-cuisine. Dans le premier, on installe les hamacs pour dormir ou pour se reposer aux moments les plus chauds de la journée. Parfois, on y trouve un téléviseur que l'on regarde à plusieurs. Dans le second, on trouve les quelques équipements nécessaires à la préparation des repas : le trépied-brasero qui permet la cuisson au bois, des bidons en métal évidés qui vont servir de fours-réchauds pour faire cuire des poissons par exemple ou qui servent de récipients (les boucans) pour fumer les gibiers ou les poissons.

Dans le carbet-cuisine, il n'y a guère que des plats en inox éclatants, comme flambant neufs, des bassines en plastique pour laver le linge à la rivière, ou charrier l'eau des bornes-fontaines. Pas de placards proprement dits, pas de mobilier de cuisine comme en métropole, mais des touques⁴ et d'anciens jerricanes de carburant recyclés en sièges, posés ici où là, parfois un ou deux bancs bricolés ou traditionnels (les *kololos*) et, dans quelques carbets plus cossus, une table rudimentaire « fabriquée maison ». On y trouve toujours un tas de bois, la ressource principale pour entretenir un foyer et cuire les produits consommables.

Les carbets s'organisent autour du *tukusipan* qui est le carbet communautaire où se déroulent les fêtes et se prennent les grandes décisions politiques autour du *kalaman*. La majorité des Wayana (90 %) est au chômage et dépend des allocations familiales et du Revenu de solidarité active (RSA). Les hommes passent une partie de la journée

³ Il y a peu, le Pays amérindien n'était accessible que sur autorisation préfectorale et qu'aux personnes devant s'y rendre pour raisons professionnelles. Parmi les motifs avancés pour ces restrictions : la préservation de la santé des populations amérindiennes, le respect de leur mode de vie et de leurs coutumes.

⁴ Les touques sont de grands bidons.

à la pêche ou à la chasse, les femmes aux abattis⁵. Le reste de la journée se déroule sous les carbet. On s'y protège des fortes chaleurs ou des pluies tropicales. C'est au village que l'on fabrique des hamacs, des paniers et divers objets en fibres végétales, ou bien des bijoux de perles. On peut aussi confectionner une nouvelle pirogue ou bien tailler des arcs et des flèches pour ceux, devenus rares, qui disposent encore de ce savoir-faire.

De manière générale, en 2018, la quasi-totalité des carbets-cuisine restent soit entièrement ouverts, soit semi-ouverts. Cette observation est très importante, car c'est là que sont installés, en pleine chaleur et souvent en plein soleil, les équipements électroménagers dont le nombre et la diversité se multiplient depuis l'annonce de l'arrivée de l'électricité. C'est là que l'on expose aux yeux de tous sa « batterie de cuisine », signe matériel de l'entrée dans la modernité. C'est donc là que se retrouvent les femmes pour cuire les gibiers ou/et le poisson du jour. C'est là qu'elles préparent le manioc et confectionnent des galettes qu'elles feront sécher sur les toitures de tôle. Elles y préparent aussi la boisson traditionnelle : le *cachiri*⁶.

Avant le « tout-électrique » : un mode de vie de type « vivrier »

Un modèle alimentaire communautaire qui structure l'organisation sociale

Le mode de vie des Wayana est centré sur la communauté. Il implique donc une organisation du travail et des échanges à l'intérieur même du groupe. La répartition des tâches se fait par sexe. C'est aux femmes que reviennent les activités de plantation et de récolte des produits des abattis, le filage et le tissage du coton (hamacs, porte-bébé...), la céramique, la perlerie... Ce sont à elles qu'incombe la préparation des aliments et des boissons fermentées à base de manioc. Aux hommes reviennent les activités plus physiques de préparation de la terre (défrichage, brûlage, sarclage...), de chasse, de pêche, mais aussi la vannerie...

L'économie agricole des Wayana est essentiellement basée sur l'autosubsistance. En dehors de la pêche et de la chasse, ils pratiquent une agriculture itinérante sur brûlis. Pour ce faire ils défrichent un bout de la forêt amazonienne pour y cultiver notamment des plantes à racines comme le manioc, les ignames, différentes variétés de patates douces, des piments, mais aussi des melons d'eau, des ananas, des bananes, des citrons, du coton et du tabac. Les Wayana tirent une

⁵ L'abattis-brûlis est le système de culture pionnier en zone tropicale humide : il consiste à défricher la forêt dense pour y mettre le feu ensuite et permettre une fertilisation rapide mais éphémère du sol avant culture.

⁶ Le *cachiri* est une bière peu alcoolisée produite à partir de pâte de manioc que l'on fait macérer avant de la faire bouillir sur un feu de bois et fermenter.

grande partie de leur subsistance de la culture du manioc. Ce tubercule à valeur nutritionnelle moyenne (teneur élevée en glucides mais faible en protéines) est consommé sous forme de galette cuite sur des platines (la *cassave*⁷), ou de *couac*, une semoule de manioc torréfiée. La cueillette de fruits, de baies, d'œufs d'iguanes ou de larves persiste, mais est devenue une activité marginale. Les Wayana complètent leur alimentation avec des produits (sucre, riz, huile, biscuits...) qu'ils achètent soit « chez les Chinois » de l'autre côté du fleuve, soit à Maripasoula, à deux ou trois heures de pirogue.

Outre sa fonction alimentaire et sa fonction écologique, l'abattis occupe une place centrale sur les plans social et culturel (Demaze et Manusset, 2008), en particulier pour la culture du manioc. La préparation de ce tubercule est indissociable de la vannerie qui sert à confectionner des objets comme les hottes de portage, pour son transport et celui du bois de chauffage.

Une électricité rare et parcimonieuse

L'électricité est produite par un groupe électrogène. Il est souvent installé à distance du carbet, tant il fait de bruit, parfois dissimulé dans la végétation qui est toujours toute proche. Il est abrité sous un carbet miniature, de façon à le protéger de la pluie notamment. Tout le monde n'en possède pas. La vie s'organise alors au rythme du soleil et sans aucune possibilité de « faire du froid ».

Ceux qui possèdent un générateur d'électricité le font fonctionner trois ou quatre heures le soir pour prolonger la journée à la tombée de la nuit. Ils disposent alors d'une ou deux ampoules pour avoir un peu de lumière, mais aussi d'un poste de télévision et surtout d'un congélateur. Ce congélateur fonctionne quelques heures le soir, ce qui permet de garder une certaine fraîcheur dans son habitacle jusqu'au lendemain. Le congélateur fait alors office de réfrigérateur. Il peut être partagé entre les membres d'une même famille élargie, tout du moins entre les parents et la famille constituée par un des enfants. Dans un des villages, le petit groupe scolaire dispose de panneaux solaires et d'un congélateur collectif dans lequel certaines familles (les plus démunies) viennent déposer quelques morceaux de gibier ou quelques poissons tirés du fleuve.

L'installation de l'électricité dans les groupes scolaires, les lampadaires solaires qui garantissent une certaine sécurité durant la nuit, ainsi que la mise en place de quelques bornes-fontaines, ont contribué à la sédentarisation des Wayana et à leur regroupement dans les villages.

Avec l'électricité, on va perdre tout ce qu'on est, et aussi tout ce qu'on a ici : la chasse, la pêche, les fêtes. On va carrément oublier. Ça m'embête, mais en même temps, on a besoin de passer à autre chose. Mais, on connaît pas les conséquences derrière. Les palassissi⁸, on leur fait pas trop confiance [E25]⁹.

La prédominance d'une alimentation sans stockage

De manière générale, la journée d'une famille Wayana s'organise autour de la recherche de nourriture (le matin) et de la confection d'objets artisanaux. Lorsque le gibier ou le poisson sont abondants, et/ou que le séjour en forêt dure plusieurs jours, les hommes protègent leurs prises de la chaleur, de l'humidité et des insectes en procédant au boucanage : ils les fument au feu de bois (Hurault *et al.*, 1998). Cette opération consiste à faire se dessécher lentement par la chaleur du feu les morceaux de viande ou de poisson durant une dizaine d'heures. En cas de séjour bref, ce sont les femmes qui s'en chargent au retour des hommes au village. Cette technique constitue un mode de conservation parfaitement adapté au climat tropical. On peut prolonger le temps de conservation en procédant à un second boucanage. Les produits boucanés sont emballés dans des feuilles de bananier ou de palmier. Ils sont très appréciés. Le « fumé, ça donne du goût » (E9), goût caractéristique des aliments préparés et fortement appréciés par les Amérindiens.

Même lorsque les Wayana disposent d'un groupe électrogène et d'un congélateur, ils ne stockent ni la viande, ni le poisson. Ils les divisent en parts pour les distribuer à la famille élargie, ou bien ils les mangent rapidement. Le congélateur sert à temporiser, à décaler de quelques heures leur distribution. L'autre fonction du congélateur, devenu glacière en journée, est de protéger certains produits d'éventuels insectes, notamment les fourmis. On y range aussi des boissons. Programmé sur « surgélation », le congélateur peut servir à produire de la glace qui sera vendue aux familles voisines, ou utilisée dans un congélateur cassé, recyclé en glacière, sur la pirogue.

On ne produit pas de « restes ». Les repas sont fabriqués au jour le jour et intégralement consommés. « Quand on va à la chasse, on va pas massacrer quinze gibiers, juste ce qu'on a besoin » (E27). La fonction de stockage-conservation habituellement dévolue aux congélateurs n'est guère utilisée que par les Européens en poste dans les services publics des villages (les instituteurs ou le dispensaire par exemple).

⁸ Les Blancs, et par extension, les étrangers.

⁹ E25 signifie « entretien numéro 25 », système que nous utiliserons tout au long du texte pour différencier nos interlocuteurs.

Promesses de l'électricité et attentes alimentaires

Comme en témoignent les extraits d'entretiens ci-après, la plupart des personnes rencontrées s'imaginaient pouvoir multiplier les appareils électriques, non seulement en acquérir de nouveaux (lave-linge, rice-cooker, cafetière Nespresso, micro-ondes ou climatiseur), mais aussi acheter un autre congélateur, comme s'il fallait faire honneur à cette électricité 24 h/24 tant attendue : « Nous on va tout changer parce que si c'est nouveau l'électricité, faut que les machines soient nouvelles pour que ça marche bien » (E33) ; « On n'a pas l'intention de se priver » (E23) ; « Moi c'est sûr que, quand y aura EDF, j'aurai un frigo » (E9) ; « J'aurai un nouveau congélateur, et une nouvelle machine à laver » (E16) ; « Moi j'ai un rêve et je veux qu'il soit réel. Je veux chez moi ce que j'ai vu à Cayenne » (E24).

Quand les familles disposent d'un appareil pour trois générations réunies, chacune d'elles envisage d'acheter le sien en propre, soit pour ne plus avoir à gérer un appareil en commun, soit pour éviter les micro-conflits associés : « Moi j'ai déjà acheté mon congélateur » (E18) ; « On est deux sœurs, on achètera chacune notre lave-linge, sauf ma mère qui va continuer à laver au fleuve, elle a toujours fait comme ça » (E4).

L'arrivée de l'électricité est attendue aussi et surtout pour réduire la pénibilité des activités liées à la recherche de nourriture. « On va pouvoir stocker, ça va nous éviter d'aller chasser ou pêcher souvent, ou pendant les pluies parce que c'est difficile la chasse quand il pleut, alors le congèle, ça sera plus facile » (E7) ; « Moi je suis vieille alors j'irai moins à l'abattis » (E17).

L'électricité signe la possibilité d'accéder à un mode de consommation paritaire associé à la ville. Cette revendication s'exprime dans des éléments de discours : « On veut manger français, des sardines, du cassoulet... » (E38) ; « Elle ne veut pas de tout ça, mais elle le souhaite pour son fils qui demande un mode de vie "comme à Cayenne" » (E20) ; « On en a marre de manger toujours pareil. On veut du manger comme au Super U de Cayenne : du poisson roux, du steak haché, des côtes de porc » (E21).

La généralisation de l'électricité et l'émergence des maladies civilisationnelles

Le développement de pratiques alimentaires hybrides

Le système alimentaire actuel qui résulte de l'accès à l'électricité ne peut s'analyser uniquement de manière duale, en opposant tradition et modernité. L'analyse fine des nouveaux comportements alimentaires montre des formes d'hybridation variables d'un groupe familial à l'autre, d'une génération à l'autre. « Elle dit qu'elle va continuer à boucaner le gibier, mais qu'elle va ensuite le déposer au congélateur

pour “éviter les mouches”¹⁰. » Ces hybridations dernières varient notamment selon que l’on a été scolarisé ou non en langue française et selon que l’on a pu vivre ou non sur le littoral au contact d’un mode de vie plus occidental. Cette diversité renvoie aussi à des systèmes d’emprunts qui dépendent du rapport de chacun à son identité wayana. On peut parler d’hybridation, car l’adoption de produits exogènes n’est pas exclusive et radicale. Elle ne disqualifie pas nécessairement les produits locaux et leur préparation, notamment la cassave ou le boucanage, qui restent au cœur des habitudes alimentaires.

En revanche, c’est bien le degré de métissage (Poulain et Tibère, 2000), ainsi que la composition de l’offre des biens alimentaires, qui interrogent. En fait, mais cela mériterait d’être confirmé, plus on est jeune, plus on est pauvre, moins on maîtrise la langue française, plus l’adhésion au modèle alimentaire occidental est grande, et moins les codes des enjeux sanitaires sont compréhensibles. Ce n’est donc pas la dimension nutritionnelle qui prime, mais la dimension sociale des aliments que l’on se procure, leur potentiel de distinction aussi. Malgré les conséquences rapides et visibles sur leur santé, les familles n’envisagent pas de devoir « revenir en arrière » (s’astreindre à pratiquer systématiquement le boucanage, subir les fortes chaleurs pour travailler aux abattis, passer du temps en forêt pour ramener avec de plus en plus de difficultés du poisson ou du gibier). Ne disposant d’aucun des codes et prescriptions sanitaires au regard de la composition et de la fréquence recommandée en termes de consommation, les Amérindiens sont davantage dans la satisfaction liée à la découverte récente de certains saveurs ou de certains plats faciles à se procurer quand on dispose d’une pirogue et d’un peu d’argent. Ils restent très sensibles aux signes extérieurs auxquels renvoient ces aliments très connotés. De fait, on peut dire qu’à ce stade, ils consomment davantage des symboles qu’ils ne se nourrissent.

L’émergence rapide d’un modèle alimentaire de type européen

La perspective du raccordement de chacun des carbetts aux centrales de production électrique a fait basculer les Amérindiens dans la modernité technique. Pouvant disposer d’électricité en continu, de nombreuses familles avaient anticipé et s’étaient équipées de toute la panoplie des appareils électroménagers¹¹. Pour beaucoup, l’électricité représente la lumière, le confort, la liberté, un gain de temps. Acheter de la nourriture congelée, c’est se faciliter la vie, mais c’est aussi revendiquer et montrer son entrée dans le monde moderne.

¹⁰ Journal de terrain, février 2016.

¹¹ Certaines avaient acheté des cuisinières électriques absolument pas compatibles avec le dimensionnement des capacités de production des centrales.

L'acquisition d'un congélateur ne se résume donc pas à l'introduction des produits congelés dans le régime nourricier. Cet appareil signe surtout l'abandon de sources d'approvisionnement et la disqualification de modes de conservation traditionnels. Il joue comme facteur de mutation des modes alimentaires. La généralisation de son usage et la sédentarisation bouleversent les manières de consommer et façonnent de nouvelles habitudes alimentaires. « On est jeunes, on doit aller vers la modernité, c'est l'évolution » (E23).

L'arrivée de l'électricité est pleine de promesses. Avoir des jus de fruit, manger du poulet, des côtes de porc, du bœuf ou des glaces représentent les aspirations les plus courantes. Les jeunes rêvent davantage d'une alimentation « comme à Maripa ou Cayenne » : pizzas et frites, poisson pané, pain blanc. Les légumes sont très peu cités... « Nous on aura que du poisson carré dans le congélateur » (E33) ; « Le congélateur, ça permet de varier, de manger comme à Maripa » (E36).

Les commerçants de Maripasoula créent, de fait, une offre qui contribue à rapprocher les contenus des « paniers » du fleuve de ceux du littoral. « Faut changer un peu, et leur apporter le manger du littoral : du poisson roux, du steak haché. Y'en a qui sont allés au Super U de Cayenne. Ils ont vu des congèles avec du cochon, du canard, du bœuf, des poulets¹²... » ; « Les Indiens, vous savez ils en ont marre de manger du poisson et du gibier¹³ ».

Une autonomie énergétique qui signe la perte de l'autonomie alimentaire

Les changements se sont très vite fait sentir : la bière fraîche concurrence le *cachiri* chez les jeunes ; le poulet surgelé, les rares volailles élevées sur place ; le poisson pané, le poisson frais tiré du fleuve ; et les viandes en sauce toutes prêtes, les produits boucanés. Les boissons sucrées se sont multipliées ; « les limonades bien glacées » (E27) et les friandises se sont développées. Le pain blanc tend à remplacer la cassave. Les Amérindiens passent ainsi d'un mode culinaire cru, souvent grillé ou rôti (Corbeau et Poulain, 2002), au cuit, transformé et « accommodé », riche en graisses et en sucre. Les consignes de conservation (durée, température...) et les comportements de « consommation-non-consommation » sont mal connus et peu maîtrisés.

Toutefois, au-delà de la dimension purement nutritionnelle, manger est pensé comme un moyen de transformer son identité. Le glissement vers les produits européens participe de cette quête identitaire, davantage revendiquée par les jeunes ou par les femmes que par les anciens. Ces derniers se plaignent de la perte des savoirs artisanaux,

¹² Épicerie « Chez Brian ».

¹³ Petit commerçant.

du désintérêt des jeunes générations envers les activités nourricières de la forêt, de la disparition des séances collectives de vannerie, de la diminution des sorties en forêt et des pêches collectives qui réunissaient hommes, femmes et enfants dans un esprit communautaire. « Je suis contre devenir quelqu'un d'autre, mais mes enfants veulent devenir quelqu'un d'autre » (E19). L'adoption de l'alimentation européenne se traduit en effet par des replis individualistes. Les anciens craignent la perte progressive des capacités à se nourrir avec les seules ressources du milieu.

Une alimentation qui expose à des risques sanitaires multiples

Alors qu'en Europe, les inquiétudes se multiplient au regard des risques sanitaires liés à l'alimentation, les produits européens exercent un pouvoir d'attraction très fort sur les Amérindiens. Leur charge symbolique domine et occulte les menaces qu'ils peuvent représenter.

Les toxi-infections liées à la chaîne du froid

En Europe, les précautions à prendre en termes de « congelé-décongelé-recongelé » sont généralement assez bien connues. On sait plus ou moins que la rupture de la chaîne du froid peut occasionner des problèmes intestinaux ou d'intoxication. Même approximativement, on sait que de nombreux produits sont sensibles à la température (Barthe et Zélem, 2016) et on raisonne en termes de « gestion des risques ». Ce n'est pas le cas dans ces territoires qui découvrent l'usage du congélateur. Les produits surgelés, achetés à Maripasoula, peuvent arriver au village décongelés du fait du temps d'attente d'une pirogue et de la durée du transport. L'électricité a été installée sans pédagogie relative aux différentes fonctions des appareils « à faire du froid » ni aucune information sur la gestion des risques sanitaires associés. « Congelé-décongelé ? Il faut que ça reste dur ? Je savais pas » (E36) ; « Oui, j'ai eu des problèmes. C'est parce que je mange des choses qui deviennent molles » (E19).

La méconnaissance des DLC

Les recommandations des fabricants quant aux dates limites de consommation sont parfaitement inconnues sur le Haut-Maroni. Elles sont, par ailleurs, difficiles à intégrer par une grande partie de la population qui n'en connaît même pas l'existence, ou bien qui, analphabète, ne peut pas lire le contenu des étiquettes. Cette problématique risque de poser des problèmes à court terme. En effet, l'éloignement des Wayana des lieux d'approvisionnement les incite à acheter les produits alimentaires par lots. On peut aisément imaginer les difficultés de gestion que cela peut poser.

Une attraction forte pour les produits gras, sucrés et salés

L'injonction à « Éviter de manger trop gras, trop salé, trop sucré » qui vise à réduire les expositions aux maladies cardiovasculaires est peu adaptée au contexte guyanais. Le plaisir apporté par les produits transformés et les sodas l'emporte sur la prudence pourtant indispensable pour se protéger contre les effets dévastateurs de l'excès de sel et de sucre. Compte tenu du coût du trajet en pirogue, aller à Maripasoula est assez peu fréquent. On y fait donc « le plein » de nourritures du littoral. Leur pouvoir attractif va se traduire par des comportements peu compatibles avec les recommandations sanitaires. Or, le diabète constitue actuellement un réel problème de santé publique en Guyane.

Ces maladies dites civilisationnelles sont préoccupantes. L'offre en matière de biens alimentaires n'a jamais été aussi riche, privilégiant les produits gras, salés et sucrés, souvent industriels. C'est inquiétant. On sait que, de manière générale, l'obésité, facteur de risque cardiovasculaire, concerne davantage les populations défavorisées. Les populations amérindiennes sont de fait concernées¹⁴.

La structure de l'offre étant impossible à modifier, c'est sur un changement des comportements que les institutions sanitaires comptent pour faire face à ces maladies émergentes qui touchent d'abord les enfants (surpoids) et les adultes sédentaires (cardiopathies).

Face à ce qui s'annonce comme une épidémie de maladies civilisationnelles, la prévention médicale est démunie. Il est particulièrement difficile d'envisager de promouvoir une éducation pour la santé quand la structure de l'offre de biens alimentaires reste inchangée. Si Guyane Promo Santé (GPS) anime une plateforme ressource en éducation et promotion de la santé, elle n'est pas du tout adaptée à la problématique de populations qui n'ont guère accès aux outils comme internet, et qui n'ont pas encore développé une culture en adéquation avec l'univers informatique et l'autoformation. De même, s'il existe une unité de prise en charge spécifique pour les diabétiques sur le littoral, il n'y en a pas sur le Haut-Maroni. Nadine Fréry, de l'Institut de veille sanitaire (IVS), s'inquiète du désastre annoncé : « On va se retrouver avec des diabètes, des hypertensions, comme chez les Inuits au Québec. »

Conclusion. L'électricité, un vecteur d'acculturation alimentaire

Comprendre le système alimentaire implique d'analyser les aliments de leur production à leur consommation (Meyzie, 2010). Mais cela suppose aussi de s'intéresser à la culture matérielle et à leur inscription dans le champ économique : les Wayana sont passés de produits prélevés directement dans leur environnement à une offre alimentaire manufacturée qu'il faut acheter. Leur approvisionnement en nourriture s'inscrit, dès lors, dans les mécanismes du marché (« on part faire ses courses et on paye ses courses »). On ne s'approvisionne plus collectivement, mais selon le principe du « chacun pour soi ». Or, le système traditionnel reposait beaucoup sur le don et le contre-don et sur un système de partage. La mise en place du dispositif d'électrification conduit à adopter un autre système de valeurs.

Par ailleurs, l'arrivée de l'électricité, qui visait l'autonomie énergétique, se traduit par une perte de l'autonomie alimentaire « traditionnelle » et des savoirs qui lui étaient associés. Elle a pour résultat une dépendance vis-à-vis d'un mode de consommation venant du littoral. Cette dépendance entraîne les populations dans une insécurité alimentaire qui se manifeste par l'apparition de maladies, jusque-là peu présentes en Amazonie. C'est ainsi que l'on peut établir un lien de causalité entre le développement des cas d'obésité et des maladies cardiovasculaires chez les Wayana, et l'occidentalisation de leurs modes de vie et de consommation (Maire et Delpuech, 2004). Ce lien est d'autant plus fort que leur recours aux produits alimentaires industriels transformés, à forte densité énergétique (graisses, sucre) et forte teneur en sel, est facilité par leur accès aux supermarchés qui, de manière générale, tendent à éloigner toujours plus le consommateur des modes de production des produits. Bricas (2008) parle, en particulier, de distanciation cognitive du fait de la méconnaissance des étapes de la chaîne alimentaire et de l'impossibilité de contrôler la qualité des aliments industriels, à la différence des produits issus d'une agriculture de proximité comme celle des abattis.

Bibliographie

- Barthe J.-F., Zélem M.-C. (2016), « La gestion des surgelés et des produits des rayons frais : un jeu subtil entre prescriptions, croyances et certitudes au regard des risques sanitaires », dans Becerra S., Lalanne M., Weisbein J. (dir.), *Faire face aux risques dans les sociétés contemporaines*, Toulouse, Octarès, p. 213-229.
- Bricas N. (2008), « La pluralité des références identitaires des styles alimentaires urbains en Afrique », <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00413973/document>.
- Bricas N. (1994), « Consommateurs en quête d'identité », *Histoires de développement*, 27, p. 34-37.

- Corbeau J.-P., Poulain J.-P. (2002), *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.
- Demaze M. T., Manuset S. (2008), « L'agriculture itinérante sur brûlis en Guyane française : la fin des durabilités écologique et socioculturelle ? », *Cahiers d'Outre-Mer*, 61/241-242, p. 31-48. DOI : 10.4000/com.3173
- Desjeux D., Poirot-Delpech S. (dir.) (1996), *Anthropologie de l'électricité. Les objets électriques dans la vie quotidienne en France*, Paris, L'Harmattan.
- Figuié M., Bricas N., Moustier P. (2014), « Nouvelles pratiques de consommation alimentaire, perceptions des risques et de la qualité des aliments par les consommateurs urbains vietnamiens », dans Terssac G. de, Truong An Quoc, Cattla M., *Viêt Nam en transition*, Lyon, ENS Éditions.
- Géry Y., Mathieu A., Gruner C. (2014), *Les abandonnés de la République. Vie et mort des Amérindiens de Guyane française*, Paris, Albin Michel.
- Gras A. (1993), *Grandeur et dépendance*, Paris, Puf.
- Grenand F. (2009), *Encyclopédies Palikur, Wayana & Wayampi. Langue, milieu et histoire*, Orléans, Éditions du comité des travaux historiques et scientifiques/Presses universitaires d'Orléans.
- Hurault J.-M., Grenand F., Grenand P. (1998), *Indiens de Guyane. Wayana et Wayampi de la forêt*, Paris, Autrement/IRD Éditions.
- Maire B., Delpeuch F. (2004), « La transition nutritionnelle, l'alimentation et les villes dans les pays en développement », *Cahiers Agricultures*, 13/1, p. 23-30. En ligne : <http://revues.cirad.fr/index.php/cahiers-agricultures/article/view/30418>
- Martin T. (2003), *De la banquise au congélateur. Mondialisation et culture au Nunavik*. Montréal, Presses universitaires de Montréal.
- Mauss M. (1973), « Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », dans Mauss M., *Sociologie et Anthropologie*, Paris, Puf, p. 149-179.
- Meyzie P. (2010), *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin.
- Poulain J.-P. (2002), *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Puf.
- Poulain J.-P., Tibère L. (2000), « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du "laboratoire réunionnais" », *Bastidiana*, 31-32, p. 225-241. En ligne : https://www.researchgate.net/publication/234059701_Mondialisation_metissage_et_creolisation_alimentaire_De_l%27interet_du_laboratoire_reunionnais
- Régnier F., Lhuissier A., Gojard S. (2006), *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte.
- Scardigli V. (1983), *La consommation, culture du quotidien*, Paris, Puf.
- Sorcinelli P. (1997), « L'alimentation et la santé », dans Flandrin J.-L., Montanari M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 809-822.
- Wisner A. (1979), *Vers une anthropotechnologie*, Paris, CNAM.
- Zélem M.-C. (2006), « L'évolution de la fonction froid. Les modes d'utilisation et les attentes des utilisateurs », colloque *Froid, alimentation, santé et énergie. Quels enjeux ?*, Centre universitaire d'Étude des problèmes de l'énergie, Genève, 6 avril. En ligne : www.unige.ch/cuepe/html/biblio/pdf/ActesJcuaepe2006.

Dilemme de l'aide alimentaire et conflits de normes

BÉNÉDICTE BONZI

Résumé

Basé sur une enquête ethnographique réalisée avec des bénévoles des Restaurants du cœur de Seine-Saint-Denis, cet article interroge en quoi le renforcement des exigences sanitaires liées aux aliments pourrait, paradoxalement, rendre plus difficile leur accès et conduire ainsi à renforcer ou à créer de l'insécurité alimentaire. Il propose de revenir sur la notion de don afin de souligner l'inadéquation de l'usage de ce terme – comme qualificatif des échanges réalisés – dans le système actuel de l'aide alimentaire. La description du poids que prennent les normes sanitaires, en vigueur dans les centres de distribution étudiés, montre comment les lois du marché, en particulier *via* la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire, s'immiscent de plus en plus dans l'organisation de l'aide alimentaire. L'effet relevé est, au-delà d'une gestion technique, la mise à mal des droits fondamentaux, notamment celui du droit à l'alimentation. Ce constat engage une réflexion sur la portée politique d'une telle forme de redistribution quand l'urgence s'envisage sur le long terme.

Mots-clés : *aide alimentaire, don, insécurité, sécurisation*

Abstract

Based on an ethnographic survey carried out with volunteers from the Seine-Saint-Denis *Restaurants du Cœur*, this article questions how the reinforcement of health requirements related to food could, paradoxically, make it more difficult to access them and thus lead to strengthening or creating food insecurity. It suggests returning to the concept of donation in order to highlight the inadequacy of the use of this term – as a qualifier of the exchanges made – in the current food aid system. The description of the weight that health standards carry, in force in the distribution centres studied, show how the laws of supply and demand, in particular through the law against food waste, are increasingly interfering in the organisation of food aid. The effect noticed, beyond technical management, is the undermining of fundamental rights, including the right to food. This assessment calls for a reflection on the political impact of such a form of redistribution when urgency is considered in the long term.

Keywords: *food aid, donation, insecurity, securing*

Pour ne plus laisser mourir de faim, différents dispositifs d'aide alimentaire ont été configurés dans le monde en fonction des situations et des époques. En France aujourd'hui, cette action représente une véritable institution chargée de nourrir 4 millions de personnes¹ considérées en insécurité alimentaire². Cette gigantesque organisation de l'aide implique divers acteurs tels que des associations humanitaires, l'État, les industries agroalimentaires, certaines entreprises et des particuliers, aux intérêts parfois complémentaires, mais aussi concurrents et possiblement opposés. Ce champ d'acteurs assure la sécurité alimentaire des populations, soit au travers du don alimentaire en nature, soit par la mise en place d'épiceries sociales accessibles sous conditions de ressources.

Si le terme « sécurité alimentaire » est apparu, en 1974, lors du Sommet mondial de l'alimentation, c'est à Rome, en 1996 que ce même Sommet précisera :

La sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine.

Cette définition énonce clairement deux dimensions concomitantes et associées dans l'aide : la quantité et la qualité de la nourriture.

Ces dernières années, les différents modes de distribution alimentaire dédiés aux plus démunis intègrent de plus en plus des pratiques propres au secteur marchand de l'alimentation : traçabilité des filières, respect de la chaîne du froid, règles d'hygiène spécifiques, appel d'offres et libre-concurrence. Pour importantes qu'elles soient, la mise en œuvre de ces normes révèle des effets complexes et inattendus qui pourraient se résumer comme des écarts et des tensions entre Droits de l'homme et loi du marché. Par exemple, si auparavant un plat pouvait être cuisiné par un particulier afin de répondre aux envies des bénéficiaires, la réglementation en vigueur, la même que pour les professionnels de l'agroalimentaire, interdit désormais cette pratique. Par conséquent, seules les structures respectant les critères des professionnels peuvent répondre à la demande.

Ainsi, la défense des intérêts des États et de leur population, le *Lex Publica*, se confronte au *Lex Mercatoria* dès lors que les règles d'un marché sont associées à des règles sanitaires imposant une

¹ Selon la dernière enquête de l'IFOP réalisée, en 2016, pour la Banque alimentaire.

² En 1992, la chercheuse Kathy L. Radimer définit l'insécurité alimentaire ainsi : « La disponibilité limitée ou incertaine d'aliments adéquats nutritionnellement et sûrs, ou une capacité limitée ou incertaine pour acquérir des aliments appropriés par des moyens socialement acceptables » (Étude FORS-Recherche sociale, 2013).

limitation de l'accès à une nourriture disponible, mais non distribuable³. En France, selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), ce sont 10 millions de tonnes de denrées qui sont jetées chaque année⁴, réparties ainsi : 4 % dans la production alimentaire, 4,5 % lors de la transformation, 3,3 % dans la distribution et 7,3 % dans la consommation. La valeur commerciale de ces pertes se chiffre à 16 milliards d'euros. Si l'essentiel des pertes est lié au secteur de la restauration collective et commerciale (138 g par personne et par repas), les particuliers jettent 34 g de nourriture par personne et par repas, soit 108 euros, en moyenne par personne et par an. Ce chiffre de 10 millions de tonnes indique bien que la quantité d'aliments nécessaires pour nourrir la population est disponible ; pour autant, de nombreuses personnes n'ont pas accès à de la nourriture lorsqu'elle est dans le circuit classique, notamment pour des raisons pécuniaires. Dans l'impossibilité de subvenir directement à leurs besoins alimentaires, des personnes recourent aux dispositifs d'aides alimentaires.

Dans ce cadre, la mise en œuvre récente de la loi Garot⁵, la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire, concernant directement le don de nourriture aux associations en charge de l'aide alimentaire, entraîne de profondes modifications de l'ensemble de cette chaîne de redistribution. Elle concilie, à la fois, dans une perspective d'optimisation, la question de la gestion des déchets alimentaires et celle de l'assistance aux populations vulnérables. Ainsi, les considérations d'ordre éthique, liées à la dignité des personnes, à la qualité des produits, aux choix, décrites dans la définition de la sécurité alimentaire précédemment citée, disparaissent dans le pragmatisme que conférerait l'urgence alimentaire. La loi revient à autoriser à nourrir les pauvres avec ce qui était destiné à être jeté. Donner une valeur fiscale à des produits qui ont perdu leur valeur marchande (car moins frais, moins beaux, moins bons) parce qu'ils sont donnés aux structures d'aide alimentaire fait, par ailleurs, courir le risque de considérer les pauvres comme une variable d'ajustement. En effet, ne pas jeter, quand trop d'aliments ont été commandés pour permettre aux consommateurs de choisir, avoir la possibilité de donner ces produits et pouvoir être défiscalisé, neutralise le coût de la destruction alimentaire qu'il fallait auparavant payer, tout en

³ La confiscation des ressources alimentaires peut s'observer dès le champ de l'agriculteur, à travers les droits de propriété intellectuelle sur les semences (Bonneuil et Thomas, 2009), dans les instances internationales telles que la FAO (Müller, 2013) comme dans la gestion de l'accès aux aliments (Ariès, 2016).

⁴ Source : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, *Le MAG*, 96, juin 2016.

⁵ Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

évitant d'enregistrer des pertes. Ainsi, le système de surproduction global n'est pas remis en cause.

Le propos de cet article est d'observer comment, et à quelles conditions, les surplus alimentaires sont redistribués dans une perspective de sécurisation partielle, puisqu'il s'agit uniquement de répondre au problème de la quantité.

Les matériaux ethnographiques⁶ et leur analyse mobilisent les données d'un terrain réflexif et participatif d'une recherche-action menée avec les Restaurants du cœur de Seine-Saint-Denis entre 2015 et 2019. L'intérêt de ce cadre particulier est d'avoir eu un accès à des discours peu connus. Les bénévoles des Restos du cœur ne parlent « vraiment » qu'aux personnes qui se sont « salis les mains à la tâche ». C'est un gage de confiance, une initiation qui s'avère nécessaire pour engager un travail d'une autre nature, en produisant des outils qui associent les personnes à la réflexion menée par le chercheur.

Aux Restaurants du cœur, force est de constater que dans le climat actuel de montée des incertitudes (Castel, 2009), les personnes bénévoles qui gèrent, depuis plusieurs dizaines d'années, l'aide alimentaire disent se sentir remises en cause dans leurs pratiques. Elles soulignent devoir désormais se former aux questions d'hygiène, remplir de nombreux documents à des fins de traçabilité, faire des relevés de température, signer des conventions avec les grandes surfaces... Face au risque de laisser mourir de faim s'élève celui de faire mourir en nourrissant.

Que penser de ces protections quand les droits fondamentaux des personnes ne sont pas respectés ? Dans cette nouvelle configuration, où les associations sont beaucoup plus contrôlées, selon quels critères situer la transgression du droit et des lois ?

Du bon usage du terme « don »

Dans son *Essai sur le don*, publié pour la première fois en 1923, Mauss montre qu'observer ce qui est échangé et la manière dont se déroulent les échanges permet de rendre compte de phénomènes sociaux qui ne se limitent pas à des relations économiques mais véhiculent d'autres

⁶ Ces matériaux sont issus de participations observantes effectuées lors des maraudes, des distributions de repas chauds la nuit et de distributions de denrées, en journée, dans deux centres de distribution où j'effectuais les mêmes tâches qu'un bénévole. J'ai mené des entretiens auprès d'une cinquantaine de bénévoles soit dans les camions, soit lors de temps dédiés ; j'ai complété ces données par la tenue d'un groupe d'analyse des pratiques, coanimé avec une psychologue, portant sur la file d'attente, la mise en place d'une formation dédiée aux maraudeurs et la participation à des ramasses. Ces temps de travail ont été l'occasion d'élaborer des outils dédiés aux bénévoles, avec eux, et de travailler les restitutions. Par ailleurs, j'ai également suivi un groupe de personnes vivant dans la rue pendant plus de six mois, et réalisé une enquête auprès d'une soixantaine de bénéficiaires de l'aide alimentaire sur la qualité des produits. J'ai mené une quinzaine d'entretiens plus approfondis, dont certains filmés.

valeurs : ce qu'il nomme alors le *hau*. De nos jours, les dons de nourriture effectués dans le cadre de l'aide alimentaire sont chargés de valeurs morales en plus des aspects économiques, juridiques et politiques derrière lesquels une organisation sociale se dévoile.

Si l'héritage maussien interroge le fait de pouvoir rendre dans une perspective de réciprocité, afin d'observer les liens de domination et de dépendance, Jacques T. Godbout propose, en 2000, dans *Le don, la dette et l'identité*, une autre lecture. Ce dernier mentionne que, souvent, la question préalablement posée pour comprendre le don réside principalement dans la causalité du don : pourquoi donne-t-on ? Ainsi, pour lui, il faut également interroger pourquoi l'on cesse de donner. Dans ce nouveau paradigme, le don est considéré comme un acte naturel, dégagé du prisme néolibéral fondé sur l'*appât du gain* et permet de réfléchir à l'*appât du don*. Cette lecture donne à voir le fait social total attribué au don, qui rend identifiables de nombreuses interactions sociales dépassant le simple fait de donner ou ne pas donner pour rendre visible un phénomène politique.

À la lumière de cette pensée, la sécurisation de l'aide alimentaire peut être comprise dans sa globalité. Elle n'intervient pas uniquement sur des éléments sanitaires et des marges économiques, elle agit aussi sur l'ensemble de la chaîne des personnes impliquées dans l'échange de nourriture. Les intérêts de ceux qui désirent la réduction du gaspillage alimentaire cohabitent avec le souhait de certains de réduire l'impôt et passent par l'importance, pour d'autres, de réduire les inégalités et d'accéder à un droit fondamental. Dans le cadre analytique du don, les émotions, les intentions des personnes deviennent des éléments tangibles face aux règles instituées par le marché. Au sein d'un échange de nourriture, tous les éléments en jeu devraient pouvoir être considérés au même niveau. Or, actuellement, la question de l'arbitrage économique définit les priorités. Il devient nécessaire de rationaliser les coûts pour justifier les dépenses et prouver l'efficacité du système. Donner à manger ne suffit plus, il faut prouver que cela est bien fait. C'est le principe de redevabilité qui s'impose comme dans d'autres secteurs ; on apporte du soin aux personnes âgées dans les EHPAD⁷, mais il convient de prouver la qualité du processus. Par obligation, les associations appliquent des normes strictes d'hygiène, des règles de sécurité et de comptabilité qui, aussi nécessaires soient-elles, semblent contrevenir à l'essence même du don, à l'origine de l'engagement de nombreux bénévoles. Le temps de gestion augmente ainsi au détriment de la main-d'œuvre indispensable à la distribution et à la quantité de nourriture nécessaire. Tout doit être anticipé et calculé en amont ; commander des repas quinze jours

7 Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.

avant la maraude⁸, par exemple, sans savoir combien de personnes se présenteront réellement et risquer, soit de manquer, soit de jeter. Pourtant, dans son analyse qui vise à percevoir ce qui fait qu'un don est un don, Jacques T. Godbout (2000) souligne :

L'acteur d'un système de don tend à maintenir le système dans un état d'incertitude structurelle pour permettre à la confiance de se manifester. C'est pourquoi les normes, quelles qu'elles soient (justice, égalité, etc.), doivent continuellement être transgressées, changées, dépassées. Il faut que se produise quelque chose de non prévu dans ce qui est obligatoire.

Mais il souligne aussi que le don se caractérise par l'absence d'attente de retour. Ces deux caractéristiques mettent à l'épreuve l'utilisation du terme « don » pour parler d'une nourriture pour laquelle une convention, qui garantit un retour économique au donateur, doit être signée afin de permettre l'échange alors que le destinataire lui-même n'est pas assuré d'obtenir ce dont il a besoin. La relation de confiance, à la base de la crédibilité et du sens de l'engagement des bénévoles, est, selon les dires de ces derniers, ébranlée : « Franchement, la ramasse⁹, c'est plus ce que c'était, on n'a plus assez de bonnes choses, les gens ils ne viennent plus, y'a pas assez ! », explique Monique, bénévole/bénéficiaire dans un centre. Ces spécificités du don, l'incertitude et la non-attente de retour, caractérisent surtout le bénévolat. Il offre une alternative au marché libéral par l'importance accordée à la gratuité et à une économie du « bricolage ». Ce qui compte, c'est le temps qui est donné afin d'agir face à une inégalité d'accès à la nourriture. Le problème est qu'il est difficile de prendre en compte les besoins des personnes, ce qui augmente le coût prévisionnel. Les manques de moyens humains et logistiques sont signalés par les organisations, mais la réponse, loin de permettre aux stocks de grossir, est avant tout d'appliquer les normes indispensables à la manipulation de nourriture.

Quand les bénévoles servent des personnes qui dorment sur des monticules de déchets au milieu de rats, assurer les normes d'hygiène leur est impossible. Ils transgressent donc des obligations qu'ils connaissent pertinemment, ils désobéissent parce que, s'ils ne viennent pas dans un tel lieu, personne d'autre ne viendra rencontrer ceux qui vivent depuis des années sur des cartons au bord du périphérique. Les règles, les normes propres aux entreprises agroalimentaires ne tiennent pas à l'épreuve des besoins fondamentaux

⁸ La maraude alimentaire consiste en une tournée de rue, auprès des personnes SDF et constitue une forme de la visite à domicile.

⁹ La « ramasse » désigne l'opération de collecte des produits frais (viande, fruits et légumes), donnés par les magasins partenaires, qui seront redistribués ensuite, sous forme de panier alimentaire, aux bénéficiaires.

de sécurité physique et psychique des personnes en situation de très grande vulnérabilité. Je prends, ici, l'exemple de la poignée de main pour établir un contact physique avant d'offrir de la nourriture. La chaleur qu'apporte, par ce geste, le bénévole est essentielle et, peut-être, la condition même de l'acceptation du repas. Le don est alors indissociable du sens qui lui est conféré : ne chercher en rien un retour direct, mais simplement créer un lien social, adresser un message. Comme l'explique Jeannot, responsable de la maraude : « Le repas distribué n'est qu'un prétexte à la rencontre. » L'absence de gants, de charlotte, de tablier garantit l'humanité d'un acte qui ne veut pas reproduire les signes de l'institution¹⁰ et sont, de fait, assumés comme défiant les règles de contrôle des services d'hygiène. Loin de se restreindre à l'*homo economicus* forcé d'appliquer les normes imposées par la concurrence, l'homme, ici le ou la bénévole, se présente comme *homo donator*. Si le premier a pour objectif de liquider une dette, le plus rapidement possible, afin de poursuivre son objectif d'enrichissement *via* le marché, le second établit des liens fondés sur la dette qui perpétuent les liens. Et Jacques T. Godbout (2000) de poursuivre :

On constate ainsi que les acteurs du don introduisent volontairement et en permanence une incertitude, une indétermination, un risque dans l'apparition du contre-don. Afin de s'éloigner le plus possible du contrat, de l'engagement contractuel (marchand ou social) et aussi de la règle du devoir – en fait de toute règle universelle.

À l'heure où la responsabilité de nourrir repose de plus en plus sur l'engagement individuel des personnes en charge de remplir les stocks (chacun est invité à faire des dons, à remplir les caddies des associations les jours de collecte, à devenir bénévole, etc.), comment la multiplication des contrats de dons, envisagés à long terme, pourra-t-elle enrayer l'urgence ?

Niveaux de responsabilité et état de nécessité

Depuis sa réouverture pour l'intercampagne¹¹ de 2018, le centre de distribution des Platanes, situé en banlieue parisienne, doit faire face à de nouvelles questions. Habités à gérer les flux de récupération

¹⁰ Les bénévoles sont accueillis de manière très positive par les personnes qui bénéficient de l'aide alimentaire, quand les professionnels sont craints. Lors de mon expérience de terrain, j'ai été saisie d'entendre une jeune femme bénéficiaire dire à son collègue en parlant de moi : « Tu peux lui parler, à elle, elle n'est pas assistante sociale ! »

¹¹ L'intercampagne se déroule sur deux périodes, d'avril à juin et de septembre à octobre.

des invendus des supermarchés à l'aide de congélateurs, les bénévoles redoutent la visite des services vétérinaires. Ces derniers font des « descentes » et imposent la destruction de produits congelés de manière non conforme. Une épicerie sociale voisine vient d'en faire l'expérience. Raymond est bénévole au centre depuis sa retraite, soit presque onze ans. Il a, petit à petit, pris des responsabilités, dont celle de gérer la ramasse et les stocks qui y sont liés. Lors d'une séance d'analyse des pratiques, il partage avec le groupe son inquiétude :

Avec les conventions de don, nous devons prendre ce que les supermarchés nous donnent, mais selon le jour de la distribution, nous sommes bloqués ! Comment distribuer des poulets, des pizzas à tous, si ce qui nous est donné le vendredi expire le dimanche et que notre première distribution a lieu le lundi ?

En ce début de printemps, face à la peur d'un contrôle duquel pourrait découler un ordre de fermeture, les congélateurs sont presque vides. À l'intérieur, seuls les produits qui proviennent du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) et ceux commandés par les Restos du cœur sont admis. Il s'agit principalement de viandes et poissons surgelés. Dehors, la file d'attente des personnes inscrites pour ces distributions s'étend toujours sur plusieurs dizaines de mètres entre 8 h 30 et 11 h 30. Mais, pour celui qui passe vers 10 heures, le constat est sévère : il reçoit moins que les personnes qui l'ont précédé. Il y a rupture de stock. Avant qu'il n'y ait des contrôles sanitaires, les associations en charge de l'aide alimentaire pratiquaient, de manière informelle, la congélation afin de créer du stock avec les produits arrivant à leur date limite de consommation (DLC) qui leur avaient été donnés par les supermarchés et qu'ils ne pouvaient pas distribuer tout de suite. On pouvait y trouver des poulets entiers, des rôtis, des steaks, des pizzas et d'autres plats préparés. Ces produits offraient une marge de manœuvre afin d'équilibrer les distributions les jours où les demandes excédaient les commandes prévisionnelles. Pour les bénévoles, c'était là une façon de gérer l'imprévu et les inscriptions exponentielles afin d'offrir un panier, à peu près égal, du début à la fin de la matinée – car, aux Restos du cœur, toutes les personnes qui se présentent et qui entrent dans le barème¹² sont inscrites et vont être servies. Le nombre de personnes n'est donc pas limité par le volume des approvisionnements. En revanche, le stock de nourriture, et notamment de produits frais – qui est commandé en amont –, l'est.

Les conséquences de cette situation sont perceptibles à deux niveaux. D'une part, la file d'attente concentre une véritable tension

¹² Le barème est calculé en fonction du reste à vivre des personnes (soit l'ensemble des revenus auxquels sont soustraits toutes les dépenses), il est tenu secret et évolue en fonction des nécessités et de la quantité de nourriture disponible.

qui peut exploser en faits de violence. Claude, jeune retraité, bénévole depuis trois ans, est chargé de réguler les entrées. Il fait office de portier les jours de grande affluence, il raconte : « Avant, je la sentais la tension, mais là t'ouvres la porte et t'as l'impression, tu sais ! Comme quand tu es sous des lignes à haute tension. Quand ça fait bzzzz, pareil... ! Et là, j'ai les cheveux qui se dressent, t'es électrique, même les poils des cannes, tu vois ? »

Comme lui, nombre de bénévoles sont sous pression : « Si ça continue comme ça, j'arrête ! », confie Guillaume. Ils ont le sentiment de ne pas pouvoir donner de manière juste. En face d'eux, les personnes – qui sont venues chercher une aide – sont dans la peur et dans l'angoisse d'attendre deux heures et de devoir rentrer chez elles, le panier vide. Ainsi, certes, la chaîne du froid est respectée de manière drastique, mais ce que vivent les « mangeurs » relève de l'insécurité alimentaire : ils demeurent toujours dans l'incertitude.

De la même manière, dans le cadre de la maraude alimentaire¹³, afin de pallier des épisodes de très forte affluence¹⁴, un bénévole avait pour habitude de cuisiner les produits récupérés à la ramasse. Ces surplus offraient la possibilité de servir tout le monde en bonne quantité. À cette époque, la maraude commandait chaque jour, à un chantier d'insertion, entre 300 et 400 repas facturés 2 euros, soit une dépense mensuelle située entre 18 000 et 24 000 euros. Les 100 à 200 repas cuisinés sur place permettaient une économie comprise entre 6 000 et 12 000 euros, mais bien plus qu'une économie, ce qui était visé était alors d'allier goût et quantité. Jean-Paul, ancien cuisinier à la retraite, pilier de la maraude, mettait dans la confection de ces plats tout son savoir et son envie de bien nourrir avec des plats « goûtus ». Lors des distributions, je pouvais constater, par les sourires des personnes et le temps qu'elles passaient à manger, un niveau de satisfaction supérieur à celui manifesté avec les repas achetés. L'engagement des bénévoles était alors récompensé. Ces repas – cuisinés en dehors des normes et des règles officielles d'hygiène pour la restauration collective – étaient appréciés, car fraîchement préparés, ils se distinguaient des plats réchauffés commandés en barquette sous vide.

Conscient de l'importance d'augmenter la qualité des repas sans avoir les moyens économiques de le faire, le responsable de la maraude s'est saisi de la proposition d'une entreprise d'économie sociale et solidaire pour capter des surplus des repas de la restauration

¹³ Une maraude alimentaire correspond à une distribution de repas chauds. Celle des Restos du cœur du 93 se déroule en camion. Elle est divisée en 7 tournées qui rayonnent sur l'ensemble du département et permet d'apporter un repas chaud à environ 500 personnes rencontrées individuellement ou lors d'arrêts. Chaque tournée comporte entre 6 et 12 arrêts, et mobilise 2 à 3 bénévoles.

¹⁴ Certains points de rencontre peuvent passer subitement de 50 personnes un soir à plus de 100 le lendemain.

collective. Les repas, visés par cette opération, sont supérieurs, en qualité gustative et nutritive, aux repas achetés, de plus ils sont très diversifiés. Ce projet, qui s'inscrit dans le programme de lutte contre le gaspillage alimentaire, a nécessité de transformer complètement les locaux. À l'automne 2018, après plusieurs mois de travaux financés par l'ADEME, la région Île-de-France et les Restos du cœur national, pour un montant d'environ 200 000 euros, le bilan est mitigé. Au départ, Jeannot imaginait que cette opération allait lui permettre de cesser les commandes des repas réchauffés, les repas à 2 euros. C'est avec cet objectif que son équipe et lui avaient accepté d'installer une chambre froide, un four de remise à température et l'ensemble du matériel indispensable, ainsi que de subir plusieurs contrôles sanitaires pour avoir le droit de récupérer des repas et de les distribuer, soit le droit de faire ce qu'ils faisaient déjà depuis des années.

Aujourd'hui, l'entreprise d'économie sociale et solidaire, qui a aidé l'équipe de la maraude à démarrer, apporte 50 repas par jour en échange d'une cotisation de 30 centimes par repas. Par ailleurs, une seule des cuisines centrales¹⁵ d'entreprises privées et de collectivités respecte ses engagements et donne 140 repas par jour. Les blocages pour les autres établissements sont en grande partie liés au transport, pour lesquels un camion frigorifique est indispensable. Une mesure de température est effectuée au départ et à l'arrivée. Ce travail supplémentaire dans les cantines indispose, et si un cuisinier a pu être motivé, le changement d'une équipe, d'une personne, remet tout le projet en question. Aussi, Jeannot est loin des 600 repas qui lui ont été promis quand il a commencé les travaux. Pour lui, une insécurité quotidienne s'est installée dans la dépendance de ces dons, variables et précaires. De plus, soumis à des normes d'hygiène et des règles de concurrence qui dépassent ses prérogatives associatives, Jeannot se sent sous le contrôle de bureaucrates, ce qui l'éloigne de sa mission, et de ce qui est appelé « l'esprit Coluche ». Désormais, il a, de nouveau, peur de n'avoir pas suffisamment de nourriture pour remplir ses camions. Bien que, pour respecter les règles en cas d'inspection sanitaire, il ait amélioré les processus de distribution, avec des locaux mieux entretenus, du matériel professionnel, il éprouve le sentiment amer de perdre de la flexibilité, de la liberté de bricoler, au jour le jour, selon les situations.

Dans la « culture » des Restos, le système D est considéré comme une marque de fabrique. Ainsi, le bricolage de ces dernières années, à travers la conception de repas et la congélation, correspondait à une culture de la débrouille, une force d'adaptation et de rebondissement indispensable sur le terrain de l'urgence. Ces pratiques

¹⁵ Une cuisine centrale est la cuisine d'un établissement qui fabrique sur place la nourriture pour une ou plusieurs structures.

répondaient au problème constant de gestion des tensions et des faits de violence dans les distributions. Rodolphe, maraudeur expérimenté, raconte :

Le niveau de violence baisse quand on ne manque plus de bouffe ! Plusieurs fois, j'ai cru que j'allais m'en manger une, quand on manquait de bouffe ! Quand tu arrives sur un point et que de 50 personnes à servir tu passes à 150, t'as plus rien dès le début de la tournée. Moi, ça, c'est ma terreur ! Revivre cette époque-là ! Où on a le camion vide, on appelle les collègues, les autres camions sont vides, on arrive à un point où il y a 30 personnes et on n'a à bouffer que pour 10 ! [...] et du coup faut expliquer à un mec qui attend depuis 3 heures, qui a faim, qu'il va pas avoir à bouffer !

Ce bricolage avait donc un rôle : assurer la sécurité physique et morale des personnes aidantes. L'application stricte de règles sanitaires à toute la chaîne du don alimentaire génère, en parallèle, et contre toute attente, une hausse d'un sentiment d'insécurité alimentaire et, par suite, la montée des tensions – voire des faits de violences – qui touchent indistinctement les bénéficiaires et les bénévoles. Toutefois, il serait réducteur de ne pas s'intéresser aux questions liées à la qualité, elles aussi sources de tension, qui mettent en scène les premiers acteurs concernés, les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

« Je suis quoi, moi ? »

En effet, la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire permet deux choses : la gestion des produits frais avec une date limite de consommation (DLC), et celle des produits secs, ayant, sur les emballages, une date limite d'utilisation optimale (DLUO). Les produits à DLUO dépassés ne peuvent plus être vendus par les magasins, mais ces derniers peuvent les donner aux associations car ils sont toujours propres à la consommation humaine¹⁶.

Ces dons sont défiscalisés. L'entreprise donatrice récupère la TVA sur ce produit qu'elle n'a pas vendu et en retire un avantage fiscal. Depuis la loi Garot, elle ne paye plus de taxe pour la destruction alimentaire puisqu'elle est encouragée à cesser de gaspiller¹⁷. Dans

¹⁶ « Art. L. 541-15-4. La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant : 1° La prévention du gaspillage alimentaire ; 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation [...] »

¹⁷ L'entreprise récupère donc 66 % de déduction sur un maximum de 20 % du revenu imposable basé sur le coût des produits même s'il est donné la veille de DLC. En 2016, à trois jours de cette date, le produit n'était pris en compte que pour 50 % de sa valeur.

ce cadre, la maraude a bénéficié d'un don important de biscuits individuels au chocolat. Ces biscuits ont été mis, semaine après semaine, dans les sacs à dessert, distribués chaque soir. Puis, un jour, lors d'une distribution, un jeune homme plonge sa main dans le sac à dessert, saisit le gâteau et fait de même avec les sacs des deux collègues qui l'accompagnent. Il revient vers moi, très en colère jetant les biscuits sous mon nez et m'interroge : « C'est quoi ça ? » Au départ, je ne comprends pas, je n'ai jamais pris soin de regarder les dates sur les gâteaux, alors je lui réponds : « Des gâteaux au chocolat ? » Comme ce jeune homme mange halal je pense qu'ils contiennent peut-être de l'alcool et qu'il vient de le découvrir. Je lui demande quel est le problème, il répond : « Ça fait trois mois que nous avons dans nos sacs ces gâteaux, secs et sans goût, regarde ! Regarde la date ! Depuis six mois ils sont périmés, et toi tu nous sers ça ! On est quoi ? »

Je suis confuse. À quoi bon lui préciser que cela ne le rendra pas malade, que c'est une DLUO et non une DLC. Ce soir-là, il vient crier autre chose : « On est quoi ? » Dans ses mots, dans son attitude physique, il rend compte d'un sentiment de trahison, de la souffrance du déclassement que représente le fait de devoir manger les restes d'une société dans laquelle il ne peut pas se nourrir comme il l'entend.

De fait, cet incident a divisé les bénévoles. Pour certains, « quand on a faim on mange, et d'ailleurs, nous, on les mange, ces produits ! ». Pour d'autres, qui ne les consommeraient pas, ce refus s'apparente bien à un cri d'injustice. En réalité, choisir de manger un paquet de gâteaux oublié depuis plusieurs mois dans son placard, d'une marque choisie, à un moment donné, et aller attendre la nuit, dans le froid, pour obtenir ce paquet, sont deux situations bien différentes. Dans la première, la personne est libre de manger ou pas ; dans la seconde, un message est adressé à celui qui reçoit le sac et l'assiette. Ainsi, lorsque ces produits, dont personne n'a voulu, arrivent entre ses mains, non pas un soir, mais chaque soir, durant plusieurs mois, la personne s'interroge sur ce qu'elle est aux yeux de la société, sur la place qui lui est assignée. Quelle est la valeur qui doit être donnée à l'article 1 de la loi 2010 – 874 ?

Art. L. 230-1. La politique publique de l'alimentation vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels pour son bien-être et sa santé.

Si cette loi est entrée en vigueur en 2010, l'observation fine du terrain montre que le texte n'est pas appliqué, tout comme l'article 25-1¹⁸ de la Déclaration universelle des droits de l'homme. Paradoxalement la loi Garot, plus récente, puisque votée en février 2016, est appliquée et invisibilise un projet politique. Sur le terrain de l'aide alimentaire, il devient difficile de savoir quelle est la priorité : venir en aide aux plus démunis ou réguler le marché ? Les bénévoles et les aidants sont-ils plus tenus d'appliquer les règles d'hygiène ou d'assurer un accueil inconditionnel des plus démunis ?

L'aide, un projet technique et politique

La loi de lutte contre le gaspillage alimentaire ne remet pas frontalement en cause le système de surproduction et ses effets sur les personnes exclues. Son esprit est surtout utilitariste. Elle répond à un problème technique : gérer l'abondance de déchets. Pour réguler ces flux indispensables à la libre concurrence, à la création de nouveaux besoins, la redistribution ne se fait pas lorsque le produit est bon pour tout le monde, mais une fois que le produit est déclassé. L'ingéniosité du système est, ici, que loin de se sentir responsable de la surabondance d'aliments et/ou de leur mauvaise répartition, la politique publique s'octroie l'usage du terme « don ». Ce mécanisme consolide une politique de la pitié et non une politique de la justice (Boltanski, 2007). Le *lex publica*, cet intérêt de l'État et du peuple d'accéder directement à la nourriture, disparaît dans la consolidation d'un deuxième marché, celui des sous-produits¹⁹. Motivé par le *lex mercatoria*, l'impossible accès à l'alimentation des plus vulnérables apparaît comme un nouveau besoin identifié auquel l'économie marchande répond et par le biais duquel elle s'impose par l'usage de règles et de normes sanitaires et économiques. Le marché fixe, ainsi, la flexibilité des DLUO – qui deviennent adaptables – même si, par ailleurs, elles imposent la surproduction dans un fort *turnover* des produits (Ariès, 2016).

Les dimensions d'ordre éthique – que sont le respect de la dignité des personnes mais aussi celui de leurs cultures, pour lesquels se battent les organisations sans parvenir à un droit opposable depuis 2002 (Ziegler, 2002), année au cours de laquelle un groupe de travail international s'est constitué pour réfléchir au droit à l'alimentation au sein des Nations unies – sont, ici, mises à mal. Malgré les textes, l'intérêt de la personne n'est toujours pas au cœur du système. Or, la nourriture n'est pas un objet anodin, elle fait corps avec celui de

18 « Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment par l'alimentation, l'habillement, le logement, les soins médicaux ainsi que pour les services sociaux nécessaires. »

19 Produit dérivé d'un autre. Mauvaise imitation, produit de qualité médiocre (dictionnaire Larousse).

l'individu. « Nous sommes ce que nous mangeons²⁰. » La qualité, la quantité et la manière de distribuer sont donc autant d'aspects à comprendre comme constitutifs du corps de celui à qui l'on donne qui est un Être pourvu de droits, et non une variable d'ajustement. Cet aspect est très bien décrit dans les travaux de Giorgio Agamben qui perçoit au nom d'une définition restrictive de la qualité, un processus de déshumanisation dans les dispositifs : « Ce qui définit les dispositifs auxquels nous avons à faire dans la phase du capitalisme est qu'ils n'agissent plus par la production d'un sujet, mais bien par des processus que nous pouvons appeler des processus de désubjectivation²¹. »

La personne apparaît, de moins en moins, comme celle à laquelle il faut apporter une réponse : elle n'est pas considérée par rapport à ses droits fondamentaux et, donc, comme acteur social. L'analyse de la restructuration de l'aide alimentaire que montre cette enquête donne à voir comment, ces dernières années, une gestion de masse semble prendre le pas sur un traitement individualisé des besoins. La prise en charge des situations et des populations vulnérables s'accompagne d'un pragmatisme utilitariste croissant qui met en tension deux phénomènes : celui du gaspillage de la nourriture et celui de son accessibilité. Les associations, prises dans les conventions de don, doivent prendre et donner en fonction des règles qui gouvernent la sécurité des aliments et la gestion alimentaire, quand, pourtant, ses bénévoles et les agents qui l'incarnent au quotidien voudraient pouvoir répondre aux besoins perçus sur le terrain et, ainsi, « donner » dans le respect de la dignité. Les coopérations – qui s'étaient établies entre les acteurs – sont mises à mal quand il devient indispensable d'obtenir des conventions officielles. Avant cette obligation, les associations s'entendaient pour se répartir les jours de ramasse qui correspondaient à leurs distributions.

Désormais, les magasins de grande ou moyenne distribution préfèrent avoir un interlocuteur capable de venir chaque jour de l'année plutôt qu'une association dont la présence ou l'absence des bénévoles et la saisonnalité des distributions rendent les passages plus aléatoires. Paradoxalement, les nouvelles structures, nées au lendemain de la loi Garot, qui récupèrent les invendus pour les revendre, à moindre coût, ou les redistribuer sont des concurrents, malgré les dynamiques de partenariat. C'est le cas de Phénix²², maillon supplémentaire et nouvel arrivant dans la chaîne de redistribution. Les magasins vont au plus simple : ils conventionnent avec ceux qui parlent le langage de l'entreprise et qui adoptent leurs règles. Les structures

²⁰ Goodall J., Mcavoy G., Hudson G. (2008), *Nous sommes ce que nous mangeons*, Arles, Actes Sud.

²¹ Agamben G. (2014), *Qu'est-ce qu'un dispositif ?*, Paris, Payot et Rivages (Petite bibliothèque), p. 43.

²² <http://www.wearephenix.com/>

doivent fonctionner comme des entreprises ou risquent de disparaître. Les relations deviennent professionnelles et des résultats sont attendus pour justifier les investissements (Hubert et Nieuwenhuys, 2010). Cette désobjectivation visible – le stock et les chiffres ont plus d'importance que la qualité des liens tissés avec les personnes – aboutit à une déshumanisation du don ressenti et exprimé par les personnes interrogées. Un retour est attendu, mais pas de celui à qui l'on donne ; il s'agit de l'État qui défiscalise. Ainsi, celui qui est destinataire de la marchandise se retrouve dans l'impossibilité de rendre en retour. Une telle relation s'inscrit dans un processus de domination des plus vulnérables.

Conclusion : vers la biopolitique

Loin de jouer le rôle d'État providence agissant contre les inégalités, le passage par la pensée foucauldienne permet d'envisager, ici, un gouvernement de plus en plus contraint par le marché pour lequel la prise en compte du risque devient un instrument de contrôle, y compris de la liberté, et donc un moyen de faire accepter des choix intrusifs et restrictifs de la liberté individuelle (Foucault, 2004).

Les normes agissent par le biais d'injonctions faites aux associations, en relation avec les corps des personnes et ainsi qu'en termes de vie ou de mort. Dans ce cas précis, le risque encouru, du fait de la confusion dans l'usage du terme « don », est de favoriser l'émergence cachée d'un marché de la faim qui s'inscrit dans le cadre du capitalisme et de ses règles. Retirer l'autonomie et la liberté de donner aux bénévoles selon leurs propres règles est ressenti et exprimé comme une déresponsabilisation, qui rompt la confiance au sein d'un système d'entraide et de solidarité, situé en dehors des règles marchandes. Par contre-coup, la mission même des associations peut se trouver fragilisée, puisque leurs agents peuvent être désorientés et être tentés de réduire leurs soutiens. Dans l'absolu, qu'attendent et que demandent ces agents-citoyens ? Que ces associations matérialisent le droit à l'alimentation, en lieu et place de l'État ? Plus certainement, que l'État le fasse et qu'il applique ce à quoi l'oblige sa Constitution et les traités qu'il a ratifiés avec leurs références aux Droits de l'homme. L'enjeu de l'urgence – reconnaître l'existence de toute personne comme sujet de droit, y compris celui qui a recours à l'aide alimentaire – se trouve, à nouveau, posé comme un défi.

Bibliographie

- Agamben G. (1997), *Homo sacer. Le pouvoir souverain et la vie nue*, Paris, Seuil [1^{re} éd. 1995].
- Agamben G. (2014), *Qu'est-ce qu'un dispositif ?*, Paris, Rivages poche (Petite bibliothèque).

- Ariès P. (2016), *Une histoire politique de l'alimentation. Du paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo.
- Boltanski L. (1993), *La souffrance à distance*, Paris, Gallimard (Folio essais) [1^{re} éd. 2007].
- Bonneuil C., Thomas F. (2009), *Gènes, pouvoirs et profits. Recherche publique et régimes de production des savoirs de Mendel aux OGM*, Versailles, Quæ.
- Boucobza X. (2012), « La méthode de promotion de la sécurité alimentaire », *Revue internationale de droit économique*, 26/4, p. 71-85. DOI : 10.3917/ride.258.0071
- Castel R. (2009), *La montée des incertitudes. Travail, protections, statut de l'individu*, Paris, Seuil (La couleur des idées).
- Foucault M. (2004), *Naissance de la biopolitique*, Paris, Gallimard.
- Godbout J.-T. (2000), *Le don, la dette et l'identité. Homo donator versus homo oeconomicus*, Paris, La Découverte (MAUSS).
- Godbout J.-T., Caille A. (1992), *L'esprit du don*, Paris, La Découverte.
- Goodall J., Mcavoy G., Hudson G. (2008), *Nous sommes ce que nous mangeons*, Arles, Actes Sud.
- Hubert H.-O., Nieuwenhuys C. (2010), *L'aide alimentaire au cœur des inégalités*, Paris, L'Harmattan (Logiques sociales).
- Mauss M. (1925), *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, présentation par Florence Weber, Paris, Puf [1^{re} éd. 2012].
- Müller B. (2013), *The Gloss of Harmony: The Politics of Policy-Making in Multilateral Organisations*, Londres, Pluto Press.
- Retiere J.-N., le Crom J.-P. (2018), *Une solidarité en miettes. Socio-histoire de l'aide alimentaire des années 1930 à nos jours*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.
- Ziegler J. (2002), *Le droit à l'alimentation*, Paris, Fayard (Mille et une nuits).

De quoi la sécurisation alimentaire des « démunis » est-elle le nom ?

MATTHIEU DUBOYS DE LABARRE ET CHANTAL CRENN

Résumé

Ce travail a pour objet l'analyse de la sécurisation alimentaire des « démunis » en France. Il s'appuie empiriquement sur une recherche interventionnelle collective, Ecoales (*Empowerment*, comportement alimentaire et économie solidaire) qui s'est déroulée de 2012 à 2016. Il s'agit, à la fois, de comprendre les évolutions du traitement social de la pauvreté et d'interroger l'articulation de ses logiques politiques avec l'expérience des acteurs (associations, bénévoles et bénéficiaires). Ou comment nous sommes passés d'une logique de « scandale de la faim » dans des sociétés de pléthore à un glissement vers des problématiques de santé publique puis d'alimentation durable. Après les avoir qualifiées, nous montrons comment les liens entre les pouvoirs publics et les associations constituent un encadrement du champ de l'aide alimentaire et quelles en sont les répercussions.

Mots-clés : sécurisation alimentaire, aide alimentaire, épiceries sociales et solidaires, caritatif, pouvoir

Abstract

This work aims to analyse the food securisation of “needy” in France. It is based empirically on collective intervention research, ECOALES (Empowerment, Food Behaviour and Solidarity Economy), which took place from 2012 to 2016. It is about understanding at the same time the evolutions of social treatment of poverty and to question articulation of political logics with actor's experience (associations, volunteers and beneficiaries). How we went from a logic of “hunger scandal” in societies of plethora to a public health then sustainable food issues. After having qualified them, we show how the links between the public authorities and the associations constitute a supervision of food aid's field and what are the repercussions.

Keywords: food securisation, food aid, social and solidarity groceries, charity, power

Cet article se penche sur la question de la sécurisation alimentaire des publics dits « défavorisés » en France en se basant sur une expérimentation dans des épiceries sociales de Nouvelle-Aquitaine. Ce travail se veut à la croisée d'une sociologie de la construction des politiques publiques et d'une anthropologie « par le bas » des pratiques quotidiennes d'approvisionnement alimentaire. Au travers de ce regard porté sur l'aide alimentaire, il s'agit, à la fois, de comprendre les évolutions du traitement social de la pauvreté sur la base d'un cadre d'action spécifique (la lutte contre la faim) et d'interroger l'articulation de ces logiques politiques avec l'expérience des acteurs.

Ce texte s'appuie empiriquement sur une recherche interventionnelle collective, Ecoales (*Empowerment*, comportement alimentaire et économie solidaire)¹, qui s'est déroulée de 2012 à 2016 au sein d'épiceries solidaires du réseau Andes² et qui avait pour objectif d'accompagner l'intervention Uniterres³. Il est d'abord le fruit d'un constat empirique fort qui nous a interrogés : les épiceries sociales – que nous avons enquêtées – sont des lieux marqués, tant par des formes d'injonctions, de violences symboliques, que par des résistances (Delavigne et Crenn, 2017). Cela se cristallise, tout particulièrement, sur la question des légumes. Mais il est également le produit d'une nécessité analytique, allant du micro au macro, en passant par le méso. Pour comprendre de quoi cette sécurisation alimentaire est le nom, il nous a fallu articuler une approche sociohistorique et institutionnelle de la construction du champ de l'aide alimentaire à une anthropologie « par le bas » du fonctionnement des épiceries. C'est sous cet angle que nous pouvons saisir toute la complexité des interactions qui se nouent en face en face (Goffman, 1963).

Deux perspectives, touchant au traitement social de la pauvreté (Agiar, 1995 ; Hoggart, 1970), ont irrigué notre réflexion. La première porte sur la dimension caritative qui marque l'aide alimentaire. Nous sommes en présence de « dons » à l'échelle de l'approvisionnement des épiceries et d'« achat » à prix extrêmement bas pour les

1 Ecoales a été coordonnée par le Centre Émile-Durkheim (CNRS, Sciences Po Bordeaux et université Bordeaux Ségalen) et associait le monde de l'économie solidaire et celui de la recherche (sociologie, anthropologie, économie et épidémiologie nutritionnelle). Il a été financé par le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS), la Fondation Carasso, l'Agence régionale de santé (ARS) et la région Aquitaine.

2 Association nationale des épiceries solidaires, un des réseaux français regroupant ce type de structures, <https://andes-france.com/>.

3 Uniterres, qui est expérimenté dans les régions Poitou-Charentes, Aquitaine et Midi-Pyrénées, repose sur l'idée d'une double solidarité au travers d'un mode d'approvisionnement innovant des épiceries qui s'apparente à celui des Amap : solidarité avec les producteurs (stabilité d'une partie de leurs revenus par contractualisation) et solidarité avec les bénéficiaires (accès à des légumes et œufs en circuits courts locaux).

« clients »⁴. Cela va considérablement marquer les relations entre les différents protagonistes, à la fois au travers de la charge morale intrinsèque à cet acte et parce qu'il dresse une « frontière symbolique » entre celui qui vend et celui qui achète. La seconde est à rapprocher d'une vision foucauldienne des espaces de pouvoir et de contrôle qui passe par des processus de rationalisation. Nous verrons comment le changement de statut des dits « bénéficiaires⁵ » en clients et le progressif encadrement administratif de l'activité des épiceries nous permettent d'éclairer les enjeux entre professionnels des CCAS⁶ et/ou des associations en charge des épiceries et bénévoles, « bénéficiaires » et bénévoles « bénéficiaires ».

Dans un premier temps, nous décrirons la succession de « strates » qui ont présidé à la structuration du champ de l'aide alimentaire depuis la fin des années 1980. Nous verrons comment nous sommes passés d'une logique de « scandale de la faim » dans des sociétés de pléthore à un glissement vers des problématiques de santé publique, puis d'alimentation durable. Cette sédimentation d'attentes contradictoires nous permettra de saisir la complexité des relations et des enjeux moraux qui se cristallisent dans l'acte caritatif. Nous l'analyserons au travers de l'exemple particulièrement emblématique de la distribution de légumes. Dans un second temps, nous qualifierons le progressif processus d'encadrement de l'aide alimentaire. Ces évolutions se sont accompagnées d'un triple mouvement touchant, à la fois, à la conception des « bénéficiaires » et aux relations entre pouvoirs publics et associations. Nous verrons que cela éclaire le fonctionnement des épiceries comme la place respective de ses protagonistes. C'est aussi à l'aune de cette régulation que nous questionnerons le manque de capacité réflexive des acteurs « caritatifs⁷ » sur l'expérimentation.

Les résultats de ce travail se basent sur une approche ethnographique mêlant recherche documentaire (législation française et européenne, plans d'action et littérature grise sur le domaine), entretiens

4 Pour un des fondateurs de l'ANDES, l'acte d'achat est censé redonner de la dignité aux « pauvres » tout en sachant que le « droit » de pouvoir « être client » dans ces épiceries tient à l'obligation d'avoir un projet de formation validé par les assistantes sociales et/ou les responsables des associations.

5 La dénomination « bénéficiaire » contient, en elle-même, des limites idéologiques qui nécessitent d'un point de vue scientifique l'usage de guillemets. Peut-on réellement parler de « bénéfice » alors que les personnes qui s'approvisionnent dans ces lieux sont contraintes et qu'elles servent de variable économique structurel ?

6 Centre communal d'action sociale. Dans les deux villes où nous avons observé le fonctionnement des épiceries, l'une était entièrement gérée par le personnel du CCAS, l'autre par des professionnels embauchés par l'association de l'épicerie mais travaillant étroitement avec le CCAS.

7 Membre de l'association porteur du projet et personnes travaillant dans les épiceries.

semi-directifs et observations. Un corpus de dix-sept entretiens a été réalisé auprès de certains salariés de l'association ANDES, des politiques et administratifs au niveau local (DRAAF et ARS Aquitaine et Poitou-Charentes, régions et départements) et au niveau national (plusieurs directions au sein du ministère de la Santé et de l'Agriculture). Ces entretiens ont été complétés par des observations participantes réalisées au sein du comité de pilotage et au cours des différentes réunions liées au projet. Par ailleurs, des entretiens et des observations participantes ont été réalisés à Bruxelles lors de visites de l'ANDES (rencontres avec des membres de plusieurs institutions et associations européennes : associations, parlementaires, plusieurs directions de la Commission et membres de la représentation permanente de la France). Un cadre méthodologique similaire a été mis en place au niveau des épiceries solidaires (observations directes et entretiens auprès des salariés, des bénévoles et des usagers). Plus précisément, nous nous appuyons ici sur des observations issues de deux épiceries dans les villes de Bergerac et de Miramont de Guyenne situées en territoire dit « rural ».

Les logiques de l'aide alimentaire : de l'économie de la charité à la « durabilité »

L'aide alimentaire comme variable d'ajustement de la surproduction

La première impulsion politique autour de l'aide alimentaire s'est construite au travers de la notion classique de sécurité alimentaire. Il s'agissait de répondre, d'un point de vue quantitatif, aux besoins en fournissant des biens alimentaires aux populations défavorisées. Qui plus est, comme l'illustrent les sources d'approvisionnement de l'aide alimentaire⁸, cette première « couche » s'inscrit dans ce que nous qualifions de « scandale du gaspillage ». Comment, dans une société de surproduction et de surconsommation, est-il possible que des gens n'aient pas suffisamment à manger ? La réponse initiée au niveau européen, sous l'impulsion française⁹, est emblématique de cette posture.

Le Conseil européen crée, en 1987, le Programme européen d'aide alimentaire aux plus démunis (PEAD). Son inscription dans la Politique agricole commune (PAC) établit un lien avec la sphère agricole. Le PEAD repose sur la possibilité offerte aux pays membres d'utiliser

⁸ Les principales sources d'approvisionnement actuelles de l'aide alimentaire en France sont les aides apportées par l'État français et par l'Union européenne, l'achat direct, les dons (des particuliers, de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution), mais aussi la récupération d'excédents agricoles.

⁹ C'est Jacques Delors, alors président de la Commission européenne, et Coluche, comique français, qui seront les moteurs de ce plan.

les stocks d'intervention de produits bruts¹⁰. La politique européenne, en ce domaine, constitue un mécanisme de stabilisation des prix agricoles. Ainsi, l'aide alimentaire est perçue comme l'une des variables d'ajustement de la situation de surproduction de cette période.

Dès les années 1990, les stocks ne sont plus suffisants et une enveloppe financière issue de la PAC vient alimenter le PEAD. Une fois encore, au travers de ce mécanisme, l'approvisionnement de la filière européenne « Aide alimentaire » s'appuie sur les circuits longs et l'industrie agro-industrielle. En ce qui concerne la France, en 2004, est mis en place le Programme national d'aide alimentaire (PNAA). Il vise à améliorer et à diversifier l'approvisionnement. En 2011, plusieurs pays, dont la République fédérale d'Allemagne, vont contester l'enveloppe financière européenne. Le PEAD sera alors remplacé, en 2014, par le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD¹¹).

Historiquement, en France, ce sont quatre acteurs du milieu caritatif (les Restaurants du cœur, les banques alimentaires, la Croix-Rouge et le Secours populaire) qui seront désignés par l'État pour bénéficier du PEAD (ainsi que du PNAA, à partir de 2004). Ils vont structurer le champ de la sécurisation alimentaire des personnes en situation de précarité. Ce modèle s'apparente à une délégation de service public et implique des liens étroits entre administration centrale et associations.

Ainsi, les interactions entre l'aide alimentaire et l'agroalimentaire sont intégrées à la logique productiviste dominante (Dubois de Labarre *et al.*, 2016). Cela est vrai des appels d'offres qui s'adressent aux filières longues, mais cela l'est également au niveau européen. Par ailleurs, l'approvisionnement de l'aide alimentaire est conçu, pour partie, comme devant se tourner vers des sources évitant le « gaspillage » : récupération des invendus, lots comportant des défauts (tant qu'ils ne sont pas impropres à la consommation) ou excédents agricoles. Toutes ces orientations renvoient l'aide alimentaire, à la fois, à une logique traditionnelle de sécurité alimentaire et à un rôle de « variable d'ajustement » de la surproduction.

L'aide alimentaire en France constitue un pilier de ce que Fabian Kessl décrit comme la nouvelle économie de la charité (2014) : « A distribution system in which elementary goods—often goods considered to be surplus—are distributed or sold at discount prices to “the poor”

¹⁰ Les stocks d'intervention étaient troqués par les États membres contre des denrées alimentaires au travers d'appels d'offre portant sur une cinquantaine de produits. Les industriels qui remportent ces appels d'offre sont payés en matière première. Les denrées alimentaires sont ensuite livrées à des associations caritatives.

¹¹ Le FEAD dépend du Fond social européen (FSE) et non de la PAC.

or “the needy” through voluntary helpers¹². » Deux idées principales irriguent cette notion : l’observation d’un glissement (retour ?) de formes traditionnelles de l’État-providence vers une logique caritative : délégation de l’action à des acteurs de la société civile, les ONG, au travers d’une aide matérielle (et non monétaire) ; mais aussi, comme nous l’avons décrit, le fait que ce système soit adossé à l’économie de marché en permettant de gérer la surproduction.

Les « populations précaires » : une cible prioritaire de santé publique

À partir du début des années 2000, sous l’impulsion du Plan alimentation et insertion (PAI, 2003), puis de la première enquête ABENA (Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l’aide alimentaire, financée par le PNAА en 2005) et enfin du Plan national nutrition santé 2 (2006), une nouvelle sensibilité émerge.

On assiste à un déploiement d’une injonction diététique orchestrée tant par les pouvoirs publics et leurs politiques sanitaires que par les ONG et par l’industrie agroalimentaire. Chacun est désormais amené à devoir optimiser son corps, son alimentation, ses performances physiologiques et cognitives, sa vie biologique et sociale. Cette invitation à la maximisation de soi a donc investi, *via* leurs concepteurs (Fassin et Memmi, 2004), les programmes de santé publique. Face à ce processus de nutritionnalisation (Poulain, 2009), les corps des populations dites précaires deviennent une cible prioritaire.

Une série d’actions se focalise sur les changements de comportements alimentaires, avec un glissement de la question de la quantité (avoir suffisamment à manger) vers celle de la qualité et de la diversité nutritionnelles. Cette inflexion est présente dans le PNAА évoqué dans le paragraphe précédent. Cette politique nationale d’approvisionnement de l’aide alimentaire est hybride, entre un souci de sécurité alimentaire au sens classique et des questions de santé publique (au travers de la préoccupation pour la diversité et les produits frais).

Cette « couche » ne s’intègre pas naturellement avec la première logique. Elle entre, pour partie, en contradiction avec cette dernière (récupération des surplus et des invendus de la grande distribution contre la mise en avant de la diversité, l’équilibre et les produits frais). Cela est particulièrement flagrant quand se télescopent, dans le même lieu, des étals défraîchis avec des affiches¹³ illustrées par de beaux fruits et légumes.

¹² Kessl F. (2014), « Charity Economy: A Symbol of a Fundamental Shift in Europe », Paper presented at the International Conference on Volunteering for Youth Employment, Mobilization, Social Inclusion & Quality of Life, Copenhagen.

¹³ Issues du PAI qui n’est plus financé depuis 2015.

Par ailleurs, l'insistance sur les changements de pratique et l'éducation nutritionnelle porte, en germe, la question de la responsabilisation des personnes en situation de précarité. Elle va s'inscrire dans l'utilisation de produits bruts et frais et l'émergence d'activités collectives autour de ces denrées (ateliers cuisine et jardins potagers collectifs). Fournir des légumes frais implique pour les personnes de transformer (stocker, laver, préparer, cuire...). Ces pratiques domestiques deviennent un enjeu dans l'aide alimentaire. L'injonction à cuisiner (c'est-à-dire à plus d'« autonomie » alimentaire) se fait en cohérence avec le « message diététique ». La mise en place d'ateliers de cuisine est censée régler des défaillances, tant en termes de sociabilité que de compétences. Mais ces représentations réactualisent aussi la valeur « travail » en la fondant sur la sphère domestique. L'insistance sur les légumes frais (leur cuisson, leur récolte) suppose de remettre « les pauvres » en activité.

Dans les stéréotypes, fréquemment véhiculés par les acteurs de terrain, les bénéficiaires sont parfois perçus comme des « inactifs », des « profiteurs » : notamment, quand ils préfèrent acheter des plats préparés, des légumes surgelés plutôt que de choisir des légumes frais qu'il faut laver, couper et cuisiner soi-même ou qu'ils « désertent » les ateliers de cuisine ou de jardinage mis en place « exprès pour eux ». « Une fois par mois, on cuisine avec les légumes cultivés par les agriculteurs. L'autre jour, on voulait préparer un gratin de courgettes mais ça ne les intéresse pas. Ils ont la flemme de faire à manger. Ils préfèrent les plats cuisinés », explique une bénévole

Parfois, les clients préfèrent s'approvisionner ailleurs en légumes (voire les cultiver ou se les faire offrir par leur réseau amical) et ainsi acheter à l'épicerie sociale, à bas prix, des marchandises onéreuses ailleurs. Tel est le cas de Carole (50 ans, au chômage, mère de quatre enfants et fille de harki) qui vit très mal de devoir acheter des légumes alors que son mari cultive les siens propres dans leur jardin potager : « On a tout ce que l'on veut à la maison et, en plus, ils sont meilleurs, car c'est mon mari qui s'en occupe ! En fait, ça m'intéresse quand je n'ai pas les légumes chez moi. »

Aide alimentaire et agriculture « durable »

Au début des années 2010, en France, émerge une dynamique plurielle et multiforme¹⁴ qui vise à proposer un autre modèle d'aide alimentaire. Cette dernière strate vient se superposer aux deux précédentes. Elle s'inscrit, pour partie, dans le prolongement de l'idée que la sécurisation alimentaire est aussi un problème de nutrition,

¹⁴ Cette réflexion est animée par différents acteurs (associations agricoles, secteur de l'économie sociale et solidaire, chercheurs et administrations) de manière concomitante et non unifiée.

en posant la question de l'accès à une alimentation de qualité (diversité des produits frais), mais elle va au-delà. Deux idées principales irriguent ce mouvement. La première, évoquée plus haut, est que les sources conventionnelles de l'aide alimentaire ne sont pas satisfaisantes en ce qui concerne les produits frais, tant en termes de diversité, de qualité que de quantité. La seconde, issue conjointement de certains mouvements agricoles et de la consommation critique (Dubuisson Quellier, 2009 ; Pleyers, 2011), est qu'il faut rétablir un lien entre producteur et consommateur dans le but de soutenir une agriculture durable et de proximité.

Cette dernière vague insiste sur le lien entre une certaine forme d'agriculture et l'aide alimentaire. Elle est portée par des acteurs spécifiques et minoritaires dans l'aide alimentaire : des associations issues du secteur de l'économie sociale et solidaire (ESS), des chercheurs, certaines collectivités territoriales et des membres de services déconcentrés de l'État et, plus récemment, des associations du monde agricole (les Civam, Centres d'initiatives pour favoriser l'agriculture et le milieu rural, par exemple). Le développement de financements, sous formes d'appels d'offres et de projets, a favorisé l'éclosion d'une multitude d'initiatives s'inscrivant dans cette logique.

Uniterres, qui a été l'objet de notre terrain, participe de cette vague. Ce dispositif va contribuer à renforcer la légitimité de cette approche, en particulier par le soutien de l'Andes au niveau de l'administration centrale (DGCS). L'association entre aide alimentaire et agriculture alternative est une logique marginale de ce secteur. Toutefois, elle sera sanctionnée positivement par le Crédit national des épicerie sociales (CNES), en 2013-2014, à la suite de la réforme du PEAD évoqué plus haut¹⁵.

Cette action expérimentale se met en place autour d'un dispositif d'approvisionnement en circuit court de proximité destiné à fournir ces épicerie en produits alimentaires saisonniers, frais et variés. Pour ce faire, un réseau de producteurs locaux, souvent en situation de fragilité financière, a été constitué à l'échelle régionale. Des précédents, notamment anglo-saxons, existent, pour résoudre ce qui est désigné outre-Atlantique comme « food gap » et atteindre plus de « justice alimentaire ». Chercher à fournir de la « qualité » (de l'achat, du frais, du bio) est un retournement des principes de l'aide

¹⁵ Le basculement du PEAD au FEAD a porté un coût d'arrêt au financement européen des épicerie (le FEAD ne finançant que des dons gratuits, excluant de fait le principe des épicerie). Afin de compenser cette perte, l'État français a mis en place, en 2014, le CNES qui, en plus des canaux habituels d'approvisionnement, autorise l'achat de denrées en circuits courts de proximité. Cette nouvelle possibilité d'approvisionnement (basculement des circuits longs conventionnels au circuit territorial de proximité) est partiellement liée à l'expérimentation du programme UNITERRES que la DGCS a suivi de près.

alimentaire qui ne va pas sans produire de tensions aussi bien dans les lieux de distribution que sur les territoires (Delavigne, 2012).

De la même manière que dans le champ humanitaire international, on trouve, finalement, au sein de ces économies, dites « solidaires », des expressions morales paradoxales, certains professionnels et bénévoles estiment incarner, par des aides alimentaires nouvelles, une résistance à ce que Polanyi appelle « l'économie de marché » en proposant des circuits courts, du qualitatif au lieu du quantitatif alimentaire grâce à l'introduction de légumes frais, bio, en plus des rebuts de la grande distribution. D'autres, au contraire, considèrent que tout ceci n'est qu'artifice et estiment devoir se plier, pour bénéficier des aides de l'association nationale, à une philosophie « bien-pensante », à travers la vente de légumes « moches », « soi-disant bio », à laquelle ils n'adhèrent pas (eux-mêmes et les bénéficiaires). Dans plusieurs épiceries, forcer les bénéficiaires à choisir les légumes revient à éviter le gaspillage, à vider les stocks et à contribuer au succès de l'action (par ailleurs très médiatisée) : assurer la survie économique des producteurs dont une partie est en difficulté, justifier les financements, légitimer l'embauche de salariés. Toutefois, les différents positionnements des professionnels et bénévoles sont à resituer dans des enjeux plus globaux et qui leur échappent en partie. En effet, cette dimension qualitative correspond, sur le marché de l'aide alimentaire, à un nouveau débouché en termes de subventions, d'emplois et de reconnaissance dans le champ politique national.

L'encadrement de l'aide alimentaire

Au-delà de la superposition de ces différentes visions de la sécurisation alimentaire et de leurs contenus moraux, il faut également se pencher sur l'évolution de la relation entre les pouvoirs publics et les associations. Nous avons identifié trois mouvements majeurs. Le premier, illustré par la mise en avant du modèle des épiceries, est le passage d'une logique caritative à une logique d'insertion sociale et de responsabilisation des bénéficiaires. Le deuxième mouvement touche à une rationalisation et à une professionnalisation de l'aide alimentaire médiatisées par la centralisation des appels d'offres et la mise en place d'un système informatique de traçabilité au sein des associations. Enfin, le troisième mouvement concerne les modalités de financements des actions (hors approvisionnement) et leurs conséquences. UNITERRES en sera un exemple empirique.

Les épiceries sociales : innovation sociale et injonction à la responsabilité

S'il n'est pas nouveau que les mouvements caritatifs, en particulier ceux tournés vers l'alimentation, sont marqués par une volonté de « réforme » des comportements des populations auxquels ils sont destinés, une inflexion significative est perceptible en ce qui concerne l'aide alimentaire en France. Nous passons d'une logique caritative « pure » à une logique de responsabilisation illustrée par le modèle des épiceries sociales et solidaires.

Le principe de ces établissements est de demander une participation financière aux personnes en situation de précarité. Baptisées « épiceries », on y fait payer 10, 20 ou 30 % de la somme réelle d'un produit. Un tel dispositif, présenté comme une application du principe de Mauss (Malandrin et Ferraton, 2004), est supposé permettre de redonner de la dignité aux personnes. L'objectif de lutter contre la stigmatisation, liée au fait d'être « bénéficiaire » de l'aide alimentaire, est affiché dans la charte du réseau Andes : « La contribution financière participe à la dignité des personnes et à la liberté de choix [...] le fait de payer [...] les affranchit du sentiment d'être redevable [...]. Un des principes fondamentaux des épiceries solidaires est de faire en sorte que la lutte contre l'exclusion ne s'accompagne pas d'une forme d'assistanat. » Soulignons que la participation financière sollicitée est indispensable à certaines épiceries pour assurer leurs coûts de fonctionnement.

La précarité est évaluée par des travailleurs sociaux, extérieurs ou salariés de l'épicerie, qui vont déterminer une durée d'accès à ces services et une valeur mensuelle d'aide alimentaire à partir d'un calcul des rapports entre ressources et dépenses (« le reste à vivre »). L'objectif concret que se donnent les épiceries sociales et solidaires est de réduire temporairement le budget alimentation des bénéficiaires pour l'affecter à d'autres postes. Les exemples de ces « coups de pouce » sont l'accès au logement, le passage du permis de conduire, l'achat de matériels électroménagers, le remboursement de dettes. Cet objectif se révèle souvent caduc tant les situations de précarité économique des « bénéficiaires » sont importantes. Il a cependant l'avantage de fournir un outil aux épiceries qui l'appliquent pour gérer les demandes exponentielles. Chacune des épiceries rencontrées précise les critères permettant de sélectionner les bénéficiaires (et, par là, peut être assimilés à une pratique d'encadrement des classes populaires ; Mauger, 2001). D'autant que l'accès aux services de l'épicerie est fonction, non seulement, d'aspects financiers, mais également d'engagement dans « un projet personnel » visant

« l’insertion durable des personnes en situation de difficulté financière »¹⁶. C’est, en partie, ce qui fait du champ de l’aide alimentaire un outil de gestion de la pauvreté (Lhuissier, 2007).

Ce modèle est largement promu par l’administration centrale qui, en soutenant l’activité de l’ANDES, le met « en avant » comme une forme « d’innovation sociale » pour le secteur de l’aide alimentaire. L’appui à cette association lui permet indirectement de toucher les acteurs de l’aide alimentaire majoritaires (les quatre grandes associations) et ainsi de pousser à la généralisation d’une philosophie inspirée d’une forme entrepreneuriale de l’économie sociale et solidaire.

Progressivement, cette dernière colonise l’ensemble de la sphère de l’aide alimentaire, en particulier autour de la notion d’atelier et de projet personnel évoqués plus haut. Cela s’accompagne d’une certaine injonction à la participation : « le bénéficiaire » doit être acteur, dans une logique guidée par la notion de réinsertion sociale.

Il ne s’agit plus uniquement de dons accompagnés d’actions centrées sur l’éducation comme dans la logique caritative, mais de la mise en avant de la participation et de la responsabilisation « individuelle ». Cette bascule renvoie à l’importance que prend le « souci de soi » et ses techniques dans nos sociétés contemporaines. Elle est d’ailleurs médiatisée dans les épicerie par des ateliers directement orientés vers cette sphère (intervention d’esthéticiennes par exemple). Les préoccupations autour d’une alimentation « saine » ou « durable » sont également au cœur de cette logique. Mais, dans le cadre de l’aide alimentaire, cela s’exprime comme un gouvernement, une discipline des corps : une relation de pouvoir asymétrique orienté vers le souci de soi et la responsabilité individuelle. C’est le cas pour Monique, 55 ans, au chômage et qui vit avec son compagnon et trois de ses fils qui travaillent comme intérimaires :

Les légumes, ça n’intéresse pas ma famille. Moi, j’aimerais bien, car j’ai du cholestérol mais ça ne remplit pas. Mon mari et mes enfants veulent manger des choses qui tiennent au corps... il faut qu’ils tiennent toute la journée quand ils sont sur les chantiers ou dans les vignes. À la maison je ne décide pas ! Si je ne cuisine pas des gros plats pour eux, ça ne va pas. Alors mes kilos en trop... ça passe après. C’est difficile d’être comme il faut. Il faut répondre aux attentes d’Angélique¹⁷, puis à celles de mon mari...

Dans les épicerie nous pouvons observer une superposition d’injonctions : redevenir acteur de son « soi » par l’acte de « bon achat »,

16 « Missions de l’épicerie solidaire », charte du réseau Andes, mise à jour adoptée le 23 avril 2012.

17 Angélique est la conseillère en économie sociale et familiale de l’épicerie.

se réinsérer socialement en participant aux ateliers alimentaires, bien se nourrir en termes de santé pour optimiser son corps, bien se nourrir en termes de durabilité environnementale.

Rationalisation de l'aide alimentaire : le renforcement du contrôle administratif

À la suite d'un rapport de l'IGAS (Inspection générale des affaires sociales) et du CGAAER (Conseil général de l'agriculture de l'alimentation et des espaces ruraux)¹⁸, puis de la Cour des comptes¹⁹, une série de mesures ont été prises par l'administration centrale pour remédier aux « dysfonctionnements » mis en exergue. Ces réformes visaient à rationaliser l'approvisionnement issu des aides publiques (*via* le PEAD et le PNAA) et à améliorer la remontée d'informations sur l'activité des acteurs de l'aide alimentaire.

Un premier volet a eu pour objectif de mieux gérer les appels d'offres. En particulier de les mutualiser par produits plutôt que chaque association exprime ses besoins propres. Il s'agit d'harmoniser les demandes pour gagner en volume et en lisibilité. La comparaison est explicitement faite avec les centrales d'achats de la grande distribution qui apparaissent comme plus efficaces. Il y a donc un souci d'optimisation de l'utilisation de l'argent public.

Le second volet a eu un impact sur les relations qu'entretiennent les différents échelons impliqués dans l'aide alimentaire : administration centrale, associations nationales et acteurs locaux (entre autres les épiceries, mais pas uniquement). Il s'agit, pour l'État, d'avoir une plus grande visibilité sur l'action menée au sein de l'aide alimentaire. Deux types d'informations sont recherchés : d'une part, ce qui concerne la traçabilité physique et comptable des flux alimentaires et, d'autre part, le nombre et la nature des « bénéficiaires ». En 2009, au travers du plan de relance pour l'économie, l'État subventionne les quatre associations historiques et l'Andes pour qu'elles mettent en place un système informatique permettant le recueil de ces données. De manière indépendante, elles élaborent des logiciels et les mettent progressivement en place sur le terrain. À partir de 2012, la remontée de ces informations devient une obligation afin d'être habilitées à distribuer des denrées obtenues sur fonds publics.

Cette logique vise à rationaliser le champ de l'aide alimentaire, dont la conséquence est la mise en place de procédures d'accréditation et de contrôle qui renforcent les rapports descendants et pyramidaux entre les têtes de réseaux et les acteurs locaux. Cela est perceptible dans les

¹⁸ Évaluation du programme européen d'aide aux plus démunis et de l'organisation de l'aide alimentaire, française, IGAS et CGAAER, juillet 2008.

¹⁹ Cour des comptes, « Sur les circuits et mécanismes financiers concourant à l'aide alimentaire en France », septembre 2009.

relations qu'entretiennent l'Andes et les épiceries de son réseau. Il faut professionnaliser les bénévoles et faire remonter l'information. Ainsi se créent des relations asymétriques (des animateurs de l'Andes sont chargés des formations et la qualité des informations collectées est vérifiée). Cela se traduit par une relative perte d'autonomie des épiceries, une forme de dépendance affaiblissant leur capacité à dire non aux propositions de l'Andes. Cette évolution est également source de tension entre certaines épiceries et l'association (la concurrence entre les différents logiciels leur permettant d'avoir des alternatives).

Cette mise en place d'un système de traçabilité n'est donc pas neutre. Elle a des conséquences en termes de dépendance et constitue une forme de pouvoir au sens organisationnel. Cela n'est évidemment pas propre à l'Andes mais, comme dans le cas des épiceries sociales, l'association a servi de « poisson pilote » à la DGCS pour entraîner les quatre associations historiques.

Financement en mode projet

Le dernier aspect des relations entre les associations et l'administration touche aux modalités de financement. Une partie de ces ressources est allouée sous forme d'appels d'offres, par exemple le premier PNA en 2010 (et ceux qui suivront). Le budget, attribué par le ministère chargé de l'alimentation aux actions régionales, était de 700 000 euros. Sur le nombre conséquent de projets aidés, une cinquantaine traitent d'aide alimentaire.

De la même manière, les collectivités territoriales (régions, départements, communes, métropoles) et les fondations privées relèvent de ce mode de financement.

La manière dont a été financée Uniterres est symptomatique de cet accès aux ressources. Initialement soutenu par la DRAAF et la région Poitou-Charente, ce dispositif émerge de manière conséquente auprès de fondations privées (Fonds français Alimentation et Santé, puis Fondation Carasso et de nombreuses autres), auprès de divers services déconcentrés de l'État (DRAAF et ARS), de collectivités territoriales (départements et régions) et d'un plan national (le PNA). Nous observons donc un morcellement des ressources constituées par ces différents appels d'offres. Structurellement, ces derniers permettent l'obtention de financements limités dans le temps et doivent faire l'objet d'une importante activité de justification (qui plus est, avec des modalités à chaque fois différentes).

Ce mode de financement n'est donc pas sans conséquences. Il constitue un travail important pour les associations si elles veulent pérenniser leur existence. Cette dimension chronophage prend, pour partie, le pas sur le fond de leur action. Par ailleurs, l'aide limitée dans le temps est une source de fragilisation des projets. Ce phénomène est redoublé, comme observé dans le cas d'Uniterres, par le recours à

du salariat reposant sur des contrats aidés. Les ressources humaines sur lesquelles se fonde le dispositif sont donc, elles-mêmes, précaires. Il va de pair avec une injonction à communiquer des résultats et la multiplication de l'activité de *reporting*, ce qui pousse les associations à présenter leurs actions sous un jour favorable et à minimiser incertitudes et échecs. Enfin, ce type de financements est soumis à des phénomènes de « mode » (dans la formulation des projets). Cela est particulièrement perceptible dans l'apparition (et le financement) de projets mettant en avant le modèle alimentaire durable.

L'ensemble de ces raisons limite structurellement la capacité réflexive et de remise en question des organisations. Cela est redoublé par la dimension morale inhérente à leur activité. On retrouve là une forme de domination spécifique, décrite par James C. Scott (2009), pour laquelle toutes les parties en présence (bénévoles, professionnels, bénéficiaires, services sociaux municipaux ou généraux, etc.) ont de bonnes raisons de sauvegarder les apparences. Les analyses critiques, issues du groupe de chercheurs accompagnant Uniterres, ont pu être reçues avec une certaine violence et provoquer des tensions. Et ce, sans doute, avec raison de la part des porteurs du projet car elles venaient heurter leur propre situation de relative précarité.

Ce triple mouvement (promotion du modèle des épiceries, rationalisation et financement en mode projet) qui caractérise les interactions entre les pouvoirs publics et les acteurs de l'aide alimentaire renvoie à un entrelacement de relations asymétriques : entre les bénéficiaires et les bénévoles, entre les acteurs locaux et les têtes de réseaux, entre les financeurs et les porteurs de projet. Ces rapports de pouvoir viennent se superposer à l'accumulation des différentes visions morales portées par la sécurisation alimentaire (ne pas gaspiller, prendre soin de son corps et avoir une alimentation durable), avec en ligne de mire cette question brûlante : qu'est-ce que l'analyse de cette sécurisation alimentaire des « précaires » nous dit de leur « citoyenneté » ?

Conclusion : de quoi cette sécurisation alimentaire est-elle le nom ?

La sécurisation alimentaire des publics « précaires » en France est, à la fois, traversée par une série de visions morales et encadrée au travers de relations entre les pouvoirs publics et les associations. Ce contexte structurel rend singulièrement difficile l'émergence d'une vision inclusive qui reconnaîtrait l'autonomie et la citoyenneté des « bénéficiaires ». La portée morale intrinsèque à l'acte caritatif (même « modernisé » dans le cadre des épiceries) et les relations asymétriques présentes à tous les échelons semblent des freins

importants. Pourtant nous avons pu observer des formes de résistance. Celle des « démunis » qui vont contester la forme, la couleur, le goût des légumes²⁰. Résistance en sourdine d'une partie des acteurs de terrain qui, tout en acceptant le projet, le critiquent en sous-main. Résistance des porteurs de projet eux-mêmes qui défendent leur position précaire en promouvant le dispositif. Mais, pour reprendre Certeau (1990), ces multiples et contradictoires formes de résistance restent à l'état de « tactiques », de marge de manœuvre réduite. Si nous prenons au sérieux l'idée que les « épicerie(s) » constituent des lieux du politique, au sens de Foucault (2004), où se discutent, où se jouent la citoyenneté de ceux que l'on appelle les bénéficiaires mais aussi celle de ceux qui encadrent le dispositif d'aide, alors, l'enjeu essentiel est celui du pouvoir. En quoi et à qui Uniterres permet-il l'acquisition de pouvoir : aux fondations, aux institutions politiques locales et/ou nationales, à l'Andes, aux épicerie(s), aux personnes fréquentant les épicerie(s) ? En ce sens, un renouvellement de la question de la sécurisation alimentaire des « démunis » serait de pouvoir répondre à cet enjeu : en quoi et comment peut-elle constituer un processus d'*empowerment*²¹ de ces populations ?

Bibliographie

- Agier M. (1995), « Pour une anthropologie critique de la pauvreté. Notes sur trois paradigmes culturalistes », dans *Le développement peut-il être social ? Pauvreté, chômage, exclusion dans les pays du Sud*, Royumont, texte ronéotypé de l'Orstom, p. 1-21. En ligne : http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/b_fdi_57-58/010024427.pdf
- Certeau M. de (1990), *L'invention du quotidien*, t. 1 : *Arts de faire*, Paris, Gallimard [1^{re} éd. 1980].
- Delavigne A.-H. (2012) « Logique du local et pratiques territoriales dans une action d'aide alimentaire », *POUR*, 215-216, p. 295-303. DOI : 10.3917/pour.215.0295
- Delavigne A.-H., Crenn C. (2017), « Résister aux légumes », dans Gonzalez-Raymond A. (dir.), *Résister*, Montpellier, Presses universitaires de Montpellier, p. 23-34.

²⁰ Naïma se rebiffe à la caisse : « Pourquoi vous me mettez des pâtisseries dans mon panier ? Vous dites que c'est comme chez Leclerc ici mais, en fait, pas du tout. Là-bas, on ne me dit pas ce que je dois acheter. » Comme beaucoup elle ne supporte pas d'être « suivie » dans son cheminement à l'épicerie. Il y a, d'abord, la vétusté des lieux qui ne correspond en rien à la brillance des supermarchés, puis la salle d'attente pour être identifiée comme ayant-droit par une assistante sociale, le panier minuscule et le bénévole qui vous suit tout au long des achats, les calculs en fin de course pour arriver à la somme autorisée, les légumes qu'on impose et, enfin, la culpabilisation si on ne soutient pas les agriculteurs par le non-achat de légumes.

²¹ À comprendre, ici, comme un accroissement du pouvoir d'agir de ces populations.

- Dubois de Labarre M., Carimentrand A., Crenn C., Delavigne A.-H., Montagne K., Parvu C., Paturel D., Précigout F., Téchoueyres I. (2016), « Creating New Links Between Agriculture and Food Aid: New Perspectives from France », dans Caraher M., Coveney J. (dir.), *Food Poverty and Insecurity: International Food Inequalities, Food Policy*, Londres, Springer, p. 67-77.
- Dubuisson Quellier S. (2009), *La consommation engagée*, Paris, Presses de Sciences Po (Contester).
- Fassin D., Memmi D. (dir.) (2004), *Le gouvernement des corps*, Paris, Éditions de l'EHESS.
- Foucault M. (2004), *Cours au Collège de France, 1978-1979 : Naissance de la biopolitique*, Paris, Gallimard.
- Goffman E. (2013), *Comment se conduire dans les lieux publics*, Paris, Économica (Études sociologiques) [1^{re} éd. 1963].
- Hoggart R. (1970), *La culture du pauvre. Étude sur le style de vie des classes populaires en Angleterre*, Paris, Éditions de Minuit (Le sens commun).
- Kessl F. (2014), « Charity Economy: A Symbol of a Fundamental Shift in Europe », Paper presented at the International Conference on Volunteering for Youth Employment, Mobilization, Social Inclusion & Quality of Life, Copenhagen.
- Lhuissier A. (2007), *Alimentation populaire et réforme sociale*, Paris/Versailles, Éditions de la maison des sciences de l'homme/Quæ (Natures sociales).
- Malandrin G., Ferraton C. (2004), « Le regard des usagers sur les épiceries solidaires : une évaluation sur trois sites rapport final », Centre Walras, CNRS/Université Lyon 2. En ligne : <http://www.opnalim.org/wp-content/uploads/2013/11/Le-regard-des-usagers-sur-les-epiceries-solidaires-une-evaluation-sur-trois-sites.pdf>
- Mauger G. (2001), « Précarisation et nouvelles formes d'encadrement des classes populaires », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 136-137, p. 3-4. DOI : 10.3917/arss.136.0003
- Pleyers G. (éd.) (2011), *La consommation critique. Mouvement pour une alimentation responsable et solidaire*, Paris, Desclée de Brouwer.
- Poulain J.-P. (2009), *Sociologie de l'obésité*, Paris, Puf.
- Scott J. C. (2009), *La domination et les arts de la résistance. Fragments d'un discours subalterne*, Paris, Éditions Amsterdam [1^{re} éd. 1990].

Manger : une affaire d'État ?

Ambiguïtés du programme d'alimentation scolaire Qaliwarma en Amazonie péruvienne

EMMANUELLE RICAUD ONETO

Résumé

Au regard de la mise à l'agenda mondial de politiques visant la sécurité alimentaire depuis les années 1990, cet article interroge les modalités d'articulation d'un programme d'alimentation scolaire, Qaliwarma – « enfant vigoureux » en quechua – avec les représentations locales de ce que « bien manger » veut dire. Sur la base d'une enquête ethnographique menée chez les Maijuna et les Napuruna en Amazonie péruvienne, la réflexion part de l'analyse des conceptions locales du « bien manger » et plus largement du « bien vivre » pour cerner la nature des rapports tissés, *via* cette intervention alimentaire, entre le gouvernement péruvien et les communautés autochtones amazoniennes. Bien que cette aide fasse l'objet d'incertitudes ou de rumeurs, son acceptation générale met en évidence la volonté de maintenir une relation pacifique avec l'État et, par là, une certaine dépendance.

Mots-clés : *alimentation scolaire, Qaliwarma, Amazonie péruvienne, bien manger, pauvreté*

Abstract

In view of the global agenda of food security politics since the 1990s, this article examines arrangements of a school food programme, Qaliwarma – “vigorous child” in Quechua—with local representations of what “eating well” means. On the basis of an ethnographic survey carried out by the Maijuna and the Napuruna in the Peruvian Amazon, the reflection starts from the analysis of the local conceptions of “eating well,” and more generally of “living well,” to understand the nature of the relationships woven between the Peruvian government and the Amazonian indigenous communities through this food intervention. Although this aid is subject to uncertainty or rumours, its general acceptance highlights the desire to maintain a peaceful relationship with the State and, as a result, a certain dependency.

Keywords: *school food, Qaliwarma, Peruvian Amazon, eating well, poverty*

Centre des préoccupations internationales dès les années 1980 et redéfini officiellement, en 1996, lors du Sommet mondial de l'alimentation, l'objectif de la sécurité alimentaire renvoie à la garantie des apports nutritionnels nécessaires, de l'accès aux aliments et du respect des préférences alimentaires locales (FAO, 1996). De sa mise à l'agenda politique mondial résultent nombre de programmes internationaux, d'aide humanitaire et de développement, et de politiques étatiques, financés par les bailleurs de fonds mondiaux.

Dans ce contexte, au Pérou et dès les années 1990, le gouvernement d'Alberto Fujimori lance des politiques publiques auprès de populations considérées en situation de pauvreté : le programme Verre de lait (*Vaso de leche*) et le Programme national d'assistance alimentaire (Programa Nacional de Asistencia Alimentaria, PRONAA). Pour renforcer ces politiques sociales, le président socialiste Ollanta Humala développe, en 2012, la stratégie « intégrer pour croître » (*incluir para crecer*) comprenant des allocations familiales, des services de santé et de garderie ainsi que le programme d'alimentation scolaire Qaliwarma, « Enfant vigoureux » en quechua, que nous allons analyser ici. Financé par le ministère du Développement et de l'Insertion sociale (*inclusión social*), le Programme alimentaire mondial de l'Organisation des Nations unies et la Banque mondiale, Qaliwarma cible, en premier lieu, l'assiduité scolaire des enfants et, en second lieu, la sécurité alimentaire, *via* l'octroi d'« un service alimentaire de qualité, adapté aux habitudes de consommation locales, cogéré par la communauté, durable et sain » (trad. litt., décret suprême n° 008-2012-MIDIS). En 2017, on compte environ 3,5 millions de rations distribuées chaque jour de classe dans l'ensemble du territoire national (FAO, CEPAL, ALADI, 2019).

En 2014, ce programme – comme l'ensemble des politiques sociales péruviennes – est appliqué, en priorité, aux habitants des communautés autochtones d'Amazonie (*comunidades nativas*¹) à partir d'une résolution ministérielle leur conférant le statut d'extrême pauvreté (MIDIS, 2014). En pratique, ce programme intervient auprès de 42 peuples autochtones qui réunissent près de 330 000 personnes, soit environ 1 % de la population nationale (INEI, 2009).

Comment le programme de développement « volontariste² » Qaliwarma s'articule-t-il avec les représentations locales de ce que

1 Les communautés autochtones (*indígenas*) de la forêt amazonienne sont reconnues sous l'appellation *nativas* depuis la Loi de Comunidades Nativas y de Desarrollo Agrario de la Selva y de Ceja de Selva, promulguée en 1974 sous le gouvernement de Juan Velasco Alvarado (décret-loi n° 20653). Le terme *comunidad* renvoie à la notion d'établissement peuplé (« village »).

2 Nous considérons que ce programme correspond à une aide au développement volontariste, selon les termes d'Olivier de Sardan, consistant en un « ensemble des processus sociaux induits par des opérations volontaristes de transformation

« bien manger » veut dire ? En quoi cette articulation – ou son absence – instaure de nouveaux rapports entre le gouvernement péruvien et les communautés autochtones amazoniennes ? Pour répondre à cette problématique, nous partirons des conceptions locales du « bien manger » et plus largement du « bien vivre » pour comprendre la nature des relations qui se tissent entre ces communautés et la figure étatique *via* cette intervention alimentaire.

Pour ce faire, cet article combine les résultats d'un travail de terrain, mené dans les Basses Terres du nord-est de l'Amazonie péruvienne en 2013, sur l'étude des dynamiques de changement alimentaire des Maijuna³ (Ricaud Oneto, 2013) et d'une recherche doctorale en cours. Cette dernière s'appuie sur deux enquêtes ethnographiques de quatre et six mois, réalisées entre 2015 et 2017⁴ auprès de deux groupes voisins : les Maijuna et les Napuruna. Les informations ont été recueillies en suivant la méthode de l'observation participante et à partir d'entretiens semi-structurés et informels, et ce après avoir obtenu l'autorisation officielle des représentants maijuna et napuruna. L'étude a été conduite auprès de six *comunidades nativas*, quatre maijuna : Nueva Vida, Puerto Huamán, San Pablo de Totoya et Sucusarí et deux napuruna : San Lorenzo et Nueva Argelia, situées au nord de la ville d'Iquitos dans les provinces de Maynas et du Putumayo, dans le département de Loreto.

Les Maijuna, du groupe linguistique tukano occidental, habitent quatre communautés ainsi que des villes et des villages relativement proches. On estime aujourd'hui qu'ils sont environ 700 personnes. Leur ethnohistoire, retracée par l'anthropologue Irène Bellier en 1986, est particulièrement complexe : « L'histoire des Mai huna, Coto, Orejon, Payagua [...] est le fruit des migrations. Les relations inter- et intra-ethniques ont donné corps à une société nouvelle⁵. » Cette « société nouvelle » est, à présent, réunie au sein de la Fédération des

d'un milieu social, entreprises par le biais d'institutions ou d'acteurs extérieurs à ce milieu » (1995, p. 7).

³ La mission de terrain de cette étude, d'une durée de quatre mois, a été financée par l'Institut de la recherche pour le développement (IRD) et le Conseil départemental d'Ille-et-Vilaine.

⁴ La mission de 2015-2016 a été soutenue par le Legs Lelong, la bourse « Aires culturelles » du ministère des Affaires étrangères, l'aide à la mobilité internationale de l'Institut des Amériques et du conseil régional d'Île-de-France, l'aide de l'Institut interdisciplinaire en anthropologie du contemporain (IIAC) et le soutien financier du musée de l'Homme pour contribuer aux collections ethnographiques. L'enquête de 2017 a été financée par l'Institut français d'études andines (IFEA) et le Legs Lelong.

⁵ Bellier I. (1986), *La part des femmes. Essai sur les rapports entre les femmes et les hommes Maihuna*, thèse de doctorat, Paris, École des hautes études en sciences sociales, p. 28-29.

communautés natives Maijuna (Feconamai). Ils parlent aujourd'hui le májìkì⁶ et l'espagnol (Proyecto Májìkì, 2012).

Kichwa de la rivière Napo ou Napuruna sont les deux formes d'auto-identification de ce peuple composé d'environ 19 000 individus (INEI, 2009) : Napo désigne le nom de la rivière et *runa* signifie « personne » en quechua. L'étude de ce peuple révèle que ses membres actuels descendent de plusieurs peuples amazoniens – majoritairement Quijos mais aussi Omaguas et Záparos (Grohs, 1974 ; Osculati, 2003). À partir du xvi^e siècle, les missionnaires jésuites, puis les colons, ont introduit l'usage de la langue quechua, raison pour laquelle ils conversent, de nos jours, en quechua et en espagnol (Uzendoski). Les Napuruna de cette zone géographique sont actuellement réunis au sein de la Fédération des communautés natives du Moyen Napo, Curaray et Arabela.

Systèmes alimentaires, échanges et stratégies locales de « sécurité alimentaire »

Les Maijuna et les Napuruna présentent des systèmes alimentaires relativement distincts (Ricaud Oneto, 2019, à paraître). Ils se procurent néanmoins leurs ressources alimentaires selon le même modèle : la chasse, la pêche, la cueillette, l'agriculture itinérante sur brûlis ou horticulture, de petits élevages familiaux et l'achat de produits manufacturés. Au quotidien, les repas sont composés de gibier ou de poisson accompagné de manioc et/ou de banane plantain. Pour agrémenter les journées, les femmes préparent des boissons non fermentées ou fermentées, à base de manioc, de maïs, de bananes plantains, de fruits de palmiers, etc. Si les ressources viennent à manquer, pour cause de mauvaise chasse, de saison pauvre en poissons ou en raison de crue importante, l'épicerie (*bodega*) – du village ou d'une ville proche – ainsi que les « colporteurs fluviaux » (*regatones*) pourvoient riz, pâtes, sel, sucre, huile, boîtes de conserve (sardine, thon). Ils tirent leurs ressources financières de la vente de produits forestiers – gibier, fruits sylvestres ; d'un programme d'allocations familiales nommé *Juntos* (« Ensemble ») qui distribue à chaque mère un montant de 100 soles par mois (environ 26 euros) ; et d'emplois temporaires dans les villages ou villes voisines.

Les Maijuna et les Napuruna garantissent, en grande partie, leur autosubsistance et complètent, si nécessaire, leur alimentation quotidienne en recourant à diverses stratégies : les échanges, l'achat de produits industriels, et, plus récemment, les repas scolaires. Le caractère aléatoire des résultats de la chasse et de la pêche ainsi que les différentes temporalités des récoltes justifient le partage et l'échange de

6 Les mots en langue májìkì sont écrits dans la graphie des linguistes qui travaillent avec les communautés maijuna au sein du Proyecto Májìkì (2012).

gibier ou de poisson, de produits cultivés ou issus de la cueillette, de boissons fermentées, ainsi que celui de produits manufacturés (riz, sucre, pain) désormais inscrits dans ces circuits. Les dons et contredons suivent des règles spécifiques en fonction des parties prenantes : l'unité familiale, le voisinage, les alliés⁷, les compères-commères⁸ et la communauté. Notons que la monétarisation croissante des échanges modifie en profondeur ces interactions, voire crée des tensions, car cette forme d'échange peut être considérée comme « avare ». La *mezquindad*, l'« avarice », est perçue comme une attitude asociale dans une grande partie de la région amazonienne (Gasché et Vela, 2011, p. 99). En cas de périodes difficiles, des aliments sont toujours partagés avec des voisins⁹ qui « font de la peine » (*dan lástima*), ou pour éviter qu'ils ne « meurent de faim », *áo júníjójí*, expression employée lorsque le gibier et le poisson font défaut¹⁰. Au-delà d'une garantie de nourriture suffisante, ces systèmes d'échanges et l'achat d'aliments favorisent les rapports entre alliés, compères-commères et voisins au sein et à l'extérieur des communautés.

« Bien manger » chez les Maijuna et les Napuruna

Chez les Maijuna, l'action de manger un repas se dit *áo áiyí* : *áo* désigne à la fois le repas et l'aliment de base, le manioc ; *áiyí*, désigne l'action de mastiquer, « manger ». Le terme *ákwéyí* établit une distinction entre le repas et les collations, des fruits le plus souvent sylvoles, *ákwé*, consommés individuellement, et renvoie au goût sucré. Par ailleurs, *úkúyí*, « boire » (terme également employé pour « fumer »), est employé essentiellement pour les boissons, fermentées ou non. Ainsi, un repas digne de ce nom comprend du gibier et du manioc, et présente la caractéristique d'être partagé, contrairement aux collations.

Chez les Napuruna, il existe une distinction entre manger *mikuy* et boire *upyay*. Le premier terme désigne la consommation de gibier et de manioc ou banane plantain, ou de fruits. Mais, malgré le fait que l'on dise *asua upiani*, « boire de la bière de manioc », cette boisson fait office de repas de par ses propriétés rassasiantes et tant elle est au cœur des interactions quotidiennes (Uzendoski, 2004).

Lorsque je demande aux deux peuples voisins ce que « bien manger » veut dire – *ali mikuna* en quechua, *áo dèyí* en májijiki ou *comer bien* en espagnol –, les personnes interrogées énumèrent les plats

7 Ici, nous considérons les alliés comme les parents et les parents par alliance.

8 Le *compadrazgo* est un lien qui unit les parents d'un enfant avec le(s) parrain(s) ou la(es) marraine(s) de celui-ci. Ils sont ainsi compères ou commères.

9 Au sein de la communauté, mais aussi en dehors en cas de crues importantes du fleuve par exemple.

10 Bellier I. (1986), *La part des femmes*, op. cit., p. 522.

quotidiens tels que *pango*¹¹, *chilcano*¹², *mazamorra de plátano*¹³, ou le gibier qu'elles apprécient : *majas* le paca, *huangana* le pécaré – sans oublier de préciser les féculents présents, car manger du gibier seul est perçu comme une pratique « peu civilisée » car propre aux animaux. Particulièrement convoité, le gibier – nommé « proie » (*presa*) – conditionne la préparation des repas, ici, et de manière générale, en Amazonie. Un repas qui en serait dépourvu est incomplet, il s'agit d'un « plat nu » (*plato calato*). L'état de satiété est atteint lorsque les deux composantes sont présentes – le gibier et l'accompagnement –, et lorsqu'elles sont abondantes afin de « remplir le ventre » (*llenar la barriga*). *A contrario*, les repas pris en ville et peu coûteux ne contiennent que de petits morceaux de « proie » ou d'os, comme le *juane*¹⁴, et sont donc peu appréciés à cet égard. De même, la frugalité d'un repas peut être critiquée ouvertement en soulignant une faute d'attention de la part des hôtes : « j'ai manqué [de nourriture] » (*me ha faltado*).

Le repas : matérialisation du travail des hommes et des femmes

La composition du repas, associant gibier et manioc/banane plantain, illustre les apports des femmes et des hommes¹⁵ au sein des foyers. Le manioc et les bananes plantains cultivés dans l'abattis relèvent essentiellement du travail des femmes, tandis que les produits issus de la pêche et de la chasse, du travail des hommes. Bien que les hommes participent aux activités horticoles et les femmes à la pêche, et dans une moindre mesure à la chasse, les rôles relèvent de cette catégorisation genrée. Cette division sexuelle du travail traduit la complémentarité du couple et représente l'équilibre sur lequel est fondée l'unité conjugale amazonienne.

Chez les Maijuna, « l'association du gibier et du manioc, dans le repas, dans le mythe et dans le rituel, est l'une des modalités de la combinaison des principes masculins et féminins¹⁶ ». Comme l'ont montré plusieurs ethnologues, notamment à propos des communautés sharanahua et barasana (Gow, 1989 ; Siskind, 1973 ; Hugh-Jones, 1979),

11 Issu du terme quechua *panku*, le *pango* désigne un plat de viande ou de poisson bouilli avec du manioc et/ou des bananes plantains vertes.

12 Le terme *chilcano* ou *timbuchi* désigne un poisson consommé avec son bouillon salé et un accompagnement (manioc, banane plantain) cuit à part.

13 La *mazamorra de plátano* en Amazonie fait référence à une soupe épaisse de banane plantain verte accompagnée de poisson. Elle peut être également préparée avec du maïs, du manioc ou des fruits du palmier bâche (*Mauritia flexuosa*) ou de parépo (*Bactris gasipaes*).

14 Le *juane* est une préparation populaire de poulet et de riz cuits à l'étouffée dans une feuille de *bijao*, *Heliconia* sp. (Naar Ruiz, 1989).

15 La séparation entre homme et femme ici fait référence à une identité genrée, c'est-à-dire socialement construite.

16 Bellier I. (1986), *La part des femmes*, op. cit., p. 452

l'échange d'aliments entre l'homme et la femme, sous la forme du repas, répond à un désir de l'un pour ce que produit l'autre, le désir alimentaire étant étroitement lié au désir sexuel.

Chez les Napuruna, « en plus de désirer l'autre sexuellement, les femmes veulent ce que les hommes produisent et les hommes veulent ce que les femmes produisent. Telle est la "bonne vie" selon la culture et la pratique des Napo Runa¹⁷ ». Ainsi, le repas est, en réalité, l'expression matérielle de l'unité conjugale, en ce qu'il figure la complémentarité du travail des deux parties et l'assouvissement des désirs alimentaires.

Manger : le fruit d'une relation avec les non-humains

L'acquisition des ressources alimentaires repose, par ailleurs, sur la qualité relationnelle que les humains entretiennent avec des entités non humaines sur le territoire¹⁸. Chez les Maijuna, une bonne chasse est fonction de la relation entretenue avec les « mères » des animaux, avec la « mère de la forêt » *Gogobai*, tandis qu'une pêche abondante résultera d'un bon rapport avec « la mère de la rivière¹⁹ », *Yiaya ako*. Les Napuruna s'adressent aux « femmes de la forêt », *sacha warmikuna* ou au « maître de la forêt », *dueño del monte* en espagnol, *Chullachaqui* ou *Yashingo* en quechua²⁰, afin de garantir une chasse féconde. Ces diverses entités protègent les animaux sylvestres et contrôlent leur accès. Ainsi, lorsque la quête de gibier est infructueuse, la relation entre le chasseur et ces entités est imputée. Pour rétablir leur alliance, il peut faire don d'un cigare à une entité, *mapacho* et doit prendre garde de respecter les règles de chasse et de consommation – ne pas blesser un animal sans le tuer, manger toutes les parties de l'animal (et chez les Maijuna, ne pas avoir de rapport sexuel avant de partir en chasse). Eu égard à ces pratiques et à l'ontologie animiste qui les régit, « bien manger » engage un processus relationnel particulièrement complexe entre humains et avec les non-humains, offrant une vision holistique de ce que « bien manger » veut dire pour ces deux peuples amazoniens.

Dans l'ensemble des entretiens, « bien vivre » équivaut à « bien manger » et travailler. Le travail s'applique aux activités quotidiennes, individuelles ou collectives – dont les travaux communautaires²¹.

17 Uzendoski M. (2004), « Manioc Beer and Meat: Value, Reproduction and Cosmic Substance among the Napo Runa of the Ecuadorian Amazon », *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, 10/4, p. 889.

18 Les modalités de ces relations sont détaillées par de nombreux anthropologues en Amazonie tels que Philippe Descola (1986) ou Eduardo Viveiros de Castro (1998).

19 Bellier I. (1986), *La part des femmes*, op. cit., p. 421-423.

20 Termes utilisés chez les Maijuna et les Napuruna.

21 Le travail communautaire (*minga*) se caractérise par un travail réalisé entre plusieurs familles afin de construire une maison, défricher un abattis ou fabriquer une pirogue. Il est rétribué par le partage d'un repas et de bière de manioc.

Comme vu précédemment, l'essentiel des occupations a pour finalité l'acquisition ou la production d'aliments. Le travail revêt une valeur centrale et son antithèse, la paresse, est décrite dans les communautés amazoniennes de manière générale (Overing, 1989 ; Gow, 1989 ; Griffiths, 2001 ; Gasché et Vela, 2011 ; Estorniolio, 2018). Pour les Maijuna, « le "travail" est un acte vital que chacun doit accomplir de sa propre volonté. Cette notion est révélée par le terme qui désigne les paresseux, *ñami agi, ñami ago*, "celui/celle qui ne veut pas"²² ». Les paresseux, adoptant ce comportement asocial, font d'ailleurs l'objet de moqueries et ce dès l'enfance, favorisant ainsi la collaboration, et par extension l'autonomie des enfants. S'ils participent aux activités de la vie quotidienne en allant chercher l'eau à la rivière, en aidant dans l'abattis, ils n'y sont pas pour autant contraints de manière directive. Les Napuruna prêtent néanmoins une attention toute particulière à « jeter la paresse », *botar la afasería*, des enfants. Pour ce faire, les parents ou les parrains-marraines, les *tabaquean*, ie disposent du tabac macéré ou du piment près des yeux, dans les narines et la bouche des enfants – il s'agit d'une pratique appliquée aussi sur les chiens pour qu'ils soient de bons chasseurs. Les enfants évacuent ainsi leur flegme (*flemosidad*) qui matérialise leur paresse (*afasería, araganesa*), en vomissant, urinant ou déféquant. La paresse, qui se manifeste par la désobéissance ou les pleurs, est considérée comme un problème qui, répété, fait l'objet de punitions corporelles le dimanche par les parrains-marraines. Prenant la forme d'une substance, la paresse requiert une intervention afin d'être évacuée à travers ces pratiques.

Le programme Qaliwarma : une « nourriture de paresseux » (*afasi mikuna*)

Dans le département de Loreto, des aliments « adaptés » sont distribués, dans les écoles, au prorata du nombre d'enfants recensés pour les 28 peuples reconnus comme autochtones. Les mères sont invitées à préparer les repas dans les cantines construites à cet effet. Essentiellement issus des régions andine et côtière, les ingrédients s'avèrent être des produits industriels : conserves de sardines, thon, poulet ou lait, haricots secs et lentilles, riz, pâtes, huile, farine de blé, quinoa, œufs en poudre, etc. Ils sont issus d'entreprises bénéficiant d'un monopole national. Pour adapter les menus « aux habitudes de consommation locales », aucune étude n'a été menée pour identifier les systèmes alimentaires autochtones, locaux ou régionaux. Ainsi, le choix des aliments de Qaliwarma, au siège du ministère du Développement et de l'Insertion sociale, s'appuie sur des critères nutritionnels, sanitaires et logistiques, promouvant une conception

bien précise de ce que « bien manger » signifie. Cette approche fait écho aux nombreuses aides volontaristes marquées par un « prisme médical-nutritionnel et rationnel-cartésien, privilégiant l'analyse des caractéristiques biologiques et sanitaires de l'alimentation et de ses contraintes économiques, au détriment d'autres aspects²³ ».

Mais quel est le lien entre la distribution de produits industriels par l'État péruvien, sous la forme de repas scolaires, et les perceptions locales du travail et de la paresse ? Chez les Napuruna, ce lien apparaît clairement dans le récit de cet homme qui souligne la nonchalance des élèves : lorsqu'ils sont appelés à manger leur repas à l'école, ils viennent « à leur bon gré » (*a sus ganas*), tandis que les parents se doivent de chasser et travailler à l'abattis pour pouvoir se sustenter. Il précise même que l'ensemble des produits issus du commerce et donés par l'État sont de la « nourriture de paresseux », *afasi mikuna*.

E. : Vous mangez des boîtes de conserve ? Vous aimez ?

B. [gêné] : Si tu ne trouves pas de gibier, eh bien c'est notre *afasi mikuna*, *afasi mikuna*.

E. : La conserve est *afasi mikuna* ?

B. : La conserve, le riz, les pâtes et l'huile, et le repas est fait. Tu n'as plus rien dans ta cuisine, c'est ce qu'on appelle *afasi mikuna*, c'est fait avec tout ce qu'il y a dans l'épicerie (*bodega*) [rires].

E. : Qu'est-ce que veut dire *afasi* ?

B. : *Afasi*, c'est celui qui n'a rien dans sa cuisine, qu'est-ce qu'il va manger ? [homme Napuruna]

Ce terme péjoratif fait écho à l'absence d'un travail conjoint du couple. Le terme *afasi* caractérise le plus souvent le manquement de l'homme – expliquant la gêne de l'interviewé – quant au travail qui lui incombe, à savoir l'apport de gibier, indispensable pour préparer un repas digne de ce nom (*comida legítima*). Il souligne la responsabilité de l'homme au sein de l'unité familiale, qui, lorsqu'il s'en acquitte, lui donne un certain prestige, sinon le dévalorise. Les produits en conserve sont, en effet, mangés par défaut : « Quand il n'y a pas de poissons et qu'il y a des conserves, on mange des conserves » (L., Maijuna). Ils garantissent la préparation du repas, mais ne correspondent pas au modèle holistique de ce que « bien manger » veut dire en termes de complémentarité des rôles des hommes et des femmes.

L'octroi d'une aide (*apoyo*) de la part de l'État devrait, par définition, combler un manque à l'échelle locale. Cette carence correspondrait, dans la région, à une raréfaction des ressources halieutiques et cynégétiques en raison de la densification des usages extractifs

23 Héron R. (2016), *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, thèse de sociologie, Paris, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, p. 3.

de la forêt (bûcherons illégaux, narcotrafiquants) et de la croissance démographique. En ce qui concerne les Maijuna et les Napuruna ici, les pressions sur ces ressources ont été réduites depuis la création d'une aire de conservation régionale en 2015. Cependant, d'après nos observations sur le terrain, l'assistance alimentaire ne semble pas indispensable au quotidien. Si l'on considère qu'un approvisionnement suffisant en aliments est le corollaire du travail des parents et de leur réseau d'échanges, l'existence de l'aide insinue la paresse de l'unité familiale décrite précédemment et, par extension, le manquement au rôle de parent.

L'ambiguïté de la relation à l'État : entre acceptation, incertitude et dépendance

À l'école, les enfants mangent les aliments de Qaliwarma quotidiennement. Certains jours, des parents ajoutent des produits de leur « travail » afin de varier les repas, pour qu'« ils ne se lassent pas », ou pour qu'ils ramènent chez eux les conserves en échange des aliments apportés – et qui serviront en cas de manque. Ces actions tempèrent les effets du programme et révèlent une appropriation de l'aide distribuée. L'apport de produits, bien qu'inadéquats et peu valorisés selon leurs critères du « bien manger », soulève néanmoins la question de la rareté, voire de l'absence d'une critique ouverte du programme. De manière générale, les Maijuna et les Napuruna insistent fortement sur les bienfaits du soutien de l'État et n'évoquent que brièvement l'inadéquation des aliments aux goûts des enfants ainsi que certaines formes d'allergies aux conserves. Plus rarement, certains parents émettent des critiques soulignant le caractère inapproprié de l'aide : « Ma fille n'aime pas l'alimentation de Qaliwarma, elle vient manger ici [dans la maison], elle n'est pas habituée » (S., Maijuna). Si les Napuruna conçoivent dans la plupart des cas cette aide comme relevant d'un droit pour lequel ils ont lutté ou comme un cadeau (*regalo*), les Maijuna apparaissent plus circonspects quant aux intentions de l'État. Ils ignorent l'objectif réel de l'aide et expriment leurs incertitudes :

E. : Pourquoi l'État donne-t-il Qaliwarma ?

L. : On ne sait pas. Pour l'éducation, c'est ce qu'ils disent mais nous ne savons pas pourquoi [femme Maijuna].

D'autres, perplexes vis-à-vis des discours officiels, rapportent des rumeurs sur l'éventualité d'un prochain enlèvement de leurs enfants par l'État. Cette dernière représentation – que nous ne détaillerons pas – fait écho à l'absence de réciprocité qui n'est pas de mise ici et à la dette implicite que suppose l'aide. Contrairement aux échanges qui s'opèrent au sein du couple, de l'unité familiale, entre alliés ou entre compères-commères, l'assistance renvoie à une unilatéralité,

impliquant une asymétrie politique que nous qualifierons, par la suite, de dépendance. Ici, nous envisageons ces suspicions comme l'expression de formes subtiles de résistance (Scott et Ruchet, 2009) ou de « résistance muette » (Gasché et Vela, 2011). Cette attitude ambiguë vis-à-vis de l'État, mêlant acceptation, incertitude et méfiance, était omniprésente au cours de l'enquête. Toutefois, au regard de l'approbation générale quant à l'existence du programme, nous faisons l'hypothèse que son acceptation met au jour la volonté de maintenir une relation pacifique avec l'État et, par-là, une certaine dépendance. Si la distribution systématique d'aliments industriels instaure une relation asymétrique, elle engage ici une dépendance plus profonde qu'il n'y paraît, ce qu'illustrent les dires de cette femme maijuna : « Il faut manger ce que l'État donne, sinon il ne va plus rien envoyer » (L.). Pour comprendre plus précisément ce propos, il convient de l'inscrire dans le contexte historique local.

Les communautés amazoniennes ont longtemps été exclues des mesures politiques pour diverses raisons, notamment parce que l'imaginaire occidental associait l'Amazonien à un sauvage dangereux, à un cannibale ou à un animal (Chirif et Cornejo, 2009) et la forêt à un enfer. Suite au processus d'évangélisation, mené par les missionnaires de diverses confessions²⁴ dès le xvii^e siècle, les groupes amazoniens de cette région ont été persécutés, exploités et esclavagisés, particulièrement aux xix^e et xx^e siècles, par des « patrons » afin d'extraire le caoutchouc et d'autres ressources sylvestres convoitées à cette époque. Ils devaient obéir aux ordres sous peine de punitions et s'endetter continuellement pour avoir accès à des marchandises extérieures en échange de leur main-d'œuvre (Geffray, 1996 ; Killick, 2008). Plus récemment, cette dépendance se manifeste, chez les Maijuna, par la quête de « certaines formes de protection et d'aide monétaire auprès de ces personnes [considérées métisses, c'est-à-dire non autochtones] [...]. Le fait de connaître des personnes par ce biais sécurise les Mai juna, ils n'ont pas l'impression d'être totalement en dehors de cette société qui les entoure²⁵ ». Le contexte de changement économique et social éclaire, en partie, l'acceptation de cette relation avec l'État : autrefois limité à la connaissance du patron local, métis, qui, par la voie de l'*habilitación* (un processus d'endettement), obtenait du travail à bas coût contre des produits prisés sur le marché, l'univers maijuna s'est élargi aux différentes figures de l'État (école, dispensaire de santé, politiciens locaux). Cette relation leur permet, de plus, d'intégrer symboliquement la société nationale à travers l'obtention de cartes d'identité, amorcée depuis une trentaine d'années,

24 Jésuites, franciscains, catholiques et plus récemment évangélistes (Bellier, 1986 et 1991 ; Taylor, 1999).

25 Bellier I. (1986), *La part des femmes*, op. cit., p. 173.

qui conditionnent la réception de programmes sociaux nationaux. La nature de cette relation s'inscrit, malgré des différences de traitement et de degré, dans la continuité des rapports qu'ils entretenaient jadis avec les « patrons ». Un leader napuruna décrit cette nouvelle forme de dépendance qu'il nomme *asistencialismo* :

R. : Sur la rivière Napo, c'est très fort, très clair l'*asistencialismo*, depuis longtemps, dès que ça a commencé. Sur le Napo, ce sont des personnes caoutchoutières dépendantes d'un patron, elles ont été dépendantes comme elles disent. Aujourd'hui, pour organiser un anniversaire [de la communauté par exemple], ils vont voir le maire qui est le patron [...]. Donc, pour moi ils ont une vision, ils sont toujours guidés par un patron, théoriquement ce n'est pas ce mot mais ça a changé de mot, non ? Mais c'est latent [homme Napuruna].

L'existence de la figure d'un « patron-État » met en évidence le caractère néocolonial des politiques mises en œuvre et leurs modalités contemporaines en Amazonie (Ricaud Oneto, 2016). Il revêt la figure d'un nouveau type de patron qui aide et assoit son autorité en instaurant une dépendance, directe, si l'on considère que nombre de familles amazoniennes ne peuvent donner à l'enfant, par leurs propres moyens, les aliments industriels issus du marché. Le gouvernement détermine par ailleurs les règles de fonctionnement du programme.

En reconnaissant, de manière effective, les peuples autochtones d'Amazonie à travers des politiques sociales, le gouvernement les intègre à la société nationale en tant que marginaux à travers le statut d'extrême pauvreté. Si cette marginalité, à laquelle ils sont assignés, est manifeste dans leur discours, ils font référence à leur statut de pauvreté en termes monétaires, qu'ils expérimentent notamment lorsqu'ils se rendent en ville. Par exemple, un homme maijuna répond ainsi à la question suivante :

E. : Pourquoi l'État vous donne Qaliwarma ?

H. : Peut-être qu'il pense que nous ne mangeons pas, que nous n'avons pas d'abattis (*chacra*), que nous ne faisons pas d'abattis. Mais en fait, nous avons du manioc, des bananes plantains, du gibier, des fruits, nous avons pour manger [...]. Nous ne manquons pas pour manger, il ne nous manque rien. Ce qui nous manque c'est l'argent, ce qui nous manque c'est l'argent [homme Maijuna].

Par conséquent, la dépendance actuelle semble répondre à la quête d'une relation amiable, protectrice et intéressée – à travers les éventuels soutiens dont ils peuvent ou pourraient bénéficier. En revanche, la marginalité qu'elle implique suggère soit une

insuffisance de ressources alimentaires, soit une incapacité à satisfaire leurs besoins alimentaires. Cette mise à la marge est souvent incomprise car les deux groupes ne présentent pas – de manière générale – de problèmes spécifiques en termes d'acquisition des aliments. Dès lors, l'imputation d'un statut de pauvreté insinue, d'une part, leur incapacité à l'autosubsistance, et les renvoie, d'autre part, à une image de paresseux. L'intériorisation de ces caractères stigmatisants manifeste la violence symbolique et politique dont ils font l'objet, et légitime la domination politique de l'État et l'emprise économique des entreprises et multinationales qui pourvoient les denrées. Pour autant, les modes d'appropriation de l'aide et les résistances discrètes, en ce qu'elles expriment l'existence d'une infrapolitique complexe, invitent à nuancer ce constat.

Le programme Qaliwarma n'est pas perçu, chez ces deux groupes en général, comme un moyen de sécuriser leur alimentation si tant est que cet objectif constitue le motif de l'intervention. Nous proposons de le considérer comme une tentative politique d'« achat d'une paix sociale » (Janin, Suremain, 2012) qui cherche à sécuriser les rapports entre les communautés autochtones amazoniennes et la société nationale, et qui a réussi, par ce biais, à s'imposer localement. En outre, en court-circuitant les échanges au sein des foyers et de la communauté, le programme amorce une déconnexion entre les personnes, avec le territoire qu'elles occupent et les entités non humaines qui le peuplent, annonçant un risque éventuel d'insécurité territoriale sur le long terme qui nécessite d'être pris en considération.

Bibliographie

- Bellier I. (1986), *La part des femmes. Essai sur les rapports entre les femmes et les hommes Maihuna*, thèse de doctorat, Paris, École des hautes études en sciences sociales.
- Bellier I. (1991), *El temblor y la luna. Ensayo sobre las relaciones entre las mujeres y los hombres mai huna*, Lima/Quito, Institut français d'études andines/Abya-Yala.
- Chirif A., Cornejo M. (2009), *Imaginario e Imágenes de la época del caucho: Los sucesos del Putumayo*, Lima, CAAAP.
- Décret-loi n° 20653 (1974), Ley de Comunidades Nativas y de Promoción Agropecuaria de Regiones de Selva y Ceja de Selva, Perú.
- Descola P. (1986), *La nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar*, Paris, Fondation Singer-Polignac/Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Estorniolo M. (2018), « Prendre soin des maniocs et séduire les poisons. Conservation et partage d'aliments chez les Baniwa (Amazonie, Brésil) », *Techniques & Culture*, 69, *Le temps des aliments*. En ligne : <https://journals.openedition.org/tc/8945>

- FAO, CEPAL, ALADI (2019), *Plataforma de seguridad alimentaria y nutricional. Programa Nacional de Alimentación Escolar Qaliwarma*. En ligne : <https://plataformacelac.org/programa/185>
- Food and Agriculture Organization (FAO) (1996), Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale. Sommet mondial de l'alimentation, Rome.
- Gasché J., Vela N. (2011), *Sociedad bosquesina*, II, Iquitos, IIAP.
- Geffray C. (1996), *Chronique de la servitude en Amazonie brésilienne*, Paris, Karthala.
- Gow P. (1989), « The Perverse Child: Desire in a Native Amazonian Subsistence Economy », *Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 24/4, p. 567-582. En ligne : <https://fr.scribd.com/document/316851018/Grow-The-Perverse-Child-Desire-in-a-Native-Amazonian-Subsistence-Economy>
- Griffiths T. (2001), « Finding one's Body: Relationships between Cosmology and Work in North-West Amazonia », dans Rival L., Whitehead N. (dir.), *Beyond the Visible and the Material. The Amerindianization of Society in the Work of Peter Rivière*, Oxford, Oxford University Press, p. 247-261.
- Grohs W. (1974), *Los indios del Alto Amazonas del siglo XVI al XVIII. Poblaciones y migraciones en la antigua provincia de Maynas*, Bonn, Estudios americanistas de Bonn.
- Héron R. (2016), *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, thèse de sociologie, Paris, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.
- Hudleson J. (1981), *The Expansion and Development of Quichua Transitional Culture In the Upper Amazon Basin*, thèse, Columbia University.
- Hugh-Jones C. (1979), *From the Milk River: Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*, New York, Cambridge University Press.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) (2009), *Censos nacionales 2007: XI de población y vivienda. Resultados definitivos de las comunidades indígenas*, Lima.
- Janin P., Suremain C.-E. de (2012), « L'insécurité alimentaire : dimensions, contextes et enjeux », dans Cambrézy L., Petit V. (dir.), *Population, mondialisation et développement. La fin des certitudes ?*, Paris, La Documentation française, p. 147-167.
- Killick E. (2008), « Godparents and Trading Partners: Social and Economic Relation in Peruvian Amazon », *Journal of Latin American studies*, 40, p. 303-328.
- Ministère du développement et de l'insertion sociale (MIDIS) (2014), *Résolution ministérielle n° 227-2014-MIDIS*, Lima.
- Muratorio B. (1991), *The Life and Times of Grandfather Alonso: Culture and History in the Upper Amazon*, New Brunswick, Rutgers University Press.
- Naar Ruiz C. (1989), *Tradición alimentaria aborígen y aspectos medicinales de la Amazonía peruana*, Lima, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

- Olivier de Sardan J.-P. (1995), *Anthropologie et développement. Essai en socio-anthropologie du changement social*, Paris, Karthala.
- Overing J. (1989), « The Aesthetics of Production: The Sense of Community among the Cubeo and the Piaroa », *Dialectical Anthropology*, 14 (3), p. 159-175.
- Osculati G. (2003) [1854], *Exploraciones de las regiones ecuatoriales a lo largo del Napo y del río de las Amazonas*, Quito, Abya Yala.
- Proyecto Májiki (2012), *Diccionario Bilingüe Májiki-Castellano y Castellano-Májiki*, Iquitos, Cabeceras Aid Project.
- Ricaud Oneto E. (2013), *Dynamiques de changement d'un système alimentaire autochtone. Le cas des Maijuna en Amazonie péruvienne*, dissertation de master en ethnologie au Muséum national d'histoire naturelle, Paris.
- Ricaud Oneto E. (2016), *Inclusion sociale et pauvreté multidimensionnelle au Pérou*, site de la Maison des sciences de l'homme, Amérique latine. En ligne : <http://www.ameriquelatine.msh-paris.fr/spip.php?article885>
- Ricaud Oneto E. (2019), « El ají en la Amazonía: identidad étnica, género y pobreza. Estudio en comunidades kichwa y maijuna del río Napo en el Perú », dans Aguilar Meléndez A., Vásquez-Dávila M. A., Hernández Colorado R. M., Katz E. (dir.), *Los chiles que le dan sabor al mundo. Contribuciones científicas multidisciplinares*, 2, Universidad Veracruzana/IRD Éditions.
- Scott J., Ruchet O. (2009), *La domination et les arts de la résistance. Fragments du discours subalterne*, Paris, Éditions Amsterdam.
- Siskind J. (1973), « Tropical Forest Hunter and the Economy of Sex », dans Gross D. (dir.), *Peoples and Cultures of Native South America*, New York, Natural History Press, p. 295-321.
- Taylor A.C. (1999), « The Western Margins of Amazonia from the Early Sixteenth Century to the Early Nineteenth Century », dans Salomon F., Schwartz S. (dir.), *The Cambridge History of the Native Peoples of the Americas*, III (2), Cambridge, Cambridge University Press, p. 188-256.
- Uzendoski M. (2004), « Manioc Beer and Meat: Value, Reproduction and Cosmic Substance among the Napo Runa of the Ecuadorian Amazon », *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, 10/4, p. 883-902. DOI : 10.1111/j.1467-9655.2004.00216.x
- Viveiros de Castro E. (1998), « Cosmological Deixis and Amerindian Perspectivism », *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 4/3, p. 469-488.

« Manger autrement » dans le cadre de la transition agro-écologique

Vers un système local de production et de consommation pour sécuriser l'alimentation en Guadeloupe ?

VALÉRIE ANGEON ET ÉMILIE BARRAUD

Résumé

Cet article propose une réflexion sur la territorialisation de l'alimentation dans le cadre de la transition agro-écologique. Une étude de cas en Guadeloupe (un projet de création d'une usine d'agro-transformation visant à sécuriser l'alimentation) permet d'analyser les systèmes de représentations du premier cercle d'acteurs concernés par ce dispositif d'action publique : des agriculteurs et des acteurs institutionnels. Les résultats montrent que ces représentations sont difficilement conciliables et risquent de conduire à des mécanismes d'exclusion sociale et de non écologisation de l'agriculture.

Mots-clés : systèmes alimentaires, sécurité alimentaire, produits locaux, acteurs, territoire

Abstract

This article deals with food territorialization process in the context of the agro-ecological transition. From an empirical investigation based on a case study in Guadeloupe (creation of an agro-processing factory in order to secure food), we analyze the representations and values of a range of stakeholders: farmers and institutional actors. The results show that these representations and values systems are difficult to reconcile and may lead not only to mechanisms of social exclusion but also to the non-ecologisation of agriculture.

Keywords: food systems, food security, local products, stakeholders, territory

Cet article a bénéficié du soutien du projet AgroEcoDiv financé par l'Union européenne et la région Guadeloupe. Les auteurs remercient Louis Fährasmann pour sa relecture d'une version préliminaire de ce texte, les rapporteurs ainsi qu'Olivier Crevoisier pour leurs remarques avisées.

En France, et plus généralement dans les pays du Nord, les initiatives de valorisation de la production et de l'alimentation locales se sont largement développées ces vingt dernières années. Il s'agit, en réalité, d'une redécouverte de systèmes locaux de production et de consommation qui existaient bien avant l'accélération, dans la seconde moitié du ^{xx}e siècle, du processus de globalisation (Morgan *et al.*, 2006 ; Aubry et Chiffolleau, 2009). Se traduisant par une plus forte intégration et libéralisation des marchés, la globalisation a contribué à standardiser à la fois les normes de production et de consommation, en homogénéisant les pratiques, les produits et les prix, en gommant les distinctions d'origine et les particularismes locaux. Les avatars de ce régime de production et de consommation dominant, aujourd'hui décriés (épuisement des ressources naturelles, perte de biodiversité, pollution, baisse des rendements, insécurité alimentaire, exclusion sociale et paupérisation, etc.), appellent à son dépassement.

Dans ce contexte, la reterritorialisation de l'alimentation est considérée comme propice au déploiement de pratiques de production et de consommation alternatives (Holloway *et al.*, 2007) : écologisation de l'agriculture, création de valeur ajoutée, construction de liens sociaux, renforcement identitaire, etc. Ces pratiques, qui réhabilitent l'échelle locale, légitiment le fait de « manger autrement » pour « bien manger ». Elles s'accompagnent de nouvelles exigences qui intègrent, en particulier, dans le cadre de la transition agro-écologique (TAE), des considérations écologiques, éthiques et socioéconomiques et des enjeux d'autosuffisance alimentaire. Ainsi, « bien manger » est souvent associé à « manger local » (Fumey, 2010), résolution qui reçoit une attention croissante des politiques publiques, à travers des dispositifs de soutien à la production alimentaire locale et à son ancrage territorial. La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable promulguée en France, en novembre 2018, en est un bon exemple. L'un de ses objectifs est de promouvoir une alimentation saine, sûre et durable, accessible à tous avec, d'ici 2022, 50 % de produits locaux ou sous signe d'origine et de qualité utilisés dans la restauration collective publique.

Nous nous interrogeons, dans cet article, sur les effets d'entraînement des stratégies de territorialisation de l'alimentation. En quoi le fait de manger local assure-t-il de manger sain, propre et équitable ? Quel cadre d'action publique facilite un tel processus ? Ces ambitions de reconnexion entre agriculture et alimentation font particulièrement sens aux Antilles françaises où les enjeux d'approvisionnement alimentaire sont prégnants. Avec 80 % de l'alimentation importée et une offre de production principalement tournée vers l'extérieur, la demande intérieure est insuffisamment satisfaite par la production locale qui relève pour l'essentiel de petites exploitations familiales. Ainsi, au-delà des questions de bien-être individuel et collectif

(Alkon et Agyeman, 2011) liées à la disponibilité et à l'accès aux ressources alimentaires, est plus largement soulevé le problème de la fabrique d'un modèle de développement qui marginalise les petites exploitations familiales et fragilise l'agriculture locale (Angeon et Bates, 2015). Nous cherchons alors à analyser comment une politique de reterritorialisation de l'alimentation aux Antilles françaises peut déboucher sur une dynamique vertueuse de développement.

Cet article s'intéresse aux raisons pour lesquelles les démarches de reterritorialisation de l'alimentation sont *a priori* considérées comme vertueuses. Nous avançons l'hypothèse, avec d'autres (Rastoin et Ghersi, 2010 ; Rastoin, 2015), que la construction de systèmes alimentaires territorialisés permet de mettre en cohérence un ensemble de valeurs : écologiques, éthiques, culturelles et sanitaires. Il convient alors de savoir si cette conception multivaleur des enjeux de reconnexion entre agriculture et alimentation est effectivement partagée par tous les acteurs d'un territoire et de voir quelles normes d'action peuvent en découler, ces dernières influant sur la performance du système alimentaire en émergence.

En nous saisissant d'un exemple de dispositif d'action publique de territorialisation de l'alimentation en Guadeloupe (un projet de création d'usine d'agro-transformation visant à alimenter la population à partir de ressources locales) porté par la communauté d'agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT), nous cherchons à mettre à jour la manière dont les parties prenantes s'approprient les valeurs associées au fait de « manger autrement ». De ce point de vue, nous montrons qu'il existe des divergences entre acteurs qui alimentent des stratégies antagoniques d'organisation de la production, de la distribution et de la consommation de biens alimentaires. Ces lignes d'actions risquent de conduire à des mécanismes d'exclusion du tissu local de la petite agriculture familiale (PAF) et à ne pas garantir l'écologisation des pratiques agricoles.

Structuré en deux parties, cet article passe premièrement en revue les valeurs sous-jacentes à la notion de « manger autrement » dans le cadre de la TAE et en aborde les enjeux en Guadeloupe. Deuxièmement, en considérant le contexte créé par le projet d'usine d'agro-transformation au Nord Grande-Terre, une analyse des représentations des petits agriculteurs familiaux et des acteurs institutionnels est effectuée. Ces représentations rendent compte de la manière dont les valeurs du « manger autrement » sont mobilisées et agencées dans le système de pensée des acteurs. Elles sont appréhendées à partir d'une enquête de terrain de type ethnographique. Pour ces deux catégories d'acteurs, nous analysons les tensions apparaissant entre les différentes valeurs du bien manger et, nous discutons la capacité de la CANGT à rendre ces valeurs compatibles.

« Manger autrement » dans le cadre de la transition agro-écologique

La question de la sécurité alimentaire dans le cadre de la TAE renvoie au fait de mieux manger. Mieux manger par rapport aux routines ancrées dans les standards de production et de consommation du régime conventionnel, c'est disposer d'une structure de droits et de libertés individuelles qui garantisse l'accès à une alimentation saine, propre et juste. En Guadeloupe, ce processus de sécurisation de l'alimentation passe par la valorisation de la PAF.

« Manger autrement » : une question de droits et de libertés individuelles fondamentales

Piliers fondamentaux de la liberté individuelle, certains droits universels doivent pouvoir être atteints. La sécurité alimentaire est l'un de ces droits (Ruelle *et al.*, 2011). Ils correspondent à des aspirations universellement partagées servies par des capacités qui, comme l'indique Sen (1992), instaurent la dignité humaine.

La « capacité » est un « ensemble de vecteurs de fonctionnements, qui reflètent la liberté dont dispose actuellement la personne pour mener un type de vie ou un autre »¹. Suivant Flipo, « analogue au pouvoir d'achat dans l'espace marchand, [la capacité] est un pouvoir d'être ou de faire² ». Elle désigne l'ensemble des capacités des individus qui se concrétisent dans la pratique. L'extension des capacités d'un individu améliore son bien-être (par exemple orienter ses ressources matérielles et/ou immatérielles pour bien manger).

L'approche en termes de capacité est pensée comme une approche générale du développement entendu comme une pluralité de fins supérieures à observer. Suivant cela, les systèmes alimentaires (en particulier alternatifs) constituent un moyen d'atteindre l'objectif supérieur de sécurité alimentaire, à savoir « bien manger ». Ils permettent de satisfaire des libertés individuelles.

Deux types de libertés existent : les *libertés substantielles* et les *libertés instrumentales*. Les premières détiennent une valeur intrinsèque alors que les secondes n'ont de valeur qu'au regard d'une finalité. Elles s'apparentent donc à des moyens pour servir une fin : la liberté substantielle. Par exemple, avoir la liberté de « bien manger » (liberté substantielle) fait sens au regard de différentes sortes de libertés instrumentales : manger à sa faim, soutenir un système de production qui préserve les patrimoines naturels et culturels, manger équitable, etc. Ces libertés instrumentales expriment en somme des revendications, s'accordent avec tout un ensemble de

1 Sen A. (1992), *Inequality Reexamined*, Oxford, Clarendon Press, p. 40.

2 Flipo F. (2018), « Pour une écologisation du concept de capacité d'Amartya Sen », *Éthique et économique*, 14, p. 53.

valeurs. Nous verrons, par la suite, que ces libertés instrumentales sont diversement agencées par les individus. Ces derniers combinent ainsi différents registres de valeur et augmentent de cette façon leurs libertés substantielles.

« Manger autrement » : une question de valeurs

Manger sain

L'acte de manger répond à un besoin vital. Autrefois, assurer sa subsistance était directement lié à la disponibilité de l'offre et subsister engageait les individus à réduire l'incertitude pesant sur l'offre afin de ne pas courir le risque d'être dépourvus. Si, dans les sociétés industrielles, le paradigme techno-productif, au fondement du modèle conventionnel de production et de consommation, ne rend plus plausible le risque de manquer (sauf exclusion sociale), c'est davantage le risque d'être malade qui est mis en avant : perte des propriétés nutritionnelles élémentaires des produits, surnutrition, nocivité des intrants chimiques de synthèse pour les producteurs comme les consommateurs. Est ainsi introduit le rapport alimentation-santé dans l'acte de bien manger avec ce que cela signifie en termes de droits et de libertés individuelles.

L'alimentation ne relève plus du seul registre de l'appétit et du plaisir du consommateur, mais est désormais associée à la méfiance-défiance qu'il entretient quant aux modes de production. Depuis le début de la décennie 1990, les crises sanitaires successives (« vache folle », grippe aviaire, défaillance des dispositifs de traçabilité) ont, en effet, généré et entretenu la suspicion des consommateurs envers le système alimentaire globalisé qui s'éloigne de l'ambition de produire pour nourrir sainement et se résout à produire pour produire en générant des surplus.

Manger propre

L'instruction du rapport alimentation-santé amène à faire le lien entre la qualité sanitaire des aliments et les modes de produire. L'idée de produire mieux pour bien se nourrir est une exigence croissante des consommateurs, qui s'étend dans le temps et dans l'espace. Ces derniers font valoir une double conviction : manger propre, c'est manger sain ; manger propre est un objectif réaliste qui doit être observé dans le respect des droits et libertés fondamentales. Cet objectif doit être poursuivi, dès aujourd'hui et sur le long terme, en suivant le principe d'équité intergénérationnelle. Il appelle à renforcer le processus de transformation de l'activité productive à travers le développement d'alternatives.

Des alternatives productives innovantes doivent être trouvées. La valorisation de la biodiversité, fondement des pratiques

agro-écologiques, figure parmi ces alternatives pour promouvoir des agricultures doublement performantes (Guillou *et al.*, 2013), c'est-à-dire à même de satisfaire à la fois des objectifs de productivité et de préservation de l'environnement.

Manger juste

Au-delà de manger sain et propre, l'aspiration des consommateurs dans le cadre de la TAE est de « manger juste ». On souligne, tout d'abord, que l'alimentation est devenue un marqueur social des inégalités. Les problèmes de santé publique en lien avec l'alimentation sont deux fois plus importants dans les catégories sociales les plus défavorisées que dans les autres (Obepi, 2012). Cette difficulté d'accès équitable à une alimentation saine est le reflet des effets irréversibles de cette fracture sociale. Les individus à faibles revenus consomment classiquement plus d'aliments bas de gamme que les individus à hauts revenus (Fumey, 2018), ce qui est peu satisfaisant sur le plan de l'équilibre nutritionnel, voire dangereux pour la santé.

Les revendications éthiques exprimées par les consommateurs pointent également que le prix des produits alimentaires issus du régime conventionnel n'est pas juste. D'abord, parce qu'il rémunère insuffisamment le travail des agriculteurs. Ensuite, parce que les *process* de production dont ils sont issus induisent des externalités environnementales négatives dont les coûts ne sont pas supportés par ceux qui en sont à l'origine.

La littérature montre que l'activation conjointe de ces différentes valeurs s'effectue à travers des systèmes alimentaires locaux (Rastoin, 2015). Ces systèmes favoriseraient une agriculture attentive au développement rural, aux aménités environnementales, contribuant à l'emploi et à la cohésion sociale, attachée à révéler un patrimoine paysager et architectural, des cultures alimentaires, des savoirs et des savoir-faire locaux. Elle mettrait davantage en scène une « agriculture de territoire » plutôt qu'une « agriculture de filière » (Rieutort, 2009). En Guadeloupe, un tel processus passe par la valorisation de la PAF.

« Manger autrement » en Guadeloupe : les enjeux de valorisation de la petite agriculture familiale

En Guadeloupe, et plus généralement dans les petites économies insulaires de la Caraïbe, l'enjeu de la TAE tient dans la reconquête du marché intérieur (Angeon, 2011). Il s'agit de rompre avec l'héritage historique d'une structure de production et de consommation tournée vers l'extérieur et de revaloriser la production et la consommation locales. L'agriculture guadeloupéenne est dominée par des systèmes de production spécialisés et intensifs destinés à l'export (banane et canne à sucre), inscrits dans des filières bien organisées et répondant aux normes du régime productiviste. À côté de ces systèmes, existent

des systèmes diversifiés, de très petite dimension³, à faible intensité capitaliste, à caractère familial, en partie informels.

La PAF est généralement présentée comme un réservoir de pratiques agro-écologiques (INRA, 2015). Elle se caractérise aussi par la transmission de savoir-faire, par la production, la valorisation et la préservation de ressources dites traditionnelles. Sur cette base, la PAF est porteuse des valeurs du « manger autrement » qui associent à la fois des considérations identitaires (fruits et légumes constituant le bol alimentaire traditionnel), éthiques (avec des logiques d'inclusion d'agriculteurs habituellement en marge des circuits de production et de commercialisation formels), agro-écologiques (ces agriculteurs promeuvent des pratiques et innovations respectueuses de l'environnement), sociales (dynamiques de création de liens sociaux par l'approvisionnement des marchés en vente directe).

Consciente de l'importance de la PAF sur son territoire et de son potentiel de développement, la CANGT, créée en 2014 (voir fig. 1), entreprend le projet Lizin Santral (LS). Entrant en fonction en 2020, LS s'inscrit dans la volonté intercommunale d'un développement agricole et rural durable visant à permettre à la population locale de recouvrer une liberté fondamentale : celle de bien manger.

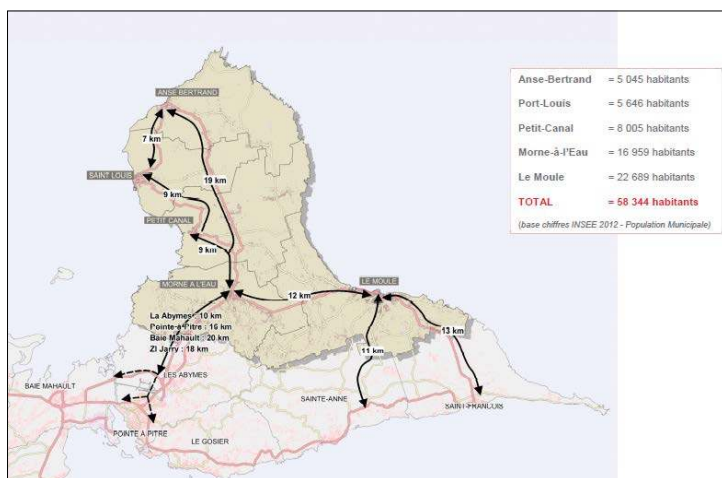


Fig. 1. Représentation cartographique du territoire de la CANGT
Source : CANGT 2015.

3 81 % des exploitations agricoles présentent une faible taille économique avec une production brute standard inférieure à 25 000 euros par an (Agreste, 2017). Les exploitations de moins de 3 ha représentent 60 % des exploitations totales (Agreste, 2015).

Manger local pour « manger autrement » : représentations et normes d'action au Nord Grande-Terre

Nous analysons, à partir de leurs discours, les représentations d'agriculteurs et d'acteurs institutionnels quant à l'ambition de « manger autrement » à travers la politique de reterritorialisation de l'alimentation envisagée avec LS. L'analyse des valeurs sous-jacentes à leurs représentations fait apparaître chacune de ces catégories d'acteurs comme homogènes. Apparaissent néanmoins des divergences de représentations entre ces catégories d'acteurs qui semblent difficilement conciliables.

Méthodologie suivie

L'analyse des valeurs sous-jacentes à l'objectif de manger local au Nord Grande-Terre s'appuie sur une enquête de terrain qui s'est étendue sur six mois (septembre 2017-mars 2018). L'enquête de type ethnographique a mobilisé deux techniques principales de recueil de données : l'observation non participante (notamment lorsque l'enquêteur a assisté à des réunions organisées sur le territoire communautaire par des parties prenantes du monde agricole ou en lien avec LS) et les entretiens individuels approfondis (entretiens semi-directifs). Nos éléments de compréhension du terrain se sont enrichis de lectures sur le Nord Grande-Terre mais également de rencontres avec des personnes ressources : chercheurs en agronomie, en histoire et en socio-anthropologie spécialistes de la Guadeloupe et du Nord Grande-Terre. Les entretiens ont été conduits auprès de 40 personnes, parmi lesquelles : (i) Des agriculteurs isolés ou insérés dans les collectifs suivants : Agrilokal (groupement d'intérêt économique) dont l'objectif est d'approvisionner LS, Les racines de l'agriculteur (groupement associatif) qui assure la gestion de la Maison de l'agriculteur dédiée à la vente de produits agricoles locaux naturels ou transformés, l'Association des producteurs agricoles ansois qui organise des marchés de plein air et travaille à la création d'une filière de plantes à tubercules, les groupements de producteurs Gwad'Igname et Agrimal. (ii) Des acteurs institutionnels du Nord Grande-Terre, du conseil et de l'encadrement agricole de la Guadeloupe. Ces acteurs sont considérés comme des acteurs clés, c'est-à-dire comme disposant de ressources (en termes d'information par exemple) ou d'attributs (en termes de capacité d'action) au regard des thèmes d'intérêt. L'échantillon de la population d'enquêtés est déterminé de proche en proche selon la méthode dite de la boule de neige (Mitchell *et al.*, 1997). La taille de l'échantillon est définie par triangulation, c'est-à-dire lorsque plus aucune nouvelle personne n'est identifiée par les précédentes personnes enquêtées. La liste des personnes à interroger est alors stabilisée.

Les représentations des agriculteurs : une production locale et saine légitimée par des savoir-faire traditionnels

Combinant plusieurs registres de valeurs, les représentations des agriculteurs montrent leur attachement à des valeurs écologiques et culturelles.

*La dimension agro-écologique des pratiques locales :
des savoirs et des techniques vernaculaires*

Bien que n'ayant pas les mêmes visions et systèmes de pensée que « les anciens », les discours des agriculteurs font une large place aux souvenirs de leurs aïeux qui « regardaient le champ chaque matin », « touchaient » les plantes, « les écoutaient », savaient « patienter » pour agir au bon moment et à bon escient. Leurs propres pratiques culturales en sont directement inspirées. L'exemple des « anciens », dont les savoir-faire se sont transmis à la génération des agriculteurs d'aujourd'hui par observation et oralité, influence et inspire une agriculture raisonnée, avec un recours mesuré aux produits phytosanitaires. Les motivations de ces pratiques agro-écologiques (« propres ») sont d'ordre économique (coût des produits phytosanitaires). Sont également évoqués des arguments liés aux limites des techniques conventionnelles et ce, d'autant plus que la formation Certi-Phyto (Plan Ecophyto : certificat pour sécuriser l'usage des produits phytopharmaceutiques) suivie par plusieurs des agriculteurs interrogés a contribué à les sensibiliser aux dangers des produits chimiques pour la santé humaine.

*La mobilisation des arguments de la santé et de l'équité
intergénérationnelle dans la rhétorique des agriculteurs*

Cette sensibilité des agriculteurs aux pratiques agro-écologiques est fondée sur des aspirations en termes de préservation de la santé humaine et particulièrement celle des enfants. Autrement dit, l'argument de la santé publique est celui par lequel les pratiques agro-écologiques sont justifiées et c'est également celui qui est mobilisé dans la perspective de leur plus forte écologisation. Les agriculteurs qui aspirent à alimenter LS entendent fournir des produits de « qualité » aux élèves des cantines scolaires du territoire, c'est-à-dire des produits « sains » (non pollués), issus d'une terre « propre » et de pratiques culturales réfléchies, souvent inspirées des pratiques « traditionnelles ». Le respect des valeurs traditionnelles, au regard du rapport homme-nature qu'il véhicule, est présenté comme un moyen d'atteindre les objectifs de santé publique. De ce point de vue, les connaissances des agriculteurs apparaissent comme un patrimoine territorialement ancré à préserver.

Le périmètre spatial du local : le local c'est le Nord

Le projet LS s'est présenté comme une occasion « de faire exister le Nord ». Et c'est au nom d'une certaine vision du « Nord », caractérisée par son unité historique (particularismes hérités du passé), ses principes de solidarité (liens familiaux et de voisinage) et la qualité de ses sols, que s'est par exemple constitué Agrilokal (regroupant une vingtaine de producteurs) pour alimenter prioritairement le « Nord » à travers LS.

Les agriculteurs interrogés expriment la fierté d'être un agriculteur guadeloupéen vivant dans le Nord Grande-Terre. Il y a l'envie de défendre et de valoriser le lieu où l'on vit, la terre que l'on cultive. Il y a encore le caractère motivant de nourrir « les enfants du Nord » avec les « produits du terroir ». Il y a enfin l'ambition de faire du Nord Grande-Terre la vitrine de la Guadeloupe avec une production de qualité à fort ancrage territorial et capable de faire face à la concurrence des produits importés.

Les représentations des acteurs de la CANGT : une production locale saine légitimée par l'identité agricole du territoire et le recours aux OP

Les acteurs de la CANGT déclarent que les agriculteurs les plus « concernés » par LS appartiennent au territoire intercommunal. La CANGT entend garantir la qualité des produits tout en sécurisant les revenus des agriculteurs. Elle priorise des valeurs sanitaires et éthiques.

Une ambition de créer les conditions d'un marché porteur avec la constitution d'une demande fiable et régulière

LS entend favoriser l'introduction dans la restauration collective d'aliments produits « localement » dans une perspective de lutte contre l'aliénation culturelle. Les acteurs de la CANGT souhaitent initier, de cette manière, un processus de long terme en rapprochant les producteurs et les consommateurs locaux. Au-delà de cet enjeu, des objectifs de santé publique sont énoncés. À travers la promotion d'une alimentation de « qualité », est exprimée l'idée de produire *via* LS des aliments à haute valeur nutritionnelle. Car avec 80 % de l'alimentation importée, les aliments consommés par les Guadeloupéens sont pour la plupart industriels et transformés, avec un indice glycémique élevé, favorisant le surpoids, l'obésité et le diabète, pathologies très présentes sur le territoire.

LS est aussi présentée comme une opportunité de créer une demande fiable, régulière et suffisamment importante pour sécuriser le revenu des producteurs.

Une exigence de sécurité sanitaire des produits

La restauration scolaire est soumise à des exigences en termes de qualité à la fois sanitaire et nutritionnelle des produits. LS devra se procurer des aliments de qualité compatibles avec ces prescriptions réglementaires. Pour cela, un principe de contractualisation avec des organisations professionnelles de producteurs (OP) est imposé. Ces dernières, qui centralisent et commercialisent les productions de leurs membres, sont considérées comme des structures

opérationnelles à même de respecter le rigoureux cahier des charges des cantines scolaires.

Financée sur fonds européens et régionaux, LS va devoir se soumettre à des principes réglementaires stricts liés au code des marchés publics. Le choix de l'OP, approuvé par les services instructeurs pour approvisionner LS, est ainsi lié à ces contraintes d'attribution de marché.

Finalement, si les acteurs interrogés s'accordent sur l'identité agricole du territoire du Nord Grande-Terre, la CANGT convoque essentiellement l'argument de la qualité sanitaire des produits. La référence à l'agro-écologie est intrinsèquement liée aux pratiques traditionnelles des agriculteurs qui se seraient conservées de manière privilégiée au Nord Grande-Terre.

La CANGT : une échelle de mise en cohérence entre des représentations ?

Rompre avec la standardisation des normes de consommation en se (ré)appropriant les produits du terroir, (ré)apprendre les rudiments d'une alimentation saine et équilibrée s'inscrivent dans l'objectif général de sécurité alimentaire porté par la CANGT. Le principe d'adhésion à une OP est présenté comme un moyen d'atteindre cet objectif. Néanmoins, cette règle d'action est susceptible de générer un certain nombre d'effets non voulus.

LS : un dispositif qui risque à terme d'être peu intégrateur

Les quatre OP que compte la Guadeloupe pourront prétendre répondre aux marchés publics initiés par LS. Ces OP, dont une seule est située sur le territoire de la CANGT, représentent 127 producteurs de fruits et légumes, soient 1,6 % des producteurs en diversification. En d'autres termes, plus de 98 % des producteurs seront exclus de LS.

L'affiliation à une OP implique le respect de règles jugées contraignantes par les agriculteurs : approvisionnement exclusif, production régulière à fort volume, suivi d'une comptabilité. Une des raisons des échecs de ce modèle coopératif avancées par les agriculteurs est l'inadéquation entre l'objectif des OP (être en relation avec des exploitations relevant d'une logique de production de gros volumes à commercialiser) et celui des petites exploitations familiales qui s'inscrivent généralement dans des logiques autres et remplissent diverses fonctions (domestiques, sociales, paysagères, etc.). Ainsi, ce mode d'organisation constitue une forme de verrou qui risque de fermer l'accès des petits agriculteurs à LS.

LS : un dispositif multilocal

À terme, les porteurs du projet estiment que LS sera fournie, à hauteur de 20 %, par les agriculteurs du Nord Grande-Terre. Cette proportion semble surévaluée et tout laisse à penser qu'elle restera marginale. Si la CANGT présente le Nord Grande-Terre comme « le bassin alimentaire » de la Guadeloupe, il nous est indiqué que LS sera approvisionnée par des produits cultivés « ailleurs », sur les autres territoires de la Guadeloupe, voire en dehors du département. Les porteurs du projet LS eux-mêmes n'évacuent aucunement la possibilité d'importer de pays de la Caraïbe la matière première à transformer car la production locale n'est pour l'heure pas en mesure de répondre à la demande. Pour la CANGT, il s'agit d'une configuration préférable à celle du maintien d'un niveau élevé d'importations en provenance de l'Hexagone. La notion de local prend alors un sens étendu, qui dépasse la seule limite du Nord.

LS : la cristallisation d'un hiatus entre les représentations des agriculteurs et des acteurs institutionnels associés au manger autrement

LS vise à satisfaire un droit fondamental en améliorant les « conditions nutritionnelles des populations » par la transformation des pratiques alimentaires. Or, « impulser un changement des pratiques alimentaires signifie aussi influencer les processus de construction des identités⁴ ». « Les pratiques alimentaires sont un mode de confirmation des identités et d'énonciation de soi⁵ » et sont, à bien des égards, le support d'identités individuelles et collectives. Le changement des pratiques alimentaires, souhaité par la CANGT, éclaire la « fonction identitaire » de l'alimentation.

En interrogeant les pratiques « recommandées » et attendues dans le cadre du dispositif d'action publique de reterritorialisation de l'alimentation qu'est LS, nous mettons au jour une tension entre l'objectif de sécurisation sanitaire (se procurer des aliments mis en conformité) et de sécurisation identitaire et sociale (s'assurer d'une forme de qualité symbolique, voire revendiquer une appartenance territoriale). Cette situation est bien loin de correspondre à la définition du local qui faisait l'unanimité chez les agriculteurs : « Le local, c'est le Nord. » Le dispositif LS, censé essaimer et entraîner les producteurs du Nord, risque de mener à une logique contraire d'exclusion. Il ne permettra pas, en outre, de vérifier les attributs agro-écologiques des produits, la traçabilité des produits n'étant pas considérée comme fiable dans un contexte où les réglementations des États indépendants de la Caraïbe et d'Amérique latine sont

4 Héron R. (2016), *Les mangeurs urbains burkinabè...*, op. cit., p. 11.

5 *Ibid.*, p. 113.

jugées moins contraignantes que celles de l'Union européenne. On s'éloignerait ainsi des valeurs agro-écologiques et d'équité du bien manger en Guadeloupe.

Conclusion

L'étude socio-anthropologique menée au Nord Grande-Terre montre que LS s'inscrit dans un système concret d'actions visant à promouvoir la production et la consommation locales. Le travail d'analyse des représentations montre que, loin d'être unifié, le territoire institutionnel de la CANGT se compose de sous-territoires, construits par des collectifs d'acteurs, dont les représentations et normes d'action divergent. Il y a des petits groupes de producteurs du Nord, atomisés, mais qui partagent un même système de représentations et d'actions autour de pratiques à tendance agro-écologique, avec une vision du « bien manger » qui tend à l'alignement des valeurs sanitaires, éthiques et écologiques. Il y a aussi des sous-territoires de représentations et d'actions relevant d'une logique utilitariste inscrite dans la continuité du modèle dominant : spécialisation productive, grands volumes de production, obligation d'être en OP.

La CANGT peine à jouer son rôle de liant territorial à la fois sur les plans économique (assurer un processus pérenne de création de richesse dont les fruits seraient répartis localement), social (réduire les inégalités, éviter les dynamiques d'exclusion) et environnemental (promouvoir des valeurs agro-écologiques et les intégrer dans un processus concret d'actions). Cette entité territoriale apparaît plus comme un lieu de mise en tension des systèmes de représentations et de valeurs tissés autour du « bien manger local » qu'une arène de mise en cohérence. Il conviendrait alors de créer ces instances de dialogue et de concertation pour coconstruire une politique de sécurisation de l'alimentation en Guadeloupe qui contribue, de manière effective, à l'écologisation des pratiques agricoles et soit socialement inclusive.

Bibliographie

- Agreste (2015) et (2017), *Mémento de la statistique agricole*, DAF Guadeloupe.
- Alkon A. H., Agyeman J. (dir.) (2011), *Cultivating Food Justice: Race, Class, and Sustainability, Food, Health, and the Environment*, Cambridge, MIT Press.
- Angeon V. (2011), « De la nécessité d'une agriculture innovante dans les départements français d'Amérique », *Innovations agronomiques*, 16, p. 217-238. En ligne : <https://www6.inra.fr/ciag/content/download/3717/35879/file/Vol16-17-Angeon.pdf>
- Angeon V., Bates S. (2015), « L'agriculture, facteur de vulnérabilité des petites économies insulaires ? », *Région et développement*, 42, p. 105-130. En ligne : http://region-developpement.univ-tln.fr/fr/pdf/R42/06_Angeon_Bates.pdf

- Aubry C., Chiffolleau Y. (2009), « Le développement des circuits courts et l'agriculture périurbaine : histoire, évolutions en cours et questions actuelles », *Innovations agronomiques*, 5, p. 53-67.
- Flipo F. (2018), « Pour une écologisation du concept de capabilité d'Amartya Sen », *Éthique et économie*, 14, p. 51-63. En ligne : <https://www.cairn.info/revue-natures-sciences-societes-2005-1-page-68.htm>
- Fumey G. (2018), *Géopolitique de l'alimentation*, Paris, Éditions Sciences humaines.
- Fumey G. (2010), *Manger local, manger global, l'alimentation géographique*, Paris, CNRS Éditions.
- Guillou M., Guyomard H., Huygue C., Peyraud J.-L. (2013), *Le projet agro-écologique. Vers des agricultures doublement performantes pour concilier compétitivité et respect de l'environnement*, ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
- Héron R. (2016), *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, thèse de sociologie, Paris, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.
- Holloway L., Kneafsev M., Venn L., Cox R., Dowler E., Tuomainen H. (2007), « Possible Food Economies: A Methodological Framework for Exploring Food Production Consumption Relationships », *Sociologia Ruralis*, 47/1, p. 1-18. DOI : 10.1111/j.1467-9523.2007.00427.x
- INRA (2015), *Trans'Act. Pour une petite agriculture familiale, vers une performance socio-économique dans une logique agro-écologique*, actes de séminaire, Le Gosier, Guadeloupe.
- Mitchell R. K., Agle B. R., Wood D. J. (1997), « Toward a Theory of Stakeholder Identification and Salience: Defining the Principle of Who or What Really Counts », *Academy of Management Review*, 22/4, p. 853-886. DOI : 10.2307/259247
- Morgan K., Marsden T., Murdoch J. (dir.) (2006), *Place, Power and Provenance in the Food Chain*, Londres, Oxford University Press.
- Obepi (2012), *Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité*, Inserm, Kantar Health, Roche. En ligne : http://www.roche.fr/content/dam/roche_france/fr_FR/doc/obepi_2012.pdf
- Rastoin J.-L. (2015), « Éditorial. Les systèmes alimentaires territorialisés : considérations théoriques et justifications empiriques », *Économies et sociétés*, 49/37, p. 1155-1164. En ligne : https://www.resolis.org/upload/journal/document/26_20160702_journal_12_sat_my_dity_ranny_e.pdf
- Rastoin J.-L., Ghersi G. (2010), *Le système alimentaire mondial. Concepts, méthode d'analyse et dynamiques*, Versailles, Quæ.
- Rieutort I. L. (2009), « Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture », *L'information géographique*, 73/1, p. 30-48. DOI : 10.3917/lig.731.0030
- Ruelle M. L., Morreale S. J., Kassam K.-A. S. (2011), « Practicing Food Sovereignty: Spatial Analysis of an Emergent Food System for the Standing Rock Nation », *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 2/1, p. 163-179. En ligne : <https://foodsystemsjournal.org/index.php/fsj/article/view/104>
- Sen A. (1992), *Inequality Reexamined*, Oxford, Clarendon Press.

Des protéines d'insectes pour la sécurité alimentaire ?

Ethnographie d'un projet de recherche pour le développement en Afrique de l'Ouest

QUENTIN MÉGRET

Résumé

Cet article commence par décrire la problématisation scientifique d'un enjeu de « sécurité alimentaire » dans le cadre d'un projet de recherche pour le développement de l'aviculture en Afrique de l'Ouest (Bénin, Burkina Faso, Ghana). Ce projet a pour thème l'utilisation optimale des insectes comme sources de protéines pour nourrir les volailles de petits élevages en milieu rural. Après avoir décrit la construction de cet enjeu, sous-tendue par une logique biologique et nutritionnelle forte, l'article aborde les usages et les perceptions qui entourent la production, la commercialisation et la consommation des volailles dans ces pays. D'une part, l'enjeu de « sécurité alimentaire », tel qu'élaboré théoriquement par les chercheurs, trouve peu de résonance avec les pratiques des aviculteurs. D'autre part, des dimensions inattendues des relations que les hommes nouent avec leurs animaux émergent. En ce sens, il s'agit de décrire les inévitables décalages qui s'installent entre la conception d'un projet international de recherche pour le développement et sa réalisation sur le « terrain ».

Mots-clés : sécurité alimentaire, protéines d'insectes, aviculture, Afrique de l'Ouest

Abstract

This paper first describes the construction of a “food security” issue by scientists of a research project for the development of poultry farming in West Africa (Benin, Burkina Faso, Ghana). The main topic of this project is the optimized use of insects as sources of proteins for feeding poultry on small farms in rural areas. After describing the delineation of this issue, supported by a strong biological and nutritional logic, the paper discusses the uses and perceptions surrounding the production, marketing and consumption of poultry in these countries. On the one hand, the question of “food security”, as developed theoretically by researchers, has little resonance with poultry farmers' practices. On the other hand, unforeseen dimensions of the relationships that humans establish with their animals emerge. In this sense, the aim is to describe unavoidable gaps that arise between the design of an international research for development project and its implementation on the “ground”.

Keywords: food security, insect proteins, poultry farming, West Africa

Depuis quelques années, la Food and agriculture organization (FAO) cherche à encourager les travaux de recherche et à diffuser les connaissances liées aux potentialités, tant pour les humains que pour les animaux, des insectes pour la sécurité alimentaire dans le monde, même si dans les faits, ils font déjà l'objet de consommation traditionnelle dans de nombreuses sociétés locales, *via* un ensemble d'activités de cueillette et de chasse. Cet élan s'est notamment traduit avec la publication d'un document phare (Van Huis *et al.*, 2013), recensant les nombreuses espèces d'insectes comestibles à travers le globe et problématisant leur contribution possible à la sécurité alimentaire. Qu'ils soient destinés directement aux hommes ou donnés aux animaux d'élevage monogastriques¹, les insectes deviennent des objets de recherche de plus en plus dignes d'intérêt. L'organisation d'une première conférence internationale à Wageningen aux Pays-Bas du 14 au 17 mai 2014 témoigne de cet enthousiasme. Ce premier événement d'envergure, intitulé de façon révélatrice *Insects to Feed the World*, réunit de multiples acteurs autour des insectes. Leur contribution, sous l'angle notamment de leur apport protéinique, est soulignée :

The conference "Insects to feed the world" organized by the FAO/WUR, that took place last May in The Netherlands was a milestone in the recognition of the professional insect industry. Feed industry leaders, insect breeders, universities, NGOs and other stakeholders gathered for the first time, with a clear message: Insects for feed and food are viable solutions for the protein deficit problem².

Cette publication de la FAO constitue un effort important pour légitimer l'établissement de programmes de recherche et de développement consacrés à ce thème. C'est un projet interdisciplinaire consacré à cette problématique que l'Institut d'anthropologie de l'université de Neuchâtel a rejoint, en 2014, avec une participation effective depuis 2017³.

¹ Le cas particulier des animaux de compagnie est hors de la focale du présent article.

² <http://www.ediblebugfarm.com/event/insects-to-feed-the-world-conference-2014/>

³ Ce projet est surnommé IFWA pour *Insects as Feed for West Africa*. Il a pour nom complet : *Sustainable Use of Insects to Improve Livestock Production and Food Security in Smallholder Farms in West Africa*. Pris dans son ensemble, il réunit quatre pays. La Suisse, en tant que pays porteur du projet et trois pays ouest-africains partenaires que sont le Bénin, le Burkina Faso et le Ghana. Il mobilise un ensemble d'acteurs de spécialités et d'horizons divers : agronomes, entomologistes, aquaculteurs, aviculteurs, zootechniciens, bio-statisticiens, économistes et socio-anthropologues. Il est financé par le Swiss Programme for Research on Global Issues for Development (programme R4D) et s'inscrit dans le cadre du

Les éléments de contexte, relatifs au déploiement du projet sur les terrains ouest-africains et la démarche méthodologique suivie par l'équipe de socio-anthropologues mobilisée, sont d'abord présentés. L'article présente ensuite, en s'inspirant des travaux de sociologie de la traduction (Callon, 1986), les éléments-clés utilisés par les chercheurs pour problématiser cet enjeu de « sécurité alimentaire » ayant pour objet le développement de nourritures protéinées à base d'insectes pour l'aviculture en Afrique de l'Ouest. Cette première partie permet de mettre en évidence les logiques biologique et nutritionnelle fortes qui gouvernent l'écriture et l'orientation globale de ce projet. Dans un second temps, des exemples ethnographiques témoignant d'usages et de perceptions multiples entourant la production, la commercialisation et la consommation des volailles dans ces trois pays sont discutés. Progressivement, la focale initiale se déplace : l'amélioration de la sécurité alimentaire des familles rurales s'éloigne au profit des multiples valeurs d'usage et qualités assignées à l'élevage et à la nature profonde des relations hommes-animaux. Cela nous conduit à discuter, plus généralement, des inévitables décalages inhérents à tout projet de développement, confronté à son « terrain », du fait d'intérêts et d'objectifs non homothétiques entre recherche et développement.

Un projet de recherche interdisciplinaire comme objet d'étude socio-anthropologique

L'équipe de recherche socio-anthropologique participant au projet IFWA s'est constituée initialement autour des professeurs Marion Fresia⁴ et Alexandre Aebi⁵ de l'université de Neuchâtel. Trois mémorants de l'Institut d'anthropologie ont réalisé individuellement une étude de cas ethnographique centrée sur l'observation des interactions au sein du dispositif mis en place dans chaque pays ouest-africain concerné. Chaque étude de cas a fait l'objet de la rédaction et de la soutenance d'un mémoire de recherche sanctionnant la validation de diplômes de master. En tant que postdoctorant sur ce projet, j'ai suivi de près la réalisation de ces mémoires tout en conduisant conjointement des recherches avec pour objectif final la réalisation d'une analyse transversale retraçant et comparant les trajectoires d'intervention du projet à l'échelle des trois pays.

La recherche se situe au carrefour de la socio-anthropologie du développement (Long, 2001 ; Mosse, 2005 ; Olivier de Sardan, 2016)

module thématique « food security ». J'adresse ici mes remerciements au programme R4D ainsi qu'à l'ensemble des partenaires du projet IFWA.

⁴ Anthropologue, professeure à l'Institut d'ethnologie de l'université de Neuchâtel.

⁵ Biologiste et ethnobiologiste, professeur à l'Institut de biologie et à l'Institut d'ethnologie de l'université de Neuchâtel.

et de la sociologie de la traduction (Akrich, 1987 ; Akrich *et al.*, 2006 ; Callon, 1986 ; Callon *et al.*, 2001), dans la lignée des travaux qui associent ces approches afin d'analyser des projets de développement (Jacob, 2015 ; Le Meur, 2015 ; Jacob et Lavigne-Delville, 2016). Préalablement aux séjours de terrain, nous avons organisé de nombreuses séances de lecture et d'analyse de textes, de la littérature grise et des articles scientifiques produits par nos collègues. Nous avons travaillé à définir des axes de réflexion et des pistes de recherche à explorer en commun tout en laissant à chacun des masterants une marge de manœuvre nécessaire à la prise en compte des spécificités propres aux différents contextes de mise en œuvre.

Le projet IFWA, d'une durée totale de six ans, a démarré en 2015. Il était donc lancé au moment de notre implication effective en 2017. En fonction d'une répartition nord-sud, liée à des enjeux de diversité écoclimatique, deux villages ont été impliqués au Bénin, deux également au Burkina Faso, tandis que les chercheurs ghanéens ont fait le choix, avec l'implication de quinze districts, d'une dissémination, d'emblée plus vaste, réalisée en collaboration avec les antennes locales du MOFA (Ministry of Food and Agriculture). À l'échelle des villages choisis, les équipes nationales ont nommé des intermédiaires locaux comme points d'entrée du projet IFWA. Ils ont proposé la mise en place de petites structures – des « bureaux » – chargés de recueillir et de diffuser les informations liées à cette recherche et d'établir des petits « groupes d'implémentation communautaires » constituées de personnes pratiquant l'aviculture (allant de vingt à cinquante personnes par village et suivant les contextes). C'est, en particulier, à cette interface qui se veut « participative », associant des chercheurs du projet à des groupes d'aviculteurs, que nous avons questionné les présupposés et les logiques plurielles qui entourent l'aviculture, en lien avec la sécurité alimentaire qui constitue le module thématique au sein duquel le projet est inséré.

Entre 2017 et 2018, Robert Mikolajewski au Bénin, Jean-Marie Opliger au Burkina Faso et Jonathan Wütrich au Ghana ont réalisé chacun un séjour de terrain ethnographique d'une durée de quatre à cinq mois dans le cadre de leurs mémoires de master. Sur la même période, j'ai également effectué deux mois de terrain au Burkina Faso, puis au Ghana. L'ethnographie a été conduite sous l'angle d'une anthropologie symétrique entre « développeurs » et « développés » (Lavigne-Delville, 2011). Nous avons observé nos collègues chercheurs dans le cadre de leurs activités quotidiennes, réalisé des entretiens semi-directifs avec l'ensemble d'entre eux. Dès que cela était possible, nous les avons suivis pour observer leurs interactions avec les aviculteurs. Nous avons également séjourné plusieurs semaines au sein des villages sélectionnés pour observer les pratiques d'élevage de la volaille. Nous nous sommes entretenus, de façon formelle

et informelle, avec les habitants autour de leurs perceptions de l'avi-culture, en rapport étroit avec cette intervention. Nous avons discuté du contenu des expérimentations et des formations auxquelles ces groupes d'aviculteurs ont été conviés.

Au total, une trentaine d'entretiens semi-directifs ont été réalisés avec les chercheurs du projet et près d'une centaine avec les avicul-teurs membres des groupes d'implémentation communautaires. Au sein de ce corpus, des entretiens ont également été conduits avec des agents en charge de la vaccination ou des membres des administra-tions étatiques liées aux domaines de l'agriculture et de l'élevage. C'est en particulier le cas au Ghana où les agents de vulgarisation agricole (*agricultural extension agents*) et leurs responsables (*district livestock officers* ou *regional livestock officers*) occupent une place décisive dans le processus de déploiement du projet. À chaque retour de terrain, des séances collectives de discussion et d'analyse autour des matériaux recueillis ont été organisées. Par ailleurs, chaque rencontre avec l'en-semble des partenaires du projet constitue une occasion de réaffirmer notre posture impliquée et réflexive (Fresia et Lavigne-Delville, 2018) et d'ouvrir la discussion autour du parcours de ces innovations conduites au nom de la sécurité alimentaire.

La construction et la problématisation d'un enjeu de sécurité alimentaire

Touzard et Temple (2012, p. 296) définissent la « sécurisation alimen-taire » ainsi :

Un processus dans lequel se construit un enjeu de sécurité alimen-taire et se met en œuvre un ensemble d'actions visant à l'améliorer en agissant sur ses différentes dimensions, ou, dans une vision plus pragmatique, visant à limiter les situations d'insécurité alimentaire.

C'est un tel processus, inséré dans le contexte plus large de « sys-tèmes alimentaires » complexes (Fournier et Touzard, 2014), qui nous intéresse ici. À l'échelle de notre cas d'étude, le processus de construc-tion de cet enjeu correspond d'abord à la première étape identifiée par la sociologie de la traduction et intitulée : « La problématisation ou comment se rendre indispensable⁶. » Les grandes lignes de cet argu-mentaire, problématisant le recours aux insectes dans le cadre des élevages de volailles en Afrique de l'Ouest, sont retracées ci-dessous.

6 Callon M. (1986), « Éléments pour une sociologie de la traduction. La domes-tication des coquilles Saint-Jacques et des marins dans la baie de Saint-Brieuc », *L'année sociologique*, 36, p. 180.

À l'instar du projet PROteINSECT⁷, dont il est un des prolongements explicites en matière de recherche sur le continent africain, le projet IFWA part du constat que les volailles et les poissons d'élevage⁸ constituent une source importante de nourriture et de revenus pour les populations rurales d'Afrique de l'Ouest. Pourtant, cette production avicole et piscicole est limitée par la faible quantité et la piètre qualité des aliments disponibles (Kenis *et al.*, 2018). Tel que défini dans le volet scientifique⁹ de conception et de déploiement du projet, le processus de sécurisation alimentaire porté par IFWA cible l'accès à des sources alternatives de protéines pour favoriser le développement de l'activité avicole en milieu rural ouest-africain. Cette carence protéinique affecterait la productivité des élevages et aurait un impact, tant sur la sécurité alimentaire des aviculteurs (autoconsommation dans le cadre d'une agriculture essentiellement vivrière) que sur leurs revenus (vente commerciale des animaux élevés) (Kenis *et al.*, 2014). IFWA postule une consommation croissante des produits d'origine animale, nécessitant l'accès à des ressources adaptées, développées dans un cadre soutenable (Sanou *et al.*, 2018). À l'échelle du globe, les chercheurs notent une utilisation excessive des provendes¹⁰ constituées en partie de farines de poisson-fourrage issues de la pêche intensive, prélèvement peu durable qui pèserait sur la renouvelabilité des stocks. Pour le cas plus spécifique des petits aviculteurs et aquaculteurs de l'Afrique de l'Ouest, l'équipe de IFWA remarque encore le coût prohibitif des aliments conventionnels que constituent ces provendes importées (Koné *et al.*, 2017 ; Pomalégni *et al.*, 2017).

En comparaison, les insectes évoluant dans les écosystèmes locaux présenteraient des capacités intéressantes de bioconversion des substrats organiques. Si ces matières sont disponibles localement en bonne quantité et qu'elles sont peu valorisées (à l'image de « déchets » organiques), leur bioconversion par les larves de mouche offrirait une alternative de choix pour produire des protéines de qualité. Le projet IFWA ambitionne donc la conception et la mise à disposition des petits aviculteurs et des aquaculteurs ouest-africains des technologies d'élevage de larves de mouche ainsi que l'amélioration des techniques de collecte et de piégeage des termites. Les chercheurs tentent donc de mettre au jour des sources de protéines jusqu'alors

⁷ <http://www.proteinsect.eu/>

⁸ Dans le cadre de cet article, nous ne traitons pas du cas spécifique de l'aquaculture qui, s'il constitue un volet du projet, ne concerne en pratique qu'une ONG au Ghana, testant le développement des larves de mouche comme source d'alimentation de ces poissons au sein de sa ferme expérimentale en périphérie d'Accra. Les données empiriques dont nous disposons ne permettent pas ici d'étayer notre propos.

⁹ Pour un résumé de cet argumentaire : <http://p3.snf.ch/project-152154>

¹⁰ La provende est un mélange alimentaire destiné aux animaux d'élevage.

peu exploitées, et en situation d'être transmises à un coût économique, social et environnemental optimal tout au long de ces chaînes alimentaires. Suivant cette approche, le processus de « sécurisation alimentaire » concerne l'extraction de protéines à partir de substrats sous-exploités, la mise en valeur des insectes comme aliments dans le cadre de l'activité d'élevage de volailles, lesquelles fournissent finalement aux aviculteurs des protéines animales. Brièvement énumérée, voici une liste non exhaustive des acteurs principaux et potentiels d'une telle chaîne :

- substrats organiques : bouse de vache, fiente de volaille, déjections de porc, noyaux de mangue, rachis de maïs, son de soja, son de maïs, drêche de bière de mil ;
- insectes : différentes espèces de termites et différentes espèces de mouche et leurs larves ;
- animaux : volailles (pintades, poules, dindons...) ;
- hommes : « aviculture familiale » et exploitations avicoles à petite échelle¹¹ ;
- biofertilisants : résidus des substrats traités par les larves de mouche (qui peuvent être réemployés pour fertiliser les champs).

La nature des liens entre les éléments de cette chaîne est d'abord envisagée sous l'angle de leur bioconversion. Les « protéines » issues de la biomasse se retrouveraient finalement consommées par les humains (*via* la viande des volailles et/ou leurs œufs). Telle est la colonne vertébrale du projet, la problématisation biologique associée à une perspective nutritionnelle forte qui en gouverne l'orientation générale de départ. Le processus de sécurisation alimentaire implicite qu'il sous-tend relie donc théoriquement l'ensemble des éléments de cette chaîne alimentaire suivant des interactions pensées d'abord sous l'angle biologique et nutritionnel. Les humains, c'est-à-dire les aviculteurs qui prendront en charge l'organisation de ce dispositif d'élevage, sont perçus et présentés implicitement par les chercheurs du projet¹² comme constituant les maillons ultimes de cette chaîne alimentaire qu'ils organisent. C'est, en particulier sous cet angle, c'est-à-dire en tant que consommateurs finaux de ces produits animaux protéinés, qu'ils sont définis en premier lieu comme bénéficiaires du projet. Reste pour le collectif de chercheurs à trouver les moyens de se « rendre indispensables », à intéresser et à enrôler les groupes d'aviculteurs ciblés. C'est à l'échelle des villages sélectionnés par le projet IFWA, suite au travail de problématisation

¹¹ Dans leurs discours, les chercheurs se réfèrent implicitement à différentes typologies des systèmes d'élevage, telles que celles qui sont proposées par la FAO (2014). Voir également : <http://www.fao.org/poultry-production-products/production/systemes-de-production/laviculture-familiale/fr/>

¹² Voir ici à nouveau l'argumentaire : <http://p3.snf.ch/project-152154>

et d'identification des acteurs « bénéficiaires » identifiés, que nous allons voir si le projet parvient à prendre forme autour d'un tel processus de « sécurisation alimentaire ».

Les volailles comme sujets de processus de sécurisation variables

Au sein des trois pays considérés, et selon le focus de l'« aviculture familiale » qui donne sens au volet développement du projet, la volaille est notamment perçue comme une « caisse d'épargne sur pattes », selon une métaphore exprimée par un des chercheurs béninois de l'équipe. Ces animaux constituent, en effet, des réserves d'argent facilement mobilisables pour faire face aux aléas de la vie quotidienne (par exemple des frais de scolarité ou de santé), mais aussi pour acheter des céréales ou des condiments utiles pour préparer les sauces. Tous les enquêtés le mentionnent : les volailles sont élevées en vue de résoudre les imprévus du quotidien. Ces animaux permettent donc, à travers leur conversion en monnaie, de « sécuriser » des sommes d'argent aisément mobilisables pour traiter des problèmes courants, mais permettent-elles pour autant de « sécuriser l'alimentation » des éleveurs ?

Si l'élevage de volailles favorise la sécurisation des revenus et améliore l'accès à du numéraire, les liens articulant sécurité alimentaire de l'élevage et place de l'éleveur au sein de cette chaîne de production alimentaire méritent d'être questionnés. D'abord, les volailles élevées sont rarement autoconsommées, comme les aviculteurs le soulignent tous au cours des entretiens. Ces animaux sont mangés lors d'événements précis, par exemple dans le cadre des festivités annuelles (passage au nouvel an), de cérémonies rituelles et religieuses ou, encore, à l'occasion de la réception d'un invité de marque. Selon une autre logique, qui vise à la sécurisation et à la pérennisation des effectifs, les œufs des poules ou des pintades sont, eux aussi, prioritairement laissés à la ponte en vue de l'éclosion de poussins qui viendront, peu à peu, renouveler le cheptel¹³. De ce point de vue, le circuit d'un apport nutritionnel reposant sur une chaîne de bioconversion et de transmission des protéines qui profiteraient mécaniquement à l'aviculteur et à sa famille (regardés comme les maillons ultimes de cette chaîne alimentaire), en leur assurant un apport régulier en protéines animales, ne tient pas. Ce schéma demeure pourtant au cœur de

¹³ Il s'agit donc, en soi, d'un processus de sécurisation mais finalement lié assez indirectement à l'alimentation des éleveurs. Le cas de la gestion des œufs et de la couvaison est complexe. Il dépend notamment du comportement des animaux (aptitude à la couvaison, cycle et saisonnalité de la pondaison...), différent notamment selon qu'il s'agit de poules ou de pintades, les premières étant également très souvent utilisées pour couvrir les œufs des secondes. L'apparition des « incubateurs » entraîne un remaniement de ces pratiques. Il n'est pas possible de détailler ces relations ici. Reste qu'en définitive, les œufs sont assez peu consommés.

l'argumentaire du projet dont la cohérence s'établit *via* l'exposé de ce circuit classique de la chaîne alimentaire. Il s'agit donc de déplacer le regard porté sur le processus de « sécurisation » tel qu'il a été conceptualisé en amont, pour être attentif à ce que les acteurs disent et font avec les animaux qu'ils élèvent.

L'hypothèse que la création d'une « plus-value » nutritive, permise par l'apport efficient de protéines d'insectes à la volaille, pourrait profiter à un consommateur humain, reste valable. Mais cela ne permet pas d'affirmer *a priori* l'amélioration de la sécurité alimentaire d'une famille d'aviculteurs bénéficiaires du projet, notamment parce que l'identité des consommateurs finaux des volailles élevées n'est jamais connue d'avance. On pourrait également supposer que l'opération de vente d'une volaille « bien nutrie » aux insectes permettrait un bénéfice économique plus important pour le producteur, considérant que le poids de l'animal et sa bonne santé apparente, permis par l'apport d'une nourriture de qualité, se convertiraient spontanément en un prix plus rémunérateur. Cela est certainement vrai dans bon nombre de cas. Mais de telles affirmations appellent aussi des observations.

Ces remarques tiennent en particulier au cadre marchand dans lequel la volaille est insérée localement et aux attributs et qualités qui sont mobilisés par les acteurs au cours de la transaction pour fixer un prix. Dans la région des Cascades, non loin de la petite ville de Banfora au Burkina Faso, l'observation ethnographique d'un marché, où des producteurs participant au projet IFWA écoulent leurs volailles, met en évidence le caractère particulier de l'offre et de la demande qui s'ajustent autour de la singularité des volailles exigées par certains acheteurs, témoignant d'un véritable travail d'individuation des animaux sélectionnés. En l'occurrence, le prix des volailles ne peut s'établir à partir de leur seul poids. Par exemple, dans le contexte de libations requises pour honorer des ancêtres, des génies ou encore des espaces sacrés (bosquets, marigots, rochers), des demandes précises sont formulées par les intermédiaires (marabouts, « féticheurs ») lors des consultations. Les animaux à sacrifier doivent présenter des caractéristiques spécifiques telles que la race et l'origine (« locale »/« exotique »), le sexe, la couleur, le plumage ou un aspect plus singulier encore (tel qu'un handicap physique). Lors de telles négociations, qui représentent une part non négligeable des transactions¹⁴, le poids n'apparaît plus comme attribut premier et le poulet n'est pas perçu sous l'angle de son caractère d'aliment sain et protéiné. Il pourrait être intéressant par ailleurs d'envisager la consommation de ces animaux sous l'angle de la « satisfaction alimentaire » (Héron, 2016) qu'ils procurent, par exemple ici, en prolongement de l'accomplissement des obligations coutumières.

14 Mais dont la quantification demeure difficile.

Des liens de natures multiples relient donc, *in situ*, l'activité avicole à des objectifs divers de production, d'échange et de consommation. Si ces objectifs ont à voir avec diverses stratégies de sécurisation et d'accès rapide à du numéraire, dans des foyers où l'aviculture occupe le plus souvent le rang d'activité secondaire, ils n'entretiennent pas de rapport étroit avec la « sécurité alimentaire » telle qu'elle a été avancée par les chercheurs au moment de la rédaction de l'argumentaire du projet. Les objectifs initiaux d'amélioration de la « sécurité alimentaire » des hommes par les protéines d'insectes, en lien avec la nutrition des volailles, ne sont donc pas des arguments rencontrant un écho puissant auprès des aviculteurs du projet avec lesquels nous sommes entretenu. Ils ne constituent pas un facteur d'intéressement permettant un enrôlement efficace et ne sont, d'ailleurs, pas mobilisés par les chercheurs du projet lors des séances de formation et d'expérimentation.

Des protéines d'insectes pour la sécurité alimentaire ?

Les insectes présentent des atouts qui les placent en situation opportune face aux exigences nouvelles du développement durable. Leur irruption comme option novatrice dans le champ de la sécurité alimentaire en Afrique de l'Ouest s'inscrit dans ce contexte. Ce processus d'association est actuellement favorisé par le travail d'institutions comme la FAO, à travers la mise en valeur centrale des protéines et de leurs apports nutritifs. Extracteurs et convertisseurs de ces protéines, les insectes, manipulés par les chercheurs, participent à leur échelle à capturer des enjeux de sécurité alimentaire sous un angle inédit. Dans cette configuration de recherche pour le développement, l'insécurité alimentaire est d'abord définie sous le signe du manque (ou de la « carence ») en protéines.

Cette vision participe à élaborer une définition *ad hoc* d'un enjeu de sécurité alimentaire. L'équipe introduit alors des modalités d'intervention axées, en premier lieu, sur des critères quantifiables mais trop souvent établis hors des contraintes qui caractérisent les exploitations avicoles familiales. Ce faisant, l'introduction des insectes au sein de chaînes alimentaires « bâties sur mesure¹⁵ » tend implicitement à affirmer une causalité biologique forte de l'insécurité alimentaire pour laquelle la solution scientifique et technique centrale est de travailler d'abord à une sélection et à une maîtrise optimale – une forme ciblée de « sécurisation » – des différents agents des chaînes alimentaires.

¹⁵ Des « chaînes alimentaires » qui peuvent également être appréhendées comme des « chaînes opératoires » au sens où elles imbriquent des « processus vitaux » et des « processus techniques » (Pitrou, 2016).

Si l'on peut raisonnablement penser que l'élevage de volailles permet, sous certaines conditions, de sécuriser des revenus pour les petits producteurs ouest-africains, son impact dans la lutte contre l'insécurité alimentaire n'est pas aussi « naturel » ou mécanique qu'il y paraît de prime abord. De ce point de vue, une description progressive et contextualisée, attentive aux processus de sécurisation tels qu'ils sont éprouvés individuellement par les acteurs concernés, permet de faire apparaître d'autres contraintes, perceptions et appréciations.

Finalement, nous partageons un constat déjà établi à propos de certaines approches mobilisées en matière de « sécurité alimentaire » :

Les agronomes qui s'intéressent aux filières alimentaires et aux systèmes agricoles ont finalement rarement pour objet d'étude la sécurité alimentaire en tant que telle, même si, de fait, leurs recherches y contribuent. Elle apparaît davantage comme une problématique connexe, déclinée autour de ses nouveaux enjeux, afin de répondre aussi à une nouvelle demande sociale et politique [Janin et Dury, 2012, p. 287].

Dans le cas du projet IFWA, la sécurité alimentaire n'est, en fin de compte, pas l'objet central autour duquel l'intervention s'articule. Elle constitue davantage une toile de fond sur laquelle le projet va chercher à construire une problématique originale pour légitimer, avant de la déployer, une part privilégiée de son registre d'action : élaborer des protocoles, déployer des instruments de mesure et produire des résultats scientifiques. Rappelons, pour conclure, que la construction d'un tel argumentaire est fortement liée au cadre rigide et structurant qui pèse sur les équipes de recherche lorsqu'elles se constituent dans l'idée de soumettre des appels à projet lancés dans les pays du Nord. De telles configurations permettent des collaborations internationales de recherche et ouvrent d'indéniables opportunités de financement, de formation et de développement de carrières, notamment pour les acteurs scientifiques des pays du Sud¹⁶. Mais d'importants efforts restent à fournir pour permettre le développement d'approches traitant de la sécurité alimentaire comme d'un processus à la fois multiscalaire et multidimensionnel (Janin, 2010).

16 Un but affiché du programme R4D.

Bibliographie

- Akrich M. (1987), « Comment décrire les objets techniques ? », *Techniques & Culture*, 9, p. 49-64. En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00005830/document>
- Akrich M., Callon M., Latour B. (2006), *Sociologie de la traduction. Textes fondateurs*, Paris, Presses des Mines.
- Callon M. (1986), « Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins dans la baie de Saint-Brieuc », *L'année sociologique*, 36, p. 170-208. En ligne : https://yannickprimel.files.wordpress.com/2014/07/mcallon_la-domestication-des-coquilles-saint-jacques-et-des-marins-pc3aacheurs-dans-la-baie-de-saint-brieuc_1986.pdf
- Callon M., Lascoumes P., Barthe Y. (2001), *Agir dans un monde incertain. Essai sur la démocratie technique*, Paris, Seuil (La couleur des idées).
- FAO (2014), *Développement de l'aviculture familiale. Enjeux, opportunités et contraintes*, 12, Rome.
- Fournier S., Touzard J.-M. (2014), « La complexité des systèmes alimentaires : un atout pour la sécurité alimentaire ? », *Vertigo. La revue électronique en sciences de l'environnement*, 14/1, <http://journals.openedition.org/vertigo/14840>
- Fresia M., Lavigne-Delville P. (2018), *Au cœur des mondes de l'aide internationale. Regards et postures ethnographiques*, Montpellier/Paris/Marseille, IRD/Karthala/APAD.
- Héron R. (2016), *Les mangeurs urbains burkinabè, entre satisfaction et sécurisation alimentaires*, thèse de sociologie, Paris, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.
- Jacob J.-P. (2015), « La sociologie de la traduction, l'anthropologie du développement et l'APAD », *Anthropologie & développement*, 42-43, p. 85-98. DOI : 10.4000/anthropodev.369
- Jacob J.-P., Lavigne Delville P. (2016), *Comprendre la trajectoire des interventions de développement. Processus d'acteurs dans trois projets d'eau potable (Burkina Faso, Haïti, Ghana) : rapport final de la recherche*, Paris/Montpellier, AFD/IRD.
- Janin P. (2010), « La lutte contre l'insécurité alimentaire au Sahel. Permanence des questionnements et évolution des approches », *Cahiers agricultures*, 19, p. 177-184. DOI : <http://dx.doi.org/10.1684/agr.2010.0393>
- Janin P., Dury S. (2012), « Les nouvelles frontières de la sécurité alimentaire. Une réflexion prospective », *Cahiers agricultures*, 21, p. 285-292.
- Kenis M., Koné N., Chrysostome C. A. A. M., Devic E., Koko G. K. D., Clotey V. A., Nacambo S., Mensah G. A. (2014), « Insects Used for Animal Feed in West Africa », *Entomologia*, 2, p. 107-114. DOI : 10.4081/entomologia.2014.218
- Kenis M., Bouwassi B., Boafo H., Devic E., Han R., Koko G., Koné N'G., Maciel-Vergara G., Nacambo S., Pomalegni S. C. B., Roffeis M., Wakefield M., Zhu F., Fitches E. (2018), « Small-Scale Fly Larvae Production for Animal Feed », dans Halloran A., Flore R., Vantomme P., Roos N. (dir.), *Edible Insects In Sustainable Food Systems*, Cham, Springer, p. 239-261.

- Koné N'G., Sylla M., Nacambo S., Kenis M. (2017), « Production of House Fly Larvae for Animal Feed Through Natural Oviposition », *Journal of Insects as Food and Feed*, 3/3, p. 177-186.
- Lavigne-Delville P. (2011), « Pour une anthropologie symétrique entre “développeurs” et “développés” », *Cahiers d'études africaines*, 202-203, p. 491-509. DOI : 10.4000/etudesaficaines.16752
- Lavigne-Delville P. (2012), « Affronter l'incertitude ? Les projets de développement à contre-courant de la “révolution du management de projet” », *Revue Tiers Monde*, 211, p. 153-168. DOI : 10.3917/rtm.211.0153
- Lavigne-Delville P. (2015), « Un projet de développement qui n'aurait jamais dû réussir ? La réhabilitation des polders de Prey Nup (Cambodge) », *Anthropologie & développement*, 42, p. 59-84. En ligne : <http://www.documentation.ird.fr/hor/fdi:010068732>
- Le Meur P.-Y. (2015), « Un barrage contre le Pacifique. Polders et développement au Cambodge », *Anthropologie & développement*, 42, p. 27-57. DOI : 10.4000/anthropodev.364
- Long N. (2001), *Development Sociology: Actor Perspectives*, Londres, Routledge.
- Mégret Q. (2013), « Comment “faire son cinéma” dans un camp minier du Sud-Ouest burkinabé », dans Cros M., Bondaz J. (dir.), *Afriques au figuré. Images migrantes*, Paris, Éditions des archives contemporaines, p. 163-188.
- Mosse D. (2005), *Cultivating Development. An Ethnography of Aid Policy and Practice*, Londres, Pluto Press.
- Olivier de Sardan J.-P. (2016), « For an Anthropology of Gaps, Discrepancies and Contradictions », *Antropologia*, 3/1, p. 111-131. DOI : 10.14672/adaz016438%25p
- Pitrou P. (2016), « Êtres vivants/artefacts, processus vitaux/processus techniques : remarques à propos d'un cadran analytique », dans Pitrou P., Coupaye L., Provost F. (dir.), Actes du colloque « Des êtres vivants et des artefacts ». En ligne : <https://actesbranly.revues.org/653>
- Pomalégni S. C. B., Gbemavo D. S. J. C., Kpadé C. P., Kenis M., Mensah G. A. (2017), « Traditional Use of Fly Larvae by Small Poultry Farmers in Benin », *Journal of Insects as Food and Feed*, 3/3, p. 177-186. DOI : 10.3920/JIFF2016.0061
- Sanou A. G., Sankara F., Pousga S., Coulibaly K., Nacoulma J. P., Kenis M., Clottey V. A., Nacro S., Somda I. (2018), « Indigenous Practices in Poultry Farming Using Maggots in Western Burkina Faso », *Journal of Insects as Food and Feed*, 4/4, p. 219-228. DOI : 10.3920/JIFF2018.0004
- Touzard J.-M., Temple L. (2012), « Sécurisation alimentaire et innovations dans l'agriculture et l'agroalimentaire : vers un nouvel agenda de recherche ? Une revue de la littérature », *Cahiers agricultures*, 21/5, p. 293-301. DOI : 10.1684/agr.2012.0577
- Van Huis A., Van Itterbeck J., Klunder H., Mertens E., Halloran A., Muir G., Vantomme P. (2013), *Edible Insects Future Prospects for Food and Feed Security*, Rome, Food and Agriculture Organization, FAO forestry paper 171.

Entretien

Les sens du bien-manger. Entretien avec Jean-Pierre Corbeau

L'alimentation comme analyseur plutôt qu'objet en soi

Pierre Janin : Jean-Pierre, vous êtes arrivé aux thématiques de l'alimentation et du manger de manière progressive, à partir de votre travail avec Jean Duvignaud sur les mutations sociales des pratiques et des représentations du quotidien.

Pourriez-vous nous rappeler votre parcours et nous expliquer en quoi l'alimentation est un point d'entrée pour la compréhension des pratiques et des représentations globales du corps, de la santé, de l'art, etc. ?

Jean-Pierre Corbeau : Cela est relativement imbriqué. Étant étudiant, j'ai eu la chance de travailler avec Jean Duvignaud, j'y reviendrai par la suite, mais... Avant même de rencontrer Duvignaud, j'avais déjà un intérêt pour tout ce qui avait trait à l'alimentation. Disons que j'ai longtemps hésité à devenir cuisinier. Cependant, étant très mauvais en langues, je n'ai jamais pu faire l'école hôtelière – à savoir Lausanne – que mes parents imaginaient pour moi. Je ne l'ai d'ailleurs même pas tentée. J'ai donc commencé des études de médecine, ce qui explique aussi la complexité de mon approche de l'alimentation. En médecine, j'ai eu un différend avec l'un de mes professeurs principaux, et j'ai changé d'orientation. Et c'est là qu'après un début de propédeutique (histoire, philosophie et psychologie, parce que j'adorais, et j'adore toujours l'histoire et la psychologie), j'ai rencontré Jean Duvignaud, qui est arrivé en cours d'année à Tours, remercié depuis la Tunisie. J'ai été de la première génération de ses élèves en France. Après, je suis devenu son collaborateur et, je crois, son ami. Et puis, à la fin des années 1990, j'ai rencontré Jean-Pierre Poulain et nous avons eu beaucoup de complicités/complémentarités sur des enquêtes et des approches de comportements alimentaires avec, entre autres, la publication de *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Voilà pour mon parcours, on n'en dira pas plus.

J'ai toujours dit à Jean Duvignaud que l'alimentation était un sujet qui me paraissait extraordinaire, d'une densité, d'une possibilité plurielle d'approches que, peut-être, aucun autre objet ne pouvait offrir. Quand il est arrivé à Tours, il travaillait sur la sociologie de l'imaginaire, du quotidien et de l'art. C'était aussi le sociologue du théâtre et de l'acteur. Je lui ai montré que la mise en scène des plats était, bien sûr, une forme de création artistique, mais aussi que la table était un lieu de théâtralisation, de représentations où se jouent les

psychodrames familiaux (à cette époque, Jacob Levy Moreno était très à la mode), des appropriations de discours médicaux, idéologiques, esthétiques, etc. Dès l'origine, avant même de le problématiser, j'ai toujours été de ceux qui pensaient qu'il fallait faire une sociologie par l'alimentation plus qu'une sociologie de l'alimentation. L'alimentation est une porte d'entrée extraordinaire pour aborder des phénomènes sociaux totaux.

Au début, on a travaillé, avec Duvignaud, sur les jeunes, puis avec son épouse Françoise, sur les rêves, sur les tabous des Français et leur quotidien. Parallèlement j'ai fait *Le village à l'heure de la télé*, parce que je m'intéressais beaucoup à la communication. Dans le contexte français et sans doute aussi méditerranéen, voire dans certains pays asiatiques ou au Brésil (je ne dis pas que ce soit valable dans tous les contextes, je ne connais pas suffisamment les autres cultures pour m'y risquer), lorsque l'on veut que les personnes parlent de leur famille, de leur problème, de leur sexualité, ou de leur corps, évoquer la nourriture, le partage de la nourriture, les goûts, les dégoûts, est un moyen extraordinaire, dans une relation de terrain, pour déclencher la parole chez les locuteurs. L'évocation de l'alimentation, et surtout quand elle est presque matérielle, de l'aliment, rassure l'interlocuteur. La présence de l'objet, même s'il n'est pas totalement matérialisé, est facilement matérialisable. Dans les reformulations, dans la pratique de l'entretien, dans la compréhension du locuteur, l'alimentation aide à comprendre les problèmes dans une famille, les ruptures, les conflits, les filiations ou transmissions qui perdurent ou bien se fragilisent. Je parlerai principalement du point de vue de la France. En étant respectueux du locuteur, et habile dans la transaction qu'est l'enquête, on peut obtenir beaucoup d'informations, qui sont, de ce fait, presque accessibles de suite, il y a une sorte de transparence, les locuteurs sont peu méfiants et se livrent beaucoup plus facilement lorsqu'on évoque les choses par l'alimentation. Du moins, jusqu'à une période récente, car maintenant il y a des tels enjeux autour de l'alimentation, on y reviendra peut-être tout à l'heure, que c'est souvent plus compliqué.

Je pense que l'alimentation comme objet en soi, en tant que sociologue, ne m'intéresse pas vraiment. Ce qui m'intéresse, c'est la sociabilité, c'est ce qu'il se passe autour, c'est l'imaginaire, ce sont les formes de communication, les logiques de construction identitaire. La description socio-économique des pratiques est nécessaire, mais elle ne se suffit pas à elle-même. Une sociologie par l'alimentation a forcément besoin d'une approche pluridisciplinaire, puisque finalement, on va chercher des résonances dans d'autres disciplines, ou à travers des échanges avec des collègues. Mais une sociologie qui serait seulement « de l'alimentation », repliée sur elle-même, me paraît quelque chose d'incompatible avec une sociologie compréhensive.

L'alimentation : un métalangage pour comprendre les évolutions des sociétés (et nos modes de vie)

P. J. : À ce sujet, ne pensez-vous pas que les analyses actuelles de l'alimentation soient devenues un peu normées et étriquées, soit très nutritionnelles, soit, au contraire, trop identitaires, tournées uniquement vers les aspects patrimoniaux ? En découplant ces aspects les uns des autres, n'a-t-on pas perdu la complexité, la transversalité de cet objet ?

J.-P. C. : J'essaie, en tout cas, pour ma part, de ne pas trop la perdre, cette complexité. Le sujet de ma thèse était justement la construction des discours autour de l'alimentation, avec une approche des métalangages à partir de l'alimentation, que ce soit ceux des spécialistes ou des mangeurs, de l'ensemble de ce que j'appelle les acteurs de la filière du manger. De ce point de vue, je dirai que la complexité est toujours là. Mais, il y a des sortes de hiérarchies qui se font dans les métalangages médiatisés. Si c'est médiatisé, c'est forcément un métalangage.

Le discours médical de l'alimentation, que j'ai vu apparaître, a triomphé avec toute une dynamique fort intéressante si on veut comprendre nos sociétés. Si, à travers les mutations des discours alimentaires (et je mets discours alimentaires au pluriel), quels que soient les émetteurs, on veut comprendre la société française, on distingue bien une montée de la technocratie, une lecture sécuritaire de l'alimentation. Le discours des nutritionnistes (je ne dis pas nutritionnel) commence avec Jean Trémolières, de la même génération que Duvignaud. Avant, ce ne sont pas vraiment des nutritionnistes. Jean Trémolières possède encore une sorte d'humanisme, une volonté d'avoir une approche globale.

À partir d'un entretien clinique, et j'insiste dessus – car c'est là qu'est la rupture, à mon avis, dans le champ médical – malgré un rapport clinique, si la singularité du mangeur est maintenue, on peut mobiliser des approches nutritionnelles. Ce qui est le paradoxe, puisque, maintenant, les discours globaux veulent justement modéliser la diversité, en évacuant l'acteur. Donc, on voit bien comment d'un discours, au départ, humaniste, cherchant la pluridisciplinarité, d'autres discours, revendiquant sur le papier une pluridisciplinarité, s'empressent de l'oublier, dès lors qu'ils vont avoir des certitudes totalement technocratiques et coupées des différentes réalités des mangeurs et de leurs situations de consommation.

P. J. : ... Ou bien qu'ils vont chercher dans le discours des mangeurs ce qui viendra justifier ou légitimer leurs *a priori* ou leurs postulats.

J.-P. C. : Pour revenir à la question initiale, sur les mutations des discours alimentaires, prenons par exemple le discours du cuisinier, sur lequel j'ai travaillé. Ce qu'on a appelé la « nouvelle cuisine », dans les années 1960, est extraordinaire pour comprendre la France giscardienne. On peut y voir la volonté de transparence, la fascination pour l'Asie, on évacue les sauces, le lipidique, on allège, on gagne du temps... Toutes les thématiques de la technocratie sont présentes dans ce qui va être le succès des pratiques des nouveaux chefs : Bocuse, Guérard... Guérard est d'ailleurs le premier à se soucier de la santé des mangeurs, c'est comme ça qu'il a ouvert *Eugénie-les-Bains*. La cure thérapeutique accompagne alors la gastronomie. C'est le début de la cuisine allégée, et d'une réduction simpliste de la santé à la minceur. Ça aussi c'est typique, à l'heure où certains veulent « dégraisser le mammoth ». L'idée du gros renvoie à l'inertie, à celui qui coûte cher, qui ne peut pas aller vite. L'image d'un corps gros, de la lourdeur est incompatible avec la vivacité. Au moment où l'on décide du TGV et où l'ubiquité devient un système, le gros est marginalisé...

P. J. : C'est vrai que dans la manière de mettre en scène la cuisine gastronomique, il y a cette espèce d'éloge de la rapidité et d'instantanéité qui correspond à l'accélération de nos modes de vie.

J.-P. C. : Et, à l'inverse, depuis une dizaine ou quinzaine d'années, les cours et les ateliers de cuisine ont commencé à avoir beaucoup de succès. Cela a commencé dans les milieux privilégiés, urbains, avec une part de personnes plus masculines. Dans les premières enquêtes qu'on a pu faire sur ces gens fascinés par les ateliers « cuisine », j'avais été frappé par le fait que c'étaient des personnes qui ne travaillaient pratiquement que sur de l'immatériel : des types qui « bidouillaient » sur des écrans, du son, des images ou des chiffres, et qui en sortant, avaient besoin d'un rapport sensuel, matérialisé, avec l'alimentation. Si on s'intéresse à l'alimentation en tant que telle, ça renvoie, tout de suite, à quelque chose de plus profond. C'est comme ça que Duvignaud m'avait appris à faire, en tout cas, à tenter d'accéder à une sorte de vision du monde, qu'on ne comprend pas forcément tout de suite, qui est cachée derrière. Ce n'est pas du structuralisme, au sens simpliste du terme, mais ce sont des tendances structurantes qu'on peut appréhender, qui sont présentes et qui font système.

Les sens du manger (1) : respect des normes, bricolage des choix et construction de soi

P. J. : Dans l'exemple que vous évoquez, est-ce qu'on est toujours dans un intérêt pour l'alimentaire, ou est-ce qu'on n'est pas dans une quête un peu égotiste d'une forme de valorisation de soi, à tout prix, pour se distinguer ? C'est la question qu'on se pose quand on voit cet appétit nouveau, presque concurrentiel, pour être en capacité de dire : je l'ai fait moi-même, j'ai appris, je me distingue...

J.-P. C. : C'était une dimension du colloque sur les alimentations particulières de Claude Fischler à l'OCHA, ou encore du travail de Camille Adamiec dont le sous-titre de la thèse (que je trouve très beau) était « Pour une écologie de soi ». C'est quelque chose d'assez nouveau, mais qui ne touche pas encore tout le monde. Mais je ne crois pas forcément en sa prolifération, ni au mimétisme simplement mécanique, semblable à un clonage (je ne suis pas Bourdieusien...). Il y a une accentuation de ce phénomène dans certaines catégories, plutôt féminines, et encore, je suis prudent sur l'importance du genre dans ce cas précis.

Dans votre question, il y a à mon avis plusieurs niveaux. Le premier, c'est le fait de s'affirmer, dans une logique d'individualisation. Ensuite, il y a la montée de l'égotisme. J'avais écrit un texte dessus, il y a quatre ou cinq ans, mettant en avant l'idée que l'individualisation, et l'exacerbation de l'individualisme provoquent une crise, une sorte de peur dans une logique anémique. Il faut revenir encore à Duvignaud ! L'anomie comme condition nécessaire à la création artistique. « Le théâtre commence quand le ciel se vide » : d'un seul coup, il y a trop de dieux, ou bien il n'y en a pas un seul, ou bien encore ils s'opposent. Il y a un vide et un choix difficile, douloureux. Dans ce contexte-là, on devient acteur de sa propre histoire, et de son propre corps. La médicalisation, dans ce cadre, va faire sens. La médicalisation, c'est « ce que je mange va induire ma santé », qui correspond tout à fait à des normes de santé publique. C'est une manière de se réapproprier une pluralité de normes, et de se rassurer, surtout en milieu urbain quand on a perdu le contact avec les productions d'aliments.

Dès lors qu'il y a rupture dans la filière du manger, il y a inquiétude, et obligation de choix. Est-ce que, ce que je mange, c'est ce que mangeaient mes parents ? Est-ce que cela a le même goût ? Est-ce que c'est fait pareil ? Est-ce que je mange parce que ma religion ou ma philosophie me dit que j'ai le droit de le manger ? Mais, en même temps, j'aime bien ça, parce que, quand j'étais môme, j'en mangeais ! Ou bien est-ce que je mange parce que le voisin, qui a réussi, en mange ? C'est ce que Jean-Pierre Poulain décrit bien : la pluralité des normes et des systèmes normatifs, mêlant les raisons éthiques, les

raisons économiques, les raisons de santé... Ces choix peuvent entrer en contradiction. On retrouve Lévi-Strauss : il y a un bricolage, au sens fort du terme, qu'on peut également, comme Bastide, appeler métissage, dans lequel l'individu décide. Il y a, à ce sujet, un débat sur le caractère pathologique, ou pas, de l'orthorexie. Claude Fischler le considère comme pathologique, moi je suis plus réservé. L'orthorexie, c'est quand l'individu s'approprie, à l'extrême, le discours des gourous (quels qu'ils soient). Le bricolage, c'est aller chercher des choses qui légitiment le système que je m'invente, pour moi, ou pour mes proches, et, par là même, me rassurent ou calment mes peurs sous-jacentes. Dans les interviews qu'on a menées, c'est, presque toujours, pour les proches. Les travaux de Camille Adamiec sont un peu trop ciblés sur les enseignants et les professions paramédicales ou sociales, c'est le cœur des personnes sensibles à l'écologie (et qui fument des pétards en même temps, c'est le paradoxe). On est dans l'égotisme au sens de Balandier, avec le centripète et le centrifuge. Je prends des valeurs un peu partout, je me les approprie, je les fais entrer en cohérence, et je les diffuse. C'est cette dialectique qui est la matrice de ma thèse. Par exemple, quand on va au marché [s'approvisionner], on produit quelque chose qui, à un moment donné, dans un contexte donné, permet d'avoir le sentiment d'exister, et l'égo agit pour se protéger, pour se faire voir, mais aussi pour protéger les autres. L'égotisme devient militantisme. Pour sauver la santé des autres, des proches, et pour exister ainsi. Mais en même temps, il ne faut pas être comme l'autre, sinon on ne se fait pas voir, en rentrant dans la norme.

Les sens du manger (2) : limiter les risques et gérer leurs peurs

P. J. : Donc, pour vous, « faire cuisine », « faire de la cuisine », c'est une manière de matérialiser ces normes, d'en faire le tri et de les hiérarchiser ?

J.-P. C. : Selon les situations, vous aurez des choses surprenantes. Prenons les rituels d'invitation, par exemple lors d'invitations à l'apéritif : il y aura des transgressions sur les produits [consommés] dont certains vous diront, si vous allez un soir chez eux, « qu'il ne faut pas manger ça ». Je prépare une conférence à Nice, la semaine prochaine, pour des médecins, sur ce que j'appelle les mangeurs « zappeurs/z'happeurs », « z'apeurés » (j'adore jouer avec les mots). On peut grignoter de façon boulimique un certain nombre de snackings, tout en ayant peur du regard de l'autre. Dans les peurs alimentaires, l'une des nouvelles dont on parle peu, et je le regrette... c'est la peur de l'empoisonnement... Il y a eu la peur du manque, maintenant il y a la

peur de l'excès, mais la peur de l'empoisonnement, elle, traverse les siècles. Madeleine Ferrière a bien montré que les histoires d'empoisonnement relèvent d'histoires d'individus. Il faut trouver l'empoisonneur, qui est dans l'environnement immédiat des empoisonnés : c'est le mari ou la femme, le curé, l'instituteur... Ce qui rend l'empoisonnement terrifiant dans nos sociétés contemporaines, c'est que l'empoisonneur est devenu collectif, et inconnu. C'est un « on », car on ne peut pas le nommer : « On nous empoisonne. »

P. J. : Voit-on apparaître des discours complotistes dans le champ alimentaire ?

J.-P. C. : Oui, tout à fait, et de nombreuses personnes jouent dessus, d'un point de vue identitaire, dans un sens comme dans un autre. Quand il y a un problème : « C'est pour faire du fric, ce sont les lobbys industriels. » Toute la dimension complotiste est très présente en clair-obscur des discours des peurs alimentaires.

Recentrer les actions alimentaires sur le désir de lien social et de partage

P. J. : On voit bien les tensions qui animent les relations entre pratiques et normes alimentaires. Au-delà des aspects de sécurité alimentaire – qui sont très technocratiques, très normés –, si on plaide pour des formes de sécurisation alimentaire – allant du sanitaire à l'environnemental et à l'hédonique –, pensez-vous que des politiques publiques, territorialisées, plus proches des mangeurs, plus intégratives, moins normées, puissent en tenir compte ? Avec, peut-être, des choix particuliers, selon les niveaux de développement, les attentes politiques ?

J.-P. C. : Pour ma part, je ne parlerai que de la France. Je dirais que c'est encore un paradoxe de voir le décalage susceptible d'exister entre des représentations de l'aide alimentaire (pour simplifier) et les réceptions que peuvent en avoir les populations. J'étais, la semaine dernière, au Fonds français pour l'alimentation et la santé, dans le cadre d'un groupe de travail de mécénat de programmes de recherche, qui confirment des choses qu'on savait, qui avaient été étudiées par ailleurs.

Toutes les personnes qui travaillent sur les populations précaires montrent comment les demandes, les attentes en termes d'aide alimentaire, ne sont pas du tout celles qu'on croyait. Ils freinent la mise en place d'actions de santé publique, qui prennent l'alimentation comme cheval de Troie. Beaucoup de verbatims, par exemple, remontés de gens qui travaillaient au Secours populaire, disent par exemple : « On n'est pas complètement ignorants des recommandations, si on

mange ce qu'on mange, c'est qu'on a des raisons. On n'a pas besoin qu'on vienne nous apprendre à manger. » Ce qui est très intéressant, c'est de voir comment ce qui était une sorte de prétexte pour donner des plats, ou apprendre à cuisiner pour des gens en grande précarité, à Nantes, a été approprié, par les personnes, comme une opportunité pour se resocialiser, pour se retrouver. Manger oui, mais le plus important était de créer du lien social. On voit l'importance du lien social pour ces populations. Si on arrive en disant : « On va vous sauver de l'obésité », le message nutritionnel est détestable et refoule les gens des programmes d'aide. Il y a un réseau de santé à Châteauroux, où l'on retrouve la même chose : « Si vous venez pour nous donner des conseils, rentrez chez vous. Par contre, si vous permettez que l'on se rencontre, on est là. » J'ai eu des étudiants qui ont travaillé sur les épiceries solidaires. Le projet nutritionnel, assez visible, n'a pas incité les gens à participer. Par contre, l'idée de venir à des ateliers de cuisine, sans se soucier de si c'est bon pour la santé ou pas, mais plutôt sur le goût, là, il y aura un public.

Il y a donc un décentrement, l'alimentation est là, mais elle n'est plus prioritaire. Le vrai symptôme est l'inégalité sociale, la solitude. L'alimentation est un instrument, mais manger équilibré n'est pas l'objet. Là, c'est plutôt le sociologue des organisations que cela intéresse : voir comment, de plus en plus, au Secours populaire comme à Emmaüs, chez l'abbé Pierre ou dans les banques alimentaires, tous revalorisent l'échelon local d'action, pour être proches des gens, et être ouverts au fait que les besoins sont peut-être moins nutritionnels que sociaux. Être attentifs aux désirs des populations, c'est une vraie inversion en termes de priorité. C'est quelque chose que je sens depuis un ou deux ans, et qui s'accélère depuis six mois, mais les interministériels n'en sont pas encore là. Les rythmes de mutations sont très différents entre les milieux institutionnels. Plus on a affaire à de l'étatique, plus c'est compliqué.

On a tous eu très peur de la réforme du service civique qui, telle que prévue, prévoit que les étudiants en médecine doivent aller dans les banlieues expliquer « comment il faut bien manger ». J'ai averti des représentants du ministère de la Santé, qu'il est dommage de faire comme lors des campagnes contre le sida : les « pauvres » étudiants en médecine vont se faire rétamé dans les banlieues, parce qu'ils n'ont pas le même look, ni les mêmes codes. On aura affaire soit à un film comique, soit à une tragédie... Toutes les associations caritatives présentes, au Conseil national de l'alimentation, ont prévenu qu'il ne fallait pas que ces étudiants y aillent directement, mais passent par leurs réseaux. Je suis assez optimiste au niveau des réseaux intercommunaux, des réseaux de métropoles... On commence à se rendre compte qu'il n'y a pas d'action possible sans d'abord écouter les besoins, et laisser la parole aux gens. Dès qu'on arrive aux niveaux

régionaux, les agences régionales de santé (ARS) par exemple, ça commence à freiner. Mais il y a des ARS qui commencent à bouger, en étant moins prescripteurs, en donnant des subventions pour du théâtre forum, ou d'autres actions de « détour », sans vendre directement des prescriptions... Il y a des échanges, au moins. Ça frémit... et plus on se rapproche des décideurs, et moins ça frémit...

P. J. : J'ai bien compris que le côté « prescriptions nutritionnelles » ne marche pas, dès lors qu'on l'impose aux individus. Mais, lors de ces initiatives locales, est-ce que l'argument économique est quelque chose qui marche : « J'apprends à cuisiner certains produits frais, donc, je vais mieux manger, à moindre coût ? »

J.-P. C. : Si on pose la question économique directement, il y a quelque chose qui me gêne. L'économique ne peut pas être dissocié de l'aménagement du temps. Les vrais problèmes pour ces familles, souvent monoparentales, lorsque l'on parle d'aide alimentaire, de produits saisonniers à préparer, ce sont des problèmes de temps, de gestion du temps. On ne cible pas les mecs. Sans être sexiste, c'est évident. La personne à aider est une femme, enceinte ou avec des enfants dans les mille premiers jours ou plus vieux, qui rame. Si elle rame, c'est aussi parce qu'elle n'a pas le temps. Ça ne sert à rien de faire des grandes conférences pour expliquer comment faire à manger ; il faut des actions de groupe, non chronophages, qui permettent l'aménagement du temps et de recréer du lien social. Ce n'est pas « la personne gentille » qui vient nous aider, c'est « nous-même, on s'aide ». L'entraide plutôt que le caritatif.

À Lyon, une action avait été faite pour amener des personnes de cultures différentes à « cuisiner ensemble » : les techniques, les difficultés, l'intolérance... Amener des Indiennes à partager un local de cuisine avec des Africaines par exemple. C'est extrêmement dur. En termes de reconnaissance de l'autre et de construction du vivre-ensemble, c'est un grand enjeu. Pour l'Indienne, la main gauche ne doit pas toucher les aliments, alors il y a des techniques particulières, mais par exemple, pour le couscous, c'est compliqué.

À Amiens, ils avaient fait un concours de compote dans un quartier multiculturel, la personne qui gagnait recevait deux fois son poids en kilos de pommes. Il y a eu plus de 50 compotes proposées, dont tout un tas de compotes que les jurys n'imaginaient pas. Il y a eu évidemment « pomme », « poire », mais il y a eu aussi des compotes de bananes, de bananes plantains, d'ananas... Le premier prix a été attribué, je crois, à une vieille dame d'origine normande, issue d'un quartier précaire, qui avait fait une compote avec du calva. Mais elle a eu, au final, moins de pommes que le deuxième prix, qui n'avait eu que la moitié de son poids en kilo, car elle pesait 120 kilos ! Cela a fait

rire tout le monde. Cela a permis toute une dynamique du quartier autour des fruits qui pourraient être consommés, de l'alimentation. L'ambiance du quartier s'est trouvée changée. Vous venez faire une intervention « en santé », mais sans hiérarchie sur les savoirs et les pratiques. Et c'est très valorisant pour tout le monde, au final. En France, il y a plein de personnes qui font des expériences très intéressantes, comme celles-là, mettant toujours en exergue le lien social, la sociabilité.

« Vivre-ensemble » et « bien-manger » : une relation forte

P. J. : C'est une belle manière de dépasser les craintes liées au multiculturalisme. On est, au final, bien au-delà des questions nutritionnelles... Vous qui observez, à l'échelle française, la manière dont le mangeur appréhende les problèmes du « bien-manger », pensez-vous que le « partage de la valeur » est une considération qui émerge ?

J.-P. C. : Cela émerge, mais c'est encore réservé à des strates spécifiques de la population urbaine, avec un haut niveau socioculturel, et qui s'intéressent à l'alimentation avec une éducation particulière. Pour répondre par la négative, l'éducation alimentaire (qui pourrait être mise en place le plus tôt possible), qui n'est pas la seule connaissance des aliments mais vraiment une vision holistique de l'alimentation et de sa place dans la construction collective, me paraît être quelque chose d'indispensable. Ce qui a fait beaucoup de mal à l'éducation alimentaire et a empêché son développement, c'est sa réduction à l'éducation nutritionnelle. Quand on incite à l'éducation nutritionnelle, on se retrouve direct avec une pyramide dont on ne sait d'où elle vient, avec des « bons » aliments et des « mauvais » aliments, mais pour qui ? Dans quels contextes ? À quels moments ? Les préférences alimentaires liées aux catégories sociales, non figées, peuvent être intégrées. Des régimes particuliers, pour certains contextes et à certaines conditions, peuvent être tout à fait satisfaisants. Le partage alimentaire, la régulation, à toutes les étapes de la filière, devraient faire partie de l'éducation du modèle français.

P. J. : Dans l'éducation alimentaire, le prisme prioritaire donné à l'éducation nutritionnelle se maintient, notamment avec le Nutriscore...

J.-P. C. : Le Nutriscore n'est pas ce qui va changer les tendances de l'obésité. Si on veut lutter contre les pathologies alimentaires, ce ne sera pas grâce à Nutriscore. Ce sera plutôt l'éducation alimentaire avec toute sa diversité, et la dimension ludique, qui ne veut pas dire

gaspillage. Ce n'est pas parce qu'on joue avec l'aliment qu'on va le gaspiller. On peut jouer en goûtant, en changeant les couleurs, en cherchant des mots pour le décrire, etc. Je crois qu'il y a encore beaucoup de choses à faire.

P. J. : Transmettre et apprendre les cultures alimentaires, valoriser le goût et les identités pour faciliter des comportements nutritionnels sains, est-ce une solution ? Comment conjuguer valorisation des identités particulières et promotion d'un vivre-ensemble qui ne revendique pas la supériorité d'un modèle alimentaire sur un autre ?

J.-P. C. : J'imagine mal comment on peut construire une identité s'il n'y a pas d'altérité. C'est du bon sens. On se construit toujours par rapport à quelque chose. Si on a valorisé le porc, en France, c'est bien dans des zones de pénétration de l'Islam ou d'autres migrations, il y a longtemps. Nous étions ceux qui mangeaient du cochon par rapport à ceux qui n'en mangent pas. On pourrait en manger raisonnablement, mais dans ces zones-là, traditionnellement, on en mange un peu plus qu'ailleurs. C'est amusant de voir, quand il y a eu le démontage du MacDo à Millau (une de mes étudiantes faisait sa thèse à ce moment-là), comment de nombreuses personnes se sont mises à défendre le modèle alimentaire français (rempart d'une malbouffe « étrangère ») alors qu'elles n'en avaient rien à faire avant. C'est la prise de conscience d'une spécificité touchant leur quotidien, qui mérite d'être valorisée. Brillat-Savarin et tous les grands chroniqueurs gastronomiques français étaient des personnes qui, pour des raisons politiques différentes, ont dû fuir la France à un moment donné. Et toutes les constructions des écrits gastronomiques se sont faites depuis l'étranger, soit la Belgique, soit l'Angleterre, la Suisse, l'Amérique du Nord... C'est quand on est hors de son territoire que l'on prend conscience de son intérêt.

P. J. : Mais peut-on penser à des séquences ou à des confrontations des modèles alimentaires qui ne voudraient pas dire conflictualité ou opposition ?

J.-P. C. : Dans un vieil article, j'avais distingué « métissage imposé » et « métissage désiré ». La haute cuisine française s'approprie des éléments de grammaires d'autres cuisines, du monde entier. Toute la *street food* est en train d'être sublimée ; par exemple, on trouve des burgers avec de la viande de l'Aubrac... L'altérité, ce sont des éléments venant d'autres cultures et de catégories sociales qui n'ont rien à voir. Les grands plats régionaux français sont des plats que la bourgeoisie française s'est appropriés. La bouillabaisse, c'étaient des pauvres pêcheurs, le cassoulet, etc. On a des exemples dans d'autres

pays du monde, comme Raphaëlle Héron qui a travaillé sur un plat burkinabè [le *babendà* dans le cadre de sa thèse]. Au Brésil, la *feijoada* était un plat populaire, que la bourgeoisie, quand elle a été expulsée au moment [de la dictature] des Généraux, a découvert comme un plat fédérateur, international. Quand les bourgeois sont retournés au Brésil, c'est devenu le plat national, dont les éléments sont devenus de plus en plus carnés, alors qu'au début, il n'y avait pas de viande. On a là une altérité sociale, pas une altérité culturelle. Cela a créé du lien social, au sein de la même culture (un « en commun », dirait Laurence Tibère). Léo Moulin disait que manger est le signe de reconnaissance de l'autre, par la confiance qu'il y a, à manger, le plat de l'autre, qu'on incorpore. On est complètement dans le « don » de Mauss. Si je veux que la communication se fasse, il faut accepter. Si je ne veux pas de la communication, je refuse. Boire avec l'autre, trinquer, est un premier acte de construction de la confiance. Le partage alimentaire, qui commence souvent par celui d'une boisson, quel que soit le pays, est un acte de construction de la confiance en l'autre.

P. J. : Merci Jean-Pierre, on a brassé plein de choses, entre identité, alimentation, patrimoine, lien social, la question des normes et des pratiques. On l'aura compris, vous êtes un sociologue, non pas de l'alimentation, mais s'intéressant à l'alimentation de manière enthousiaste et optimiste, avec un appétit pour les découvertes et pour les innovations, de manière critique.

Écho

Nourrir dix milliards d'hommes ?¹

JOSEPH KLATZMANN

Introduction

I. – Quels changements en huit ans ?

Près de huit années – presque une décennie – se sont écoulées depuis la première édition de ce livre. Notre conclusion, en 1975, avait été double : très optimiste en ce qui concerne les possibilités techniques, les ressources et les connaissances à la disposition de l'humanité pour résoudre le problème alimentaire mondial ; pessimiste quant aux perspectives concrètes, à l'aptitude des nations et des organisations internationales à prendre les mesures indispensables pour faire disparaître le fléau de la faim et de la malnutrition.

Aujourd'hui, rien ne permet hélas de dire que l'humanité est engagée dans la bonne voie. La production agricole par personne augmente dans les pays riches, où une alimentation excessive menace la santé des populations. Dans le tiers monde, la production augmente à peine plus que la population. Et les pays riches ne sont pas plus disposés qu'il y a une dizaine d'années à augmenter considérablement leur aide aux pays pauvres. Les dépenses militaires augmentent partout, même dans les pays les plus misérables. Lorsque des aides sont accordées par les pays riches, ce n'est jamais sans arrière-pensée politique. Les uns jouent de ce qu'on appelle l'arme alimentaire. Les autres acquièrent autant d'influence politique en rendant aux pays pauvres, sous forme d'aide financière, une petite partie de ce qu'ils leur ont prélevé par la rente sur le pétrole.

D'autre part, les moyennes mondiales par grandes régions cachent d'énormes différences entre pays. Il existe quelques exemples de réussites brillantes, d'accroissement très rapide de la production agricole. Mais, dans d'autres pays, c'est à une baisse de la production par habitant que l'on a assisté, au cours de la dernière décennie. Pour l'ensemble de l'Afrique, cette baisse a été supérieure à 10 % ; dans plusieurs pays, c'est un véritable effondrement de l'agriculture qui s'est produit².

1 L'extrait reproduit ici est tiré de l'ouvrage de Joseph Klatzmann, 1983 [1975], *Nourrir dix milliards d'hommes ?*, Presses universitaires de France (Le Géographe), p. 18-38. L'éditeur remercie les ayants droit, David Klatzmann, Rosine Klatzmann et Michelle Klatzmann Stratijevsky, pour leur aimable autorisation de reproduction. Les éditeurs de ce volume, Pierre Janin, Raphaëlle Héron et Alexis Roy, ont ajouté quelques notes complémentaires à ce texte, signalées comme « Note des éditeurs ».

2 Note des éditeurs [NDE] : Depuis les années 2010, il est convenu que le problème de la faim relève moins d'un problème de production agricole que d'accès à l'alimentation. Par ailleurs, certains auteurs mettent en avant la capacité des campagnes africaines à nourrir les villes. Voir notamment les travaux de Nicolas Bricas.

Les différences sont aussi grandes en ce qui concerne l'évolution du régime alimentaire. Les quelques cas d'amélioration spectaculaire sont dus parfois à la progression de l'agriculture et, beaucoup plus souvent, aux importations rendues possibles par les ressources fournies par le pétrole. Dans bien des pays pauvres, la baisse de la production agricole par habitant a provoqué une dégradation du niveau alimentaire. Et c'est précisément parmi les pays les plus pauvres que l'évolution a été la plus défavorable.

Les réussites elles-mêmes appellent parfois des jugements nuancés : derrière des moyennes nationales apparemment satisfaisantes se cachent souvent des erreurs écologiques qui menacent l'avenir lointain, ou l'accroissement des inégalités, par l'appauvrissement des plus pauvres.

Il était donc nécessaire de refaire le point, et de jeter un nouveau cri d'alarme. Que des centaines de millions d'hommes continuent à souffrir de la faim et que des milliards voient leur santé menacée par la sous-nutrition et la malnutrition est absolument scandaleux, à une époque où la science continue de faire des progrès fantastiques.

II. – L'humanité menacée : connaissances, ignorances et contradictions

Comment ne pas s'étonner, en effet, de voir l'humanité incapable de résoudre certains problèmes fondamentaux, dont l'urgence dépasse de beaucoup celle de la conquête de l'espace ? Si l'on s'en tient à l'observation des faits, on constate qu'il est apparemment plus facile d'aller chercher des cailloux sur la Lune que de donner à manger aux foules affamées de Bombay et de Calcutta. En fait, ce n'est pas la science qui est en cause ici – ou plutôt ce ne sont pas les sciences de la nature. Il est techniquement beaucoup plus facile de cultiver du riz que de lancer un satellite dans l'espace ou même de fabriquer un avion supersonique. Les résultats obtenus dans les stations agronomiques du monde entier sont là pour en témoigner. Si le problème de la faim dans le monde n'est pas résolu, c'est parce que les sociétés humaines se sont montrées incapables de rassembler les moyens nécessaires pour mettre en pratique des techniques connues. Les sciences de la société sont en retard sur celles de la nature ; l'humanité à la pouvoir, mais on ne sait pas encore comment lui donner le vouloir.

Cependant, même dans les sciences de la nature, le degré d'ignorance demeure considérable dans certains domaines. Un milieu naturel de faible superficie, comme une petite prairie, est le siège d'un ensemble de relations d'une effrayante complexité entre le sol, l'air, l'eau, certains éléments minéraux, les bactéries et autres êtres vivants microscopiques du sol, les vers, les insectes, les plantes, les oiseaux, les mammifères herbivores et carnivores, etc. Il n'existe pas de milieu

naturel isolé ; tous sont plus ou moins interdépendants. On conçoit qu'il soit plus difficile d'analyser ce qui se passe dans un milieu naturel, un « écosystème », que de calculer avec une exactitude quasi parfaite la trajectoire d'un satellite. Aussi n'est-il pas surprenant que l'extension des pollutions, pour ne citer qu'un exemple, ait pris de court les meilleurs spécialistes. Il ne faut pas s'étonner non plus de constater que les essais de lutte contre les pollutions ont donné parfois des résultats inattendus – comme l'apparition de pollutions d'une nature nouvelle.

Dans d'autres domaines, l'ignorance a des raisons évidentes – comme pour tout ce qui concerne l'importance des réserves de matières minérales dispersées à la surface du globe ou au fond des mers.

Si l'homme se heurte à une tâche qui est au-dessus de ses forces lorsqu'il cherche à comprendre et à exploiter à son avantage certains aspects de la nature, sa situation est manifestement beaucoup plus difficile encore lorsqu'il s'agit d'envisager l'avenir – soit pour le prévoir, soit pour le construire³. Un facteur important d'incertitude est que, malgré le caractère beaucoup plus systématique qu'autrefois de la recherche scientifique, la possibilité existe toujours qu'une découverte nouvelle inattendue bouleverse les données du problème. Et le comportement des hommes – de la sagesse à la folie – est lui aussi soumis à bien des aléas. [...]

Les menaces qui pèseraient sur l'avenir de l'humanité constituent un excellent terrain pour les affirmations excessives et les positions contradictoires. C'est depuis quinze à vingt ans que de multiples publications d'écologistes s'efforcent d'attirer l'attention sur les dangers que nous courons. L'accumulation d'exemples partiels a été suivie par les travaux du Club de Rome, premier essai de synthèse dans le cadre d'un modèle global. Dans l'un comme dans l'autre cas, la conclusion est la même : l'humanité court à sa perte, si elle continue dans la voie actuelle. D'éminents biologistes ont proposé, pour éviter la catastrophe, que l'humanité fasse un saut de quelques millénaires en arrière et s'organise en communautés de quelques centaines d'habitants chacune. Dans le même temps, d'autres personnages non moins éminents sont aussi catégoriques dans la conclusion opposée : les découvertes scientifiques s'accumulent à un rythme tel que toutes les prévisions pessimistes seront, comme elles l'ont toujours été dans le passé, démenties. Il est facile, en effet, de rappeler les prévisions que l'on a faites ou que l'on aurait pu faire, à certaines époques, et qui paraissent aujourd'hui parfaitement ridicules.

³ Certains prennent plus facilement le risque de prévoir l'avenir lointain – parce que, dans vingt ans, tout le monde aura oublié leurs prévisions.

Au début de l'ère des chemins de fer, certains médecins avaient affirmé que le cœur de l'homme ne pourrait supporter des vitesses supérieures à 40 km/h. Il y a deux siècles on aurait pu prédire (ou peut-être même a-t-on prédit) un blocage total de la circulation dans Paris, en raison de la multiplication du nombre de voitures à cheval. Les exemples dans ce sens sont presque aussi nombreux que ceux qui sont cités par les annonceurs de catastrophes. Et si les uns décrivent avec complaisance les menaces que fait courir à l'humanité l'emploi du ddt, l'agronome Borlaug, qui a obtenu le prix Nobel de la Paix pour la création des variétés de blé de la « Révolution verte », a écrit un article qui est un véritable hymne au ddt. Les hommes d'action, les décideurs évoquent les dangers du « doute scientifique », qui paralyse toute initiative. Qu'ils se rassurent, il est beaucoup de « savants » que ce doute n'effleure pas.

Comment de grands savants peuvent-ils être aussi catégoriques dans leurs conclusions aussi contradictoires ? Peut-être certains écologistes cherchent-ils, consciemment ou inconsciemment, à noircir le tableau pour attirer l'attention d'une opinion indifférente. Et cette attitude provoque elle-même une réaction exagérée de la part de ceux qui se trouvent des raisons d'être optimistes.

Est-il possible de se faire une opinion, devant cet amas de contradictions ? Est-il possible de procéder à une analyse objective ? Objectivité ne signifie d'ailleurs pas neutralité. Chacun a le droit de prendre parti, en fonction de son idéologie, de sa philosophie, de sa conception du monde. Mais ce droit s'accompagne du devoir de reconnaître les faits, qu'ils soient conformes ou non aux idées préconçues – de ne pas les déformer, consciemment ou inconsciemment, et de ne pas non plus sélectionner ceux qui sont conformes à la théorie en rejetant ou négligeant les autres.

III. – Un bel exemple d'opinions contradictoires : la situation de l'alimentation dans le monde

La population active agricole étant de plus en plus réduite dans les pays économiquement avancés, on en arrive à y oublier que le premier besoin à satisfaire, de façon impérative, est le besoin alimentaire. C'est là une condition de survie de l'humanité. Et si l'on veut que les êtres humains mènent une existence qui vaille la peine d'être vécue, il faut avant tout qu'ils bénéficient d'une alimentation satisfaisante. Ceux qui mettent en avant l'art et la culture dans leurs préoccupations sont généralement des bien nourris. Et si, dans certains domaines, on peut se contenter de poursuivre un objectif à long terme, il n'en est pas de même en ce qui concerne l'alimentation : à quoi serviraient des perspectives radieuses dans un siècle, si l'humanité devait être anéantie par la faim d'ici quelques décennies ?

En dehors même du problème de la survie de l'humanité, le fait que des centaines de millions d'êtres humains souffrent aujourd'hui de la faim et des milliards de la malnutrition donne à la question une actualité permanente⁴.

1) Les incertitudes sur la situation présente

Combien d'hommes sont mal nourris ? La situation tend-elle à s'améliorer ou va-t-elle en se dégradant ? Voilà des questions essentielles, auxquelles il est plus malaisé qu'on ne croit de répondre.

Pour apprécier la situation alimentaire et son évolution, il faut disposer de données sûres relatives à la population, à la production agricole et à son utilisation, aux ressources alimentaires d'origine non agricole, aux inégalités de répartition dans les différents pays et, bien sûr, aux besoins alimentaires.

Or l'incertitude existe sur la population elle-même. Des opinions très divergentes se sont manifestées au sujet du nombre d'habitants de la Chine. Les chiffres de natalité et de mortalité de beaucoup de pays sous-développés⁵ sont sans doute sous-estimés. En ce qui concerne la production agricole, quand on connaît les faiblesses de la statistique dans bien des pays économiquement avancés, on imagine ce que peut être la situation dans les pays qui ne disposent pas d'un appareil administratif bien au point pour l'élaboration des statistiques et dans lesquels ces dernières sont d'autant plus difficiles à établir que la plupart des petits agriculteurs consomment directement l'essentiel de leur production. Et pour passer de la production agricole à l'alimentation humaine, il faut savoir quelles quantités de grains consomment les animaux, quelles quantités de corps gras utilisent les industries non alimentaires, quelle est l'importance des pertes entre la récolte du produit et son arrivée dans l'assiette du consommateur, quelles sont les ressources alimentaires d'origine non agricole (en dehors des produits de la pêche professionnelle, comment évaluer ce qui provient de la cueillette, de la chasse, de la pêche pratiquée pour l'autoconsommation ?).

Une fois que l'on a évalué tout ce qui précède, on peut calculer des consommations moyennes par habitant, dans chaque pays. De nouvelles difficultés se présentent lorsque l'on veut convertir ces chiffres en calories, protéines, lipides, etc. Si la composition de certains produits de base, comme le blé et le riz, n'est pas très variable, il en va différemment pour beaucoup d'autres produits : les légumes et les fruits (il faut bien faire des regroupements !), les viandes sont des

⁴ NDE : En 2017, selon le dernier rapport sur l'état de la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans le monde (2018), 821 millions de personnes sont en situation de sous-alimentation, et 672 millions de personnes sont obèses.

⁵ Pays « sous-développés », « en voie de développement », « du tiers monde », etc. : aucune terminologie n'est bonne.

produits d'une très grande diversité. Même le bifteck consommé dans une région française bien définie peut avoir une composition variable.

Les disponibilités en calories, protéines, etc., par tête, sont donc calculées à partir de données sur la population, la production agricole et la composition des aliments qui sont toutes sujettes à caution – et parfois même entachées de marges d'erreur importantes. De plus, de tels calculs ne fournissent que des moyennes nationales (les seules publiées régulièrement par la FAO⁶). Or quelle est la signification d'une moyenne nationale dans un pays de plusieurs centaines de millions d'habitants, formé de régions très différentes les unes des autres et dans chacune desquelles l'inégalité de la répartition des revenus est considérable ?

Ce n'est pas tout. On n'a pas fini de discuter, entre experts, sur l'importance des besoins alimentaires en calories et, surtout, en protéines⁷.

Les opinions de la FAO sont très fluctuantes en ce domaine. Y a-t-il, dans certains pays pauvres, un déficit tragique en protéines animales ? Ou bien, si l'on s'en tient aux derniers travaux publiés par cet organisme, les ressources en protéines sont-elles, dans tous les pays, supérieures aux besoins ? Dans cette dernière hypothèse, seules quelques catégories limitées de la population mondiale souffriraient d'un déficit en protéines.

Devant cette accumulation d'ignorances et de données contradictoires, il n'est pas surprenant que les uns aient écrit que deux tiers des êtres humains souffrent de la faim, tandis que d'autres affirment que la malnutrition affecte 10 à 15 % au plus de la population mondiale.

2) *Encore plus d'incertitudes pour l'avenir*

S'il est si difficile d'apprécier la situation actuelle, dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation, il est plus malaisé encore de prévoir ce qui risque de se passer dans l'avenir et, surtout, d'évaluer les possibilités d'action de l'humanité.

En 1982 c'est à un demi-milliard près, en plus ou en moins, que l'on peut évaluer la population probable du globe en l'an 2000. En ce qui concerne l'évolution de la production agricole, la fao publie de nombreux indices nationaux et un indice mondial. Mais beaucoup de ces séries statistiques sont sans doute assez éloignées de la réalité. Et la prolongation vers l'avenir des courbes du passé est toujours un jeu dangereux, même si elle est le résultat d'analyses approfondies.

⁶ Food and Agriculture Organization (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture).

⁷ NDE : Les savoirs nutritionnels ont été largement approfondis depuis les années 1980. Les débats portent également maintenant sur les teneurs et les associations entre les micro-nutriments (vitamines et minéraux) des aliments et des régimes alimentaires.

IV. – Les controverses sur l'agriculture

Des discussions passionnées opposent les experts sur de multiples problèmes. Quelle est la réalité des dangers que court l'humanité du fait des pollutions et destructions de ressources naturelles provoquées par l'agriculture d'aujourd'hui ? Lorsque les fabricants d'engrais s'efforcent de montrer qu'on a beaucoup exagéré le rôle des produits qu'ils vendent dans l'accroissement des pollutions, leur objectivité peut être mise en doute. Mais il faut se garder d'en conclure que ceux qui accusent les engrais de tous les maux ont raison. La controverse est tout aussi vive au sujet des pesticides. [...]

Et l'on a pas fini de discuter, non plus, sur les effets de la Révolution verte. Les variétés nouvelles de blé et de riz à haut rendement étaient, pour les uns, le facteur du « décollage » de l'agriculture dans un nombre croissant de pays sous-développés. Pour d'autres, l'augmentation de la production a eu pour contrepartie un accroissement des inégalités sociales, l'enrichissement des plus riches s'accompagnant de l'appauvrissement des pauvres. D'autres enfin, analysant des comptes d'exploitation, ont conclu que la progression des rendements ne paye pas l'accroissement des dépenses de production. Qui croire ? [...]

La controverse porte également sur les progrès de l'agronomie et de la génétique. Pour les uns, des possibilités immenses restent ouvertes ; une meilleure orientation des recherches génétiques doit permettre de créer des plantes associant hauts rendements, qualité, résistance aux ennemis et adaptation à des milieux les plus divers. D'autres estiment au contraire que le plafond du rendement n'est pas loin d'être atteint pour certaines cultures, dans les stations expérimentales.

Pendant que des experts considèrent l'insuffisance des terres disponibles comme un facteur limitant de la production agricole, d'autres cherchent à explorer l'avenir en construisant des modèles d'agriculture sans terre. Et l'on peut faire toutes les hypothèses en ce qui concerne les ressources alimentaires d'origine non agricole – qu'il s'agisse des produits de la pêche ou des protéines fournies par la culture d'êtres unicellulaires. La « capacité de production » des océans sera bientôt atteinte et elle est déjà dépassée dans certaines régions, disent les uns. L'aquaculture offre des possibilités immenses, rétorquent d'autres.

Les considérations ci-dessus ne concernent que les aspects directs de l'agriculture et de l'alimentation. Mais la production agricole ne dépend pas seulement des terres disponibles. Elle est liée à l'ensemble des activités humaines et, en particulier, aux ressources en énergie.

Comment s'étonner, dans ces conditions, que les pessimistes et les optimistes arrivent à des conclusions aussi opposées quant au nombre d'êtres humains que notre globe est susceptible de nourrir ?

La population actuelle est déjà trop nombreuse, dit l'un ; il faudrait pouvoir la diminuer. La terre peut nourrir 150 milliards d'habitants, affirme l'autre (en oubliant de préciser que son calcul implique une répartition rigoureusement égalitaire des ressources sur l'ensemble du globe). Comme nous l'avons déjà souligné, ce n'est pas tant la divergence des opinions qui est surprenante que la certitude avec laquelle chaque expert exprime la sienne.

V. – Les affirmations et les idées qui font fortune

Le texte qui suit pourrait être intitulé « Dictionnaire des idées reçues en matière d'alimentation mondiale ». Il est effarant de constater que n'importe qui peut dire n'importe quoi et, avec un peu de chance, réussir à convaincre au point même qu'il ne trouvera pas de contradicteurs en face de lui. Cela est vrai surtout de certaines affirmations chiffrées, car le sens statistique est peu répandu. Il est même des statisticiens qui n'ont pas le sens ordres de grandeur. Et quand des affirmations sont conformes à l'idéologie de celui qui les entend, le fait même qu'elles soient énoncées constitue une preuve.

Nous nous contenterons de citer, ci-dessous, quelques exemples parmi les plus frappants.

1) *Les 50 millions de morts de faim par an*

Un auteur cite un jour un chiffre. Celui-ci est répété par d'autres auteurs, sans contrôle. À la dixième répétition, personne ne connaît plus l'origine du chiffre, mais il est devenu une vérité officielle. C'est ainsi qu'on entend de temps en temps répéter, à propos des régions françaises qui se dépeuplent, qu'au-dessous de 11 habitants au kilomètre carré, la vie sociale n'est plus possible et la dépopulation s'entretient d'elle-même, jusqu'à la désertification totale. Mais on ne peut faire de reproche grave à ceux qui reproduisent ce chiffre : il est difficile de prouver qu'il ne signifie rien (à la réflexion, on pourrait tout de même se dire que le « seuil de désertification » ne doit pas être le même pour toutes les régions). Mais il est effarant de constater que des affirmations qui ne résistent pas au plus simple examen font fortune et sont reproduites indéfiniment, sans que personne ou presque ne cherche à les contester.

Dans ce domaine, l'exemple des « 50 millions de morts de faim par an » est peut-être le plus caractéristique. Nous ne savons pas qui a le premier lancé ce chiffre. Mais, depuis quelques années, on le retrouve partout. Il a même figuré sur l'affiche d'un candidat à l'élection présidentielle de mai 1981. Nous avons cependant rencontré, dans la

littérature, quelques variantes – comme ce chiffre de 160 000 morts de faim par jour, qui correspond à 58 millions par an⁸.

Personne, apparemment, n'a essayé de faire le rapprochement avec le nombre total de décès dans le monde. Personne ne s'est demandé quelle est la proportion des hommes qui meurent de faim. La réponse est la suivante : plus de 100 %, car le nombre total des décès dans le monde s'est élevé à 48 millions en 1981. Même si ce chiffre n'est pas rigoureux, car tous les pays n'enregistrent pas la totalité des décès, il est bien évident que le nombre de morts de faim ne peut se compter que par dizaines de millions. S'il n'était pas malséant de faire de l'humour noir sur une question aussi tragique, on serait tenté de rappeler qu'il faut au moins déduire du nombre des décès ceux qui sont morts des suites d'une alimentation excessive.

Le terme même de « morts de faim » est équivoque. Considère-t-on uniquement ceux qui meurent réellement de faim, parce qu'ils n'ont rien à manger ? Ou prend-on également en compte tous ceux dont la vie est fortement abrégée parce qu'ils vivent, ou plutôt survivent, en souffrant quotidiennement de la faim ? Avoir faim, parce qu'on ne dispose que de 1 500 calories par jour, n'est pas la même chose que mourir de faim, comme les grévistes de la faim irlandais.

Nous sommes tenté de dire qu'on ne défend pas efficacement une cause juste avec des affirmations fausses. Mais la réalité dément cette thèse : personne ne conteste les 50 millions de morts de faim par an et ce chiffre absurde frappe l'imagination.

2) *Le colonialisme, responsable de tous les maux ?*

Des universitaires, qui sont censés être des scientifiques, n'hésitent pas à affirmer que le colonialisme est le seul et unique responsable du sous-développement. Il est certain que les conquêtes coloniales n'ont pas été faites dans le but d'assurer le bonheur des populations des pays colonisés. Des hommes ont été maltraités, privés de leurs terres. Les ressources naturelles des colonies et protectorats ont été exploitées pour le plus grand bénéfice des grandes puissances coloniales. L'agriculture a été orientée, dans les pays colonisés, en fonction des intérêts de ces puissances : il fallait produire du café, du cacao, de l'huile de palme, des arachides, même si cette dernière culture épuise les sols.

Tout cela est vrai. Mais qu'est-ce qui permet de dire, pour autant, que les pays anciennement colonisés auraient aujourd'hui un niveau économique satisfaisant s'ils étaient restés indépendants ? Où est l'exemple qui justifie une telle affirmation ?

⁸ L'histoire mérite d'être racontée. À la demande d'un Comité international qui lutte contre la faim dans le monde, René Dumont écrit un article, dans lequel il parle de 10 000 morts de faim par jour. Les dirigeants du Comité remplacent d'autorité ce chiffre par celui de 160 000 et c'est cette version « corrigée » qui paraît dans *Le Monde*, sans qu'on ait demandé son avis à René Dumont.

Et, en abandonnant leurs colonies, de mauvais gré certes, les grandes puissances ont laissé sur place des infrastructures dont certaines se sont révélées utiles pour le développement économique. Il est peut-être vrai que telle route a été construite, dans un pays d'Afrique, pour permettre à un haut fonctionnaire d'aller plus facilement à la chasse. Mais il n'est pas impossible que cette route présente, aujourd'hui, une autre utilité. Et la réponse ne fait pas de doute lorsqu'il s'agit non plus d'une route, mais d'un puits de pétrole.

Voici un autre jugement à nuancer. La hausse du prix du pétrole ne constitue pas uniquement une revanche des pauvres sur les riches. D'une part, elle crée de « nouveaux riches ». D'autre part, ce sont les pays les plus pauvres qui souffrent le plus du prix élevé du pétrole.

3) Les cultures vivrières négligées : un jugement à nuancer

C'est par de multiples moyens de contrainte que beaucoup de petits paysans d'Afrique ont été conduits à développer des cultures pour la vente, négligeant ainsi les cultures vivrières destinées à assurer leur alimentation. Certes, dans tous les pays où l'économie se développe, l'agriculture produit de plus en plus pour la vente et de moins en moins pour la consommation directe sur place, à la ferme. Mais tel n'était pas le cas des paysans d'Afrique. L'augmentation des productions destinées à la vente n'était pas le signe d'un progrès économique. Avec des moyens de travail limités, on ne pouvait développer les cultures nouvelles qu'aux dépens des productions vivrières. Et le produit des ventes, à des prix très bas dont bénéficiaient de nombreux intermédiaires, ne permettait pas d'acheter de quoi se nourrir, d'autant plus qu'il fallait payer des impôts. Il est donc probable que beaucoup de petits paysans, dans les pays colonisés de tous les continents, vivaient plus mal qu'avant et souffraient de déficiences alimentaires plus graves.

Il n'est donc pas surprenant que l'on parle de plus en plus, aujourd'hui, de développer les cultures vivrières, notamment en Afrique. Un nombre incalculable d'articles, de rapports, de mémoires, de thèses ont été écrits sur ce sujet. Mais les choses ne sont pas si simples. Comment se fait-il donc que les dirigeants des pays devenus indépendants continuent à encourager les cultures d'exportation ? Il doit bien y avoir une raison à cela.

Un pays qui veut assurer son développement économique est obligé de réaliser de grands investissements et doit, dans ce but, importer les équipements qu'il n'est pas encore capable de fabriquer lui-même (ou qu'il ne pourra jamais fabriquer, s'il s'agit d'un pays à faible population). Les importations doivent être payées, au moins en partie, par des exportations. Or que peut exporter un pays dont la majorité de la population est agricole et qui ne dispose pas de matières premières appréciées, comme le pétrole, le gaz naturel ou

les phosphates ? Un tel pays ne peut guère exporter que des denrées agricoles, de préférence celles que les pays riches, situés en climat tempéré, ne peuvent produire eux-mêmes.

Ce qu'il faut donc, c'est trouver le moyen d'augmenter les productions vivrières, sans que cela se fasse aux dépens des cultures destinées à l'exportation. Le paysan devra d'ailleurs, pour augmenter les productions vivrières, faire des dépenses – acheter des semences de variétés nouvelles, des engrais, des outils de production, etc. Il pourra certes vendre une partie des productions vivrières pour l'alimentation des villes. Mais il lui faudra aussi, pour couvrir tous ses besoins monétaires, continuer à pratiquer les cultures destinées à l'exportation. L'intérêt individuel du paysan et l'intérêt de la nation se confondent donc, pour une large part. Il est donc vrai qu'il faut développer les cultures vivrières, mais, autant que possible, pas aux dépens des cultures d'exportation⁹.

4) *Et les multinationales ?*

Pour certains, ce sont les grandes sociétés multinationales qui sont aujourd'hui la cause de tout le mal, dans les pays du tiers monde. Les grands du commerce mondial des grains figurent parmi les premiers accusés. Cette fois encore, il faut se garder de tout jugement manichéen. L'objectif des multinationales, comme de n'importe quelle société, est de faire des profits. Il n'est pas d'assurer le bonheur de l'humanité, ni d'ailleurs de la persécuter. Et, dans la recherche du profit, il suffit de respecter la légalité. Si le résultat est bon pour les populations concernées, tant mieux, s'il est mauvais, tant pis. [...]

On a beaucoup critiqué, au cours des dernières années, la politique de Nestlé qui consistait à encourager les mères, dans certains pays du tiers monde, à utiliser pour leurs enfants du lait en poudre. Dilué¹⁰ avec des eaux souvent polluées, ce lait, utilisé en remplacement du lait maternel, risquait fort d'accroître la mortalité infantile. La société Nestlé a certes trouvé des arguments pour sa défense. Mais le moins qu'on puisse dire est qu'il y a certainement eu des cas où le remplacement du lait maternel par du lait en poudre a eu des effets néfastes.

Si une société qui fabrique des boissons gazeuses réussit à augmenter ses ventes dans des pays du tiers monde, elle méritera les éloges de tous les partisans de l'économie libérale, pour lesquels le profit est le critère de la bonne gestion d'une entreprise. Mais faut-il se féliciter de voir des populations pauvres, subjuguées par la publicité et s'efforçant de suivre la mode, réduire leurs dépenses alimentaires,

⁹ NDE : Avec l'essor important des populations urbaines non agricoles, une forme d'agriculture vivrière commerciale s'est largement développée, non pas destinée à l'export, mais bien aux consommateurs urbains.

¹⁰ Et parfois trop dilué !

donc aggraver les carences dont elles souffraient déjà, pour avoir de quoi se payer ces boissons nouvelles ? Or, une politique de publicité peut précisément être très efficace dans un pays peu évolué, où les pauvres n'ont pas la moindre idée de ce que peut être une organisation de défense des consommateurs.

À l'inverse, une société peut, en faisant de la publicité pour des produits laitiers, créer une demande nouvelle qui encouragera la production locale et permettra ainsi d'améliorer un régime alimentaire déficient en protéines animales. Ou bien une société multinationale créera, dans un pays du tiers monde, des emplois – fort mal payés, certes – qui n'auraient été créés par personne d'autre. Mais le jour où elle trouvera avantageux de fermer l'usine nouvelle, pour en créer une autre ailleurs, ce sera la catastrophe pour la population locale.

La conclusion est toujours la même : se garder de tout jugement général ; l'accroissement du profit n'a que des effets favorables pour la société qui le réalise ; pour les populations concernées par l'achat ou la fabrication d'un produit, les conséquences peuvent être aussi bien positives que négatives. Par contre, si les grandes sociétés appliquaient des critères de moralité en même temps que des critères de gestion efficace (ce qu'on serait en droit d'exiger de sociétés nationalisées, par exemple), les résultats de l'activité de grandes entreprises bien gérées seraient bénéfiques pour tous. Mais ces considérations utopiques sont sans intérêt ; ce qu'il faut, c'est voir la réalité telle qu'elle est. Et les exemples abondent dans tous les pays, même les plus développés, de comportements des grandes sociétés certes « légaux », mais qui manifestent un mépris total pour la personne humaine, glorifiée cependant dans toutes les déclarations des économistes et hommes politiques « libéraux ».

VI. – Comment se faire une opinion ?

Faut-il, devant toutes ces ignorances et contradictions, renoncer à se faire une idée et attendre simplement les événements ? Peut-on, au contraire, essayer de dégager quelque chose en faisant la synthèse de tout ce qui a été dit et écrit sur le sujet ? Une telle tâche est manifestement au-dessus des possibilités d'un homme seul. Et si on la confie à une équipe, celle-ci ne pourra que constater les contradictions de ses membres, ou bien les dissimulera dans un texte édulcoré dont on ne pourra rien tirer.

Mais il ne faudrait pas non plus s'imaginer qu'on ne sait rien. Dans l'analyse de la situation et des perspectives de l'agriculture et de l'alimentation dans le monde, il est des certitudes et des faits qui sont connus au moins en ordres de grandeur. On ne sait pas combien d'humains souffrent de malnutrition. Mais même s'ils n'étaient « que » quelques centaines de millions, il s'agirait d'un problème grave, concernant l'humanité tout entière. La famine dans le Sahel

est, hélas, une réalité indiscutable. Et il suffit de se promener dans les rues de Bombay et de Calcutta pour prendre conscience, au-delà de toutes les discussions sur les statistiques globales et les moyennes nationales, du problème de la faim en Inde.

Les indices de production agricole de la FAO peuvent être sérieusement mis en doute. Mais lorsque ces indices montrent que la production alimentaire par tête n'a presque pas augmenté entre 1970 et 1980 dans le tiers monde et qu'elle a même diminué en Afrique, cela signifie quelque chose.

On ignore quels dangers fait courir à l'humanité l'emploi des pesticides. Mais on sait qu'un risque existe et cela représente déjà beaucoup, par rapport à l'ignorance totale des premières années.

Ces exemples incitent à penser que l'on peut tenter, avec toute la prudence nécessaire, d'établir un bilan. Le tout est de le faire avec l'humilité scientifique indispensable, en sachant que l'on risque de se tromper et d'être démenti par les faits.

VII. – Notre objectif

Nous avons donc pris le risque d'écrire ce petit livre, malgré la très grande complexité des problèmes envisagés. Ce qui a été dit plus haut permet de comprendre dans quel esprit nous avons travaillé : avant tout, démonter les affirmations imprudentes, faire ressortir le degré de l'ignorance, même si cela est beaucoup moins confortable pour le lecteur que les belles affirmations catégoriques. Ensuite, malgré ces ignorances, nous avons essayé de tirer des conclusions de l'analyse des faits connus.

Il ne nous était évidemment pas possible de faire la synthèse de la totalité des faits connus et idées exprimées. Les lacunes inévitables accroissent le risque d'erreur dans les conclusions. Mais ce risque est singulièrement réduit, par ailleurs, par l'absence de parti pris. Celui qui commence une recherche qui exige la synthèse de données innombrables est presque condamné à l'erreur dès le départ, s'il sait à l'avance ce qu'il veut prouver. Quelle que soit sa bonne foi, il sélectionnera inconsciemment les faits qui vont dans le sens de sa théorie. N'ayant pas d'idées préconçues, ne sachant nullement à quelles conclusions nous allons arriver, nous ne courions pas ce risque. Un dernier point doit être souligné : dans le doute, il vaut mieux être un peu trop pessimiste qu'un peu trop optimiste. Il est vrai que cette réflexion concerne surtout ceux qui sont chargés de l'action.

S'il fallait résumer nos conclusions en une phrase, nous dirions qu'il est grand temps qu'une coopération internationale, organisée à l'échelle de la planète entière, mette en œuvre toutes les ressources à la disposition de l'humanité, si l'on veut que soient nourris convenablement les 10 milliards d'habitants que la terre ne manquera pas de porter un jour – même si la politique de contrôle des naissances

devient plus efficace. Il est encore temps, mais grand temps d'agir. Tant mieux si des découvertes nouvelles, justifiant les prévisions les plus optimistes, balayent ces conclusions et préparent à l'humanité un an 2000 bien plus favorable que celui qu'on peut imaginer aujourd'hui. Mais même si cela se passe ainsi, combien de milliards d'hommes auront, entre-temps, souffert de l'incapacité de l'humanité à utiliser les connaissances qu'elle possède déjà ?

Le plan de ce livre découle des considérations qui précèdent. Après avoir analysé la situation de l'alimentation dans le monde et évalué la croissance nécessaire de la production agricole, il nous faudra montrer quel niveau de production pourrait être atteint, sans compromettre l'avenir des générations futures par la destruction de ressources naturelles et l'accroissement des pollutions.

Mais les possibilités techniques ne représentent qu'un aspect du problème. Il faudra donc montrer pourquoi elles sont, dans un grand nombre de pays, loin d'être mises en œuvre – c'est-à-dire faire ressortir les obstacles humains au développement de l'agriculture. À ce moment, il sera possible, d'une part, de montrer où l'on va si on laisse l'évolution actuelle se poursuivre et, d'autre part, de définir les moyens à mettre en œuvre pour redresser la situation. Les deux hypothèses extrêmes seront donc ce qui risque de se passer, si l'on ne fait rien de plus qu'aujourd'hui, et ce qui est possible si l'humanité se met rapidement à l'action pour une meilleure utilisation de ses ressources.

Essayer d'apprécier les limites de l'accroissement possible de la production alimentaire, c'est en même temps définir des limites à la population que l'on pourra nourrir convenablement. Les propositions de politique agricole devront donc être complétées par des propositions de politique démographique. Nous limitant à l'avenir prévisible, nous nous sommes refusé à aller plus loin, à tenter d'imaginer ce qui pourrait se passer en l'an 2050. Cela aurait encore moins de sens qu'il n'y aurait eu, à l'aube de ce siècle, à essayer de prévoir le monde de 1980.

Image

La vision dantesque de la faim dans un monde postmoderne

Commentaire de l'affiche française du film *Soleil vert*

ALEXIS ROY ET PIERRE JANIN



Soleil Vert (*Soylent Green*), Richard Fleischer, 1973

L'affiche de *Soleil vert*, sinistre dystopie qui place, en son centre, la question alimentaire, semble offrir une vision catastrophique et violente d'un monde en perte. Dans un futur désormais proche – puisque l'action a lieu en 2022 –, les populations s'entassent en ville, ici New York et ses fameux gratte-ciel. À ce phénomène d'urbanisation s'ajoute celui de la surpopulation, la cité comptant plus de 40 millions d'habitants, foules indistinctes saturant l'espace public, comme on peut l'apercevoir au troisième plan. Dans cette ville polluée, à la chaleur écrasante, se dessine également, à travers cette verticalité, une opposition entre les masses désargentées, occupant les rues, et les riches habitant les gratte-ciel.

Le centre de l'image annonce les camions de « contrôle anti-émeute », que l'on voit en action au milieu du film, pour réprimer une émeute de la faim à l'issue d'une distribution d'aide alimentaire qui a tourné court. Entre benne à ordures et tractopelle, ces engins ramassent les corps, tel du fumier, allégorie du devenir de l'humain réduit à une matière première de la chaîne alimentaire. En effet, ces révoltes frumentaires visent à accéder au *soylent green* (« soja vert »), un aliment supposément fabriqué à partir de plancton marin, mais, dans les faits, élaboré à partir de chair humaine. Le personnage, au premier plan de l'affiche, un policier incarné par Charlton Heston, finira par découvrir cette effroyable vérité.

La séquence d'ouverture du film retrace, à travers un montage chronologique, le passage d'un monde rural et bucolique (images de récolte des foins, de pêche à la ligne) à un univers surindustrialisé, aboutissant à un désastre écologique et à une raréfaction drastique des ressources naturelles. Cette œuvre est aussi une charge contre le progrès technologique forcené ; le collègue et ami du héros, incarnant la figure du sage, ne manque pas de critiquer la place des scientifiques dans ce processus.

Si ce film a eu un certain retentissement, c'est probablement parce que ce qui est présenté comme une fuite en avant irrémédiable rejoint certaines de nos peurs contemporaines, sur fond de capitalisme débridé, dont le collapsisme ne serait que l'expression ultime¹. En effet, bien que cette œuvre très sombre ait obtenu le grand prix du festival du film fantastique d'Avoriaz, beaucoup d'éléments font écho à des situations réelles, vécues depuis un demi-siècle, qui iraient crescendo, quitte à se télescoper : dérèglement climatique systématique associant des sécheresses répétées, intenses et longues avec

1 L'idée de l'effondrement de la civilisation industrielle du fait d'un manque de ressources n'est pas neuve : dès 1972, Dennis Meadows, chercheur au MIT, la mettait en avant dans *Les limites de la croissance*. Elle a été reprise, en 2015, par Pablo Serigne et Raphaël Stevens dans *Comment tout peut s'effondrer. Petit manuel de collapsologie à l'usage des générations présentes*, paru aux Éditions du Seuil, avec un horizon assez court (moitié du XXI^e siècle).

des épisodes d'inondations ; catastrophes écologiques marquées par une perte rapide de biodiversité ; flux migratoires massifs renforçant la croissance démographique et spatiale des villes, perte tendancielle de fertilité au Nord et difficile contrôle malthusien ailleurs² ; poids croissant des multinationales agroalimentaires³ favorisant les errements d'un modèle marchand et les pertes de confiance (fraude à la viande de cheval ; crise de la vache devenue folle parce que « cannibale⁴ » à son insu, nourrie aux farines animales) ; explosion des inégalités socio-économiques engendrant des mobilisations sociales fortes (émeutes de la faim, dénonciation de ce qui est présenté comme des privilèges...) faute de politiques régulatrices et redistributrices fortes ; hausse des attentes et des insatisfactions alimentaires des mangeurs.

Tous ces phénomènes, rendus saillants dans *Soleil vert*, soulignent les multiples dimensions et enjeux sécuritaires liés à l'alimentation : depuis la question du contrôle des ressources et des flux, de la gestion de l'état de crise permanente, en passant par sa réalité biopolitique (façonnage des corps, contrôle de l'information, circularité de la rumeur, contagion de la défiance⁵, économie morale de la foule⁶). Mais l'on peut aussi y déceler la critique d'un système politico-économique tentaculaire et autoritaire, alliant matraque et monopole, mais aussi opulence et cynisme de la part de ses élites⁷.

La première scène présente, d'ailleurs, un publi-reportage télévisé vantant les vertus du *soylent green* ; puis, l'animateur de ce programme enchaîne avec une interview du gouverneur de New York, témoignant des collusions dans cette « gouvernance de la faim » entre un pouvoir autoritaire et une entreprise hégémonique.

2 Par exemple, cette déclaration d'Emmanuel Macron au G20 (8 juillet 2017 à Hambourg), à propos des pays africains : « Dans un pays qui compte encore sept à huit enfants par femme, vous pouvez décider d'y dépenser des milliards d'euros, vous ne stabiliserez rien. »

3 En 2008, « au sein des 100 plus grandes firmes multinationales agroalimentaires, les 15 meilleures réalisent à elles seules près de la moitié du chiffre d'affaires agroalimentaires (46 %). Dans le secteur des grains – approvisionnements en céréales (blé, maïs) et oléagineux (soja) pour l'alimentation humaine et animale –, les 10 premières firmes réalisent, à elles seules, 67 % du chiffre d'affaires mondial » (Cheriet F. et Lubello P. [2017], « Concentration des grandes firmes et nouvelle division multinationale du travail : la révolution du système agroalimentaire mondial », *Systèmes agroalimentaires en transition*, Versailles, Quæ, p. 115-158).

4 Kilani M. (2002), « Crise de la "vache folle" et déclin de la raison sacrificielle », *Terrain*, 38, p. 113-126.

5 Le héros semblant ainsi décontenancé par la consommation d'un véritable morceau de bœuf, bien éloigné du *soylent green* distribué en forme de petite plaquette et qui s'apparente à une nourriture de synthèse.

6 E. P. Thompson, « The Moral Economy of the English Crowd in the Eighteenth Century », *Past & Present*, 50, 1971, p. 76-136.

7 La femme d'un dignitaire assassiné est en fait une esclave considérée comme un meuble, rattaché à l'appartement luxueux dans lequel elle vit.

Ce film est sorti en France en juin 1974. Deux mois avant, l'agronome René Dumont, spécialiste des questions alimentaires dans les pays en voie de développement, se présentait à l'élection présidentielle. Dans son clip de campagne, son pull rouge et la séquence du verre d'eau avaient marqué, mais il était aussi le premier candidat représentant les écologistes, que l'on « accuse d'être des prophètes de malheur et d'annoncer l'apocalypse⁸ ». Dumont déclarait que l'on manquerait d'eau « avant la fin du siècle », quand *Soleil vert* nous voit devenir cannibales en 2022, faute de ressources alimentaires suffisantes, bien réparties et saines. Si ces temporalités semblent démenties, difficile d'affirmer que la tendance générale infléchit ces trajectoires... Mais, de là à s'entre-dévoré...

Les auteurs

Valérie Angeon est directrice de recherches à l'INRA, UR Écodéveloppement. Économiste de formation, ses travaux de science régionale portent sur l'agriculture comme activité productive et système social insérés au sein d'environnements spécifiques. Elle travaille sur les petites économies insulaires (espace Caraïbe) qu'elle appréhende comme des laboratoires d'analyse des changements globaux. Elle porte une attention particulière à leur transition agro-écologique et montre que l'agriculture se présente non pas comme un déterminant aggravant de leur vulnérabilité macroéconomique mais comme un facteur de résilience.

Émilie Barraud est docteure en anthropologie, UE PEYI (chercheuse associée). Après avoir longtemps travaillé sur les questions de parenté élective et de migration entre le nord et le sud de la Méditerranée (France, Algérie, Maroc, Tunisie), elle s'intéresse, depuis peu, à la sécurité alimentaire dans le contexte des petites économies insulaires. Elle a réalisé, dans le cadre du projet de recherche AgroEcoDiv (PO FEDER), un diagnostic de territoire (Nord Grande-Terre) qui met en relation des enjeux de transition agro-écologique, de sécurité alimentaire et de santé humaine.

Bénédicte Bonzi est anthropologue. Elle finalise une thèse sur le thème du don et des violences alimentaires à l'École des hautes études en sciences sociales (Paris). Elle s'intéresse aux questions d'accès à l'alimentation en temps de guerre, de crise et de paix. Elle a effectué un premier travail au Kurdistan irakien dont l'ouvrage *Le blé dans la tourmente* (Les Éditions du Panthéon, 2018), s'intéresse à la continuité de la violence faite au vivant.

Victoria Chantseva est doctorante en sciences de l'éducation au sein du laboratoire EXPERICE, à l'université Paris 13. Son travail de thèse porte sur la pluralité des normes relatives aux premiers apprentissages et l'hygiène du corps, qu'elle étudie à travers une comparaison historique et internationale.

Jean-Pierre Corbeau est professeur de sociologie à l'université François-Rabelais de Tours, coresponsable du Comité de recherche 17 (anthropologie et sociologie de l'alimentation) de l'Association internationale des sociologues de langue française. Ses travaux croisent les aspects psycho-sociaux, sanitaires et normatifs de l'alimentation, prenant celle-ci comme porte d'entrée pour aborder des phénomènes sociaux totaux.

Chantal Crenn est maîtresse de conférences HDR en anthropologie à l'université Bordeaux Montaigne, membre de l'UMR Les Afriques dans le monde (LAM/UMR 5115 Bordeaux). Ses recherches portent sur les liens entre migrations, alimentation, altérités et globalisation. Elle a travaillé, ces dernières années, sur les milieux viticoles ainsi qu'à propos de l'aide alimentaire destinée, entre autres, aux ouvriers agricoles venus d'Afrique du Nord ou aux demandeurs d'asile. Elle mène également des recherches sur le vieillissement des ouvriers sénégalais retraités des usines Ford de Blanquefort, *via* leur alimentation entre Bordeaux et Dakar. Elle est corédactrice en chef de la revue en ligne *Anthropology of Food*.

Pierrine Didier est docteure en anthropologie sociale, actuellement en post-doctorat à l'INRA. Ses recherches portent sur l'anthropologie de la santé à Madagascar et plus récemment sur les questions de pratiques et d'habitudes alimentaires en France.

Matthieu Duboys de Labarre est maître de conférences en sociologie à Agrosup Dijon. Il est chercheur au Centre d'économie et de sociologie appliquées à l'agriculture et aux espaces ruraux (CESAER/UMR 1041 AgroSup Dijon, INRA, université Bourgogne Franche-Comté). Spécialisés sur le thème de l'alimentation, ses travaux de recherches récents portent sur l'aide alimentaire, les circuits courts et la consommation alimentaire « durable » et questionnent, entre autres, les notions de démocratie alimentaire et d'*empowerment*. Les méthodes qualitatives, une sociologie des usages et des processus sociopolitiques constituent le socle de son approche.

Pascale Garnier est sociologue, professeur en sciences de l'éducation, directrice du laboratoire EXPERICE (EA 3971) à l'université Paris 13. Ses recherches portent sur la sociologie de l'enfance et des enfants, des pratiques et les politiques éducatives, notamment au niveau de l'école maternelle.

Raphaëlle Héron est socio-anthropologue de l'alimentation et de la sécurité alimentaire, docteure de l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne. Elle travaille sur les concepts de sécurisation et de satisfaction comme outils d'exploration de « ce que manger implique » pour les mangeurs et les systèmes alimentaires, dans une portée qui se veut à la fois académique et opérationnelle. Elle est, en parallèle, chargée de mission au sein du Groupe Nutriset et chercheuse associée à l'Unité mixte de recherche Développement et sociétés (IRD-Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne).

Pierre Janin est docteur (habilité à diriger des recherches – HDR) en géographie et chercheur à l’Institut de recherche pour le développement (IRD). Ses recherches de terrain, menées en Afrique de l’Ouest et du Centre, s’inscrivent dans le champ du développement et, plus spécifiquement, des questions agricoles et alimentaires, de la lutte contre l’insécurité alimentaire et de la gouvernance des crises alimentaires et nutritionnelles. Il a dirigé l’UMR Développement et sociétés entre juillet 2013 et décembre 2018. Entre 2014 et 2017, il a coordonné un projet de recherche partenarial public-privé (université Paris 1 Panthéon-Sorbonne/Groupe Nutriset) consacré à la sécurité et la satisfaction alimentaires avec des jeunes chercheurs et chercheuses. Il est corédacteur en chef de la *Revue internationale des études du développement* depuis juin 2015.

Quentin Mégret est anthropologue, chercheur postdoctoral à l’Institut d’ethnologie de l’université de Neuchâtel. Ses travaux de recherche portent sur l’Afrique de l’Ouest (Bénin, Burkina Faso, Ghana) et se focalisent en particulier sur l’étude des relations hommes/ressources naturelles.

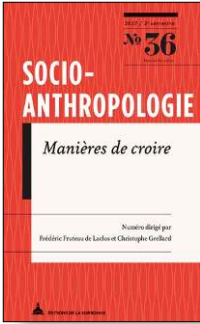
Sylvie Rayna est maître de conférences, chercheuse associée au laboratoire EXPERICE de l’université Paris 13. Expert auprès de l’OCDE et de l’Unesco, engagée dans plusieurs réseaux internationaux et des actions de terrain, elle a publié de nombreux ouvrages sur les pratiques et les politiques d’accueil et d’éducation des jeunes enfants.

Emmanuelle Ricaud Oneto est doctorante en anthropologie à l’École des hautes études en sciences sociales, au Laboratoire d’anthropologie des institutions et des organisations sociales (LAIOS-IIAC). Diplômée d’un master en ethnologie au Muséum national d’histoire naturelle, elle poursuit des recherches en Amazonie péruvienne depuis 2011. Ses travaux portent sur les politiques publiques mises en œuvre en tant qu’interactions entre les peuples autochtones de l’Amazonie et l’État péruvien, leur articulation avec les systèmes alimentaires autochtones et les enjeux identitaires et culturels qu’elles soulèvent.

Alexis Roy, anthropologue, est chargé de recherche au CNRS, rattaché à l’Institut des mondes africains (IMAF/UMR 8171). Ses recherches ont porté sur les organisations paysannes en Afrique de l’Ouest, notamment sur leur place dans les politiques de lutte contre l’insécurité alimentaire au Burkina Faso. Il a également étudié le syndicalisme agricole au sein de la filière cotonnière malienne, et travaillé désormais sur le syndicalisme salarié.

Marie-Christine Zélem, professeur d'université, enseigne la sociologie du changement et de l'environnement, ainsi que l'anthropologie des techniques et du développement, à l'université Toulouse Jean-Jaurès. Elle est membre du CERTOP (UMR 5044) où elle travaille sur les pratiques sociales en lien avec l'énergie.

Décembre 2017



Socio-anthropologie n° 36

Manières de croire Perspectives comparatistes

SOUS LA DIRECTION DE FRÉDÉRIC FRUTEAU DE LACLOS ET CHRISTOPHE GRELLARD

DÉCEMBRE 2017, 13,5 × 21,5, 18 €
ISBN 979-10-351-0035-3

Dossier : Manières de croire

Le comité de rédaction
20 ans !

Frédéric FRUTEAU DE LACLOS et Chris-
tophe GRELLARD
La croyance – y croire ou pas ?

Frédérique ILDEFONSE
Croire aux dieux

Emmanuel LOZERAND
*Comparer les comparaisons. Parcours
buissonnier*

Mohamed AMER-MEZIANE
*Comparer les traditions discursives. Islam et
critique du symbolisme dans l'anthropologie de
Talal Asad*

Christophe GRELLARD
*Les ambiguïtés de la croyance. À la recherche
d'une anthropologie comparée de la croyance*

Frédéric FRUTEAU DE LACLOS
*Croyance et connaissance bantoues.
L'épistémologie comparée de Jacqueline
Roumeguère-Eberhardt*

Claudine LE BLANC
*Croire dans les genres ? La classification occi-
dentale des textes de l'Inde au XIX^e siècle*

Vincent ELTSCHINGER
*Qu'attendre d'une comparaison des
scolastiques ? Bouddhisme indien et Occident
médiéval*

Alain PETIT
L'invariant introuvable

Carlo GINZBURG
Ethnophilologie. Deux études de cas

Patrick BOUCHERON
*Devenir l'autre de l'autre. Brèves remarques
conclusives sur l'élan comparatiste*

Entretien

Entretien avec Charles Malamoud

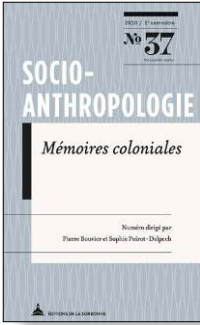
Écho

Jacqueline ROUMEGUÈRE-EBERHARDT
*Sociologie de la connaissance et connaissance
mythique chez les Bantu*

Image

Pauline NADRIGNY
*« Plan des formes, plan des forces » : les
symétries de Carl Einstein dans Negerplastik*

Mai 2018



Socio-anthropologie n° 37

Mémoires coloniales

SOUS LA DIRECTION DE PIERRE BOUVIER ET SOPHIE POIROT-DELPECH

Mai 2018, 13,5 × 21,5, 18 €
ISBN 979-10-351-0078-0

Dossier : Mémoires coloniales

Pierre BOUVIER

Avant-propos : le contexte colonial

Franck BEUVIER

La malédiction du catéchiste. Bernard Ngou ou le récit caché de la genèse (Cameroun, 1900-1950)

Pierre BOUVIER

Agents coloniaux subalternes

Cláudia CASTELO et Daniel MELO

Les pérégrinations de la vie d'une femme blanche à travers l'Angola. Colonialisme, genre et altérité culturelle

Françoise BLUM et Ophélie RILLON

Mémoires sensibles, mémoires métisses de la colonisation. Les réflexions intimes de Gabriel d'Arboussier

Nedjib SIDI MOUSSA

« Mon nationalisme », par Moulay Merbah (1913-1997). Dits et non-dits du récit autobiographique d'un dirigeant indépendantiste algérien

Liêm-Khê LUGUERN

De la distinction en situation coloniale

Tristan LEPELIER

L'Algérie coloniale, ou l'Andalousie heureuse

Tièmeni SIGANKWÉ

Mémoire nationaliste versus mémoire coloniale. Réflexion sur un paradoxe camerounais

Gérard Collomb

« Qu'est-ce qu'un blanc ? » : une contre-enquête Kali'na. Quelques figures du colonisateur dans la mémoire amérindienne en Guyane

Sophie POIROT-DELPECH

En guise de postface : des complexions marbrées ? Regards sur les mémoires coloniales à partir des travaux de Nathan Wachtel

Entretien

De la mémoire des grands hommes : entretien avec Maurice Godelier

Écho

Frantz FANON

« Peau noire, masques blancs »

Image

Jacques LEENHARDT

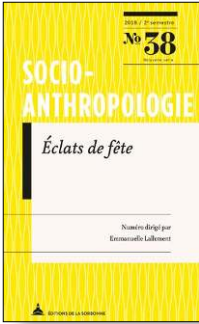
Pauvre famille dans sa maison. Commentaire d'une image de Jean-Baptiste Debret

Varia

Mohand ANARIS

L'institution matrimoniale à l'aune de la globalisation en Kabylie. Permanences et mutations

Décembre 2018



Socio-anthropologie n° 38

Éclats de fête

SOUS LA DIRECTION D'EMMANUELLE LALLEMENT

DÉCEMBRE 2018, 13,5 × 21,5, 18 €
ISBN 979-10-351-0095-7

Dossier : Mémoires coloniales

Emmanuelle LALLEMENT
Que la fête s'éclate

Céline SPINELLI
Terrain festif contemporain : une mise en perspective de fêtes et festivals

Aurélien DJAKOUANE
et Emmanuel NÉGRIER
*La fête en festival :
fête en soi ou fête pour soi ?*

Alix BOIROT
*« Là où sont les garçons » :
Springbreak et tourisme festif*

Edgar Charles MBANZA
*Les « enjailleurs branchés ».
Formes récréatives ordinaires et médias
dans les marges urbaines d'Afrique*

Katerina SERAÏDARI
*Événements festifs et actions caritatives
à Bruxelles. La marchandisation
comme mode de réparation*

Alice ATERIANUS-OWANGA
*Le tannëbéer multiséculaire. Danses et
communauté émotionnelle des fêtes
sénégalaises en migration*

Anne MONJARET et Michela NICCOLAI
Montmartre festif ou l'écho du passé

Anne-Laure BRIAND, Laurent Sébastien
FOURNIER, Ghislaine GALENGA
et Éric PONS
*La fête éclatée : un nouveau type de fête
locale ? La Fête de la cerise comme
révélateur des recompositions contemporaines*

Sandrine RUHLMANN
*Que sont les gâteaux-semelle devenus ?
Éclat, éclatement et modulation
de la fête du mois blanc*

Entretien

Michel AGIER et Emmanuelle LALLEMENT
*Carnavals de Bahia et d'ailleurs. La ville,
la fête et l'incertitude du monde :
entretien avec Michel Agier*

Écho

Jean NICOLAS
*« La Rébellion française. Mouvement
populaire et conscience sociale (1661-1789) »*

Image

Gérard DUBEY
« Jour de fête, une pensée sensible du temps »

Nouvelle série

- N° 38 – 2018 : Éclats de fête
N° 37 – 2018 : Mémoires coloniales
N° 36 – 2017 : Manières de croire
N° 35 – 2017 : Matières à former
N° 34 – 2016 : Revenances
N° 33 – 2016 : Des collectifs éphémères
N° 32 – 2015 : Habiter. Ou vivre autrement ?
N° 31 – 2015 : Mortels ! Imaginaires de la mort au début du XXI^e siècle
N° 30 – 2014 : Le retournement des choses
N° 29 – 2014 : Ni malades, ni en bonne santé
N° 28 – 2013 : Apocalypses
N° 27 – 2013 : Embarqués

Anciens numéros

- N°s 25-26 – 2010 : Religion, politique et monde(s) en mouvement
N°s 23-24 – 2009 : L'Anthropologie face au moment historique
N° 22 – 2008 : Archéo-anthropologie funéraire
N° 21 – 2007 : Santé et sociétés
N° 20 – 2007 : Petits objets, grands enjeux
N° 19 – 2006 : Les mondes du Patrimoine
N°s 17-18 – 2006 : Religions et modernités
N° 16 – 2005 : Ville-Monde
N° 15 – 2004 : Boire
N° 14 – 2004 : Interdisciplinaire
N° 13 – 2003 : Jeux/Sports
N° 12 – 2002 : Traces
N° 11 – 2002 : Attirances
N° 10 – 2001 : Religiosités contemporaines
N° 9 – 2001 : Commémorer
N° 8 – 2000 : Cultures-Esthétiques
N° 7 – 2000 : Interpellations de l'économique
N° 6 – 1999 : Passages
N° 5 – 1999 : Médecine et santé : symboliques des corps
N° 4 – 1998 : Le politique
N° 3 – 1998 : Technique : arts du social
N° 2 – 1997 : Communauté et/ou ensemble populationnel
N° 1 – 1997 : L'objet de la socio-anthropologie



ÉDITIONS DE LA SORBONNE

UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON-SORBONNE

Socio-anthropologie

BON DE COMMANDE

À RETOURNER

PAR VOIE POSTALE :

Éditions de la Sorbonne
212, rue Saint-Jacques
75005 Paris – France

PAR MAIL :

edsorb@univ-paris1.fr

Nom

Prénom

Institution
(le cas échéant)

Adresse postale

Pays

E-mail

Téléphone

Numéro / abonnement	Prix unitaire*	Quantité	Prix
TOTAL			

*Achat au numéro : 18 euros. Abonnement annuel (2 numéros) : 30 euros.
Frais de port inclus.

Disponibles à partir du n° 27.

Abonnement institutionnel via EBSCO
Distribution en librairie : SODIS

VEUILLEZ LIBELLER VOTRE TITRE DE PAIEMENT À L'ORDRE DE :

L'agent comptable de l'université Paris 1 Panthéon-Sorbonne (PS)

