

COMPTES RENDUS DE LECTURE

PIERRE JACQUET, JEAN-HERVÉ LORENZI, Les nouveaux équilibres agro-alimentaires mondiaux

Paris, PUF, collection Les cahiers du cercle des économistes, 2011, 128 p.

Le siècle dernier s'est terminé avec l'idée que l'offre alimentaire mondiale était devenue potentiellement excédentaire. Bien sûr, chacun savait que la malnutrition, en Afrique ou en Asie, était loin d'être éradiquée. Mais il s'agissait alors d'un problème de demande solvable ne dépendant pas des capacités de production de la planète. Les émeutes de la faim qui, à la fin des années 2000, ont accompagné la flambée du prix des matières premières alimentaires ont montré que cette vision appartenait au passé.

Sous le titre « *Les nouveaux équilibres agro-alimentaires mondiaux* », Pierre Jacquet et Jean-Hervé Lorenzi proposent un recueil d'une dizaine d'articles visant à éclairer ce retournement de tendance. Tous les intervenants sont d'accord sur l'importance de la transition alimentaire s'opérant aujourd'hui en Asie (Chine, Inde, Indonésie, Corée), en Russie et au Brésil. Dans tous ces pays, les consommateurs ont désormais les moyens de substituer aux céréales des consommations plus complexes, incluant viandes et corps gras. La production d'un kilogramme de viande requérant plusieurs kilogrammes de céréales (3,5 en moyenne en 2009), la diffusion de ces modes de consommation débouche mécaniquement sur une forte augmentation de la demande mondiale de maïs, de soja et d'huiles végétales.

Toutefois, selon P. Dusser et P. Tillous-Borde, l'augmentation de la consommation de viande ne fait pas, à elle seule, peser de fortes menaces sur l'équilibre alimentaire mondial. Il existe en effet d'importantes marges de progrès technique : ainsi, de 1990 à 2009, la quantité de céréales utilisée pour la production d'un kilogramme de viande a baissé d'un tiers (de 4,5 kg à 3,3 kg).

Pour O. Pastré, la transition alimentaire n'est que l'un des facteurs expliquant le retournement de la fin des années 2000. Ce dernier s'expliquerait d'abord par le ralentissement des gains de productivité grâce auxquels, entre 1980 et 2004, la terre a pu faire face à l'augmentation de sa population. Ainsi, au cours de la dernière décennie, la productivité agricole n'a augmenté que de 8 % à l'échelle mondiale, alors qu'elle a crû de 100 % au cours des trois décennies précédentes.

Cet auteur ne distingue pas de solution « magique ». O. Pastré ne croit pas au « tout marché » du FMI, favorable aux achats de terres par des non-résidents étrangers pour y installer de grandes entreprises agricoles modernes à la place de l'agriculture vivrière ni, à l'inverse, à la pure autarcie. La solution se trouverait plutôt dans les mille initiatives locales susceptibles d'impulser un développement « vernaculaire » de la productivité des agricultures des pays en développement (PED). Cette sensibilité est partagée par deux autres contributions (proposées l'une par M. Griffon, l'autre par B. Vindel et P. Jacquet). M. Griffon s'intéresse à la prospective des besoins et de l'offre alimentaires à horizon 2050. Ainsi, la part des échanges internationaux dans la production agro-alimentaire mondiale devrait passer de 10 % à 25 %, l'approvisionnement du Magreb et de l'Asie ne pouvant se poursuivre sans un recours accru aux importations. Les nouvelles capacités d'exportation se

trouvent d'ailleurs moins chez les vieux pays exportateurs (UE et Amérique du Nord) qu'en Amérique du Sud et dans l'Europe de l'Est. Toutefois, toutes les régions du monde ne pourront dégager une demande solvable et on ne répondra à leurs besoins que grâce à une augmentation de la productivité des agricultures locales. B. Vindel et P. Jacquet soulignent l'évolution doctrinale de la Banque mondiale dans son rapport de 2007 sur le développement, rompant avec le modèle formulé dans les années 50 par Lewis et Fourastié d'un développement économique synonyme de régression de l'agriculture au profit de l'industrie. Puisque 75 % des pauvres de la planète (moins de 2 \$/j) représentant deux milliards d'individus vivent dans des zones rurales, il faut aider l'agriculture de ces pays à rester un secteur décisif d'emploi. Cela implique de favoriser l'augmentation de la productivité de la terre avant celle du travail, de renforcer le capital humain et social (création de coopératives), l'offre de biens publics (création d'infrastructures) et celle de services financiers. L'Etat doit également réguler les marchés et sécuriser l'accès au foncier et à l'eau.

Plusieurs contributions sont enfin directement consacrées aux régulations. Régulation privée d'abord, puisque J. Hamon et B. Jacquillat, prenant le contrepied de l'opinion la plus répandue, considèrent l'intermédiation financière comme facteur de stabilité des marchés. J.-P. Jouyet, C. de Boissieu et S. Guillon ont, dans leur rapport au ministre de l'Agriculture, un avis beaucoup plus nuancé mais, globalement, on sort de ce livre avec l'idée que la spéculation a pu être un facteur potentiellement aggravant mais non déterminant. S'agissant des politiques publiques, P. Chalmin en passe en revue les grands moments et montre le lien avec l'économie de guerre ou de crise. Il suggère par ailleurs que le démantèlement des politiques de soutien (loan rate aux USA et PAC en Europe), réalisé sous l'impulsion des négociations au GATT et à l'OMC, est un facteur aggravant d'instabilité des prix mondiaux. H. Nallet reprend ce thème en défendant l'idée d'un nouveau soutien à la production agricole européenne.

Ce livre est donc avant tout un ouvrage de sensibilisation à des questions complexes, appelées à occuper une place croissante dans l'agenda des politiques économiques des prochaines années, tant il ne va plus de soi de nourrir neuf milliards d'êtres humains à horizon 2050. Ces questions, urgentes et passionnantes, ouvrent aussi un vaste champ à la recherche.

Daniel HASSAN

Toulouse School of Economics (Gremaq-Inra)
Daniel.Hassan@toulouse.inra.fr

FRANÇOIS VALLAT, Les bœufs malades de la peste. La peste bovine en France et en Europe (XVIII^e-XIX^e siècle)

Rennes, Presse universitaire de Rennes, 2009, 360 p.

Epidémiologie qualitative et rétrospective : entre histoire et médecine vétérinaire

Récemment éradiquée de ses derniers foyers d'Afrique de l'Est, la peste bovine fut l'une des épizooties les plus virulentes d'Europe. De 1700 à 1900, François Vallat retrace ces épisodes de crise, depuis leur foyer endémique, la Russie, jusqu'à l'Angleterre, en passant par la France, les Provinces Unies et l'Italie. Par ce cas d'école, l'auteur donne à voir le processus qui a conduit la police sanitaire à se structurer autour de principes clefs, toujours appliqués de nos jours. A cet égard, seule la morve pourra se targuer d'inspirer davantage la littérature vétérinaire¹.

Issu d'une thèse de doctorat en histoire, *Les bœufs malades de la peste* séduit d'abord par son caractère interdisciplinaire. Associant aux qualités de l'historien celles du vétérinaire, François Vallat y développe en effet une épidémiologie² qualitative et rétrospective. Cette approche, qui pourra partiellement échapper au lecteur non averti, complète à bon escient les tendances prospectives portées par les statistiques.

Epidémiologie rétrospective d'abord, en raison des pratiques recensées par François Vallat sur un vaste chronotope (Mikhaïl Bahktine, 1978). La lecture « historico-médicale » ainsi développée ne manquera pas de compléter les travaux de sociologie attachés aux moments de crise et à leurs effets immédiats.

Epidémiologie qualitative ensuite, eu égard aux très nombreuses sources, partiellement reproduites, qui forment son matériel d'analyse : textes réglementaires, avis aux populations, correspondances savantes, planches, cartes, etc. Sources qualitatives que François Vallat, fidèle à l'approche de Jean-Marc Moriceau, associe à une approche statistique dont il précise en même temps les limites.

Circulant entre les lieux et les dates, *Les bœufs malades de la peste* se décline en trois parties qui articulent différents aspects de la « maladie » : de la reconnaissance des symptômes (conséquences de la contamination³), François Vallat en arrive aux modes de propagation du mal et aux mesures de prophylaxie qui en découlent (conséquences de la contagion⁴) pour clore son ouvrage sur les thérapeutiques utilisées.

Principes de contamination : symptômes et diagnostic

A en croire les descriptions historiques, les manifestations cliniques de la peste bovine présentaient une variabilité individuelle et spatiale qui compliquait le diagnostic différentiel.

¹ Sur la structuration du corps vétérinaire autour des pathologies équine, voir Hubscher (1999).

² Etude des rapports existant entre les maladies, ou tout autre phénomène biologique, et divers facteurs (mode de vie, milieu ambiant ou social, particularités individuelles) susceptibles d'exercer une influence sur leur fréquence, leur distribution, leur évolution. *Le Nouveau Petit Robert*, 1993.

³ Transmission d'une maladie à une personne saine par un contact direct avec un malade ou par l'intermédiaire d'un contagé. *Ibid.*

⁴ Envahissement (d'un objet, d'un milieu, d'un organisme vivant) par des micro-organismes pathogènes ou par des polluants. *Ibid.*

Il semble aussi que certaines vagues contagieuses s'accompagnaient de formes nerveuses et cutanées, inhabituelles aujourd'hui.

De cette variabilité, les médecins ont particulièrement retenu les formes cutanées, désireux qu'ils étaient « *de reconnaître chez les animaux la variole de l'homme, maladie qu'ils estimaient savoir traiter* » (p. 33). Cette méprise biaisa durablement l'appréhension de la peste bovine mais contribua indirectement à développer la médecine comparée.

La peste bovine fut également le lieu d'innovations diagnostiques : à la description des symptômes développés en cours de maladie a succédé l'anatomie pathologique post-mortem, pratiquée en France dès 1714 ; puis, dès la première moitié du XIX^e siècle, la « nosologie », diagnostic rétrospectif visant à corréliser les symptômes aux lésions post-mortem.

Principes de contagion : les modes de transmission de la peste bovine

Quels qu'aient été les progrès diagnostiques, ils n'ont pu compenser le désintérêt pour les modalités de contagion que François Vallat juge responsable de la résurgence des épizooties. En effet, jusqu'à la réfutation apportée par les travaux de Pasteur, le monde médical resta dominé par le paradigme de la génération spontanée propre à l'étiologie hippocratique. Seuls quelques savants, à la suite de Fracastor⁵, optèrent pour le contagionnisme, d'emblée admis par le peuple et les politiques, plus perspicaces à cet égard que les experts.

Le paradigme de la génération spontanée s'appuyait sur une observation éclairée plus tard par les théories de l'immunité : dans un troupeau, tous les animaux ne tombent pas forcément malades. Pour expliquer l'émergence de maladies, l'étiologie hippocratique faisait donc appel aux conditions du milieu, accordant une place prédominante aux facteurs climatiques. Certes favorable au développement des agents pathogènes et de leurs vecteurs, le climat est aujourd'hui invalidé en tant que cause d'émergence, plus probablement liée au contact entre individus. Si le paradigme hippocratique correspondait à son modèle empirique – le pludisme dans le bassin méditerranéen –, ce n'était donc qu'indirectement.

Parmi les voies de contagion autrefois méconnues, François Vallat retient d'abord le rôle sous-estimé des porteurs sains et d'autres animaux faiblement atteints (moutons, porcs). En effet, si le bétail des steppes asiatiques arrivait sain en Europe, il n'en transmettait pas moins la maladie aux bœufs occidentaux : « *pour notre part, nous sommes partisan d'un portage persistant chez le bétail des steppes, opinion certainement discutable mais qui présente l'avantage de concorder avec les témoignages historiques* » (p. 44). On voit ici comment l'histoire peut interroger une théorie scientifique actuelle : le principe selon lequel un animal immunisé n'est pas contagieux.

En second lieu, François Vallat incrimine les activités qui stimulèrent les échanges entre l'Est et l'Ouest de l'Europe, essentiellement les flux commerciaux (foires non réglementées) et les guerres, mais aussi l'invention du chemin de fer et du bateau à vapeur. Eu égard à la chronologie irrégulière des crises, François Vallat avance une explication très sociologique du cycle d'apparition du virus : le retour de la peste bovine n'était pas tant lié à celui de nouvelles générations moins immunisées, ni même à l'apparition de nouvelles souches virales (bien que cela ait dû se produire), mais plutôt aux déplacements des vivants, eux-mêmes grandement tributaires des activités humaines. C'est d'ailleurs par la dynamique de ces flux

⁵ Médecin de Vérone, théoricien de la contagion (1483-1553).

que François Vallat explique la régression du virus en Europe occidentale : durant ces deux siècles, l'essentiel des mouvements d'exportation se faisant d'Ouest en Est, le fléau a fini par se retirer jusqu'à son point d'origine.

Prophylaxie : désinfection, abattage, isolement et dédommagements

Dès la première épizootie, en 1711, l'Italie et l'Angleterre adoptèrent trois principes fondamentaux de gestion sanitaire : l'abattage des malades, l'isolement des animaux et la désinfection des foyers par fumigations, pratique plébiscitée par Bernardino Ramazzini⁶. En France, il fallut plusieurs décennies pour que soit adoptée cette prophylaxie recommandée par la médecine antique et le texte liturgique de la messe votive contre la peste. En effet, suivant la tradition hippocratique, la maladie pouvait renaître en tout lieu réunissant les conditions climatiques adéquates. L'utilité de la lutte contre la contagion s'en trouvait donc relativisée et le sous-investissement des mesures préventives justifié.

Exception notable, les Pays-Bas autrichiens furent les premiers à éradiquer la peste bovine par une police sanitaire stricte mais équitable. Dès 1769, à l'abattage des malades répondait celui des animaux sains mais contaminés. Le dédommagement complet des éleveurs ainsi que le détachement de commissaires dédiés à l'exécution des mesures favorisèrent également la lutte contre le mal.

En France, il fallut attendre que l'épizootie de 1771 pénètre le Nord du pays pour qu'un arrêt du Conseil envisage l'isolement des animaux malades ainsi que la restriction des déplacements. En 1776, suite à l'hécatombe du Sud-Ouest, la France finit par adopter les principes clés de la lutte anticontagieuse : la déclaration des premiers cas (volontaire mais accompagnée de visites d'experts et de l'armée) et l'abattage des contaminés. Le système de police sanitaire prévoyait également la désinfection ainsi que l'enfouissement des cadavres, méthode préférée au bûcher jugé dispendieux et peu efficace.

Durant ce dernier tiers du XVIII^e siècle, le pays s'est également équipé en institutions spécialisées telle la Société royale de médecine, fondée sous l'impulsion de Félix Vicq d'Azyr⁷ suite à sa mission de lutte dans le Sud-Ouest. Si elle ne se préoccupa qu'accessoirement de pathologie animale, cette institution fut à l'origine des premières cartes épidémiologiques de France, réalisées à partir des « constitutions épidémiques » locales envoyées par les médecins de province.

Malgré ces innovations, la peste fit son retour lors des guerres révolutionnaires (1795) sans être d'emblée identifiée et sans que soient appliquées les mesures d'abattage prévues. Selon François Vallat, ce revirement découle de l'anticontagionnisme implicite des doctrines médicales en vogue. Inscrite dans l'arrêt du Conseil de juillet 1784 qui définit la police sanitaire vétérinaire jusqu'à la loi du 2 juillet 1881, cette posture anticontagionniste incita les vétérinaires à proposer de vaines thérapeutiques.

Principes thérapeutiques : des émonctoires à l'inoculation

Faute d'une prophylaxie efficace et du dédommagement suffisant des éleveurs, la thérapeutique a longtemps concentré sur elle tous les espoirs. Ici encore la variole inspira les règles

⁶ Professeur de médecine à Padoue, précurseur de la médecine du travail (1633-1714).

⁷ Médecin français considéré comme le père de l'anatomie comparée (1748-1794).

de chirurgie et de pharmacopée qui devaient « soigner » la peste bovine, en réalité rebelle à toute médication.

Conforme aux principes hippocratiques, l'objectif était d'expulser la maladie hors du corps : « *la thérapeutique ancienne, à l'opposé de l'antibiotérapie qui tente de détruire sur place l'agent infectieux, compte sur l'évacuation du principe morbide et, dans cette intention, toutes les voies sont utilisables* » (p. 239). L'usage d'émonctoires artificiels (saignée, séton, etc.), ainsi que celui de la quinquina (efficace en dose importante mais onéreuse) et d'autres substances inopérantes se répandit donc largement alors que seule l'eau blanche⁸, utilisée en quantité importante, pouvait soutenir les animaux en les réhydratant.

Si quelques praticiens avouèrent leurs échecs, la plupart continuèrent à proposer leurs services malgré un taux toujours constant de décès. Ainsi, de 1712 à la fin du XVIII^e siècle, les pratiques thérapeutiques n'évoluèrent pratiquement pas et conservèrent un caractère flou, ni vraiment professionnel (les vétérinaires peinaient à se distinguer des guérisseurs) ni populaire (la périodicité de la peste – de 12 à 35 ans durant le XVIII^e siècle – en fit une maladie exotique dénuée de connaissance traditionnelle). Pour preuve de cette confusion, en 1776, ayant constaté l'échec des thérapeutiques savantes, l'Etat répertoria et publia les remèdes populaires sous la plume de Félix Vicq d'Azyr lui-même.

Un autre principe préventif émergeait alors en Europe occidentale : l'inoculation de la peste, calquée sur celle de la variole. Pratiquée sur les enfants dès le début du XVII^e siècle dans l'Empire ottoman, l'inoculation de la variole (variolisation) commença à intéresser l'Europe occidentale en 1720, lorsque la maison d'Angleterre s'y soumit. Trente ans plus tard, elle était courante outre-Manche où l'on tenta alors de l'appliquer à la peste bovine.

Les Hollandais furent les premiers à connaître, dès 1755, un véritable succès. Le mode de financement public leur permit en effet d'expérimenter sur un grand nombre de cas et d'acquérir empiriquement quelques principes immunologiques.

Malgré les réussites hollandaises, en 1778, la Société royale de médecine dénigrait toujours le procédé. François Vallat attribue cette frilosité aux échecs franco-anglais. Financièrement contraints à un nombre réduit d'essais et desservis par des modes inadaptes de conservation (alcool) et de transport de la matière (moins de huit jours de conservation), les experts ne purent en effet comprendre l'intérêt des souches peu virulentes, spontanément atténuées.

Les épizooties vécues par le monde rural

Les mesures sanitaires préconisées par le gouvernement furent souvent transgressées par les éleveurs. A l'instar de Turgot⁹ ou de Bourgelat¹⁰, nombre d'experts incriminèrent la personnalité obtuse du paysan pour expliquer l'échec des polices sanitaires. Ce faisant, ils consacraient une partition durable entre profanes « dénués de jugement » et experts rationnels.

Aux yeux de François Vallat, les transgressions paysannes résultent plutôt du dispositif, coercitif, irréaliste et inefficace, autant sur le plan préventif que curatif. Faiblement

⁸ Soupe claire de céréales, François Vallat, *Op. Cit.*, p. 247.

⁹ Homme politique et économiste français (1727-1781).

¹⁰ Fondateur des écoles vétérinaires dont la première fut créée à Lyon en 1761 (1712-1779).

compensées par les allègements fiscaux, les épizooties de peste bovine eurent un lourd impact économique pour les paysans qui s'ingénierent à contourner le boycott officiel des produits issus du bœuf (cornes, cuirs, viande, etc.). L'interdiction de consommer la viande, par exemple, ne put jamais s'imposer. L'hypothèse d'une transmission inter-espèces s'était rapidement écroulée face aux réalités du terrain, davantage guidées par des considérations pratiques : cette façon simple d'éliminer les animaux malades limitait en même temps les pertes.

L'histoire comme moteur de réflexions contemporaines

Au terme de ce périple, une question me semble devoir être posée : quel éclairage cette revue des épizooties de peste bovine peut-elle apporter aux acteurs impliqués dans la gestion de problèmes sanitaires liés aux animaux ? Sans prétendre y répondre, je suggèrerais trois pistes de réflexion.

En premier lieu, l'analyse a mis en lumière le rôle des flux de vivants dans la dynamique de la maladie. Rappelons, par exemple, que le Sud de la France, exportateur, fut davantage épargné que le Nord, importateur. Or, de nos jours également, les pratiques humaines sont largement convoquées pour expliquer l'émergence des maladies animales.

Illustrant la qualification des experts médicaux et leur reconnaissance auprès des autorités, cet ouvrage contribue ensuite aux réflexions qui animent les *Science and Technology Studies* (STS). Diverses facettes de ce champ d'étude sont ici abordées. Le caractère parfois doctrinal de la science au pouvoir d'abord, illustré par la stabilité des principes hippocratiques, et la relativité de nos principes scientifiques ensuite, dont certains semblent questionnés par les observations historiques.

L'hésitation entre thérapeutiques et police sanitaire, les incertitudes pratiques et théoriques, les dérives autoritaires et les injustices financières rappellent enfin les grands thèmes qui marquent régulièrement nos crises sanitaires, animales (fièvre catarrhale ovine, peste porcine, etc.) et zoonotiques (grippes aviaires, vache folle, etc.). Peu évoqués par l'auteur, ces parallélismes manqueront peut-être aux lecteurs préoccupés par les événements contemporains. Quoi qu'il en soit, ils démontrent que la pratique historique véhicule un éclairage dont auraient tort de se priver les acteurs impliqués dans l'évaluation et la gestion des risques sanitaires.

Clémence MASSART
CEMAGREF- DTM
clemence.massart@cemagref.fr

Bibliographie

- Bakhtine M. (1978) *Esthétique et théorie du roman*, Paris, Gallimard.
Hubscher R. (1999) *Les maîtres des bêtes. Les vétérinaires dans la société française (XVIII^e-XX^e siècle)*, Paris, Odile Jacob.

JOCELYNE PORCHER, Cochons d'Or. L'industrie porcine en questions

Versailles, Éditions Quae, 2010, 256 p.

Comment les salariés en productions animales industrielles apportent-ils leur concours à un modèle dominant d'organisation du travail cause de leur propre souffrance et de celle des animaux ? Jocelyne Porcher se propose d'étudier le « consentement » d'hommes et de femmes, employés en tant que salariés dans des unités industrielles de production porcine, en France et au Québec, à s'investir dans le travail prescrit par ce modèle. Les « Cochons d'Or » récompensent les producteurs et les salariés pour leurs performances techniques et économiques. L'investissement que réclame ce challenge annuel n'est pas présenté comme un moyen par lequel ces derniers peuvent construire, de manière positive, leur identité par et dans le travail avec des animaux d'élevage (Nicourt, 2009), mais comme l'un des instruments d'une « violence ou domination symbolique » (p. 173) qui participe de leur « assujettissement » (p. 14) à des conditions de travail délétères pour leur santé.

Avec *Cochons d'Or*, Jocelyne Porcher poursuit une recherche déjà bien avancée sur la relation de travail entre hommes et animaux d'élevage. Après avoir traité de ses fondements – l'affectivité et la communication (Porcher, 2002), l'échange de dons (Porcher, 2003 et 2011) – et de leur dégradation en systèmes industriels, elle s'attaque dans ce livre aux forces qui plongent les salariés en production porcine industrielle dans le silence éthique et l'impuissance politique : la souffrance au travail et la domination symbolique. La portée de l'ouvrage est descriptive et politique. L'auteure se constitue en porte-parole (Renault, 2008) des conditions de vie au travail des salariés. Elle mène une opération de dévoilement du « réel » de leur travail afin de tenter d'induire un nouveau rapport à leur souffrance, ainsi qu'à celle des animaux, et, de ce fait, un nouveau rapport pratique au modèle dominant d'organisation du travail dans l'industrie porcine.

A l'appui des travaux de Judith Butler sur l'assujettissement (2002), elle met en évidence les processus psychologiques et cognitifs par lesquels le consentement des salariés se produit : un « processus d'accroissement du sujet par l'assujettissement lui-même et l'attachement aux relations de pouvoir », et un « processus de domination qui renvoie au pouvoir des structures et des institutions et à leur capacité de soumettre des individus » (p. 14). Empiriquement, elle mobilise les résultats d'une recherche comparée entre la France et le Québec, portant notamment sur le travail des salariés dans les porcheries industrielles.

Le premier chapitre est consacré au « modèle commun » (p. 24) de production qui s'est étendu à l'ensemble des principaux pays producteurs de porcs. L'analyse se resserre aux modèles français et québécois. Comment s'explique le choix de ces deux focales ? En France, les responsables professionnels de secteur veulent transformer la production porcine sur les modèles des Etats-Unis et du Québec, pour en faire une industrie à part entière. Ce dernier apparaît donc comme un « modèle prospectif », intéressant pour les producteurs français. Par ailleurs, les filières industrielles porcines française et québécoise sont confrontées à des problèmes éthiques et sociaux similaires. Dans ce premier chapitre, l'auteure revient sur la mise en place de ces organisations professionnelles et sur l'évolution des différentes activités situées en amont et en aval. Elle analyse la situation de l'emploi et montre qu'en France, comme au Québec, l'industrie porcine est touchée par une désertion du salariat qui limite son développement. Cette difficulté à recruter et stabiliser la main-d'œuvre soulève le problème des conditions de vie au travail des salariés. Jocelyne Porcher précise, dans une

partie consacrée à l'évolution des rapports de production entre ouvriers agricoles et exploitants, que ce sujet n'est pas nouveau, mais inscrit dans l'histoire des revendications du prolétariat rural et de la mise en place de la paysannerie républicaine pour protéger la III^e République des dangers de la classe ouvrière.

Le deuxième chapitre est dédié aux ressorts subjectifs de l'assujettissement des salariés et à la dégradation de leurs conditions de vie au travail dans les porcheries industrielles. Le modèle dominant d'organisation du travail a profondément transformé la nature même du travail des hommes avec des animaux. La mort a envahi le contenu du travail des salariés dans les unités de production porcine, pour transformer son sens et son contenu (Mouret et Porcher, 2007). Extrêmement sensibles aux conditions de vie que ce modèle leur impose, les animaux souffrent, contractent des pathologies et meurent en nombre important. Electrocution à l'aide d'une pince électrique, asphyxie au dioxyde de carbone sont des techniques dites d'euthanasie prescrites aux travailleurs par leur appareil d'encadrement professionnel, pour répondre à l'injonction qui leur est faite de détruire les animaux considérés comme non rentables économiquement – les cochons malades, souffrants, boiteux et de mauvaise conformation – par et pour les filières industrielles. A ce travail de destruction, s'ajoute celui de gestion de leurs cadavres *in situ*. Ce travail mortifère représente une contrainte dans la division du travail, dans l'intégration des nouveaux et une source de tensions entre les hommes et les femmes, en raison de la sensibilité morale de ces dernières. Il est la cause d'une souffrance identitaire et d'une souffrance éthique (Mouret, 2010). Contre cette dernière, les salariés élaborent des stratégies de défense fondées sur la virilité qui protègent leur santé mentale, mais banalisent la violence envers les animaux. Cependant, l'adoption de conduites viriles ne s'effectue pas de la même manière pour les hommes et pour les femmes. Jocelyne Porcher souligne que, tout en s'engageant dans une dynamique de reconnaissance du travail basée sur la virilité, les femmes cherchent conjointement à préserver et faire reconnaître leur sensibilité. Elles développent en parallèle d'autres stratégies de défense bâties sur la « compassion » mais fragilisées par la violence du contenu du travail, ce qui les conduit à mettre en œuvre des « stratégies de carrière » (p. 163).

Le troisième chapitre porte sur la « violence symbolique » (Dejours, 1999) exercée par l'appareil d'encadrement scientifique et technique, et orientée vers la persuasion pour obtenir l'adhésion des salariés. Celle-ci réside dans la construction et l'imposition d'une « idéologie de filière » (p. 175) aux travailleurs, qui change fondamentalement leur interprétation de la réalité et de la finalité du travail avec les animaux. Jocelyne Porcher revient sur les fondements de la zootechnie en France, qui constituent la base de cette idéologie. L'analyse des premiers traités de zootechnie élaborés à partir du XIX^e siècle met en évidence la genèse de son corps théorique et de ses objectifs. Celle-ci est au service d'un projet normatif d'industrialisation des activités d'élevage, qui a pour objectif de provoquer une rupture entre les hommes et les animaux et, plus largement, entre les hommes et la nature. La zootechnie a pour tâche de mieux connaître ces « machines industrielles », dont la fonction est de transformer de l'énergie et de l'utiliser pour produire de la matière, afin d'accroître la productivité du travail. L'originalité de l'analyse réside non seulement dans son esquisse historique et théorique de la zootechnie, mais également dans l'attention portée aux réticences que soulève cette évolution théorique parmi les agronomes à cette époque. Les traités de zootechnie présentaient des différences notables avec les représentations des animaux domestiques qui étaient celles des agronomes. Leur réception ne s'est pas faite sans

difficultés, obligeant, par exemple, les théoriciens de la zootechnie à refuser la controverse avec les agronomes sur la question du statut de l'animal domestique. Jocelyne Porcher souligne également la place différente de la sensibilité pour les animaux dans ces traités. Pour certains, elle constitue un obstacle à l'efficacité du travail. Pour d'autres, cette « prédilection » (p. 188) est indispensable.

L'auteure centre ensuite son attention sur différents instruments de la domination symbolique. Dans les centres de formation, le vécu subjectif du travail, dont la souffrance, est dénié et rendu inexprimable par les stagiaires et les apprentis. Ce qui est prôné dans ces centres, comme dans la communication à destination des producteurs et salariés, c'est l'adoption de conduites viriles (p. 199). La communication, quant à elle, est un « enjeu » (p. 205) essentiel pour les filières industrielles, car d'elle dépend la légitimité de la domination et l'adhésion des acteurs à l'idéologie de filière. Il s'agit de « faire tenir ensemble les différents acteurs de la filière en construisant un "nous", c'est-à-dire un collectif soudé aux intérêts partagés capable d'affronter un extérieur critique (les opposants), menaçant (les filières espagnole, américaine ou danoise) ou ignorant (le grand public) » (p. 206). La communication interne repose sur une « structure hiérarchique pyramidale » (p. 205), à laquelle s'ajoute un « fonctionnement en réseau » de l'ensemble des acteurs des filières. La presse professionnelle et technique, la publicité, les salons de productions animales et le challenge des Cochons d'or sont des « vecteurs » de l'idéologie de filière. Ils produisent une image cohérente et logique du modèle dominant d'organisation du travail comme solution aux enjeux économiques, éthiques et sociaux que rencontrent les producteurs et les salariés. Des métaphores guerrières et sportives sont employées afin de solliciter leur engagement dans le travail, la compétition, l'excellence. Le travail en production industrielle est présenté comme « monde idéal » (p. 213) fait de progrès social, d'épanouissement au travail, d'« amour » des animaux, et dans lequel la violence et la souffrance n'existent pas. A la communication interne, s'ajoute une « communication externe » qui vise à répondre à ce qui serait une méconnaissance de la réalité du travail de la part du grand public.

La structure de l'ouvrage pêche dans le premier chapitre par son organisation interne et par une dissymétrie dans la comparaison proposée des filières industrielles française et québécoise. Le modèle québécois est moins présenté dans son évolution historique et sa structure interne que le modèle français. Le deuxième chapitre est saisissant par la clarté et la densité du propos. L'auteure met au jour la complexité et l'ambiguïté du rapport subjectif des salariés au travail, marqué par une profonde souffrance qui affaiblit leur sens moral. Le troisième chapitre attire l'attention par sa mise en lumière des instruments de domination symbolique. Au final, Jocelyne Porcher parvient-elle à nous convaincre du consentement des salariés en industrie porcine à leur propre souffrance et à celle des animaux ? Oui.

Cependant, *Cochons d'or* soulève plusieurs questions quant à l'analyse du rapport entre les salariés et leur organisation professionnelle. La filière industrielle porcine est présentée comme une sorte de « pieuvre » qui déploie ses « tentacules » – les instruments de la domination symbolique – pour exercer un contrôle idéologique qui trouve comme terreau la souffrance au travail des salariés. Elle apparaît à la lecture comme une organisation totalitaire (Arendt, 2002) fondée sur une idéologie de filière, qui annihile toute capacité collective des travailleurs à transformer les conditions de leur existence et celles des animaux. Or, cette organisation est-elle totalitaire ? Les salariés sont-ils effectivement réduits à un état d'impuissance comme le soutient l'auteure ? N'ont-ils d'autre moyen, pour refuser la violence, que de renoncer à leur métier pour reconstruire leur vie professionnelle (Porcher et



Tribondeau, 2008) ? On peut avancer quelques éléments de discussion. D'abord, le contenu de l'ouvrage met en évidence l'existence d'une activité critique de la part des salariés quant aux effets délétères de ce modèle industriel sur leur santé et celle des animaux. Leur sens moral, qui n'est pas aboli mais engourdi par la domination symbolique, peut servir d'appui pour mener des opérations critiques de l'industrie porcine. Il s'agit d'articuler sociologie critique et sociologie de la critique (Bolstanski, 2009). L'attention à leur activité réflexive – les positions sociales à partir desquelles elles sont formulées ; les formes sociales qui la soutiennent, etc. – aussi réduite soit-elle, fournirait d'autres éléments de réponse aux questions formulées précédemment. Ensuite, la domination symbolique appelle une attention non plus seulement aux individus qui la subissent, mais à ceux qui font « fonctionner » les instruments par lesquels celle-ci se produit. Cela implique d'analyser plus précisément la structure des filières et l'activité menée par d'autres acteurs (les techniciens ; les responsables professionnels ; les chercheurs ; les journalistes de la presse technique, etc.). Or *Cochons d'or* privilégie essentiellement le point de vue des victimes de la domination, l'activité de ceux qui sont supposés l'exercer étant peu investie.

Ces quelques remarques ne doivent pas occulter le fait que *Cochons d'Or* est un ouvrage important pour les chercheurs, les étudiants et les acteurs du monde professionnel agricole qui s'intéressent à la question du travail et à celle des relations entre êtres humains et animaux dans nos sociétés contemporaines. Ce livre, qui représente une somme de travail importante, vient s'ajouter avec une grande cohérence aux recherches déjà effectuées par son auteure, confirmant notamment la pluralité des rationalités du travail en élevage : produire, vivre ensemble et se construire. Jocelyne Porcher met en lumière les conditions de vie et les enjeux de santé au travail d'une catégorie socio-professionnelle peu étudiée – les salariés agricoles – dans un secteur de production peu investi par les sciences humaines et sociales – les productions animales industrielles. Cet ouvrage met également en évidence les conséquences désastreuses de l'industrialisation sur une « culture » (p. 247) orientée vers la vie, et dans laquelle s'enracine notre rapport collectif avec eux : « l'élevage ».

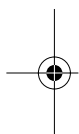
Sébastien MOURET
CERSES (CNRS/Paris V)
mouret_s@hotmail.com

Bibliographie

- Arendt H. (2002) *Les origines du totalitarisme. Eichmann à Jérusalem*, Paris, Gallimard.
- Bolstanski L. (2009) *De la critique. Précis de sociologie de l'émancipation*, Paris, Gallimard.
- Butler J. (2002) *La vie psychique du pouvoir*, Paris, Les éditions Léo Scheer.
- Dejours C. (1999) Violence ou domination, *Travailler* 3, 11-29.
- Dejours C. (1998) *Souffrance en France. La banalisation de l'injustice sociale*, Paris, Seuil.
- Mouret S. (2010) Détruire des animaux inutiles à la production. Une activité centrale du point de vue de la souffrance éthique des salariés en production porcine industrielle, *Travailler* 24, 73-91.



- Mouret S., Porcher J. (2007) Les systèmes industriels porcins : la mort comme travail ordinaire, *Natures Sciences Sociétés* 15(3), 245-252.
- Nicourt N. (2009) Le Cochon d'Or. Un modèle d'excellence professionnelle pour les élevages de porcs ?, *Economie rurale* 313-314, 24-37.
- Porcher J. (2011) *Vivre avec les animaux : une utopie pour le XXI^e siècle*, Paris, La Découverte.
- Porcher J. (2003) *La mort n'est pas notre métier*, La Tour d'Aigues, Editions de l'Aube.
- Porcher J. (2002) *Eleveurs et animaux, réinventer le lien*, Paris, Presses universitaires de France.
- Porcher J., Tribondeau C. (2008) *Une vie de cochon*, Paris, La Découverte.
- Renault E. (2008) *Souffrances sociales. Philosophie, psychologie et politique*, Paris, La Découverte.



MARTIN BRUEGEL, MARILYN NICOUD et EVA BARLÖSIUS (dir.), **Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires. De la fin du Moyen Âge à nos jours**

Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2011, 264 p.

Il est des biens pour lesquels le prix ne suffit pas à résoudre l'incertitude sur leur qualité. Biens singuliers, selon la qualification de Lucien Karpik dans *L'économie des singularités* (2007), biens non standards, de qualité incertaine, comme le sont un bon restaurant, un bon vin. Leurs caractéristiques empêchent la concurrence par les prix de fonctionner de façon efficiente ; la « concurrence par la qualité » remplace alors le mécanisme traditionnel de fixation de la demande du consommateur. Si Lucien Karpik inclut le bon restaurant ou le bon vin dans ces biens singuliers, force est de constater que la recherche de la qualité peut concerner tous les biens alimentaires. Ce qui prime est la bonne information ! Enjeu nutritionnel et enjeu vital comme le rappelle Claude Fischler (2001).

C'est à cette question épineuse que s'attellent avec brio et force détails les contributeurs de l'ouvrage *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, ouvrage coordonné et introduit par Martin Bruegel, Marilyn Nicoud et Eva Barlösius. Ordonné autour de la restitution de l'univers informationnel des consommateurs depuis le XVI^e siècle jusqu'au XX^e, les auteurs veulent « décrire et expliquer l'émergence et le fonctionnement des repères qui permettent aux consommateurs de s'orienter dans les marchés alimentaires et des services qui s'y rattachent » (p. 10) : un vaste projet, découpé en quatre parties savamment programmées et problématisées. Cependant, dans notre présentation, nous n'adopterons pas le plan de l'ouvrage, et rassemblerons les contributions sous d'autres « chapeaux », en pointant les enjeux qui nous ont semblé émerger.

Si cet ouvrage collectif pose comme objet d'analyse l'histoire des rapports entre informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours, cette fresque évolutive et chronologique est dépassée et problématisée par une interrogation méthodologique (partie 1) et des perspectives thématiques (parties 2, 3 et 4). Point fort de toutes les analyses proposées, elles inscrivent leur objet dans le contexte social et institutionnel qui lui donne sens.

Perspectives méthodologiques

Comment avoir accès à l'information alimentaire dont disposaient les consommateurs du Moyen Âge ? La contribution de Philippe Meyzie, qui s'intéresse à un corpus de 150 recettes manuscrites issues de livres de raison, de pièces de dépenses ou de livres de comptes de la France méridionale, pallie les défauts d'une histoire de l'alimentation réalisée « d'en haut ». Les historiens de l'alimentation, s'ils se sont intéressés aux recettes contenues dans les livres de cuisine imprimés entre le XVII^e et la première moitié du XIX^e siècle, ont rarement pris pour objet les recettes manuscrites conservées dans des archives provinciales. Or celles-ci nous permettent d'avoir accès de plus près aux pratiques culinaires réelles des consommateurs. Elles permettent de s'interroger sur les conditions d'élaboration, de transmission et de diffusion des recettes¹. Eparses dans les archives, parfois reliées en recueil, ces recettes posent des problèmes de repérage et d'outillage méthodologique, sur lesquels l'auteur fait le point. Au-delà, il s'agit pour P. Meyzie de reconstituer la généalogie de ces recettes : d'où sont-elles issues ? Si elles puisent majoritairement dans des traités de cuisine, des traditions orales, il

¹ Autant de questions qui rejoignent celles de Luce Giard (1994).

faut également remarquer que ces « recettes » manuscrites prennent surtout la forme de conseils, de méthodes et sont rarement des recettes à proprement parler.

A partir d'une analyse quantitative et iconographique, Nelleke Teughels pose la question de la place de la vitrine comme support publicitaire et comme vecteur de l'image de marque de la chaîne belge Delhaize Frères & Cie « Le Lion ». A partir de l'examen de 133 photographies des devantures des magasins bruxellois de l'enseigne, datant de 1890 à 1940, elle analyse la manière dont l'agencement des vitrines évolue. Comment l'entreprise a-t-elle utilisé ses vitrines de magasins et les informations qui y étaient affichées pour construire son image de marque ? Elle nous convie à une analyse socio-historique des devantures : pendant la période considérée, l'entreprise Delhaize vise une clientèle de qualité. Les styles Art Déco et Art nouveau s'invitent dans les devantures, dans la décoration du magasin et l'iconographie de l'enseigne². L'entreprise développe une véritable stratégie de captation d'une clientèle bourgeoise aisée.

Réfléchissant à la façon de « faire parler les sources », ces deux contributions ouvrent le livre avec brio. Car, comme l'indiquent les coordonnateurs du projet, *Le choix des aliments* peut aussi se lire comme un « inventaire des sources à exploiter en vue de cerner la production des informations, les canaux de leur diffusion, les manières dont elles parviennent aux consommateurs. » (p. 11) On peut en effet noter que l'ensemble des contributions prennent à cœur de présenter leurs sources et de discuter des enjeux de méthode³.

Manger l'inconnu

Ainsi que le rappelle Jean-Pierre Poulain (2002), parmi la multitude de substances naturelles qui peuvent potentiellement être des aliments, les hommes n'en consomment effectivement qu'un petit nombre. Ce choix s'articule sur des représentations symboliques qui relèvent de l'arbitraire des cultures, mais surtout participent à la différenciation culturelle des groupes. « L'espace du mangeable est donc le choix opéré par un groupe humain à l'intérieur de l'ensemble des produits végétaux mis à sa disposition par le milieu naturel, ou qui pourrait l'être s'il décidait de les y implanter. » Comment ingérer un aliment lorsqu'il est inconnu ? C'est la question que se posent Marika Galli et Anne-Marie Brisebarre dans leurs contributions respectives.

A l'instar de Faustine Régnier (2004) qui a montré qu'un produit devient un produit de consommation courante aux termes d'un processus d'adaptation au « régime » culturel commun du pays, Marika Galli montre que l'ananas, connu en Europe à partir de XVI^e siècle mais resté en marge des consommations courantes jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, est à la fois vanté pour son exotisme et rapproché de fruits connus. A partir de l'examen attentif de

² L'analyse proposée ici pourrait être conduite au travers de la fiction. Il faut ici relire la description de la boucherie Quenu-Gradelle dans *Le Ventre de Paris* de Zola : « L'enseigne, où le nom de Quenu-Gradelle luisait en grosses lettres d'or, dans un encadrement de branches et de feuilles, dessiné sur un fond tendre, était faite d'une peinture recouverte d'une glace. Les deux panneaux latéraux de la devanture, également peints et sous verre, représentaient de petits Amours joufflus, jouant au milieu de bures, de côtelettes de porc, de guirlandes de saucisses ; et ces natures mortes, ornées d'enroulements et de rosaces, avaient une telle tendresse d'aquarelle que les viandes crues y prenaient des tons roses de confitures... » L'enseigne des Quenu-Gradelle est ici le blason de la bourgeoisie commerçante.

³ De ce fait, on peut se demander s'il est opportun de composer une première partie rassemblant deux articles autour d'enjeux méthodologiques, alors qu'ils auraient peut-être gagné à être ancrés dans des problématiques thématiques.

témoignages contenus dans les récits de voyages, dans des ouvrages à caractère scientifique et dans les livres de cuisines, l'auteure montre que des connaissances éparses et souvent erronées expliquent, en plus des difficultés d'acheminement, la consommation à la marge de l'ananas, tout au long de l'époque moderne.

Anne-Marie Brisebarre étudie la difficile percée de la viande d'autruche. Si, au moment de la crise de la vache folle, elle a pu être pensée comme une « nouvelle viande », l'auteure démontre que les normes techniques et le coût des équipements sont des contraintes expliquant que la filière autruche reste quasi inexistante en France⁴. La viande d'autruche reste une viande d'exception, un produit exotique consommé par une clientèle en majorité urbaine attirée par une viande « hors normes ».

Si l'alimentation peut être source de distinction (Bourdieu, 1979), comme le laisse présager l'étude précédente, Lauren Hinkle Janes dans « Python, sauce de poisson et vin : produits des colonies et exotisme culinaire aux Déjeuners amicaux de la Société d'acclimatation, 1905-1939 » décrypte le rôle de goûteurs/dégustateurs qu'ont tenu les savants de cette Société pendant leurs déjeuners : ils explorent l'univers gastronomique et promeuvent de nouvelles denrées pour une grande part issues des colonies.

Une stratégie réputationnelle ?

Dans *L'économie des singularités*, Lucien Karpik (2007) propose un cadre théorique permettant de résoudre le problème du choix du consommateur pour les biens « singuliers ». Pour ces biens particuliers, le consommateur doit faire appel à des dispositifs de jugement et de confiance qui l'aident à choisir parmi des biens incommensurables. C'est ce que rappelle Bruno Laurioux dans sa postface, « L'alimentation à l'épreuve de la communication ».

Si l'alimentation est question d'information, il faut savoir qui la maîtrise et la diffuse. B. Laurioux montre comment l'information sur les vins circule sur le marché local des vins rouges de Champagne par le biais de relations directes entretenues avec les vendeurs, tandis que les acheteurs extérieurs peuvent faire appel à des marchands-courtiers. L'analyse des correspondances entre marchands étrangers et clients montre que ces derniers sont informés plusieurs fois par an de l'évolution de la conjoncture agricole, les lettres circulaires à l'issue des vendanges sont un rituel. La chaîne des renseignements est structurée. Trois informations centrales circulent : le prix, les caractéristiques du vin (on voit émerger des critères de qualité précis en termes de trame gustative, de couleur du vin...), les modalités de paiement et de livraison.

S'appuyant sur un corpus de livres et de revues traitant des règles d'organisation du régime alimentaire, Olivier Lepiller, dans « Chasser le naturel : l'évolution de la notion de naturalité dans l'alimentation à travers les livres français de diététique "naturelle" depuis 1945 », se demande comment s'est construit le discours positif sur la « naturalité » pendant la période des Trente Glorieuses. Si cette période constitue un terrain fertile pour l'analyse d'un discours sur la diététique naturelle, c'est en raison de la forte poussée industrialisante qui génère des innovations techniques et développe l'alimentation industrielle. Olivier Lepiller met en évidence les réseaux intellectuels qui dès l'après-guerre ont fait exister une résistance

⁴ Les travaux de sociologie économique de Marie-France Garcia-Parpet (1986) auraient pu être mobilisés pour étudier les premiers éleveurs d'autruche qui construisent la filière française.

– hygiéniste végétarienne, avec Henri-Charles Geffroy et Raymond Dextreit ; académique, avec l'Association française pour la recherche de l'alimentation normale –, puis étudie la diffusion des diététiques naturelles à partir du milieu des années 1960.

Si, dans ces deux cas, les dispositifs de confiance sont « indépendants », « privés », ils peuvent également être le fait de l'Etat. La quatrième partie de l'ouvrage regroupe trois contributions qui prennent pour objet la constitution et la communication d'un savoir public sur l'alimentation. Ici, la stratégie réputationnelle ne vise pas seulement l'augmentation des profits et/ou des ventes, mais a pour objet le pouvoir. Patrick Rambourg analyse la manière dont les pouvoirs publics légifèrent sur l'alimentation à Paris au Moyen Age : contrôle des ressources alimentaires, protection du consommateur contre les fraudes et les mauvaises pratiques⁵. Antonella Campanini étudie, quant à elle, la manière dont les pouvoirs publics pendant la Renaissance à Bologne publicisent leur politique destinée à garantir l'approvisionnement alimentaire des sujets. Elle analyse un vaste corpus de décrets qui lui permettent de mettre en évidence trois impératifs du législateur : l'approvisionnement, la santé et la surveillance de la loyauté des transactions. Adel P. den Hartog étudie l'éducation nutritionnelle au XX^e siècle aux Pays-Bas. Qui en sont les destinataires ? Qui en a l'initiative ? A travers ces trois chapitres, on voit se dessiner l'image d'un pouvoir public qui régleme, légifère afin d'asseoir sa souveraineté. Les auteurs admettent-ils, peut-être un peu rapidement et sans questionnement, l'attitude du « peuple » vis-à-vis de ces décrets⁶ et autres réglementations.

Si, au final, on ne peut que constater la richesse de l'ouvrage, on regrettera cependant que pas une contribution ne prenne le parti d'analyser le choix des aliments au cœur de la pratique du consommateur. De ce point de vue, si l'on prend pour base le sous-titre de l'ouvrage, « Informations et pratiques alimentaires », seul le premier volet est véritablement développé. Les pratiques alimentaires sont supposées davantage découler des informations que véritablement questionnées. En effet, jamais le consommateur individuel n'est pris pour objet d'étude. Or le choix de l'aliment se pose à lui de manière cruciale. Comment prend-il connaissance des décrets publics, des réglementations ? Quel crédit leur accorde-t-il ? S'il est bien sûr difficile d'avoir accès à ces sources d'informations à partir d'archives incomplètes, la question mériterait cependant d'être posée.

Frédérique GIRAUD
Centre Max Weber, équipe DPCS
CNRS-UMR 5283
Ecole normale supérieure de Lyon
frederique.giraud@ens-lyon.fr

Bibliographie

- Bourdieu P. (1979) *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Editions de Minuit, 670 p.
Fischler C. (2001) *L'honnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 448 p.

⁵ Les textes réglementaires précisent notamment la durée de vente des denrées périssables.

⁶ Ainsi Antonella Campanini note que le peuple « ne peut ignorer les mesures prises » (p. 198).



- Garcia-Parpet M.-F. (1986) La construction sociale d'un marché parfait : le marché au cadran de Fontaines-en-Sologne, *Actes de la recherche en Sciences sociales* 65, pp. 2-13.
- Giard L. (1994) Faire la cuisine, in : *L'invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner*, de Certeau M., Giard L. et Mayol P., Paris, Gallimard, Folio Essais, pp. 213-350.
- Karpik L. (2007) *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 384 p.
- Poulain J.-P. (2002) *Sociologie de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, Editions Privat, 206 p.
- Régnier F. (2004) *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, PUF, collection Le lien social, 280 p.

